



**GOVERNO DO ESTADO DE SERGIPE  
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

**ANEXO I - (TERMO DE REFERÊNCIA)**

1 - DO OBJETO - (Descrição, Especificações mínima e Quantitativo):

1.1 - Para participar do lote, o proponente deverá cotar todos os itens.

**LOTE 01**

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p style="text-align: center;"><b>FARINHA DE MANDIOCA TORRADA 1ª QUALIDADE</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> Produto obtido pela desidratação e moagem de raízes de mandioca, tratadas por processos tecnológicos adequados e isentas do radical cianeto, submetido ao processo de torrefação. O produto deverá ser da classe branca, seca e fina, do tipo 1 e classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto – próprio Cor - própria Cheiro - próprio Sabor - próprio</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b> Sujidades, larvas e parasitos: ausência</p> <p><b>EMBALAGEM</b> PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 01 kg. SECUNDÁRIA: Fardo de polietileno transparente fechado com fita adesiva plastificada de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento com peso líquido de 30 Kg.</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b> Mínimo de 06 meses, a partir da data de fabricação.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados).</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA</p>	Kg	
02	Transporte	R\$/Kg	
TOTAL DO LOTE			



**GOVERNO DO ESTADO DE SERGIPE  
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

**LOTE 02**

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p style="text-align: center;"><b>FARINHA DE MILHO FLOCADA</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> Alimento obtido a partir de grãos de milho, não transgênico, desgerminados e submetidos aos processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequadas, obedecidas às boas práticas de manufatura. Deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto não contém glúten.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto - próprio Cor - própria Odor - próprio Sabor - próprio</p> <p><b>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA 50 GRAMAS</b> Valor Calórico: de 160 a 190 Kcal Carboidratos: 38 a 45 gramas</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> Coliformes a 45°C/g- 10<sup>2</sup> Salmonellasp/25g - ausência</p> <p>Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b> Sujidades, larvas e parasitos: ausência</p> <p><b>EMBALAGEM</b> <u>PRIMÁRIA</u>: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal, com peso líquido de 500 gramas. <u>SECUNDÁRIA</u>: Fardo de polietileno transparente fechado com fita adesiva plastificada de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento com peso líquido de 10 kg a 15 kg.</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b> Mínimo de 06 meses, a partir da data de fabricação.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados).</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Kg	
02	Transporte	R\$/Kg	
<b>TOTAL DO LOTE</b>			



GOVERNO DO ESTADO DE SERGIPE  
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

LOTE 03

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p><b>FELJÃO CARIOQUINHA TIPO 1</b></p> <p><b>CARACTERISTICAS GERAIS</b> Alimento obtido de grãos sadios de feijão de cores, carioquinha ou mulatinho, tipo 1 e classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto - grãos Cor - característica da espécie Odor - próprio</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS</b> Umidade: máximo 14% Impurezas e matérias estranhas: máximo 0,5% Insetos Mortos- 0 a 0,10%</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</b> Sujidades, larvas e parasitos: Ausência.</p> <p><b>EMBALAGEM</b> PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 01 kg. SECUNDÁRIA: Fardo de polietileno transparente reforçado de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento com peso líquido de 30 Kg.</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b> Mínimo de 06 meses, a partir da data de empacotamento.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Seguir a Resolução n° 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados).</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Kg	
02	Transporte	R\$/Kg	
TOTAL DO LOTE			



**GOVERNO DO ESTADO DE SERGIPE  
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

**LOTE 04**

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p style="text-align: center;"><b>FRUTA IN NATURA (BANANA PRATA)</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> As frutas próprias para o consumo devem ser de vegetais genuínos sãos. As frutas deverão ser apresentadas dentro dos padrões de exigências da ANVISA.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto: ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresca, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, não conter sujidades ou corpos estranhos, não estar danificada por qualquer lesão física ou química, estar isenta de umidade e insetos. Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: sabor próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Quando embaladas o rótulo deverá trazer a denominação da fruta, sua classificação e o peso do produto.</p> <p><b>EMBALAGENS</b> O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Kg	
02	Transporte	R\$/Kg	
<b>TOTAL DO LOTE</b>			



**GOVERNO DO ESTADO DE SERGIPE**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

**LOTE 05**

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p style="text-align: center;"><b>FRUTA IN NATURA (LARANJA PÊRA MÉDIA)</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> As frutas próprias para o consumo devem ser de vegetais genuínos sãos. As frutas deverão ser apresentadas dentro dos padrões de exigências da ANVISA.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto: ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresca, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, não conter sujidades ou corpos estranhos, não estar danificada por qualquer lesão física ou química, estar isenta de umidade e insetos. Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: sabor próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Quando embaladas o rótulo deverá trazer a denominação da fruta, sua classificação e o peso do produto.</p> <p><b>EMBALAGENS</b> O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Kg	
02	<b>TRANSPORTE</b>	RS/Kg	
<b>TOTAL DO LOTE</b>			



**GOVERNO DO ESTADO DE SERGIPE**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

**LOTE 06**

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p style="text-align: center;"><b>FRUTA IN NATURA (MELANCIA)</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> As frutas próprias para o consumo devem ser de vegetais genuínos são. As frutas deverão ser apresentadas dentro dos padrões de exigências da ANVISA.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto: ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresca, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, não conter sujidades ou corpos estranhos, não estar danificada por qualquer lesão física ou química, estar isenta de umidade e insetos. Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: sabor próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Quando embaladas o rótulo deverá trazer a denominação da fruta, sua classificação e o peso do produto.</p> <p><b>EMBALAGENS</b> O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Kg	
02	<b>TRANSPORTE</b>	R\$/Kg	
<b>TOTAL DO LOTE</b>			



**GOVERNO DO ESTADO DE SERGIPE**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

**LOTE 07**

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p style="text-align: center;"><b>FRUTA IN NATURA (TANGERINA)</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> As frutas próprias para o consumo devem ser de vegetais genuínos sãos. As frutas deverão ser apresentadas dentro dos padrões de exigências da ANVISA.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto: ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresca, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, não conter sujidades ou corpos estranhos, não estar danificada por qualquer lesão física ou química, estar isenta de umidade e insetos. Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: sabor próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Quando embaladas o rótulo deverá trazer a denominação da fruta, sua classificação e o peso do produto.</p> <p><b>EMBALAGENS</b> O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Kg	
02	<b>TRANSPORTE</b>	R\$/Kg	
<b>TOTAL DO LOTE</b>			



**GOVERNO DO ESTADO DE SERGIPE**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

**LOTE 08**

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p style="text-align: center;"><b>IOGURTE SABOR SALADA DE FRUTAS</b></p> <p><b>DESCRIÇÃO DO PRODUTO:</b> Entende-se por iogurte o produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, por fermentos lácticos próprios cuja fermentação se realiza com cultivos protosimbióticos de <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final.</p> <p><b>COMPOSIÇÃO</b> Ingredientes obrigatórios: Leite e/ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de gordura. Cultivos de bactérias lácticas e/ou cultivos de bactérias lácticas específicas, segundo corresponda as definições estabelecidas Ingredientes opcionais: Leite concentrado, creme, manteiga, gordura anidra de leite ou <i>butter oil</i>, leite em pó, caseinatos alimentícios, proteínas lácteas, outros sólidos de origem láctea, soros lácteos, concentrados de soros lácteos. Frutas em forma de pedaços, polpa(s), suco(s) e outros preparados à base de frutas. Maltodextrinas. Outras substâncias alimentícias tais como: mel, coco, cereais, vegetais, frutas secas, chocolate, especiarias, café, outras, sós ou combinadas. Açúcares e/ou glicídios (exceto polialcoóis e polissacarídeos). Cultivos de bactérias lácticas subsidiárias. Amidos ou amidos modificados em uma proporção máxima de 1% (m/m) do produto final. Os ingredientes opcionais não lácteos, sós ou combinados deverão estar presentes em uma proporção máxima de 30% (m/m) do produto final.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto: consistência firme, pastosa, semisólida ou líquida. Cor: branca ou de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou corante(s) adicionada(s). Odor e Sabor: Característico ou de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) adicionada(s).</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICOS</b> Sujidades, larvas e parasitos: ausência.</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b> O Produto deverá ter validade não inferior a 10 dias após a data de fabricação.</p> <p><b>EMBALAGEM</b> Iogurte, sabores salada de frutas, morango ou ameixa acondicionado em frasco plástico não transparente, de material não reciclado e atóxico resistente, contendo 01 litro de 1º qualidade. Na embalagem primária, deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou etiqueta impermeável:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Nome completo do alimento e tipo;</li><li>• Marca;</li><li>• Data de fabricação e vencimento (ou de validade), anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);</li><li>• Nome e endereço completo do embalador;</li><li>• Peso ou volume líquido, ou peso drenado com respectivas unidades de medidas;</li><li>• Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente.</li><li>• Sabor do gênero</li></ul> <p><b>ROTULAGEM</b> Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados)</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, conservados e comercializados à temperatura não superior a 10°C. de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	L	
02	<b>TRANSPORTE</b>	R\$/L	
<b>TOTAL DO LOTE</b>			





GOVERNO DO ESTADO DE SERGIPE  
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

LOTE 09

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p align="center"><b>IOGURTE SABOR MORANGO</b></p> <p><b>DESCRIÇÃO DO PRODUTO:</b> Entende-se por iogurte o produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, por fermentos lácticos próprios cuja fermentação se realiza com cultivos protosimbióticos de <i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> e <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final.</p> <p><b>COMPOSIÇÃO</b> Ingredientes obrigatórios: Leite e/ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de gordura. Cultivos de bactérias lácticas e/ou cultivos de bactérias lácticas específicas, segundo corresponda as definições estabelecidas Ingredientes opcionais: Leite concentrado, creme, manteiga, gordura anidra de leite ou <i>butter oil</i>, leite em pó, caseinatos alimentícios, proteínas lácteas, outros sólidos de origem láctea, soros lácteos, concentrados de soros lácteos. Frutas em forma de pedaços, polpa(s), suco(s) e outros preparados à base de frutas. Maltodextrinas. Outras substâncias alimentícias tais como: mel, coco, cereais, vegetais, frutas secas, chocolate, especiarias, café, outras, sós ou combinadas. Açúcares e/ou glicídios (exceto polialcoóis e polissacarídeos). Cultivos de bactérias lácticas subsidiárias. Amidos ou amidos modificados em uma proporção máxima de 1% (m/m) do produto final. Os ingredientes opcionais não lácteos, sós ou combinados deverão estar presentes em uma proporção máxima de 30% (m/m) do produto final.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto: consistência firme, pastosa, semisólida ou líquida. Cor: branca ou de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou corante(s) adicionada(s). Odor e Sabor: Característico ou de acordo com a(s) substância(s) alimentícia(s) e/ou substância(s) aromatizante(s)/saborizante(s) adicionada(s).</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICOS</b> Sujidades, larvas e parasitos: ausência.</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b> O Produto deverá ter validade não inferior a 10 dias após a data de fabricação.</p> <p><b>EMBALAGEM</b> Iogurte, sabores salada de frutas, morango ou ameixa acondicionado em frasco plástico não transparente, de material não reciclado e atóxico resistente, contendo 01 litro de 1º qualidade. Na embalagem primária, deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou etiqueta impermeável:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Nome completo do alimento e tipo;</li><li>• Marca;</li><li>• Data de fabricação e vencimento (ou de validade), anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);</li><li>• Nome e endereço completo do embalador;</li><li>• Peso ou volume líquido, ou peso drenado com respectivas unidades de medidas;</li><li>• Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente.</li><li>• Sabor do gênero</li></ul> <p><b>ROTULAGEM</b> Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados)</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, conservados e comercializados à temperatura não superior a 10°C. de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	L	
02	<b>TRANSPORTE</b>	R\$/L	
TOTAL DO LOTE			



**GOVERNO DO ESTADO DE SERGIPE**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

**LOTE 10**

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p><b>LEGUME IN NATURA (ABÓBORA DE LEITE)</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas que devem ser procedentes de vegetais genuínos sãos.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto – apresentar o grau normal de tamanho, não estar danificado por qualquer lesão física ou mecânica, não conter corpos estranhos e estar isento de umidade e insetos.</p> <p>Cor – própria, conforme espécie e variedade. Odor – aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor – sabor próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Quando embalada o rótulo deverá trazer a denominação do legume, sua classificação e o peso do produto, sua classificação e o peso do produto.</p> <p><b>EMBALAGENS</b> O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Kg	
02	<b>TRANSPORTE</b>	R\$/Kg	
TOTAL DO LOTE			



**GOVERNO DO ESTADO DE SERGIPE**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

**LOTE 11**

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p style="text-align: center;"><b>LEGUME IN NATURA (PIMENTÃO VERDE)</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> Alimento obtido geralmente da parte verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural. As verduras devem ser procedentes de espécies vegetais genuínas e sadias.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto – apresentar o grau normal de tamanho, não estar danificado por qualquer lesão física ou mecânica, não conter corpos estranhos e estar isento de umidade e insetos. Cor – própria, conforme espécie e variedade. Odor – aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor – sabor próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Quando embalada o rótulo deverá trazer a denominação do legume, sua classificação e o peso do produto, sua classificação e o peso do produto.</p> <p><b>EMBALAGENS</b> O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Kg	
02	Transporte	R\$/Kg	
TOTAL DO LOTE			



**GOVERNO DO ESTADO DE SERGIPE**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

**LOTE 12**

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p><b>RAIZES E TUBERCULOS IN NATURA (BATATA DOCE)</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> Raízes e Tubérculos são partes subterrâneas desenvolvidas de determinadas plantas e devem proceder de vegetais genuínos sãos.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto – ser desenvolvida com o tamanho próprio da espécie, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, estar livre da maior parte de terra aderente à casca, não apresentar rachaduras na casca e estar isenta de insetos. Cor – própria, conforme espécie e variedade. Odor – aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor – sabor próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Quando embalada o rótulo deverá trazer a denominação da raiz ou tubérculo, sua classificação e o peso do produto.</p> <p><b>EMBALAGENS</b> O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Kg	
02	Transporte	R\$/Kg	
<b>TOTAL DO LOTE</b>			



**GOVERNO DO ESTADO DE SERGIPE  
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

**LOTE 13**

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p><b>RAIZES E TUBERCULOS IN NATURA (INHAME)</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> Raízes e Tubérculos são partes subterrâneas desenvolvidas de determinadas plantas e devem proceder de vegetais genuínos sãos.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto – ser desenvolvida com o tamanho próprio da espécie, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, estar livre da maior parte de terra aderente à casca, não apresentar rachaduras na casca e estar isenta de insetos.</p> <p>Cor – própria, conforme espécie e variedade. Odor – aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor – sabor próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Quando embalada o rótulo deverá trazer a denominação da raiz ou tubérculo, sua classificação e o peso do produto.</p> <p><b>EMBALAGENS</b> O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Kg	
02	Transporte	R\$/Kg	
TOTAL DO LOTE			



**GOVERNO DO ESTADO DE SERGIPE**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

**LOTE 14**

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p><b>MACAXEIRA DESCASCADA E EMBALADA À VÁCUO)</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> Raízes e Tubérculos são partes subterrâneas desenvolvidas de determinadas plantas e devem proceder de vegetais genuínos sãos.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto – ser desenvolvida com o tamanho próprio da espécie, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, estar descascada e limpa. Cor – própria, conforme espécie e variedade. Odor – aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor – sabor próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Seguir a Resolução n° 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados).</p> <p><b>EMBALAGEM</b> Sacos plásticos lacrados e rotulados de acordo com a atual legislação brasileira para produtos congelados. Deverá ter peso de 01 kg a 05 kg.</p> <p><b>PRAZO DE VALIDADE</b> O produto deverá ter prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de fabricação.</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Kg	
02	Transporte	R\$/Kg	
<b>TOTAL DO LOTE</b>			



**GOVERNO DO ESTADO DE SERGIPE**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

**LOTE 15**

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p style="text-align: center;"><b>TEMPERO VERDE IN NATURA (MIX DE COENTRO E CEBOLINHA)</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> Alimento obtido geralmente da parte verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural. As verduras devem ser procedentes de espécies vegetais genuínas e sadias.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto – ser fresca e apresentar grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica e estar isenta de umidade. Cor – própria, conforme espécie e variedade. Odor – aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor – sabor próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Quando embalada o rótulo deverá trazer a denominação da verdura, sua classificação e o peso do produto, sua classificação e o peso do produto.</p> <p><b>EMBALAGENS</b> O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Kg	
02	Transporte	R\$/Kg	
<b>TOTAL DO LOTE</b>			



**GOVERNO DO ESTADO DE SERGIPE**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

**LOTE 16**

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p style="text-align: center;"><b>VERDURA IN NATURA (ALFACE)</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> Alimento obtido geralmente da parte verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural. As verduras devem ser procedentes de espécies vegetais genuínas e sadias.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto – ser fresca e apresentar grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica e estar isenta de umidade. Cor – própria, conforme espécie e variedade. Odor – aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor – sabor próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Quando embalada o rótulo deverá trazer a denominação da verdura, sua classificação e o peso do produto, sua classificação e o peso do produto.</p> <p><b>EMBALAGENS</b> O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Kg	
02	<b>TRANSPORTE</b>	R\$/Kg	
<b>TOTAL DO LOTE</b>			





**GOVERNO DO ESTADO DE SERGIPE**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**

**LOTE 17**

Item	Discriminação	Unidade	Preço Unitário
01	<p style="text-align: center;"><b>COUVE-FOLHA DE 1ª QUALIDADE</b></p> <p><b>CARACTERÍSTICAS GERAIS</b> Alimento obtido geralmente da parte verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural. As verduras devem ser procedentes de espécies vegetais genuínas e sadias.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b> Aspecto – ser fresca e apresentar grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica e estar isenta de umidade. Cor – própria Odor – aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor – sabor próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p><b>ROTULAGEM</b> Quando embaladas o rótulo deverá trazer a denominação da verdura, sua classificação e o peso do produto.</p> <p><b>EMBALAGENS</b> O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.</p> <p><b>TRANSPORTE</b> O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Kg	
02	Transporte	R\$/Kg	
TOTAL DO LOTE			