

ANEXO I

DESCRIÇÃO DOS ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT.
1	Abacaxi. Especificação: Colhidas ao atingir grau de maturação normal e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho; aroma e cor próprios da espécie e variedade; estarem livres da maior parte de terra aderente, estarem isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.	kg	1.650
2	Abóbora. Especificações: Colhidas ao atingir grau de maturação normal e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho; aroma e cor próprios da espécie e variedade; estarem livres da maior parte de terra aderente, estarem isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.	kg	1.800
3	Açaí Especial tipo A em polpa. Especificações: Açaí, congelado, apresentando consistência média de 1ª qualidade deve ser obtido de frutos frescos, sadios, maduros com características físicas, químicas e organolépticas específicas do fruto. Entregue em embalagem de polipropileno de 1 Kg, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, Validade não inferior a 60 dias da data da entrega. Deverá apresentar o selo (SIF, SIE, SIM OU ARTESANAL).	kg	1.660
4	Alface. Especificações: Constituído por folhas sãs, inteiras, limpas e hidratadas. As folhas devem estar com aspectos de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com talos firmes; cor: verde-claro. odor e sabor próprio. Amarrados em maços. Transportados de forma adequada.	kg	380
5	Banana. Especificações: Procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, pesando em média 100g; aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades; apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a	und	23.800



	manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, serem colhidas cuidadosamente e não estejam golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência a polpa e o pedúnculo, quando houver, devem se apresentar intactos e firmes; não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos; estarem livres de resíduos fertilizantes.		
6	Batata doce. Especificações: Deverá ser de primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachaduras e cortes, com tamanho e coloração uniforme devendo ser graúda; peso aproximado por unidade 240g.	kg	3.150
7	Cariru. Especificações: Deve ser constituído por folhas maduras, frescas, inteiras e sãs. As folhas devem estar com aspectos de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com talos firmes. Aspecto folhoso; cor verde-escuro e odor e sabor próprio. Devem ser entregues amarrados em maços. Transportados de forma adequada	kg	360
8	Cebolinha. Especificações: Deve ser constituída por folhas maduras, frescas, inteiras e sãs. As folhas devem estar com aspectos de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com talos firmes. Aspecto folhoso; cor verde-escuro; cheiro e sabor, próprio. Devem ser entregues amarrados em maços. Transportados de forma adequada.	kg	210
9	Coentro. Especificações: Deve ser constituído por folhas maduras, frescas, inteiras e sãs. As folhas devem estar com aspectos de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com talos firmes. Aspecto folhoso; cor verde-escuro e odor e sabor próprio. Devem ser entregues amarrados em maços. Transportados de forma adequada.	kg	210
10	Couve. Especificações: Deve ser constituída por folhas maduras, frescas, inteiras e sãs. As folhas devem estar com aspectos de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com talos firmes. Aspecto folhoso; cor verde-escuro; cheiro e sabor, próprio.	kg	290

	Devem ser entregues amarrados em maços. Transportados de forma adequada.		
11	Farinha de mandioca. Especificações: É o produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, maceradas, descascadas, trituradas (moídas), prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura moderada. Isento de sujidades, parasitos e larvas e estar livre de umidade. Cor uniforme e característica do produto, variando segundo a qualidade. Embalagem plástica de 1kg. A embalagem deve ser resistente ao manuseio e empilhamento.	kg	800
12	Farinha de tapioca. Especificações: É o produto obtido da fécula extraída das raízes de mandiocas sadias. Deve ser isento de sujidades, parasitos e larvas e estar livre de umidade. Cor uniforme e característica do produto variando de acordo com seu tipo. Embalagem plástica de 1kg. A embalagem deve ser resistente ao manuseio e empilhamento.	kg	430
13	Feijão caupi. Especificações: Deve ser constituído por grãos maduros, inteiros, livres de umidade, sujidades, larvas e parasitos. Não deve conter KG 2.490 materiais estranhos, como: pedaços de pedra, madeira, terra ou qualquer outro. Aspecto: cor própria, sem presença de escurecimento. Sabor: próprio e cheiro próprio. Embalagem plástica de 1kg. A embalagem deve ser resistente ao manuseio e empilhamento.	kg	2.490
14	Feijão verde. Especificações: De 1ª qualidade, íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo. Amarrados em maços. Transportados de forma adequada.	kg	240
15	Goiaba. Especificações: Devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas; terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades, apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, serem colhidos cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que	kg	1.930



	afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; não conter substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; aroma e sabor estranhos, estejam livres de resíduos fertilizantes.		
16	Goma. Especificações: fresca, de mandioca para tapioca ou bejú, 100% natural, sem adição de conservantes, sem adição de sal, sem glúten. Solta. Macia. Embalagem plástica de 1kg. A embalagem deve ser resistente ao manuseio e empilhamento.	kg	890
17	Jambu. Especificações: Deve ser constituído por folhas maduras, frescas, inteiras e sãs. As folhas devem estar com aspecto de produto fresco, ou seja, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com os talos firmes. Aspecto folhoso; cor verde escuro; Cheiro e sabor próprios. Devem ser entregues amarrados em maços. Transportados de forma adequada.	kg	200
18	Laranja. Especificações: Devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas; terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades, apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, serem colhidos cuidadosamente e não estejam golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; não conter substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; aroma e sabor estranhos, estejam livres de resíduos fertilizantes.	und	20.000
19	Limão taiti. Especificações: Constituído por frutos maduros, frescos, sãos e inteiros. Não são tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como: baixa suculência, podridão, dano que atinja o albedo (parte branca) do fruto ou que cause danos à polpa, fruto passado, murcho, e não suculento. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Cheiro e sabor próprio.	kg	2.000



20	Macaxeira. Especificações: Colhidas ao atingir o grau normal de maturação e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho; aroma e cor própria da espécie e variedade; estarem livres da maior parte possível de terra aderente; estarem isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; não apresentarem rachaduras ou corte na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá ser entregue descascado, em embalagem plástica sob congelamento (-18°C). Embalagem de 500g ou 1kg contendo (SIF, SIE, SIM OU SELO ARTESANAL).	kg	3.700
21	Mamão. Especificações: Serem colhidos ao atingir o grau normal de maturação e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho; aroma e cor próprios da espécie e variedade; estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; não apresentarem rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa.	kg	2.100
22	Manga. Especificações: Deve ser de primeira qualidade. Em grau de maturação de 80 a 90% que lhe permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor. Sem ferimentos ou defeitos, firme, com brilho, livre de ausência de sujidade, parasitas e larvas. Constituídos por frutos maduros, frescos, inteiros e são, de formato, ovalado, com casca espinhosa ou lisa, de cor verde clara. Devem ser firme, com cor uniforme, com os espinhos inteiros. Não são tolerados frutos amarelados, que por serem mas velhos tornam -se fibrosos, com sabor ruim e sementes duras.	kg	1.000
23	Maxixe. Especificações: Constituídos por frutos maduros, frescos, inteiros e são, de formato, ovalado, com casca espinhosa ou lisa, de cor verde clara. Devem ser firme, com cor uniforme, com os espinhos inteiros. Não são tolerados frutos amarelados, que por serem mas velhos tornam -se fibrosos, com sabor ruim e sementes duras.	kg	180
24	Mel em sachê. Especificações: O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Não poderá apresentar caramelização nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até no máximo 70°C, desde que seja	kg	200



	mantida a sua atividade enzimática. É proibido a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. Aspecto: líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado. Cor levemente amarelada a castanho-escuro. Cheiro e sabor próprios. Deverá apresentar SIF, SIE, SIM ou selo ARTESANAL.		
25	Melancia. Especificações: Frutos maduros, frescos, inteiros e sãos. Devem apresentar peso médio de 8 a 14kg. Serem colhidas ao atingir o grau normal de evolução e apresentadas ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do tamanho. Aroma e cor próprios da espécie e variedade; devem estar livres da maior parte possível de terra aderente; estarem isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; não apresentarem KG 2.820 rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa	kg	2.820
26	Ovo de galinha caipira. Especificações: Apresentar -se com a casca integra, cor, odor e sabor característicos.	und	43.000
27	Pepino. Especificações: Constituído por frutos maduros, frescos, inteiros e sãos. O fruto deve ser firme e de casca brilhante, não deve apresentar ferimentos ou amassamentos. A polpa deve apresentar cor verde -claro, e casca verde -escuro. Cheiro e sabor característico.	kg	470
28	Pimentão. Especificações: Frutos frescos, maduros, sãos e inteiros. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Cheiro e sabor próprio.	kg	210
29	Pimentinha. Especificações: Frutos frescos, maduros, sãos e inteiros. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. Cheiro e sabor próprio.	kg	210
30	Polpa de muruci. Especificações: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características Organolépticas: Aspectos: pasta mole, Cor própria da fruta,	kg	950



	Odor próprio da fruta, Sabor próprio da fruta. Embalagem: Sacos plásticos transparentes, lacrados, com identificação da fruta a qual foi utilizada, peso, data de fabricação, data de validade, com capacidade para 1kg. Deverá conter o selo Artesanal.		
31	Polpa de taperebá. Especificações: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características Organolépticas: Aspectos: pasta mole, Cor própria da fruta, Odor próprio da fruta, Sabor próprio da fruta. Embalagem: Sacos plásticos transparentes, lacrados, com identificação da fruta a qual foi utilizada, peso, data de fabricação, data de validade, com capacidade para 1kg. Deverá conter o selo Artesanal.	kg	950
32	Polpa de caju. Especificações: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características Organolépticas: Aspectos: pasta mole, Cor própria da fruta, Odor próprio da fruta, Sabor próprio da fruta. Embalagem: Sacos plásticos transparentes, lacrados, com identificação da fruta a qual foi utilizada, peso, data de fabricação, data de validade, com capacidade para 1kg. Deverá conter o selo Artesanal.	kg	950
33	Polpa de acerola. Especificações: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características Organolépticas: Aspectos: pasta mole, Cor própria da fruta, Odor próprio da fruta, Sabor próprio da fruta. Embalagem: Sacos plásticos transparentes, lacrados, com identificação da fruta a qual foi utilizada, peso, data de fabricação, data de validade, com capacidade para 1kg. Deverá conter o selo Artesanal.	kg	950
34	Polpa de goiaba. Especificações: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos	kg	950



	das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características Organolépticas: Aspectos: pasta mole, Cor própria da fruta, Odor próprio da fruta, Sabor próprio da fruta. Embalagem: Sacos plásticos transparentes, lacrados, com identificação da fruta a qual foi utilizada, peso, data de fabricação, data de validade, com capacidade para 1kg. Deverá conter o selo Artesanal.		
35	Polpa de abacaxi. Especificações: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características Organolépticas: Aspectos: pasta mole, Cor própria da fruta, Odor próprio da fruta, Sabor próprio da fruta. Embalagem: Sacos plásticos transparentes, lacrados, com identificação da fruta a qual foi utilizada, peso, data de fabricação, data de validade, com capacidade para 1kg. Deverá conter o selo Artesanal.	kg	950
36	Polpa de maracujá. Especificações: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal. Características Organolépticas: Aspectos: pasta mole, Cor própria da fruta, Odor próprio da fruta, Sabor próprio da fruta. Embalagem: Sacos plásticos transparentes, lacrados, com identificação da fruta a qual foi utilizada, peso, data de fabricação, data de validade, com capacidade para 1kg. Deverá conter o selo Artesanal.	kg	950
37	Quiabo. Especificações: Fruto de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	kg	165
38	Tangerina. Especificações: Devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescas; terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades, apresentarem grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o	und	21.000



	consumo mediato e imediato, serem colhidos cuidadosamente e não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando os houver, devem se apresentar intactos e firme; não conter substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos fertilizantes.		
--	---	--	--