

Anexo 2

Especificação Técnica dos Gêneros Alimentícios

Mel; produto puro, embalagem em pote de 1 kg, selo de inspeção que comprove sua origem e permita sua comercialização e consumo.

Ovo de galinha; branco tipo extra, fresco, limpo, pesando aproximadamente 60g cada um, acomodados em bandejas de papelão com 30 unidades. a embalagem, tanto nas bandejas como nas caixas, deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de embalagem, data de validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/Sif/Dipoa. Obs: não serão permitidos manchas, rachaduras ou defeitos na casca.

Iogurte com polpa de fruta; vários sabores: pêsego, coco, leite condensado, banana, morango e/ou frutas vermelhas; ingredientes: leite pasteurizado integral, preparado de frutas (polpa de fruta, amido modificado, aromatizante e corante natural), açúcar, fermentos lácteos, podendo conter aroma natural da fruta, não deverá conter soro de leite. Embalagem plástica flexível, peso líquido: 120 à 150 grs. Embalagem secundária: caixa de papelão ou fardo resistente, com até 50 unidades. Documentos exigidos: ficha técnica emitida pelo fabricante e assinada pelo responsável técnico. Registro do produto. Alvará sanitário do fabricante. Laudo bromatológico completo (validade máxima 365 dias). CRMV do fabricante.

Requeijão tradicional cremoso; pote de 200 g composto por leite, creme de leite e/ou manteiga, cloreto de sódio (sal), fermento lácteo, estabilizante polifosfato de sódio (Ins 452i) e conservador sorbato de potássio (Ins 202). Não deverá conter glúten; Informação nutricional referente a 30g deverá conter aproximadamente 78 kcal, 1,5g de carboidrato, 2,7g de proteína, 6,8g de gordura total, 0g gordura trans, 0g fibra alimentar, 196mg de sódio, 86mg cálcio; Validade mínima de 180 dias.

Abobrinha brasileira; produtos são, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem caixa com 20 kg

Alface; produtos são, limpos de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas.

Almeirão; produtos são, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas. Embalagem: caixa com 20 maços.

Acelga; produtos são, limpos e de boa qualidade, sem defeitos com folhas verdes, sem traços de deterioração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas.

Mamão Formosa; produtos são, limpos, de boa qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros, que apresentem tamanho, cor e conformidade uniformes. Não serão aceitos manchas ou defeitos na casca. Embalagem caixa com 20 kg.

Banana Nanica Climatizada, tamanho médio, produtos são, limpos, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos, rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem caixa com 20 kg.

Beterraba; tamanho médio, produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem caixa com 20 kg.

Mandioca descascada congelada; produtos são, limpos, e de boa qualidade; sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade; uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: caixa com 20 kg.

Repolho branco; produtos são, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração e turgescência, intactas, firmes, e bívidas. Não serão permitidos perfurações, rachaduras e cortes. Embalagem: caixa com 20 kg.

Cenoura graúda; produtos são, limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: caixa com 20 kg.

Tomate colorido firme para salada; produtos são, limpos, de boa qualidade, sem defeitos; aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem caixa com 20 kg

Vagem; produtos são, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, sabor e aroma típicos da variedade; uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem caixa com 12 kg.

Chicória; produtos são, limpos, de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração e turgescências (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas. Embalagem: caixa com 20 maços.

Chuchu; tamanho médio, produtos são, limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspectos, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: Caixa com 20 kg.

Couve-folha; produtos são, limpos e de boa qualidade; sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas. Embalagem: caixa com 15 maços.

Laranja pêra rio maquinada, produtos são e limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações na casca, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade; uniformidade no tamanho e na cor. Embalagem saco com 20 kg.

Maça nacional padrão 120; produtos são, limpos, de boa qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros, que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: caixa de papelão com 18 kg.

Alho descascado de boa qualidade; sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Embalagem: sacos plásticos atóxicos de 500g, lacrados mecanicamente, contendo descrição do produto, data da embalagem, data de validade, cnpj e nome do fornecedor.

Batata beneficiada lisa; de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: saco com 50 kg.

Cebola; produtos são, limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: Saco com 20 kg.

Melão; produtos são, limpos, de boa qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros, que apresentem tamanho, cor e conformação uniformes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: Caixa com 13 kg.

Pepino; produtos são limpos, de boa qualidade, sem defeitos, aroma e sabor típico da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: Caixa com 20 kg.

Rúcula; produtos são limpos, de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de decoração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas. Embalagem caixa com 15 pés.

Goiaba; produtos são, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, sabor e aroma típicos da variedade; uniformidade no tamanho e na cor. Não permitidos rachaduras, perfurações e cortes.

Cheiro-verde; produtos são, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração e turgescência (inchaço), intactas, firmes e bem desenvolvidas. Embalagem: caixa com 15 maços.

Manga; produtos são, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, sabor e aroma típicos da variedade; uniformidade no tamanho e na cor. Não permitidos rachaduras, perfurações e cortes.

Laranja lima; produtos devem ser limpos de boa qualidade sem defeitos e perfurações na casca, suficiente desenvolvidos com aspecto sabor e aromas típicos da variedade, uniformidade no tamanho e na cor. Embalagem: saco com 20 kg.

Limão; produtos são, limpos, de boa qualidade, sem defeitos ou perfurações, com aspecto, cor, aroma e sabor típico da variedade e uniformidade no tamanho. Embalagem: saco de 20 kg.

Batata doce; de primeira, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo com a ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.

Repolho Roxo; embalagem: caixa

Mexerica; boa qualidade, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, aroma e sabor típicos da variedade livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânicas, rachaduras e cortes.

Berinjela; boa qualidade, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, aroma e sabor típicos da variedade livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânicas, rachaduras e cortes.

Rabanete; de 1ª qualidade, raiz firme, de tamanho médio, com folhas, cor característica, livre de enfermidades, sem pontos murchos ou perfurações.

Agrião; de primeira qualidade, folhas verdes de cor viva, frescas, tenras, limpas, livres de danos, manchas escuras ou viscosas. As bordas não devem ter sinais de cor marrom ou amarela.

Mistura de brócolis; produto deve ser composto por: brócolis 33%, cenoura rodela 33% e couve-flor 34% e ácido cítrico, com fatias de 3 a 4 mm de espessura. Todos os produtos devem estar frescos, livres de materiais estranhos. Levados a tratamento térmico (branqueamento), resfriamento, congelamento IQF (Individuality Quick Frozen). Livre de pedaços danificados, pelo pelador, lavagem, repasse, corte ou fatiadora inspeção. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005).

Abacate de primeira; apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com a ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.