

ANEXO II – DESCRITIVOS TÉCNICOS E ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS

Quantidade: Conforme valor disponível de **R\$ 30.000,00**

| ITEM 1 | | | |
|-----------------------|------------------------|------------|---|
| PRODUTO: CESTA BÁSICA | | | |
| SUBITENS | PRODUTO | QUANTIDADE | DESCRIÇÃO |
| 1 | Açúcar cristal | 1 | Sacarose obtido por fabricação direta através do processo de extração e clarificação do caldo da cana-de-açúcar por tratamentos físico-químicos com branqueamento, seguidos de evaporação, cristalização, centrifugação e secagem, resfriamento e peneiramento do produto; Coloração uniforme clara, do branco ao bege, sabor característico, isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, embalado em pacote hermético transparente e incolor de 5 kg. |
| 2 | Arroz agulhinha tipo 1 | 1 | Tipo 01, agulhinha, polido, sem glúten, contendo no mínimo 90% de grãos inteiros com no máximo de 14% de umidade; coloração branca, grãos íntegros e soltos após cozimento, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais; embalado em pacote hermético transparente e incolor de 5 kg. |
| 3 | Extrato de tomate | 1 | Extrato de Tomate Simples Concentrado. Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros, escolhidos, sem pele e sementes por processo tecnológico adequado. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. Apresentando cor, odor, sabor próprios e com a consistência de massa e não líquido. Embalagem primária: inviolável, não apresentando estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem, perfurações ou outros indícios de alteração do produto, com peso líquido total de 340/350 g, rotuladas conforme legislação vigente, declarando marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, registro no órgão competente. |
| 4 | Leite em pó | 1 | Leite em pó integral, instantâneo, de origem animal, com teor de matéria gorda mínimo de 26%. Isento de gorduras trans. Pó uniforme sem grumos. Não conterá substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis, Cor: Branco amarelado, Sabor e odor: agradável não rançoso, semelhante ao leite fluido. No seu rótulo deverá ter informação sobre glúten, tabela nutricional com identificação da porção, modo de |

| | | | |
|----|--------------------------------|---|---|
| | | | preparo, rendimento, prazo de validade e número de lote. deverão estar envasados em recipientes de um único uso, herméticos, adequados para as condições previstas de armazenamento e que confirmem uma proteção apropriada contra a contaminação. Embalado em embalagem aluminizada com peso líquido total de 800g. |
| 5 | Farinha de trigo | 1 | Farinha de trigo (pct de 1 Kg cada) produto obtido do trigo, sadio, devidamente limpo, isento de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. O produto deverá estar de acordo com a Resolução RDC Nº 150, DE 13 DE ABRIL DE 2017. |
| 6 | Feijão carioquinha | 1 | FEIJÃO CARIOCA tipo 1, de primeira qualidade, grãos novos, inteiros e sãos, sem defeitos e quebras, isento de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer materiais estranhos, sem danos físicos ou mecânicos, com certificado de classificação, acondicionado em saco plástico transparente atóxico de 1 Kg. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição. |
| 7 | Fubá | 1 | Fubá de milho amarelo. Obtido pela moagem de grãos de milho sãos e maduros, enriquecido com ácido fólico e ferro. Pó fino tipo "fubá mimoso". Isento de sujidades, umidade e materiais estranhos. Embalado em embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Pacote de 1 Kg. |
| 8 | Macarrão tipo espaguete | 1 | Produto obtido da mistura da farinha de trigo e/ou sêmola de trigo com água, sem fermentação, submetida aos processos de empasto, amassamento mecânico, corte e secagem. Apresenta-se sob o formato de Espaguete. Forma de apresentação: embalagem com peso líquido de 500g. |
| 9 | Óleo de soja | 1 | Óleo de Soja refinado, tipo 1. aspecto límpido com cor e consistência características. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Forma de apresentação: embalagem plástica com conteúdo líquido de 900 ml. |
| 10 | Sal refinado | 1 | Cloreto de sódio cristalizado adicionado obrigatoriamente de iodo. O sal refinado é o produto submetido a beneficiamento para a eliminação dos sais higroscópicos de magnésio e cálcio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de conchas; 5% dos seus cristais devem passar por peneira n.º 20. Forma de apresentação: embalagem com peso líquido de 1kg. |

| | | | |
|-------------------|--------------------------|---|--|
| 11 | Café | 1 | Café torrado e moído. Pó fino, homogêneo, coloração castanho escuro. Conter na embalagem dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Obedecer a norma de qualidade recomendável por ABIC/PQC. Forma de Apresentação: Embalagem com peso líquido de 500g |
| 12 | Farinha de Mandioca Crua | 1 | Obtida da mandioca descascada, fragmentada, dessecada e em seguida moída e peneirada. Fabricada a partir de matérias-primas limpas, isentas de material terroso e parasitas. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Características: aspecto fina e seca, cor branca, sabor e odor característicos. Embalagem primária: saco de polietileno, resistente, atóxico, lacrado, contendo de 500 gramas. |
| 13 | Milho Verde | 1 | MILHO VERDE – Enlatado em conserva, lata de 170 a 200 gr. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, com cheiro e gosto próprio, não deverá apresentar problemas com presença de impureza, cheiro e sabor não característico, embalagens, amassadas e/ou estufadas, não devem conter perfurações, não deve apresentar peso insatisfatório. A embalagem deverá estar intacta. |
| 14 | Tempero Alho /Sal | 1 | Tempero obtido da mistura de alho e sal refinado, sem pimenta, sem cebola, sem salsa, sem cebolinha e outros condimentos. aspecto: pó, levemente úmido; cheiro e sabor: característico: Deverá conter 60% de sal e 40% de alho. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais: Embalagem com peso líquido de 500g |
| TOTAL DE SUBITENS | | | 14 SUBITENS |