

## ANEXO I

### (Relação com a descrição e completa dos itens)

#### **1 – ACHOCOLATADO** (com Actigem E Minerais e Vitaminas):

**Características técnicas:** Deve possuir menor teor de açúcar possível, cacau em pó, Minerais, maltodextrina, vitaminas, Emulsificante Lecitina de soja, Antioxidante ácido ascórbico e aromatizante. Contém Glúten e traços de leite.

**Embalagem:** lata 370gr.

**Validade:** 3 meses da data de fabricação.

#### **2 – AÇÚCAR CRISTAL:**

**Características técnicas:** Produto processado da cana de açúcar com moagem GROSSA isenta de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce.

**Embalagem:** Sacos PLASTICO transparente, pacotes de 01 kg, ou de 05 Kg.

**Data de fabricação:** Máximo 30 dias.

**Prazo de validade:** Mínimo 10 meses.

#### **3 – ALHO NOBRE:**

**Características técnicas:** Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas.

**Embalagem:** Sacos em quilo de polipropileno transparente, atóxico.

#### **4 – AMIDO DE MILHO:**

**Características técnicas:** produto extraído da fécula de milho e devera estar de acordo com a norma técnica de alimento N 37. Não deverá apresentar rasgo, fungo e bolor.

**Embalagem:** De 500 gramas, podendo ser caixa de papelão ou saco plástico transparente.

**Data de fabricação:** Máximo de 30 dias.

**Data de validade:** Mínimo de 5 meses.

#### **5 – ARROZ AMARELO:**

**Características técnicas:** Beneficiado, parabolizado, longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14 %. Apresentar Certificado de Classificação de Grãos.

**Embalagem primária:** Sacos de polietileno transparente, pacotes de 01 kg, ou de 05 Kg.

**Data de fabricação:** Máximo de 30 dias.

**Data de validade:** Mínimo de 10 meses.

#### **6 – ARROZ BRANCO:**

**Características técnicas:** Beneficiado, polido Branco, longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14 %. Apresentar Certificado de Classificação de Grãos.

**Embalagem:** Sacos de polietileno transparente, pacotes de 01 kg, ou de 05 Kg.

**Data de fabricação:** Máximo de 30 dias.

**Data de validade:** Mínimo de 10 meses.

#### **7 – AVEIA EM FLOCOS FINOS:**

**Características técnicas:** obtido pela moagem da semente de aveia (Avena Sativa L.) beneficiada; livre de sujidades, materiais terrosos, parasitos e larvas.

**Embalagem:** Pacote de 500gr, saco transparente de 500gr ou caixa de 500gr.

**Data de fabricação:** Máximo 30 dias.

**Data de validade:** Mínimo de 10 meses

#### **8 – AVEIA EM FLOCOS GROSSOS:**

**Características técnicas:** Aveia em flocos Grossos, 100% natural de origem vegetal com grânulo integro cheiro e odor característico do produto, isento de fungos, levedura ou insetos próprios para o consumo.

**Embalagem:** Pacote de 500gr, saco transparente de 500gr ou caixa de 500gr.

**Data de fabricação:** Máximo 30 dias.

**Data de validade:** Mínimo de 10 meses.

#### **9 – BANANA BRANCA:**

**Características técnicas:** Grupo II, Tipo Especial. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação.

**Embalagem:** embalagem em quilo, sendo descartável ou retornável de material resistente às operações de higienização e não devem constituir em veículos de contaminação.

#### **10 – BATATA INGLESA:**

**Características técnicas:** Escovada, Grupo I ou II, Classe 2, Tipo Especial (de 45 a 85 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 e 200 gramas a unidade. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas. **Embalagem:** Pacotes ou sacos de polietileno ou polipropileno de 01 kg.

#### **12 – BEBIDA DE FRUTAS 0% LACTOSE:**

**Características técnicas:** Bebida láctea com características do iogurte com polpa de frutas.

Leite pasteurizado integral e/ou leite em pó integral, soro de leite e/ou soro de leite em pó, açúcar, preparado de frutas (água, açúcar, polpa da fruta, aromatizante: idêntico ao natural).

**Embalagem:** litro de 850gr.

**Data fabricação:** Máximo 01 dia.

**Data de validade:** Máximo 10 dias

#### **12 – BEBIDA LACTEA SABOR CÔCO:**

**Características técnicas:** Bebida com características do iogurte com polpa de frutas.

**Embalagem:** Saco polietileno leitoso, atóxico, pacote de 900 ml

**Data fabricação:** Máximo 01 dia.

**Data de validade:** Máximo 10 dias

#### **13 – BEBIDA LACTEA SABOR MORANGO:**

**Características técnicas:** Bebida com características do iogurte com polpa de frutas.

**Embalagem:** Saco polietileno leitoso, atóxico, pacote de 900 ml

**Data fabricação:** Máximo 01 dia.

**Data de validade:** Máximo 10 dias

#### **14 – BETERRABA:**

**Características técnicas:** Vegetal firme e integro textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas e sujidade.

**Embalagem:** Pacotes em quilo de polietileno ou polipropileno.

#### **15 – BISCOITO SEM GLUTEN E SEM LACTOSE DE AMENDOIN:**

**Ingredientes:** Fécula de mandioca, amido de milho, açúcar, gordura de palma, amendoim, polvilho, ovos, água e fermento químico; bicarbonato de sódio; não contém glúten; não contém leite e derivados. Conservar produto em local seco e arejado.

**Embalagem:** o produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno atóxico, resistente, lacrado, em embalagem de 200gr.

**Data fabricação:** Máximo de 30 dias

**Data Validade:** 3 meses da data de fabricação.

#### **16 – BISCOITO SEM GLUTEN E SEM LACTOSE DE COCO:**

**Ingredientes:** Fécula de mandioca, amido de milho, gordura de palma, açúcar, polvilho, ovos, coco ralado, água, fermento químico; bicarbonato de sódio, estabilizante; goma xantana e essência de coco. Não contém glúten; não contém leite e derivados. Conservar produto em local seco e arejado.

**Embalagem:** o produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno atóxico, resistente, lacrado, em embalagem de 200gr.

**Data fabricação:** Máximo de 30 dias

**Data Validade:** 3 meses da data de fabricação.

#### **17 – BISCOITO SEM GLUTEN E SEM LACTOSE DE POLVILHO:**

**Ingredientes:** Fécula de mandioca, amido de milho, gordura de palma, açúcar, polvilho, ovos, água, fermento químico; bicarbonato de sódio e essência de baunilha. Não contém glúten; não contém leite e derivados.

**Embalagem:** o produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno atóxico, resistente, lacrado, em embalagem de 200gr.

**Data fabricação:** Máximo de 30 dias

**Data Validade:** 3 meses da data de fabricação.

#### **18 – BISCOITO SEM LACTOSE CHOCOLATE:**

**Ingredientes:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal interesterificada, açúcar invertido, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), estabilizante lecitina de soja e aroma artificial de baunilha. Isento de produtos de origem animal. Sem colesterol. Sem lactose. Contém glúten.

**Embalagem:** o produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno atóxico, resistente, lacrado, em embalagem de 360gr.

**Data fabricação:** Máximo de 30 dias

**Data Validade:** 3 meses da data de fabricação.

#### **19 - BISCOITO SEM LACTOSE CREAM CRACKER:**

**Ingredientes:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal interesterificada, açúcar invertido, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), estabilizante lecitina de soja e aroma artificial de baunilha. Isento de produtos de origem animal. Sem colesterol. Sem lactose. Contém glúten.

**Embalagem:** o produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno atóxico, resistente, lacrado, em embalagem de 360gr.

**Data fabricação:** Máximo de 30 dias

**Data Validade:** 3 meses da data de fabricação.

#### **20 - BISCOITO SEM LACTOSE MAISENA:**

**Ingredientes:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal interesterificada, açúcar invertido, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), estabilizante lecitina de soja e aroma artificial de baunilha. Isento de produtos de origem animal. Sem colesterol. Sem lactose. Contém glúten.

**Embalagem:** o produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno atóxico, resistente, lacrado, em embalagem de 360gr.

**Data fabricação:** Máximo de 30 dias.

**Data Validade:** 3 meses da data de fabricação.

#### **21 - BISCOITO SEM LACTOSE MARIA:**

**Ingredientes:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal interesterificada, açúcar invertido, sal, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), estabilizante lecitina de soja e aroma artificial de baunilha. Isento de produtos de origem animal. Sem colesterol. Sem lactose. Contém glúten.

**Embalagem:** o produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno atóxico, resistente, lacrado, em embalagem de 360gr.

**Data fabricação:** Máximo de 30 dias.

**Data Validade:** 3 meses da data de fabricação.

#### **22 – BOLACHA DE LEITE DOCE:**

**Características técnicas:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9) Açúcar gordura vegetal hidrogenada, Açúcar invertido, amido soro de leite, sal, fosfato tricalcico, Fermento químico, (Bicarbonato de Amônio, Bicarbonato de Sódio piro fosfato ácido de sódio) estabilizante lecitina de soja aromatizante e melhora dor de farinha metabissulfito de sódio.

**Embalagem:** o produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno atóxico, resistente, lacrado, em embalagem de 360gr.

**Data fabricação:** Máximo de 30 dias

**Data Validade:** 3 meses da data de fabricação.

### **23 – BOLACHA SALGADA TIPO CREAM CRACKER:**

**Características técnicas:** Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Ingredientes: Farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, sal, xarope de glicose de milho, soro de leite, bicarbonato de sódio e lecitina de soja.

**Embalagem:** o produto deve estar acondicionado em pacotes de polietileno atóxico, resistente, lacrado, em embalagem de 360gr.

**Data de fabricação:** Máximo de 30 dias.

**Data de validade:** Mínimo de 7 meses.

### **24 – CAFÉ (TORRADO E MOIDO VÁCUO PURO):**

**Características técnicas:** Deve apresentar características de odor e sabor bom ao paladar. 100% Puro sem adição de qualquer outro produto. Deve conter no rótulo do alimento suas características específicas.

**Embalagem:** Pacote aluminizado, com tabela nutricional de 500g.

**Data Validade:** 12 meses da data de fabricação.

### **25 – CARNE BOVINA EM PEDAÇOS SEM NERVOS CONGELADA:**

**Características técnicas:** Carne moída, de Segunda, sem osso, limpa, sem nervos, e sem gordura, tendões e aponevroses, homogeneizada. Deve Ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Carne, bovino, dianteiro. Saco plástico transparente, contendo identificação do produto.

**Embalagem primária:** saco de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 01Kg.

**Prazo de validade:** Máximo de 6 meses.

### **26 – CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA:**

**Características técnicas:** Carne moída, de Segunda, sem osso, limpa, sem nervos, e sem gordura, tendões e aponevroses, homogeneizada. Deve Ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Carne, bovino, dianteiro, saco plástico transparente, contendo identificação do produto.

**Embalagem:** saco de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 01Kg.

**Prazo de validade:** Máximo de 6 meses.

### **27 – CEBOLA DE CABEÇA:**

**Características técnicas:** Classe média (4), Tipo Especial (70 a 90 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 a 200 gramas a unidade. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação.

**Embalagem:** Sacos de polietileno de 01Kg.

### **28 – CENOURA:**

**Características técnicas:** Classe média, tipo especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2.5 cm de diâmetro. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições.

**Embalagem:** Sacos de polietileno de 01kg.

### **29 – CHUCHU:**

**Características técnicas:** Classe média, tipo especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.

**Embalagem:** Sacos de polietileno de 01kg.

**30 – COLORAU:**

**Características técnicas:** Deve conter fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis.

**Embalagem primária:** Pacotes ou saco polietileno atóxico resistente, lacrado de 500gr.

**Data de fabricação:** Máximo de 30 dias.

**Data de validade:** Mínimo de 5 meses.

**31 – COXA E SOBRE COXA CONGELADA:**

**Características técnicas:** Coxa e Sobre Coxa congelada, Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal.

**Embalagem primária:** Pacote de 01kg, unitária lacrada e rotulada conforme legislação.

**32 – EXTRATO DE TOMATE:**

**Características técnicas:** Extrato de tomate simples concentrado. Ingredientes: Tomate, sal e açúcar.

**Embalagem Primária:** Lata de flange com capacidade 840gr.

**33 – FARINHA DE MANDIOCA:**

**Características técnicas:** Resultado da moagem da mandioca (aipim sem casca). Granulo fino e cheiro agradável ao paladar. Isento de resíduos, impurezas, fungos e bactérias

**Embalagem primária:** Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 01Kg.

**Data de fabricação:** Máximo de 30 dias.

**34 – FARINHA DE MILHO:**

**Características técnicas:** Resultado da moagem da canjica (milho sem gérmen). Enriquecido ou fortificada com ferro e ácido fólico. Isento de resíduos, impurezas, bolor e odor não característico.

**Embalagem primária:** Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 01Kg.

**Data de fabricação:** Máximo de 30 dias.

**Data de validade:** Mínimo de 10 meses

**35 – FARINHA DE TRIGO ESPECIAL:**

**Características técnicas:** Farinha de trigo Tipo 1 Enriquecida com ferro e ácido Fólico.

**Embalagem:** Saco de papel Resistente de 01kg ou 05kg.

**Data fabricação:** Máximo de 30 dias

**Data Validade:** Mínimo de 6 meses.

**36 – FEIJÃO ANÃO PRETO:**

**Características técnicas:** Tipo I isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Apresentar certificado de Classificação de Grãos.

**Embalagem primária:** Sacos de polietileno transparente, atóxicos, pacotes de 1 Kg.

**Data de fabricação:** Máximo de 30 dias.

**Data de validade:** Mínimo de 6 meses.

**37 – FERMENTO BIOLÓGICO:**

**Características técnicas:** Seco e instantâneo para elaboração de pão e pizza. Ingredientes: Sacchaymyoscerevisiae e monoesterato de sorbitana. Não conter conservantes

**Embalagem:** Saquinho individualizado aluminizado e atóxico, pacotes de 10 gramas.

**Data de fabricação:** Máximo de 30 dias.

**Data de validade:** Mínimo de 10 meses.

**38 – FERMENTO EM PÓ QUÍMICO:**

**Ingredientes:** Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio, formado de substâncias ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas, aumentando-lhes o volume.

**Embalagem:** Lata de papelão ou pacote resistente, capacidade 250 g.

**Data de fabricação:** Máximo de 30 dias.

**Prazo de validade:** Mínimo de 6 meses.

#### **39 – GELATINA VÁRIOS SABORES:**

**Características técnicas:** O alimento deve apresentar sabor agradável ao paladar livre de impurezas e aspecto gelatinoso. Isento de resíduos, fungos, bolor e bactérias.

**Embalagem:** Peso 20gr Caixa de papelão limpa e arejada. Com informações nutricionais.

**Data de fabricação:** Máximo de 30 dias.

**Data de validade:** Mínimo de 10 meses.

#### **40 – LARANJA PERA:**

**Características técnicas:** Grupo I, Classe 2 a 4 (70 a 92 mm diâmetro) Tipo especial. Deve Apresentar as características de variedade bem definida, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpa, sadia, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas.

**Embalagem primária:** pacotes de 1 kg, 2 kg, 3 kg, 4kg, 5kg e 25 kg saco de rafia.

**Data de fabricação:** Máximo de 30 dias.

**Data de validade:** Mínimo de 10 meses.

#### **41 - LEITE APTAMIL 1:**

**Características técnicas:** O leite Aptamil Pepti contém uma fórmula hipoalergênica à base de proteína do soro do leite extensamente hidrolisada, indicada para bebês desde o nascimento e crianças com alergia à proteína do leite de vaca ou de soja, sem quadros de diarreia. Contém prebióticos, LC-PUFAS (DHA E ARA) e nucleotídeos. Não contém sacarose, frutose e glúten e 40% dos seus carboidratos são lactose. O leite Aptamil 1 contém prebióticos (GOS e FOS) que favorecem a resposta imunológica do bebê e 98% de gordura vegetal de fácil digestão. Indicado para lactentes do zero aos 6 meses. Seus carboidratos são 100% lactose (açúcar do leite). Prebióticos são, na sua maior parte, carboidratos que servem de alimento às bactérias benéficas que vivem no intestino, favorecendo o crescimento desses micro-organismos e melhorando assim a saúde da criança.

**Embalagem:** Lata de 400gr

#### **42 - LEITE APTAMIL 2:**

**Características técnicas:** O leite Aptamil contém uma fórmula hipoalergênica à base de proteína do soro do leite extensamente hidrolisada, indicada para bebês desde o nascimento e crianças com alergia à proteína do leite de vaca ou de soja, sem quadros de diarreia. Contém prebióticos, LC-PUFAS (DHA E ARA) e nucleotídeos. Não contém sacarose, frutose e glúten e 40% dos seus carboidratos são lactose. É uma fórmula infantil de seguimento, indicada para bebês dos 6 aos 12 meses de idade, desenvolvida para fornecer ao lactente as doses adequadas de nutrientes. É enriquecido com ferro e os carboidratos são 50% lactose e 50% maltodextrina.

**Embalagem:** Lata de 400gr

#### **43 - LEITE APTAMIL 3:**

**Características técnicas:** Formula infantil láctea especialmente adicionada com probióticos (90% gos e 10% fos), além de ferro, vitamina c e dha. Fornece nutrientes em quantidades adequadas para lactantes a partir do 10º mês de vida. Contem probióticos concentração de 0,8g/100ml.

**Embalagem:** Lata de 400gr

#### **44- LEITE APTAMIL AR:**

**Características técnicas:** O leite Aptamil AR possui uma fórmula específica que evita a regurgitação, indicada para bebês do zero aos 12 meses de idade que apresentam episódios de refluxo gastroesofágico e/ou regurgitação. A gordura presente neste leite é 100% de origem vegetal e os carboidratos são 75% lactose e 25% maltodextrina.

**Embalagem:** Lata de 400gr

#### **45- LEITE APTAMIL HÁ:**

**Características técnicas:** O leite Aptamil HA foi desenvolvido para prevenir alergias alimentares em bebês com risco. Suas proteínas são 100% proteínas parcialmente hidrolisadas do soro do leite e os carboidratos são 100% lactose.

**Embalagem:** Lata de 400gr

#### **46- LEITE SOJA:**

**Características técnicas:** leite de soja original, com 0% de lactose e colesterol e sem conservante, não contem glúten, em embalagem longa vida.

**Embalagem:** 01 Litro.

#### **47 – LEITE INTEGRAL – LONGA VIDA:**

**Características técnicas:** Leite integral processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT) com fiscalização permanente. O produto deve conter no mínimo 3 % de gordura, cor branca interior e sabor característico.

**Embalagem:** Tetra Pack Asséptico de 1 litro.

**Data de fabricação:** Máximo de 15 dias.

**Data de validade:** Mínimo de 120 dias.

#### **48 – LEITE TIPO “C”:**

**Características Técnicas:** Leite Pasteurizado 3,0% de gordura láctea, não conter glúten

Ingredientes: Leite homogeneizado tipo “C”

**Embalagem:** 01 Litro.

**Data Fabricação:** Máximo 01 dia

**Prazo de Validade:** 05 dias a partir da data fabricação.

#### **49 - LEITE ZERO LACTOSE:**

**Características técnicas:** Leite UHT livre de lactose.

**Embalagem:** longa vida contendo 1 litro, recipiente tipo tetra pack, impermeável a germes e ao ar, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade de no mês.

#### **50 – MAÇÃ FUJI:**

**Características técnicas:** Grupo Rajada, Classe de 70 a 80 mm, Tipo ou Categoria 2 (dois). Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas.

**Embalagem:** de 01 kg

#### **51 – MACARRÃO COM OVOS ESPAQUETE:**

**Características técnicas:** O alimento deve apresentar os seguintes ingredientes na composição: enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo desidratado, corante natural cúrcuma e urucum. **Embalagem:** Pacote plástico resistente de 01 Quilo.

**Data fabricação:** Máximo de 30 dias.

**Data Validade:** 12 meses da data de fabricação.

#### **52 – MACARRÃO COM OVOS PARAFUSSO:**

**Características técnicas:** O alimento deve apresentar os seguintes ingredientes na composição: enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo desidratado, corante natural cúrcuma e urucum. **Embalagem:** Pacote plástico resistente de 01 Quilo.

**Data fabricação:** Máximo de 30 dias

**Data Validade:** 12 meses da data de fabricação.

#### **53 – MACARRÃO DE ARROZ:**

**Características técnicas** a base de arroz sem glúten, sem leite e lactose, acondicionados em embalagem atóxica, com informação nutricional; com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.

**Embalagem:** saco plástico, hermeticamente selado, ou caixa tipo box, atóxica, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, pesando 500 g.

**Data fabricação:** máximo de 60 dias.

**Data Validade:** mínimo de 10 meses.

#### **54 – MAMÃO FORMOSA:**

**Características técnicas:** Tamanho médio, pesando aproximadamente 1000 e 1500 grama a unidade. Deve Apresentar as características de variedade bem definida, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpa, sadia, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas.

**Embalagem primária:** Sacos de polietileno transparente, atóxico de 01kg.

**Data de fabricação:** Máximo de 30 dias.

**Data de validade:** Mínimo de 10 meses.

#### **55 - MARGARINA SEM SAL EXTRA CREMOSA:**

**Características técnicas:** deve conter óleos vegetais líquidos, leite desnatado e ou soro de leite, água creme vegetal de consistência cremosa, com 60% a 70% de lipídeos e isenta de gorduras Trans. Exclusivo “nutre essenciais” uma combinação de nutrientes essenciais: Vitaminas A, D, E, e óleos vegetais de sementes.

**Embalagem:** Potes 01 kg ou 500gr polietileno resistente.

**Data fabricação:** Máximo de 30 dias

**Data Validade:** Mínimo de 6 meses.

#### **56 - MARGARINA ZERO LACTOSE EXTRA CREMOSA:**

**Características técnicas:** “Margarina” 50% de lipídio com sal, Zero Lactose. Contendo gordura vegetal, sabor e odor suave. Não contém glúten.

**Embalagem:** deverá ser de 500g, atóxica, resistente, não violada, não amassada (ou estufada), conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto, prazo de validade

#### **57– MELADO DE CANA:**

**Características técnicas:** Produto extraído da cana de açúcar, com higienização e pureza do produto. Livre de impurezas tais como inseto. Poeira, cabelo ou qualquer outro. Não deve apresentar fungo, levedura ou bactéria. Deve ter odor característico do produto e cheiro agradável. **Embalagem primária:** Pote Plástico 500gr limpo e asséptico.

**Data de fabricação:** Máximo de 30 dias.

**Data de validade:** Mínimo de 06 meses

#### **58- MELANCIA:**

**Características técnicas:** Deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras.

**Embalagem:** A granel.

#### **59 – MILHO PIPOCA PREMIUM:**

**Características Técnicas:** Grão graúdo do grupo duro classe Amarelo tipo 1. Fibra Alimentar e fonte de Ferro não contém glúten.

**Embalagem:** 400gr Saco plástico transparente, com tabela de composição nutricional.

**Data Fabricação:** Máximo 30 dias

**Data validade:** Mínimo 06 meses

#### **60 – MORANGA:**

**Características Técnicas:** Alimento da família das verduras de cor amarelo escura e formato redonda. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, saudáveis, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas.

**Embalagem:** A granel.

#### **61- ÓLEO DE SOJA:**

**Características Técnicas:** óleo de soja refinado, 100 % natural. Extraído da soja não deve conter resíduos tóxicos como metais pesados impróprio ao consumo humano. Deve ter odor leve e cheiro agradável ao paladar livre de fungos, pragas ou bactérias. Livre de colesterol e gorduras TRANS. **Embalagem:** PET de plástico. (Conteúdo de 900 ml)

**Data Fabricação:** Máximo 30 dias

**Data validade:** Mínimo de 10 meses.

#### **62 – OVOS BRANCOS DE GALINHA:**

**Características técnicas:** Ovo de galinha, branco, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55 g por unidade. Deve Ter Certificado de Inspeção Estadual.

**Embalagem:** caixa com 12 unidades.

**Data de validade:** Máxima de 15 dias.

#### **63 – PAO DOCE:**

**Características técnicas:** Pão com massa de farinha de trigo especial, ovos, leite, fermento. Peso líquido de 50g a unidade, deve ter boa coloração e consistência macia.

**Embalagem:** Sacos de polietileno transparente, atóxico.

**Data de validade:** 1 dia.

#### **64 – PAO FRANCÊS:**

**Características técnicas:** Pão tipo Francês ou d'água de 50gr, produzido com menos de 12 horas.

**Embalagem:** Sacos de polietileno transparente, atóxico.

**Data de validade:** 1 dia.

#### **65 – PAO SOVADO DE TRANÇA CASEIRO:**

**Características técnicas:** pão sovado, tradicional, embalagem de 500 gramas, contendo data de fabricação e validade, não poderá apresentar manchas indicativas de fungos ou qualquer outra matéria de natureza químicas, física ou biológica que não faça parte dos ingredientes.

**Embalagem:** Sacos de polietileno transparente, atóxico.

**Data de validade:** 1 dia.

#### **66 – PÓ PARA PUDIM SABOR MORANGO E SABOR BAUNILHA:**

**Características técnicas:** Alimento elaborado artificialmente com traços leites e lactose. Ingredientes: Açúcar refinado, leite em pó, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, corante artificial amarelo tartrazina, amarelo crepúsculo e aroma natural.

**Embalagem:** Pacotes de 40 gramas com especificações e informação nutricional.

#### **67 – POLVILHO AZEDO:**

**Características técnicas:** Produto extraído da mandioca de acidez característico do produto. É o amido fermentado até atingir acidez aproximada de 5%. Deve Apresentar odor característico livre de impurezas como insetos, pelos de animais, metais tóxicos entre outros. Deve ter procedência excelente na fabricação.

**Embalagem:** de 01 Quilo.

**Data fabricação:** 30 dias.

**Data validade:** 90 dias.

#### **68 – QUEIJO MUSSARELA FATIADO:**

**Características técnicas:** leite pasteurizado, fermento láctico, coalho, cloreto de cálcio, sal. O produto deve ser fatiado e ter registro na CIDASC. Não deverá apresentar impurezas ou resíduo de substâncias tóxicas.

**Embalagem:** Plástico transparente 01 Quilo.

**Data Fabricação:** Máximo 15 dias.

**Data validade:** Mínimo 03 meses.

#### **69– REPOLHO VERDE MÉDIO:**

**Características técnicas:** Tamanho médio, pesando entre 1.200 a 2.200 gramas a unidade. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. **Embalagem:** Sacos de polietileno ou polipropileno II.

#### **70– ROSQUINHA DE POLVILHO SEM GLUTEN E SEM LACTOSE:**

**Características técnicas:** rosquinha de polvilho sem glúten e sem lactose do tipo biscoito, contém como ingredientes: polvilho azedo, farinha de arroz, gordura vegetal de palma, sal,

emulsificante lecitina de girassol, aroma natural vegano sabor queijo, aromatizante natural extrato de alecrim com chá verde e antioxidante natural ácido cítrico.

**Embalagem:** pacote de 80gr.

#### **71 – SAL MARINHO IODADO:**

**Características técnicas:** Sal Marinho Iodado. Não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas. Umidade máxima de 0.2%. Ingredientes: sal tipo 1 moído, iodato de potássio e antiemético ferrocianeto de sódio (INS 535).

**Embalagem:** Sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 Kg.

**Data fabricação:** Máximo de 30 dias.

**Data de validade:** 24 meses de data de fabricação.

#### **72 – SALSICHA PACOTE DE 1KG:**

**Ingredientes:** carne mecanicamente separada de aves, carne bovina, fécula de mandioca, proteína de soja, sal, estabilizante, conservantes, extrato de arroz, condimento, antioxidante.

**Embalagem primária:** Saco polietileno transparente, atóxico, resistente, lacrado, pacotes de 01 kg.

**Data de fabricação:** Máximo de 15 dias.

**Data de validade:** Mínimo de 3 meses.

#### **73 – SARDINHA EM MOLHO DE TOMATE:**

**Características Técnicas e Ingredientes:** Sardinha, água de constituição ao próprio sugo e molho tomate temperado. Não contém glúten

**Embalagem:** Lata de flange contendo 125 gr e não apresentar ferrugem e amassamento.

**Data Fabricação:** máximo 30 dias

Data Validade: Mínimo 30 dias.

#### **74- SUCO DE LARANJA CONCENTRADO:**

**Características técnicas:** A designação integral é privativa do suco sem adição de açúcares e na sua concentração natural, e por ser um suco natural, obtido diretamente da fruta, deve apresentar variações de sabor e coloração de acordo com a safra e a estação do ano. Suco de laranja natural. Sem conservantes. Não alcoólico. Não fermentado. Pasteurizado. NÃO CONTÉM GLÚTEN. **Embalagem:** galão de 5 litros.

#### **75 – TOMATE INATURA:**

**Características técnicas:** Classe média, Tipo especial. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições.

**Embalagem:** 01 Quilo.

#### **76 - VINAGRE DE ÁLCOOL:**

**Características técnicas:** O produto deve conter entre 4% e 6% de ácido acético, e 1% v/v o teor alcoólico máximo do vinagre.

**Embalagem:** deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo. Sendo de 900ML.