Anexo – Quantidades e Especificações dos Produtos

ITEM	QUANT. EN. FUNDAMENTAL	QUANT. EN. INFANTIL	UN.	DESCRIÇÃO DO PRDUTO
01	100	500	Kg	**Fubá de Milho Mimoso Refinado Enriquecido com Ferro e Ácido Fólico:** Produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas e isentas de matéria terrosa, parasitas e larvas. Não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso. O produto deverá apresentar teor de umidade máxima de 15% p/p, teor de acidez máxima de 5,0% p/p, com no mínimo de 7% p/p de protídios. O produto deve apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária plástica de 500 gr, atóxica, transparente, termo soldada, resistente e embalagem secundária de fardos de papelão resistente, totalmente fechados. O produto deverá conter no rotulo informação nutricional, ingredientes, informações e origem do fabricante, validade, lote, origem do produto de forma indelével. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 5 meses a partir da data de entrega.
02	12.000	6.000	kg	**Arroz Branco Agulinha Especial Tipo 1, classe longo fino, beneficiado, polido:** O produto deverá ser de safra corrente, limpo, contendo no mínimo 90% de grãos inteiros e não poderá apresentar umidade maior que 15% . Não deve apresentar grãos disformes, ardidos, mofados, quebrados e manchados e o percentual de impurezas não pode ultrapassar 5% (grãos queimados, pedras, cascas e pedaços de talos). O produto não deve apresentar matérias estranhas como corpos e detritos de qualquer natureza estranhos ao produto, como grãos ou sementes de outras espécies vegetais, sujidades e restos de insetos. O rendimento após o cozimento deve ser no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos inteiros e soltos após o cozimento. O produto deve estar acondicionado em

				embalagem primária de plástico atóxico, transparente, incolor, resistente, termossoldada, de 5 kg cada e embalagem secundária em fardos de papelão ou plástico reforçado de 30 kg. O produto deverá conter no rotulo informação nutricional, ingredientes, informações do fabricante, validade. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 5 meses a partir da data de entrega.
03	**3.500**	**2.500**	**kg**	**Feijão tipo Carioquinha, Tipo 1, Grupo Anão, Classe Cores, Novo:** O produto deve ser constituído de no mínimo 90% de grãos inteiros e íntegros da cor característica da variedade correspondente (permitido no máximo 5% de mistura de outras classes) e produção de última safra. O produto deve ser constituído de grãos inteiros, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Apresentar teor de umidade máxima de 15% e no máximo 0,5% de substâncias não comestíveis. Estar isento de detritos animais ou vegetais, insetos vivos ou mortos, matéria terrosa, parasitas, grãos ou pedaços de grãos avariados, partidos, quebrados, mofados, ardidos, germinados, carunchados, chochos, imaturos, danificados por insetos, alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de matérias estranhas como grãos ou sementes de outras espécies. Deve estar acondicionado em embalagem primária de pacote plástico transparente, atóxico, termossoldado de 2 kg. O produto deverá conter no rotulo informação nutricional, ingredientes, informações do fabricante, validade. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 2 meses a partir da data de entrega.
04	**2.000**	**1.000**	**kg**	**Macarrão ou Massa Alimentícia tipo Seca, Semolado, sem ovos, tipo Penne:** Produto não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, da sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. Ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas, apresentar teor máximo de

				umidade de 13%. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Ao ser colocado em água não deverá turvá-la antes da cocção, não podendo estar rançoso ou fermentado. A "performance" do produto durante a cocção deve apresentar bom grau de cozimento, acentuada resistência ao colamento e bom volume, sendo que a água do cozimento não deverá ter a aparência turva. Apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção e não apresentar deformações e nem quebras no seu formato, nem grandes quantidades de sólidos na água do cozimento. O sabor da massa crua deve ser agradável, levemente adocicado, típico de um produto bem elaborado. O formato e a cor devem ser uniformes, livres de rugosidades e pontuações e textura lisa. Estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, transparente, termossoldada, de 500 gramas e embalagem secundária de fardos plásticos, resistentes, termossoldados. O produto deverá conter no rotulo informação nutricional, conservação, ingredientes, informações do fabricante, validade, modo de preparo. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega.
05	**2.000**	**1.000**	**kg**	**Macarrão ou Massa Alimentícia tipo Seca, Semolado, sem ovos, tipo Parafuso:** Produto não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, da sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. Ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas, apresentar teor máximo de umidade de 13%. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Ao ser colocado em água não deverá turvá-la antes da cocção, não podendo estar rançoso ou fermentado. A "performance" do produto durante a cocção deve apresentar bom grau de cozimento, acentuada resistência ao colamento e bom volume, sendo que a água do cozimento não deverá ter a aparência turva.

				Apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção e não apresentar deformações e nem quebras no seu formato, nem grandes quantidades de sólidos na água do cozimento. O sabor da massa crua deve ser agradável, levemente adocicado, típico de um produto bem elaborado. O formato e a cor devem ser uniformes, livres de rugosidades e pontuações e textura lisa. Estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, transparente, termossoldada, de 500 gramas e embalagem secundária de fardos plásticos, resistentes, termossoldados. O produto deverá conter no rotulo informação nutricional, conservação, ingredientes, informações do fabricante, validade, modo de preparo. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega.
06	**290**	**1.600**	**kg**	**Macarrão ou Massa Alimentícia tipo Seca, com Sêmola, sem ovos, tipo Ave Maria:** Produto não fermentado obtido pelo amassamento da sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. Ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas, apresentar teor máximo de umidade de 13%. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Ao ser colocado em água não deverá turvá-la antes da cocção, não podendo estar rançoso ou fermentado. A "performance" do produto durante a cocção deve apresentar bom grau de cozimento, acentuada resistência ao colamento e bom volume, sendo que a água do cozimento não deverá ter a aparência turva. Apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção e não apresentar deformações e nem quebras no seu formato, nem grandes quantidades de sólidos na água do cozimento. O sabor da massa crua deve ser agradável, levemente adocicado, típico de um produto bem elaborado. O formato e a cor devem ser uniformes, livres de rugosidades e pontuações e textura lisa. Estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, transparente,

				termossoldada, de 500 gramas e embalagem secundária de fardos plásticos, resistentes, termossoldados. O produto deverá conter no rotulo informação nutricional, conservação, ingredientes, informações do fabricante, validade, modo de preparo. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega.
07	**2.500**	**1.300**	**Pets de 900 ml.**	**Óleo de Soja Refinado, Tipo 1:** Produto obtido de vegetal de origem de uma única espécie, tendo sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. O produto deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Como óleo refinado, deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3%p/p. Não deverá apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. Deve apresentar teores de Vitamina E e 0% de Gordura Trans. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária adequada tipo Pet de 900ml, intacta, sem amassamento e vazamento e embalagem secundária de caixas de papelão resistente. O produto deverá conter no rotulo informação nutricional, conservação, ingredientes, informações do fabricante, validade. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega.
08	**1.200**	**400**	**Kg**	**Açúcar Cristal de 1° qualidade:** Produto obtido do suco da cana de açúcar, tipo cristal, contendo no mínimo 99,3% de sacarose, admitindo umidade máxima de 0,3% p/p, livre de fermentação, isento de sujidades, de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. O produto deve estar acondicionado em embalagem primaria de 5 kg em sacos plásticos resistentes, atóxico, transparente, incolor, termossoldado. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. O produto deverá conter no rotulo informação nutricional, conservação, ingredientes, informações do fabricante, validade. O produto deverá conter no rotulo informação nutricional, conservação,

				ingredientes, informações do fabricante, validade. A validade deverá ser de no mínimo 20 meses a partir da data de entrega.
09	**1.600**	**700**	**kg**	**Sal Refinado Iodado Extra:** Cloreto de Sódio cristalizado extraído de fontes naturais. O produto deverá se apresentar na forma de cristais brancos, de forma cúbica, agrupados e unidos de maneira a constituírem pequenas pirâmides de base quadrangular. Apresentar no mínimo 98,5% de cloreto de sódio, umidade máxima de 2% , com adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico), na dosagem mínima de 10mg e máxima de 15mg de iodo por 1 kg de sal, de acordo com Legislação Federal Específica. Não deve apresentar sujidades, parasitas e larvas e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areais e fragmentos de conchas. Deve estar acondicionado em embalagem primária de pacote plástico de 1 kg, resistente, transparente, atóxico, termossoldado e embalagem secundária de fardos de papelão ou plástico, resistente, termossoldado ou bem lacrado. Será obrigatória a declaração dos antiumectantes adicionados e o produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 20 meses a partir da data de entrega.
10	**1.500**	**700**	**Frascos de 750 ml**	**Vinagre Agrin Álcool:** Produto resultante da fermentação acética do álcool (90%). O produto deverá ser preparado de modo limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais ou vegetais. O vinagre de álcool deverá ser de cor clara (incolor) e não deverá conter substâncias estranhas, à sua composição normal, exceto as permitidas. Não será permitido o uso de conservadores e corantes. Não deverá conter ácidos orgânicos estranhos, nem ácidos minerais livres. O produto deverá apresentar acidez mínima de 4,0 % p/v, aspecto líquido límpido e cor, cheiro e sabor próprios e ausência de sujidades, parasitas e larvas. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de frasco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, de 750 ml e embalagem secundária de caixas de papelão reforçada. O produto deverá conter no rotulo conservação, ingredientes,

				informações do fabricante, validade. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente.
11	**1.200**	**700**	**kg**	**Manteiga Extra com Sal – pote 500 gr:** Produto de primeira qualidade (extra) com sal, com consistência solida e cor, odor e sabor característico. O produto deverá vir embalado em copo plástico previamente esterilizado com rotulo impresso com peso de 500 gr. Apresentar no rótulo de forma indelével os ingredientes (creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio), modo de conservação, informações do fabricante, informação nutricional, validade, peso líquido. O produto deverá ter registro no órgão competente, apresentação do produto em embalagens e temperaturas corretas (10ºc ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. As embalagens não deverão apresentar estufadas ou alteradas. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega.
12	**400**	**250**	**Kg**	**Margarina Vegetal com sal de 1ª Linha 80% de Lipídeos em Potes de 500 gr:** Produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluída: principalmente do tipo água em óleo, produzido basicamente a partir de óleos e/ou gorduras comestíveis, leite e seus constituintes, sal (cloreto de sódio, máximo de 3% sobre o peso do produto), água, vitamina A e outras substâncias permitidas desde que mencionadas. O produto deve conter de 80% de lipídios, livre de gordura trans (**não pode conter gordura trans**) e conteúdo máximo de água de 16% sobre o peso do produto. O produto deve ser fabricado a partir de matérias primas selecionadas, livre de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais e vegetais, isento de ranço e bolor e outras características indesejáveis. O produto deve apresentar aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme, e cor amarela homogênea. O produto deve estar acondicionado em embalagem adequada primária de pote plástico atóxico, resistentes, com lacre de proteção intacto, de 500g e embalagem secundária de caixas de papelão reforçado. O produto deverá conter no rotulo informação

				nutricional, conservação, ingredientes, informações do fabricante, validade e SIF. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 5 meses a partir da data de entrega.
13	**10.000**	**8.000**	**Litros**	**Leite Integral UHT (Longa Vida):** Entende-se por leite UHT (Ultra-Alta Temperatura, UAT) o leite de vaca homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. O odor e sabor devem ser característicos, sem sabores nem odores estranhos, aspecto líquido, cor branca. Após uma incubação em embalagem fechada a 35-37° durante 7 dias não deverá sofrer modificações que alteram a embalagem; deve ser estável ao etanol 68% v/v; a acidez não deve ir além O,O2g de ácido lático/100ml em relação a acidez determinada em outra amostra original fechada, sem incubação prévia; as características sensoriais não devem diferir sensivelmente das de um leite UHT (UAT) sem incubar. O leite UHT (UAT) deverá ser envasado com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e uma proteção apropriada contra a contaminação. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária tetra pak atóxico, resistente, lacrado, contendo 1 litro, reembalados em caixa de papelão reforçado e deverá ter o selo do SIF. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega.
14	**600**	**250**	**kg**	**Fermento Biológico Fresco:** Produto para massas panificáveis. O produto deve estar acondicionado em embalagens atóxica de 500 g cada, que conservem suas características de qualidade, sua cor deverá se branco-pérola e odor característico. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 40 dias a partir da data de entrega.
15	**200**	**0**	**Pacotes**	**Biscoito Doce Tipo Maisena:** Produto obtido

			de 360 a 400 gramas	pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, amido de milho, açúcar, estabilizante lecitina de soja, aromatizantes e outros ingredientes permitidos desde que mencionados. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa, parasitas sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de pacotes com dupla embalagem, atóxico, resistente, lacrado, contendo 360 gr a 400 gr divididos em 3 pacotes revestidos com plástico transparentes, reembalados em caixa de papelão reforçado. Deverá apresentar no rótulo a informação nutricional (não devendo conter gordura trans), informações do fabricante, ingredientes, validade. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega.
16	**80**	**40**	**Kg**	**Fermento Químico em Pó:** Produto formado por substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Deverá conter como ingredientes amido de milho e/ou fécula de mandioca e fermentos químicos pirofosfato de sódio e bicarbonato de sódio. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de caixas de papel contendo sacos plásticos de 2 kg do produto. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega.
17	**350**	**140**	**kg**	**Farinha de Mandioca Torrada, Grupo Seca, Subgrupo Fina, Classe Branca, Tipo 1:** Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca, previamente descascada, lavada e isenta de radical cianeto e isentas de substâncias não comestíveis, sujidades, parasitas e larvas. No rótulo deverá constar a denominação do produto

				de acordo com a sua designação e classificação. Embalagem em pacotes de plástico transparente resistente e incolor de 500 gr e reembalados em fardos de plásticos reforçados. O produto deverá conter no rotulo informação nutricional, conservação, ingredientes, informações do fabricante, validade. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 5 meses a partir da data de entrega.
18	**1.000**	**700**	**kg**	**Farinha de Trigo Especial Enriquecida com Ferro e Acido Fólico:** Produto obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo beneficiado, são e limpo, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada e nem rançosa. Deve apresentar aspecto de pó fino, cor branca, cheiro próprio e odor próprio. Deve ser obtida a partir de cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20% e apresentar teor máximo de cinzas de 0,850%; teor máximo de umidade de 14% e teor de glúten seco de no mínimo 6%p/p. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de 1 kg, embalada em papel branco atóxico, resistentes e embalagem secundária de fardos de papel ou plástico resistentes. O produto deverá conter no rotulo informação nutricional, conservação, ingredientes, informações do fabricante, validade. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega.
19	**1.000**	**700**	**Caixas com 1 dúzia**	**Ovos Branco Grande:** Produto fresco de ave galinácea, tipo 3 (grande), íntegro, sem manchas ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca, peso mínimo unitário de 55 g, proveniente de avicultor com inspeção oficial. O produto não poderá ter sido submetido a qualquer processo de conservação, deve ser limpo, apresentar casca lisa, íntegra, sem deformação, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico, apresentar câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado, apresentar gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido,

				apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas, apresentar classificação segundo a coloração de casca, peso e classe da qualidade (classe A). Serão considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem: alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebentada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento); mumificação (ovo seco); podridão (vermelha, negra ou branca); presença de fungos externa ou internamente; cor, odor ou sabor anormais; ovos sujos externamente por matérias estercorais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los; rompimento da casca e da membrana testácea; contenham substâncias tóxicas. O produto deve estar acondicionado em caixas de papelão própria para ovos com 1 dúzia. O produto deverá conter no rotulo informação nutricional, informações do fabricante, validade e selo do SIF. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 20 dias a partir da data de entrega.
20	**25**	**15**	**kg**	**Orégano:** Produto constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas *Origanum vulgares, L.*, sãs, limpas e secas, aspecto de folhas ovalada seca, verde pardacenta, cheiro e sabor próprios. O produto não deve apresentar sujidades, parasitas e larvas e deve estar acondicionado em embalagem primária de pacotes plásticos de em média 250g, transparente, termossoldado, resistente e embalagem secundária de caixas de papelão resistente. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 5 meses a partir da data de entrega.
21	**90**	**50**	**Pacotes de 1 kg**	**Amido de Milho:** Produto amiláceo extraído do milho com finalidade como espessante. Deve ser fabricado a partir de matéria-prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, sujidades, parasita e larvas. O produto não deve estar úmido, fermentado ou rançoso. Sob a forma de pó, o

				produto deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. O produto deve apresentar teor de umidade: máximo de 15% (g/100g). O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de pacote plástico atóxico de 1 kg. O produto deverá conter no rotulo informação nutricional, conservação, ingredientes, informações do fabricante, validade de forma indelével. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 5 meses a partir da data de entrega.
22	**750**	**450**	**Sacas de 25 kg**	**Mistura Preparada Pronta para Pão Francês, Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico (Pré Mistura ou Mix para Pão Francês):** Produto constituído por misturas em pós de vários ingredientes como farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, estabilizantes: ésteres de ácido diacetil tartárico e mono e diglicerídeos e/ou estearoil-2-lactil lactato de cálcio e/ou polisorbato 80 e melhoradores de farinha: ácido ascórbico e azodicarbonamida e outras substâncias permitidas desde que mencionadas e que com a complementação de água, permite uma massa bem desenvolvida, maior tolerância da massa durante a fermentação e características sensoriais balanceadas de produto final, ótimas características de crosta e miolo macio. Deve apresentar aspecto de pó fino, coloração de acordo com os componentes e cheiro e sabor próprio. Sendo que 25 kg do produto deverá ter rendimento de em média 600 pães de 50 g. Deve ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade, isentos de sujidades, parasitas e larvas. O produto deve estar acondicionado em embalagens adequadas tipo ráfia de 25 kg cada, que conservem suas características de qualidade, deverá conter no rotulo os ingredientes, informação nutricional, validade, informações do fabricante, peso do produto. A validade deverá ser de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente.
23	**620**	**-**	**Caixas de 250**	**Chá de Erva Mate Tostado:** Produto constituído de folhas novas, hastes, pecíolos e pedúnculos e

			gramas	talos das variedades de Ilex brasilienses ou paraguaiensis, ligeiramente tostados, sem coloração artificial, sem mistura com outras ervas, sãos e limpos. Não deverá conter substâncias estranhas à sua constituição normal, nem elementos vegetais estranhos à espécie. Deverá estar isento de folhas previamente esgotadas. O mate não deve ter cheiro de fumaça e sabor anormal e não deve apresentar-se o pó muito tênue que subsista suspenso, quando feita a infusão. O mate deve ser constituído, no mínimo de 70% de folhas. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de caixinhas de papelão atóxico resistente, lacradas, de 250g e embalagem secundária de caixas de papelão resistente. O produto deverá trazer no rotulo o rendimento (que deverá ser de em média 18,5 litros), informação nutricional, ingredientes, modo de preparo, validade, informações do fabricante. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega.
24	**120**	**50**	**Kg**	**Coco Ralado sem Açúcar, Desidratado e parcialmente Desengordurado (baixo teor de gordura):** Produto obtido do endosperma do fruto do coqueiro (Cocos nucifera), por processo tecnológico adequado. Deve ser elaborado a partir de frutos sãos e maduros, sem adição de qualquer ingrediente e que conserva parte dos componentes do endosperma do fruto. O produto deve conter de 35 a 60% de lipídios e umidade máxima de 4% p/p. O produto deve apresentar fragmentos soltos, cor branca, cheiro não rançoso, sabor não rançoso. O produto não deve apresentar sujidades, parasitos e larvas. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de polietileno, atóxica, resistente de 1 kg, e embalagem secundária de caixas papelão resistente. O produto deverá conter no rotulo informação nutricional, conservação, ingredientes, informações do fabricante, validade. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega.
25	**1.200**	**600**	**Kg**	**Milho Verde Congelado:** milho verde em grãos

				inteiros e selecionados, lavado, branqueado, congelado, embalado e armazenado nos padrões técnicos, grãos uniformes, produto 100% natural, sem aditivos e conservantes, embalados em sacos plásticos de polietilenos resistentes de em média 1 a 2 kg e reembalados em caixas de papelão. O produto deverá conter no rotulo informação nutricional, conservação, ingredientes, informações do fabricante, validade. O produto deverá apresentar-se em embalagens e temperaturas corretas (-18ºc ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. As embalagens não deverão apresentar estufadas ou alteradas. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.
26	**450**	**280**	**Kg**	**Ervilha Congelada:** ervilha com grãos selecionados, lavado, branqueado, congelado, embalado e armazenado nos padrões técnicos, grãos uniformes, produto 100% natural, sem aditivos e conservantes, embalados em sacos plásticos de polietilenos resistentes de em média 1 a 2 Kg e reembalados em caixas de papelão. O produto deverá conter no rotulo informação nutricional, conservação, ingredientes, informações do fabricante, validade. O produto deverá apresentar-se em embalagens e temperaturas corretas (-18ºc ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. As embalagens não deverão apresentar estufadas ou alteradas. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.
27	**60**	**35**	**Kg**	**Colorífico:** Ingredientes: Fubá, Urucum e Óleo Vegetal. Produto constituído pela mistura de fubá de milho com urucum em pó (Bixaorellana) ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal (máximo de 10%) e óleos comestíveis. O produto deverá ser apresentado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. O produto deve ter aspecto de pó fino, cor alaranjada e apresentar teor máximo de amido de 78% p/p. O produto não deve apresentar sujidades, parasitos e larvas. O

				produto deve estar acondicionado em embalagem primária em polietileno transparente, atóxica, termossoldada de em média 250 gr a 500 gr, e embalagem secundária de caixas papelão resistente. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 30 dias da data da entrega e a embalagem deve permanecer integra por todo o período de validade. No rótulo do produto deverão constar todas as especificações do produto, de forma indelével, ingrediente, origem, data fabricação / data validade. Não poderá conter substâncias estranhas a sua composição normal, exceto as permitidas conforme a NTA 70 e 85 (Normas Técnicas para Condimentos ou Temperos e Normas Técnicas para Colorífico - Decreto 12.486 de 20/10/78) e Portarias, Resoluções e Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) conforme legislação vigente.
28	**1.500**	**500**	**Kg**	**Extrato de Tomate Simples Concentrado:** Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros, sem pele, sem semente, por processo tecnológico adequado. O Extrato de Tomate deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Será tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. Ingredientes: tomates selecionados, açúcar e sal. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Característica: Aspecto: massa espessa tipo pasta, cor vermelha; cheiro próprio; sabor próprio. O produto deverá conter BRIX mínimo de 16. O produto não poderá conter sujidades, parasitas e larvas. primária de latas ou bags com aproximadamente 2 kg, intactas e embalagem secundária de caixas de papelão reforçado. As latas/bags deverão estar integra sem vestígios de amassamento, vazamento, estufamento e ferrugem, as latas ter o revestimento interno apropriado e não poderão estar enferrujadas ou quaisquer outros aspectos que alterem a qualidade do produto. O produto deverá conter no rotulo informação nutricional, conservação, ingredientes, informações do

				fabricante, validade. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega. O vencedor deverá apresentar após encerrada a sessão de disputa, laudo com características sensoriais, analise físico-quimica, analise microbiológicas, microscopias do produto sendo de laboratório credenciado a Secretária da Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo com data não superior a um ano.
29	**12**	**7**	**Kg**	**Açafrão:** Produto obtido a partir do açafrão da terra, em forma de pó para coloração de alimentos, de primeira qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). O produto não deve apresentar sujidades, parasitos e larvas. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária em polietileno transparente, atóxica, termossoldada de em média 250 gr a 500 gr, e embalagem secundária de caixas papelão resistente. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 30 dias da data da entrega e a embalagem deve permanecer integra por todo o período de validade. No rótulo do produto deverão constar todas as especificações do produto, de forma indelével, ingrediente, origem, data fabricação / data validade. Não poderá conter substâncias estranhas a sua composição normal, exceto as permitidas conforme a NTA 70 e 85 (Normas Técnicas para Condimentos ou Temperos e Normas Técnicas para Colorífico - Decreto 12.486 de 20/10/78) e Portarias, Resoluções e Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) conforme legislação vigente.
30	**1.200**	**1.200**	**Potes**	**Iogurte Natural Integral:** Iogurte integral, natural, obtido de leite pasteurizado, sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme, envasado em potes plásticas reforçadas, atóxicas, devidamente lacrada, devendo estar de acordo com a resolução da ANVISA. Deverá ser

				conservadas em temperatura de 1 a 7ºC, com validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega. O produto deverá trazer no rotulo a informação nutricional, data de fabricação e validade, dados do fabricante e numero do registro. O frasco deve conter em média 180 gr.
31	-	**500**	**Litro**	**Leite UHT Semidesnatado para Dietas com Restrição de Lactose (Longa Vida):** O leite deverá ser zero em lactose, indicado para dietas com restrição de lactose. Entende-se por leite UHT (Ultra-Alta Temperatura, UAT) o leite de vaca homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. O odor e sabor devem ser característicos, sem sabores nem odores estranhos, aspecto líquido, cor branca. Após uma incubação em embalagem fechada a 35-37° durante 7 dias não deverá sofrer modificações que alteram a embalagem; deve ser estável ao etanol 68% v/v; a acidez não deve ir além O,O2g de ácido lático/100ml em relação a acidez determinada em outra amostra original fechada, sem incubação prévia; as características sensoriais não devem diferir sensivelmente das de um leite UHT (UAT) sem incubar. O leite UHT (UAT) deverá ser envasado com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e uma proteção apropriada contra a contaminação. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária tetra pak atóxico, resistente, lacrado, contendo 1 litro, reembalados em caixa de papelão reforçado e deverá ter o selo do SIF. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega.
32	**150**	**180**	**Kg**	**Aveia em Flocos Finos:** Produto obtido da aveia no formato de flocos finos, de primeira qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). O produto não deve

				apresentar sujidades, parasitos e larvas. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária em polietileno transparente, atóxica, termossoldada de em média 500 gr a 1 kg e reembalado em caixas papelão resistente. A validade deverá ser de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega. No rótulo do produto deverão constar todas as especificações do produto, de forma indelével, ingrediente, origem, data fabricação / data validade, informação nutricional. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente.
33	**750**	**400**	**Kg**	**Trigo para Quibe:** Produto obtido do próprio grão de trigo integral, triturado e torrado, rico em fibras, vitaminas e minerais, de qualidade. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de polietileno transparente, atóxica, termossoldada de 500 gr. O produto deverá dar o ponto correto da massa de quibe, não podendo ficar seca e quebradiça. A validade deverá ser de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega. No rótulo do produto deverão constar todas as especificações do produto, de forma indelével, ingrediente, origem, data fabricação / data validade, informação nutricional. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente.
34	**250**	**100**	**Kg**	**Grão de Bico:** O produto deve ser constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e íntegros da cor característica da variedade correspondente e produção de última safra. O produto deve ser constituído de grãos inteiros, de tamanho e formato naturais, limpos e secos. Estar isento de detritos animais ou vegetais, insetos vivos ou mortos, matéria terrosa, parasitas, grãos ou pedaços de grãos avariados, partidos, quebrados, mofados, ardidos, germinados, carunchados, chochos, imaturos, danificados por insetos, alfinetados, manchados, enrugados, descoloridos, amassados e isentos de matérias estranhas como grãos ou sementes de outras espécies. Deve estar acondicionado em embalagem primária de pacote plástico transparente, atóxico, termossoldado de 500 gr. No rótulo do produto deverão constar todas as especificações do produto, de forma indelével, ingrediente, origem, data fabricação /

				data validade, informação nutricional. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 2 meses a partir da data de entrega.
35	**700**	**500**	**Kg**	**Flocos Milho Sem Açúcar Enriquecidos de Vitaminas e Minerais:** Produto obtido de Cereal – Milho – cozido, sem adição de açúcar, com extrato de malte, sal, milho e outras substâncias comestíveis permitidas desde que mencionadas, secos, laminados e tostados, não deve ter corantes artificiais. A embalagem primária deve apresentar peso líquido de mínimo de 500g, em embalagem de filme laminado, termossoldado e com rotulagem que apresente a indicação clara dos nutrientes (vitaminas e minerais). Embalagem secundária de caixas de papelão resistentes, com as indicações de rotulagem do produto bem visíveis e de fácil identificação. O produto não deve apresentar sujidades, parasitos e larvas e a embalagem deve estar intacta, sem riscos à qualidade e integridade do produto. O produto e suas condições devem estar de acordo com a NTA33 (Normas Técnicas para Cereais e Derivados – Decreto 12.486, de 20/10/78) e Portarias, Resoluções e Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) conforme legislação vigente.
36	**50**	**50**	**Kg**	**Uva Passa Desidratada Preta:** Produto obtido da uva-passa desidratada, preta, tamanho médio, sem semente, livre de fungos. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas e isentas de matéria terrosa, parasitas e larvas. Não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso. Deverá estar acondicionado em embalagem primária plástica de 500 gr, atóxica, transparente, termo soldada, resistente. O produto deverá conter no rotulo informação nutricional, ingredientes, informações e origem do fabricante, validade, lote, origem do produto de forma indelével. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega.
37	**50**	**50**	**Kg**	**Uva Passa Desidratada Clara:** Produto obtido da uva-passa desidratada, branca, tamanho médio,

				sem semente, livre de fungos. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas e isentas de matéria terrosa, parasitas e larvas. Não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso. Deverá estar acondicionado em embalagem primária plástica de 500 gr, atóxica, transparente, termo soldada, resistente. O produto deverá conter no rotulo informação nutricional, ingredientes, informações e origem do fabricante, validade, lote, origem do produto de forma indelével. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega.
38	**100**	**150**	**Kg**	**Polvilho Azedo:** Produto amiláceo, extraído da mandioca que sofreu processo de fermentação. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas e isentas de matéria terrosa, parasitas e larvas. Não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso. O produto deverá se apresentar sob a forma de pó e deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Deverá estar acondicionado em embalagem primária plástica de 500 gr, atóxica, transparente, termo soldada, resistente e embalagem secundária de fardos de papelão resistente, totalmente fechados. O produto deverá conter no rotulo informação nutricional, ingredientes, informações e origem do fabricante, validade, lote, origem do produto de forma indelével. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 5 meses a partir da data de entrega.
39	**80**	**120**	**Kg**	**Polvilho Doce:** Produto amiláceo, extraído da mandioca, possui sabor mais suave comparado ao polvilho azedo. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas e isentas de matéria terrosa, parasitas e larvas. Não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso. O produto deverá se apresentar sob a forma de pó. Deverá estar acondicionado em embalagem primária plástica de 500 gr, atóxica, transparente, termo soldada, resistente e embalagem secundária de fardos de papelão resistente, totalmente fechados. O produto deverá conter no rotulo informação nutricional, ingredientes, informações e origem

				do fabricante, validade, lote, origem do produto de forma indelével. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 5 meses a partir da data de entrega.
40	**0**	**200**	**Litro**	**Leite de Soja:** Alimento de soja sem sabor, elaborado com proteína isolada de soja ou extrato de soja, suplementado com cálcio, vitaminas e minerais, podendo ser utilizado em casos de intolerância à lactose ou alergia à proteína de leite de vaca. Isento de lactose, sacarose e glúten. Apresentação em embalagem tetra pak de 1000 ml.
41	**180**	**0**	**Litro**	**Leite Semi-desnatado UHT (Longa Vida):** Entende-se por leite UHT (Ultra-Alta Temperatura, UAT) o leite de vaca homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. O odor e sabor devem ser característicos, sem sabores nem odores estranhos, aspecto líquido, cor branca. Após uma incubação em embalagem fechada a 35-37° durante 7 dias não deverá sofrer modificações que alteram a embalagem; deve ser estável ao etanol 68% v/v; a acidez não deve ir além O,O2g de ácido lático/100ml em relação a acidez determinada em outra amostra original fechada, sem incubação prévia; as características sensoriais não devem diferir sensivelmente das de um leite UHT (UAT) sem incubar. O leite UHT (UAT) deverá ser envasado com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e uma proteção apropriada contra a contaminação. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária tetra pak atóxico, resistente, lacrado, contendo 1 litro, reembalados em caixa de papelão reforçado e deverá ter o selo do SIF. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 3 meses a partir da data de entrega.
42	**0**	**25**	**Pacotes**	**Biscoito Doce Tipo Maisena sem Lactose:**

			de 360 a 400 gramas	Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, amido de milho, açúcar, aromatizantes e outros ingredientes permitidos desde que mencionados, **isento de lactose e sem proteína do leite**. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa, parasitas sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de pacotes com dupla embalagem, atóxico, resistente, lacrado, contendo 360 gr a 400 gr divididos em 3 pacotes revestidos com plástico transparentes, reembalados em caixa de papelão reforçado. Deverá apresentar no rótulo a informação nutricional (não devendo conter gordura trans), deverá trazer no rotulo a informação que é isento de lactose e sem proteína do leite. No rotulo deverá ter as informações do fabricante, ingredientes, validade. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega.
43	**8**	**0**	**Frascos de 100 ml**	**Adoçante:** Adoçante dietético líquido com edulcorantes artificiais, sucralose. A embalagem deve ser o frasco com bico dosador contendo 100 ml. Seu aspecto dever ser líquido límpido transparente. O produto deverá conter no rotulo informação nutricional, ingredientes, informações e origem do fabricante, validade, lote, origem do produto de forma indelével. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.
44	**40**	**0**	**Pacotes de em média 500 gr**	**Pão Integral Fatiado**: O produto deve apresentar a superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente. As fatias com aproximadamente 25g cada, composto de farinha de trigo integral, fermento biológico, água e sal, podendo conter outros ingredientes, desde que mencionados. Embalagens de saco polietileno atóxico, com peso aproximado de 500 gramas. O

				produto deverá conter no rotulo informação nutricional, ingredientes, informações e origem do fabricante, validade, lote, origem do produto de forma indelével. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 7 dias a partir da data de entrega.
45	**20**	**0**	**Kg**	**Macarrão sem ovos, tipo Parafuso Integral:** Produto não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo integral ou semolina enriquecida com ferro e ácido fólico integral, com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas. Ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas, apresentar teor máximo de umidade de 13%. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos. Ao ser colocado em água não deverá turvá-la antes da cocção, não podendo estar rançoso ou fermentado. A "performance" do produto durante a cocção deve apresentar bom grau de cozimento, acentuada resistência ao colamento e bom volume, sendo que a água do cozimento não deverá ter a aparência turva. Apresentar rendimento mínimo após o cozimento de 2 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção e não apresentar deformações e nem quebras no seu formato, nem grandes quantidades de sólidos na água do cozimento. O formato e a cor devem ser uniformes, livres de rugosidades e pontuações e textura lisa. Estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, transparente, termossoldada, de 500 gramas e embalagem secundária de fardos plásticos, resistentes, termossoldados. O produto deverá conter no rotulo informação nutricional, conservação, ingredientes, informações do fabricante, validade, modo de preparo. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega.
46	**10**	**0**	**Pote de em média 200 gr**	**Chocolate em Pó Diet:** O produto deverá ser instantâneo, boa dissolução, com composição de cacau em pó, maltodextrina, vitaminas e minerais, isento de sacarose. A embalagem primária deverá ser de pote plástico atóxico hermeticamente

				fechado de em média 210 g. O produto deverá conter no rotulo informação nutricional, ingredientes, informações e origem do fabricante, validade, lote, origem do produto de forma indelével. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente.
47	**25**	**0**	**Kg**	**Arroz Beneficiado Integral, Tipo 1, classe longo fino:** O produto deverá ser de safra corrente, limpo, grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, ardidos, mofados, quebrados e manchados e o percentual de impurezas não pode ultrapassar 5% (grãos queimados, pedras, cascas e pedaços de talos). O produto não deve apresentar matérias estranhas como corpos e detritos de qualquer natureza estranhos ao produto, como grãos ou sementes de outras espécies vegetais, sujidades e restos de insetos. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico, transparente, incolor, resistente, termossoldada, de 1 a 2 kg cada. O produto deverá conter no rotulo informação nutricional, ingredientes, informações do fabricante, validade. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 5 meses a partir da data de entrega.
48	**550**	**350**	**Kg**	**Cacau em Pó, 100% Cacau, Sem Adição de Açúcar:** O produto deverá ser cacau em pó 100% natural, 100% cacau, não alcalino, sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de aromas artificiais, livre de gordura trans, sem lactose. O produto deve ser obtido de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. O produto deve apresentar aspecto de pó homogêneo, cor própria do tipo, cheiro característico e sabor próprio. Deve estar acondicionado em embalagem termossoldada, atóxica, de 500g a 1kg. O produto deverá conter no rotulo informação nutricional, ingredientes, informações e origem do fabricante, validade, lote, origem do produto de forma indelével. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A validade deverá ser de no mínimo 5 meses a partir da data de entrega.

49	50	50	KG	**Leite em Pó Integral:** O produto deverá ser composto somente de leite de vaca, que foi submetido ao processo para ficar em pó. Não poderá conter glúten, soro de leite, corantes, conservantes, aromas e edulcorantes. Sem adição de açúcar e/ou água. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, deverá ser isento de matérias estranhas, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Características: pó fino, homogêneo, sem grumos, de coloração branco-amarelada, odor e sabor não rançoso, semelhante ao leite fluído. Deverá apresentar adequada solubilidade. Embalagem primária: saco de polietileno, poliéster ou polipropileno metalizado, atóxico, resistente, do tipo stand up pouch, hermeticamente selado, pesando entre 800 gramas e 1 kg, apresentando as informações do lote e data de validade de forma indelével, dispostas diretamente na embalagem do produto, deverá apresentar no rótulo a informação nutrcional, modo de preparo. Embalagem secundária: fardo plástico de polietileno ou de papel multifolhado kraft ou caixa de papelão ondulado, reforçada e resistente, lacrada, isenta de violações, devidamente rotulada contendo identificação do produto, data de validade e número de lote conforme legislação vigente. Rendimento médio de 35 porções de 200 ml por quilo do produto. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. Deverá apresentar registro completo ativo no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento SIF/DIPOA.