



TERMO DE REFERÊNCIA

1. DESCRIÇÃO DOS ITENS

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QNT. TOTAL
01	KIT CESTA BÁSICA. EMBALADO EM FARDO TRANSPARENTE RESISTENTE. CONSTITUIDO DOS ELEMENTOS ABAIXO RELACIONADOS, OS QUAIS FORMAM UMA CESTA BÁSICA.	KIT	18.000

DESCRIÇÃO DOS ITENS:

ITEM	UND.	QUANT.	DESCRIÇÃO.
1.1	Kg.	01	FEIJAO PRETO TIPO 1 1KG. FEIJAO PRETO - ESPECIFICAÇÃO: FEIJÃO PRETO DE PRIMEIRA, GRÃOS INTEIROS, SEM FUROS E COM AUSÊNCIA DE INSETOS, PRODUTO EMBALADO PRIMARIA EM SACO DE POLIPROPILENO ATÓXICO E TRANSPARENTE COM 01 KG DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE MINIMADE 06(SEIS) MESES DA ENTREGA. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS. CNNPA. (APRESENTAR FICHA TÉCNICA, LAUDO MICROBIOLÓGICO CONFORME ENSAIOS PERTINENTES A INSTRUÇÃO NORMATIVA AP 60 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019, LAUDO FÍSICO-QUIMICO E LAUDO DE MICROSCOPIA / MACROSCOPIA (SUJIDADE) CONFORME RESOLUÇÃO RDC AP 14, DE 28 DE MARÇO DE 2021).
1.2	Kg.	01	FEIJÃO CARIOCA - 01 KG FEIJÃO CARIOCA - ESPECIFICAÇÃO: FEIJÃO CARIOCA DE PRIMEIRA, GRÃOS INTEIROS, SEM FUROS E COM AUSÊNCIA DE INSETOS, PRODUTO EMBALADO PRIMARIA EM SACO DE POLIPROPILENO ATÓXICO E TRANSPARENTE COM 01 KG DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE MINIMADE 06(SEIS) MESES DA ENTREGA. DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS. CNNPA. (APRESENTAR FICHA TÉCNICA, LAUDO MICROBIOLÓGICO CONFORME ENSAIOS PERTINENTES A INSTRUÇÃO NORMATIVA AP 60 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019, LAUDO FÍSICO-QUIMICO E LAUDO DE MICROSCOPIA / MACROSCOPIA (SUJIDADE) CONFORME RESOLUÇÃO RDC AP 14, DE 28 DE MARÇO DE 2021).

1.3	Kg	03	ARROZ BRANCO POLIDO TIPO 1 1KG - ESPECIFICAÇÃO: ARROZ BENEFICIADO, TIPO: AGULHINHA/BRANCO, SUBGRUPO: POLIDO, CLASSE: LONGO FINO, QUALIDADE: TIPO 1, SAFRA NOVA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TRANSPARENTE PLÁSTICA, GRÃOS INTEIROS, ASPECTO BRILHOSO, LISO, ISENTO DE TERRA, PEDRAS, FUNGOS OU PARASITAS E LIVRE DE UMIDADE E CORPOS ESTRANHOS. TRANSPORTADO DE FORMA ADEQUADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 1KG.
1.4	Kg	02	AÇÚCAR, TIPO: CRISTAL 1KG CARACTERÍSTICAS: PRIMEIRA QUALIDADE, BRANCO, OBTIDO DA CANA DE AÇÚCAR, COM ASPECTO, COR, CHEIRO PRÓPRIO E SABOR DOCE, COM TEOR DE SACAROSE MÍNIMO DE 99,3%P/P, ADMITINDO UMIDADE MÁXIMA DE 0,3%P/P; SEM FERMENTAÇÃO; ACONDICIONADOS EM SACO PLÁSTICO, ATÓXICO COM PESO LÍQUIDO DE 1KG. A EMBALAGEM DEVE CONTER A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, E APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA. PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA, BEM COMO, ESTÁ DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO-RDC Nº 271/2005, DA ANVISA
1.5	kg	01	CAFÉ TORRADO E MOÍDO PURO 250 GRAMAS. CAFÉ, APRESENTAÇÃO: TORRADO MOÍDO, INTENSIDADE: SUAVE, TIPO: TRADICIONAL, EMPACOTAMENTO: VÁCUO, SEM MISTURA DE CEREAIS, PROCEDENTE DE GRÃOS SÃOS, CATEGORIA SUPERIOR, ACONDICIONADO EM PACOTE ALUMINIZADO ALTO VÁCUO, ÍNTEGRO, RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE. A EMBALAGEM DEVERÁ APRESENTAR OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE DATA DE FABRICAÇÃO, PESO DO PRODUTO, SELO DE PUREZA ABIC OU LAUDO DE AVALIAÇÃO DO CAFÉ, EMITIDO POR LABORATÓRIO CREDENCIADO PELA REDE BRASILEIRA DE LABORATÓRIOS ANALÍTICOS DE SAÚDE (REBLAS/ANVISA): COM NOTA DE QUALIDADE GLOBAL MÍNIMA DE 6,0 NA ESCALA SENSORIAL DE 0 A 10. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DO CAFÉ: UMIDADE EM G/100G VALOR MÁXIMO 5,0%, RESÍDUO MINERAL FIXO EM G/100G VALOR MÁXIMO 5,0%, RESÍDUO MINERAL FIXO INSOLÚVEL EM ÁCIDO CLORÍDRICO A 10% V/V, EM G/100G VALOR MÁXIMO 1,0%, CAFEÍNA EM G/100G VALOR MÍNIMO 0,7%, EXTRATO AQUOSO EM G/100G VALOR MÍNIMO 25,0%, EXTRATO ETÉREO, EM G/100G VALOR MÍNIMO 8,0%, PONTO DE TORRAGEM ESCURA (MODERADO). COM TOLERÂNCIA DE NO MÁXIMO 1% DE IMPUREZAS E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA NTA 44 DO DECRETO ESTADUAL Nº 12.486 DE 20/10/1978. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 250 GRAMAS.

1.6	Pct	03	FLOCÃO DE MILHO 500G. FARINHA DE MILHO, GRÃO: AMARELO, TIPO: FLOCADA, APRESENTAÇÃO: PRÉ-COZIDA, CARACTERÍSTICA ADICIONAL: TRANSGÊNICO, INGREDIENTE ADICIONAL: FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FARINHA DE MILHO FLOCADA PARA CUSCUZ, SEM SAL. AMARELO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM EM SACOS PLÁSTICOS TIPO ALMOFADA, ATÓXICOS E RESISTENTES. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. EMBALAGEM (PACOTE) COM 500 G
1.7	Pct	02	MACARRAO ESPAGUETE 500G. TEOR DE UMIDADE: MASSA SECA, BASE DA MASSA: DE SÊMOLA/SEMOLINA, INGREDIENTES ADICIONAIS: COM OVOS, APRESENTAÇÃO: ESPAGUETE FINO, EMBALADOS EM PACOTES DE PLÁSTICO TRANSPARENTE, INVIOVADOS, LIVRE DE IMPUREZAS, INSETOS OU MICROORGANISMOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA COMO A MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DE LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PRAZO DE VALIDADE NÃO INFERIOR 06 (SEIS) MESES DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO E ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS CNNPA. EMBALAGEM DE 500G.
1.8	Und.	01	SARDINHA COM MOLHO DE TOMATE 250 GRAMAS. PEIXE EM CONSERVA, VARIEDADE: SARDINHA, APRESENTAÇÃO: DESCABEÇADA E EVISCERADA, MEIO DE COBERTURA: COM MOLHO DE TOMATE, CARACTERÍSTICAS: PESCADO EM CONSERVA, PREPARADOS COM PESCADO FRESCO, LIMPO, SEM PELE, SEM ESPINHAS, CONSERVADO EM ÓLEO COMESTÍVEL TEMPERADO COM ÁGUA, POLPA DE TOMATE, ÓLEO DE SOJA, AÇÚCAR, SAL, AMIDO MODIFICADO, AROMAS DE AIPO, PIMENTÃO, CEBOLA E ALHO, COM ASPECTO COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE FERRUGEM E DANIFICAÇÃO DAS LATAS, SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, VALIDADE MÍNIMA DE 24 MESES, ACONDICIONADA EM LATA COM 250 GRAMAS, E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A NTA-10(DECRETO 12486, DE 20/10/78 E ALTERAÇÕES POSTERIORES)
1.9	Und.	01	ÓLEO DE SOJA 900ML. ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, TIPO: PURO, ESPÉCIE VEGETAL: SOJA, TIPO QUALIDADE: TIPO 1, 100% NATURAL. NÃO DEVE APRESENTAR MISTURA DE OUTROS ÓLEOS E CHEIRO FORTE, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM NÃO AMASSADA E SEM VAZAMENTOS, REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA COMO A MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, NÚMERO DE LOTE, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PRAZO DE VALIDADE NÃO

			INFERIOR 6 (SEIS) MESES DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO E ESTAR DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS CNNPA. EMBALAGEM DE 900ML
1.10	Kg.	01	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA 1KG PRODUTO OBTIDO DOS PROCESSOS DE RALAR E TORRAR A MANDIOCA. FINA, SECA, BRANCA, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, FUNGOS OU PARASITAS E LIVRE DE UMIDADE E FRAGMENTOS ESTRANHOS. EMBALAGEM PLÁSTICA DE POLIETILENO TRANSPARENTE DE 1 KG COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO
1.11	Und.	01	BOLACHA SALGADA TIPO CREAM CRAKER 400G O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 48 (DECRETO 12.486/78), RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 06 DE 08/05/2020 E RESOLUÇÃO Nº 344 DE 13/12/02. INGREDIENTES MÍNIMOS: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR E SAL. NÃO DEVERÁ CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, CORANTES ARTIFICIAIS, EDULCORANTES ARTIFICIAIS E GORDURA TRANS. PODERÁ CONTER OUTROS INGREDIENTES DESDE QUE APROVADOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE E QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, OS QUAIS DEVERÃO SER DECLARADOS. CARACTERÍSTICAS: TEXTURA MACIA E CROCANTE, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS. EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTES COM DUPLA EMBALAGEM DE FILME BOPP, RESISTENTE, ATÓXICO, LACRADO, CONTENDO 400 GRAMAS