

ANEXO I – Relação e Especificação dos Produtos para Cesta Básica ano 2016

| ITEM | QUANTIDADE | UNIDADE | PRODUTO | EMBALAGEM | PESO/VOLUME POR EMBALAGEM | CARACTERÍSTICAS CONSTANTES NA EMBALAGEM | ESPECIFICAÇÕES E COMPOSIÇÕES | TIPOS DE ANÁLISES QUE DEVERÃO SER APRESENTADAS (LAUDOS) |
|------|------------|---------|---------|-----------------------|---------------------------|--|--|---|
| 1 | 2 | Pacote | Arroz | Plástica Transparente | 05 kg | Tipo 1, longo fino e polido | Arroz beneficiado, polido, longo, fino, tipo 1, limpo para não haver a necessidade de escolher e lavar e com o menor numero de grãos quebrados, respeitando o que está na Portaria 269 do MAPA. Com composição a cada 50 g de arroz cru: - Valor calórico: 172 a 177 kcal - Carboidratos: 39 a 40g - Proteínas: 3,0 a 3,6 g | - Certificado de Classificação do Produto |
| 2 | 3 | pacote | Feijão | Plástica Transparente | 01 kg | Grupo I (Feijão Comum), Classe Cores (Grupo comercial Carioca), Tipo 1 | Feijão carioca, tamanho de grão pequeno, uniformidade no tamanho e na cor (clara) de grãos, colhido no máximo até 30 dias (ou recém colhido), baixa percentagem de contaminados e tempo de cozimento de 20 a 30 min. Com composição mínima a cada 60g: - Valor calórico: 123 a 184 kcal - Carboidratos: 17 a 32 g - Proteínas: 11 a 14 g - Fibra alimentar: 16 a 20 g | - Certificado de Classificação do Produto. - Umidade dos Grãos de 13% - Tempo médio de cozimento de 20 a 30 minutos |

ANEXO I – Relação e Especificação dos Produtos para Cesta Básica ano 2016

| ITEM | QUANTIDADE | UNIDADE | PRODUTO | EMBALAGEM | PESO/VOLUME POR EMBALAGEM | CARACTERÍSTICAS CONSTANTES NA EMBALAGEM | ESPECIFICAÇÕES E COMPOSIÇÕES | TIPOS DE ANÁLISES QUE DEVERÃO SER APRESENTADAS (LAUDOS) |
|------|------------|---------|------------|-----------------------|---------------------------|---|--|---|
| 3 | | | | | | | | |
| | 3 | pacote | Açúcar | Plástica | 01 kg | Refinado, Especial | Com composição a cada 5 g: - Valor energético: 20 kcal - Carboidratos: 5 g | - laudos bromatológico e microbiológico |
| | 2 | pacote | Pó de Café | Alto Vácuo | 500 g | Embalado em alto vácuo com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem. | Café, em pó homogêneo, torrado e moído, com no máximo 20% de PVA (grãos pretos, verdes e ou ardidos) e ausente de grãos preto-verdes e fermentados, gosto predominante de café arábica, bebida mole à dura e Categoria de Qualidade Superior, obtendo em análise sensorial da bebida, nota de Qualidade Global no mínimo 6,00 pontos, atestado por laudo; dispensado de análise se certificado no “Sistema de Qualidade Produto de São Paulo” (Lei nº 10.481 de 29/12/99); embalado em alto vácuo com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem e suas condições deverão estar de acordo com a Port. 277 de 26/04/99 e Res. SAA-7 de 11/03/2004. | - Análise sensorial da bebida, nota de Qualidade Global no mínimo 6,00 pontos, atestado por laudo; dispensado de análise se certificado no “Sistema de Qualidade Produto de São Paulo” (Lei nº 10.481 de 29/12/99). |
| 5 | 1 | pacote | Sal | Plástica Transparente | 01 kg | Refinado, Iodado | Com composição mínima a cada 1 g: - Sódio: 390 mg - Iodo: até 25 mcg | - laudos bromatológico e microbiológico |

ANEXO I – Relação e Especificação dos Produtos para Cesta Básica ano 2016

| ITEM | QUANTIDADE | UNIDADE | PRODUTO | EMBALAGEM | PESO/VOLUME POR EMBALAGEM | CARACTERÍSTICAS CONSTANTES NA EMBALAGEM | ESPECIFICAÇÕES E COMPOSIÇÕES | TIPOS DE ANÁLISES QUE DEVERÃO SER APRESENTADAS (LAUDOS) |
|------|------------|---------|------------------|-----------------------|---------------------------|---|---|---|
| 6 | 2 | pacote | Macarrão | Plástica Transparente | 500 g | Espagete nº 8, com ovos | Com composição a cada 80 g: - Valor calórico: 278 a 286 kcal - Carboidratos: 58 a 61g - Proteínas: 8,8 a 9g - Fibra Alimentar: 1,6 a 2,2g - Gorduras Totais: 0,8 a 1,1g | - laudos bromatológico e microbiológico |
| 7 | 1 | pacote | Farinha de Milho | Plástica Transparente | 500 g | Amarela | Com composição a cada 50 g: - Valor Calórico: 183 a 188 kcal - Carboidratos: 38 a 41 g - Proteínas: 2,8 a 3,6 g - Fibra alimentar: 1 a 1,9 g - Gorduras Totais: 0,6 a 0,7g | - laudos bromatológico e microbiológico |
| 8 | 1 | pacote | Fubá | Plástica Transparente | 500 g | Mimoso enriquecido com ferro e ácido fólico | Com composição a cada 50 g: - Valor Calórico: 180 a 188 kcal - Carboidratos: 37 a 41 g - Proteínas: 3,7 a 4,7 g - Fibra alimentar: 1 a 3,7 g - Ferro: 2,1 a 3,45 mg - Gorduras Totais: 1 a 2,4g | - laudos bromatológico e microbiológico |

ANEXO I – Relação e Especificação dos Produtos para Cesta Básica ano 2016

| ITEM | QUANTIDADE | UNIDADE | PRODUTO | EMBALAGEM | PESO/VOLUME POR EMBALAGEM | CARACTERÍSTICAS CONSTANTES NA EMBALAGEM | ESPECIFICAÇÕES E COMPOSIÇÕES | TIPOS DE ANÁLISES QUE DEVERÃO SER APRESENTADAS (LAUDOS) |
|------|------------|---------|------------------|-----------|---------------------------------|---|---|---|
| 9 | | | | | | | | |
| | 1 | pacote | Biscoito Doce | Plástica | 200 g | Maizena | Com composição a cada 30 g: - Valor Calórico: 129 a 134 kcal - Carboidratos: 21 a 23 g - Proteínas: 2,3 a 2,6 g - Fibra alimentar: 0,7 a 1,0 g - Sódio: 61 a 135 mg - Gorduras Totais: 3 a 4,3 g - Gorduras Saturadas: 1,3 a 1,9 g | - laudos bromatológico e microbiológico |
| 10 | 1 | pacote | Biscoito Salgado | Plástica | 200 g | Tipo Água e Sal | Com composição a cada 30 g: - Valor Calórico: 124 a 135 kcal - Proteínas: 2,4 a 3,6 g - Carboidratos: 19 a 21 g - Sódio: 173 a 299 mg - Gorduras Saturadas: 0,8 a 2,4 g - Gorduras Totais: 3,7 a 5,1 g | - laudos bromatológico e microbiológico |
| 11 | 1 | lata | Salsicha | lata | 180 g (drenado) | Tipo Viena | Com composição a cada 50 g: - Valor Calórico: 88 kcal - Carboidratos: 3,5 g - Proteínas: 6 g - Sódio: 295 mg - Gorduras Totais: 5,5 g - Gorduras Saturadas: 2,8 g | - laudos bromatológico e microbiológico |

ANEXO I – Relação e Especificação dos Produtos para Cesta Básica ano 2016

| ITEM | QUANTIDADE | UNIDADE | PRODUTO | EMBALAGEM | PESO/VOLUME POR EMBALAGEM | CARACTERÍSTICAS CONSTANTES NA EMBALAGEM | ESPECIFICAÇÕES E COMPOSIÇÕES | TIPOS DE ANÁLISES QUE DEVERÃO SER APRESENTADAS (LAUDOS) |
|------|------------|---------|----------------------|-----------|---------------------------------|---|---|---|
| 12 | | | | | | | | |
| | 2 | lata | Extrato de Tomate | lata | 340 g a 350 g | | Com composição a cada 30 g: - Valor Calórico: 10 a 16 kcal - Carboidratos: 2,1 a 3,0 g - Proteínas: 0,5 a 0,9 g - Sódio: 115 a 154 mg - Fibra alimentar: 0,7 a 1,2 g | - laudos bromatológico e microbiológico |
| 13 | 1 | lata | Sardinha | lata | 125 g | Em óleo comestível (ou de soja), peso drenado mínimo: 83 g. | Com composição a cada 100 g: - Valor Calórico: 114 a 166 kcal - Proteínas: 9,3 a 14 g - Sódio: 174 a 330 mg - Gorduras Totais: 6,5 a 14 g - Omega 3: 1101 a 1300 mg | - laudos bromatológico e microbiológico |
| 14 | 1 | lata | Atum sólido | lata | 170 g | Em óleo comestível, peso drenado: 120 g. | Com composição a cada 60 g: - Valor Calórico: 81 a 159 kcal - Proteína: 15 a 17 g - Ômega 3: 1,5 a 624 mg - Sódio: 184 a 248 mg - Gorduras Saturadas: 0,5 a 1,9 g - Gorduras Totais: 1,6 a 11 g | - laudos bromatológico e microbiológico |

ANEXO I – Relação e Especificação dos Produtos para Cesta Básica ano 2016

| ITEM | QUANTIDADE | UNIDADE | PRODUTO | EMBALAGEM | PESO/VOLUME POR EMBALAGEM | CARACTERÍSTICAS CONSTANTES NA EMBALAGEM | ESPECIFICAÇÕES E COMPOSIÇÕES | TIPOS DE ANÁLISES QUE DEVERÃO SER APRESENTADAS (LAUDOS) |
|------|------------|---------|-------------------|--|---------------------------------|--|---|---|
| | | | | | | | | |
| 15 | 1 | lata | Seleta de Legumes | lata | Peso líquido 280 g a 300 g | Reidratada em conserva, peso drenado: 200g. | Com composição a cada 130 g: - Valor Calórico: 88 a 107 kcal - Proteína: 4,6 a 5,7 g - Carboidratos: 17 a 20 g - Sódio: 317 a 457 mg - Fibra alimentar: 3,1 a 5,1 g | - laudos bromatológico e microbiológico |
| 16 | 1 | pacote | Farinha de Trigo | Plástica transparente ou Papel reforçado | 1 kg | Especial – Tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico | Com composição a cada 50 g: - Valor calórico: 172 a 176 kcal - Carboidratos: 36 a 38 g - Proteínas: 5,0 a 7,0 g - Ferro: 2,1 mg - Gorduras Totais: 0,5 a 0,7 g - Fibra Alimentar: 0,8 a 1,4 g | - laudos bromatológico e microbiológico |
| 17 | 4 | garrafa | Óleo de Soja | Garrafa Plástica Transparente | 900 ml | Tipo 1, sem colesterol. | Com composição a cada 13 ml: - Valor Calórico: 108 kcal - Gorduras Totais: 12 g - Gorduras Saturadas: 2 g - Gorduras Poliinsaturadas: 6,5 a 7,1 g - Gorduras Monoinsaturadas: 2,9 a 3,5 g | - laudos bromatológico e microbiológico |

ANEXO I – Relação e Especificação dos Produtos para Cesta Básica ano 2016

| ITEM | QUANTIDADE | UNIDADE | PRODUTO | EMBALAGEM | PESO/VOLUME POR EMBALAGEM | CARACTERÍSTICAS CONSTANTES NA EMBALAGEM | ESPECIFICAÇÕES E COMPOSIÇÕES | TIPOS DE ANÁLISES QUE DEVERÃO SER APRESENTADAS (LAUDOS) |
|------|------------|---------|----------------------------|--------------------------|---------------------------------|---|---|---|
| 18 | | | | | | | - Vitamina E: 1,7 a 2,8 mg | |
| | 1 | pote | Achocolatado em Pó | Pote em lata ou plástico | 400 g | | Com composição a cada 20 g: - Valor Calórico: 75 a 80 kcal - Carboidratos: 17 a 19 g - Sódio: 23 a 50 mg - Fibra alimentar: 0 a 1,1 g - Vitamina A: 90 a 120 mg - Vitamina B1: 0,18 a 0,25 mg | - laudo microbiológico |
| | 1 | lata | Leite em Pó Instantâneo | lata | 400 g | | Com composição a cada 26 g: - Valor Calórico: 69 a 130 kcal - Proteína: 6,7 a 6,8 g - Cálcio: 239 a 500 g - Carboidratos: 9,6 a 10 g - Sódio: 91 a 95 mg - Vitamina A: 113 a 225 mcg | - Laudo Microbiológico |

ANEXO I – Relação e Especificação dos Produtos para Cesta Básica ano 2016

| ITEM | QUANTIDADE | UNIDADE | PRODUTO | EMBALAGEM | PESO/VOLUME POR EMBALAGEM | CARACTERÍSTICAS CONSTANTES NA EMBALAGEM | ESPECIFICAÇÕES E COMPOSIÇÕES | TIPOS DE ANÁLISES QUE DEVERÃO SER APRESENTADAS (LAUDOS) |
|------|------------|---------|------------------|-----------|---------------------------|---|--|---|
| 20 | | | | | | | | |
| | 1 | lata | Leite Condensado | lata | 395 g | | Com composição a cada 20 g: - Valor calórico: 64 a 65 kcal - Proteína: 1,4 a 1,4 g - Carboidratos: 11g - Sódio: 22 a 26 mg - Gorduras Saturadas: 1g - Gorduras Totais: 1,6 g | - Laudo Microbiológico |
| 21 | 2 | pç | Lava Louças | Plástica | 500 ml | Deverá ter impresso na embalagem com marcação permanente: nome ou marca do fabricante; data de fabricação, prazo de validade (validade mínima - seis meses após a entrega); registro na Secretaria de | Lava Louças líquido, com glicerina, densidade específica de 1025 g/cm ³ (25°C), princípio ativo linear alquil benzeno, sulfato de sódio, teor mínimo de 6%; composição básica tensoativos aniônicos, coadjuvante; preservantes, sequestrante, espessante, fragrâncias e outras substâncias químicas permitidas; valor do pH entre 6,0 e 8,0, solução a 1% p/p; composição aromática neutro, | Laudo Analítico do lote do Produto Autorização de funcionamento do fabricante na ANVISA/MS |

ANEXO I – Relação e Especificação dos Produtos para Cesta Básica ano 2016

| ITEM | QUANTIDADE | UNIDADE | PRODUTO | EMBALAGEM | PESO/VOLUME POR EMBALAGEM | CARACTERÍSTICAS CONSTANTES NA EMBALAGEM | ESPECIFICAÇÕES E COMPOSIÇÕES | TIPOS DE ANÁLISES QUE DEVERÃO SER APRESENTADAS (LAUDOS) |
|------|------------|---------|-----------------|---|---------------------------|--|---|--|
| 22 | | | | | | Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, produto biodegradável, testado por dermatologista, nome e registro do técnico responsável. | biodegradável e em recipiente plástico de 500 ml, com bico dosador. | |
| | 2 | pacote | Papel Higiênico | Plástica Transparente com 4 rolos de 30 m x 10 cm | | Deverá apresentar marcação na embalagem: nome ou marca do fabricante, metragem, marcação com material removível não será aceito. De acordo com a portaria nº 237/93 INMETRO. | Papel higiênico branco, em rolo medindo 10 cm de largura x 30 m de comprimento, Folha Dupla, produto absorvente, fabricado com fibras naturais virgens, 100% celulose (não reciclado) expresso na embalagem, gofrado, com alvura superior a 90,0% conforme ABNT NBR NM-ISSO 2470, pintas inferior a 3,2 mm ² /m ² conforme NBR 8259:2002 e conforme NBR 15134:2007 Índice de maciez 4,7 n.m/g e tempo de Absorção 4,8s. Produto acondicionado em pacote contendo 4 rolos cada. Os pacotes devem constar informações do fabricante, marca, especificações do produto, bem como a sua composição, as mesmas devem estar impressa na forma legível, não sendo aceito quaisquer tipo de | Laudo Microbiológico do fabricante conf. Port. 1.480 de 31/12/90 e laudo do I.P.T ou outro laboratório credenciado pelo INMETRO, atestando que o papel atende as especificações técnicas e Laudo de Irritação Dérmica Primária e Cumulativa emitido por laboratório credenciado pelo |

ANEXO I – Relação e Especificação dos Produtos para Cesta Básica ano 2016

| ITEM | QUANTIDADE | UNIDADE | PRODUTO | EMBALAGEM | PESO/VOLUME POR EMBALAGEM | CARACTERÍSTICAS CONSTANTES NA EMBALAGEM | ESPECIFICAÇÕES E COMPOSIÇÕES | TIPOS DE ANÁLISES QUE DEVERÃO SER APRESENTADAS (LAUDOS) |
|------|------------|---------|--------------|----------------------|---------------------------|--|---|---|
| | | | | | | | etiqueta que possa vir a constar na mesma. | INMETRO. |
| 23 | 2 | pç | Sabonete | Embalagem individual | 90 g | Deverá apresentar embalagem individual constando: nome ou marca do fabricante, peso, agente hidratante, Registro no Ministério da Saúde, nome e registro do técnico responsável. | Sabonete aromatizante, em barra de 90 g e com agente hidratante para a pele. | Laudo Analítico do lote do Produto Autorização de funcionamento do fabricante na ANVISA/MS |
| 24 | 1 | caixa | Sabão em Pó | Caixa de papelão | 1 kg | | Sabão em pó, biodegradável, para limpeza em geral, embalagem: caixa de 1000 g. Composição: Tensoativo Aniônico, Alcalinizante, Carga, Coadjuvante, Branqueador Óptico, Corante, Enzimas, Agente Anti-Redepositante, Agente Amaciante, Perfume e Água. Componente Ativo: Linear Benzeno, Sulfato de Sódio. | |
| 25 | 1 | pacote | Lã de aço | Plástica | 60 g | Deverá ter impresso na embalagem: nome ou marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. | Esponja de lã de aço para limpeza geral, com embalagem plástica de 60 g com 8 unidades. Validade mínima - seis meses Composição: - Aço carbono | |
| 26 | 2 | tubo | Creme Dental | plástica | 90 g | Deverá ser "Aprovado pela Associação | Creme dental com flúor + cálcio, contendo a seguinte composição: 1.450 a 1500 ppm | |

ANEXO I – Relação e Especificação dos Produtos para Cesta Básica ano 2016

| ITEM | QUANTIDADE | UNIDADE | PRODUTO | EMBALAGEM | PESO/VOLUME POR EMBALAGEM | CARACTERÍSTICAS CONSTANTES NA EMBALAGEM | ESPECIFICAÇÕES E COMPOSIÇÕES | TIPOS DE ANÁLISES QUE DEVERÃO SER APRESENTADAS (LAUDOS) |
|------|------------|---------|------------------------------|-----------|---------------------------------|--|--|---|
| 27 | | | | | | Brasileira de Odontologia" | de flúor, sorbitol, lauril sulfato de sódio, sacarina sódica, aroma/sabor e água. Contém mono fluorfosfato de Sódio. | |
| | 3 | pç | Sacola Plástica Transparente | | | Número, letra ou cor para diferenciar a sacola nº 1 da nº 2 (cesta básica de alimentos) e nº 3 (cesta básica Limpeza). | As sacolas deverão ser de polietileno, resistentes o suficiente para transportar os itens da cesta, sem romper as alças e o fundo. Capacidade de cada sacola de no mínimo 15 kg. | |

MARCAS TOMADAS COMO REFERÊNCIA PARA A CESTA DE ALIMENTOS

- | | | |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Arroz: Broto Legal, Prato Fino, Empório São João e Tio João. • Feijão: Broto Legal, Grão do Campo e Camil. • Açúcar: União, Caravelas e Da Barra. • Sal: Cisne, Lebre e Marlim. • Macarrão: Renata, Galo e Adria. • Farinha de Milho: Yoki, Mestre Cuca. • Fubá: Yoki, Kisabor e Mestre Cuca. | <ul style="list-style-type: none"> • Biscoito Doce: Triunfo e Piraquê. • Biscoito Salgado: Triunfo, Adria e Mabel. • Salsicha: Bordon, Swift e Carioca. • Extrato de Tomate: Elefante, Tarantela e Heinz. • Sardinha: Coqueiro, Gomes da Costa e 88. • Atum: Coqueiro, 88 e Gomes da Costa. • Seleta de Legumes: Quero, Qualitá, Bonduelle e Predilecta. • Farinha de Trigo: Dona Benta, Globo e Rosa Branca. | <ul style="list-style-type: none"> • Óleo: Liza, Soya e Leve. • Café: Café Morro Grande Todo Aroma Tipo Superior, Café Pelé Torrado e Moído Superior e Café Canecão Exportação Tipo Superior. • Achocolatado: Nescau, Toddy e Ovomaltine • Leite em Pó Instantâneo: Ninho, Molico e Itambé. • Leite Condensado: Leite Moça e Itambé |
|--|---|---|

MARCAS TOMADAS COMO REFERÊNCIA PARA A CESTA DE LIMPEZA

- **Detergente:** Ypê, Limpol e Minuano.
- **Papel Higiênico:** Qualitá, Mirafiori e Duetto.
- **Sabonete:** Lux, Palmolive e Nívea.
- **Creme Dental:** Colgate, Oral B e Close Up.
- **Sabão em Pó:** Omo, Ariel e Tixam.
- **Lã de Aço:** Bombril, Assolam, Qualitá e Lustro.

Luís Armando Veríssimo
Almoxarifado
Planejamento e Controle de Materiais