

Governador Edison Lobão, 29 de novembro de 2022.

Memorando

Prezada Senhora, Denise Petuba de Moraes

Secretária Municipal de Educação

Município de Governador Edison Lobão-MA.

Venho através deste encaminhar a V.S.ª a proposta de gêneros alimentícios – PERECÍVEIS.

Cardápios escolares e análises dos cardápios, referente a aquisição de gêneros alimentícios para compor o cardápio de merenda escolar para o ano letivo de 2023, para o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE contemplando as modalidades: CRECHE, PRÉ ESCOLA, ENSINO FUNDAMENTAL, MAIS EDUCAÇÃO E EJA.

Certa de sua atenção, coloco-me à disposição para quaisquer esclarecimentos, e aproveito para elevar nossos votos de estima e consideração.

Atenciosamente,





ANEXO I – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR Governador Edison Lobão, 29 de novembro de 2022.

	MERENDA ESCOLAR	~			
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QTDE	PREÇO UND.	PREÇO TOTAL
	AÇAFRÃO: Características gerais: cúrcuma desidratada e moída. Açafrão puro, de boa qualidade, obtido pela				
_	ligeira torração da raladura das raízes de açafrão previamente lavadas, dessecadas e isentas de radical cianeto.	G	100		
2	CHOCOLATADO EM PÓ: Classificação/Características gerais: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais (carbonato de cálcio e pirofosfato férrico), ferro, fibra alimentar, cálcio e enriquecido com (7) sete vitaminas.	6	3500		
w	AÇÚCAR CRISTAL: Características gerais: sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (Saccharum officinarum L.) cristal, branco, aspecto sólido com cristais bem definidos.	KG	8.000		
4	ALMÔNDEGA MISTA AO MOLHO: Classificação/Características gerais: Almôndega mista ao molho.	LATA	2.000		
5	AMIDO DE MILHO: Classificação/Características gerais: sob a forma de pó fino, cor branca, sabor e odor característicos, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas.	8	1.500		





CAFÉ TORRADO gerais: café torra moagem média a	BISCOITO SA	BISCOITO DOCE, TI Classificação/Carac coco, leite ou nata.	BISCOTTO Classifica Maria sal	AVEIA E gerais: a trigo en farinha	ARROZ P gerais: s tipo I, de que não preparo.	ARROX FINO: polido safra c lavage
CAFÉ TORRADO E MOÍDO: Classificação/Características gerais: café torrado e moído em pó, tipo tradicional, moagem média ou fina, submetido a tratamento térmico adequado	BISCOITO SALGADO, ÁGUA E SAL:Classificação/	BISCOITO DOCE, TIPO ROSQUINHA: Classificação/Características gerais: tipo rosquinha sabor coco, leite ou nata.	BISCOITO DOCE, TIPO MAIZENA OU MARIA: Classificação/Características gerais: tipo maisena ou Maria sabor tradicional ou chocolate.	AVEIA EM FLOCOS FINOS:Classificação/Características gerais: aveia em flocos rico em fibra alimentar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (da qual 53% é farinha integral) 200g	ARROZ PARBOILIZADO: Classificação/Características gerais: subgrupo parboilizado, classe longo fino, polido, tipo I, de procedência nacional e ser de safra corrente, que não necessite de escolha e nem lavagem para seu preparo.	ARROZ BRANCO LONGO FINO:Classificação/Características gerais: beneficiado, polido, agulhinha, tipo I, de procedência nacional e ser de safra corrente, que não necessite de escolha e nem lavagem para seu preparo.
KG	KG	KG	KG	UND	KG	KG
1.000	4.500	1.000	1.000	120	8000	12.000





19	18	5	16	15	14	13
DOCE DE LEITE: Classificação/Características gerais: Sabor LEITE, em barra.Embalagem: Em pacotes contendo 50 unidades de 30g	CRAVO: Classificação/Características gerais: Cravo da índia - acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 8g	CREME DE MACAXEIRA: Classificação/Características gerais: Creme de macaxeira, alimento infantil, amido de mandioca conhecido como massa de macaxeira, carimã e farinha mimosa, em pó, utilizado para engrossar mingaus e caldos.	COMPOSTO LÁCTEO EM PÓ: Classificação/Características gerais: Composto lácteo em pó integral, leite instantâneo, de origem animal, composto de soro de leite e enriquecido com vitaminas e minerais	COLORAU (colorífico): Classificação/Características gerais: colorau extra forte, produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá e óleo vegetal, pó fino, de coloração avermelhada	COCO RALADO: Classificação/Características gerais: coco ralado sem adição de açúcar, em flocos finos.	CANELA EM PÓ: Classificação/Características gerais: canela em pó, especiaria constituída por cascas de Cinnamomum cassia selecionadas, limpas e moídas em conformidade com os requisitos da indústria alimentícia.
ଜି	KG	KG	KG	KG	KG	8
300	50	800	6.000	500	80	40





FLO	col	25 Fai	FLO	int	24 Ca	FEI	no	23 Fei	FEI	eli	ter	22 gra	Fei	FEI	pe	são	21 Esp	Cla	FA	ob		on Cla	FA
FLOCÃO DE MILHO: Classificação/Características gerais:	cor branca com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios	Farinha obtida a partir de moagem de grãos de arroz, de	FLOCÃO DE ARROZ: Classificação/Características gerais:	inteiros, aspecto brilhoso, liso	Caupí, grupo II, classe branco, tipo 1, produto novo, grãos	FEIJÃO PRETO:Classificação/Características gerais: Feijão	novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso	Feijão Caupí, grupo II, classe branco, tipo 1, produto	FEIJÃO FRADINHO:Classificação/Características gerais:	e livre de umidade	terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas	grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria	Feijão comum, tipo 1, classe cores, grupo I, produto novo,	FEIJÃO CARIOCA: Classificação/Características gerais:	perfeito estado de conservação.	sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em	Especial de Primeira, fabricada a partir de grãos de trigo	Classificação/Características gerais: Farinha de Trigo	FARINHA DE TRIGO, SEM FERMENTO:	obtido das raízes de mandioca sadias.	crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca,	Classificação/Características gerais: Farinha de mandioca	FARINHA DE MANDIOCA (BRANCA):
KG		KG			KG			KG				KG					KG				N	50	
5.000		2.000			600			1.500				2.000					300				1.200	1 300	
																-							





_	
1	
1	
-	
0	
3	
19	
18	
123	
22	
0	
0	
177	
6	
==	
CO	
dor Edison	
n Lo	
-	
12	
2	
100	
5	
W	
Š	
-	
0	
CD.	
3	
0	
<	
O	
=	
2	
o	
o, 29 de novembro de 2022	
-	
CD	
12	
0	
13	
12	

33	32	31	30	29	28	27	
MACARRÃO TIPO ESPAGUETE: Classificação/Características gerais: ingredientes: sêmola de trigo ou sêmola, à base de farinha, fino, sem ovos,	MACARRÃO PARAFUSO: Classificação/Características gerais: o produto, massa seca de sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), sem ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma).	LEITE INTEGRAL UHT: Classificação/Características gerais: Leite integral (sem adição de açúcar e com menos de 5,5g LITROS de gordura saturada em 100g do produto.	LEITE EM PÓ: Classificação/Características gerais: leite em pó integral, instantâneo, de origem animal, enriquecido com vitaminas e minerais	LEITE DE COCO: Classificação/Características gerais: Leite de coco - produto obtido de leite de coco, pasteurizado e homogeneizado.	FUBÁ MIMOSO: Classificação/Características gerais: Fubá de milho, produto obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento de matéria terrosa e parasita.	FOLHA DE LOURO: Classificação/Características gerais: Folha de louro - acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 4g	de milho, de cor amarela com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios
KG	KG	LITROS	KG	LITROS	KG	PCT	
5.000	4.000	5.000	7.000	250	800	120	



Processo: NON Fis: 008 Ass: Ass

39	38	37	36	35	34	
ÓLEO DE SOJA: Classificação/Características gerais: produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização.	MISTURA LÁCTEA CONDENSADA: Classificação/Características gerais: É um produto obtido a partir da união do leite, soro do leite ou outros derivados	MILHO VERDE EM CONSERVA: Classificação/ características gerais: produto resultante do preparo de processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados sem pele e corantes artificiais	MILHO PARA PIPOCA: Classificação/Características gerais: Milho para pipoca, tipo 1. O produto deve ser proveniente de matérias primas sã, limpa	MILHO PARA CANJICA BRANCO: Classificação/Características gerais: Grãos brancos, tipo 1, subgrupo despeliculado.	MILHO PARA CANJICA AMARELO: Classificação/Características gerais: Grãos amarelos, tipo 1, subgrupo despeliculado. O produto deve ser proveniente de matérias primas sã, limpa	livre de umidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), corante natural (urucum). Contém glúten.
LATAS	LATAS	KG	KG	KG	KG .	
3.200	600	200	200	1.000	2.500	





45	4	43	42	41	40
SARDINHA AO ÓLEO: Classificação/Características gerais: peixe de água salgada, conservado em óleo, eviscerada e descamada mecanicamente	SARDINHA AO MOLHO DE TOMATE: Classificação/Características gerais: peixe de água salgada, conservado em molho de tomate (no mínimo na proporção de 30%)	SAL IODADO: Classificação/Características gerais: produto moído, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA: Classificação/Características gerais: proteína texturizada de soja escura, produzida através da farinha desengordurada de soja e corante caramelo. Sem colesterol	PIMENTA DO REINO: Classificação/Características gerais: Pimenta do Reino Preta moída, em pó - acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente,	ORÉGANO: Classificação/Características gerais: Orégano, desidratado - acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 10g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.
LATAS	LATAS	KG	KG	KG	PCT
2.000	1.500	1.200	1,000	15	100





Governador
Edison
Lobão
, 29
de
novembro
de
2022

52	51	50	49	48	47	46
LEITE SEM LACTOSE EM PÓ: Classificação/Características gerais: Leite em pó integral instantâneo para dietas com restrição de lactose.	BISCOITO DE POLVILHO: Classificação/Características gerais: Biscoito isento de glúten, tipo polvilho, assado. 100g.	ADOÇANTE DIETÉTICO: Classificação/Características gerais: Adoçante dietético, à base de sacarina sódica e ciclamato de sódio, com edulcorante natural, líquido transparente	ACHOCOLATADO EM PÓ ZERO AÇÚCAR: Classificação/Características gerais: pó para preparo de achocolatado para dietas de ingestão controlada de açúcares.	VINAGRE DE ÁLCOOL: Classificação/Características gerais: produto obtido pela fermentação acética realizada por um conjunto de bactérias do gênero Acetobacter ou Gluconobacter, pertencentes a família Pseudomonaceae.	TAPIOCA GRANULADA: Classificação/Características gerais: farinha de tapioca grossa flocada ou granulada, subproduto da goma de mandioca, com baixo teor de sódio, sem gordura	SUCO CONCENTRADO DE POLPA DE FRUTAS: Classificação/Características gerais: concentrado líquido para refresco, extraído de frutas selecionadas.
ର	KG	LTS	KG	רוצ	KG	LTS
120	80	2	20	600	1.200	8.000





60		59	58	57	56	SS	54	53
Classificação/Características gerais: Osso buco, dianteiro,	duro ou músculo dianteiro).	CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA: Classificação/Características gerais: Tipo de carne de gado moida de 2ª (acém, peito, fraldinha, capa de filé, coxão	CARNE BOVINA, MIOLO DO ACÉM:Classificação/Características gerais: Miolo do acém, magra, sem osso, sem aparas, sem formação de cristais de gelo.	GARNE BOVINA EM BIFES:Classificação/Características gerais: Miolo da paleta ou patinho, em bifes, congelada.	CARNE BOVINA, CHARQUE DIANTEIRO:Classificação/Características gerais: Charque dianteiro, ponta de agulha, sadio, devendo apresentar coloração vermelho-vivo	CARNE BOVINA, CARNE DE SOL:Classificação/Características gerais: Carne de sol, chã de fora, curada, seca, a base de: carne bovina / sal.	APRESUNTADO: Classificação/Características gerais: Apresuntado, tipo cozido, fatiado e refrigerado.	MACARRAO SEM GLUTEN: Classificação/Características gerais: Macarrão isento de glúten, de fécula de batata, de arroz ou outros.
KG		6	KG	KG	PCT	KG	KG	KG
2.000		9.000	1.700	1.200	1.000	1.800	600	20





proveniente de aves sadias LINGUIÇA CALABRESA: Classificação/Características gerais: Linguiça Tipo Calabresa Cozida e Defumada é produzida com cortes de carne suína, adicionado de ingredientes.	Classificação/Características gerais: Carne in natura, origem avícola, frango inteiro, apresentação sem tempero, congelado. FRANGO, PEITO COM OSSO: Classificação/Características gerais: limpo, magro, não temperado, congelado.	FRANGO, COXINHA DA ASA INTERFOLHADA: Classificação/Características gerais: Carne in natura, origem avicola, tipo coxinha da asa interfolhada de frango, apresentação sem tempero, congelado	CARNE SUÍNA RESFRIADA: Classificação/Características gerais: carne suína, paleta, sem gordura aparente, sem couro.	CARNE SUÍNA, TOUCINHO: Classificação/Características gerais: Toucinho de barriga de porco, picado em cubos com medidas aproximadas de 3cm x 3cm x 3cm	constituido de músculo e uma parte óssea onde se localiza o tutano, sem aparas
ō	natura, sem acterísticas	A: in natura, hada de lado	aracterísticas parente, sem	o/Características icado em cubos m x 3cm	óssea onde se
ক ব	5 6	KG	KG	ଜ	
2.800	22.000	2.500	500	800	
					TO THE HOLDING OF TAXABLE





	72	70	69	8	67
picolé de frutas no palito, sem lactose, a base de água, açúcar e fruta ou polpa de fruta. Sabores: uva, morango, limão, abacaxi, açaí, tangerina, coco, cajá, maracujá, goiaba ou graviola.	gerais: produto industrializado, gorduroso em emulsão estável e homogênea; a base de óleos vegetais líquidos e interesterificados, com no mínimo 65% de lipídeos em sua composição, com sal.	lOGURTE NATURAL: Classificação/Características gerais logurte natural, integral, sem adição de açúcar, refrigerado, mistura homogênea	BEBIDA LÁCTEA SABORES DIVERSOS: Classificação/Características gerais: bebida láctea com iogurte, leite e polpa de frutas selecionadas, sabor morango, ameixa ou salada de frutas, com consistência cremosa ou líquida, refrigerado, mistura homogênea	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA: Classificação/Características gerais: bebida láctea fermentada com preparado de fruta, com consistência cremosa ou líquida, refrigerado	LINGUIÇA TOSCANA: Classificação/Características gerais: Linguiça Tipo toscana, congelada, elaborada a partir de carne suína selecionada.
UND	KG	rs.	KG	KG	ଜ
UND 10.000	2.000	600	2.500	2.000	2.000
					Constitution Locati, 25 de novembro de 2022





79	78	1 1	76	75	74	73
BANANA DA TERRA: Classificação/Características gerais: extra in natura, tamanho médio, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme.	ALHO NACIONAL: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem de colheita recente, ser suficientemente desenvolvido	AIPIM: Classificação/Características gerais Aipim ou mandioca extra AA, in natura, tenro (macio), graúdo, procedente de espécies genuínas e sãs, frescas, ter atingido o grau de evolução e maturação	QUEIJO PARMESÃO: Classificação/Características gerais: Queijo tipo parmesão ralado.	QUEIJO MUSSARELA: Classificação/Características gerais: Queijo tipo mussarela, fresco, refrigerado. Isento de estufamento, rachadura e mofos. Devendo ser fatiado no dia anterior ao pedido.	POLPA DE FRUTA SABOR CAJU: Classificação/Características gerais: polpa de frutas para suco sabor caju.	POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI: Classificação/Características gerais: polpa de frutas para suco sabor abacaxi.
ର	KG .	8	KG	KG	6	KG
2.000	1.000	2.000	100	300	1.500	1.500





85	28	&	82	81	8
GOIABA: Classificação/Características gerais: in natura, extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e são fresco	CENOURA: Classificação/Características gerais: in natura, extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco.	CEBOLA: Classificação/Características gerais: in natura, extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco.	BETERRABA: Classificação/Características gerais: in natura, extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco.	BATATA INGLESA: Classificação/Características gerais: in natura, extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco.	BANANA NANICA: Classificação/Características gerais: banana nanica extra in natura, tamanho médio (100 a 125g), com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme.
KG	KG	š	8	K G	<u>K</u>
500	600	1.000	400	2.000	6.000





91	90	89	8	87	86
MELÃO AMARELO: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho	MARACUJA: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos	MANGA TOMMY: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade	MAMÃO FORMOSA: Classificação/Características gerais: in natura extra, apresentando maturação média (de vez), polpa firme ao toque, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca.	MAÇA NACIONAL: Classificação/Características gerais: de coloração vermelha, deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade.	LARANJA PERA: Classificação/Características gerais: qualidade de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação
KG .	K 6	₹6	KG	ଜି	8
1.000	300	2.000	2.000	500	1.000





97	96	95	2	93	92
BOLO MESCLADO/LARANJA/MILHO: Classificação/Características gerais: preparado com	UVA VITÓRIA: Classificação/Características gerais: in natura, sem semente, cor roxa, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação.	TANGERINA, MEXERICA: Classificação/Características gerais: in natura extra, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação. Estar livres de enfermidades, insetos e sujidades.	REPOLHO BRANCO: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade.	PÊRA: Classificação/Características gerais: pera, fresca, de boa qualidade, em perfeito estado de desenvolvimento, tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie, polpa intacta e firme, sem defeito, em grau de maturação adequado.	OVOS DE GALINHA: Classificação/Características gerais: ovos brancos de galinha, tamanho grande, peso mínimo 49g, de primeira qualidade, classe A, frescos.
UND	₹6	ξ _G	KG	6	DÚZIA
500	200	900	600	400	1.000





	Ħ	100	99	98	
TOTAL	TORRADA: Classificação/Características gerais: Torrada, trigo, tradicional, crocante, Cheiro: próprio. Sabor: próprio. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação.	PÃO MASSA FINA: Classificação/Características gerais: produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal	PÃO FRANCÊS: Classificação/Características gerais: produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal	PÃO DE FORMA: Classificação/Características gerais: superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente, sedoso e macio, peça fatiada, contendo em média 16 fatias	farinha de trigo, açúcar, leite pasteurizado ou suco de frutas, ovos, óleo vegetal ou margarina
	KG .	rs s	KG	PCT	
	1.000	3.000	1.000	1.000	

