



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOV. EDISON LOBÃO - MA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR DE NUTRIÇÃO



OFICIO Nº 063/2021

Governador Edison Lobão - MA, 29 de novembro de 2021

Prezada Senhora, Denise Petuba de Moraes
Secretária de Educação,

Venho através deste encaminhar a V S^a a proposta de gêneros alimentícios - PERECÍVEIS. Cardápios escolares e análises dos cardápios, referente a chamada pública para o ano de 2022, para o ano de 2022, 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,

Indyanara C. Lemos Coelho
NUTRICIONISTA RT - PNAE
CRN-MA 13487

Indyanara Clemente Lemos Coelho
Nutricionista RT - PNAE
CM-MA 13487



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOV. EDISON LOBÃO – MA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR DE NUTRIÇÃO

AGRICULTURA FAMILIAR				
ITEM	GÊNERO	UNID	QUANT	OBSERVAÇÕES
1	ABACATE: Classificação/Características gerais: de primeira qualidade; com polpa firme ao toque; casca lisa e brilhante; com grau de maturação adequada para o consumo; procedente de espécies genuínas e sãs; isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, material terroso e umidade externa anormal, livre de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas, rachaduras e cortes; peso mínimo de 400 gr por unidade.	Kg	500	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente
2	ABACAXI: Classificação/Características gerais: fruta no seu estado de maturação ideal, com cascas firmes. Sem manchas e sem defeitos que prejudiquem sua qualidade. Só será solicitada no período de safra do produto e de aspecto fresco. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e ou mofo, bem como entrega de produto com características que o demonstrem ter idade avançada.	Kg	500	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.
3	ABÓBORA COMUM: Classificação/Características gerais: Com casca firme, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, turgentes, intacta e bem desenvolvida, livre de terras ou corpos estranhos aderentes à superfície externa. 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, estar livres de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão aceitas “peças” murchas, com rachaduras, perfurações, mofo e/ou cortes.	Kg	6.000	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.
4	ABOBRINHA VERDE: Classificação/Características gerais: Fruto alongado, sem pescoço, com casca firme, lisa, lustrosa e macia, cor verde brilhante ao amarelada, sem partes amolecidas. As abobrinhas devem parecer pesadas relativamente ao tamanho e de aspecto fresco. 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, estar livres de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão aceitas “peças” murchas, com rachaduras, perfurações, mofo e/ou cortes.	Kg	200	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.
5	ALFACE: Classificação/Características gerais: constituída de alface de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típica da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetam a sua formação e a sua aparência, estar livres de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	Pés	6.000	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.

Processo: 49110
Fls.:
Ass: [Assinatura]



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOV. EDISON LOBÃO – MA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR DE NUTRIÇÃO

6	AZEITE DE BABAÇU: Classificação/Características gerais: Azeite de babaçu armazenado em recipientes de vidro, de até 1 l, sem sujidades.	LTS	100	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.
7	BANANA CORUDA: Classificação/Características gerais: de 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	Kg	200	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.
8	BANANA MAÇÃ: Classificação/Características gerais: de 1ª qualidade, graúdas, em penca, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, com cascas uniformes no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	Kg	200	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.
9	BANANA PRATA OU PACOVAN: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, tamanho médio (100 a 125g), apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Kg	18.000	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.
10	BATATA DOCE: Classificação/Características gerais: de primeira qualidade, bem desenvolvida, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes ou brotamento e/ou mofo.	Kg	200	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.

Processo: 149/10
Fls: 05
Ass: [Assinatura]



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOV. EDISON LOBÃO - MA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR DE NUTRIÇÃO

11	BERINJELA: Classificação/Características gerais: vegetal firme, in natura, integra, textura, consistência de vegetal fresco, livre de podridão, isenta de sujidades, parasitas e larvas e murcho. Apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo.	Kg	200	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.
12	BOLO DE MACACHEIRA: Classificação/Características gerais: produto natural e isento de sujidades, com aspecto cor, cheiro e sabores próprios. Produto obtido da mistura de massa de macaxeira, com ovos, açúcar, leite e coco seco. Produto obtido da mistura de massa tapioca, com ovos, açúcar, leite e coco seco. Data de Fabricação e Validade, registros do fabricante e informações nutricionais.	Kg	100	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano.
13	BOLO DE MILHO: Classificação/Características gerais: produto natural e isento de sujidades, com aspecto cor, cheiro e sabores próprios. Produto obtido a base de milho in natura, com ovos, açúcar, leite e coco seco. Data de Fabricação e Validade, registros do fabricante e informações nutricionais.	Kg	300	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.
14	BOLO DE PUBA: Classificação/Características gerais: produto natural e isento de sujidades, com aspecto cor, cheiro e sabores próprios. Produto obtido da mistura de massa puba, com ovos, açúcar, leite e coco seco. Data de Fabricação e Validade, registros do fabricante e informações nutricionais.	Kg	100	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.
15	BOLO DE TAPIOCA: Classificação/Características gerais: produto natural e isento de sujidades, com aspecto cor, cheiro e sabores próprios. Produto obtido da mistura de massa tapioca, com ovos, açúcar, leite e coco seco. Data de Fabricação e Validade, registros do fabricante e informações nutricionais.	Kg	100	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.
16	CEBOLA DE CABEÇA: Classificação/Características gerais: extra, de primeira qualidade com grau médio de amadurecimento, sem rama, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas, firmes. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor	Kg	4.000	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e

Processo: 14910
Fls: 06
Ass: [Assinatura]



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOV. EDISON LOBÃO – MA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR DE NUTRIÇÃO

	estranhos, livre de enfermidades e isentas de partes pútridas. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes ou brotamento e/ou mofo.			transparente.	
17	CHEIRO VERDE: Classificação/Características gerais: constituída de cheiro verde de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típica da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetam a sua formação e a sua aparência, estar livres de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	Maços	5.000	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	
18	COUVE: Classificação/Características gerais: tipo manteiga, fresca, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, firmes e sem áreas escuras, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típica da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetam a sua formação e a sua aparência, estar livres de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	Maços	4.000	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	
19	FEIJÃO COMUM: Classificação/Características gerais: feijão, tipo comum, tipo 1, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica e variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade.	Kg	500	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	
20	FEIJÃO VERDE: Classificação/Características gerais: de 1ª qualidade, debruilhado, íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizante ou outras substâncias químicas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem com peso líquido de 1kg.	Kg	200	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	
21	FRANGO CAPIRA: Classificação/Características gerais: congelado, sem pés, cabeça, pescoço e vísceras, sem miúdos, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios em porções individuais em embalagens atóxicas, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Com peso médio por unidade 2 kg. De acordo com as Portarias da ANVISA, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.	Kg	2.000	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	

Processo: 4912

Fis:

Ass:



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOV. EDISON LOBÃO – MA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR DE NUTRIÇÃO

22	INHAME: Classificação/Características gerais: de primeira qualidade; branco; firme; com a polpa leitosa; apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo; sem manchas pretas e amareladas; com ausência de sujidades, parasitas, e larvas; de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes ou brotamento e/ou mofo.	Kg	300	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.
23	IOGURTE: Classificação/Características gerais: iogurte de frutas sabores (morango, côco e ameixa) refrigerado, mistura homogênea, isento de estufamento, mofo, sem precipitação, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, contendo 180 ml. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente.	LTS	1000	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.
24	JACA: Classificação/Características gerais: fruta no seu estado de maturação ideal, com cascas firmes. Sem manchas e sem defeitos que prejudiquem sua qualidade. Só será solicitada no período de safra do produto e de aspecto fresco. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e ou mofo, bem como entrega de produto com características que o demonstrem ter idade avançada.	Kg	100	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.
25	LARANJA PÊRA: Classificação/Características gerais: qualidade de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não apresentando sinais de fruta oxidada. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca, bem como entrega de produto com características que o demonstrem ter idade avançada.	Kg	3.000	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.
26	LIMÃO: Classificação/Características gerais: fruta de boa qualidade, tamanho médio, no ponto de maturação, sem defeitos e ferimentos, tamanho, cor e com formação uniforme, sem manchas, livres de resíduos de fertilizante. Fruta bem desenvolvida e madura. A casca pode apresentar pequenas manchas, desde que não afete a qualidade do produto.	Kg	100	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.
27	MAMÃO PAPAYA: Classificação/Características gerais: tamanho regular, de 1ª qualidade, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte.	Kg	5.000	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano.

Processo: 12070
Fls: 08
Ass: [Assinatura]



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOV. EDISON LOBÃO – MA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR DE NUTRIÇÃO

	Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.			Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.
28	MACAXEIRA: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, estar isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes e/ou mofo, bem como entrega de produto com características que o demonstrem ter idade avançada.	Kg	1.000	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.
29	MAXIXE: Classificação/Características gerais: de 1ª qualidade, o tubérculo deve ter o aspecto alongado, cheiro e sabor próprio, com cozimento garantido, compacto e firme, isento de material terroso, parasitas, mofo e sem partes amolecidas, sem folhas e sem talos. Com características tenra, fresca, verde, de colheita recente, sem sinais de amarelamento com grau de maturação adequada, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos.	Kg	100	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.
30	MELANCIA: Classificação/Características gerais: fruto com 70 a 80% de maturação, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, fresca, no ponto de maturação. Devendo ser transportado de forma adequada. Estar livres de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Kg	70.000	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.
31	MEL DE ABELHA: Classificação/Características gerais: Ingredientes: produto natural elaborado por abelhas a partir do néctar. Características gerais: o mel não poderá conter substâncias estranhas. O produto não deve apresentar cristalização, caramelização ou espuma superficial. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escuro. Cheiro e sabor: próprios. Sem adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes. O produto deve possuir registro no Ministério da Agricultura.	LTS	100	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.
32	MILHO VERDE EM ESPIGAS: Classificação/Características gerais: milho verde especial, peso unitário de 300 a 350g: sabor adocicado, com coloração amarelo-clara do grão, devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração, não apresentar defeitos como passado, podre ou danificado por pragas. Classe A, frescos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características	Und.	5.000	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e

Processo: 14910
Fls: 09
Ass: [assinatura]



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOV. EDISON LOBÃO – MA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR DE NUTRIÇÃO

	naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Aspectos externos casca limpa, íntegra, portanto sem sujidades, trincas e ainda em manchas ou deformações. Apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.		transparente.	
33	PEIXE TAMBAQUI: Classificação/Características gerais: peixe tambaqui. Peixes de água doce, congelado, com cor, cheiro e sabor próprio, isentos de sujidades, vísceras, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico.	Kg 2.000	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	
34	PEPINO: Classificação/Características gerais: de primeira qualidade, íntegro, aparência firme, livre de manchas, machucados e perfurações de insetos, de coloração verde escuro brilhante. Embalagem: única, plástica de polietileno transparente.	Kg 200	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	
35	PIMENTA DE CHEIRO: Classificação/Características gerais: Com característica íntegra e firme com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade.	Kg 100	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	
36	PIMENTÃO VERDE: fresco, com fruto íntegro e com as características organolépticas mantidas, extra, de primeira qualidade, sem lesões de origens físicas ou mecânicas, tamanhas médias e coloração uniforme.	Kg 2.000	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.	
37	POLPA DE FRUTA CONGELADA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR (acerola): Classificação/Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma. Produto congelado, concentrado, pasteurizado, sem açúcar, não fermentado e sem conservantes. Será tolerada a adição de sacarose em proporção a ser declarada no rótulo. Características	Kg 2.000	Ø Embalado: Deve estar acondicionada em plástico transparente, atóxico e de primeiro uso. Com peso individual de 1kg. No rótulo deverá constar a denominação "Polpa" seguida do nome da fruta. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional,	

Processo: 14910
Fls:
Ass:



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOV. EDISON LOBÃO – MA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR DE NUTRIÇÃO

	organolélicas: Aspecto: pasta mole/Cor: própria/Cheiro: próprio/Sabor: próprio. C Temperatura de recebimento a -18°C. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.			número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.
38	POLPA DE FRUTA CONGELADA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR (maracujá): Classificação/Características gerais: O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas nesta Norma. Produto congelado, concentrado, pasteurizada, sem açúcar, não fermentada e sem conservantes. Será tolerada a adição de sacarose em proporção a ser declarada no rótulo. Características organolélicas: Aspecto: pasta mole/Cor: própria/Cheiro: próprio/Sabor: próprio. C Temperatura de recebimento a -18°C. Transporte: em caminhão com carroceria tipo baú e isotérmico, de forma que os produtos fiquem protegidos de chuva, pó, fagulhas e etc.	Kg	2.000	Ø Embalado: Deve estar acondicionada em plástico transparente, atóxico e de primeiro uso. Com peso individual de 1kg. No rótulo deverá constar a denominação "polpa" seguida do nome da fruta. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade, quantidade do produto e número do registro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.
39	QUIABO: Classificação/Características gerais: de tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, livres de resíduos de fertilizante. 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, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação. Estar livres de enfermidades, insetos e sujidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	Kg	100	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.
40	RÚCULA: Classificação/Características gerais: maço de tamanho médio para extra com folhas de coloração verde escuro, sem partes estragadas e amareladas. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, sujidades, parasitas e larvas e defensivos agrícolas. 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, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação. Estar livres de enfermidades, insetos e sujidades. Não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.	Kg	100	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.

Processo: 16912
Fls:
Ass:



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOV. EDISON LOBÃO – MA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SETOR DE NUTRIÇÃO

41	TOMATE: Classificação/Características gerais: Características: de primeira qualidade, bem formados, pele lisa, sem rugas, sem rachaduras, escuriões ou pontos moles, cor vermelho vivo. Tamanho uniforme. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não deve conter sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; deve estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e deve estar livre de resíduos e fertilizantes não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão aceitas "peças" murchas, com rachaduras, perfurações e/ou cortes. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes.	Kg 2.000	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.
42	VINAGREIRA: Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhe permita suportar o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, insetos, sujidades, parasitas, larvas e resíduo de fertilizante, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	Kg 200	Quando da entrega do produto deverá estar em perfeito estado de conservação, maturação e adequado ao consumo humano. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente.

Indyanara Lemos Coelho
NUTRICIONISTA
CRM-MA 13487

Indyanara Lemos Coelho
Nutricionista RT - PNAE
CM-MA 13487

