



ESTADO DO MARANHÃO
MUNICÍPIO DE SÃO MATEUS DO MARANHÃO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.



MEMO nº 008/2021

São Mateus do Maranhão/MA, 24 de Novembro de 2021.

De: **DARCYELE MUNIZ PESTANA – NUTRICIONISTA**
Para: **TELMA DA SILVA VIEIRA – SEMED**

Assunto: **Contratação de Empresa Especializada para Aquisição de Fornecimento de Gêneros Alimentícios para Composição da Merenda Escolar, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação.**

Senhor Secretário,

Aquisição de Gênero Alimentício para Alimentação Escolar dos alunos da Rede Municipal de Ensino de São Mateus do Maranhão/MA, referente ao ano letivo de 2022.

O quantitativo anual apresentado abaixo resultou de cálculos prévios de estimativa, por modalidade de ensino, conforme a resolução do FNDE/CD nº 06 de 2020, cuja atualiza alguns pontos da execução do programa de alimentação escolar, como os percentuais de compra determinados para alimentos in natura/minimamente processados (75%), processados /ultra processados (20%) e ingredientes culinários ultra processados (5%). Além disso, mantém-se a proibição de itens e consideram-se novas recomendações de frequência de oferta de micronutrientes nos cardápios. Considerou-se também a lei nº 12.984/2014 sobre o provimento de alimentação escolar adequada aos alunos portadores de estado ou de condição de saúde específica e demais dispositivos legais do PNAE.

Adicionalmente, solicito, enquanto responsável técnico (RT) do PNAE, a apresentação de amostras de todos os gêneros alimentícios adquiridos aos fornecedores que vencerem a licitação para avaliação técnica e sensorial dos mesmos juntamente com a presença do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) do Município para aprovação das especificações técnicas dos gêneros alimentícios.

Em anexo encaminhamos nossos quantitativos baseados na demanda original.

Para fazer frente à despesa pretendida, indicamos como Fonte de Recursos Programa Nacional de Alimentação Escolar –PNAE e o Fundo Nacional da Educação Básica-FUNDEB.

Atenciosamente,

DARCYELE MUNIZ PESTANA
Nutricionista
Portaria nº 0156/2021 GP
São Mateus do Maranhão/MA




ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS DO MARANHÃO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
AVENIDA ANTONIO PEREIRA ARAGÃO - CENTRO
SÃO MATEUS DO MARANHÃO – MA.



Gêneros Alimentícios destinados a Alimentação Escolar da Rede Municipal de Ensino, do Município de São Mateus do Maranhão- MA. Para o ano letivo de 2022, conforme especificações e quantitativos constantes abaixo.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT. TOTAL ANUAL
01	AÇUCAR REFINADO: Especificação: Açúcar refinado, com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor próprio e sabor doce; livre de fermentação; isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas, larvas e detritos de animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo 01 kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no Ministério da Saúde, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega.	KG	20.000
02	ALHO IN NATURA: Especificação: Alho in natura, sem réstia, bulbo inteiro, de ótima qualidade, sãs, compacto, firme e com coloração uniforme, casca protetora íntegra; cor, odor e sabor típicos da espécie. Não deveram apresentar danos ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Embalagem: acondicionada em sacos plásticos resistentes contendo 200g cada; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	KG	1000
03	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: Especificação: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido. Sal refinado, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados) e nem excesso de dureza. Embalagem Dupla: pacote impermeável lacrado, contendo 400g (3x1), com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	PCT	25.000

04	<p>BISCOITO DOCE TIPO MARIA: Especificação: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, amido de milho, soro do leite, sal refinado, aromatizante, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados) e nem excesso de dureza. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 400g (3x1), com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</p>	PCT	 20.000
05	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL: Com teor de matéria gorda, enriquecido com vitamina A e D com mínimo de 26% de proteína, mg de potássio e 320g de sódio, em pó, adicionado em embalagem plástica de 200g. Fardo com 50 pacotes.</p>	PCT	15.000
06	<p>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE: Especificação: obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 500g; observadas as normas técnicas pertinentes a legislação sanitária de alimentos.</p>	PCT	25.000
07	<p>MACARRÃO PARAFUSO: Especificação: obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 500g; observadas as normas técnicas pertinentes a legislação sanitária de alimentos.</p>	PCT	20.000
08	<p>MOLHO DE TOMATE REFOGADO: Produto preparado com sal, condimentos, frutos maduros saudáveis e sem pele, isento de fermentação, cor vermelha odor e sabor próprio. Em embalagem tipo sachê de 340g. Com validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega.</p>	SACHÊ	15.000
09	<p>ÓLEO DE SOJA VEGETAL: Especificação: 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Devendo conter no mínimo 2,8 mg de vitamina E máximo de 3g de gordura saturada na porção de 13ml. Embalagem: acondicionada em recipientes tipo pet plástica, contendo 900ml devidamente rotulada conforme a legislação sanitária de alimentos. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações; nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>	UND	12.000
10	<p>PÃO TIPO "HOT DOG": Produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, gordura. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Peso da unidade de 50g.</p>	UND	100.000



11	RISOTO DE FRANGO: Especificação: mistura para preparo risoto de frango, em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 90%; isento de fermentação, mofo, odores estanhos e de substancias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 01 kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	KG	25.000
13	SAL REFINADO: Especificação: extraído de fontes naturais, recristalizado; com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substancia seca, adicionado de antiuementante e iodo; aparência de cristais de granulação uniforme, na cor branca, não devendo está úmido, pegajoso ou empedrado; odor inodoro e sabor característico (salino); Iodo; iodo por quilograma de produto, ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 01 kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	KG	3.000
14	RISOTO DE CARNE: Especificação: Mistura de arroz e carne. Em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 90%; isento de fermentação, mofo, odores estanhos e de substancias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 01 kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	KG	25.000
15	MINGAU DE MILHO COM COCO: Mistura para preparo de mingau. Sabores variados, vitamina, ferro e zinco. Contendo: açúcar, amido de milho, leite integral em pó, farinha de tapioca, gordura vegetal hidrogenada, mistura de vitaminas e sais minerais (vitaminas A, C, B1,B6, Niacina, Ferro e Zinco). Embalagem de 1 kg contendo prazo de validade e informação nutricional, marca nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente.	KG	20.000
16	TAPIOCA COM COCO: Mistura para preparo de mingau. Sabores variados, vitamina, ferro e zinco. Contendo: açúcar, amido de milho, leite integral em pó, farinha de tapioca, gordura vegetal hidrogenada, mistura de vitaminas e sais minerais (vitaminas A, C, B1,B6, Niacina, Ferro e Zinco). Embalagem de 1 kg contendo prazo de validade e informação nutricional, marca nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente.	KG	20.000
17	VINAGRE: Especificações: resultante de fermentação acética do vinho, inseto de substâncias estranhas a sua composição normal e ausência de corantes, conservantes, ácidos orgânicos e minerais estranhos. Livre sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. No rótulo, deverá constar a denominação do produto e rotulagem nutricional obrigatória. Embalagem em frasco plástico resistentes de 500 ml e bem lacrados com tampa inviolável, hermeticamente fechado. Reembalados em caixas de papelão reforçadas. Validade: suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.	UND	10.000
	ROSQUINHA DE POLVILHO TRADICIONAL: Especificações: Biscoito de polvilho salgado, leve e crocante produzido a partir de polvilho azedo. INGREDIENTES: Polvilho, gordura vegetal, ovos e sal.		



Handwritten signature in blue ink.

18	<p>NAO CONTEM GLUTEN. EMBALAGENS. Embalagem primária. Pacotes de polipropileno atóxico, resistente, hermeticamente fechado sem contato manual. Embalagem secundária: Caixas de papelão com abas superior e inferior lacradas com fita adesiva de polipropileno. A validade é de 6 meses a partir da data de fabricação, se estocado conforme recomendado e em embalagem original fechada. A fabricação é no máximo 15 dias antes da data de entrega.</p>	PCT	12.000
19	<p>CARNE BOVINA MOÍDA: limpa e integrada; Cor e odor característicos; Não apresentando sinais de contaminação ou deterioração; Envasadas em embalagem plásticas de 1 kg, transparentes.</p>	KG	20.000
20	<p>COLORÍFICO: É o produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum em pó (bixa orellana) ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis. Deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Aspecto: pó fino. Cor: alaranjada. Odor: característico. Sabor: próprio A embalagem do produto deverá ser do tipo plástica e resistente. Fado de 1kg contendo cada unidade peso líquido de 100 gramas. A embalagem secundária deverá ser plástica e reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p>	KG	6.000
21	<p>LEITE COM 0% LACTOSE: em pó, com informações nutricionais, adicionado em embalagem plástica de 200g. Fardo com 50 pacotes.</p>	PCT	10.000
22	<p>BISCOITO INTEGRAL: Produto não quebradiço, proveniente de farinha e ingredientes integrais, isentos de açucares simples, 0% lactose e glúten. Peso líquido 400g, tendo dupla embalagem, embalagem secundária de papelão. Validade mínima de 6 meses da entrega.</p>	PCT	12.000
23	<p>ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ: específico para dietas isentas de açucares (frutose, sorbitol e menitol). Ingredientes permitidos: aspartame, sucralose, stevisidio, sem caloria. Caixa contendo 50 saches de 600g cada. Embalagem individual contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número de registro no ministério competente. Validade mínima de 6 meses da entrega.</p>	CX	700
24	<p>MACARRÃO INTEGRAL SEM GLÚTEN E LACTOSE: sem glúten e lactose, 0% sódio, não deverá conter corantes, conservantes e aromatizantes. Não deverá apresentar sujidades, bolor, cheiro de mofo, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem deve estar integra, acondicionada em embalagem bem vedada de 500g, contendo o número de registro no ministério da agricultura, informações nutricionais, ingredientes, número de lote, data de fabricação e de validade.</p>	PCT	12.000



São Mateus do Maranhão- MA, 29 de novembro de 2021.

Darcyelle Muniz Pestana

Darcyelle Muniz Pestana
Nutricionista, CRN11:
6839.