



**ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO LISBOA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

PREGÃO ELETRÔNICO 022/2023

**AQUISIÇÃO DE GÊNEROS
PARA COMPOR O CARDÁPIO DA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR: M O S PANIFICADORA E COMERCIO LTDA

CNPJ DO FORNECEDOR: 25.376685/0001-04

DATA DO TESTE: 20 de dezembro de 2023

LOCAL DO TESTE: Secretaria Municipal de Educação

PRODUTO TESTADO	PERCENTUAL DE AVALIAÇÕES “DENTRO” DOS PADRÕES
<p>AÇÚCAR TIPO CRISTAL. Açúcar cristal branco, de 1ª qualidade, isento de impurezas (isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos). Aspecto granuloso fino a médio, acondicionado em saco plástico atóxico, com data de fabricação e validade na embalagem, ou seja, embalagens devem estar rotuladas de acordo com a legislação vigente. deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 (um) kg (de acordo com o pedido do Departamento de Alimentação Escolar), fardo com 30 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxico. prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Data da fabricação: máximo de 30 dias na data da entrega no depósito da Secretaria de Educação. Marcas de referência: Itajá e Tropical, equivalentes ou de melhor qualidade.</p>	<p>Aprovado 100%</p>

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

<p>AÇÚCAR TIPO CRISTAL. Açúcar cristal branco, de 1ª qualidade, isento de impurezas (isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos). Aspecto granuloso fino a médio, acondicionado em saco plástico atóxico, com data de fabricação e validade na embalagem, ou seja, embalagens devem estar rotuladas de acordo com a legislação vigente. deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 2 (dois) kg (de acordo com o pedido do Departamento de Alimentação Escolar), fardo com 30 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxico. prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Data da fabricação: máximo de 30 dias na data da entrega no depósito da Secretaria de Educação. Marcas de referência: Itajá e Tropical, equivalentes ou de melhor qualidade.</p>	<p>Aprovado 100%</p>
<p>ADOCANTE DIETÉTICO. Adoçante líquido dietético, 100 %STÉVIA , em frasco com 75 ml ou 100ml, constando na embalagem individual a data de fabricação e validade do produto mínima de 12 (doze) meses. Marcas de referência: Linea e Finn, equivalentes ou de melhor qualidade.</p>	<p>Aprovado 100%</p>
<p>ALHO TIPO EXTRA. O produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, não deve estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde. Desta forma, o mesmo deve estar intacto, embalados em sacolas tipo rede de 1kg.</p>	<p>Aprovado 100%</p>
<p>ARROZ POLIDO LONGO, FINO, AGULHINHA, TIPO 1. Características técnicas: Grupo: Beneficiado; Subgrupo: Polido; Classe: Longo fino; Tipo I. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5Kg, em polietileno transparente. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Grãos perfeitos,</p>	<p>Aprovado 100%</p>

<p>maduros, secos e isentos de impurezas (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), não deve apresentar cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética inadequada- empapamento. Marcas de referência: Engenho e Doura, equivalentes ou de melhor qualidade.</p>	
<p>ARROZ POLIDO LONGO, FINO, AGULHINHA, TIPO 1. Características técnicas: Grupo: Beneficiado; Subgrupo: Polido; Classe: Longo fino; Tipo 1. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1Kg, em polietileno transparente. Prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Grãos perfeitos, maduros, secos e isentos de impurezas (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), não deve apresentar cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética inadequada- empapamento. Marcas de referência: Engenho e Doura, equivalentes ou de melhor qualidade.</p>	<p>Aprovado 100%</p>
<p>AVEIA EM FLOCOS FINOS. Embalagem em caixa com 250 g, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses estampado na embalagem, a contar da data da entrega. Produto Nacional. Marcas de referência: Yoki e Quaker</p>	<p>Aprovado 100%</p>
<p>BANANA PRATA. Tamanho médio, peso médio de 120g, produto in natura, em pencas, frutos com 60 a 70% de maturação climatizada, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, 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, devendo ser prioritariamente orgânicos e / ou agroecológicos. Embalagem: caixa com no mínimo 20</p>	<p>Aprovado 100%</p>

Zilmar

[Handwritten mark]

[Handwritten signature]

kg.	
BATATA INGLESA. In natura, produtos frescos e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar perfurações, macucados, e coloração não característica.	Aprovado 100%
BATATA DOCE - Roxa de 1ª qualidade, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, com polpa compacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Aprovado 100%
BETERRABA. De tamanho regular, de 1ª qualidade, de ótima qualidade, fresca, compacta, firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas.	Aprovado 100%
BISCOITO CREAM CRACKER TIPO AMANTEIGADO. Tradicional: Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, fermentos químicos bicarbonato de sódio e amônio, estabilizante lecitina de soja e acidulante ácido fólico. Melhorador de farinha metabissulfito de sódio e protease. Deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação, livre de gorduras trans. rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito- até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco polietileno atóxico,	Aprovado 100%

Handwritten signature

Handwritten signature

<p>dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido mínimo de 350 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias na data da entrega no depósito da Sec. de Educação de João Lisboa. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Marcas de referência: Estrela e Pellagio, equivalentes ou de melhor qualidade.</p>	
<p>BISCOITO TIPO MAISENA - SABORES: CÔCO,LEITE,CHOCOLATE. O biscoito deve ser sem umidade, seco e crocante. Deve conter em sua composição química farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Serão rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas da caracteres organolépticos anormais.o produto deverá ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, sujidades e larvas e em perfeito estado de conservação. não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. a produtos deve estar acondicionado em embalagem primária plástica, atóxica, resistente, lacrada, fechada a vácuo reembaldados em embalagem secundária de caixa de papelão reforçado. pacotes de 400g. validade mínima de 6 meses a conta da entrega. Marcas de referência: Hiléia e Mabel, equivalentes ou de melhor qualidade.</p>	<p>Aprovado 100%</p>
<p>BISCOITO TIPO MAISENA SEM LACTOSE Característica técnica: Biscoito tipo maisena sem lactose. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos que apresentem muita umidade, quebrados, queimados, e de caracteres</p>	<p>Aprovado 100%</p>

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

<p>organolépticos anormais, conforme resolução vigente. Não poderá conter lactose e corantes artificiais. Embalagem: Acondicionado em embalagem transparente, em pacote de 400 gramas, com data de validade impressa no rótulo de forma legível. Marca de referência: Liane, equivalentes ou de melhor qualidade.</p>	
<p>CACAU ALCALINO EM PÓ, Cacau em pó solúvel, obtido de mistura de 100% de cacau, alcalinizado, sem aditivos químicos, sem adição de açúcar, livre de gorduras trans. Não deve apresentar (problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequada ao produto), presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração diferente da característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em polietileno, de 500 g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias, na data de entrega no depósito do Departamento de Alimentação Escolar de João Lisboa. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: Nome ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Deve conter registro no MS, data de fabricação com prazo de validade e número de lote aparentes, constando no rótulo declaração ou certidão do tipo de produto. Na entrega, somente será aceito o produto que tenha data de validade de, no mínimo, 6 meses. Marcas de referência: Mavalério ou Melken, equivalentes ou de melhor qualidade.</p>	<p>Aprovado 100%</p>
<p>CAFÉ EM PÓ. 100% puro, torrado e moído, acondicionado à vácuo - Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento, misturas e peso insatisfatórios, sabo não característico. Embalagem</p>	<p>Aprovado 100%</p>





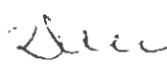
<p>intacta, acondicionadas em pacotes de 250g com selo da ABIC. Marcas de referência: Maratá ou Viana, equivalentes ou de melhor qualidade.</p>	
<p>CARNE BOVINA SEM OSSO, MOÍDA (PATINHO, COXÃO MOLE OU COXÃO DE FORA). Durante o processamento, deve ser realizada aparagem (máximo 5% gordura. Sem ossos, cartilagem e até 3% aponeuroses), a carne deverá ser moída no dia da entrega e resfriada antes da mesma. seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. Embalada à vácuo. A embalagem do produto deverá ser de sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso de 500 (quinhentos)g por embalagem. A rotulagem deve conter no mínimo as seguinte informações: peso, data de processamento, procedência da carne, nome ou marca do abatedouro. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses. Apresentar anexo à nota fiscal de entrega, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos.</p>	<p>Aprovado 100%</p>
<p>CEBOLA. Cebola de cabeça, amarela, de primeira, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou brotos na casca. Não apresentando ardidões, bolores, manchas ou outras alterações que comprometam sua aparência ou qualidade.</p>	<p>Aprovado 100%</p>
<p>CENOURA. Vermelha, extra, produto novo, tamanho médio, in natura, intacto, limpo, sem brotos, embalado em sacos para viagem, sem unidades estragadas, amassadas, que proporcionem defeitos entre as demais, odo e cor característicos. Não apresentando</p>	<p>Aprovado 100%</p>

[Handwritten mark]

[Handwritten signature]

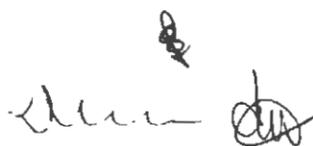
[Handwritten signature]

ardidos, bolores, manchas ou alterações que comprometam sua aparência ou qualidade.	
CONDIMENTO COLORÍFICO EM PÓ. Produto natural obtido a partir do urucum, com matéria-prima de boa qualidade e mantendo suas características organolépticas. Sem adição de sal. Embalagens de polietileno transparentes, resistente, atóxica de até 1000g em sub-pacotes de 10 x 100g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: Nome ou marca, ingredientes, data de validade mínima de 12 meses na entrega, lote e informações nutricionais. Legislação RDC nº 276 de 22 de setembro de 2005. Marcas de referência: Maratá e Nutrivita, equivalentes ou de melhor qualidade.	Aprovado 100%
EXTRATO DE TOMATE. Características técnicas: Extrato de tomate 100% natural, simples e concentrado. O extrato deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Composto dos seguintes ingredientes: tomate, açúcar e sal. Sem adição de qualquer tipo de conservante. isento de fermentação. deve conter zero de gordura trans. acondicionada em copos com 190 gramas. prazo de validade mínima de 12 meses. data de fabricação: Máximo de 30 dias, na data de entrega da Sec. de Educação de João Lisboa. Marcas de referência: Quero e Fugini, equivalentes ou de melhor qualidade.	Aprovado 100%
FEIJÃO CARIOCA. Feijão carioca tipo 1 - Sadios, variedade carioca de tamanho e formatos naturais , maduros, limpos e secos, com porcentagem máxima de impurezas de 2%. - Embalagem: saco de polietileno atóxico, incolor, transparente e resistente, contendo 1 kg. - Rotulagem: de acordo com a	Aprovado 100%





<p>legislação vigente, nos rótulos da embalagem primária deverão estar impressas de forma clara as informações de acordo com a lei. - Validade: restar no mínimo 80% (oitenta por cento) do prazo total da validade, a partir da data de entrega do produto para a Secr. de Educação de João Lisboa. Marcas de referência: Kicaldo e Camil, equivalentes ou de melhor qualidade.</p>	
<p>FLOCÃO DE MILHO- flocos de milho tipo farinha de milho flocada, embalada em pacotes plásticos contendo 400 ou 500 gramas, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega para a Sec. De Educação de João Lisboa. Marcas de referência: Nutrivita e Sinhá, equivalentes ou de melhor qualidade.</p>	Aprovado 100%
<p>FILE DE PEITO DE FRANGO, congelado, não temperado, de primeira qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 10 meses a partir da entrega para a Sec. de Educação de João Lisboa. Em pacote de 1 kg. . Marcas de referência: Friato e Seara, equivalentes ou de melhor qualidade.</p>	Aprovado 100%



<p>FRANGO CONGELADO, SEM TEMPERO. Produto congelado, caixa com peso em média de 20 kg. A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não poderá ter excesso de gelo. Prazo de validade: Mínimo de 10 (dez) meses. data de fabricação: máximo de 30 dias na data de entrega no depóstio da Sec. de Educação de João Lisboa. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, data de processamento, carimbo de inspeção (SIF, SIE ou SIM), procedência da carne ou marca, lote e informações nutricionais. apresentar em anexo a proposta documentos que comprovem inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico). Marcas de referência: Friato e Seara, equivalentes ou de melhor qualidade.</p>	<p>Aprovado 100%</p>
<p>LARANJA PÊRA OU NATAL. Classificação/Características gerais deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresca, 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, com prazo de utilização conforme data de entrega e utilização no cardápio. estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, não serão permitidos manchas ou defeitos na casca, bem como entrega de produto com características que o demonstrem ter idade avançada. Produto embalado em sacos tipo rede contendo 1 (um) cento.</p>	<p>Aprovado 100%</p>

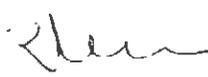
[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

<p>LEITE EM PÓ. Integral, instantâneo, pacote de 400g. Ser leite de espécie bovina. Embalado em plástico (polietileno) atóxico opaco metalizado para manter as características normais do produto. A embalagem primária deve declarar a marca e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote e número do registro no órgão competente. Embalagem termosselada, livre de perfurações. Marcas de referência: Piracanjuba e CCGL, equivalentes ou de melhor qualidade.</p>	<p>Aprovado 100%</p>
<p>LEITE EM PÓ. Integral, SEM LACTOSE, ser leite de espécie bovina, acrescido da ENZIMA LACTASE e de vitaminas e minerais. Embalagem unitária com peso de 300g a 400g. Prazo de validade mínimo de 8 meses a contar da entrega no Departamento de Alimentação Escolar(DAE). . Embalado em plástico (polietileno) atóxico opaco metalizado para manter as características normais do produto. A embalagem primária deve declarar a marca e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote e número do registro no órgão competente. Embalagem termosselada, livre de perfurações. Marcas de referência: Ninho zero lactose e Itambé, equivalentes ou de melhor qualidade.</p>	<p>Aprovado 100%</p>
<p>MAÇÃ. Fugii comercial. Casca de cor acentuada e brilhante, polpa firme, pesadas, sem parte moles, furos ou rachaduras. O produto não poderá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado, muito maduro e nem muito verde. deverá apresentá-lo intacto, embalados em caixas de 18 (dezoito) kg.</p>	<p>Aprovado 100%</p>
<p>MACARRÃO TIPO SPAGUETTI. Massa alimentícia de sêmola de trigo, tipo espaguete, seca,</p>	<p>Aprovado 100%</p>

[Handwritten signatures]

<p>vitaminada, isenta de sujidades, espessura média, sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação. Embalado em pacotes com 500g aproximadamente. Prazo de validade mínima de 6 meses e fabricação de até 30 dias da entrega. Marcas de referência: Fortaleza e Galo equivalentes ou de melhor qualidade.</p>	
<p>MARGARINA COM SAL. Sem gorduras trans (0 g, isto é, 0% de gorduras trans), contendo vitaminas, açúcar e cloreto de sódio dentro dos padrões legais. Cremosa, com adição desal. Produto obtido de vegetais, líquidos hidrogenados, de consistência cremosa aromatizada artificialmente e vitaminada, com no mínimo 65% de lipídios. a rotulagem deve ter carimbo de inspeção estadual ou federal, nome ou marca, lote, ingredientes, data de validade e informações nutricionais, não devem apresentar massa não cremosa, cheiro desagradável, cor não característica do produto, pote violado. Embalagem deve estar intacta, em pote de polietileno resistente, contendo 250g. prazo de validade: Mínimo de 6 meses. data da fabricação: Máximo de 30 dias na data de entrega no depósito da Sec. de Educação de João Lisboa. Marcas de referência: Doriania e Puro Sabor, equivalentes ou de melhor qualidade.</p>	<p>Aprovado 100%</p>
<p>MANTEIGA com sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com 200 g, com teor mínimo de 80% de lipídeos. embalagem plástica com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF-DIPOA. Validade de no mínimo 04 (quatro) meses. Marca de</p>	<p>Aprovado 100%</p>





<p>referência: Piracanjuba, equivalente ou de melhor qualidade.</p>	
<p>MELÃO. De 1ª qualidade, amarelo, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes.</p>	<p>Aprovado 100%</p>
<p>MELANCIA FRESCA - Frutos com 70 a 80% da maturação climatizada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades parasitas e lavas material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agro ecológico. Peso mínimo da peça 8 kg.</p>	<p>Aprovado 100%</p>
<p>ÓLEO DE SOJA REFINADO. Características técnicas: óleo de soja refinado. Embalado em garrafa plástica tipo pet atóxico, não contendo 900 ml do produto, acondicionado em caixas com 20 unidades. Apresentando amassamento, vazamento e abaulamento. prazo de validade: Mínimo de 10 meses. Data de fabricação: Máximo de 30 dias na data de entrega no depósito da Sec. de Educação de João Lisboa. rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Marcas de referência: Sinhá e Comigo, equivalentes ou de melhor qualidade.</p>	<p>Aprovado 100%</p>
<p>OVOS. Ovo de galinha branco, classe A: O produto deverá estar de acordo com a RIISPOA/M.A, Resolução nº 5 de 05/07/91 CIPOA/MA, a qual estabelece: ser de galinha, branco, isento de sujidades,</p>	<p>Aprovado 100%</p>




<p>fungos, substâncias tóxicas, cor, odor, e sabor anormais. Ser do tipo médio, pesando no mínimo 50 gramas por unidades, proveniente de avicultor com inspeção oficial, não apresentar trincos e quebras na casca, estar acondicionado em embalagem primária de bandejas de papelão forte, com divisões celulares para 30 unidades protegidos por filme de PVC contendo data de embalagem e validade, carimbo do SIF e nome do produtor, podendo ser transportado em caixas de papelão reforçadas contendo no mínimo 10 bandejas. Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, e Resolução RDC nº 35 de 17/06/09.</p>	
<p>PÃO DOCE. Peso líquido de 50g. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá conter bromato de potássio, ser queimado ou com mancha escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Embalagem: acondicionada em pacotes de polietileno fino e transparente com máximo de 20 unidades, reembalados em caixas de papelão reforçado até a quantidade de 100 unidades, vedada, o que impede que o produto chegue amassado até o destino final. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação. Prazo de validade: Mínimo de 3 dias. Data de fabricação: Máximo de 1 dia. Este produto deverá ser entregue nas unidades escolares, de acordo com calendário a ser distribuído pela Sec. de Educação de João Lisboa, após análise pela Coordenação de Alimentação Escolar.</p>	<p>Aprovado 100%</p>
<p>PERA. Aspecto globoso, frutos mistos entre verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com</p>	<p>Aprovado 100%</p>

Ueu

(U)

<p>polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física. Acondicionada em embalagem própria.</p>	
<p>PIMENTA DO REINO MOÍDA, de boa qualidade, pura, seca, fina, sem grumos ou condição estranha ao produto, livre de sujidades, parasitas, fungos e bolores, de cor uniforme, odor característico, embalagem com os dados de identificação e procedência, data de fabricação e prazo de validade. Acondicionado em embalagem lacrada, resistente, limpa e não violada. Prazo de validade mínimo: 1 ano a partir da data da entrega. Embalagem pode conter de 10 a 100g.</p>	Aprovado 100%
<p>POLPA DE FRUTAS - SABOR ACEROLA. Polpa de fruta; sabor ACEROLA; Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; apresentação na forma polpa de fruta congelada; líquido obtido da fruta madura e sã; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar/ com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em embalagem plástica de 1kg cada unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a Resolução-CNNPA nº12, de 24/07/78 e RDC 272, de 22/09/05 e suas alterações posteriores. deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicos no respectivo Regulamento técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. Marca de referência: Kifruta, equivalentes ou de melhor</p>	Aprovado 100%

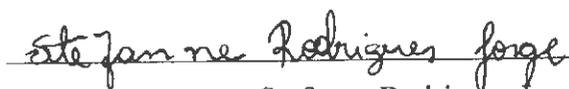




qualidade.	
REPOLHO VERDE. Produto in natura, acondicionado em embalagem para viagem, novo, com odor e cor característicos, próprio para o consumo humano. Não apresentando ardidões, bolores, rachaduras, manchas ou outras alterações que comprometam sua aparência ou qualidade.	Aprovado 100%
SAL REFINADO IODADO. Refinado iodado, beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Produzido e embalado em conformidade com a legislação vigente. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de rafia ou polietileno. prazo de validade: Mínimo de 11 meses. data da fabricação: Máximo de 30 dias na data da entrega no depósito da Sec. de Educação de João Lisboa. Marcas de referência: Bom de mesa e Nota 10, equivalentes ou de melhor qualidade.	Aprovado 100%

Por meio do teste de análise sensorial realizado no dia 20 de dezembro de 2023, a equipe do Departamento de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação e a Presidente do Conselho de Alimentação Escolar – CAE considera que os produtos acima listados estão aptos a serem adquiridos pela alimentação escolar do município de João Lisboa por este fornecedor por atenderem as características básicas determinadas pela equipe de análise sensorial.

Equipe de análise sensorial:

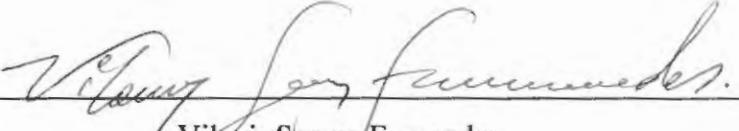


Stefanne Rodrigues Jorge

Nutricionista RT

CRN11:3079

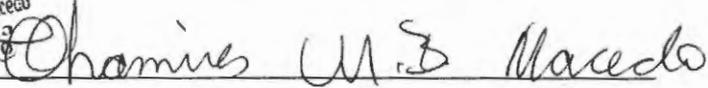




Vilair Soares Fernandes

Coordenador de Alimentação Escolar

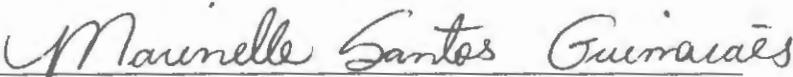
Thamires Moraes B. Macedo
Nutricionista
CRN11:3710



Thamires Moraes Brito Macedo

Nutricionista QT

CRN11:3710



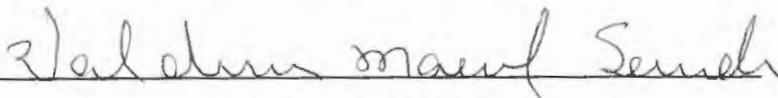
Marinelle Santos Guimarães

Supervisora da Alimentação Escolar



Vanusia Vilani da Silva Almeida

Membro do Conselho de Alimentação Escolar – CAE



Valdirene Sandes Maciel

Presidente do Conselho de Alimentação Escolar – CAE



**ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE JOÃO LISBOA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

PREGÃO ELETRÔNICO 022/2023

**AQUISIÇÃO DE GÊNEROS
PARA COMPOR O CARDÁPIO DA
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR: MALU DISTRIBUIDORA & REPRESENTAÇÕES EIRELI
CNPJ - 42.649.742/0001-92

DATA DO TESTE: 20 de dezembro de 2023

LOCAL DO TESTE: Secretaria Municipal de Educação

PRODUTO TESTADO	PERCENTUAL DE AVALIAÇÕES “DENTRO” DOS PADRÕES
CHIMICHURRI - tempero tipo chimichurri desidratado (salsa, orégano, cebola, alho, pimenta vermelha, pimentão e sal, embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem contendo de 10 a 100 g. Marcas de referência: Kinino, equivalentes ou de melhor qualidade.	Aprovado 100%

Por meio do teste de análise sensorial realizado no dia 20 de dezembro de 2023, a equipe do Departamento de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação e a Presidente do Conselho de Alimentação Escolar – CAE considera que os produtos acima listados estão aptos a serem adquiridos pela alimentação escolar do município de João Lisboa por este fornecedor por atenderem as características básicas determinadas pela equipe de análise sensorial.

Equipe de análise sensorial:

Stefanne Rodrigues Jorge

Stefanne Rodrigues Jorge

Nutricionista RT

CRN11:3079

Vilair Soares Fernandes

Vilair Soares Fernandes

Coordenador de Alimentação Escolar

Thamires Moraes Brito Macedo

Thamires Moraes Brito Macedo

Nutricionista QT

CRN11:3710

Marinelle Santos Guimarães

Marinelle Santos Guimarães

Supervisora da Alimentação Escolar

Vanusia

Vanusia Vilani da Silva Almeida

Membro do Conselho de Alimentação Escolar – CAE

Valdirene Sandes Maciel

Valdirene Sandes Maciel

Presidente do Conselho de Alimentação Escolar – CAE

João Lisboa – MA, 20 de dezembro de 2023

João Lisboa

[Signature]