

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

**EDITAL 1ª CHAMADA PÚBLICA/2021**

**CHAMADA PÚBLICA PARA COMPRA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

A Secretaria de Estado da Educação/SEDUC, pessoa jurídica de direito público, no uso de suas prerrogativas legais, através dos gestores das escolas da Unidade Regional de Educação de IMPERATRIZ - MA, considerando o disposto no art. 14, da Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009; Resolução/CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020; Decreto nº 35.849, de 25 de maio de 2020 que dispõe sobre a inclusão do Pescado no cardápio da alimentação escolar e Resolução/CD/FNDE nº 20, de 02 de Dezembro de 2020, vem realizar a **1ª CHAMADA PÚBLICA de 2021**, para aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, destinada ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, vinculado ao Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação/FNDE, durante o período de Fevereiro de 2021 a Dezembro de 2021. Os interessados (Grupos Formais, Informais ou Fornecedores Individuais) deverão apresentar a documentação para a habilitação dos Projetos de Venda de 11/02/2021 a 02/03/2021, das 08h00min as 17h00min, no CE DELFINO AGUIAR DE AZEVEDO - ANEXO I - VAO D da rede estadual do Maranhão.

### 1 - OBJETO

O objeto da presente **CHAMADA PÚBLICA 2021** é a aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural e suas organizações, para atender os estudantes matriculados na rede estadual de Ensino do Maranhão, através do Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE/FNDE.

### 2 - FONTE DE RECURSO

Recursos provenientes do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE / Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, calculado com base no número de alunos devidamente matriculados na educação básica, conforme os dados oficiais do Censo Escolar do exercício anterior realizado pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira - INEP, do Ministério da Educação - MEC.

#### 2.1 - Para atender os estudantes matriculados na educação básica pública conforme:

| <b>DADOS DO CE DELFINO AGUIAR DE AZEVEDO - ANEXO I - VAO D</b> |  |
|--|--|
| <b>URE</b>   | IMPERATRIZ                                   |
| <b>MUNICÍPIO</b>   | SAO JOAO DO PARAISO                          |
| <b>INEP</b>  | 21242275                                     |
| <b>CNPJ</b>  | 05.683.296/0001-06                           |
| <b>ENDEREÇO</b>  | Av. Argemiro Aguiar de Azevedo, S/N - Centro |
| <b>NOME DO GESTOR</b>  | MARIA RAIMUNDA DA COSTA ROCHA                |
| <b>CONTATO EMAIL</b>   | mariaraimundarocho@hotmail.com               |
| <b>CONTATO FONE</b>  | 98156-9973                                   |

### 3 - PRODUTOS A SEREM ADQUIRIDOS E PREÇOS A SEREM PAGOS PELO CENTRO DE ENSINO

A quantidade de gêneros alimentícios a serem adquiridos é estimada com base nos cardápios de alimentação escolar elaborados por nutricionistas da Secretaria Estadual de Educação do Maranhão - SEDUC e em consonância com a disponibilidade do recurso orçamentário repassado pelo FNDE/PNAE, onde no mínimo de 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art.14, da Lei nº 11.947/2009.

O percentual mínimo de 30% (trinta por cento) do recurso orçamentário repassado pelo FNDE/PNAE não executado será avaliado quando da prestação de contas e o valor correspondente deverá ser devolvido, conforme procedimento previsto no art. 55, Resolução/CD/FNDE Nº 06, de 08 de maio de 2020.

As propostas serão recebidas, de acordo com a **DEMANDA GERAL DE PRODUTOS**, conforme especificações e preços dos gêneros alimentícios abaixo:

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

**3.1 Características e quantidades do produto:**

| <b>DEMANDA GERAL DE PRODUTOS</b> |  |                        |                   |                           |                    |
|----------------------------------|--|------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>ITEM</b>                      | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>   | <b>UNID. DE MEDIDA</b> | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|                                  |  |                        |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 1                                | <b>ABACATE:</b> De tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem sinais de rupturas ou machucados, grau de amadurecimento ideal para o consumo  | KG                     | 0                 | R\$ 7,18                  | R\$ 0,00           |
| 2                                | <b>ABACAXI:</b> De primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.   | KG                     | 61                | R\$ 3,71                  | R\$ 226,31         |
| 3                                | <b>ABÓBORA:</b> Com casca firme, tamanho grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, turgescentes, intacta e bem desenvolvida, livre de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa.   | KG                     | 40                | R\$ 3,64                  | R\$ 145,60         |
| 4                                | <b>ABOBRINHA:</b> De coloração verde clara, com ausência de ataque de brocas e manchas de encosto e com corte do pedúnculo igual. Deverá ser de porte médio/grande, de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidades, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. | KG                     | 28                | R\$ 3,76                  | R\$ 105,28         |
| 5                                | <b>ACELGA:</b> Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Em maço com no mínimo 400g.   | MAÇO                   | 0                 | R\$ 3,59                  | R\$ 0,00           |
| 6                                | <b>ALFACE:</b> De 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem plástica, com peso expresso. Livres de resíduos de fertilizantes. Maço de 300g  | MAÇO                   | 0                 | R\$ 3,59                  | R\$ 0,00           |
| 7                                | <b>ARROZ:</b> Beneficiado, de procedência nacional, ser de safra corrente. Deve apresentar-se isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas, embalado em pacotes de KG, de plástico atóxico, com prazo de validade mínima de seis meses a contar da data de entrega. Com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar  | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 8                                | <b>AZEITE DE COCO BABACU:</b> Azeite vegetal de coco babaçu armazenado em recipiente de vidro de até 1L. O produto deve ser puro, sem sujidades, com dados de identificação, de fabricação, armazenamento, validade e dados do fabricante no rótulo. Todas as especificações de qualidade do produto devem seguir a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM e o Selo da Agricultura Familiar.  | LITRO                  | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 9                                | <b>BANANA:</b> 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                     | 199               | R\$ 4,37                  | R\$ 869,63         |
| 10                               | <b>BATATA DOCE:</b> De superfície lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada  | KG                     | 96                | R\$ 4,54                  | R\$ 435,84         |
| 11                               | <b>BERINJELA:</b> De superfície lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes.   | KG                     | 0                 | R\$ 4,38                  | R\$ 0,00           |

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA GERAL DE PRODUTOS</b> |  |                        |                   |                           |                    |
|----------------------------------|--|------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>ITEM</b>                      | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>   | <b>UNID. DE MEDIDA</b> | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|                                  |  |                        |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 12                               | <b>BETERRABA:</b> Fruto de primeira qualidade, fresco, sem folhas, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderida a superfície, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades.   | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 13                               | <b>BOLO:</b> Ótima qualidade, íntegro produzido de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada. A embalagem deve ser plástica transparente, lacrada e com indicação do peso, data de fabricação, prazo de validade e ingredientes descritos. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM.  | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 14                               | <b>CARNE BOVINA:</b> Tipo coxão mole ou acém, sem osso, cortada ou moída. Pode ser congelada. Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deve ter cor e cheiro característicos, não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida. A embalagem deverá ser plástica atóxica, resistente, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, identificação completa do produto, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. Obrigatoriamente conter o registro no SIF e o Selo da Agricultura Familiar | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 15                               | <b>CARNE SUINA:</b> Tipo bisteca ou pernil sem osso e cortada. Pode ser congelada. Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deve ter cor e cheiro característicos, não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida. A embalagem deverá ser plástica atóxica, resistente, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, identificação completa do produto, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. Obrigatoriamente conter o registro no SIF e o Selo da Agricultura Familiar.           | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 16                               | <b>CEBOLA:</b> In natura, de primeira, branca, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deverá apresentar-se compacta e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitos e materiais estranhos.  | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 17                               | <b>CEBOLINHA:</b> Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente. Maço de 100g.   | MAÇO                   | 0                 | R\$ 3,21                  | R\$ 0,00           |
| 18                               | <b>CENOURA:</b> Fruto de primeira qualidade, fresca, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.  | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 19                               | <b>CHEIRO-VERDE:</b> Com folhas firmes, de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente. Maço de 100g.   | MAÇO                   | 0                 | R\$ 2,21                  | R\$ 0,00           |

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA GERAL DE PRODUTOS</b> |   |                        |                   |                           |                    |
|----------------------------------|---|------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>ITEM</b>                      | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>  | <b>UNID. DE MEDIDA</b> | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|                                  |   |                        |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 20                               | <b>COCO SECO:</b> Fruto de 1ª qualidade, tamanho médio, isento de fermentação, mofo, parasitas e sujidades.   | UND.                   | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 21                               | <b>CORANTE:</b> Produto acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, em pó, sem adição de sal, cor e aroma característicos, dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, resolução nº 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos da semente de urucum. Embalado em pacote de 100g. Todas as especificações de qualidade do produto devem seguir a legislação da vigilância sanitária e recomendações do ministério da agricultura - SIF ou SIE ou SIM e o selo da agricultura familiar. | KG                     | 0                 | R\$ 5,21                  | R\$ 0,00           |
| 22                               | <b>COUVE:</b> Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Maço de 400g.   | MAÇO                   | 0                 | R\$ 3,43                  | R\$ 0,00           |
| 23                               | <b>FARINHA AMARELA:</b> Farinha de mandioca tipo puba, isenta de sujidades, embaladas em saco transparente e sem mofo.  | KG                     | 0                 | R\$ 6,54                  | R\$ 0,00           |
| 24                               | <b>FARINHA BRANCA:</b> Farinha de mandioca fina, branca, isenta de sujidades, embaladas em saco transparente e sem mofo.  | KG                     | 0                 | R\$ 6,54                  | R\$ 0,00           |
| 25                               | <b>FARINHA DE MESOCARPO DE BABAÇU:</b> Farinha de mesocarpo de coco babaçu, sem adição de sal ou açúcar e qualquer conservante, embalagem de 1KG com identificação do produto, data de fabricação e validade. Todas as especificações de qualidade do produto devem seguir a legislação da vigilância sanitária e recomendações do ministério da agricultura - SIF ou SIE ou SIM e o selo da agricultura familiar.  | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 26                               | <b>FAVA:</b> De 1ª qualidade, íntegra, de colheita recente; com aspecto, 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 fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalados em sacos plásticos transparentes. Transportados de forma adequada de acordo com a legislação vigente.   | KG                     | 0                 | R\$ 11,88                 | R\$ 0,00           |
| 27                               | <b>FECULA DE MANDIOCA:</b> Farinha de mandioca fina, tipo polvilho, branca, isenta de sujidades embaladas em saco transparente e sem mofo.  | KG                     | 0                 | R\$ 5,88                  | R\$ 0,00           |
| 28                               | <b>FEIJAO COMUM:</b> Novo, acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, insetos, larvas, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos. Íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalados em sacos plásticos transparentes.  | KG                     | 0                 | R\$ 8,88                  | R\$ 0,00           |
| 29                               | <b>FEIJAO VERDE:</b> De cor verde de 1ª qualidade, íntegro, com tamanho e coloração uniformes, firme e compacta, isento 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 fertilizantes ou outras substâncias químicas. Devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Embalados em sacos plásticos transparentes.   | KG                     | 0                 | R\$ 11,54                 | R\$ 0,00           |

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA GERAL DE PRODUTOS</b> |   |                        |                   |                           |                    |
|----------------------------------|---|------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>ITEM</b>                      | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>  | <b>UNID. DE MEDIDA</b> | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|                                  |   |                        |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 30                               | <b>FRANGO:</b> Inteiro, resfriado, sem miúdos, sem tempero, embalado individualmente em sacos plásticos de polietileno resistente, com aproximadamente 2 kg por frango, com a marca do fabricante do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou do frango, consistência firme, não amolecida e cor característica, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro agradável, pele lisa, macia e clara (entre amarelo e branco). As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura – SIF ou SIE. Contendo o Selo da Agricultura Familiar. | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 31                               | <b>INHAME:</b> Íntegro e firme isenta de sujidades, com grau de evolução completo de tamanho.   | KG                     | 0                 | R\$ 7,54                  | R\$ 0,00           |
| 32                               | <b>IOGURTE:</b> O produto deve ser mantido e transportado em temperatura até 10°C e com sabores diversos. Embalagem com no mínimo 120 mL, com indicação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Vigilância Sanitária. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM.  | G                      | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 33                               | <b>JACA:</b> De forma ovalada, irregular, com casca grossa e áspera com pequenas saliências bem desenvolvidas e amarelas (madura). Com consistência firme, parte comestível contendo vários gomos recobertos por polpa cremosa, suculenta, viscosa e cheiro forte e característico. Devendo ser isenta de parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada, apresentando grau de amadurecimento ideal para consumo.  | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 34                               | <b>JOÃO GOMES (JONGOME):</b> Com folhas lisas, firmes e viçosas, com coloração e tamanho uniforme e típico, da variedade, livres de resíduos de fertilizante, de colheita recente. Maço de 250g.  | MAÇO                   | 0                 | R\$ 3,09                  | R\$ 0,00           |
| 35                               | <b>JUÇARA:</b> Frutos são e maduros, atendendo às respectivas especificações. Cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades, parasitas, larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte que possam tornar o produto impróprio para o consumo. Deve ser de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes e ser transportado de forma adequada.   | LITRO                  | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 36                               | <b>LARANJA:</b> Fruto de tamanho pequeno a médio, casca de coloração alaranjada, lisa, suculenta, sem amassados e partes estragadas. Grau de amadurecimento ideal para consumo.   | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 37                               | <b>LEITE:</b> Pasteurizado, livres de microrganismos patogênicos e outros que possam desenvolver durante a estocagem e comercialização do produto. A embalagem deve ser em saqueta plástica, com 1000mL, com indicação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Vigilância Sanitária. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM.   | LITRO                  | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 38                               | <b>LIMAO:</b> Fruto de tamanho médio, no ponto maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizante.  | KG                     | 29                | R\$ 4,38                  | R\$ 127,02         |
| 39                               | <b>MACAXEIRA:</b> De superfície íntegra e firme, isenta de sujidades, com grau de evolução completo de tamanho.   | KG                     | 82                | R\$ 3,51                  | R\$ 287,82         |

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA GERAL DE PRODUTOS</b> |   |                        |                   |                           |                    |
|----------------------------------|---|------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>ITEM</b>                      | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>  | <b>UNID. DE MEDIDA</b> | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|                                  |   |                        |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 40                               | <b>MAMAO:</b> Fruto fresco, mantendo as características organolépticas, com 70% de maturação, sem fermentos, livres de resíduos de fertilizantes.   | KG                     | 89                | R\$ 4,18                  | R\$ 372,02         |
| 41                               | <b>MANGA:</b> De 1ª qualidade, com característica bem definida, inteira e limpa. Devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada, apresentando grau de amadurecimento ideal para consumo.   | KG                     | 0                 | R\$ 6,04                  | R\$ 0,00           |
| 42                               | <b>MANJERICAO:</b> Com folhas viçosas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Maço de 250g.  | MAÇO                   | 0                 | R\$ 3,04                  | R\$ 0,00           |
| 43                               | <b>MAXIXE:</b> Com característica tenra, fresca, verde, de colheita recente, sem sinais de amarelamento com grau de maturação adequada, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos.   | KG                     | 14                | R\$ 9,88                  | R\$ 138,32         |
| 44                               | <b>MELANCIA:</b> 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. Devendo ser transportado de forma adequada.   | KG                     | 0                 | R\$ 2,21                  | R\$ 0,00           |
| 45                               | <b>MELÃO:</b> Fruto de 1ª qualidade, fresco, fruto com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isento 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 transportado de forma adequada.   | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 46                               | <b>MILHO VERDE:</b> Com grãos bem desenvolvidos e novos, porém macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina. Liv  | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 47                               | <b>OVOS:</b> Médios, cor branca ou rosa de granja familiar, íntegro. Com registro nos órgãos de inspeção sanitária, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, as especificações de vigilância sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura – SIF, SIE ou SIM.   | DÚZIA                  | 0                 | R\$ 8,71                  | R\$ 0,00           |
| 48                               | <b>PÃO:</b> Pão caseiro de 50g, a base de farinha de trigo (enriquecida com ferro, cálcio e vitamina do complexo B). Boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante, homogênea e bem assado. Não podendo ser queimado, amassado e achatado. Embalado em sacos polietileno atóxicos, resistente e transparentes. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura – SIF ou SIE. Contendo o Selo da Agricultura Familiar.  | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 49                               | <b>PEIXE:</b> Filetado, isento de escamas e couro, espinhas, nadadeiras, cabeça e vísceras. Limpo, congelado a -18° c, mantido no resfriamento em 10° c no freezer, isento de evidências de decomposição. De 1ª qualidade, com aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso; cor, sabor e aroma característicos. Não apresentando manchas esverdeadas e livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalados em porções de 1 (um) kg, em embalagem plástica transparente atóxica. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura – SIF ou SIE. Contendo o Selo da Agricultura Familiar, lote e validade. | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 50                               | <b>PEPINO:</b> Com superfície lisa, firme, sem rugas, bem formado, na cor verde. Não pode se apresentar amolecido, brocado, com manchas amarelas na parte superior. De tamanho médio, livre de resíduos de fertilizantes.   | KG                     | 16                | R\$ 3,64                  | R\$ 58,24          |

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA GERAL DE PRODUTOS</b> |   |                        |                   |                           |                    |
|----------------------------------|---|------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>ITEM</b>                      | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>  | <b>UNID. DE MEDIDA</b> | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|                                  |   |                        |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 51                               | <b>PIMENTA DE CHEIRO:</b> Com característica íntegra e firme com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade.  | KG                     | 0                 | R\$ 9,54                  | R\$ 0,00           |
| 52                               | <b>PIMENTÃO:</b> Com característica íntegra e firme, com grau de maturação adequado, tamanho médio, isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade, livre de resíduos de fertilizantes.  | KG                     | 2                 | R\$ 6,21                  | R\$ 12,42          |
| 53                               | <b>POLPA DE FRUTA DE ABACAXI:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e com o Selo da Agricultura Familiar. | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 54                               | <b>POLPA DE FRUTA DE ACEROLA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.       | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 55                               | <b>POLPA DE FRUTA DE BACURI:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e com Selo da Agricultura Familiar.    | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 56                               | <b>POLPA DE FRUTA DE CAJA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.          | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 57                               | <b>POLPA DE FRUTA DE CAJU:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.          | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA GERAL DE PRODUTOS</b> |  |                        |                   |                           |                    |
|----------------------------------|--|------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>ITEM</b>                      | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>   | <b>UNID. DE MEDIDA</b> | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|                                  |  |                        |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 58                               | <b>POLPA DE FRUTA DE CUPUACU:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.  | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 59                               | <b>POLPA DE FRUTA DE GOIABA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.   | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 60                               | <b>POLPA DE FRUTA DE GRAVIOLA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar. | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 61                               | <b>POLPA DE FRUTA DE JUCARA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.   | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 62                               | <b>POLPA DE FRUTA DE MANGA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.    | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 63                               | <b>POLPA DE FRUTA DE MARACUJA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar. | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 64                               | <b>POLPA DE FRUTA DE MURICI:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.   | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA GERAL DE PRODUTOS</b> |   |                        |                   |                           |                    |
|----------------------------------|---|------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>ITEM</b>                      | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>  | <b>UNID. DE MEDIDA</b> | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|                                  |   |                        |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 65                               | <b>POLPA DE FRUTA DE TAMARINDO:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar. | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 66                               | <b>QUIABO:</b> De tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.   | KG                     | 14                | R\$ 9,21                  | R\$ 128,94         |
| 67                               | <b>REPOLHO:</b> De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em embalagem própria.   | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 68                               | <b>RÚCULA:</b> Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente. Maço de 300g.   | MAÇO                   | 0                 | R\$ 3,43                  | R\$ 0,00           |
| 69                               | <b>SALSA:</b> Folhas verdes, fresca, sem traços de descoloração, íntegros e firmes, isentos de sujidades ou corpo estranhos. Livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente. Maço de 100g.  | MAÇO                   | 0                 | R\$ 3,43                  | R\$ 0,00           |
| 70                               | <b>TANGERINA:</b> Tangerina de primeira qualidade; fresca; com aspecto; cor; cheiro e sabor próprio; com polpa firme e intacta; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo.  | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 71                               | <b>TAPIOCA:</b> Produto preparado a partir do amido de mandioca com grânulos redondos, isenta de sujidades, substância terrosa e sujeiras.  | KG                     | 0                 | R\$ 5,88                  | R\$ 0,00           |
| 72                               | <b>TOMATE:</b> Fruto de tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.  | KG                     | 0                 | R\$ 6,71                  | R\$ 0,00           |
| 73                               | <b>VAGEM:</b> Cor verde escura, tamanho e coloração uniforme, firme e compacta, livre de resíduos de fertilizantes, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de resíduos de fertilizantes.  | KG                     | 0                 | R\$ 12,21                 | R\$ 0,00           |
| 74                               | <b>VINAGREIRA:</b> Com folhas viçosas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Maço de 400g.  | MAÇO                   | 0                 | R\$ 3,54                  | R\$ 0,00           |
| <b>VALOR TOTAL CHAMADA</b>       |   |                        |                   | <b>R\$ 2.907,44</b>       |                    |

\* Preço de Aquisição (R\$) é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar, (Resolução CD/FNDE Nº 06, de 08/05 /2020, Art.31, § 4º).

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues de acordo com as quantidades especificadas na **DEMANDA GERAL DE PRODUTOS**, atendendo a quantidade prevista, as especificações dos gêneros e respeitando o preço de aquisição unitário/total. Os itens previstos na referida Demanda podem ser substituídos quando ocorrer a necessidade, desde que os produtos substituídos constem na mesma chamada pública e sejam correlatos nutricionalmente e que a **substituição seja atestada pelo Responsável Técnico**, que dará conhecimento prévio ao Conselho de Alimentação Escolar - CAE. Caso ocorra a substituição, essa deve ser informada no **TERMO DE ALTERAÇÃO DOS GÊNEROS RECEBIDOS DA AGRICULTURA FAMILIAR** e anexado junto à prestação de contas.

**3.1.1 Demanda de produtos com quantidade**

A Demanda deve ser conforme especificações e preços dos gêneros alimentícios por Níveis de Ensino:

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b>      |  |                        |                   |                           |                    |           |
|---|--|------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|-----------|
| <b>PNAMN – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – ENSINO MEDIO</b> |  |                        |                   |                           |                    |           |
| <b>MODALIDADE</b>                                 | <b>REGULAR</b>   | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> |                   | <b>MÉDIO NORMAL</b>       | <b>Nº ALUNO</b>    | <b>93</b> |
| <b>ITEM</b>                                       | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>   | <b>UNID. DE MEDIDA</b> | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |           |
|   |  |                        |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |           |
| 1   | <b>ABACATE:</b> De tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem sinais de rupturas ou machucados, grau de amadurecimento ideal para o consumo  | KG                     | 0                 | R\$ 7,18                  | R\$ 0,00           |           |
| 2   | <b>ABACAXI:</b> De primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.   | KG                     | 61                | R\$ 3,71                  | R\$ 226,31         |           |
| 3   | <b>ABÓBORA:</b> Com casca firme, tamanho grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, turgescentes, intacta e bem desenvolvida, livre de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa.   | KG                     | 40                | R\$ 3,64                  | R\$ 145,60         |           |
| 4   | <b>ABOBRINHA:</b> De coloração verde clara, com ausência de ataque de brocas e manchas de encosto e com corte do pedúnculo igual. Deverá ser de porte médio/grande, de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidades, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. | KG                     | 28                | R\$ 3,76                  | R\$ 105,28         |           |
| 5   | <b>ACELGA:</b> Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Em maço com no mínimo 400g.   | MAÇO                   | 0                 | R\$ 3,59                  | R\$ 0,00           |           |
| 6   | <b>ALFACE:</b> De 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem plástica, com peso expresso. Livres de resíduos de fertilizantes. Maço de 300g  | MAÇO                   | 0                 | R\$ 3,59                  | R\$ 0,00           |           |
| 7   | <b>ARROZ:</b> Beneficiado, de procedência nacional, ser de safra corrente. Deve apresentar-se isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas, embalado em pacotes de KG, de plástico atóxico, com prazo de validade mínima de seis meses a contar da data de entrega. Com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar  | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |           |
| 8   | <b>AZEITE DE COCO BABACU:</b> Azeite vegetal de coco babaçu armazenado em recipiente de vidro de até 1L. O produto deve ser puro, sem sujidades, com dados de identificação, de fabricação, armazenamento, validade e dados do fabricante no rótulo. Todas as especificações de qualidade do produto devem seguir a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM e o Selo da Agricultura Familiar.  | LITRO                  | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |           |
| 9   | <b>BANANA:</b> 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                     | 199               | R\$ 4,37                  | R\$ 869,63         |           |
| 10  | <b>BATATA DOCE:</b> De superfície lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada  | KG                     | 96                | R\$ 4,54                  | R\$ 435,84         |           |
| 11  | <b>BERINJELA:</b> De superfície lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes.   | KG                     | 0                 | R\$ 4,38                  | R\$ 0,00           |           |
| 12  | <b>BETERRABA:</b> Fruto de primeira qualidade, fresco, sem folhas, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderida a superfície, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades.   | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |           |

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b>      |   |                        |  |                        |                   |                           |                    |
|---|---|------------------------|--|------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>PNAMN – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – ENSINO MEDIO</b> |   |                        |  |                        |                   |                           |                    |
| <b>MODALIDADE</b>                                 | <b>REGULAR</b>  | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> |  | <b>MÉDIO NORMAL</b>    | <b>Nº ALUNO</b>   | <b>93</b>                 |                    |
| <b>ITEM</b>                                       | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>  |                        |  | <b>UNID. DE MEDIDA</b> | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|   |   |                        |  |                        |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 13  | <p><b>BOLO:</b> Ótima qualidade, íntegro produzido de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada. A embalagem deve ser plástica transparente, lacrada e com indicação do peso, data de fabricação, prazo de validade e ingredientes descritos. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM.</p>  |                        |  | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 14  | <p><b>CARNE BOVINA:</b> Tipo coxão mole ou acém, sem osso, cortada ou moída. Pode ser congelada. Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deve ter cor e cheiro característicos, não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida. A embalagem deverá ser plástica atóxica, resistente, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, identificação completa do produto, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. Obrigatoriamente conter o registro no SIF e o Selo da Agricultura Familiar</p> |                        |  | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 15  | <p><b>CARNE SUINA:</b> Tipo bisteca ou pernil sem osso e cortada. Pode ser congelada. Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deve ter cor e cheiro característicos, não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida. A embalagem deverá ser plástica atóxica, resistente, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, identificação completa do produto, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. Obrigatoriamente conter o registro no SIF e o Selo da Agricultura Familiar.</p>           |                        |  | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 16  | <p><b>CEBOLA:</b> In natura, de primeira, branca, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deverá apresentar-se compacta e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitos e materiais estranhos.</p>  |                        |  | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 17  | <p><b>CEBOLINHA:</b> Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente. Maço de 100g.</p>   |                        |  | MAÇO                   | 0                 | R\$ 3,21                  | R\$ 0,00           |
| 18  | <p><b>CENOURA:</b> Fruto de primeira qualidade, fresca, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.</p>  |                        |  | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 19  | <p><b>CHEIRO-VERDE:</b> Com folhas firmes, de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente. Maço de 100g.</p>   |                        |  | MAÇO                   | 0                 | R\$ 2,21                  | R\$ 0,00           |
| 20  | <p><b>COCO SECO:</b> Fruto de 1ª qualidade, tamanho médio, isento de fermentação, mofo, parasitas e sujidades.</p>  |                        |  | UND.                   | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 21  | <p><b>CORANTE:</b> Produto acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, em pó, sem adição de sal, cor e aroma característicos, dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, resolução nº 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos da semente de urucum. Embalado em pacote de 100g. Todas as especificações de qualidade do produto devem seguir a legislação da vigilância sanitária e recomendações do ministério da agricultura - SIF ou SIE ou SIM e o selo da agricultura familiar.</p>  |                        |  | KG                     | 0                 | R\$ 5,21                  | R\$ 0,00           |
| 22  | <p><b>COUVE:</b> Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Maço de 400g.</p>  |                        |  | MAÇO                   | 0                 | R\$ 3,43                  | R\$ 0,00           |
| 23  | <p><b>FARINHA AMARELA:</b> Farinha de mandioca tipo puba, isenta de sujidades, embaladas em saco transparente e sem mofo.</p>   |                        |  | KG                     | 0                 | R\$ 6,54                  | R\$ 0,00           |

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b>      |   |                        |  |                        |                   |                           |                    |
|---|---|------------------------|--|------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>PNAMN – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – ENSINO MEDIO</b> |   |                        |  |                        |                   |                           |                    |
| <b>MODALIDADE</b>                                 | <b>REGULAR</b>  | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> |  | <b>MÉDIO NORMAL</b>    | <b>Nº ALUNO</b>   | <b>93</b>                 |                    |
| <b>ITEM</b>                                       | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>  |                        |  | <b>UNID. DE MEDIDA</b> | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|   |   |                        |  |                        |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 24  | <b>FARINHA BRANCA:</b> Farinha de mandioca fina, branca, isenta de sujidades, embaladas em saco transparente e sem mofo.  |                        |  | KG                     | 0                 | R\$ 6,54                  | R\$ 0,00           |
| 25  | <b>FARINHA DE MESOCARPO DE BABAÇU:</b> Farinha de mesocarpo de coco babaçu, sem adição de sal ou açúcar e qualquer conservante, embalagem de 1KG com identificação do produto, data de fabricação e validade. Todas as especificações de qualidade do produto devem seguir a legislação da vigilância sanitária e recomendações do ministério da agricultura - SIF ou SIE ou SIM e o selo da agricultura familiar.  |                        |  | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 26  | <b>FAVA:</b> De 1ª qualidade, íntegra, de colheita recente; com aspecto, 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 fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalados em sacos plásticos transparentes. Transportados de forma adequada de acordo com a legislação vigente.   |                        |  | KG                     | 0                 | R\$ 11,88                 | R\$ 0,00           |
| 27  | <b>FECULA DE MANDIOCA:</b> Farinha de mandioca fina, tipo polvilho, branca, isenta de sujidades embaladas em saco transparente e sem mofo.  |                        |  | KG                     | 0                 | R\$ 5,88                  | R\$ 0,00           |
| 28  | <b>FELJAO COMUM:</b> Novo, acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, insetos, larvas, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos. Íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalados em sacos plásticos transparentes.  |                        |  | KG                     | 0                 | R\$ 8,88                  | R\$ 0,00           |
| 29  | <b>FELJAO VERDE:</b> De cor verde de 1ª qualidade, íntegro, com tamanho e coloração uniformes, firme e compacta, isento 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 fertilizantes ou outras substâncias químicas. Devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Embalados em sacos plásticos transparentes.   |                        |  | KG                     | 0                 | R\$ 11,54                 | R\$ 0,00           |
| 30  | <b>FRANGO:</b> Inteiro, resfriado, sem miúdos, sem tempero, embalado individualmente em sacos plásticos de polietileno resistente, com aproximadamente 2 kg por frango, com a marca do fabricante do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou do frango, consistência firme, não amolecida e cor característica, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro agradável, pele lisa, macia e clara (entre amarelo e branco). As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura – SIF ou SIE. Contendo o Selo da Agricultura Familiar. |                        |  | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 31  | <b>INHAME:</b> Íntegro e firme isenta de sujidades, com grau de evolução completo de tamanho.   |                        |  | KG                     | 0                 | R\$ 7,54                  | R\$ 0,00           |
| 32  | <b>IOGURTE:</b> O produto deve ser mantido e transportado em temperatura até 10°C e com sabores diversos. Embalagem com no mínimo 120 mL, com indicação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Vigilância Sanitária. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM.  |                        |  | G                      | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 33  | <b>JACA:</b> De forma ovalada, irregular, com casca grossa e áspera com pequenas saliências bem desenvolvidas e amarelas (madura). Com consistência firme, parte comestível contendo vários gomos recobertos por polpa cremosa, suculenta, viscosa e cheiro forte e característico. Devendo ser isenta de parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada, apresentando grau de amadurecimento ideal para consumo.  |                        |  | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b>      |   |                        |                     |                           |                    |
|---|---|------------------------|---------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>PNAMN – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – ENSINO MEDIO</b> |   |                        |                     |                           |                    |
| <b>MODALIDADE</b>                                 | <b>REGULAR</b>  | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> | <b>MÉDIO NORMAL</b> | <b>Nº ALUNO</b>           | <b>93</b>          |
| <b>ITEM</b>                                       | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>  | <b>UNID. DE MEDIDA</b> | <b>QUANTIDADE</b>   | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|   |   |                        |                     | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 34  | <b>JOÃO GOMES (JONGOME):</b> Com folhas lisas, firmes e viçosas, com coloração e tamanho uniforme e típico, da variedade, livres de resíduos de fertilizante, de colheita recente. Maço de 250g.  | MAÇO                   | 0                   | R\$ 3,09                  | R\$ 0,00           |
| 35  | <b>JUÇARA:</b> Frutos são e maduros, atendendo às respectivas especificações. Cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades, parasitas, larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte que possam tornar o produto impróprio para o consumo. Deve ser de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes e ser transportado de forma adequada.   | LITRO                  | 0                   | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 36  | <b>LARANJA:</b> Fruto de tamanho pequeno a médio, casca de coloração alaranjada, lisa, succulenta, sem amassados e partes estragadas. Grau de amadurecimento ideal para consumo.  | KG                     | 0                   | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 37  | <b>LEITE:</b> Pasteurizado, livres de microrganismos patogênicos e outros que possam desenvolver durante a estocagem e comercialização do produto. A embalagem deve ser em saqueta plástica, com 1000mL, com indicação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Vigilância Sanitária. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM. | LITRO                  | 0                   | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 38  | <b>LIMAO:</b> Fruto de tamanho médio, no ponto maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizante.  | KG                     | 29                  | R\$ 4,38                  | R\$ 127,02         |
| 39  | <b>MACAXEIRA:</b> De superfície íntegra e firme, isenta de sujidades, com grau de evolução completo de tamanho.   | KG                     | 82                  | R\$ 3,51                  | R\$ 287,82         |
| 40  | <b>MAMAO:</b> Fruto fresco, mantendo as características organolépticas, com 70% de maturação, sem ferimentos, livres de resíduos de fertilizantes.  | KG                     | 89                  | R\$ 4,18                  | R\$ 372,02         |
| 41  | <b>MANGA:</b> De 1ª qualidade, com característica bem definida, inteira e limpa. Devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada, apresentando grau de amadurecimento ideal para consumo.   | KG                     | 0                   | R\$ 6,04                  | R\$ 0,00           |
| 42  | <b>MANJERICAO:</b> Com folhas viçosas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Maço de 250g.  | MAÇO                   | 0                   | R\$ 3,04                  | R\$ 0,00           |
| 43  | <b>MAXIXE:</b> Com característica tenra, fresca, verde, de colheita recente, sem sinais de amarelamento com grau de maturação adequada, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos.   | KG                     | 14                  | R\$ 9,88                  | R\$ 138,32         |
| 44  | <b>MELANCIA:</b> 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. Devendo ser transportado de forma adequada.   | KG                     | 0                   | R\$ 2,21                  | R\$ 0,00           |
| 45  | <b>MELÃO:</b> Fruto de 1ª qualidade, fresco, fruto com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isento 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 transportado de forma adequada.   | KG                     | 0                   | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 46  | <b>MILHO VERDE:</b> Com grãos bem desenvolvidos e novos, porém macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina. Liv  | KG                     | 0                   | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b>      |   |                        |                     |                           |                    |
|---|---|------------------------|---------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>PNAMN – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – ENSINO MEDIO</b> |   |                        |                     |                           |                    |
| <b>MODALIDADE</b>                                 | <b>REGULAR</b>  | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> | <b>MÉDIO NORMAL</b> | <b>Nº ALUNO</b>           | <b>93</b>          |
| <b>ITEM</b>                                       | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>  | <b>UNID. DE MEDIDA</b> | <b>QUANTIDADE</b>   | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|   |   |                        |                     | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 47  | <b>OVOS:</b> Médios, cor branca ou rosa de granja familiar, íntegro. Com registro nos órgãos de inspeção sanitária, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, as especificações de vigilância sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura – SIF, SIE ou SIM.   | DÚZIA                  | 0                   | R\$ 8,71                  | R\$ 0,00           |
| 48  | <b>PÃO:</b> Pão caseiro de 50g, a base de farinha de trigo (enriquecida com ferro, cálcio e vitamina do complexo B). Boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante, homogênea e bem assado. Não podendo ser queimado, amassado e achatado. Embalado em sacos polietileno atóxicos, resistente e transparentes. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura – SIF ou SIE. Contendo o Selo da Agricultura Familiar.  | KG                     | 0                   | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 49  | <b>PEIXE:</b> Filetado, isento de escamas e couro, espinhas, nadadeiras, cabeça e vísceras. Limpo, congelado a -18° c, mantido no resfriamento em 10° c no freezer, isento de evidências de decomposição. De 1ª qualidade, com aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso; cor, sabor e aroma característicos. Não apresentando manchas esverdeadas e livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalados em porções de 1 (um) kg, em embalagem plástica transparente atóxica. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura – SIF ou SIE. Contendo o Selo da Agricultura Familiar, lote e validade. | KG                     | 0                   | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 50  | <b>PEPINO:</b> Com superfície lisa, firme, sem rugas, bem formado, na cor verde. Não pode se apresentar amolecido, brocado, com manchas amarelas na parte superior. De tamanho médio, livre de resíduos de fertilizantes.   | KG                     | 16                  | R\$ 3,64                  | R\$ 58,24          |
| 51  | <b>PIMENTA DE CHEIRO:</b> Com característica íntegra e firme com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade.  | KG                     | 0                   | R\$ 9,54                  | R\$ 0,00           |
| 52  | <b>PIMENTÃO:</b> Com característica íntegra e firme, com grau de maturação adequado, tamanho médio, isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade, livre de resíduos de fertilizantes.  | KG                     | 2                   | R\$ 6,21                  | R\$ 12,42          |
| 53  | <b>POLPA DE FRUTA DE ABACAXI:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e com o Selo da Agricultura Familiar.   | KG                     | 0                   | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 54  | <b>POLPA DE FRUTA DE ACEROLA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.   | KG                     | 0                   | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 55  | <b>POLPA DE FRUTA DE BACURI:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e com Selo da Agricultura Familiar.  | KG                     | 0                   | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b>      |   |                        |                   |                           |                    |
|---|---|------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>PNAMN – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – ENSINO MEDIO</b> |   |                        |                   |                           |                    |
| <b>MODALIDADE</b>                                 | <b>REGULAR</b>  | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> |                   | <b>MÉDIO NORMAL</b>       | <b>Nº ALUNO</b>    |
|   |   |                        |                   |                           | <b>93</b>          |
| <b>ITEM</b>                                       | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>  | <b>UNID. DE MEDIDA</b> | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|   |   |                        |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 56  | <b>POLPA DE FRUTA DE CAJA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar     | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 57  | <b>POLPA DE FRUTA DE CAJU:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.    | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 58  | <b>POLPA DE FRUTA DE CUPUACU:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar. | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 59  | <b>POLPA DE FRUTA DE GOIABA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.  | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 60  | <b>POLPA DE FRUTA DE GRAVIOLA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 61  | <b>POLPA DE FRUTA DE JUCARA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.  | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |
| 62  | <b>POLPA DE FRUTA DE MANGA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar    | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00           |

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b>      |   |                        |                   |                           |                     |
|---|---|------------------------|-------------------|---------------------------|---------------------|
| <b>PNAMN – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – ENSINO MEDIO</b> |   |                        |                   |                           |                     |
| <b>MODALIDADE</b>                                 | <b>REGULAR</b>  | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> |                   | <b>MÉDIO NORMAL</b>       | <b>Nº ALUNO</b>     |
|   |   |                        |                   |                           | <b>93</b>           |
| <b>ITEM</b>                                       | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>  | <b>UNID. DE MEDIDA</b> | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                     |
|   |   |                        |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b>  |
| 63  | <b>POLPA DE FRUTA DE MARACUJA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.  | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00            |
| 64  | <b>POLPA DE FRUTA DE MURICI:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.    | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00            |
| 65  | <b>POLPA DE FRUTA DE TAMARINDO:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar. | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00            |
| 66  | <b>QUIABO:</b> De tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.   | KG                     | 14                | R\$ 9,21                  | R\$ 128,94          |
| 67  | <b>REPOLHO:</b> De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em embalagem própria.   | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00            |
| 68  | <b>RÚCULA:</b> Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente. Maço de 300g.   | MAÇO                   | 0                 | R\$ 3,43                  | R\$ 0,00            |
| 69  | <b>SALSA:</b> Folhas verdes, fresca, sem traços de descoloração, íntegros e firmes, isentos de sujidades ou corpo estranhos. Livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente. Maço de 100g.  | MAÇO                   | 0                 | R\$ 3,43                  | R\$ 0,00            |
| 70  | <b>TANGERINA:</b> Tangerina de primeira qualidade; fresca; com aspecto; cor; cheiro e sabor próprio; com polpa firme e intacta; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo.  | KG                     | 0                 | R\$ 0,00                  | R\$ 0,00            |
| 71  | <b>TAPIOCA:</b> Produto preparado a partir do amido de mandioca com grânulos redondos, isenta de sujidades, substância terrosa e sujeiras.  | KG                     | 0                 | R\$ 5,88                  | R\$ 0,00            |
| 72  | <b>TOMATE:</b> Fruto de tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.  | KG                     | 0                 | R\$ 6,71                  | R\$ 0,00            |
| 73  | <b>VAGEM:</b> Cor verde escura, tamanho e coloração uniforme, firme e compacta, livre de resíduos de fertilizantes, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de resíduos de fertilizantes.  | KG                     | 0                 | R\$ 12,21                 | R\$ 0,00            |
| 74  | <b>VINAGREIRA:</b> Com folhas viçosas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Maço de 400g.  | MAÇO                   | 0                 | R\$ 3,54                  | R\$ 0,00            |
| <b>VALOR SUB TOTAL CHAMADA</b>                    |   |                        |                   |                           | <b>R\$ 2.907,44</b> |

\* Preço de Aquisição (R\$) é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar, (Resolução CD/FNDE Nº 06, de 08/05 /2020, Art.31, § 4º).



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b>          |  |                        |  |                           |                   |                           |                    |
|---|--|------------------------|--|---------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>PNAFN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO FUNDAMENTAL</b> |  |                        |  |                           |                   |                           |                    |
| <b>MODALIDADE</b>                                     | <b>REGULAR</b>   | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> |  | <b>FUNDAMENTAL NORMAL</b> | <b>Nº ALUNO</b>   |                           |                    |
| <b>ITEM</b>   | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>   |                        |  | <b>UNID. DE MEDIDA</b>    | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|   |  |                        |  |                           |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 1   | <b>ABACATE:</b> De tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem sinais de rupturas ou machucados, grau de amadurecimento ideal para o consumo  |                        |  | KG                        |                   |                           |                    |
| 2   | <b>ABACAXI:</b> De primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.   |                        |  | KG                        |                   |                           |                    |
| 3   | <b>ABÓBORA:</b> Com casca firme, tamanho grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, turgescentes, intacta e bem desenvolvida, livre de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa.   |                        |  | KG                        |                   |                           |                    |
| 4   | <b>ABOBRINHA:</b> De coloração verde clara, com ausência de ataque de brocas e manchas de encosto e com corte do pedúnculo igual. Deverá ser de porte médio/grande, de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidades, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. |                        |  | KG                        |                   |                           |                    |
| 5   | <b>ACELGA:</b> Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Em maço com no mínimo 400g.   |                        |  | MAÇO                      |                   |                           |                    |
| 6   | <b>ALFACE:</b> De 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem plástica, com peso expresso. Livres de resíduos de fertilizantes. Maço de 300g  |                        |  | MAÇO                      |                   |                           |                    |
| 7   | <b>ARROZ:</b> Beneficiado, de procedência nacional, ser de safra corrente. Deve apresentar-se isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas, embalado em pacotes de KG, de plástico atóxico, com prazo de validade mínima de seis meses a contar da data de entrega. Com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar  |                        |  | KG                        |                   |                           |                    |
| 8   | <b>AZEITE DE COCO BABACU:</b> Azeite vegetal de coco babaçu armazenado em recipiente de vidro de até 1L. O produto deve ser puro, sem sujidades, com dados de identificação, de fabricação, armazenamento, validade e dados do fabricante no rótulo. Todas as especificações de qualidade do produto devem seguir a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM e o Selo da Agricultura Familiar.  |                        |  | LITRO                     |                   |                           |                    |
| 9   | <b>BANANA:</b> 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                        |                   |                           |                    |
| 10  | <b>BATATA DOCE:</b> De superfície lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada  |                        |  | KG                        |                   |                           |                    |
| 11  | <b>BERINJELA:</b> De superfície lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes.   |                        |  | KG                        |                   |                           |                    |
| 12  | <b>BETERRABA:</b> Fruto de primeira qualidade, fresco, sem folhas, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderida a superfície, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades.   |                        |  | KG                        |                   |                           |                    |

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b>          |   |                        |  |                           |                   |                           |                    |
|---|---|------------------------|--|---------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>PNAFN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO FUNDAMENTAL</b> |   |                        |  |                           |                   |                           |                    |
| <b>MODALIDADE</b>                                     | <b>REGULAR</b>  | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> |  | <b>FUNDAMENTAL NORMAL</b> | <b>Nº ALUNO</b>   |                           |                    |
| <b>ITEM</b>   | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>  |                        |  | <b>UNID. DE MEDIDA</b>    | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|   |   |                        |  |                           |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 13  | <p><b>BOLO:</b> Ótima qualidade, íntegro produzido de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada. A embalagem deve ser plástica transparente, lacrada e com indicação do peso, data de fabricação, prazo de validade e ingredientes descritos. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM.</p>  |                        |  | KG                        |                   |                           |                    |
| 14  | <p><b>CARNE BOVINA:</b> Tipo coxão mole ou acém, sem osso, cortada ou moída. Pode ser congelada. Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deve ter cor e cheiro característicos, não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida. A embalagem deverá ser plástica atóxica, resistente, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, identificação completa do produto, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. Obrigatoriamente conter o registro no SIF e o Selo da Agricultura Familiar</p> |                        |  | KG                        |                   |                           |                    |
| 15  | <p><b>CARNE SUINA:</b> Tipo bife ou pernil sem osso e cortada. Pode ser congelada. Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deve ter cor e cheiro característicos, não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida. A embalagem deverá ser plástica atóxica, resistente, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, identificação completa do produto, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. Obrigatoriamente conter o registro no SIF e o Selo da Agricultura Familiar.</p>              |                        |  | KG                        |                   |                           |                    |
| 16  | <p><b>CEBOLA:</b> In natura, de primeira, branca, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deverá apresentar-se compacta e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitos e materiais estranhos.</p>  |                        |  | KG                        |                   |                           |                    |
| 17  | <p><b>CEBOLINHA:</b> Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente. Maço de 100g.</p>   |                        |  | MAÇO                      |                   |                           |                    |
| 18  | <p><b>CENOURA:</b> Fruto de primeira qualidade, fresca, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.</p>  |                        |  | KG                        |                   |                           |                    |
| 19  | <p><b>CHEIRO-VERDE:</b> Com folhas firmes, de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente. Maço de 100g.</p>   |                        |  | MAÇO                      |                   |                           |                    |
| 20  | <p><b>COCO SECO:</b> Fruto de 1ª qualidade, tamanho médio, isento de fermentação, mofo, parasitas e sujidades.</p>  |                        |  | UND.                      |                   |                           |                    |
| 21  | <p><b>CORANTE:</b> Produto acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, em pó, sem adição de sal, cor e aroma característicos, dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, resolução nº 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos da semente de urucum. Embalado em pacote de 100g. Todas as especificações de qualidade do produto devem seguir a legislação da vigilância sanitária e recomendações do ministério da agricultura - SIF ou SIE ou SIM e o selo da agricultura familiar.</p>  |                        |  | KG                        |                   |                           |                    |
| 22  | <p><b>COUVE:</b> Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Maço de 400g.</p>  |                        |  | MAÇO                      |                   |                           |                    |
| 23  | <p><b>FARINHA AMARELA:</b> Farinha de mandioca tipo puba, isenta de sujidades, embaladas em saco transparente e sem mofo.</p>   |                        |  | KG                        |                   |                           |                    |

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b>          |   |                        |  |                           |                   |                           |                    |
|---|---|------------------------|--|---------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>PNAFN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO FUNDAMENTAL</b> |   |                        |  |                           |                   |                           |                    |
| <b>MODALIDADE</b>                                     | <b>REGULAR</b>  | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> |  | <b>FUNDAMENTAL NORMAL</b> | <b>Nº ALUNO</b>   |                           |                    |
| <b>ITEM</b>   | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>  |                        |  | <b>UNID. DE MEDIDA</b>    | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|   |   |                        |  |                           |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 24  | <b>FARINHA BRANCA:</b> Farinha de mandioca fina, branca, isenta de sujidades, embaladas em saco transparente e sem mofo.  |                        |  | KG                        |                   |                           |                    |
| 25  | <b>FARINHA DE MESOCARPO DE BABAÇU:</b> Farinha de mesocarpo de coco babaçu, sem adição de sal ou açúcar e qualquer conservante, embalagem de 1KG com identificação do produto, data de fabricação e validade. Todas as especificações de qualidade do produto devem seguir a legislação da vigilância sanitária e recomendações do ministério da agricultura - SIF ou SIE ou SIM e o selo da agricultura familiar.  |                        |  | KG                        |                   |                           |                    |
| 26  | <b>FAVA:</b> De 1ª qualidade, íntegra, de colheita recente; com aspecto, 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 fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalados em sacos plásticos transparentes. Transportados de forma adequada de acordo com a legislação vigente.   |                        |  | KG                        |                   |                           |                    |
| 27  | <b>FECULA DE MANDIOCA:</b> Farinha de mandioca fina, tipo polvilho, branca, isenta de sujidades embaladas em saco transparente e sem mofo.  |                        |  | KG                        |                   |                           |                    |
| 28  | <b>FEIJO COMUM:</b> Novo, acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, insetos, larvas, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos. Íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalados em sacos plásticos transparentes.   |                        |  | KG                        |                   |                           |                    |
| 29  | <b>FEIJO VERDE:</b> De cor verde de 1ª qualidade, íntegro, com tamanho e coloração uniformes, firme e compacta, isento 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 fertilizantes ou outras substâncias químicas. Devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Embalados em sacos plásticos transparentes.  |                        |  | KG                        |                   |                           |                    |
| 30  | <b>FRANGO:</b> Inteiro, resfriado, sem miúdos, sem tempero, embalado individualmente em sacos plásticos de polietileno resistente, com aproximadamente 2 kg por frango, com a marca do fabricante do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou do frango, consistência firme, não amolecida e cor característica, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro agradável, pele lisa, macia e clara (entre amarelo e branco). As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura – SIF ou SIE. Contendo o Selo da Agricultura Familiar. |                        |  | KG                        |                   |                           |                    |
| 31  | <b>INHAME:</b> Íntegro e firme isenta de sujidades, com grau de evolução completo de tamanho.   |                        |  | KG                        |                   |                           |                    |
| 32  | <b>IOGURTE:</b> O produto deve ser mantido e transportado em temperatura até 10°C e com sabores diversos. Embalagem com no mínimo 120 mL, com indicação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Vigilância Sanitária. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM.  |                        |  | G                         |                   |                           |                    |
| 33  | <b>JACA:</b> De forma ovalada, irregular, com casca grossa e áspera com pequenas saliências bem desenvolvidas e amarelas (madura). Com consistência firme, parte comestível contendo vários gomos recobertos por polpa cremosa, suculenta, viscosa e cheiro forte e característico. Devendo ser isenta de parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada, apresentando grau de amadurecimento ideal para consumo.  |                        |  | KG                        |                   |                           |                    |

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b>          |   |                        |                           |                   |                           |                    |
|---|---|------------------------|---------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>PNAFN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO FUNDAMENTAL</b> |   |                        |                           |                   |                           |                    |
| <b>MODALIDADE</b>                                     | <b>REGULAR</b>  | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> | <b>FUNDAMENTAL NORMAL</b> | <b>Nº ALUNO</b>   |                           |                    |
| <b>ITEM</b>   | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>  |                        | <b>UNID. DE MEDIDA</b>    | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|   |   |                        |                           |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 34  | <b>JOÃO GOMES (JONGOME):</b> Com folhas lisas, firmes e viçosas, com coloração e tamanho uniforme e típico, da variedade, livres de resíduos de fertilizante, de colheita recente. Maço de 250g.  |                        | MAÇO                      |                   |                           |                    |
| 35  | <b>JUÇARA:</b> Frutos são e maduros, atendendo às respectivas especificações. Cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades, parasitas, larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte que possam tornar o produto impróprio para o consumo. Deve ser de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes e ser transportado de forma adequada.   |                        | LITRO                     |                   |                           |                    |
| 36  | <b>LARANJA:</b> Fruto de tamanho pequeno a médio, casca de coloração alaranjada, lisa, succulenta, sem amassados e partes estragadas. Grau de amadurecimento ideal para consumo.  |                        | KG                        |                   |                           |                    |
| 37  | <b>LEITE:</b> Pasteurizado, livres de microrganismos patogênicos e outros que possam desenvolver durante a estocagem e comercialização do produto. A embalagem deve ser em saqueta plástica, com 1000mL, com indicação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Vigilância Sanitária. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM. |                        | LITRO                     |                   |                           |                    |
| 38  | <b>LIMAO:</b> Fruto de tamanho médio, no ponto maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizante.  |                        | KG                        |                   |                           |                    |
| 39  | <b>MACAXEIRA:</b> De superfície íntegra e firme, isenta de sujidades, com grau de evolução completo de tamanho.   |                        | KG                        |                   |                           |                    |
| 40  | <b>MAMAO:</b> Fruto fresco, mantendo as características organolépticas, com 70% de maturação, sem ferimentos, livres de resíduos de fertilizantes.  |                        | KG                        |                   |                           |                    |
| 41  | <b>MANGA:</b> De 1ª qualidade, com característica bem definida, inteira e limpa. Devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada, apresentando grau de amadurecimento ideal para consumo.   |                        | KG                        |                   |                           |                    |
| 42  | <b>MANJERICAO:</b> Com folhas viçosas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Maço de 250g.  |                        | MAÇO                      |                   |                           |                    |
| 43  | <b>MAXIXE:</b> Com característica tenra, fresca, verde, de colheita recente, sem sinais de amarelamento com grau de maturação adequada, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos.   |                        | KG                        |                   |                           |                    |
| 44  | <b>MELANCIA:</b> 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. Devendo ser transportado de forma adequada.   |                        | KG                        |                   |                           |                    |
| 45  | <b>MELÃO:</b> Fruto de 1ª qualidade, fresco, fruto com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isento 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 transportado de forma adequada.   |                        | KG                        |                   |                           |                    |
| 46  | <b>MILHO VERDE:</b> Com grãos bem desenvolvidos e novos, porém macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina. Liv  |                        | KG                        |                   |                           |                    |

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b>          |   |                        |                           |                   |                           |                    |
|---|---|------------------------|---------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>PNAFN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO FUNDAMENTAL</b> |   |                        |                           |                   |                           |                    |
| <b>MODALIDADE</b>                                     | <b>REGULAR</b>  | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> | <b>FUNDAMENTAL NORMAL</b> | <b>Nº ALUNO</b>   |                           |                    |
| <b>ITEM</b>   | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>  |                        | <b>UNID. DE MEDIDA</b>    | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|   |   |                        |                           |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 47  | <b>OVOS:</b> Médios, cor branca ou rosa de granja familiar, íntegro. Com registro nos órgãos de inspeção sanitária, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, as especificações de vigilância sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura – SIF, SIE ou SIM.   |                        | DÚZIA                     |                   |                           |                    |
| 48  | <b>PÃO:</b> Pão caseiro de 50g, a base de farinha de trigo (enriquecida com ferro, cálcio e vitamina do complexo B). Boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante, homogênea e bem assado. Não podendo ser queimado, amassado e achatado. Embalado em sacos polietileno atóxicos, resistente e transparentes. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura – SIF ou SIE. Contendo o Selo da Agricultura Familiar.  |                        | KG                        |                   |                           |                    |
| 49  | <b>PEIXE:</b> Filetado, isento de escamas e couro, espinhas, nadadeiras, cabeça e vísceras. Limpo, congelado a -18° c, mantido no resfriamento em 10° c no freezer, isento de evidências de decomposição. De 1ª qualidade, com aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso; cor, sabor e aroma característicos. Não apresentando manchas esverdeadas e livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalados em porções de 1 (um) kg, em embalagem plástica transparente atóxica. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura – SIF ou SIE. Contendo o Selo da Agricultura Familiar, lote e validade. |                        | KG                        |                   |                           |                    |
| 50  | <b>PEPINO:</b> Com superfície lisa, firme, sem rugas, bem formado, na cor verde. Não pode se apresentar amolecido, brocado, com manchas amarelas na parte superior. De tamanho médio, livre de resíduos de fertilizantes.   |                        | KG                        |                   |                           |                    |
| 51  | <b>PIMENTA DE CHEIRO:</b> Com característica íntegra e firme com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade.  |                        | KG                        |                   |                           |                    |
| 52  | <b>PIMENTÃO:</b> Com característica íntegra e firme, com grau de maturação adequado, tamanho médio, isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade, livre de resíduos de fertilizantes.  |                        | KG                        |                   |                           |                    |
| 53  | <b>POLPA DE FRUTA DE ABACAXI:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e com o Selo da Agricultura Familiar.   |                        | KG                        |                   |                           |                    |
| 54  | <b>POLPA DE FRUTA DE ACEROLA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.   |                        | KG                        |                   |                           |                    |
| 55  | <b>POLPA DE FRUTA DE BACURI:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e com Selo da Agricultura Familiar.  |                        | KG                        |                   |                           |                    |

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b>          |   |                        |  |                           |                   |                           |                    |
|---|---|------------------------|--|---------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>PNAFN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO FUNDAMENTAL</b> |   |                        |  |                           |                   |                           |                    |
| <b>MODALIDADE</b>                                     | <b>REGULAR</b>  | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> |  | <b>FUNDAMENTAL NORMAL</b> | <b>Nº ALUNO</b>   |                           |                    |
| <b>ITEM</b>   | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>  |                        |  | <b>UNID. DE MEDIDA</b>    | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|   |   |                        |  |                           |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 56  | <b>POLPA DE FRUTA DE CAJA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar     |                        |  | KG                        |                   |                           |                    |
| 57  | <b>POLPA DE FRUTA DE CAJU:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.    |                        |  | KG                        |                   |                           |                    |
| 58  | <b>POLPA DE FRUTA DE CUPUACU:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar. |                        |  | KG                        |                   |                           |                    |
| 59  | <b>POLPA DE FRUTA DE GOIABA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.  |                        |  | KG                        |                   |                           |                    |
| 60  | <b>POLPA DE FRUTA DE GRAVIOLA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar |                        |  | KG                        |                   |                           |                    |
| 61  | <b>POLPA DE FRUTA DE JUCARA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.  |                        |  | KG                        |                   |                           |                    |
| 62  | <b>POLPA DE FRUTA DE MANGA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar    |                        |  | KG                        |                   |                           |                    |

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b>          |   |                        |  |                           |                   |                           |                    |
|---|---|------------------------|--|---------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>PNAFN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO FUNDAMENTAL</b> |   |                        |  |                           |                   |                           |                    |
| <b>MODALIDADE</b>                                     | <b>REGULAR</b>  | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> |  | <b>FUNDAMENTAL NORMAL</b> | <b>Nº ALUNO</b>   |                           |                    |
| <b>ITEM</b>   | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>  |                        |  | <b>UNID. DE MEDIDA</b>    | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|   |   |                        |  |                           |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 63  | <b>POLPA DE FRUTA DE MARACUJA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.  |                        |  | KG                        |                   |                           |                    |
| 64  | <b>POLPA DE FRUTA DE MURICI:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.    |                        |  | KG                        |                   |                           |                    |
| 65  | <b>POLPA DE FRUTA DE TAMARINDO:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar. |                        |  | KG                        |                   |                           |                    |
| 66  | <b>QUIABO:</b> De tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.   |                        |  | KG                        |                   |                           |                    |
| 67  | <b>REPOLHO:</b> De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em embalagem própria.   |                        |  | KG                        |                   |                           |                    |
| 68  | <b>RÚCULA:</b> Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente. Maço de 300g.   |                        |  | MAÇO                      |                   |                           |                    |
| 69  | <b>SALSA:</b> Folhas verdes, fresca, sem traços de descoloração, íntegros e firmes, isentos de sujidades ou corpo estranhos. Livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente. Maço de 100g.  |                        |  | MAÇO                      |                   |                           |                    |
| 70  | <b>TANGERINA:</b> Tangerina de primeira qualidade; fresca; com aspecto; cor; cheiro e sabor próprio; com polpa firme e intacta; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo.  |                        |  | KG                        |                   |                           |                    |
| 71  | <b>TAPIOCA:</b> Produto preparado a partir do amido de mandioca com grânulos redondos, isenta de sujidades, substância terrosa e sujeiras.  |                        |  | KG                        |                   |                           |                    |
| 72  | <b>TOMATE:</b> Fruto de tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.  |                        |  | KG                        |                   |                           |                    |
| 73  | <b>VAGEM:</b> Cor verde escura, tamanho e coloração uniforme, firme e compacta, livre de resíduos de fertilizantes, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de resíduos de fertilizantes.  |                        |  | KG                        |                   |                           |                    |
| 74  | <b>VINAGREIRA:</b> Com folhas viçosas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Maço de 400g.  |                        |  | MAÇO                      |                   |                           |                    |
| <b>VALOR SUB TOTAL CHAMADA</b>                        |   |                        |  |                           |                   |                           |                    |

\* Preço de Aquisição (R\$) é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar, (Resolução CD/FNDE Nº 06, de 08/05 /2020, Art.31, § 4º).

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b>                       |  |                        |                        |                   |                           |                    |
|--|--|------------------------|------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>PNAEN– ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – EDUCAÇÃO JOVENS E ADULTO - EJA</b> |  |                        |                        |                   |                           |                    |
| <b>MODALIDADE</b>  | <b>SUPLETIVO</b>   | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> | <b>EJA NORMAL</b>      | <b>Nº ALUNO</b>   |                           |                    |
| <b>ITEM</b>  | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>   |                        | <b>UNID. DE MEDIDA</b> | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|  |  |                        |                        |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 1  | <b>ABACATE:</b> De tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem sinais de rupturas ou machucados, grau de amadurecimento ideal para o consumo  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 2  | <b>ABACAXI:</b> De primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 3  | <b>ABÓBORA:</b> Com casca firme, tamanho grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, turgescentes, intacta e bem desenvolvida, livre de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 4  | <b>ABOBRINHA:</b> De coloração verde clara, com ausência de ataque de brocas e manchas de encosto e com corte do pedúnculo igual. Deverá ser de porte médio/grande, de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidades, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 5  | <b>ACELGA:</b> Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Em maço com no mínimo 400g.   |                        | MAÇO                   |                   |                           |                    |
| 6  | <b>ALFACE:</b> De 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem plástica, com peso expresso. Livres de resíduos de fertilizantes. Maço de 300g  |                        | MAÇO                   |                   |                           |                    |
| 7  | <b>ARROZ:</b> Beneficiado, de procedência nacional, ser de safra corrente. Deve apresentar-se isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas, embalado em pacotes de KG, de plástico atóxico, com prazo de validade mínima de seis meses a contar da data de entrega. Com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 8  | <b>AZEITE DE COCO BABACU:</b> Azeite vegetal de coco babaçu armazenado em recipiente de vidro de até 1L. O produto deve ser puro, sem sujidades, com dados de identificação, de fabricação, armazenamento, validade e dados do fabricante no rótulo. Todas as especificações de qualidade do produto devem seguir a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM e o Selo da Agricultura Familiar.  |                        | LITRO                  |                   |                           |                    |
| 9  | <b>BANANA:</b> 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                     |                   |                           |                    |
| 10   | <b>BATATA DOCE:</b> De superfície lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 11   | <b>BERINJELA:</b> De superfície lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 12   | <b>BETERRABA:</b> Fruto de primeira qualidade, fresco, sem folhas, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderida a superfície, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO                       |   |                 |                 |            |                    |             |
|---|---|-----------------|-----------------|------------|--------------------|-------------|
| PNAEN– ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – EDUCAÇÃO JOVENS E ADULTO - EJA |   |                 |                 |            |                    |             |
| MODALIDADE  | SUPLETIVO   | NÍVEL DE ENSINO | EJA NORMAL      | Nº ALUNO   |                    |             |
| ITEM  | ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS   |                 | UNID. DE MEDIDA | QUANTIDADE | PREÇO DE AQUISIÇÃO |             |
|   |   |                 |                 |            | VALOR UNITÁRIO     | VALOR TOTAL |
| 13  | <p><b>BOLO:</b> Ótima qualidade, íntegro produzido de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada. A embalagem deve ser plástica transparente, lacrada e com indicação do peso, data de fabricação, prazo de validade e ingredientes descritos. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM.</p>  |                 | KG              |            |                    |             |
| 14  | <p><b>CARNE BOVINA:</b> Tipo coxão mole ou acém, sem osso, cortada ou moída. Pode ser congelada. Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deve ter cor e cheiro característicos, não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida. A embalagem deverá ser plástica atóxica, resistente, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, identificação completa do produto, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. Obrigatoriamente conter o registro no SIF e o Selo da Agricultura Familiar</p> |                 | KG              |            |                    |             |
| 15  | <p><b>CARNE SUINA:</b> Tipo bisteca ou pernil sem osso e cortada. Pode ser congelada. Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deve ter cor e cheiro característicos, não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida. A embalagem deverá ser plástica atóxica, resistente, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, identificação completa do produto, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. Obrigatoriamente conter o registro no SIF e o Selo da Agricultura Familiar.</p>           |                 | KG              |            |                    |             |
| 16  | <p><b>CEBOLA:</b> In natura, de primeira, branca, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deverá apresentar-se compacta e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitos e materiais estranhos.</p>  |                 | KG              |            |                    |             |
| 17  | <p><b>CEBOLINHA:</b> Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente. Maço de 100g.</p>   |                 | MAÇO            |            |                    |             |
| 18  | <p><b>CENOURA:</b> Fruto de primeira qualidade, fresca, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.</p>  |                 | KG              |            |                    |             |
| 19  | <p><b>CHEIRO-VERDE:</b> Com folhas firmes, de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente. Maço de 100g.</p>   |                 | MAÇO            |            |                    |             |
| 20  | <p><b>COCO SECO:</b> Fruto de 1ª qualidade, tamanho médio, isento de fermentação, mofo, parasitas e sujidades.</p>  |                 | UND.            |            |                    |             |
| 21  | <p><b>CORANTE:</b> Produto acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, em pó, sem adição de sal, cor e aroma característicos, dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, resolução nº 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos da semente de urucum. Embalado em pacote de 100g. Todas as especificações de qualidade do produto devem seguir a legislação da vigilância sanitária e recomendações do ministério da agricultura - SIF ou SIE ou SIM e o selo da agricultura familiar.</p>  |                 | KG              |            |                    |             |
| 22  | <p><b>COUVE:</b> Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Maço de 400g.</p>  |                 | MAÇO            |            |                    |             |
| 23  | <p><b>FARINHA AMARELA:</b> Farinha de mandioca tipo puba, isenta de sujidades, embaladas em saco transparente e sem mofo.</p>   |                 | KG              |            |                    |             |

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b>                       |   |                        |                        |                   |                           |                    |
|--|---|------------------------|------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>PNAEN– ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – EDUCAÇÃO JOVENS E ADULTO - EJA</b> |   |                        |                        |                   |                           |                    |
| <b>MODALIDADE</b>  | <b>SUPLETIVO</b>  | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> | <b>EJA NORMAL</b>      | <b>Nº ALUNO</b>   |                           |                    |
| <b>ITEM</b>  | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>  |                        | <b>UNID. DE MEDIDA</b> | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|  |   |                        |                        |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 24   | <b>FARINHA BRANCA:</b> Farinha de mandioca fina, branca, isenta de sujidades, embaladas em saco transparente e sem mofo.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 25   | <b>FARINHA DE MESOCARPO DE BABAÇU:</b> Farinha de mesocarpo de coco babaçu, sem adição de sal ou açúcar e qualquer conservante, embalagem de 1KG com identificação do produto, data de fabricação e validade. Todas as especificações de qualidade do produto devem seguir a legislação da vigilância sanitária e recomendações do ministério da agricultura - SIF ou SIE ou SIM e o selo da agricultura familiar.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 26   | <b>FAVA:</b> De 1ª qualidade, íntegra, de colheita recente; com aspecto, 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 fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalados em sacos plásticos transparentes. Transportados de forma adequada de acordo com a legislação vigente.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 27   | <b>FECULA DE MANDIOCA:</b> Farinha de mandioca fina, tipo polvilho, branca, isenta de sujidades embaladas em saco transparente e sem mofo.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 28   | <b>FEIJAO COMUM:</b> Novo, acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, insetos, larvas, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos. Íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalados em sacos plásticos transparentes.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 29   | <b>FEIJAO VERDE:</b> De cor verde de 1ª qualidade, íntegro, com tamanho e coloração uniformes, firme e compacta, isento 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 fertilizantes ou outras substâncias químicas. Devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Embalados em sacos plásticos transparentes.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 30   | <b>FRANGO:</b> Inteiro, resfriado, sem miúdos, sem tempero, embalado individualmente em sacos plásticos de polietileno resistente, com aproximadamente 2 kg por frango, com a marca do fabricante do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou do frango, consistência firme, não amolecida e cor característica, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro agradável, pele lisa, macia e clara (entre amarelo e branco). As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura – SIF ou SIE. Contendo o Selo da Agricultura Familiar. |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 31   | <b>INHAME:</b> Íntegro e firme isenta de sujidades, com grau de evolução completo de tamanho.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 32   | <b>IOGURTE:</b> O produto deve ser mantido e transportado em temperatura até 10°C e com sabores diversos. Embalagem com no mínimo 120 mL, com indicação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Vigilância Sanitária. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM.  |                        | G                      |                   |                           |                    |
| 33   | <b>JACA:</b> De forma ovalada, irregular, com casca grossa e áspera com pequenas saliências bem desenvolvidas e amarelas (madura). Com consistência firme, parte comestível contendo vários gomos recobertos por polpa cremosa, suculenta, viscosa e cheiro forte e característico. Devendo ser isenta de parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada, apresentando grau de amadurecimento ideal para consumo.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b>                       |   |                        |                        |                   |                           |                    |
|--|---|------------------------|------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>PNAEN– ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – EDUCAÇÃO JOVENS E ADULTO - EJA</b> |   |                        |                        |                   |                           |                    |
| <b>MODALIDADE</b>  | <b>SUPLETIVO</b>  | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> | <b>EJA NORMAL</b>      | <b>Nº ALUNO</b>   |                           |                    |
| <b>ITEM</b>  | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>  |                        | <b>UNID. DE MEDIDA</b> | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|  |   |                        |                        |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 34   | <b>JOÃO GOMES (JONGOME):</b> Com folhas lisas, firmes e viçosas, com coloração e tamanho uniforme e típico, da variedade, livres de resíduos de fertilizante, de colheita recente. Maço de 250g.  |                        | MAÇO                   |                   |                           |                    |
| 35   | <b>JUÇARA:</b> Frutos são e maduros, atendendo às respectivas especificações. Cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades, parasitas, larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte que possam tornar o produto impróprio para o consumo. Deve ser de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes e ser transportado de forma adequada.   |                        | LITRO                  |                   |                           |                    |
| 36   | <b>LARANJA:</b> Fruto de tamanho pequeno a médio, casca de coloração alaranjada, lisa, succulenta, sem amassados e partes estragadas. Grau de amadurecimento ideal para consumo.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 37   | <b>LEITE:</b> Pasteurizado, livres de microrganismos patogênicos e outros que possam desenvolver durante a estocagem e comercialização do produto. A embalagem deve ser em saqueta plástica, com 1000mL, com indicação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Vigilância Sanitária. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM. |                        | LITRO                  |                   |                           |                    |
| 38   | <b>LIMAO:</b> Fruto de tamanho médio, no ponto maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizante.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 39   | <b>MACAXEIRA:</b> De superfície íntegra e firme, isenta de sujidades, com grau de evolução completo de tamanho.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 40   | <b>MAMAO:</b> Fruto fresco, mantendo as características organolépticas, com 70% de maturação, sem ferimentos, livres de resíduos de fertilizantes.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 41   | <b>MANGA:</b> De 1ª qualidade, com característica bem definida, inteira e limpa. Devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada, apresentando grau de amadurecimento ideal para consumo.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 42   | <b>MANJERICAO:</b> Com folhas viçosas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Maço de 250g.  |                        | MAÇO                   |                   |                           |                    |
| 43   | <b>MAXIXE:</b> Com característica tenra, fresca, verde, de colheita recente, sem sinais de amarelamento com grau de maturação adequada, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 44   | <b>MELANCIA:</b> 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. Devendo ser transportado de forma adequada.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 45   | <b>MELÃO:</b> Fruto de 1ª qualidade, fresco, fruto com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isento 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 transportado de forma adequada.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 46   | <b>MILHO VERDE:</b> Com grãos bem desenvolvidos e novos, porém macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina. Liv  |                        | KG                     |                   |                           |                    |

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b>                       |  |                        |                        |                   |                           |                    |
|--|--|------------------------|------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>PNAEN– ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – EDUCAÇÃO JOVENS E ADULTO - EJA</b> |  |                        |                        |                   |                           |                    |
| <b>MODALIDADE</b>  | <b>SUPLETIVO</b>   | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> | <b>EJA NORMAL</b>      | <b>Nº ALUNO</b>   |                           |                    |
| <b>ITEM</b>  | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>   |                        | <b>UNID. DE MEDIDA</b> | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|  |  |                        |                        |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 47   | <p><b>OVOS:</b> Médios, cor branca ou rosa de granja familiar, íntegro. Com registro nos órgãos de inspeção sanitária, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, as especificações de vigilância sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura – SIF, SIE ou SIM.</p>   |                        | DÚZIA                  |                   |                           |                    |
| 48   | <p><b>PÃO:</b> Pão caseiro de 50g, a base de farinha de trigo (enriquecida com ferro, cálcio e vitamina do complexo B). Boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante, homogênea e bem assado. Não podendo ser queimado, amassado e achatado. Embalado em sacos polietileno atóxicos, resistente e transparentes. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura – SIF ou SIE. Contendo o Selo da Agricultura Familiar.</p>  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 49   | <p><b>PEIXE:</b> Filetado, isento de escamas e couro, espinhas, nadadeiras, cabeça e vísceras. Limpo, congelado a -18° c, mantido no resfriamento em 10° c no freezer, isento de evidências de decomposição. De 1ª qualidade, com aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso; cor, sabor e aroma característicos. Não apresentando manchas esverdeadas e livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalados em porções de 1 (um) kg, em embalagem plástica transparente atóxica. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura – SIF ou SIE. Contendo o Selo da Agricultura Familiar, lote e validade.</p> |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 50   | <p><b>PEPINO:</b> Com superfície lisa, firme, sem rugas, bem formado, na cor verde. Não pode se apresentar amolecido, brocado, com manchas amarelas na parte superior. De tamanho médio, livre de resíduos de fertilizantes.</p>   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 51   | <p><b>PIMENTA DE CHEIRO:</b> Com característica íntegra e firme com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade.</p>  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 52   | <p><b>PIMENTÃO:</b> Com característica íntegra e firme, com grau de maturação adequado, tamanho médio, isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade, livre de resíduos de fertilizantes.</p>  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 53   | <p><b>POLPA DE FRUTA DE ABACAXI:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e com o Selo da Agricultura Familiar.</p>   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 54   | <p><b>POLPA DE FRUTA DE ACEROLA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.</p>   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 55   | <p><b>POLPA DE FRUTA DE BACURI:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e com Selo da Agricultura Familiar.</p>  |                        | KG                     |                   |                           |                    |

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b>                       |   |                        |                        |                   |                           |                    |
|--|---|------------------------|------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>PNAEN– ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – EDUCAÇÃO JOVENS E ADULTO - EJA</b> |   |                        |                        |                   |                           |                    |
| <b>MODALIDADE</b>  | <b>SUPLETIVO</b>  | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> | <b>EJA NORMAL</b>      |                   | <b>Nº ALUNO</b>           |                    |
| <b>ITEM</b>  | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>  |                        | <b>UNID. DE MEDIDA</b> | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|  |   |                        |                        |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 56   | <b>POLPA DE FRUTA DE CAJA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar     |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 57   | <b>POLPA DE FRUTA DE CAJU:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.    |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 58   | <b>POLPA DE FRUTA DE CUPUACU:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar. |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 59   | <b>POLPA DE FRUTA DE GOIABA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 60   | <b>POLPA DE FRUTA DE GRAVIOLA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 61   | <b>POLPA DE FRUTA DE JUCARA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 62   | <b>POLPA DE FRUTA DE MANGA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar    |                        | KG                     |                   |                           |                    |

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b>                       |   |                        |                        |                   |                           |                    |
|--|---|------------------------|------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>PNAEN– ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – EDUCAÇÃO JOVENS E ADULTO - EJA</b> |   |                        |                        |                   |                           |                    |
| <b>MODALIDADE</b>  | <b>SUPLETIVO</b>  | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> | <b>EJA NORMAL</b>      | <b>Nº ALUNO</b>   |                           |                    |
| <b>ITEM</b>  | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>  |                        | <b>UNID. DE MEDIDA</b> | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|  |   |                        |                        |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 63   | <b>POLPA DE FRUTA DE MARACUJA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 64   | <b>POLPA DE FRUTA DE MURICI:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.    |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 65   | <b>POLPA DE FRUTA DE TAMARINDO:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar. |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 66   | <b>QUIABO:</b> De tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 67   | <b>REPOLHO:</b> De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em embalagem própria.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 68   | <b>RÚCULA:</b> Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente. Maço de 300g.   |                        | MAÇO                   |                   |                           |                    |
| 69   | <b>SALSA:</b> Folhas verdes, fresca, sem traços de descoloração, íntegros e firmes, isentos de sujidades ou corpo estranhos. Livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente. Maço de 100g.  |                        | MAÇO                   |                   |                           |                    |
| 70   | <b>TANGERINA:</b> Tangerina de primeira qualidade; fresca; com aspecto; cor; cheiro e sabor próprio; com polpa firme e intacta; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 71   | <b>TAPIOCA:</b> Produto preparado a partir do amido de mandioca com grânulos redondos, isenta de sujidades, substância terrosa e sujeiras.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 72   | <b>TOMATE:</b> Fruto de tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 73   | <b>VAGEM:</b> Cor verde escura, tamanho e coloração uniforme, firme e compacta, livre de resíduos de fertilizantes, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de resíduos de fertilizantes.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 74   | <b>VINAGREIRA:</b> Com folhas viçosas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Maço de 400g.  |                        | MAÇO                   |                   |                           |                    |
| <b>VALOR SUB TOTAL CHAMADA</b>                                     |   |                        |                        |                   |                           |                    |

\* Preço de Aquisição (R\$) é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar, (Resolução CD/FNDE Nº 06, de 08/05 /2020, Art.31, § 4º).

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b> |  |                        |                        |                   |                           |                    |
|--|--|------------------------|------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>PNAEE – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – AEE</b>     |  |                        |                        |                   |                           |                    |
| <b>MODALIDADE</b>                            | <b>ESPECIAL</b>  | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> | <b>ATENDIMENTO AEE</b> | <b>Nº ALUNO</b>   |                           |                    |
| <b>ITEM</b>                                  | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>   |                        | <b>UNID. DE MEDIDA</b> | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|  |  |                        |                        |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 1  | <b>ABACATE:</b> De tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem sinais de rupturas ou machucados, grau de amadurecimento ideal para o consumo  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 2  | <b>ABACAXI:</b> De primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 3  | <b>ABÓBORA:</b> Com casca firme, tamanho grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, turgescentes, intacta e bem desenvolvida, livre de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 4  | <b>ABOBRINHA:</b> De coloração verde clara, com ausência de ataque de brocas e manchas de encosto e com corte do pedúnculo igual. Deverá ser de porte médio/grande, de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidades, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 5  | <b>ACELGA:</b> Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Em maço com no mínimo 400g.   |                        | MAÇO                   |                   |                           |                    |
| 6  | <b>ALFACE:</b> De 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem plástica, com peso expresso. Livres de resíduos de fertilizantes. Maço de 300g  |                        | MAÇO                   |                   |                           |                    |
| 7  | <b>ARROZ:</b> Beneficiado, de procedência nacional, ser de safra corrente. Deve apresentar-se isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas, embalado em pacotes de KG, de plástico atóxico, com prazo de validade mínima de seis meses a contar da data de entrega. Com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 8  | <b>AZEITE DE COCO BABACU:</b> Azeite vegetal de coco babaçu armazenado em recipiente de vidro de até 1L. O produto deve ser puro, sem sujidades, com dados de identificação, de fabricação, armazenamento, validade e dados do fabricante no rótulo. Todas as especificações de qualidade do produto devem seguir a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM e o Selo da Agricultura Familiar.  |                        | LITRO                  |                   |                           |                    |
| 9  | <b>BANANA:</b> 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                     |                   |                           |                    |
| 10   | <b>BATATA DOCE:</b> De superfície lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 11   | <b>BERINJELA:</b> De superfície lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 12   | <b>BETERRABA:</b> Fruto de primeira qualidade, fresco, sem folhas, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderida a superfície, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO |   |                 |                 |            |                    |             |
|---------------------------------------|---|-----------------|-----------------|------------|--------------------|-------------|
| PNAEE – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – AEE     |   |                 |                 |            |                    |             |
| MODALIDADE                            | ESPECIAL  | NÍVEL DE ENSINO | ATENDIMENTO AEE | Nº ALUNO   |                    |             |
| ITEM                                  | ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS   |                 | UNID. DE MEDIDA | QUANTIDADE | PREÇO DE AQUISIÇÃO |             |
|                                       |   |                 |                 |            | VALOR UNITÁRIO     | VALOR TOTAL |
| 13                                    | <p><b>BOLO:</b> Ótima qualidade, íntegro produzido de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada. A embalagem deve ser plástica transparente, lacrada e com indicação do peso, data de fabricação, prazo de validade e ingredientes descritos. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM.</p>  |                 | KG              |            |                    |             |
| 14                                    | <p><b>CARNE BOVINA:</b> Tipo coxão mole ou acém, sem osso, cortada ou moída. Pode ser congelada. Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deve ter cor e cheiro característicos, não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida. A embalagem deverá ser plástica atóxica, resistente, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, identificação completa do produto, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. Obrigatoriamente conter o registro no SIF e o Selo da Agricultura Familiar</p> |                 | KG              |            |                    |             |
| 15                                    | <p><b>CARNE SUINA:</b> Tipo bisteca ou pernil sem osso e cortada. Pode ser congelada. Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deve ter cor e cheiro característicos, não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida. A embalagem deverá ser plástica atóxica, resistente, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, identificação completa do produto, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. Obrigatoriamente conter o registro no SIF e o Selo da Agricultura Familiar.</p>           |                 | KG              |            |                    |             |
| 16                                    | <p><b>CEBOLA:</b> In natura, de primeira, branca, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deverá apresentar-se compacta e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitos e materiais estranhos.</p>  |                 | KG              |            |                    |             |
| 17                                    | <p><b>CEBOLINHA:</b> Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente. Maço de 100g.</p>   |                 | MAÇO            |            |                    |             |
| 18                                    | <p><b>CENOURA:</b> Fruto de primeira qualidade, fresca, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.</p>  |                 | KG              |            |                    |             |
| 19                                    | <p><b>CHEIRO-VERDE:</b> Com folhas firmes, de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente. Maço de 100g.</p>   |                 | MAÇO            |            |                    |             |
| 20                                    | <p><b>COCO SECO:</b> Fruto de 1ª qualidade, tamanho médio, isento de fermentação, mofo, parasitas e sujidades.</p>  |                 | UND.            |            |                    |             |
| 21                                    | <p><b>CORANTE:</b> Produto acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, em pó, sem adição de sal, cor e aroma característicos, dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, resolução nº 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos da semente de urucum. Embalado em pacote de 100g. Todas as especificações de qualidade do produto devem seguir a legislação da vigilância sanitária e recomendações do ministério da agricultura - SIF ou SIE ou SIM e o selo da agricultura familiar.</p>  |                 | KG              |            |                    |             |
| 22                                    | <p><b>COUVE:</b> Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Maço de 400g.</p>  |                 | MAÇO            |            |                    |             |
| 23                                    | <p><b>FARINHA AMARELA:</b> Farinha de mandioca tipo puba, isenta de sujidades, embaladas em saco transparente e sem mofo.</p>   |                 | KG              |            |                    |             |



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b> |   |                        |                        |                   |                           |                    |
|--|---|------------------------|------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>PNAEE – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – AEE</b>     |   |                        |                        |                   |                           |                    |
| <b>MODALIDADE</b>                            | <b>ESPECIAL</b>   | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> | <b>ATENDIMENTO AEE</b> | <b>Nº ALUNO</b>   |                           |                    |
| <b>ITEM</b>                                  | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>  |                        | <b>UNID. DE MEDIDA</b> | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|  |   |                        |                        |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 24   | <b>FARINHA BRANCA:</b> Farinha de mandioca fina, branca, isenta de sujidades, embaladas em saco transparente e sem mofo.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 25   | <b>FARINHA DE MESOCARPO DE BABAÇU:</b> Farinha de mesocarpo de coco babaçu, sem adição de sal ou açúcar e qualquer conservante, embalagem de 1KG com identificação do produto, data de fabricação e validade. Todas as especificações de qualidade do produto devem seguir a legislação da vigilância sanitária e recomendações do ministério da agricultura - SIF ou SIE ou SIM e o selo da agricultura familiar.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 26   | <b>FAVA:</b> De 1ª qualidade, íntegra, de colheita recente; com aspecto, 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 fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalados em sacos plásticos transparentes. Transportados de forma adequada de acordo com a legislação vigente.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 27   | <b>FECULA DE MANDIOCA:</b> Farinha de mandioca fina, tipo polvilho, branca, isenta de sujidades embaladas em saco transparente e sem mofo.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 28   | <b>FEIJO COMUM:</b> Novo, acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, insetos, larvas, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos. Íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalados em sacos plásticos transparentes.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 29   | <b>FEIJO VERDE:</b> De cor verde de 1ª qualidade, íntegro, com tamanho e coloração uniformes, firme e compacta, isento 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 fertilizantes ou outras substâncias químicas. Devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Embalados em sacos plásticos transparentes.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 30   | <b>FRANGO:</b> Inteiro, resfriado, sem miúdos, sem tempero, embalado individualmente em sacos plásticos de polietileno resistente, com aproximadamente 2 kg por frango, com a marca do fabricante do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou do frango, consistência firme, não amolecida e cor característica, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro agradável, pele lisa, macia e clara (entre amarelo e branco). As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura – SIF ou SIE. Contendo o Selo da Agricultura Familiar. |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 31   | <b>INHAME:</b> Íntegro e firme isenta de sujidades, com grau de evolução completo de tamanho.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 32   | <b>IOGURTE:</b> O produto deve ser mantido e transportado em temperatura até 10°C e com sabores diversos. Embalagem com no mínimo 120 mL, com indicação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Vigilância Sanitária. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM.  |                        | G                      |                   |                           |                    |
| 33   | <b>JACA:</b> De forma ovalada, irregular, com casca grossa e áspera com pequenas saliências bem desenvolvidas e amarelas (madura). Com consistência firme, parte comestível contendo vários gomos recobertos por polpa cremosa, suculenta, viscosa e cheiro forte e característico. Devendo ser isenta de parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada, apresentando grau de amadurecimento ideal para consumo.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO |   |                 |                 |            |                    |             |
|---------------------------------------|---|-----------------|-----------------|------------|--------------------|-------------|
| PNAEE – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – AEE     |   |                 |                 |            |                    |             |
| MODALIDADE                            | ESPECIAL  | NÍVEL DE ENSINO | ATENDIMENTO AEE | Nº ALUNO   |                    |             |
| ITEM                                  | ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS   |                 | UNID. DE MEDIDA | QUANTIDADE | PREÇO DE AQUISIÇÃO |             |
|                                       |   |                 |                 |            | VALOR UNITÁRIO     | VALOR TOTAL |
| 34                                    | <b>JOÃO GOMES (JONGOME):</b> Com folhas lisas, firmes e viçosas, com coloração e tamanho uniforme e típico, da variedade, livres de resíduos de fertilizante, de colheita recente. Maço de 250g.  |                 | MAÇO            |            |                    |             |
| 35                                    | <b>JUÇARA:</b> Frutos são e maduros, atendendo às respectivas especificações. Cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades, parasitas, larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte que possam tornar o produto impróprio para o consumo. Deve ser de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes e ser transportado de forma adequada.   |                 | LITRO           |            |                    |             |
| 36                                    | <b>LARANJA:</b> Fruto de tamanho pequeno a médio, casca de coloração alaranjada, lisa, succulenta, sem amassados e partes estragadas. Grau de amadurecimento ideal para consumo.  |                 | KG              |            |                    |             |
| 37                                    | <b>LEITE:</b> Pasteurizado, livres de microrganismos patogênicos e outros que possam desenvolver durante a estocagem e comercialização do produto. A embalagem deve ser em saqueta plástica, com 1000mL, com indicação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Vigilância Sanitária. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM. |                 | LITRO           |            |                    |             |
| 38                                    | <b>LIMAO:</b> Fruto de tamanho médio, no ponto maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizante.  |                 | KG              |            |                    |             |
| 39                                    | <b>MACAXEIRA:</b> De superfície íntegra e firme, isenta de sujidades, com grau de evolução completo de tamanho.   |                 | KG              |            |                    |             |
| 40                                    | <b>MAMAO:</b> Fruto fresco, mantendo as características organolépticas, com 70% de maturação, sem ferimentos, livres de resíduos de fertilizantes.  |                 | KG              |            |                    |             |
| 41                                    | <b>MANGA:</b> De 1ª qualidade, com característica bem definida, inteira e limpa. Devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada, apresentando grau de amadurecimento ideal para consumo.   |                 | KG              |            |                    |             |
| 42                                    | <b>MANJERICAO:</b> Com folhas viçosas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Maço de 250g.  |                 | MAÇO            |            |                    |             |
| 43                                    | <b>MAXIXE:</b> Com característica tenra, fresca, verde, de colheita recente, sem sinais de amarelamento com grau de maturação adequada, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos.   |                 | KG              |            |                    |             |
| 44                                    | <b>MELANCIA:</b> 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. Devendo ser transportado de forma adequada.   |                 | KG              |            |                    |             |
| 45                                    | <b>MELÃO:</b> Fruto de 1ª qualidade, fresco, fruto com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isento 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 transportado de forma adequada.   |                 | KG              |            |                    |             |
| 46                                    | <b>MILHO VERDE:</b> Com grãos bem desenvolvidos e novos, porém macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina. Liv  |                 | KG              |            |                    |             |

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b> |   |                        |                        |                   |                           |                    |
|--|---|------------------------|------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>PNAEE – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – AEE</b>     |   |                        |                        |                   |                           |                    |
| <b>MODALIDADE</b>                            | <b>ESPECIAL</b>   | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> | <b>ATENDIMENTO AEE</b> | <b>Nº ALUNO</b>   |                           |                    |
| <b>ITEM</b>                                  | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>  |                        | <b>UNID. DE MEDIDA</b> | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|  |   |                        |                        |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 47   | <b>OVOS:</b> Médios, cor branca ou rosa de granja familiar, íntegro. Com registro nos órgãos de inspeção sanitária, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, as especificações de vigilância sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura – SIF, SIE ou SIM.   |                        | DÚZIA                  |                   |                           |                    |
| 48   | <b>PÃO:</b> Pão caseiro de 50g, a base de farinha de trigo (enriquecida com ferro, cálcio e vitamina do complexo B). Boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante, homogênea e bem assado. Não podendo ser queimado, amassado e achatado. Embalado em sacos polietileno atóxicos, resistente e transparentes. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura – SIF ou SIE. Contendo o Selo da Agricultura Familiar.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 49   | <b>PEIXE:</b> Filetado, isento de escamas e couro, espinhas, nadadeiras, cabeça e vísceras. Limpo, congelado a -18° c, mantido no resfriamento em 10° c no freezer, isento de evidências de decomposição. De 1ª qualidade, com aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso; cor, sabor e aroma característicos. Não apresentando manchas esverdeadas e livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalados em porções de 1 (um) kg, em embalagem plástica transparente atóxica. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura – SIF ou SIE. Contendo o Selo da Agricultura Familiar, lote e validade. |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 50   | <b>PEPINO:</b> Com superfície lisa, firme, sem rugas, bem formado, na cor verde. Não pode se apresentar amolecido, brocado, com manchas amarelas na parte superior. De tamanho médio, livre de resíduos de fertilizantes.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 51   | <b>PIMENTA DE CHEIRO:</b> Com característica íntegra e firme com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 52   | <b>PIMENTÃO:</b> Com característica íntegra e firme, com grau de maturação adequado, tamanho médio, isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade, livre de resíduos de fertilizantes.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 53   | <b>POLPA DE FRUTA DE ABACAXI:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e com o Selo da Agricultura Familiar.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 54   | <b>POLPA DE FRUTA DE ACEROLA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 55   | <b>POLPA DE FRUTA DE BACURI:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e com Selo da Agricultura Familiar.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO |   |                 |                 |            |                    |             |
|---------------------------------------|---|-----------------|-----------------|------------|--------------------|-------------|
| PNAEE – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – AEE     |   |                 |                 |            |                    |             |
| MODALIDADE                            | ESPECIAL  | NÍVEL DE ENSINO | ATENDIMENTO AEE | Nº ALUNO   |                    |             |
| ITEM                                  | ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS   |                 | UNID. DE MEDIDA | QUANTIDADE | PREÇO DE AQUISIÇÃO |             |
|                                       |   |                 |                 |            | VALOR UNITÁRIO     | VALOR TOTAL |
| 56                                    | <b>POLPA DE FRUTA DE CAJA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar     |                 | KG              |            |                    |             |
| 57                                    | <b>POLPA DE FRUTA DE CAJU:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.    |                 | KG              |            |                    |             |
| 58                                    | <b>POLPA DE FRUTA DE CUPUACU:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar. |                 | KG              |            |                    |             |
| 59                                    | <b>POLPA DE FRUTA DE GOIABA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.  |                 | KG              |            |                    |             |
| 60                                    | <b>POLPA DE FRUTA DE GRAVIOLA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar |                 | KG              |            |                    |             |
| 61                                    | <b>POLPA DE FRUTA DE JUCARA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.  |                 | KG              |            |                    |             |
| 62                                    | <b>POLPA DE FRUTA DE MANGA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar    |                 | KG              |            |                    |             |

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b> |   |                        |                        |                   |                           |                    |
|--|---|------------------------|------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>PNAEE – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – AEE</b>     |   |                        |                        |                   |                           |                    |
| <b>MODALIDADE</b>                            | <b>ESPECIAL</b>   | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> | <b>ATENDIMENTO AEE</b> | <b>Nº ALUNO</b>   |                           |                    |
| <b>ITEM</b>                                  | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>  |                        | <b>UNID. DE MEDIDA</b> | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|  |   |                        |                        |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 63   | <b>POLPA DE FRUTA DE MARACUJA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 64   | <b>POLPA DE FRUTA DE MURICI:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.    |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 65   | <b>POLPA DE FRUTA DE TAMARINDO:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar. |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 66   | <b>QUIABO:</b> De tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 67   | <b>REPOLHO:</b> De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em embalagem própria.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 68   | <b>RÚCULA:</b> Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente. Maço de 300g.   |                        | MAÇO                   |                   |                           |                    |
| 69   | <b>SALSA:</b> Folhas verdes, fresca, sem traços de descoloração, íntegros e firmes, isentos de sujidades ou corpo estranhos. Livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente. Maço de 100g.  |                        | MAÇO                   |                   |                           |                    |
| 70   | <b>TANGERINA:</b> Tangerina de primeira qualidade; fresca; com aspecto; cor; cheiro e sabor próprio; com polpa firme e intacta; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 71   | <b>TAPIOCA:</b> Produto preparado a partir do amido de mandioca com grânulos redondos, isenta de sujidades, substância terrosa e sujeiras.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 72   | <b>TOMATE:</b> Fruto de tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 73   | <b>VAGEM:</b> Cor verde escura, tamanho e coloração uniforme, firme e compacta, livre de resíduos de fertilizantes, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de resíduos de fertilizantes.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 74   | <b>VINAGREIRA:</b> Com folhas viçosas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Maço de 400g.  |                        | MAÇO                   |                   |                           |                    |
| <b>VALOR SUB TOTAL CHAMADA</b>               |   |                        |                        |                   |                           |                    |

\* Preço de Aquisição (R\$) é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar, (Resolução CD/FNDE Nº 06, de 08/05 /2020, Art.31, § 4º).

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b>      |  |                        |  |                        |                   |                           |                    |
|---|--|------------------------|--|------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>PNAMN – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – ENSINO MEDIO</b> |  |                        |  |                        |                   |                           |                    |
| <b>MODALIDADE</b>                                 | <b>REGULAR</b>   | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> |  | <b>MÉDIO INTEGRAL</b>  | <b>Nº ALUNO</b>   |                           |                    |
| <b>ITEM</b>                                       | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>   |                        |  | <b>UNID. DE MEDIDA</b> | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|   |  |                        |  |                        |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 1   | <b>ABACATE:</b> De tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem sinais de rupturas ou machucados, grau de amadurecimento ideal para o consumo  |                        |  | KG                     |                   |                           |                    |
| 2   | <b>ABACAXI:</b> De primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.   |                        |  | KG                     |                   |                           |                    |
| 3   | <b>ABÓBORA:</b> Com casca firme, tamanho grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, turgescentes, intacta e bem desenvolvida, livre de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa.   |                        |  | KG                     |                   |                           |                    |
| 4   | <b>ABOBRINHA:</b> De coloração verde clara, com ausência de ataque de brocas e manchas de encosto e com corte do pedúnculo igual. Deverá ser de porte médio/grande, de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidades, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. |                        |  | KG                     |                   |                           |                    |
| 5   | <b>ACELGA:</b> Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Em maço com no mínimo 400g.   |                        |  | MAÇO                   |                   |                           |                    |
| 6   | <b>ALFACE:</b> De 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem plástica, com peso expresso. Livres de resíduos de fertilizantes. Maço de 300g  |                        |  | MAÇO                   |                   |                           |                    |
| 7   | <b>ARROZ:</b> Beneficiado, de procedência nacional, ser de safra corrente. Deve apresentar-se isento de mofo, odores estranhos e substancias nocivas, embalado em pacotes de KG, de plástico atóxico, com prazo de validade mínima de seis meses a contar da data de entrega. Com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar  |                        |  | KG                     |                   |                           |                    |
| 8   | <b>AZEITE DE COCO BABACU:</b> Azeite vegetal de coco babaçu armazenado em recipiente de vidro de até 1L. O produto deve ser puro, sem sujidades, com dados de identificação, de fabricação, armazenamento, validade e dados do fabricante no rótulo. Todas as especificações de qualidade do produto devem seguir a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM e o Selo da Agricultura Familiar.  |                        |  | LITRO                  |                   |                           |                    |
| 9   | <b>BANANA:</b> 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                     |                   |                           |                    |
| 10  | <b>BATATA DOCE:</b> De superfície lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada  |                        |  | KG                     |                   |                           |                    |
| 11  | <b>BERINJELA:</b> De superfície lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes.   |                        |  | KG                     |                   |                           |                    |
| 12  | <b>BETERRABA:</b> Fruto de primeira qualidade, fresco, sem folhas, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderida a superfície, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades.   |                        |  | KG                     |                   |                           |                    |

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b>      |   |                        |                        |                   |                           |                    |
|---|---|------------------------|------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>PNAMN – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – ENSINO MEDIO</b> |   |                        |                        |                   |                           |                    |
| <b>MODALIDADE</b>                                 | <b>REGULAR</b>  | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> | <b>MÉDIO INTEGRAL</b>  | <b>Nº ALUNO</b>   |                           |                    |
| <b>ITEM</b>                                       | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>  |                        | <b>UNID. DE MEDIDA</b> | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|   |   |                        |                        |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 13  | <p><b>BOLO:</b> Ótima qualidade, íntegro produzido de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada. A embalagem deve ser plástica transparente, lacrada e com indicação do peso, data de fabricação, prazo de validade e ingredientes descritos. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM.</p>  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 14  | <p><b>CARNE BOVINA:</b> Tipo coxão mole ou acém, sem osso, cortada ou moída. Pode ser congelada. Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deve ter cor e cheiro característicos, não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida. A embalagem deverá ser plástica atóxica, resistente, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, identificação completa do produto, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. Obrigatoriamente conter o registro no SIF e o Selo da Agricultura Familiar</p> |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 15  | <p><b>CARNE SUINA:</b> Tipo bife ou pernil sem osso e cortada. Pode ser congelada. Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deve ter cor e cheiro característicos, não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida. A embalagem deverá ser plástica atóxica, resistente, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, identificação completa do produto, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. Obrigatoriamente conter o registro no SIF e o Selo da Agricultura Familiar.</p>              |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 16  | <p><b>CEBOLA:</b> In natura, de primeira, branca, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deverá apresentar-se compacta e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitos e materiais estranhos.</p>  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 17  | <p><b>CEBOLINHA:</b> Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente. Maço de 100g.</p>   |                        | MAÇO                   |                   |                           |                    |
| 18  | <p><b>CENOURA:</b> Fruto de primeira qualidade, fresca, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.</p>  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 19  | <p><b>CHEIRO-VERDE:</b> Com folhas firmes, de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente. Maço de 100g.</p>   |                        | MAÇO                   |                   |                           |                    |
| 20  | <p><b>COCO SECO:</b> Fruto de 1ª qualidade, tamanho médio, isento de fermentação, mofo, parasitas e sujidades.</p>  |                        | UND.                   |                   |                           |                    |
| 21  | <p><b>CORANTE:</b> Produto acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, em pó, sem adição de sal, cor e aroma característicos, dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, resolução nº 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos da semente de urucum. Embalado em pacote de 100g. Todas as especificações de qualidade do produto devem seguir a legislação da vigilância sanitária e recomendações do ministério da agricultura - SIF ou SIE ou SIM e o selo da agricultura familiar.</p>  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 22  | <p><b>COUVE:</b> Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Maço de 400g.</p>  |                        | MAÇO                   |                   |                           |                    |
| 23  | <p><b>FARINHA AMARELA:</b> Farinha de mandioca tipo puba, isenta de sujidades, embaladas em saco transparente e sem mofo.</p>   |                        | KG                     |                   |                           |                    |

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b>      |   |                        |  |                        |                   |                           |                    |
|---|---|------------------------|--|------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>PNAMN – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – ENSINO MEDIO</b> |   |                        |  |                        |                   |                           |                    |
| <b>MODALIDADE</b>                                 | <b>REGULAR</b>  | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> |  | <b>MÉDIO INTEGRAL</b>  | <b>Nº ALUNO</b>   |                           |                    |
| <b>ITEM</b>                                       | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>  |                        |  | <b>UNID. DE MEDIDA</b> | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|   |   |                        |  |                        |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 24  | <b>FARINHA BRANCA:</b> Farinha de mandioca fina, branca, isenta de sujidades, embaladas em saco transparente e sem mofo.  |                        |  | KG                     |                   |                           |                    |
| 25  | <b>FARINHA DE MESOCARPO DE BABAÇU:</b> Farinha de mesocarpo de coco babaçu, sem adição de sal ou açúcar e qualquer conservante, embalagem de 1KG com identificação do produto, data de fabricação e validade. Todas as especificações de qualidade do produto devem seguir a legislação da vigilância sanitária e recomendações do ministério da agricultura - SIF ou SIE ou SIM e o selo da agricultura familiar.  |                        |  | KG                     |                   |                           |                    |
| 26  | <b>FAVA:</b> De 1ª qualidade, íntegra, de colheita recente; com aspecto, 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 fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalados em sacos plásticos transparentes. Transportados de forma adequada de acordo com a legislação vigente.   |                        |  | KG                     |                   |                           |                    |
| 27  | <b>FECULA DE MANDIOCA:</b> Farinha de mandioca fina, tipo polvilho, branca, isenta de sujidades embaladas em saco transparente e sem mofo.  |                        |  | KG                     |                   |                           |                    |
| 28  | <b>FEIJAO COMUM:</b> Novo, acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, insetos, larvas, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos. Íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalados em sacos plásticos transparentes.  |                        |  | KG                     |                   |                           |                    |
| 29  | <b>FEIJAO VERDE:</b> De cor verde de 1ª qualidade, íntegro, com tamanho e coloração uniformes, firme e compacta, isento 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 fertilizantes ou outras substâncias químicas. Devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Embalados em sacos plásticos transparentes.   |                        |  | KG                     |                   |                           |                    |
| 30  | <b>FRANGO:</b> Inteiro, resfriado, sem miúdos, sem tempero, embalado individualmente em sacos plásticos de polietileno resistente, com aproximadamente 2 kg por frango, com a marca do fabricante do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou do frango, consistência firme, não amolecida e cor característica, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro agradável, pele lisa, macia e clara (entre amarelo e branco). As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura – SIF ou SIE. Contendo o Selo da Agricultura Familiar. |                        |  | KG                     |                   |                           |                    |
| 31  | <b>INHAME:</b> Íntegro e firme isenta de sujidades, com grau de evolução completo de tamanho.   |                        |  | KG                     |                   |                           |                    |
| 32  | <b>IOGURTE:</b> O produto deve ser mantido e transportado em temperatura até 10°C e com sabores diversos. Embalagem com no mínimo 120 mL, com indicação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Vigilância Sanitária. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM.  |                        |  | G                      |                   |                           |                    |
| 33  | <b>JACA:</b> De forma ovalada, irregular, com casca grossa e áspera com pequenas saliências bem desenvolvidas e amarelas (madura). Com consistência firme, parte comestível contendo vários gomos recobertos por polpa cremosa, suculenta, viscosa e cheiro forte e característico. Devendo ser isenta de parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada, apresentando grau de amadurecimento ideal para consumo.  |                        |  | KG                     |                   |                           |                    |



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b>      |   |                        |                        |                   |                           |                    |
|---|---|------------------------|------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>PNAMN – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – ENSINO MEDIO</b> |   |                        |                        |                   |                           |                    |
| <b>MODALIDADE</b>                                 | <b>REGULAR</b>  | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> | <b>MÉDIO INTEGRAL</b>  | <b>Nº ALUNO</b>   |                           |                    |
| <b>ITEM</b>                                       | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>  |                        | <b>UNID. DE MEDIDA</b> | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|   |   |                        |                        |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 34  | <b>JOÃO GOMES (JONGOME):</b> Com folhas lisas, firmes e viçosas, com coloração e tamanho uniforme e típico, da variedade, livres de resíduos de fertilizante, de colheita recente. Maço de 250g.  |                        | MAÇO                   |                   |                           |                    |
| 35  | <b>JUÇARA:</b> Frutos são e maduros, atendendo às respectivas especificações. Cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades, parasitas, larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte que possam tornar o produto impróprio para o consumo. Deve ser de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes e ser transportado de forma adequada.   |                        | LITRO                  |                   |                           |                    |
| 36  | <b>LARANJA:</b> Fruto de tamanho pequeno a médio, casca de coloração alaranjada, lisa, suculenta, sem amassados e partes estragadas. Grau de amadurecimento ideal para consumo.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 37  | <b>LEITE:</b> Pasteurizado, livres de microrganismos patogênicos e outros que possam desenvolver durante a estocagem e comercialização do produto. A embalagem deve ser em saqueta plástica, com 1000mL, com indicação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Vigilância Sanitária. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM. |                        | LITRO                  |                   |                           |                    |
| 38  | <b>LIMAO:</b> Fruto de tamanho médio, no ponto maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizante.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 39  | <b>MACAXEIRA:</b> De superfície íntegra e firme, isenta de sujidades, com grau de evolução completo de tamanho.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 40  | <b>MAMAO:</b> Fruto fresco, mantendo as características organolépticas, com 70% de maturação, sem ferimentos, livres de resíduos de fertilizantes.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 41  | <b>MANGA:</b> De 1ª qualidade, com característica bem definida, inteira e limpa. Devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada, apresentando grau de amadurecimento ideal para consumo.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 42  | <b>MANJERICAO:</b> Com folhas viçosas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Maço de 250g.  |                        | MAÇO                   |                   |                           |                    |
| 43  | <b>MAXIXE:</b> Com característica tenra, fresca, verde, de colheita recente, sem sinais de amarelamento com grau de maturação adequada, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 44  | <b>MELANCIA:</b> 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. Devendo ser transportado de forma adequada.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 45  | <b>MELÃO:</b> Fruto de 1ª qualidade, fresco, fruto com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isento 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 transportado de forma adequada.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 46  | <b>MILHO VERDE:</b> Com grãos bem desenvolvidos e novos, porém macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina. Liv  |                        | KG                     |                   |                           |                    |

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b>      |  |                        |                        |                   |                           |                    |
|---|--|------------------------|------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>PNAMN – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – ENSINO MEDIO</b> |  |                        |                        |                   |                           |                    |
| <b>MODALIDADE</b>                                 | <b>REGULAR</b>   | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> | <b>MÉDIO INTEGRAL</b>  | <b>Nº ALUNO</b>   |                           |                    |
| <b>ITEM</b>                                       | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>   |                        | <b>UNID. DE MEDIDA</b> | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|   |  |                        |                        |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 47  | <p><b>OVOS:</b> Médios, cor branca ou rosa de granja familiar, íntegro. Com registro nos órgãos de inspeção sanitária, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, as especificações de vigilância sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura – SIF, SIE ou SIM.</p>   |                        | DÚZIA                  |                   |                           |                    |
| 48  | <p><b>PÃO:</b> Pão caseiro de 50g, a base de farinha de trigo (enriquecida com ferro, cálcio e vitamina do complexo B). Boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante, homogênea e bem assado. Não podendo ser queimado, amassado e achatado. Embalado em sacos polietileno atóxicos, resistente e transparentes. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura – SIF ou SIE. Contendo o Selo da Agricultura Familiar.</p>  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 49  | <p><b>PEIXE:</b> Filetado, isento de escamas e couro, espinhas, nadadeiras, cabeça e vísceras. Limpo, congelado a -18° c, mantido no resfriamento em 10° c no freezer, isento de evidências de decomposição. De 1ª qualidade, com aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso; cor, sabor e aroma característicos. Não apresentando manchas esverdeadas e livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalados em porções de 1 (um) kg, em embalagem plástica transparente atóxica. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura – SIF ou SIE. Contendo o Selo da Agricultura Familiar, lote e validade.</p> |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 50  | <p><b>PEPINO:</b> Com superfície lisa, firme, sem rugas, bem formado, na cor verde. Não pode se apresentar amolecido, brocado, com manchas amarelas na parte superior. De tamanho médio, livre de resíduos de fertilizantes.</p>   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 51  | <p><b>PIMENTA DE CHEIRO:</b> Com característica íntegra e firme com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade.</p>  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 52  | <p><b>PIMENTÃO:</b> Com característica íntegra e firme, com grau de maturação adequado, tamanho médio, isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade, livre de resíduos de fertilizantes.</p>  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 53  | <p><b>POLPA DE FRUTA DE ABACAXI:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e com o Selo da Agricultura Familiar.</p>   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 54  | <p><b>POLPA DE FRUTA DE ACEROLA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.</p>   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 55  | <p><b>POLPA DE FRUTA DE BACURI:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e com Selo da Agricultura Familiar.</p>  |                        | KG                     |                   |                           |                    |

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b>      |   |                        |  |                        |                   |                           |                    |
|---|---|------------------------|--|------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>PNAMN – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – ENSINO MEDIO</b> |   |                        |  |                        |                   |                           |                    |
| <b>MODALIDADE</b>                                 | <b>REGULAR</b>  | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> |  | <b>MÉDIO INTEGRAL</b>  | <b>Nº ALUNO</b>   |                           |                    |
| <b>ITEM</b>                                       | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>  |                        |  | <b>UNID. DE MEDIDA</b> | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|   |   |                        |  |                        |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 56  | <b>POLPA DE FRUTA DE CAJA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar     |                        |  | KG                     |                   |                           |                    |
| 57  | <b>POLPA DE FRUTA DE CAJU:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.    |                        |  | KG                     |                   |                           |                    |
| 58  | <b>POLPA DE FRUTA DE CUPUACU:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar. |                        |  | KG                     |                   |                           |                    |
| 59  | <b>POLPA DE FRUTA DE GOIABA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.  |                        |  | KG                     |                   |                           |                    |
| 60  | <b>POLPA DE FRUTA DE GRAVIOLA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar |                        |  | KG                     |                   |                           |                    |
| 61  | <b>POLPA DE FRUTA DE JUCARA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.  |                        |  | KG                     |                   |                           |                    |
| 62  | <b>POLPA DE FRUTA DE MANGA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar    |                        |  | KG                     |                   |                           |                    |

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b>      |   |                        |  |                        |                   |                           |                    |
|---|---|------------------------|--|------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>PNAMN – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – ENSINO MEDIO</b> |   |                        |  |                        |                   |                           |                    |
| <b>MODALIDADE</b>                                 | <b>REGULAR</b>  | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> |  | <b>MÉDIO INTEGRAL</b>  | <b>Nº ALUNO</b>   |                           |                    |
| <b>ITEM</b>                                       | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>  |                        |  | <b>UNID. DE MEDIDA</b> | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|   |   |                        |  |                        |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 63  | <b>POLPA DE FRUTA DE MARACUJA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.  |                        |  | KG                     |                   |                           |                    |
| 64  | <b>POLPA DE FRUTA DE MURICI:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.    |                        |  | KG                     |                   |                           |                    |
| 65  | <b>POLPA DE FRUTA DE TAMARINDO:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar. |                        |  | KG                     |                   |                           |                    |
| 66  | <b>QUIABO:</b> De tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.   |                        |  | KG                     |                   |                           |                    |
| 67  | <b>REPOLHO:</b> De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em embalagem própria.   |                        |  | KG                     |                   |                           |                    |
| 68  | <b>RÚCULA:</b> Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente. Maço de 300g.   |                        |  | MAÇO                   |                   |                           |                    |
| 69  | <b>SALSA:</b> Folhas verdes, fresca, sem traços de descoloração, íntegros e firmes, isentos de sujidades ou corpo estranhos. Livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente. Maço de 100g.  |                        |  | MAÇO                   |                   |                           |                    |
| 70  | <b>TANGERINA:</b> Tangerina de primeira qualidade; fresca; com aspecto; cor; cheiro e sabor próprio; com polpa firme e intacta; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo.  |                        |  | KG                     |                   |                           |                    |
| 71  | <b>TAPIOCA:</b> Produto preparado a partir do amido de mandioca com grânulos redondos, isenta de sujidades, substância terrosa e sujeiras.  |                        |  | KG                     |                   |                           |                    |
| 72  | <b>TOMATE:</b> Fruto de tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.  |                        |  | KG                     |                   |                           |                    |
| 73  | <b>VAGEM:</b> Cor verde escura, tamanho e coloração uniforme, firme e compacta, livre de resíduos de fertilizantes, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de resíduos de fertilizantes.  |                        |  | KG                     |                   |                           |                    |
| 74  | <b>VINAGREIRA:</b> Com folhas viçosas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Maço de 400g.  |                        |  | MAÇO                   |                   |                           |                    |

\* Preço de Aquisição (R\$) é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar, (Resolução CD/FNDE Nº 06, de 08/05 /2020, Art.31, § 4º).

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b>          |  |                        |  |                             |                   |                           |                    |
|---|--|------------------------|--|-----------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>PNAFN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO FUNDAMENTAL</b> |  |                        |  |                             |                   |                           |                    |
| <b>MODALIDADE</b>                                     | <b>REGULAR</b>   | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> |  | <b>FUNDAMENTAL INTEGRAL</b> | <b>Nº ALUNO</b>   |                           |                    |
| <b>ITEM</b>   | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>   |                        |  | <b>UNID. DE MEDIDA</b>      | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|   |  |                        |  |                             |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 1   | <b>ABACATE:</b> De tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem sinais de rupturas ou machucados, grau de amadurecimento ideal para o consumo  |                        |  | KG                          |                   |                           |                    |
| 2   | <b>ABACAXI:</b> De primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.   |                        |  | KG                          |                   |                           |                    |
| 3   | <b>ABÓBORA:</b> Com casca firme, tamanho grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, turgescentes, intacta e bem desenvolvida, livre de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa.   |                        |  | KG                          |                   |                           |                    |
| 4   | <b>ABOBRINHA:</b> De coloração verde clara, com ausência de ataque de brocas e manchas de encosto e com corte do pedúnculo igual. Deverá ser de porte médio/grande, de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidades, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. |                        |  | KG                          |                   |                           |                    |
| 5   | <b>ACELGA:</b> Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Em maço com no mínimo 400g.   |                        |  | MAÇO                        |                   |                           |                    |
| 6   | <b>ALFACE:</b> De 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem plástica, com peso expresso. Livres de resíduos de fertilizantes. Maço de 300g  |                        |  | MAÇO                        |                   |                           |                    |
| 7   | <b>ARROZ:</b> Beneficiado, de procedência nacional, ser de safra corrente. Deve apresentar-se isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas, embalado em pacotes de KG, de plástico atóxico, com prazo de validade mínima de seis meses a contar da data de entrega. Com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar  |                        |  | KG                          |                   |                           |                    |
| 8   | <b>AZEITE DE COCO BABACU:</b> Azeite vegetal de coco babaçu armazenado em recipiente de vidro de até 1L. O produto deve ser puro, sem sujidades, com dados de identificação, de fabricação, armazenamento, validade e dados do fabricante no rótulo. Todas as especificações de qualidade do produto devem seguir a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM e o Selo da Agricultura Familiar.  |                        |  | LITRO                       |                   |                           |                    |
| 9   | <b>BANANA:</b> 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                          |                   |                           |                    |
| 10  | <b>BATATA DOCE:</b> De superfície lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada  |                        |  | KG                          |                   |                           |                    |
| 11  | <b>BERINJELA:</b> De superfície lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes.   |                        |  | KG                          |                   |                           |                    |
| 12  | <b>BETERRABA:</b> Fruto de primeira qualidade, fresco, sem folhas, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderida a superfície, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades.   |                        |  | KG                          |                   |                           |                    |

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b>          |   |                        |  |                             |                   |                           |                    |
|---|---|------------------------|--|-----------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>PNAFN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO FUNDAMENTAL</b> |   |                        |  |                             |                   |                           |                    |
| <b>MODALIDADE</b>                                     | <b>REGULAR</b>  | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> |  | <b>FUNDAMENTAL INTEGRAL</b> | <b>Nº ALUNO</b>   |                           |                    |
| <b>ITEM</b>   | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>  |                        |  | <b>UNID. DE MEDIDA</b>      | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|   |   |                        |  |                             |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 13  | <p><b>BOLO:</b> Ótima qualidade, íntegro produzido de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada. A embalagem deve ser plástica transparente, lacrada e com indicação do peso, data de fabricação, prazo de validade e ingredientes descritos. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM.</p>  |                        |  | KG                          |                   |                           |                    |
| 14  | <p><b>CARNE BOVINA:</b> Tipo coxão mole ou acém, sem osso, cortada ou moída. Pode ser congelada. Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deve ter cor e cheiro característicos, não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida. A embalagem deverá ser plástica atóxica, resistente, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, identificação completa do produto, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. Obrigatoriamente conter o registro no SIF e o Selo da Agricultura Familiar</p> |                        |  | KG                          |                   |                           |                    |
| 15  | <p><b>CARNE SUINA:</b> Tipo bisteca ou pernil sem osso e cortada. Pode ser congelada. Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deve ter cor e cheiro característicos, não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida. A embalagem deverá ser plástica atóxica, resistente, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, identificação completa do produto, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. Obrigatoriamente conter o registro no SIF e o Selo da Agricultura Familiar.</p>           |                        |  | KG                          |                   |                           |                    |
| 16  | <p><b>CEBOLA:</b> In natura, de primeira, branca, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deverá apresentar-se compacta e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitos e materiais estranhos.</p>  |                        |  | KG                          |                   |                           |                    |
| 17  | <p><b>CEBOLINHA:</b> Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente. Maço de 100g.</p>   |                        |  | MAÇO                        |                   |                           |                    |
| 18  | <p><b>CENOURA:</b> Fruto de primeira qualidade, fresca, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.</p>  |                        |  | KG                          |                   |                           |                    |
| 19  | <p><b>CHEIRO-VERDE:</b> Com folhas firmes, de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente. Maço de 100g.</p>   |                        |  | MAÇO                        |                   |                           |                    |
| 20  | <p><b>COCO SECO:</b> Fruto de 1ª qualidade, tamanho médio, isento de fermentação, mofo, parasitas e sujidades.</p>  |                        |  | UND.                        |                   |                           |                    |
| 21  | <p><b>CORANTE:</b> Produto acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, em pó, sem adição de sal, cor e aroma característicos, dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, resolução nº 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos da semente de urucum. Embalado em pacote de 100g. Todas as especificações de qualidade do produto devem seguir a legislação da vigilância sanitária e recomendações do ministério da agricultura - SIF ou SIE ou SIM e o selo da agricultura familiar.</p>  |                        |  | KG                          |                   |                           |                    |
| 22  | <p><b>COUVE:</b> Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Maço de 400g.</p>  |                        |  | MAÇO                        |                   |                           |                    |
| 23  | <p><b>FARINHA AMARELA:</b> Farinha de mandioca tipo puba, isenta de sujidades, embaladas em saco transparente e sem mofo.</p>   |                        |  | KG                          |                   |                           |                    |

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b>          |   |                        |  |                             |                   |                           |                    |
|---|---|------------------------|--|-----------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>PNAFN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO FUNDAMENTAL</b> |   |                        |  |                             |                   |                           |                    |
| <b>MODALIDADE</b>                                     | <b>REGULAR</b>  | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> |  | <b>FUNDAMENTAL INTEGRAL</b> | <b>Nº ALUNO</b>   |                           |                    |
| <b>ITEM</b>   | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>  |                        |  | <b>UNID. DE MEDIDA</b>      | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|   |   |                        |  |                             |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 24  | <b>FARINHA BRANCA:</b> Farinha de mandioca fina, branca, isenta de sujidades, embaladas em saco transparente e sem mofo.  |                        |  | KG                          |                   |                           |                    |
| 25  | <b>FARINHA DE MESOCARPO DE BABAÇU:</b> Farinha de mesocarpo de coco babaçu, sem adição de sal ou açúcar e qualquer conservante, embalagem de 1KG com identificação do produto, data de fabricação e validade. Todas as especificações de qualidade do produto devem seguir a legislação da vigilância sanitária e recomendações do ministério da agricultura - SIF ou SIE ou SIM e o selo da agricultura familiar.  |                        |  | KG                          |                   |                           |                    |
| 26  | <b>FAVA:</b> De 1ª qualidade, íntegra, de colheita recente; com aspecto, 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 fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalados em sacos plásticos transparentes. Transportados de forma adequada de acordo com a legislação vigente.   |                        |  | KG                          |                   |                           |                    |
| 27  | <b>FECULA DE MANDIOCA:</b> Farinha de mandioca fina, tipo polvilho, branca, isenta de sujidades embaladas em saco transparente e sem mofo.  |                        |  | KG                          |                   |                           |                    |
| 28  | <b>FEIJAO COMUM:</b> Novo, acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, insetos, larvas, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos. Íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalados em sacos plásticos transparentes.  |                        |  | KG                          |                   |                           |                    |
| 29  | <b>FEIJAO VERDE:</b> De cor verde de 1ª qualidade, íntegro, com tamanho e coloração uniformes, firme e compacta, isento 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 fertilizantes ou outras substâncias químicas. Devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Embalados em sacos plásticos transparentes.   |                        |  | KG                          |                   |                           |                    |
| 30  | <b>FRANGO:</b> Inteiro, resfriado, sem miúdos, sem tempero, embalado individualmente em sacos plásticos de polietileno resistente, com aproximadamente 2 kg por frango, com a marca do fabricante do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou do frango, consistência firme, não amolecida e cor característica, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro agradável, pele lisa, macia e clara (entre amarelo e branco). As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura – SIF ou SIE. Contendo o Selo da Agricultura Familiar. |                        |  | KG                          |                   |                           |                    |
| 31  | <b>INHAME:</b> Íntegro e firme isenta de sujidades, com grau de evolução completo de tamanho.   |                        |  | KG                          |                   |                           |                    |
| 32  | <b>IOGURTE:</b> O produto deve ser mantido e transportado em temperatura até 10°C e com sabores diversos. Embalagem com no mínimo 120 mL, com indicação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Vigilância Sanitária. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM.  |                        |  | G                           |                   |                           |                    |
| 33  | <b>JACA:</b> De forma ovalada, irregular, com casca grossa e áspera com pequenas saliências bem desenvolvidas e amarelas (madura). Com consistência firme, parte comestível contendo vários gomos recobertos por polpa cremosa, suculenta, viscosa e cheiro forte e característico. Devendo ser isenta de parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada, apresentando grau de amadurecimento ideal para consumo.  |                        |  | KG                          |                   |                           |                    |

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b>          |   |                        |                             |                   |                           |                    |
|---|---|------------------------|-----------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>PNAFN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO FUNDAMENTAL</b> |   |                        |                             |                   |                           |                    |
| <b>MODALIDADE</b>                                     | <b>REGULAR</b>  | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> | <b>FUNDAMENTAL INTEGRAL</b> | <b>Nº ALUNO</b>   |                           |                    |
| <b>ITEM</b>   | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>  |                        | <b>UNID. DE MEDIDA</b>      | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|   |   |                        |                             |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 34  | <b>JOÃO GOMES (JONGOME):</b> Com folhas lisas, firmes e viçosas, com coloração e tamanho uniforme e típico, da variedade, livres de resíduos de fertilizante, de colheita recente. Maço de 250g.  |                        | MAÇO                        |                   |                           |                    |
| 35  | <b>JUÇARA:</b> Frutos são e maduros, atendendo às respectivas especificações. Cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades, parasitas, larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte que possam tornar o produto impróprio para o consumo. Deve ser de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes e ser transportado de forma adequada.   |                        | LITRO                       |                   |                           |                    |
| 36  | <b>LARANJA:</b> Fruto de tamanho pequeno a médio, casca de coloração alaranjada, lisa, succulenta, sem amassados e partes estragadas. Grau de amadurecimento ideal para consumo.  |                        | KG                          |                   |                           |                    |
| 37  | <b>LEITE:</b> Pasteurizado, livres de microrganismos patogênicos e outros que possam desenvolver durante a estocagem e comercialização do produto. A embalagem deve ser em saqueta plástica, com 1000mL, com indicação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Vigilância Sanitária. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM. |                        | LITRO                       |                   |                           |                    |
| 38  | <b>LIMAO:</b> Fruto de tamanho médio, no ponto maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizante.  |                        | KG                          |                   |                           |                    |
| 39  | <b>MACAXEIRA:</b> De superfície íntegra e firme, isenta de sujidades, com grau de evolução completo de tamanho.   |                        | KG                          |                   |                           |                    |
| 40  | <b>MAMAO:</b> Fruto fresco, mantendo as características organolépticas, com 70% de maturação, sem ferimentos, livres de resíduos de fertilizantes.  |                        | KG                          |                   |                           |                    |
| 41  | <b>MANGA:</b> De 1ª qualidade, com característica bem definida, inteira e limpa. Devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada, apresentando grau de amadurecimento ideal para consumo.   |                        | KG                          |                   |                           |                    |
| 42  | <b>MANJERICAO:</b> Com folhas viçosas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Maço de 250g.  |                        | MAÇO                        |                   |                           |                    |
| 43  | <b>MAXIXE:</b> Com característica tenra, fresca, verde, de colheita recente, sem sinais de amarelamento com grau de maturação adequada, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos.   |                        | KG                          |                   |                           |                    |
| 44  | <b>MELANCIA:</b> 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. Devendo ser transportado de forma adequada.   |                        | KG                          |                   |                           |                    |
| 45  | <b>MELÃO:</b> Fruto de 1ª qualidade, fresco, fruto com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isento 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 transportado de forma adequada.   |                        | KG                          |                   |                           |                    |
| 46  | <b>MILHO VERDE:</b> Com grãos bem desenvolvidos e novos, porém macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina. Liv  |                        | KG                          |                   |                           |                    |



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b>          |  |                        |                             |                   |                           |                    |
|---|--|------------------------|-----------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>PNAFN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO FUNDAMENTAL</b> |  |                        |                             |                   |                           |                    |
| <b>MODALIDADE</b>                                     | <b>REGULAR</b>   | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> | <b>FUNDAMENTAL INTEGRAL</b> | <b>Nº ALUNO</b>   |                           |                    |
| <b>ITEM</b>   | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>   |                        | <b>UNID. DE MEDIDA</b>      | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|   |  |                        |                             |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 47  | <p><b>OVOS:</b> Médios, cor branca ou rosa de granja familiar, íntegro. Com registro nos órgãos de inspeção sanitária, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, as especificações de vigilância sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura – SIF, SIE ou SIM.</p>   |                        | DÚZIA                       |                   |                           |                    |
| 48  | <p><b>PÃO:</b> Pão caseiro de 50g, a base de farinha de trigo (enriquecida com ferro, cálcio e vitamina do complexo B). Boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante, homogênea e bem assado. Não podendo ser queimado, amassado e achatado. Embalado em sacos polietileno atóxicos, resistente e transparentes. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura – SIF ou SIE. Contendo o Selo da Agricultura Familiar.</p>  |                        | KG                          |                   |                           |                    |
| 49  | <p><b>PEIXE:</b> Filetado, isento de escamas e couro, espinhas, nadadeiras, cabeça e vísceras. Limpo, congelado a -18° c, mantido no resfriamento em 10° c no freezer, isento de evidências de decomposição. De 1ª qualidade, com aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso; cor, sabor e aroma característicos. Não apresentando manchas esverdeadas e livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalados em porções de 1 (um) kg, em embalagem plástica transparente atóxica. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura – SIF ou SIE. Contendo o Selo da Agricultura Familiar, lote e validade.</p> |                        | KG                          |                   |                           |                    |
| 50  | <p><b>PEPINO:</b> Com superfície lisa, firme, sem rugas, bem formado, na cor verde. Não pode se apresentar amolecido, brocado, com manchas amarelas na parte superior. De tamanho médio, livre de resíduos de fertilizantes.</p>   |                        | KG                          |                   |                           |                    |
| 51  | <p><b>PIMENTA DE CHEIRO:</b> Com característica íntegra e firme com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade.</p>  |                        | KG                          |                   |                           |                    |
| 52  | <p><b>PIMENTÃO:</b> Com característica íntegra e firme, com grau de maturação adequado, tamanho médio, isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade, livre de resíduos de fertilizantes.</p>  |                        | KG                          |                   |                           |                    |
| 53  | <p><b>POLPA DE FRUTA DE ABACAXI:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e com o Selo da Agricultura Familiar.</p>   |                        | KG                          |                   |                           |                    |
| 54  | <p><b>POLPA DE FRUTA DE ACEROLA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.</p>   |                        | KG                          |                   |                           |                    |
| 55  | <p><b>POLPA DE FRUTA DE BACURI:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e com Selo da Agricultura Familiar.</p>  |                        | KG                          |                   |                           |                    |

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b>          |   |                        |  |                             |                   |                           |                    |
|---|---|------------------------|--|-----------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>PNAFN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO FUNDAMENTAL</b> |   |                        |  |                             |                   |                           |                    |
| <b>MODALIDADE</b>                                     | <b>REGULAR</b>  | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> |  | <b>FUNDAMENTAL INTEGRAL</b> | <b>Nº ALUNO</b>   |                           |                    |
| <b>ITEM</b>   | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>  |                        |  | <b>UNID. DE MEDIDA</b>      | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|   |   |                        |  |                             |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 56  | <b>POLPA DE FRUTA DE CAJA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar     |                        |  | KG                          |                   |                           |                    |
| 57  | <b>POLPA DE FRUTA DE CAJU:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.    |                        |  | KG                          |                   |                           |                    |
| 58  | <b>POLPA DE FRUTA DE CUPUACU:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar. |                        |  | KG                          |                   |                           |                    |
| 59  | <b>POLPA DE FRUTA DE GOIABA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.  |                        |  | KG                          |                   |                           |                    |
| 60  | <b>POLPA DE FRUTA DE GRAVIOLA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar |                        |  | KG                          |                   |                           |                    |
| 61  | <b>POLPA DE FRUTA DE JUCARA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.  |                        |  | KG                          |                   |                           |                    |
| 62  | <b>POLPA DE FRUTA DE MANGA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar    |                        |  | KG                          |                   |                           |                    |

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b>          |   |                        |  |                             |                   |                           |                    |
|---|---|------------------------|--|-----------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>PNAFN-ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO FUNDAMENTAL</b> |   |                        |  |                             |                   |                           |                    |
| <b>MODALIDADE</b>                                     | <b>REGULAR</b>  | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> |  | <b>FUNDAMENTAL INTEGRAL</b> | <b>Nº ALUNO</b>   |                           |                    |
| <b>ITEM</b>   | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>  |                        |  | <b>UNID. DE MEDIDA</b>      | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|   |   |                        |  |                             |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 63  | <b>POLPA DE FRUTA DE MARACUJA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.  |                        |  | KG                          |                   |                           |                    |
| 64  | <b>POLPA DE FRUTA DE MURICI:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.    |                        |  | KG                          |                   |                           |                    |
| 65  | <b>POLPA DE FRUTA DE TAMARINDO:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar. |                        |  | KG                          |                   |                           |                    |
| 66  | <b>QUIABO:</b> De tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.   |                        |  | KG                          |                   |                           |                    |
| 67  | <b>REPOLHO:</b> De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em embalagem própria.   |                        |  | KG                          |                   |                           |                    |
| 68  | <b>RÚCULA:</b> Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente. Maço de 300g.   |                        |  | MAÇO                        |                   |                           |                    |
| 69  | <b>SALSA:</b> Folhas verdes, fresca, sem traços de descoloração, íntegros e firmes, isentos de sujidades ou corpo estranhos. Livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente. Maço de 100g.  |                        |  | MAÇO                        |                   |                           |                    |
| 70  | <b>TANGERINA:</b> Tangerina de primeira qualidade; fresca; com aspecto; cor; cheiro e sabor próprio; com polpa firme e intacta; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo.  |                        |  | KG                          |                   |                           |                    |
| 71  | <b>TAPIOCA:</b> Produto preparado a partir do amido de mandioca com grânulos redondos, isenta de sujidades, substância terrosa e sujeiras.  |                        |  | KG                          |                   |                           |                    |
| 72  | <b>TOMATE:</b> Fruto de tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.  |                        |  | KG                          |                   |                           |                    |
| 73  | <b>VAGEM:</b> Cor verde escura, tamanho e coloração uniforme, firme e compacta, livre de resíduos de fertilizantes, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de resíduos de fertilizantes.  |                        |  | KG                          |                   |                           |                    |
| 74  | <b>VINAGREIRA:</b> Com folhas viçosas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Maço de 400g.  |                        |  | MAÇO                        |                   |                           |                    |
| <b>VALOR SUB TOTAL CHAMADA</b>                        |   |                        |  |                             |                   |                           |                    |

\* Preço de Aquisição (R\$) é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar, (Resolução CD/FNDE Nº 06, de 08/05 /2020, Art.31, § 4º).

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b>                       |  |                        |                        |                   |                           |                    |
|--|--|------------------------|------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>PNAEN– ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – EDUCAÇÃO JOVENS E ADULTO - EJA</b> |  |                        |                        |                   |                           |                    |
| <b>MODALIDADE</b>  | <b>SUPLETIVO</b>   | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> | <b>EJA INTEGRAL</b>    | <b>Nº ALUNO</b>   |                           |                    |
| <b>ITEM</b>  | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>   |                        | <b>UNID. DE MEDIDA</b> | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|  |  |                        |                        |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 1  | <b>ABACATE:</b> De tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem sinais de rupturas ou machucados, grau de amadurecimento ideal para o consumo  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 2  | <b>ABACAXI:</b> De primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 3  | <b>ABÓBORA:</b> Com casca firme, tamanho grande, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, turgescentes, intacta e bem desenvolvida, livre de terras ou corpos estranhos aderentes a superfície externa.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 4  | <b>ABOBRINHA:</b> De coloração verde clara, com ausência de ataque de brocas e manchas de encosto e com corte do pedúnculo igual. Deverá ser de porte médio/grande, de boa qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidades, defeitos graves que alterem a conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 5  | <b>ACELGA:</b> Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Em maço com no mínimo 400g.   |                        | MAÇO                   |                   |                           |                    |
| 6  | <b>ALFACE:</b> De 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem plástica, com peso expresso. Livres de resíduos de fertilizantes. Maço de 300g  |                        | MAÇO                   |                   |                           |                    |
| 7  | <b>ARROZ:</b> Beneficiado, de procedência nacional, ser de safra corrente. Deve apresentar-se isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas, embalado em pacotes de KG, de plástico atóxico, com prazo de validade mínima de seis meses a contar da data de entrega. Com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 8  | <b>AZEITE DE COCO BABACU:</b> Azeite vegetal de coco babaçu armazenado em recipiente de vidro de até 1L. O produto deve ser puro, sem sujidades, com dados de identificação, de fabricação, armazenamento, validade e dados do fabricante no rótulo. Todas as especificações de qualidade do produto devem seguir a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM e o Selo da Agricultura Familiar.  |                        | LITRO                  |                   |                           |                    |
| 9  | <b>BANANA:</b> 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                     |                   |                           |                    |
| 10   | <b>BATATA DOCE:</b> De superfície lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 11   | <b>BERINJELA:</b> De superfície lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 12   | <b>BETERRABA:</b> Fruto de primeira qualidade, fresco, sem folhas, bulbos de tamanhos médios, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderida a superfície, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b>                       |   |                        |                        |                   |                           |                    |
|--|---|------------------------|------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>PNAEN– ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – EDUCAÇÃO JOVENS E ADULTO - EJA</b> |   |                        |                        |                   |                           |                    |
| <b>MODALIDADE</b>  | <b>SUPLETIVO</b>  | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> | <b>EJA INTEGRAL</b>    | <b>Nº ALUNO</b>   |                           |                    |
| <b>ITEM</b>  | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>  |                        | <b>UNID. DE MEDIDA</b> | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|  |   |                        |                        |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 13   | <p><b>BOLO:</b> Ótima qualidade, íntegro produzido de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados. Livres de sujidades ou quaisquer outros tipos de contaminantes como fungos e bolores. Apresentando garantia de higiene e consistência adequada. A embalagem deve ser plástica transparente, lacrada e com indicação do peso, data de fabricação, prazo de validade e ingredientes descritos. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM.</p>  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 14   | <p><b>CARNE BOVINA:</b> Tipo coxão mole ou acém, sem osso, cortada ou moída. Pode ser congelada. Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deve ter cor e cheiro característicos, não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida. A embalagem deverá ser plástica atóxica, resistente, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, identificação completa do produto, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. Obrigatoriamente conter o registro no SIF e o Selo da Agricultura Familiar</p> |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 15   | <p><b>CARNE SUINA:</b> Tipo bisteca ou pernil sem osso e cortada. Pode ser congelada. Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. Deve ter cor e cheiro característicos, não deverá apresentar na superfície umidade ou ter indícios de fermentação pútrida. A embalagem deverá ser plástica atóxica, resistente, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, identificação completa do produto, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. Obrigatoriamente conter o registro no SIF e o Selo da Agricultura Familiar.</p>           |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 16   | <p><b>CEBOLA:</b> In natura, de primeira, branca, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Deverá apresentar-se compacta e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitos e materiais estranhos.</p>  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 17   | <p><b>CEBOLINHA:</b> Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente. Maço de 100g.</p>   |                        | MAÇO                   |                   |                           |                    |
| 18   | <p><b>CENOURA:</b> Fruto de primeira qualidade, fresca, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.</p>  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 19   | <p><b>CHEIRO-VERDE:</b> Com folhas firmes, de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente. Maço de 100g.</p>   |                        | MAÇO                   |                   |                           |                    |
| 20   | <p><b>COCO SECO:</b> Fruto de 1ª qualidade, tamanho médio, isento de fermentação, mofo, parasitas e sujidades.</p>  |                        | UND.                   |                   |                           |                    |
| 21   | <p><b>CORANTE:</b> Produto acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, em pó, sem adição de sal, cor e aroma característicos, dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, resolução nº 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos da semente de urucum. Embalado em pacote de 100g. Todas as especificações de qualidade do produto devem seguir a legislação da vigilância sanitária e recomendações do ministério da agricultura - SIF ou SIE ou SIM e o selo da agricultura familiar.</p>  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 22   | <p><b>COUVE:</b> Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Maço de 400g.</p>  |                        | MAÇO                   |                   |                           |                    |
| 23   | <p><b>FARINHA AMARELA:</b> Farinha de mandioca tipo puba, isenta de sujidades, embaladas em saco transparente e sem mofo.</p>   |                        | KG                     |                   |                           |                    |

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b>                       |   |                        |                        |                   |                           |                    |
|--|---|------------------------|------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>PNAEN– ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – EDUCAÇÃO JOVENS E ADULTO - EJA</b> |   |                        |                        |                   |                           |                    |
| <b>MODALIDADE</b>  | <b>SUPLETIVO</b>  | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> | <b>EJA INTEGRAL</b>    |                   | <b>Nº ALUNO</b>           |                    |
| <b>ITEM</b>  | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>  |                        | <b>UNID. DE MEDIDA</b> | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|  |   |                        |                        |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 24   | <b>FARINHA BRANCA:</b> Farinha de mandioca fina, branca, isenta de sujidades, embaladas em saco transparente e sem mofo.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 25   | <b>FARINHA DE MESOCARPO DE BABAÇU:</b> Farinha de mesocarpo de coco babaçu, sem adição de sal ou açúcar e qualquer conservante, embalagem de 1KG com identificação do produto, data de fabricação e validade. Todas as especificações de qualidade do produto devem seguir a legislação da vigilância sanitária e recomendações do ministério da agricultura - SIF ou SIE ou SIM e o selo da agricultura familiar.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 26   | <b>FAVA:</b> De 1ª qualidade, íntegra, de colheita recente; com aspecto, 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 fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalados em sacos plásticos transparentes. Transportados de forma adequada de acordo com a legislação vigente.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 27   | <b>FECULA DE MANDIOCA:</b> Farinha de mandioca fina, tipo polvilho, branca, isenta de sujidades embaladas em saco transparente e sem mofo.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 28   | <b>FEIJO COMUM:</b> Novo, acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, insetos, larvas, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos. Íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. Embalados em sacos plásticos transparentes.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 29   | <b>FEIJO VERDE:</b> De cor verde de 1ª qualidade, íntegro, com tamanho e coloração uniformes, firme e compacta, isento 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 fertilizantes ou outras substâncias químicas. Devendo ser prioritariamente orgânicos e/ou agroecológicos. Embalados em sacos plásticos transparentes.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 30   | <b>FRANGO:</b> Inteiro, resfriado, sem miúdos, sem tempero, embalado individualmente em sacos plásticos de polietileno resistente, com aproximadamente 2 kg por frango, com a marca do fabricante do produto e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou do frango, consistência firme, não amolecida e cor característica, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, cheiro agradável, pele lisa, macia e clara (entre amarelo e branco). As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura – SIF ou SIE. Contendo o Selo da Agricultura Familiar. |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 31   | <b>INHAME:</b> Íntegro e firme isenta de sujidades, com grau de evolução completo de tamanho.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 32   | <b>IOGURTE:</b> O produto deve ser mantido e transportado em temperatura até 10°C e com sabores diversos. Embalagem com no mínimo 120 mL, com indicação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Vigilância Sanitária. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM.  |                        | G                      |                   |                           |                    |
| 33   | <b>JACA:</b> De forma ovalada, irregular, com casca grossa e áspera com pequenas saliências bem desenvolvidas e amarelas (madura). Com consistência firme, parte comestível contendo vários gomos recobertos por polpa cremosa, suculenta, viscosa e cheiro forte e característico. Devendo ser isenta de parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada, apresentando grau de amadurecimento ideal para consumo.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b>                       |   |                        |                        |                   |                           |                    |
|--|---|------------------------|------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>PNAEN– ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – EDUCAÇÃO JOVENS E ADULTO - EJA</b> |   |                        |                        |                   |                           |                    |
| <b>MODALIDADE</b>  | <b>SUPLETIVO</b>  | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> | <b>EJA INTEGRAL</b>    | <b>Nº ALUNO</b>   |                           |                    |
| <b>ITEM</b>  | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>  |                        | <b>UNID. DE MEDIDA</b> | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|  |   |                        |                        |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 34   | <b>JOÃO GOMES (JONGOME):</b> Com folhas lisas, firmes e viçosas, com coloração e tamanho uniforme e típico, da variedade, livres de resíduos de fertilizante, de colheita recente. Maço de 250g.  |                        | MAÇO                   |                   |                           |                    |
| 35   | <b>JUÇARA:</b> Frutos são e maduros, atendendo às respectivas especificações. Cor, cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isento de enfermidades, parasitas, larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte que possam tornar o produto impróprio para o consumo. Deve ser de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes e ser transportado de forma adequada.   |                        | LITRO                  |                   |                           |                    |
| 36   | <b>LARANJA:</b> Fruto de tamanho pequeno a médio, casca de coloração alaranjada, lisa, succulenta, sem amassados e partes estragadas. Grau de amadurecimento ideal para consumo.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 37   | <b>LEITE:</b> Pasteurizado, livres de microrganismos patogênicos e outros que possam desenvolver durante a estocagem e comercialização do produto. A embalagem deve ser em saqueta plástica, com 1000mL, com indicação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da Vigilância Sanitária. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura - SIF ou SIE ou SIM. |                        | LITRO                  |                   |                           |                    |
| 38   | <b>LIMAO:</b> Fruto de tamanho médio, no ponto maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizante.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 39   | <b>MACAXEIRA:</b> De superfície íntegra e firme, isenta de sujidades, com grau de evolução completo de tamanho.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 40   | <b>MAMAO:</b> Fruto fresco, mantendo as características organolépticas, com 70% de maturação, sem ferimentos, livres de resíduos de fertilizantes.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 41   | <b>MANGA:</b> De 1ª qualidade, com característica bem definida, inteira e limpa. Devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada, apresentando grau de amadurecimento ideal para consumo.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 42   | <b>MANJERICAO:</b> Com folhas viçosas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Maço de 250g.  |                        | MAÇO                   |                   |                           |                    |
| 43   | <b>MAXIXE:</b> Com característica tenra, fresca, verde, de colheita recente, sem sinais de amarelamento com grau de maturação adequada, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 44   | <b>MELANCIA:</b> 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. Devendo ser transportado de forma adequada.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 45   | <b>MELÃO:</b> Fruto de 1ª qualidade, fresco, fruto com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isento 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 transportado de forma adequada.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 46   | <b>MILHO VERDE:</b> Com grãos bem desenvolvidos e novos, porém macios e leitosos. Os grãos devem apresentar cor amarelada clara, brilhante e cristalina. Liv  |                        | KG                     |                   |                           |                    |

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b>                       |  |                        |                        |                   |                           |                    |
|--|--|------------------------|------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>PNAEN– ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – EDUCAÇÃO JOVENS E ADULTO - EJA</b> |  |                        |                        |                   |                           |                    |
| <b>MODALIDADE</b>  | <b>SUPLETIVO</b>   | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> | <b>EJA INTEGRAL</b>    | <b>Nº ALUNO</b>   |                           |                    |
| <b>ITEM</b>  | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>   |                        | <b>UNID. DE MEDIDA</b> | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|  |  |                        |                        |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 47   | <p><b>OVOS:</b> Médios, cor branca ou rosa de granja familiar, íntegro. Com registro nos órgãos de inspeção sanitária, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, as especificações de vigilância sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura – SIF, SIE ou SIM.</p>   |                        | DÚZIA                  |                   |                           |                    |
| 48   | <p><b>PÃO:</b> Pão caseiro de 50g, a base de farinha de trigo (enriquecida com ferro, cálcio e vitamina do complexo B). Boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante, homogênea e bem assado. Não podendo ser queimado, amassado e achatado. Embalado em sacos polietileno atóxicos, resistente e transparentes. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura – SIF ou SIE. Contendo o Selo da Agricultura Familiar.</p>  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 49   | <p><b>PEIXE:</b> Filetado, isento de escamas e couro, espinhas, nadadeiras, cabeça e vísceras. Limpo, congelado a -18° c, mantido no resfriamento em 10° c no freezer, isento de evidências de decomposição. De 1ª qualidade, com aspecto característico, não amolecido e nem pegajoso; cor, sabor e aroma característicos. Não apresentando manchas esverdeadas e livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalados em porções de 1 (um) kg, em embalagem plástica transparente atóxica. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura – SIF ou SIE. Contendo o Selo da Agricultura Familiar, lote e validade.</p> |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 50   | <p><b>PEPINO:</b> Com superfície lisa, firme, sem rugas, bem formado, na cor verde. Não pode se apresentar amolecido, brocado, com manchas amarelas na parte superior. De tamanho médio, livre de resíduos de fertilizantes.</p>   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 51   | <p><b>PIMENTA DE CHEIRO:</b> Com característica íntegra e firme com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade.</p>  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 52   | <p><b>PIMENTÃO:</b> Com característica íntegra e firme, com grau de maturação adequado, tamanho médio, isento de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade, livre de resíduos de fertilizantes.</p>  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 53   | <p><b>POLPA DE FRUTA DE ABACAXI:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e com o Selo da Agricultura Familiar.</p>   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 54   | <p><b>POLPA DE FRUTA DE ACEROLA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.</p>   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 55   | <p><b>POLPA DE FRUTA DE BACURI:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e com Selo da Agricultura Familiar.</p>  |                        | KG                     |                   |                           |                    |



**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b>                       |   |                        |                        |                   |                           |                    |
|--|---|------------------------|------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>PNAEN– ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – EDUCAÇÃO JOVENS E ADULTO - EJA</b> |   |                        |                        |                   |                           |                    |
| <b>MODALIDADE</b>  | <b>SUPLETIVO</b>  | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> | <b>EJA INTEGRAL</b>    |                   | <b>Nº ALUNO</b>           |                    |
| <b>ITEM</b>  | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>  |                        | <b>UNID. DE MEDIDA</b> | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|  |   |                        |                        |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 56   | <b>POLPA DE FRUTA DE CAJA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar     |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 57   | <b>POLPA DE FRUTA DE CAJU:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.    |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 58   | <b>POLPA DE FRUTA DE CUPUACU:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar. |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 59   | <b>POLPA DE FRUTA DE GOIABA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 60   | <b>POLPA DE FRUTA DE GRAVIOLA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 61   | <b>POLPA DE FRUTA DE JUCARA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 62   | <b>POLPA DE FRUTA DE MANGA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar    |                        | KG                     |                   |                           |                    |

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

| <b>DEMANDA DE PRODUTOS – NÍVEL DE ENSINO</b>                       |   |                        |                        |                   |                           |                    |
|--|---|------------------------|------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------|
| <b>PNAEN– ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – EDUCAÇÃO JOVENS E ADULTO - EJA</b> |   |                        |                        |                   |                           |                    |
| <b>MODALIDADE</b>  | <b>SUPLETIVO</b>  | <b>NÍVEL DE ENSINO</b> | <b>EJA INTEGRAL</b>    | <b>Nº ALUNO</b>   |                           |                    |
| <b>ITEM</b>  | <b>ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS</b>  |                        | <b>UNID. DE MEDIDA</b> | <b>QUANTIDADE</b> | <b>PREÇO DE AQUISIÇÃO</b> |                    |
|  |   |                        |                        |                   | <b>VALOR UNITÁRIO</b>     | <b>VALOR TOTAL</b> |
| 63   | <b>POLPA DE FRUTA DE MARACUJA:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 64   | <b>POLPA DE FRUTA DE MURICI:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar.    |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 65   | <b>POLPA DE FRUTA DE TAMARINDO:</b> Congelada, preparada 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. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes com peso líquido de 01 Kg, com informações nutricionais de acesso ao consumidor. Proveniente de estabelecimento com Selo de Inspeção Sanitária e Selo da Agricultura Familiar. |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 66   | <b>QUIABO:</b> De tamanho médio, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, livres de resíduos de fertilizantes.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 67   | <b>REPOLHO:</b> De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em embalagem própria.   |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 68   | <b>RÚCULA:</b> Com folhas firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente. Maço de 300g.   |                        | MAÇO                   |                   |                           |                    |
| 69   | <b>SALSA:</b> Folhas verdes, fresca, sem traços de descoloração, íntegros e firmes, isentos de sujidades ou corpo estranhos. Livres de resíduos de fertilizantes, da colheita recente. Maço de 100g.  |                        | MAÇO                   |                   |                           |                    |
| 70   | <b>TANGERINA:</b> Tangerina de primeira qualidade; fresca; com aspecto; cor; cheiro e sabor próprio; com polpa firme e intacta; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 71   | <b>TAPIOCA:</b> Produto preparado a partir do amido de mandioca com grânulos redondos, isenta de sujidades, substância terrosa e sujeiras.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 72   | <b>TOMATE:</b> Fruto de tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 73   | <b>VAGEM:</b> Cor verde escura, tamanho e coloração uniforme, firme e compacta, livre de resíduos de fertilizantes, isento de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Livre de resíduos de fertilizantes.  |                        | KG                     |                   |                           |                    |
| 74   | <b>VINAGREIRA:</b> Com folhas viçosas, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Maço de 400g.  |                        | MAÇO                   |                   |                           |                    |
| <b>VALOR SUB TOTAL CHAMADA</b>                                     |   |                        |                        |                   |                           |                    |

\* Preço de Aquisição (R\$) é o preço a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar, (Resolução CD/FNDE Nº 06, de 08/05 /2020, Art.31, § 4º).

3.2 - O início da entrega dos produtos deve observar o que diz o cronograma definido pela Unidade Executora (Caixa Escolar) no ato contratual.

3.2.1 - O cronograma será divulgado por meio de publicação junto ao mural do Centro de Ensino.

3.3 - Termo de Recebimento (Anexo I) é o instrumento que atesta que os produtos entregues estão de acordo com o cronograma previsto no contrato e dentro dos padrões de qualidade exigidos. No ato da entrega deve ser assinado pelo representante da Unidade Executora e pelos participantes dos grupos: Grupos Formais, Informais, Fornecedores Individuais e Associações/Cooperativas.

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

3.4 - A aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório, nos termos do art. 14 da Lei 11.947/2009, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal, e que os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria.

3.5 - O pescado está presente nos cardápios da alimentação escolar das instituições públicas de ensino no estado do Maranhão, a aquisição desse gênero através da Agricultura Familiar é regulamentada pelo Decreto nº 35.849, de 25 de maio de 2020, que dispõe sobre a inclusão do pescado no cardápio da alimentação escolar das instituições públicas de ensino do Estado do Maranhão, e dá outras providências.

3.6 - O (s) Projeto(s) de Venda a ser(em) contratados(s) deve(m) ser selecionado(s) conforme critérios estabelecidos no art.35, da Resolução CD/FNDE Nº 06/2020.

Parágrafo único. Os editais das chamadas públicas devem permanecer abertos para recebimento dos projetos de venda por um período mínimo de 20 dias corridos.

#### **4 - PREÇOS.**

Os preços de aquisição dos gêneros alimentícios apresentados na Chamada Pública são previamente definidos pela Entidade Executora/Secretaria de Educação do Governo do Estado do Maranhão - SEDUC e/ou Unidade Regional de Educação - URE, com base na realização de Pesquisa de Preços de mercado (Anexo II) e são esses os preços que serão praticados no âmbito dos contratos de aquisição de produtos da agricultura familiar.

##### **4.1 - Composição do preço de referência**

Serão utilizados para composição do preço de referência:

I - O preço de aquisição será o preço médio pesquisado por, no mínimo, três mercados em âmbito local, territorial, estadual, nessa ordem, priorizando a feira do produtor da Agricultura Familiar, quando houver.

II - Na definição dos preços de aquisição dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou dos Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações, deverá considerar todos os insumos exigidos na Chamada Pública, tais como, despesas com fretes, embalagens, encargos e quaisquer outros necessários para o fornecimento do produto.

III - Quando os preços dos projetos de venda estiverem diferentes dos preços de referência da Chamada Pública, a Unidade Executora poderá solicitar a adequação dos projetos, com inclusão dos preços previstos no edital.

IV - Caso seja necessário reajustar os preços de aquisição dos gêneros alimentícios da Agricultura Familiar e/ou dos Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações, devido à variação econômica do mercado local, será realizada ampla pesquisa de preços, pela Entidade Executora, procedendo assim a alteração nos valores do preço de aquisição.

V - Na impossibilidade da pesquisa de preço ser realizada em âmbito local, esta deve ser realizada ou complementada em âmbito das regiões geográficas imediatas, intermediárias, estadual ou nacional, nessa ordem, conforme estabelece o IBGE 2017 (Divisão Regional do Brasil em Regiões Geográficas Imediatas e Regiões Geográficas Intermediárias) (Anexo III).

VI - Na inviabilidade de realização de pesquisa de preços de produtos agroecológicos ou orgânicos, a EEx e/ou URE's pode acrescer aos preços desses produtos em até 30% (trinta por cento) em relação aos preços estabelecidos para produtos convencionais, analogamente ao estabelecido no art. 17 da Lei nº 12.512/2011.

O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) deve(m) ser selecionado(s) conforme os critérios estabelecidos pelo art. 35. § 7º A relação dos proponentes dos projetos de venda será apresentada em sessão pública e registrada em ata, ao término do prazo de apresentação dos projetos.

#### **5. HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR**

Os fornecedores são Agricultores Familiares e Empreendedores Familiares Rurais, detentores de Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar-PRONAF/DAP Física e/ou Jurídica, conforme a lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006.

Os agricultores familiares e/ou suas organizações econômicas que possuam Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP), podem participar de forma individual ou organizada em grupos Informais - com a DAP física, ou por meio de suas organizações formais (associações e cooperativas) - com a DAP. Jurídica, de acordo com o Art.34 da Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020.

##### **5.1 - Documentação para habilitação envelope nº. 001**

Para a habilitação dos projetos da Chamada Pública, os Grupos de Agricultores Familiares deverão entregar no Centro de Ensino os documentos abaixo relacionados, sob pena de inabilitação:

a. **HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR INDIVIDUAL**, detentores de DAP Física, não organizado em grupo:

O Fornecedor Individual deverá apresentar no envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados:

I - Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

II - O extrato da Declaração de aptidão ao Pronaf - DAP física do Agricultor Familiar participante, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;

III - A prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

IV - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são oriundos de produções própria, relacionadas no projeto de venda (Anexo IV);

V - Mapeamento agrícola, contendo informações sobre todos os produtos cultivados/produzidos, com previsão de quantitativo anual e sazonalidade (Anexo V).

b. **HABILITAÇÃO DO GRUPO INFORMAL**, detentores de DAP Física, agricultores organizados em grupos:

O Grupo Informal deverá apresentar no envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados:

I - Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF);

II - Extrato da Declaração de Aptidão - DAP física, de cada Agricultor Familiar participante, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;

III - A prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

VI); IV - Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus participantes (Anexo

IV); V - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda (Anexo

IV); VI - Mapeamento Agrícola contendo informações sobre todos os produtos cultivados/produzidos, com previsão de quantitativo anual e sazonalidade (Anexo V).

c. **HABILITAÇÃO DO GRUPO FORMAL** detentores de DAP Jurídica, organizações produtivas detentoras de DAP Jurídica:

O Grupo Formal deverá apresentar no envelope nº 01, os documentos abaixo relacionados:

I - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

II - Extrato da Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica para associações e cooperativas, emitido nos últimos 60 (sessenta) dias;

III - Prova de regularidade com Fazenda Federal, relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia - FGTS;

IV - Cópias do estatuto e ata de posse da atual diretoria da entidade registrada na Junta Comercial, no caso de cooperativas, ou Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no caso de associações. No caso de empreendimentos familiares, deverá ser apresentada cópia do Contrato Social, registrado em Cartório de Registro Civil de Pessoa Jurídica;

V - Declaração do seu representante legal de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados (Anexo VI);

VI - A prova de atendimento de requisitos higiênico-sanitários previstos em normativas específicas;

IV); VII - Declaração de que os gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos agricultores familiares relacionados no projeto de venda (Anexo

IV); VIII - Mapeamento Agrícola contendo informações sobre todos os produtos cultivados/produzidos, com previsão de quantitativo anual e sazonalidade (Anexo V).

Na ausência ou desconformidade de qualquer documento necessário à habilitação, ou de amostras a serem apresentadas conforme descrito no artigo 41, fica facultado à Caixa Escola/Unidade Executora a abertura de prazo para a regularização das desconformidades.

A consulta às DAPs Jurídicas e a emissão dos extratos podem ser feitas, por município ou CNPJ, no endereço eletrônico do MDA: [www.mda.gov.br](http://www.mda.gov.br).

#### **5.2 - Envelope nº. 002 - Projeto de Venda**

O Projeto de Venda (Anexo VII) é o documento que formaliza o interesse dos agricultores familiares em vender sua produção para a alimentação escolar.

Os proponentes podem apresentar os projetos de venda como:

I - Grupo formal: organização produtiva detentora de Declaração de Aptidão ao PRONAF - DAP Jurídica;

II - Grupo informal: agricultores familiares, detentores de DAP Física, organizados em grupos;

III - Fornecedor individual: detentor de DAP Física.

##### **a. GRUPO FORMAL (Organizações produtivas detentoras de DAP Jurídica)**

Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar elaborado conjuntamente entre o Grupo Formal da Agricultura Familiar e de Empreendedor Familiar Rural e a Entidade Articuladora, constando o CPF, o nº da DAP física, os produtos, unidade de medida, quantidade, preço/unidade, valor total e assinado pelo seu representante legal.

##### **b. GRUPO INFORMAL (Detentores de DAP Física, agricultores organizados em grupos)**

Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar elaborado conjuntamente entre o Grupo Informal e a Entidade Articuladora, constando o CPF, o nº da DAP física, os produtos, unidade de medida, quantidade, preço/unidade, valor total e assinado por todos os Agricultores Familiares participantes.

##### **c. FORNECEDOR INDIVIDUAL (Detentores de DAP Física, não organizado em grupo)**

Projeto de Venda de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e/ou Empreendedor Familiar Rural para alimentação escolar elaborado conjuntamente entre Fornecedores Individuais e Entidade Articuladora constando o CPF, o nº da DAP física, os produtos, unidade de medida, quantidade, preço/unidade, valor total com assinatura do agricultor participante.

#### **5.3 - Da apresentação dos envelopes**

De acordo com a Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e suas alterações, os Fornecedores Individuais, Grupos Formais e Informais deverão apresentar os documentos de Habilitação e o seu Projeto de Venda em envelopes distintos, lacrados, não transparentes, identificados, respectivamente, como de nº 1 e nº 2, para o que se sugere a seguinte inscrição:

**CE DELFINO AGUIAR DE AZEVEDO - ANEXO I - VAO D**  
**EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2021**  
**ENVELOPE Nº 01 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**  
**PROPONENTE (NOME COMPLETO)**

---

**CE DELFINO AGUIAR DE AZEVEDO - ANEXO I - VAO D**  
**EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2021**  
**ENVELOPE Nº 02 - PROJETO DE VENDA**  
**PROPONENTE (NOME COMPLETO)**

---

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

5.3.1. Os envelopes deverão apresentar a documentação para a habilitação dos Projetos de Venda de 11/02/2021 a 02/03/2021 das 08h00min às 17h00min, no CE DELFINO AGUIAR DE AZEVEDO - ANEXO I - VAO D no endereço Av. Argemiro Aguiar de Azevedo, S/N - Centro. Os envelopes somente serão recebidos se o responsável os entregar até o horário limite determinado.

Depois de ultrapassado esse horário, nenhum envelope será recebido, tampouco serão permitidos quaisquer adendos ou esclarecimentos relativos à documentação.

#### **5.4 - Relação dos proponentes dos Projetos de Venda**

Será apresentada em sessão pública e registrada em ata nº 01/2021 após o término do prazo de apresentação dos projetos.

Os projetos de venda selecionados resultarão na celebração de contratos com Caixa Escolar (Unidade Executora), os quais deverão estabelecer os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da Chamada Pública.

O(s) projeto(s) de venda a ser(em) contratado(s) será(o) selecionado(s) conforme critérios estabelecidos pelo art. 35 da Resolução/CD/FNDE Nº 06, de 08 de maio de 2020.

#### **5.5 - Desconformidades na documentação**

O Art. 36, da Resolução 06, de 08 de maio de 2020, aduz em seu § 4º Na ausência ou desconformidade de qualquer documento necessário à habilitação, ou de amostras a serem apresentadas conforme descrito no artigo 41, fica facultado à EEX a abertura de prazo para a regularização das desconformidades. Desta forma, durante a realização da Audiência Pública, o gestor responsável pela Caixa Escolar ou o representante do Centro de Ensino, poderão conceder ou não prazo para regularização das desconformidades, situação que será registrada em Ata.

#### **6 - CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS**

Após a habilitação, a Caixa Escolar deverá fazer a seleção dos projetos de venda, conforme os critérios estabelecidos na Resolução FNDE nº 06/2020 (e atualizados pela Resolução FNDE nº 20/2020), abaixo relacionados.

Para seleção, os projetos de venda habilitados serão divididos em:

- Grupo 1 projetos de fornecedores locais;
- Grupo 2 projetos das Regiões Geográficas Imediatas;
- Grupo 3 projetos das Regiões Geográficas Intermediárias;
- Grupo 4 projetos do Estado,
- Grupo 5 projetos do País.

Entende-se por local, no caso de DAP Física, o município indicado na DAP.

Entende-se por local, no caso de DAP Jurídica, o município onde houver a maior quantidade, em números absolutos, de DAPs Físicas registradas no extrato da DAP Jurídica.

Os editais da chamada pública devem apresentar os produtos da agricultura familiar que serão adquiridos para alimentação escolar.

Na Caixa Escolar Unidade Executora onde o valor total de repasse do FNDE para execução do PNAE seja superior a R\$ 700.000,00 (setecentos mil reais por ano), poderá optar por aceitar propostas apenas de organizações com DAP Jurídica.

##### **6.1 - Prioridade para seleção**

Assim, após a separação dos projetos de venda, a Caixa Escolar deverá analisar, neste primeiro momento, APENAS os projetos do Grupo 1 (projetos locais).

##### **6.2 Entre os grupos de projetos será observada a seguinte ORDEM DE PRIORIDADE para seleção:**

- I - O grupo de projetos de fornecedores locais tem prioridade sobre os demais grupos;
- II - O grupo de projetos de fornecedores de Regiões Geográficas Imediatas tem prioridade sobre o de Regiões Geográficas Intermediárias, o do Estado e do País;
- III - O grupo de projetos de fornecedores da Região Geográfica Intermediária tem prioridade sobre o do País;
- IV - O grupo de projetos do Estado tem prioridade sobre o do País.

##### **6.3 Em cada grupo de projetos será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção:**

I - Os assentamentos de reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre estes;

a. Devem ser considerados Grupos Formais e Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas aqueles em que a composição seja de, no mínimo, 50%+1 (cinquenta por cento mais um) dos cooperados/associados das organizações produtivas respectivamente, conforme identificação na (s) DAP(s);

b. No caso de empate entre Grupos Formais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, têm prioridade organizações produtivas com maior percentagem de assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas no seu quadro de associados/cooperados.

c. Para empate entre Grupos Informais de assentamentos da reforma agrária, comunidades quilombolas e/ou indígenas, terão prioridade os grupos com maior percentagem de fornecedores assentados da reforma agrária, quilombolas ou indígenas, conforme identificação na(s) DAP(s).

II - Os fornecedores de gêneros alimentícios certificados como orgânicos ou agroecológicos, segundo a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, o Decreto nº 6.323/2007 e devido cadastro no MAPA;

III - Os Grupos Formais (organizações produtivas detentoras de DAP Jurídica) sobre os Grupos Informais (agricultores familiares DAP Física, organizada em grupos) sobre os Fornecedores Individuais, e estes sobre Cooperativas Centrais da Agricultura Familiar (detentoras de DAP Jurídica conforme Portarias do MAPA que regulamentam a DAP);

Em caso de empate entre grupos formais, terão prioridade organizações com maior percentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.

IV - Os Grupos Informais (agricultores familiares DAP Física, organizada em grupos) sobre os Fornecedores Individuais (detentores de DAP Física, organizados em grupo).

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

a. Caso a Caixa Escolar/Unidade Escolar, não obtenha as quantidades necessárias de produtos oriundos de produtores e empreendedores familiares locais, estas deverão ser complementadas com propostas de grupos de produtores e empreendedores familiares da Região Imediata, municípios jurisdicionados a Unidade Regional, Região Intermediária, do estado e do país, nesta ordem.

b. Havendo consenso entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento, atribuindo uma proporção maior à organização com maior porcentagem de agricultores familiares e/ou empreendedores familiares rurais no seu quadro de sócios, conforme DAP Jurídica.

c. Caso o fornecedor vencedor de determinado (s) produto (s) não possua capacidade de fornecimento de toda a quantidade solicitada, a Caixa Escolar poderá adquirir o(s) mesmo(s) produto(s) de mais de um fornecedor, respeitando a ordem de classificação dos proponentes.

Em caso de empate após a classificação dos proponentes, será realizado sorteio ou havendo concordância entre as partes, poderá optar-se pela divisão no fornecimento dos produtos a serem adquiridos entre as organizações finalistas.

## **7. CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS**

O ENVELOPE Nº. 002 - PROJETO DE VENDA será aberto: CE DELFINO AGUIAR DE AZEVEDO - ANEXO I - VAO D (Av. Argemiro Aguiar de Azevedo, S/N - Centro às 15:00h no dia 03/03/2021 em Audiência Pública, com elaboração de ATA (a ATA deverá ser lavrada independente de ser apresentado ou não Projeto de Venda), caso não haja o projeto de venda, a Caixa Escolar deverá repetir o certame.

### **7.1 Da classificação**

Serão consideradas propostas classificadas, as que preencherem as condições fixadas neste Edital de Chamada Pública para Compra de Gêneros Alimentícios da Alimentação Escolar - SEDUC-MA.

7.2 Cada grupo de fornecedores (formal e/ou informal/fornecedor individual) deverá, obrigatoriamente, ofertar sua quantidade de alimentos, com preço unitário, de acordo com o preço de aquisição e observando as condições fixadas neste Edital de Chamada Pública.

## **8 - DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS**

Os Grupos de Agricultores Familiares deverão apresentar na Audiência Pública as amostras conforme sua proposta de fornecimento de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar e/ou dos Empreendedores Familiares Rurais ou suas organizações, para que sejam previamente submetidos ao controle de qualidade, observando-se a legislação pertinente. As amostras servirão para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, a análise será feita pelos representantes da Entidade Executora e ou Unidade Executora presentes na Audiência Pública, após a fase de seleção do Projeto de Venda.

| <b>Nº IDENTIFICADOR DA</b> | <b>PRODUTOS</b> | <b>FORNECEDORES</b> |
|----------------------------|-----------------|---------------------|
|                            |                 |                     |

### **8.1 - Avaliação das amostras dos produtos**

A avaliação dos produtos a serem comercializados se dará a partir de três critérios:

- a) Se atendem às especificações da Chamada Pública;
- b) Se possuem certificação sanitária, quando houver essa exigência;
- c) Se atendem ao teste de amostra, em que seja possível qualificar as suas características sensoriais.

Os produtos alimentícios a serem adquiridos para a alimentação escolar devem atender ao disposto na legislação de alimentos estabelecida por um dos serviços de sanidade abaixo:

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA/Ministério da Saúde) ou ANVISA locais ou estaduais;

Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA/ MAPA) ou serviços de Inspeção Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM).

Produtos 'in natura', sem nenhum tipo de processamento e de origem vegetal, não necessitam de avaliação sanitária. Os produtos de origem vegetal que passaram por algum tipo de processamento devem ser analisados pelo Ministério da Saúde, através da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e suas instâncias em âmbito estadual, regional e municipal.

A empresa deverá manter atualizados todos os registros com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), ANVISA, registro estadual e municipal, quando necessários em relação ao produto processado. A embalagem deve trazer explicitamente informações legais da Empresa beneficiadora, inclusive os registros sanitários, assim como indicar que o produto é originado da cooperativa ou associação de agricultores familiares com dados que identifique o empreendimento, tais como: CNPJ, nome, endereço etc.

O gênero alimentício Peixe, por ser proteína de origem animal, necessita tanto de um dos Selos de Inspeção Sanitária (SIM, SIE ou SIF), quanto ser filetado, conforme recomendação da Nota Técnica nº 004 /2013 - CGPAE/DIRAE/FNDE. O não atendimento desses critérios impossibilita a aquisição do Peixe através da Agricultura Familiar.

## **9 - RESULTADO**

O Centro Educacional divulgará o resultado do processo em até dois dias úteis após a conclusão do processo de seleção dos projetos apresentados nesta Chamada Pública o qual ficará fixado no Quadro Mural da Escola e na Unidade Regional, por um período de 05 (cinco) dias.

A Ata da Audiência Pública ficará disponível no site [www.educacao.ma.gov.br](http://www.educacao.ma.gov.br), no link referente a Chamada Pública de 2021/Unidade Regional de Ensino.

## **10 - CONTRATAÇÃO**

A aquisição dos bens descritos no objeto do presente edital, serão em conformidade com a necessidade da Caixa Escola /Unidade Executora:

- Cronograma de entrega elaborado pelo Centro de Ensino;

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

- Demanda do produto com quantidade por Centro de Ensino, conforme item 3 do edital.

**10.1 - Do Vencedor**

Uma vez declarado vencedor, o Proponente Vendedor deverá assinar o Contrato de Compra e Venda de gêneros alimentícios, de acordo com o modelo de Minuta de Contrato (Anexo VIII).

**10.2 - Responsabilidade do Fornecedor**

Os fornecedores que aderirem a este processo declaram que atendem a todas as exigências legais e regulatórias para tanto.

**10.3 - Das Exigências Legais**

O fornecedor deve declarar, ainda, que possui autorização legal para fazer a proposta, sujeitando-se, em caso de declaração falsa, às penalidades da legislação civil e penal aplicáveis.

**10.4 - Da Qualidade dos Gêneros**

O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios conforme o disposto no padrão de identidade e qualidade estabelecida na legislação vigente e as especificações técnicas elaboradas pela Supervisão de Alimentação Escolar. Estes deverão atender ao disposto na Legislação Sanitária (Federal, Estadual ou Municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal processados.

**10.5 - Da Vigência do Contrato**

Os agricultores se comprometem a entregar os gêneros alimentícios nos preços estabelecidos nesta Chamada Pública por um período de 10 (dez) meses, podendo atender a demanda prevista inicialmente, com sua entrega total, ou limitando-se a execução parcial, conforme necessidade da Administração Pública.

**10.6 - Da Responsabilidade do Fornecedor**

O fornecedor se compromete a fornecer os gêneros alimentícios para as escolas conforme cronograma abaixo de entrega, com a certificação que a entrega condiz com as especificações e quantidade, através de instrumentos/documentos necessários para tal.

**10.6.1 - Cronograma de Entrega**

A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser realizada no endereço abaixo, atendendo o total previsto na demanda do item 3.1, durante a vigência deste Edital, conforme definido em contrato celebrado entre as partes no CE DELFINO AGUIAR DE AZEVEDO - ANEXO I - VAO D, Av. Argemiro Aguiar de Azevedo, S/N - Centro.

Os alimentos adquiridos dos agricultores familiares para o Programa Nacional de Alimentação Escolar devem ser de produção própria e devem cumprir as exigências de controle de qualidade previstas na legislação vigente.

**10.7 - Penalidades**

O fornecedor que durante o fornecimento dos produtos não cumprir o estabelecido no presente edital, não poderá participar da próxima Chamada Pública.

**11 - PAGAMENTO**

O pagamento será realizado em até 5 (cinco) dias após a entrega do mês, através do Cartão PNAE, ou, a Unidade Executora/Caixa Escola deverá fazer a Adesão junto ao Banco, para uso do Cartão PNAE.

O Fundo de Desenvolvimento da Educação, em parceria com o Banco Brasil, criou a conta Cartão PNAE, uma conta corrente que possibilitará ao Centro de Ensino e/ou Unidade Ensino realizar os pagamentos aos fornecedores da Alimentação escolar por meio de cartão magnético.

A Entidade Executora Seduc Ma está em processo de negociação com o Banco para a adesão ao Cartão PNAE, que corresponde a um cartão de pagamento na função crédito, para uso no território Nacional, no âmbito do PNAE/FNDE.

Devido a possibilidade do uso do referido cartão no ano de 2021, salientamos que os agricultores participantes dos editais da Chamada Pública deverão se adequar, sendo necessária a aquisição de máquina para administração do cartão. Os casos de não adequação, impossibilitarão os pagamentos e, conseqüentemente, as aquisições dos itens, ocasionando quebra de contrato por parte do fornecedor.

**12 - Fatos Supervenientes**

Os eventos previstos nesta Chamada Pública estão diretamente subordinados à realização e ao sucesso das diversas etapas do processo. Na hipótese de ocorrência de fatos supervenientes à sua publicação, que possam vir a prejudicar o processo e/ou por determinação legal ou judicial, ou ainda por decisão da Unidade Executora/Caixa Escolar, poderá haver:

- a. Adiamento do processo;
- b. Revogação desta Chamada Pública ou sua modificação no todo ou em parte;

**12.1 - Do aditamento contratual**

O edital poderá ser aditado até 25% (vinte e cinco por cento) do valor total do projeto de venda apresentado pelo fornecedor, em qualquer tempo durante a vigência do contrato, mediante acordo formal entre as partes, resguardadas as suas condições essenciais.

**13 - IRREVOGABILIDADE E IRRETRATABILIDADE**

Observado o disposto no item 9, após a divulgação do resultado das propostas, objeto desta Chamada Pública, para todos os fins, que o registro de preços de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural estará concretizado.

**14 - DISPOSIÇÕES FINAIS**

A participação de qualquer proponente vencedor no processo implica a aceitação tácita, incondicional, irrevogável e irretroatável dos seus termos, regras e condições, assim como dos seus anexos.

**15 - DISPOSIÇÕES GERAIS**

**ESTADO DO MARANHÃO**  
**SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS**  
**SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

15.1 - A presente Chamada Pública poderá ser obtida no site [www.educacao.ma.gov.br](http://www.educacao.ma.gov.br) da Secretaria de Estado da Educação - SEDUC e na Supervisão de Alimentação Escolar - SUPAE, sito à Rua dos Pinheiros Quadra 16, Nº 15, 2º andar, Bairro Jardim Renascença - CEP.65075-250, São Luís -MA, Fone: (98)3235-6996 no horário de 9h00min as 17h00min, de segunda a sexta-feira, no CE DELFINO AGUIAR DE AZEVEDO - ANEXO I - VAO D da Chamada Pública 01/2021, Secretaria de Estado de Agricultura - SAF, na Agência Estadual de Pesquisa Agropecuária e de Extensão Rural - AGERP, Sindicato dos Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais - STTR, Sindicato Brasileiro de Assistência e Extensão Rural - SIBRATER e Federação dos Trabalhadores Rurais e Agricultores e Agricultoras do Estado do Maranhão - FETAEMA.

15.2 - O valor máximo de compra relativo ao Centro de Ensino encontra-se estabelecido no item 3 do Edital desta Chamada Pública, totalizando 2907,44

15.3 - Finalizado o período de retificações de dados no Censo Escolar, as informações são validadas e conformadas para posteriormente serem publicadas ou divulgadas de maneira definitiva. Os dados constantes nos resultados finais tornam-se parte das estatísticas educacionais oficiais do ano em curso.

15.4 - O agricultor deverá procurar os seguintes Atores Sociais/Entidades Articuladoras:

- Secretaria de Estado de Agricultura - SAF, Av. São Luís Rei de França, 1519-1561-Turu, São Luís - MA, [www.saf.ma.gov.br](http://www.saf.ma.gov.br) ;
- Secretaria de Estado dos Direitos Humanos e Participação Popular - SEDIHPOP, Av. Jerônimo de Albuquerque, S/N, 2º Andar, Bloco A, Edifício Clodomir Milet, Calhau- São-Luís/MA
- Agência Estadual de Pesquisa Agropecuária e de Extensão Rural - AGERP Av. João Pessoa, nº 333, Fone: (98) 3243-2564;
- Sindicato Brasileiro de Assistência e Extensão Rural - SIBRATER;
- Federação dos Trabalhadores Rurais Agricultores e Agricultoras do Estado do Maranhão - FETAEMA, Rua: Urucutua, 11 - Araçagy, São José de Ribamar - MA, 6510-000, Fone: (98) 32326721;
- Secretaria de Estado de Agricultura do Município de SAO JOAO DO PARAISO SAFM;
- Escritórios da AGERP do Município de SAO JOAO DO PARAISO;
- Sindicato dos Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais - STTR do Município de SAO JOAO DO PARAISO, para auxiliar na elaboração do projeto de venda e divulgação dos 1º Edital da Chamada Pública de 2021;

15.5 - Os produtos deverão ser todos de primeira qualidade.

15.6 - As entregas serão de acordo com as quantidades estipuladas, no item 3 relativo a escola de interesse do Grupo Formal e ou Informal, e de conformidade com o cronograma, afixado no Centro de Ensino da Unidade Executora/Caixa escolar e na Unidade Regional de Educação de IMPERATRIZ do CE DELFINO AGUIAR DE AZEVEDO - ANEXO I - VAO D, localização: (endereço da URE no site da SEDUC [www.educacao.ma.gov.br](http://www.educacao.ma.gov.br)), e disponibilizado oportunamente ao agricultor/ produtor o qual só poderá ser alterado mediante prévia comunicação por parte do gestor da Unidade Executora/Caixa Escolar e o Contratado.

15.7 - Os produtos serão conferidos, quanto ao peso e a qualidade, podendo ser devolvido.

15.8. Os produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação sanitária (federal, estadual ou municipal) específica para os alimentos de origem animal e vegetal.

15.9. O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deverá respeitar o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/Município/Esfere Administrativa, obedecendo as seguintes regras:

I - Para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados deverão respeitar o valor máximo de R\$ 20.000,00 (vinte mil reais), por DAP/Ano/Município/Esfere Administrativa.

II - Para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado será o resultado do número de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

Valor máximo a ser contratado = n° de agricultores familiares inscritos na DAP jurídica x R\$ 20.000,00.

15.10. A aquisição dos gêneros alimentícios será formalizada através de um Contrato de Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar para Alimentação Escolar que estabelecerá com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da chamada pública e da proposta a que se vinculam, bem como do Capítulo III - Dos Contratos, da Lei 8666/1993.

15.11 - Quaisquer dúvidas ligue para telefone contido no quadro 'Dados do Centro de Ensino', no item 3, Supervisão de Alimentação Escolar (98)3235-6996.

15.12 - Os casos omissos deverão ser endereçados a Assessoria Jurídica da Secretaria de Estado da Educação/SEDUC.

15.12.1 São considerados casos omissos aqueles em que a Unidade Executora não assinar ou descumprir o Contrato da Agricultura Familiar.

15.13 - Anexos para concorrer ao Edital e Execução do Contrato da Agricultura Familiar:

Anexo I - TERMO DE RECEBIMENTO;

Anexo II - PESQUISA DE PREÇO;

Anexo III - DIVISÃO REGIONAL DO BRASIL EM REGIÕES GEOGRÁFICAS IMEDIATAS E REGIÕES GEOGRÁFICAS INTERMEDIÁRIAS;

Anexo IV - DECLARAÇÃO DE PRODUÇÃO PRÓPRIA

Anexo V - MAPEAMENTO;

Anexo VI - DECLARAÇÃO DO SEU REPRESENTANTE LEGAL DE RESPONSABILIDADE PELO CONTROLE DO ATENDIMENTO DO LIMITE INDIVIDUAL DE VENDA DE SEUS COOPERADOS/ASSOCIADOS;

Anexo VII - MODELO DE PROJETO DE VENDA;

Anexo VIII - MINUTA DO CONTRATO;

Os Anexos encontram-se disponíveis no site [www.educacao.ma.gov.br](http://www.educacao.ma.gov.br), no link que segue:

- Serviços;



ESTADO DO MARANHÃO  
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA ADJUNTA DE ADMINISTRAÇÃO  
SUPERINTENDÊNCIA DE SUPRIMENTOS  
SUPERVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

- Alimentação Escolar;
- Chamada Pública Para Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar;
- Chamada Pública 2021;
- **Anexos do Edital da Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar - 2021.**

SAO JOAO DO PARAISO - MA, 02/03/2021.

---

MARIA RAIMUNDA DA COSTA ROCHA