



DOCUMENTO DE FORMULAÇÃO DE DEMANDA SIMPLIFICADO

Órgão: ESCOLA CIDADÃ INTEGRAL TÉCNICA ESTADUAL ADVOGADO NOBEL VITA – 7ª GRE	
Setor Requisitante: ECITE ADVOGADO NOBEL VITA	
Diretora: Josefa Faustino da Silva Felizardo	Matrícula: 193.567-4
E-mail: jakijoao1103@gmail.com	Telefone: (83) 9 9633-5452

1. Justificativa da necessidade/importância da compra dos produtos da alimentação escolar, dos Programas PNAE e PAAE, considerando o andamento do Procedimento de Chamada Pública e da formalização e conclusão do Processo de Compra dos alimentos não perecíveis e outros gêneros, que compõem o cardápio da alimentação e escolar da Unidade de Ensino, na forma do art. 75, II da Lei 14.133/2021.

Considerando que o período letivo para o ano de 2025 das escolas da rede pública estadual, teve início no dia 16 de fevereiro, sendo indispensável a execução dos programas de distribuição da alimentação escolar, PNAE e PAAE/PB.

Considerando que ainda não houve a conclusão do procedimento da Chamada Pública para aquisição de alimentos/produtos oriundos da Agricultura Familiar na forma do que determina a Lei 11.947/2009, Resolução FNDE Nº 06/2020 e do Decreto do Estado da Paraíba Nº 38.073/2018.

Considerando que só após a conclusão dos procedimentos da Chamada Pública será deflagrado o processo de compras dos produtos perecíveis e de outros gêneros, causará prejuízos irreparáveis a comunidade escolar, ante a inevitável ausência da distribuição da alimentação escolar, ferindo o que dispõe a legislação acima vigente, comprometendo a segurança de pessoas, faz-se necessário a aquisição dos produtos alimentícios.

Considerando que a Unidade de Ensino dispõe de recursos financeiros destinados a aquisição da alimentação escolar, não se justifica o prejuízo dos programas do FNDE e PAAE/PB, sob pena de cometimento do crime de prevaricação.

2. QUANTIDADES DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS A SEREM ADQUIRIDOS E LOCAIS DE ENTREGA. Anexo I.

3. ESTIMATIVA DOS VALORES PARA AQUISIÇÃO DOS PRODUTOS DA ALIMENTAÇÃO CONFORME PESQUISA DE PREÇOS. Anexo II.

4. AGENTE DE CONTRATAÇÃO

Francieudo Soares da Silva, Matrícula 175.132-8

Declaramos, para os devidos fins, ter conhecimento referente a Lei nº 14.133/2021, especialmente ao Art. 5º, sendo observados os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação.

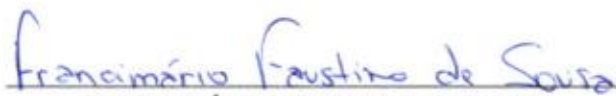


Declaramos ainda, que os recursos financeiros, são destinados exclusivamente com a aquisição de gêneros alimentícios da Alimentação Escolar, visando atender aos alunos regularmente matriculados nas unidades da rede estadual de ensino, conforme os Programas do PNAE e PAAE/PB.

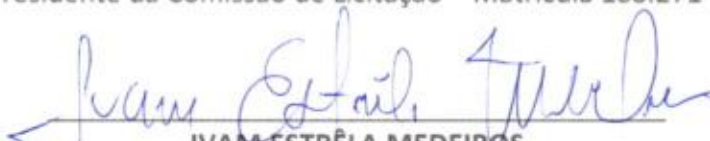
Coremas/PB, 10 de março de 2025


FRANCIEUDO SOARES DA SILVA

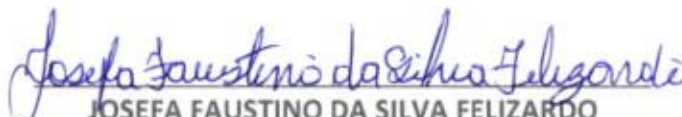
Agente de Contratação – Matrícula 175.132-8


FRANCIMÁRIO FAUSTINO DE SOUSA

Presidente da Comissão de Licitação – Matrícula 188.271-6


IVAM ESTRÊLA MEDEIROS

Presidente do Conselho Escolar – Matrícula 669.624-4


JOSEFA FAUSTINO DA SILVA FELIZARDO

Diretora – Matrícula 193.567-4



ANEXO I

PRODUTOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR/BENS CONSUMÍVEIS

Item	Especificação do Produto	Und. de Medida	Quant	Valor Unit.	Valor Total
1	Abacaxi: de primeira qualidade, in natura, em condições adequadas para o consumo, com polpa firme e intacta. Apresentando cor e sabor próprio, e grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho. Unidades com aproximadamente 1,4kg a 1,5kg. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	KG	163	6,90	1.124,70
2	Jerimum Leite: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco e firme, apresentando tamanho uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Devem apresentar casca e polpa intactas e firmes. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 272/2005 da CNNPA.	KG	68	4,30	292,40
3	Acerola: fruto fresco, de primeira, limpo, de boa qualidade, cor, aroma e sabor característicos da espécie. Apresentar grau de maturidade adequado de tal modo que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação para consumo mediato e imediato. Livre de sujidades, larvas e parasitas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	KG	81	5,40	437,40
4	Banana , tipo Pacovan, fruto fresco com apresentação em pencas, de primeira qualidade, cor, cheiro, sabor, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Isenta de enfermidades, material terroso, sujidade, parasitas, larvas e corpos estranhos aderentes a casca. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	KG	336	3,95	1.327,20
5	BATATA DOCE , De primeira qualidade, recentemente colhidas, suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, o aroma, o sabor e a cor próprios da espécie. Não possuir quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Devem estar isentas de enfermidades, terra aderente à casca, umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Sem apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em sacos resistentes. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	KG	37	3,95	146,15



6	Batata Inglesa: de primeira, in natura, frescos e com grau de maturação intermediária que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto deve ser de tamanho regular, apresentando cheiro agradável, consistência firme, isento de lesões, rachaduras e danos físicos. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	KG	151	6,95	1.049,45
7	LÍQUIDOS LÁCTEOS (IOGURTE - origem bovina) - logurte de frutas sabor morango. Ingredientes: leite integral, leite em pó, fermentos lácteos, frutas naturais, sabor natural da fruta, sem pedaços de frutas, com adição de polpa (sabor escolhido), obtido de leite pasteurizado, com consistência cremosa ou firme. Produto próprio para o consumo humano. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Acondicionada em saco de polietileno leitoso, com identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, número de lote, prazo de validade e embalagem de 1L, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou do Selo Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF).	L	114	5,75	655,50
8	BOLO INGLÊS composto de açúcar, fermento, manteiga, leite, sal e ovos, elaborado com farinha de trigo especial. Embalagem com data de fabricação e prazo de validade.	KG	208	12,00	2.496,00
9	Caju: de primeira, obtendo boa qualidade, tamanho grande, cor, sabor e formação uniformes. Com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá constar a castanha. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	KG	63	7,80	491,40
10	Polpa de fruta sabor Caju: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar. Possuindo aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a -18°C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 1Kg, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).	PCT	467	23,80	11.114,60
11	Carne Bovina Moída: dianteira, congelada, com no máximo 3% de água, 10% de gordura, e 3% aponevroses. Possuindo cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de parasitas, larvas, manchas esverdeadas, isenta de	KG	128	24,98	3.197,44



	cartilagens e de ossos. Embalagem atóxica em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em pacotes de 1kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) nº do registro no SIF, SIE ou SIM.				
12	Carne Bovina Acém: congelada em peças, com no máximo 10% de gordura ou sebo e 3% aponevroses, possuindo cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de parasitas, larvas, manchas esverdeadas, isenta de cartilagens e de ossos. Embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega. Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) nº do registro no SIF, SIE ou SIM.	KG	928	37,98	35.245,44
13	Cenoura: in natura, porte médio/grande de boa qualidade, fresco e firme. Apresentando tamanho uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e intermediário. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Devem apresentar casca e polpa intactas e firmes, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas de 01Kg.	KG	127	7,95	1.009,65
14	Cebola branca: extra, de primeira qualidade com grau médio de amadurecimento, compacta e firme, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda e sem rama. Não podendo apresentar lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionados em embalagens transparentes atóxicas. Embalagens de 01kg.	KG	153	5,95	910,35
15	Chuchu: porte médio/grande de boa qualidade, fresco e firme, com a casca e polpa intactas, apresentando tamanho uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e intermediário. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Devem estar acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	KG	39	7,95	310,05
16	Coentro: deverão estar frescos e sãos, intactos e firmes, viçosos, de cor verde brilhante, com coloração uniforme e sem sinais de amarelecimento. Não poderão estar danificadas e nem apresentar podridão, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, umidade externa anormal e resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas. Não deverão apresentar parasitas ou larvas, acondicionados	Maço	50	1,95	97,50



	em embalagens transparentes atóxicas. Embalagem de 500g.				
17	Couve folha: Tipo manteiga, de tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas, bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a resolução 272/2005 da CNNPA.	KG	94	1,80	169,20
18	Farinha de Mandioca grupo seca, fina, beneficiada, sub-grupo média; classe: branca tipo 1, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos, parasitas e fragmentos estranhos. Embalada em pacotes plásticos de 1 kg, transparentes, resistentes. A embalagem deverá conter os dados de identificação e informações nutricionais do produto, nome e endereço do fabricante, e data de fabricação. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de fabricação.	KG	194	7,48	1.451,12
19	Feijão Macassa, feijão tipo macassa, tipo 1, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade.	KG	182	6,90	1.255,80
20	Polpa de fruta sabor Goiaba: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar. Possuindo aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a -18°C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 1Kg, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).	PCT	598	12,40	7.415,20
21	Frango Caipira Inteiro: Congelado, sem pés, cabeça, pescoço, vísceras e sem miúdos, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo possuir cheiro e sabor próprios, em porções individuais em embalagens atóxicas, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Com peso médio, por unidade, de 2kg. De acordo com as Portarias da ANVISA, nº do registro no SIF, SIE, SIPOA ou SIM. Entrega parcelada.	KG	33	14,49	478,17



22	Goiaba: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	KG	30	5,45	163,50
23	Laranja Pêra: fruto fresco, com a casca e polpa intactas e firmes, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, possuindo aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto.	KG	379	9,90	3.752,10
24	Macaxeira: raízes com porte médio de boa qualidade, fresco, e firme, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Acondicionados em sacos resistente. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	KG	261	5,90	1.539,90
25	Mamão, tipo FORMOSA, de primeira qualidade, com aspecto, cor, sabor e cheiro próprio, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	KG	140	3,95	553,00
26	Manga, tipo espada, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	KG	20	3,95	79,00
27	Maracujá de primeira, fruto fresco, limpo, de boa qualidade, cor, aroma e sabor característico da espécie/variedade, com polpas firmes e intactas, tamanho e coloração uniforme. Apresentar grau de maturidade adequado de tal modo que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação para consumo imediato e imediato. Livre de sujidades, larvas e parasitas, acondicionada em sacos plásticos transparentes atóxicos. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	KG	99	14,95	1.480,05
28	Melancia: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie. Deverá apresentar grau de	KG	355	2,35	834,25



	maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o onsumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.				
29	Ovo Caipira: extra, pesando no mínimo 50 (cinquenta) gramas por unidade; isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas e possuindo cheiro e sabor normais. Acondicionado em embalagens apropriadas (30 unidades), com prazo mínimo de validade de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega, não podendo conter casca trincada ou quebrada, de 1ª qualidade. Devendo conter o selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou os dispositivos legais de registro no SIM, SIE ou SIF e Inspeção sanitária.	BDJ	44	23,90	1.051,60
30	Pimentão: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco e firme. Apresentando tamanho uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, devem estar com a casca intacta e firme. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	KG	77	9,90	762,30
31	Tomate: De início de maturação, fruto de porte médio/grande (grau de, aroma, cor e sabor próprio da espécie) de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	KG	176	6,95	1.223,20
32	Acelga: deve ser bem desenvolvida, fresca, firme e intacta, possuindo tamanho e coloração uniformes. Isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O acondicionamento deverá ser em "pé" em caixas plásticas padrões.	KG	17	8,90	151,30
33	Polpa de fruta sabor Acerola: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar. Possuindo aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a -18°C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 1Kg, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na	PCT	336	10,95	3.679,20



	embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).				
34	Alface crespa: íntegra, de 1ª qualidade, compacta, firme, com folhas frescas e viçosas, sem perfurações, cortes, tamanho e coloração uniformes. Isenta de sujidades, parasitas, larvas, danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	KG	88	12,40	1.091,20
35	CEBOLINHA de primeira, fresca, com coloração e tamanho uniformes, devendo ser bem desenvolvida típica de variedade. Molho apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA. Embalagem de 500 gramas.	MAÇO	7	1,90	13,30
36	Limão Tahiti: fruto fresco, com casca e polpa íntactas e firmes, de primeira, in natura, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, possuindo aroma, cor e sabor característicos da espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceites defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto.	KG	3	9,90	29,70
37	Polpa de fruta sabor Manga: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar. Possuindo aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a -18°C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 1Kg, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).	PCT	133	12,45	1.655,85
38	Mel de abelha in natura, sem conservantes ou adicional químico. Acondicionado em embalagem primária selada (sachês de 5g) contendo número do selo de inspeção e identificação do fornecedor. Embalagem secundária com 100g, original do fabricante, contendo identificação do fornecedor, CNPJ, email, marca do produto, tabela nutricional, selo de inspeção, peso líquido da embalagem, data de fabricação, data de validade, número do lote, quantidade de sachês por embalagem, ingredientes, modo de conservação.	KG	3	19,90	59,70
39	Repolho: deve ser bem desenvolvida, fresca, firme e íntacta, de primeira qualidade, possuindo tamanho e	KG	5	7,45	37,25



	coloração uniformes. Isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.				
40	Queijo de Coalho -em peça, embalado com plástico filme, com barreira termoencolhível, atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo, garantindo assim a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura SIF/SEIPOA/SIE/SIM e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	59	36,00	2.124,00
41	Beterraba: fruto de porte médio, de boa qualidade, fresco, com a casca e polpa intactas e firmes, possuindo tamanho uniforme, apresentando grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto.	KG	21	7,40	155,40
42	Alho , bulbo in natura: nacional, de primeira qualidade, tamanho e cor uniformes, bem desenvolvido, compacto e firme. Isento de lesões de origem, resíduos, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	KG	13	35,50	461,50
43	Pão Tipo Francês , composição mínima da massa: farinha de trigo, água, fermento biológico, açúcar e sal, com tamanho médio pesando 50 gramas. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	KG	421	9,80	4.125,80
44	Pão Tipo Doce composição mínima da massa: farinha de trigo, água, fermento biológico, açúcar e sal, com tamanho médio pesando 50 gramas. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	KG	60	9,80	588,00
45	Creme de Leite tradicional, com aproximadamente 200 g. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	UNID	174	3,49	607,26
46	Feijão Preto , tipo 1, com 1 kg. Acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	KG	159	9,90	1.574,10
47	Peito de Frango: peito, congelado, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso. Devendo possuir cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de 1kg, sendo tolerado a variação de até 8% no peso líquido do produto	KG	1.073	19,00	20.387,00



	descongelado em relação ao peso congelado. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega. Obrigatoriamente conter o Selo da Agricultura Familiar.				
48	Manteiga de primeira qualidade, com 500 g. Acondicionada em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	UNID	38	5,90	224,20
49	Açúcar cristal , derivado da sacarose de cana de açúcar, na cor branca, de rápida dissolução. Com aspecto, cor e cheiro próprios. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade.	KG	226	4,45	1.005,70
50	Arroz parbolizado , Tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a Resolução 711/2022 da cnpa. Embalagem de 1 kg.	KG	864	4,68	4.043,52
51	Aveia em flocos : de primeira qualidade, com aproximadamente 250g. Acondicionada em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	PCT	108	3,49	376,92
52	Flocão de milho : pré-cozido, grão de milho moído. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem de plástico, com identificação do produto, peso líquido de 500g e prazo de validade.	PCT	410	1,29	528,90
53	Colorau em pó , em pó, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com peso líquido de 100g e prazo de validade.	PCT	98	0,89	87,22
54	Feijão, tipo carioca , tipo 1, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%. Isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1kg e com prazo de validade.	KG	191	7,49	1.430,59
55	LEITE EM PÓ INTEGRAL - embalagem de 200g, fonte de cálcio, sem gorduras trans, sem adição de açúcar, com o máximo de 62,0 mg de sódio (em 100 gramas do produto), livre de aditivos, rico em ferro, vitaminas C, A e D. Embalagem resistente, aluminizada e não violada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produtos, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem	PCT	675	8,45	5.703,75



	Animal do Ministério da Agricultura. Validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega.				
56	Macarrão tipo espagete de sêmola, com 400 g. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	PCT	456	2,75	1.254,00
57	Óleo comestível vegetal de soja, refinado, sem colesterol. A garrafa deve conter peso líquido de 900ml e prazo de validade.	LT	149	9,65	1.437,85
58	Proteína Texturizada de Soja , obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja. Deve ser granulada, apresentar umidade máxima de 8%, proteína em base seca mínima de 50%, e possuir cor clara. Isenta de sujidades, larvas e parasitas. A embalagem deve possuir a identificação do produto, o peso líquido de 500g e o prazo de validade.	PCT	18	5,49	98,82
59	Sal refinado , iodado, com granulação uniforme e cristais brancos, não pegajoso ou empedrado. A embalagem deve possuir a identificação do produto, conter 1kg e apresentar o prazo de validade.	KG	16	0,99	15,84
60	Extrato de Tomate , concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate. Deve estar acondicionado em caixa fechada de 350g cada.	UNID	239	3,49	834,11
61	Vinagre de álcool , de álcool, produto natural. Deve estar acondicionado em frasco plástico de 500ml cada e possuir tampa inviolável hermeticamente. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	UNID	70	1,99	139,30
62	Carne de Charque , carne bovina sem osso, ponta de agulha, salgada e seca, com baixo teor de gordura, embalagem à vácuo de 1kg, com Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), com identificação do produto, lote, data de fabricação e validade.	KG	56	39,90	2.234,40
63	Cominho em pó , homogêneo, fino, cor e odor característico, sabor próprio, em embalagens de 100g contendo identificação do produto, inclusive marca, nome e endereço do fabricante, lista de ingredientes, data de fabricação, data de validade ou prazo máximo para consumo, número do lote e informação nutricional. O produto deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS. O prazo máximo para entrega deste produto será de até 30 dias após a data de sua fabricação.	PCT	56	1,39	77,84
64	Pimenta do reino , em pó, com cheiro, cor e sabor próprios. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 50g, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote, composição, ingrediente: Pimenta Preta e informação nutricional. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	PCT	41	1,49	61,09



65	PEIXE TILÁPIA , congelado, de primeira qualidade, cortado em filé, limpo, com peso de 180g em média, sem pele, escamas e/ou espinha. Isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Com aspecto firme, apresentando cor branca ou ligeiramente rósea. Com Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) e estar em conformidade com a legislação sanitária vigente. Acondicionada em embalagem de 1kg e de material transparente atóxico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA Nº 304 de 22/04/96 e Nº 145 de 22/04/98, da resolução ANVISA Nº 105 de 19/05/99. Não será permitida a adição de ingredientes opcionais, como temperos e outros.	KG	53	14,90	789,70
66	Ovo de Granja : extra, pesando no mínimo 50 (cinquenta) gramas por unidade; isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, sem odor e sabor anormais. Acondicionado em embalagens apropriadas (bandeja com 30 unidades), com prazo mínimo de validade de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega. Não pode estar com casca trincada ou quebrada. Produto de 1ª qualidade. Devendo conter o selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) e atender aos dispositivos legais de registro no SIM, SIE ou SIF e Inspeção sanitária. Obrigatoriamente conter o Selo da Agricultura Familiar.	BDJ	100	23,90	2.390,00
67	Arroz Vermelho Beneficiado, longo, constituídos de grãos inteiros, acondicionado em embalagens resistentes, transparente, pesando 1 kg, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem deverá conter externamente a rotulagem com as especificações: Data de Validade, peso e informações nutricionais.	KG	64	7,49	479,36
68	LIQUIDOS LACTEOS (IOGURTE - origem caprina) - iogurte de frutas sabor morango. Ingredientes: leite integral, leite em pó, fermentos lácteos, frutas naturais, sabor natural da fruta, sem pedaços de frutas, com adição de polpa (sabor escolhido), obtido de leite pasteurizado, com consistência cremosa ou firme. Produto próprio para o consumo humano. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Acondicionada em saco de polietileno leitoso, com identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, número de lote, prazo de validade e embalagem de 1L, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou do Selo Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF).	Lt	114	5,75	655,50
VALOR TOTAL					142.722,79



ANEXO II

ESTIMATIVA FINANCEIRA PARA AQUISIÇÃO DOS PRODUTOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

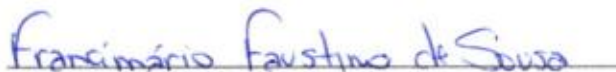
O valor total estimado para aquisição dos produtos da alimentação escolar (bens consumíveis), para 30 (trinta) dias letivos, importa na quantia de R\$ 142.722,79 (cento e quarenta e dois mil setecentos e vinte e dois reais e setenta e nove centavos).

Coremas/PB, 10 de março de 2025.



FRANCIEUDO SOARES DA SILVA

Agente de Contratação – Matrícula 175.132-8



FRANCIMÁRIO FAUSTINO DE SOUSA

Presidente da Comissão de Licitação – Matrícula 188.271-6



IVAM ESTRÊLA MEDEIROS

Presidente do Conselho Escolar – Matrícula 669.624-4



JOSEFA FAUSTINO DA SILVA FELIZARDO

Diretora – Matrícula 193.567-4