

ANEXO II
DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD
PREENCHIMENTO PELA ÁREA REQUISITANTE

1. ÁREA REQUISITANTE DA DEMANDA

Órgão: ESCOLA CIDADÃ INTEGRAL ESTADUAL DE ENSINO MÉDIO JOEL PEREIRA DA SILVA

Setor Requisitante (Unidade/Setor/Depto): Direção

Responsável pela Demanda: PATRICIA PEDROSA GALDINO

Matrícula: 184.300-1

E-mail: patricia.galdino@see.pb.gov.br

Telefone: (83)99948.1109

2. IDENTIFICAÇÃO DA DEMANDA

Descrição: **Aquisição de Gêneros Alimentícios não Perecíveis para atender a 94 alunos matriculados na Escola CIDADÃ INTEGRAL ESTADUAL DE ENSINO MÉDIO JOEL PEREIRA DA SILVA, com alimentação de qualidade e com as condições técnicas apontadas pela Resolução n.º 06/2020 – FNDE – considerando 200 dias letivos no ano de 2024.**

3. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERANDO O PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO, AS DIRETRIZES DE PLANEJAMENTO, SE FOR O CASO.

De acordo com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), de 1996, fica garantido, como dever do Estado com a educação escolar pública, o atendimento ao educando, no ensino fundamental público, por meio de programas suplementares de alimentação. **O PNAE e PAAE situam-se nesse contexto.**

A alimentação escolar desempenha um papel fundamental no desenvolvimento e no desempenho acadêmico dos estudantes. Uma dieta balanceada, rica em nutrientes essenciais, contribui para a melhoria da concentração, do raciocínio, da memória e do bem-estar geral dos alunos.

Uma alimentação saudável está associada a melhores índices de frequência escolar e redução do abandono escolar. Esse fato especificamente, é fundamental para que a Paraíba possa crescer nas metas estabelecidas do IDEB, tendo a alimentação escolar como fundamental nessa construção ampla da diminuição da infrequência de alunos nas diversas modalidades de ensino de nossa rede.

Ter uma alimentação saudável e de qualidade, permite também além uma evolução nos bons resultados educacionais, na permanência escolar e combate à evasão escolar,

É possível avaliar a qualidade nutricional das refeições servidas, verificar se estão sendo cumpridas as recomendações nutricionais estabelecidas, analisar os hábitos alimentares dos estudantes e identificar possíveis deficiências ou excessos na dieta oferecida. A forma de preparo das refeições e a adequação das instalações e equipamentos utilizados na manipulação dos alimentos.

A SEE busca através de processo licitatório mais amplo formalizar processo licitatório que visa a contratação dos respectivos itens demandados neste processo, via Registro de Preço junto a Central de Compras – SEAD.

Considerando que o processo de Registro de Preço aberto pela Secretaria de Estado da Educação da

Secretaria de Estado da Educação - SEE

Av. João da Mata, s/n, Bloco I, Jaguaribe – CEP 58015-020 - João Pessoa/PB

CNPJ: 08.778.250/0001-69



Paraíba, ainda encontra-se em fase de licitação junto a Secretaria de Estado da Administração – SEAD, e observando a imperiosa necessidade do fornecimento da alimentação escolar de qualidade para os alunos da **Escola CIDADÃ INTEGRAL ESTADUAL DE ENSINO MÉDIO JOEL PEREIRA DA SILVA**, justifica-se a abertura do **processo licitatório de dispensa emergencial, com base no art. 75 – VIII da Lei 14.133/2021 - para o ano de 2024.**

4. QUANTIDADE A SER CONTRATADA

A quantidade e especificações dos itens a serem adquiridos constantes neste processo, foram devidamente planejada pela equipe de nutricionistas da Secretaria de Estado da Educação, devidmante acompanhada pela Responsável Técnica – RT, atendendo as especificações contidas na Resolução n.º 006/2020 – FNDE, quanto a necessidade nutricional e quantidades de cada alimento para cada aluno, atendendo a princípios per capita definidos na legislação vigente.

ITEM	Unidade de Medida	Quantid. Solicitada 2022	Quantidade solicitada 2023	QUANT. SOLICITADA 2024	JUSTIFICATIVA
Abacaxi: de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação, em condições adequadas para o consumo, cor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, estarem 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. Entrega parcelada.	Kg	0	0	122	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Polpa de fruta sabor Abacaxi: 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, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18o C, com validade mínima de 45 dias a	KG	0	0	100	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE



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, CNP					
Jerimum Leite: 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 mediatos e imediatos. 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. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 272/2005 da CNNPA. Entrega parcelada.	KG	0	0	20	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
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, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18o C, com validade mínima de 45 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	KG	200	200	100	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE

Secretaria de Estado da Educação - SEE

Av. João da Mata, s/n, Bloco I, Jaguaribe – CEP 58015-020 - João Pessoa/PB

CNPJ: 08.778.250/0001-69



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).						
AÇÚCAR Refinado, com 1 kg. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade	KG	450	540	400	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE	
ALFACE Lisa de primeira (em pé), in natura. Pesando, no mínimo, 100g. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas	KG	55	99	100	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE	
ALHO com cabeça inteira, dentes grandes e uniformes.	KG	15	50	20	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE	
Arroz Parboilizado, longo fino, tipo 1, com 1 kg. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	KG	900	1.600	1.600	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE	
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. Entrega parcelada.	KG	30	68	100	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE	
Batata doce, de primeira qualidade, bem desenvolvida, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e	KG	130	234	200	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE	

Secretaria de Estado da Educação - SEE

Av. João da Mata, s/n, Bloco I, Jaguaribe – CEP 58015-020 - João Pessoa/PB

CNPJ: 08.778.250/0001-69



firme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.						
Batata Inglesa: de primeira, in natura, o produto deve ser tamanho regular, frescos e com grau de maturação intermediária que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	KG	29	72	73	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE	
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, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18o C, com validade mínima de 45 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).	KG	200	200	100	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE	

Secretaria de Estado da Educação - SEE

Av. João da Mata, s/n, Bloco I, Jaguaribe – CEP 58015-020 - João Pessoa/PB

CNPJ: 08.778.250/0001-69



Carne Caprina, TIPO LOMBO de boa qualidade, resfriado, com baixa taxa de gordura, Número de Registro no Ministério da Saúde/Agricultura e validade impresso nas embalagens, validade mínima de 06 meses após entrega. Embalagem de 1kg. A carne deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas e parasitas. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) no do registro no SIF, SIE ou SIM. Entrega parcelada.	KG	0	0	0	NÃO ENCONTRAMOS FORNECEDORES.
Carne Bovina Moída de primeira, sem gordura, tipo patinho, resfriada. Acondicionada em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade	KG	175	160	130	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Carne Bovina Acém congelada SEM OSSO em peças, com no máximo 10% de gordura ou sebo e 3% aponevroses, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens. Embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em embalagens de 3 e ou 5kg. 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. Entrega parcelada.	KG	50	233	150	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE

Secretaria de Estado da Educação - SEE

Av. João da Mata, s/n, Bloco I, Jaguaribe – CEP 58015-020 - João Pessoa/PB

CNPJ: 08.778.250/0001-69



Carne de Charque bovina curada ou salgada, com pouca gordura, cortada em mantas e exposta ao sol para desidratar. O produto a ser adquirido deverá ser a charque tipo ponta de agulha. Não deve apresentar cheiro rançoso, nem depósito de líquidos na embalagem primária. Organolépticas: Aspecto - bloco de consistência firme Cor — parda Cheiro - próprio Sabor - próprio Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitos. Embalagem: Plástica com o produto embalado a vácuo contendo 1kg de peso líquido. Inspeccionado pelo ministério da agricultura (SIF E SIE).	KG	60	70	30	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Carne Bovina - Chã de Dentro sem osso - em pedaços ou bifes, congelada em peças, com no máximo 3% de água, 10% de gordura e 3% aponevroses, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens. Embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Em pacotes de 1kg, acondicionados em caixas lacradas de 10kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.	KG	200	288	260	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Cebola branca: extra, de primeira qualidade com grau médio de amadurecimento, sem rama, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda, isenta	KG	100	180	180	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE

Secretaria de Estado da Educação - SEE

Av. João da Mata, s/n, Bloco I, Jaguaribe – CEP 58015-020 - João Pessoa/PB

CNPJ: 08.778.250/0001-69



de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas, firme, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas. Embalagens de 01 kg. Entrega Parcelada.						
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 12/78 do CNNPA." De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA. Entrega parcelada.	KG	0	0	10	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE	
Cenoura: in natura, 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 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, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas de 01Kg. Entrega parcelada	KG	25	50	50	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE	
FLOCOS de milho, pré-cozido, com 500 g. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade	PCT	480	1.000	1.000	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE	
Chuchu: 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 mediato e imediato. Não serão	KG	0	0	10	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE	

Secretaria de Estado da Educação - SEE

Av. João da Mata, s/n, Bloco I, Jaguaribe – CEP 58015-020 - João Pessoa/PB

CNPJ: 08.778.250/0001-69



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. Entrega parcelada.					
Coentro: deverão estar frescas e sãs, intactas e firmes, viçosas, 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 parasitos ou larvas, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas. Entrega parcelada.	KG	10	18	20	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Colorau, em pó, Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Sabor próprio, em pacotes 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, prazo de fabricação, validade e lote. Validade mínimo de 45 dias a partir da data de entrega, Entrega parcelada	PCT	150	300	200	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Couve Folha com folhas integras, de cor verde, de 1ª qualidade com molho viçoso, brilhante, fresco, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica, acondicionados em	KG	20	0	10	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE

Secretaria de Estado da Educação - SEE

Av. João da Mata, s/n, Bloco I, Jaguaribe – CEP 58015-020 - João Pessoa/PB

CNPJ: 08.778.250/0001-69



embalagens transparentes atóxicas.					
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	CX	48	0	100	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Farinha de Mandioca grupo seca, fina, beneficiada, subgrupo média; classe: branca tipo 1, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e fragmentos estranhos. Embalada em saco plásticos de 1 kg, transparentes, resistentes. A embalagem deverá conter os dados de identificação e informações nutricionais do produto, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação, validade. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de fabricação	KG	150	150	120	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Feijão Macassar, feijão tipo macassar, tipo 1, constituído de 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. Entrega parcelada.	KG	0	0	20	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
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	20	40	41	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Feijão, tipo carioca, tipo 1, constituído de 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	KG	300	400	300	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE

Secretaria de Estado da Educação - SEE

Av. João da Mata, s/n, Bloco I, Jaguaribe – CEP 58015-020 - João Pessoa/PB

CNPJ: 08.778.250/0001-69



misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1 kg e com prazo de validade. A validade do produto deverá ser no mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.					
Frango Caipira Inteiro: Congelado, sem pés, cabeça, pescoço e vísceras, sem miúdos, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios em porções individuais em embalagens atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Com peso médio por unidade 2 kg. De acordo com as Portarias da ANVISA, no do registro no SIF, SIE, SIPOA ou SIM. Obrigatoriamente conter o Selo da Agricultura Familiar. Entrega parcelada.	KG	400	400	252	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Peito de Frango, sem osso, de primeira qualidade, congelado. Acondicionada em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/99.	KG	400	700	550	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Polpa de fruta sabor Goiaba: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes	KG	200	200	100	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE

Secretaria de Estado da Educação - SEE

Av. João da Mata, s/n, Bloco I, Jaguaribe – CEP 58015-020 - João Pessoa/PB

CNPJ: 08.778.250/0001-69



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, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18o C, com validade mínima de 45 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, n° do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Entrega Parcelada.					
Inhame: 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 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.	KG	0	0	20	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
LÍQUIDOS LÁCTEOS (IOGURTE-origem bovina) -iogurte de frutas sabores variados. 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.	LT	300	602	550	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE

Secretaria de Estado da Educação - SEE

Av. João da Mata, s/n, Bloco I, Jaguaribe – CEP 58015-020 - João Pessoa/PB

CNPJ: 08.778.250/0001-69



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)). Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega.						
Laranja Pêra: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com 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, com a casca e polpa intactas e firmes. Entrega parcelada.	KG	0	50	50	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE	
Leite de coco, homogeneizado, padronizado de 9 a 11 % de gordura embalagem original do fabricante.	UND	0	0	10	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE	
Leite Pasteurizado, integral tipo A, líquido homogêneo, branco leitoso, com 1 litro. Normativa IN 76 de 2018, onde regulamenta a produção, identidade, qualidade, coleta e transporte do leite tipo A.	LT	0	0	10	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE	

Secretaria de Estado da Educação - SEE

Av. João da Mata, s/n, Bloco I, Jaguaribe – CEP 58015-020 - João Pessoa/PB

CNPJ: 08.778.250/0001-69



Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.						
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 Animal do Ministério da Agricultura. Validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega.	LT	100	300	200	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE	
Macarrão Integral tipo espaguete, com 500g. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	PCT	250	80	1.000	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE	

Secretaria de Estado da Educação - SEE

Av. João da Mata, s/n, Bloco I, Jaguaribe – CEP 58015-020 - João Pessoa/PB

CNPJ: 08.778.250/0001-69



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. Entrega parcelada.	KG	470	0	100	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
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 tóxica. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA. Entrega parcelada.	KG	30	54	80	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
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, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18o C, com validade mínima de 45 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos	KG	0	0	100	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE

Secretaria de Estado da Educação - SEE

Av. João da Mata, s/n, Bloco I, Jaguaribe – CEP 58015-020 - João Pessoa/PB

CNPJ: 08.778.250/0001-69



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). Entrega Parcelada.						
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.	UND	100	120	120	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE	
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, e-mail, 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.	SACHÊ	0	0	11	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE	
Melancia: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com 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 mediato e imediato.	KG	50	90	200	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE	

Secretaria de Estado da Educação - SEE

Av. João da Mata, s/n, Bloco I, Jaguaribe – CEP 58015-020 - João Pessoa/PB

CNPJ: 08.778.250/0001-69



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. Entrega parcelada.						
Milho em grãos inteiros para o preparo de Mungunzá, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente pesando 500g. Na embalagem deve conter, data de fabricação, validade, nº de lote, informações nutricionais, marca do fornecedor.	PCT	0	0	30	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE	
ÓLEO de soja refinado, com aproximadamente 900 ml. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	LT	100	150	150	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE	
Ovo de Granja: extra, pesando no mínimo 50 (cinquenta) gramas por unidade; isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, com odor e sabor anormais. Acondicionado em embalagens apropriadas (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, 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. Entrega parcelada.	BDJA	250	280	270	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE	
PÃO Francês, com sal, 50g depois de assado, fresco do dia da entrega, elaborado com farinha de trigo especial, isento de	UND	1.006	4.000	8.000	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE	

Secretaria de Estado da Educação - SEE

Av. João da Mata, s/n, Bloco I, Jaguaribe – CEP 58015-020 - João Pessoa/PB

CNPJ: 08.778.250/0001-69



impurezas e corpos estranhos. Peixe, tipo filé, congelado, de primeira qualidade, cortado em filé, limpo, sem pele ou escamas, sem espinha, com peso de 180g em média. 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 esta 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	0	0	0	NÃO ENCONTRAMOS FORNECEDORES.
Pimentão: 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 mediato. Não serão defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca intacta e firme. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA. Entrega parcelada.	KG	08	10	10	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE

Secretaria de Estado da Educação - SEE

Av. João da Mata, s/n, Bloco I, Jaguaribe – CEP 58015-020 - João Pessoa/PB

CNPJ: 08.778.250/0001-69



Proteína Texturizada de Soja, granulada, de cor clara, SABOR CARNE, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, isenta de sujidades, deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 500g, dados do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, nº de lote.	PCT	20	100	70	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Queijo de Coalho: em peça, pré-cozido, embalado com filme plástico com barreira termoencolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta 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/SIE/SIM e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	0	0	0	NÃO ENCONTRAMOS FORNECEDORES
Repolho de primeira, fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	35	70	70	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Farinha de Trigo, com fermento, com 1 kg. Acondicionada em	KG	120	200	200	De acordo com especificações técnicas da área

Secretaria de Estado da Educação - SEE

Av. João da Mata, s/n, Bloco I, Jaguaribe – CEP 58015-020 - João Pessoa/PB

CNPJ: 08.778.250/0001-69



embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.					de nutrição da SEE	
Sal iodado, refinado, com 1 kg. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade	KG	30	90	50	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE	
TEMPERO completo, (misto), em pó fino, destinado a temperar alimentos, contendo os seguintes ingredientes: semolina de milho, sal, cominho, pimenta-do-reino. Acondicionado em embalagem original do fabricante de, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem de 100 gramas	PCT	150	270	200	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE	
Tomate: De início de maturação, fruto de porte médio/grande (gráudo, 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 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. Entrega parcelada.	KG	108	252	320	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE	
Extrato de Tomate, com 350 g. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade	UND	72	80	120	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE	
VINAGRE de álcool, com 500 ml. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	UND	24	48	40	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE	

Secretaria de Estado da Educação - SEE

Av. João da Mata, s/n, Bloco I, Jaguaribe – CEP 58015-020 - João Pessoa/PB

CNPJ: 08.778.250/0001-69



5. PREVISÃO DE DATA EM QUE DEVEM SER ENTREGUES OS BENS OU QUE OS SERVIÇOS SERÃO INICIADOS

Os itens a serem adquiridos deverão ser entregues em até 5 dias após assinatura de contrato, considerando Ordem de Compra a ser expedida pela Direção da Escola ou Presidência do Conselho Escolar, contendo a quantidade de itens a serem entregues para atender determinado período (não inferior 05 (cinco) dias, úteis, no endereço da **ESCOLA CIDADÃ INTEGRAL ESTADUAL DE ENSINO MÉDIO JOEL PEREIRA DA SILVA**

– a saber:

Endereço de entrega dos itens a serem adquiridos:

ESCOLA CIDADÃ INTEGRAL ESTADUAL DE ENSINO MÉDIO JOEL PEREIRA DA SILVA

Rua: JOÃO BEZERRA S/N

Bairro: CENTRO

Cidade: CARRAPATEIRA

Cep: 58.945-000

Observação: A entrega deverá ser realizada de 3ª a 6ª feira – no horário da manhã. Havendo necessidade de alteração de horário de entrega, a empresa contratada deverá realizar contato com a direção ou representante da escola.

Detalhamento mínimo das entregas: O fornecedor deverá atender a demanda da escola, contida nas ordens de compras, no prazo de até 48h, a contar da data de recebimento da ordem, apresentando Nota Fiscal correspondente aos itens entregues.

6. FONTE DE RECURSOS

Gestão/Unidade	ESCOLA CIDADÃ INTEGRAL ESTADUAL DE ENSINO MÉDIO JOEL PEREIRA DA SILVA
Fonte de Recursos	Recursos - Federal e do Tesouro Estadual.
Programa de Trabalho:	PNAE e PAAE
Elemento de Despesa	339030

8. INDICAÇÃO DO MEMBRO RESPONSÁVEL PELA FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA

CARRAPATEIRA, PB-07 de Março de 2024

PATRICIA PEDROSA GALDINO
Responsável pela Formalização da Demanda
Matrícula 184.300-1

9. ANUÊNCIA DO ORDENADOR DE DESPESAS



De acordo com a demanda e o quantitativo solicitado.

CARRAPATEIRA, PB-07 de Março de 2024

Patrícia Pedrosa Galdino

PATRICIA PEDROSA GALDINO

Gestora da Escola

Júlio Cézar Galdino da Silva

JÚLIO CÉZAR GALDINO DA SILVA

Presidente da Comissão de Licitação

Lucas Alves Pereira

LUCAS ALVES PEREIRA

Presidente do Conselho

Secretaria de Estado da Educação - SEE

Av. João da Mata, s/n, Bloco I, Jaguaribe – CEP 58015-020 – João Pessoa/PB

CNPJ: 08.778.250/0001-69