



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

1. ÁREA REQUISITANTE DA DEMANDA

Órgão: Escola Estadual de Ensino Médio Professor Manoel Mangueira Lima

Setor Requisitante (Unidade/Setor/Depto): Direção

Responsável pela Demanda: Karla Kairone Leandro Silva

Matrícula: 183.617-0

E-mail: escolamml52@gmail.com

Telefone: (83) 99191-5675

2. IDENTIFICAÇÃO DA DEMANDA

Descrição: **Aquisição de Gêneros Alimentícios não Perecíveis para atender a 739 alunos matriculados na Escola Estadual de Ensino Médio Professor Manoel Mangueira Lima, 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



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 Estadual de Ensino Médio Professor Manoel Mangueira Lima**, 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	KG	0	0	237	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Açúcar cristal, branco, com 2 kg. Acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	KG	250	688	450	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
ALHO com cabeça inteira, dentes grandes e uniformes	KG	16	336	24	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	320	280	1057	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE



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	30	88	450	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
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	KG	0	528	418	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
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	390	1368	2.231	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 de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas, firme, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas. Embalagens de 01 kg.	KG	134,4	504	278	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
CENOURA: in natura, porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando	KG	84	88	286	De acordo com especificações técnicas da área de



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 embalagens transparentes atóxicas de 01Kg.					nutrição da SEE
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	500	4048	1.388	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 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 embalagens transparentes atóxicas. Entrega parcelada.	KG	0	0	276	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 mínima de 45 dias a partir da data de entrega	PCT	115	300	24	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Creme de Leite tradicional, com	CX	25	0	213	De acordo com especificações



aproximadamente 200 g. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade					técnicas da área de nutrição da SEE
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	KG	430	0	1.609	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Peito de Frango, com osso, de primeira qualidade, congelado. Acondicionado 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	580	624	410	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
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 imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua	KG	0	976	347	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE



qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes.					
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.	KG	120	1880	1.443	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
LEITE de coco, homogenizado, padronizado de 9 a 11 % de gordura embalagem de 200ml, com dados do fornecedor, prazo de validade, fabricação, lote, informações nutricionais e maraca do produto.	UNID	0	0	1.183	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
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	PCT	470	680	1.774	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	PCT	570	1648	1.120	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE



produto, data de fabricação e prazo de validade					
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	11	80	313	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
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	UNID	0	0	379	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	92	216	120	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 impurezas e corpos estranhos	BDJ	260	752	946	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
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	KG	280	800	442	De acordo com especificações técnicas da área 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	PCT	28	216	44	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Tempero Completo em pó fino,	KG	0	0	197	De acordo com especificações



destinado a temperar alimentos, acondicionado em pacote de 100 gramas. 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	KG	468	104	226	técnicas da área de nutrição da SEE De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
--	----	-----	-----	-----	---

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 Estadual de Ensino Médio Professor Manoel Mangueira Lima – a saber:

Endereço de entrega dos itens a serem adquiridos:

Escola Estadual de Ensino Médio Professor Manoel Mangueira Lima
Rua José Leite de Oliveira, nº.: 215.
Bairro: Por do Sol
Cidade: Cajazeiras - PB
Cep 58.900-000

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 Estadual de Ensino Médio Professor Manoel Mangueira Lima
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

Cajazeiras, 08 de março de 2024.

Karla Kairone Leandro Silva
(Diretora da Escola)
Responsável pela Formalização da Demanda
Matrícula 183.617-0



9. ANUÊNCIA DO ORDENADOR DE DESPESAS

De acordo com a demanda e o quantitativo solicitado.

Cajazeiras, **08 de março de 2024.**

Karla Kairone Leandro Silva
Gestora da Escola
Matricula: 183.617-0

Suzana Ribeiro Coelho
Presidente do Conselho Escolar
Matricula: 189.083-2

Cythara Braga dos Santos
Presidente da Comissão de Licitação
Matricula: 175.214-6