



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

1. ÁREA REQUISITANTE DA DEMANDA

Órgão: **EEEFM MONSENHOR CONSTANTINO VIEIRA DISTRITO DE QUIXABA DE CIMA - UIRAUNA – PB**

Setor Requirante (Unidade/Setor/Depto): **Direção**

Responsável pela Demanda: **Francisca Marta Silva Rodrigues**

Matrícula: **Nº 187020-3**

E-mail: **martarodriguesjmj@gmail.com**

Telefone: **(83)99304-0377**

2. IDENTIFICAÇÃO DA DEMANDA

Descrição: **Aquisição de Gêneros Alimentícios não Perecíveis para atender a 106 alunos matriculados na EEEFM MONSENHOR CONSTANTINO VIEIRA, 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 PAEE 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 Centrla 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 **EEEFM MONSENHOR CONSTANTINO VIEIRA DISTRITO DE QUIXABA DE CIMA - UIRAUNA – PB**, justifica-se a abertura do **processo licitatório de dispensa de licitação (compra direta) com base no art. 75 – II 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
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	X	X	30	De acordo com Especificações técnicas da área de nutrição da SEE
ALHO com cabeça inteira, dentes grandes e uniformes.	KG	29	90	08	De acordo com Especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Arroz Parboilizado, longo fino, tipo I, com 1 kg. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	KG	300	120	150	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	KG	X	X	49	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 firme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica	KG	X	90	45	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	KG	X	50	50	De acordo com Especificações técnicas da área de nutrição da SEE



apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.						
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	X	70	12	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 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.	KG	X	98	45	De acordo com Especificações técnicas da área de nutrição da SEE	
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	MOLHO	X	X	20	De acordo com Especificações técnicas da área de 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	240	80	100	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	X	5	11	De acordo com Especificações técnicas da área de nutrição da SEE	
Creme de Leite tradicional, com aproximadamente 200 g. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com	UND	X	X	30	De acordo com Especificações técnicas da área de nutrição da SEE	



dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.						
Peito de Frango, com 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	X	X	120	De acordo com Especificações técnicas da área de nutrição da SEE	
LEITE de coco, homogeneizado, padronizado de 9 a 11 % de gordura embalagem de 200ml, com dados do fornecedor, prazo de validade, fabricação, lote, informações nutricionais e marca do produto.	UN	X	X	30	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	60	43	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	KG	X	X	15	De acordo com Especificações técnicas da área de nutrição da SEE	
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	KG	X	X	25	De acordo com Especificações técnicas da área de nutrição da SEE	



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 sacos resistente. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.						
Macarrão Integral tipo espagete, com 500g. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	PCT	63	70	100	De acordo com Especificações técnicas da área de nutrição da SEE	
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	X	12	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.	L	60	25	30	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.	KG	143	62	300	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	PCT	X	X	20	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.	KG	1	X	10	De acordo com Especificações técnicas da área de nutrição da SEE	
Tempero Completo em pó fino, destinado a temperar alimentos, acondicionado em pacote de 100 gramas.	PCT	X	X	31	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	X	X	30	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	15	35	100	De acordo com Especificações 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	KG	X	X	80	De acordo com Especificações técnicas da área de	



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					nutrição da SEE	
OVO CAIPIRA - 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 1º 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.	BDJ	5	80	35	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.	PCT	X	X	35	De acordo com Especificações técnicas da área de nutrição da SEE	
TOMATE: De início de maturação, fruto de porte médio/grande (graudo, 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 mediano 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	X	60	20	De acordo com Especificações técnicas da área de nutrição da SEE	
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 mediano e imediato. 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	KG	X	X	5	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	KG	X	X	30	De acordo com Especificações técnicas da área 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.					nutrição da SEE
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	X	X	15	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 EEEFM MONSENHOR CONSTANTINO VIEIRA – a saber:

Endereço de entrega dos itens a serem adquiridos:

EEEFM MONSENHOR CONSTANTINO VIEIRA
Distrito de Quixaba de Cima
Bairro: Zona Rural
Cidade: Uiraúna - PB
Cep: 58915-000

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	EEEFM MONSENHOR CONSTANTINO VIEIRA
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

Uiraúna – PB, 03 de abril de 2024.

Francisca Marta Silva Rodrigues

FRANCISCA MARTA SILVA RODRIGUES

Gestora Escolar

Mat. Nº 187020-3

Responsável pela Formalização da Demanda

9. ANUÊNCIA DO ORDENADOR DE DESPESAS

De acordo com a demanda e o quantitativo solicitado.

Uiraúna – PB, 03 de abril de 2024.

Francisca Marta Silva Rodrigues

FRANCISCA MARTA SILVA RODRIGUES

Mat. Nº 187020-3

Gestora Escolar

Andréa Maria Sobreira

ANDRÉA MARIA SOBREIRA

Mat. Nº 639.158-3

Presidente da Comissão de Licitação

[Handwritten signature]