



ANEXO II

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD

PREENCHIMENTO PELA ÁREA REQUISITANTE

1. ÁREA REQUISITANTE DA DEMANDA**Órgão:** EEEFM e EJA "Amélia Maria da Luz"**Setor Requirante:** Direção Escolar**Responsável pela Demanda:** Macio Bento Bezerra**Matrícula:** 175.832-2**E-mail:** macio.bezerra@escola.pb.gov.br**Telefone:** (83) 99683-4521**2. IDENTIFICAÇÃO DA DEMANDA**

Descrição: Aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis para atender a 128 alunos matriculados na Escola Estadual de Ensino Fundamental, Médio e Educação de Jovens e Adultos "Amélia Maria da Luz", com alimentação de qualidade e com as condições técnicas apontadas pela Resolução n.º 06/2020 – FNDE – considerando 180 dias letivos, no período de 14/03/2024 a 16/12/2024.

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.

EEEFM e EJA "Amélia Maria da Luz"

Trav. Cel. José Avelino, s/n, Petrópolis – CEP 58840-000 - Pombal/PB

CNPJ: 01.595.983/0001-19

44



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 **Escola Estadual de Ensino Fundamental, Médio e Educação de Jovens e Adultos “Amélia Maria da Luz”**, 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 nº 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	Unid. de Medida	Quantidade Solicitada 2022	Quantidade Solicitada 2023	Quantidade 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	33	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE

EEEFM e EJA “Amélia Maria da Luz”

Trav. Cel. José Avelino, s/n, Petrópolis – CEP 58840-000 - Pombal/PB

CNPJ: 01.595.983/0001-19



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.	75	100	45	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Alho , com cabeça inteira, dentes grandes e uniformes.	Kg.	2	20	10	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.	85	120	90	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 íntacta, 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.	Kg.	0	40	45	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.	0	40	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 apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos.	Kg.	15	61	45	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Biscoito doce , sem recheio, tipo Maisena ou tipo Rosquinha, acondicionado em pacotes de 400 g, invólucro com 3 tiras.	Unid.	20	60	45	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Biscoito salgado , tipo Cream Cracker, acondicionado em pacotes de 400 g, invólucro com 3 tiras.	Unid.	20	60	45	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Carne bovina moída , de primeira, sem gordura, tipo acém, resfriada. Acondicionada em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade.	Kg.	50	49	70	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Carne bovina sem osso , congelada em peças, tipo acém, com no máximo 10% de gordura ou sebo e 3% aponevroses, cor própria sem manchas, 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 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.	Kg.	100	60	70	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE

EEEFM e EJA "Amélia Maria da Luz"

Trav. Cel. José Avelino, s/n, Petrópolis – CEP 58840-000 - Pombal/PB

CNPJ: 01.595.983/0001-19

68



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 MAPA (SIF E SIE)	Kg.	0	8	15	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.	25	60	40	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.	25	60	40	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.	5	86	40	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Cominho, em pó, homogêneo, fino, cor característica, odor característico, 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. 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. A validade do produto deverá ser no mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.	Pct.	5	65	40	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 dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	Unid.	50	105	100	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	Unid.	50	105	100	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.	50	165	100	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE

EEEFM e EJA "Amélia Maria da Luz"

Trav. Cel. José Avelino, s/n, Petrópolis – CEP 58840-000 - Pombal/PB

CNPJ: 01.595.983/0001-19



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, registro no SIF, SIE, SIPOA ou SIM.	Kg.	50	22	40	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Inhame, Porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, 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.	Kg.	0	0	20	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Laranja pera, 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 a manipulação, o transporte e a conservação em condições 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.	Kg.	25	0	40	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Leite em pó integral, envasado em recipientes herméticos em saco aluminizado com 200 g.	Unid.	5	121	40	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Macarrão, tipo espaguete de sêmola, com 500 g. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade	Pct.	25	180	90	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Maçã, fruto de porte médio/grande, fresco, e firme, tamanho uniforme e grau de maturação tal, que permita a manipulação, o transporte e a conservação em condições 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, acondicionadas em caixas plásticas padrões.	Kg.	0	0	9	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. Tamanho uniforme e grau de maturação tal, que permita a manipulação, o transporte e a conservação em condições para o consumo mediano e imediato. Não serão aceitos defeitos natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas, que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Acondicionados em sacos resistente. De acordo com a Res. 272/05 CNNPA.	Kg.	0	30	45	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Mamão, tipo formosa, 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.	0	0	20	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE

EEEFM e EJA "Amélia Maria da Luz"

Trav. Cel. José Avelino, s/n, Petrópolis – CEP 58840-000 - Pombal/PB

CNPJ: 01.595.983/0001-19



Mamão , tipo papaia, 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.	10	60	25	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.	Unid.	0	0	0	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Margarina vegetal , Com 65% de lipídios, com sal, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA. Embalagem de 500g.	Unid.	7	20	20	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.	Kg.	0	0	6	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.	10	20	16	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Ovos de galinha , 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	Bdj.	15	16	45	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.	35	110	100	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
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.	30	58	45	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE

EEEFM e EJA "Amélia Maria da Luz"

Trav. Cel. José Avelino, s/n, Petrópolis – CEP 58840-000 - Pombal/PB

CNPJ: 01.595.983/0001-19



Sal, refinado, iodado, cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em embalagem de 1 kg.	Kg.	5	19	9	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Tomate, de início de maturação, 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.	Kg.	20	40	11	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 e EJA "Amélia Maria da Luz" – a saber:

Endereço de entrega dos itens a serem adquiridos:

EEEFM e EJA "Amélia Maria da Luz"

Trav. Cel. José Avelino, s/nº

Bairro: Petrópolis

Cidad.e: Pombal/PB

Cep: 58.840-000

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 e EJA "Amélia Maria da Luz"
Fonte de Recursos	Recursos - Tesouro Estadual
Programa de Trabalho	PAAE
Elemento de Despesa	339030

8. INDICAÇÃO DO MEMBRO RESPONSÁVEL PELA FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA

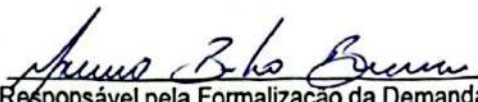
EEEFM e EJA "Amélia Maria da Luz"

Trav. Cel. José Avelino, s/n, Petrópolis – CEP 58840-000 - Pombal/PB

CNPJ: 01.595.983/0001-19



Pombal, 11 de março de 2024.


Responsável pela Formalização da Demanda
Matrícula: 175.832-2

Macio Bento Bezerra
Diretor Escolar Matr. 175.832-2
Aut. 12.471

9. ANUÊNCIA DO ORDENADOR DE DESPESAS

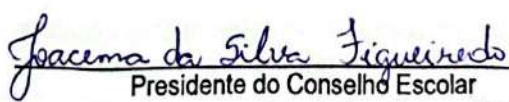
De acordo com a demanda e o quantitativo solicitado.

Pombal, 11 de março de 2024.


Gestor da Escola

Macio Bento Bezerra
Diretor Escolar Matr. 175.832-2
Aut. 12.471


Presidente da Comissão de Licitação


Presidente do Conselho Escolar

Joacema da Silva Figueiredo
Matrícula: 176706-2
Presidente do Conselho Escolar