



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

1. ÁREA REQUISITANTE DA DEMANDA

Órgão: Escola Estadual de Ensino Fundamental João Ursulo

Setor Requisitante (Unidade/Setor/Depto): Direção

Responsável pela Demanda: Mayara Taisa da Nobrega Maroja

Matrícula: 186917-5

E-mail: 25099230@see.pb.gov.br

Telefone: (83) 98732-8531

2. IDENTIFICAÇÃO DA DEMANDA

Descrição: Aquisição de Gêneros Alimentícios não Perecíveis para atender a 373 alunos matriculados na Escola Estadual de Ensino Fundamental João Ursulo, com alimentação de qualidade e com as condições técnicas apontadas pela Resolução n.º 06/2020 – FNDE – considerando 140 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 Fundamental João Ursulo, justifica-se a abertura do processo licitatório de dispensa emergencial, com base no art. 75 – VIII da Lei 14.133/2023 - 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, devidamente 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
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	XXXX	XXXXX	48	De acordo com es área de nutrição d
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 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	XXXX	XXXXX	84	De acordo com es área de nutrição d
Carne Bovina Moída de primeira, sem gordura, tipo patinho, resfriada. Acondicionada em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico	KG	XXXX	XXXXX	84	De acordo com es área de nutrição d

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



transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade.					
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	xxxx	xxxxx	48	De acordo com especificação área de nutrição da
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	xxxx	xxxxx	48	De acordo com especificação área de nutrição da
Sal iodado, refinado, com 1 kg. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	KG	xxxx	xxxxx	36	De acordo com especificação área de nutrição da
ALHO com cabeça inteira, dentes grandes e uniformes.	KG	xxxx	xxxxx	48	De acordo com especificação área de nutrição da
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	xxxx	xxxxx	84	De acordo com especificação área de nutrição da



AÇUCAR Refinado, com 1 kg. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade	KG	xxxx	xxxxx	72	De acordo com especificação área de nutrição
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	xxxx	xxxxx	72	De acordo com especificação área de nutrição
Biscoito Doce sem recheio – tipo Rosquinha. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação, sem apresentar excesso de dureza e nem quebradiço. Embalado em sacos com os dados do fornecedor, prazo de fabricação, validade, lote, com validade de no mínimo 08 meses a partir da data do recebimento.	PCT	xxxx	xxxxx	72	De acordo com especificação área de nutrição
Biscoito Salgado com sal – BISCOITO SALGADO – tipo "cream cracker". O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação, sem apresentar excesso de dureza e nem quebradiço. Embalado em saco plástico, pacotes de 400g (3 x 1) acondicionados em caixas de papelão., Dados do fornecedor, prazo de fabricação, validade, lote, com validade de no mínimo 08 meses a partir da data do recebimento.	PCT	xxxx	xxxxx	72	De acordo com especificação área de nutrição
Canela em Pó, com 30 g. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UND	xxxx	xxxxx	48	De acordo com especificação área de nutrição
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	xxxx	xxxxx	72	De acordo com especificação área de nutrição
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	PCT	xxxx	xxxxx	54	De acordo com especificação área de nutrição



entrega					
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 marca do produto	UND	xxxx	xxxxx	60	De acordo com especificação
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	xxxx	xxxxx	72	De acordo com especificação área de nutrição
MAÇÃ: 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. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões	KG	xxxx	xxxxx	48	De acordo com especificação área de nutrição
Macarrão tipo espagete 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	xxxx	xxxxx	48	De acordo com especificação área de nutrição
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	UND	xxxx	xxxxx	60	De acordo com especificação área de nutrição



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					
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	xxxx	xxxxx	60	De acordo com especificação área de nutrição
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.	GRF	xxxx	xxxxx	60	De acordo com especificação área de nutrição
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	xxxx	xxxxx	60	De acordo com especificação área de nutrição
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	xxxx	xxxxx	84	De acordo com especificação área de nutrição
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	L	xxxx	xxxxx	84	De acordo com especificação área de nutrição



escolhido), obtido de leite pasteurizado, com consistência cremosa ou firme. Produto próprio para o consumo humano. Normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Acondicionada em saco de polietileno leitoso, com identificação do produto, marca do fabricante, informações nutricionais, número de lote, prazo de validade e embalagem de 1L, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou do Selo Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF)). Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega.					
FEIJÃO Macassar, feijão tipo macassa, 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	KG	xxxx	xxxxx	60	De acordo com especificação área de nutrição da
MEL DE ABELHA in natura, sem conservantes ou adicional químico. Acondicionado em embalagem primária selada (sachês de 5g) contendo número do selo de inspeção e identificação do fornecedor. Embalagem secundária com 100g, original do fabricante, contendo identificação do fornecedor, CNPJ, email, marca do produto, tabela nutricional, selo de inspeção, peso líquido da embalagem, data de fabricação, data de validade, número do lote, quantidade de sachês por embalagem, ingredientes, modo de conservação	PCT	xxxx	xxxxx	48	De acordo com especificação área de nutrição da
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,	KG	xxxx	xxxxx	72	De acordo com especificação área de nutrição da



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					
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	xxxx	xxxxx	622,22	De acordo com área de nutrição

**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 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 determinados períodos inferior 05 (cinco) dias, úteis, no endereço da Escola Estadual de Ensino Fundamental João Ursulo – a saber:

Endereço de entrega dos itens a serem adquiridos:

Escola Estadual de Ensino Fundamental João Ursulo
Praça João Pessoa Nº 02
Bairro: Centro
Cidade: Santa Rita
Cep 58300-140

Observação: A entrega deverá ser realizada de 2ª a 6ª feira – nos horários da manhã ou tarde.

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 Fundamental João Ursulo
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

Santa Rita, 01 de 07 de 2024.

Maryana Taysa da Nobrega Marajo
Responsável pela Formalização da Demanda
Matrícula 186917-5



9. ANUÊNCIA DO ORDENADOR DE DESPESAS

De acordo com a demanda e o quantitativo solicitado.

Santa Rita, 01 de 07 de 2024.

Mayara Taysa da N. Maroja

Diretora Escolar
Aut. nº 468
Mat. 156971-5

Gestor da Escola

Sheila Maria Duarte Cavalcante

Presidente da Comissão de Licitação