



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

Lagoa-PB, 06 de Maio de 2024

Andreeza Targino Carneiro

Andreeza Targino Carneiro

Responsável pela Formalização da Demanda

Matrícula 640.980-6

9. ANUÊNCIA DO ORDENADOR DE DESPESAS

De acordo com a demanda e o quantitativo solicitado.

Lagoa-PB, 06 de Maio de 2024

Solaneide Monteiro Costa

Solaneide Monteiro Costa

Gestora Escolar

Rayany Mabel Custodio da Silva Gomes

Presidente da Comissão de Licitação



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. AGRICULTURA FAMILIAR KG 8 0 0,838					
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	0,00	0,0	100	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
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.	UND	0,00	0,0	100	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 determinados período (não inferior 05 (cinco) dias, úteis, no endereço da Escola Estadual NOTA DEZ – à saber:

Endereço de entrega dos itens a serem adquiridos:

EEEFM MONS. VALERIANO PEREIRA

Travessa Simplicio Roque, nº: 02.

Bairro: Centro

Cidade: Lagoa

Cep: 58835-000

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 Mons. Valeriano Pereira
----------------	-------------------------------



Resolução 272/2005 da CNNPA					
Manga , tipo espada, de primeira qualidade, 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	0,00	120	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 atóxica. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA. Entrega parcelada	KG	180	0,0	100	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	KG	50	120	200	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 01 kg.	KG	20	80	100	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 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	KG	170	80	150	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.	UND	180	58	150	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	200	0,0	100	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
MEL DE ABELHA in natura, sem conservantes ou aditivo 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,	LT	0,0	0,0	100	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE



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					de acordo com as 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	50	98	200	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
ALHO com cabeça inteira, dentes grandes e uniformes.	KG	20	10	50	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. 500	MOLHO	180	200	150	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	50	100	100	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	UND	600	900	1000	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
TOMATE : De início de maturação, fruto de porte médio/grande (graudão, 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. 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	KG	0,00	80	150	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE



nutricional, prazo de fabricação, validade e lote. Validade mínima de 45 dias a partir da data de entrega. PROCESSO LICITATORIO PCT 344 0 34.42046465 - C					
BOLO inglês composto de: açúcar, fermento, manteiga, leite, sal e ovos, elaborado com farinha de trigo especial. Embalagem com data de fabricação e prazo de validade	KG	0,00	0,00	300	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	100	199	300	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.	KG	180	200	500	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	100	200	400	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
MARGARINA Vegetal – Com 65% de lipídios, com sal, aspecto, cheiro, sabor e corpeculiares 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.	KG	60	10	80	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	20	10	79	De acordo com especificações técnicas da área de 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. Obrigatoriamente conter o Selo da Agricultura Familiar. Entrega parcelada.	BDJ	60	42	500	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	20	11	15	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	UND	0,00	0,0	208	De acordo com especificações técnicas da área



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 Nota Dez**, justifica-se a abertura do **licitatório de dispensa emergencial, com base no art. 75 – VIII da Lei 14.133/2021 - para 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
ARROZ parboilizado, longo fino, tipo 2, com 1 kg. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	KG	160	178	500	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
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	150	101	300	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	0,0	100	200	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 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	0,0	44	250	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	100	47	200	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	PCT	20	100	50	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE



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

1. ÁREA REQUISITANTE DA DEMANDA

Órgão: Escola Estadual de Ensino Fundamental e Médio Monsenhor Valeriano Pereira

Setor Requisitante (Unidade/Setor/Depto): Direção

Responsável pela Demanda: Solaneide Monteiro Costa

Matrícula: 191.765-0

E-mail: 25003038@see.pb.gov.br

Telefone: (83)99992-0070

2. IDENTIFICAÇÃO DA DEMANDA

Descrição: **Aquisição de Gêneros Alimentícios não Perecíveis para atender a 316 alunos matriculados na Escola Estadual de Ensino Fundamental e Médio Monsenhor Valeriano Pereira 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