



do processo licitatório de dispensa emergencial, 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, 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
Alho, com cabeça inteira, dentes grandes e uniformes.	KG	05	12	20	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	75	100	383	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Arroz parbolizado, 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	400	400	868	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Canela em pó, com 30 g. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade	UNID	04	0	04	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
LÍQUIDOS LÁCTEOS (IOGURTE - origem bovina) - logurte de frutas sabor morango. Ingredientes: leite integral, leite em pó, fermentos lácteos, frutas naturais, sabor natural da fruta, sem pedaços de frutas, com adição de polpa (sabor 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).	L	200	150	500	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.	und	200	300	1000	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
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	kg	10	40	100	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição



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).					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 mínimo de 45 dias a partir da data de entrega, Entrega parcelada	und	100	60	100	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, 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. contendo identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade.	kg	150	200	390	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 e 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. Entrega	kg	30	100	600	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.	und	-----	100	10	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	20	20	200	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 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. Entrega parcelada.	kg	300	200	248	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE	
Inhame: Porte médio/grande de boa qualidade, fresco, 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 casca e polpa intactas e firmes. Entrega parcelada. AGRICULTURA FAMILIAR KG 531 0 53,1	kg	-----	50	100	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	kg	50	50	100	De acordo com	



características 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. Entrega parcelada.					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.	und	-----	-----	100	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. - Unidade de medida - Un	und	100	150	500	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE	
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.	und	300	200	549	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	und	-----	80	50	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE	
Óleo comestível vegetal 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.	und	40	60	200	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 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. Entrega parcelada.	bdj	60	80	50	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. Na embalagem deve conter, data de fabricação, validade, nº de lote, informações nutricionais, marca do fornecedor	und	20		284	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE	
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, 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.	kg	10	60	284	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE	
Proteína Texturizada de Soja, granulada, de cor clara,	und	30	60	100	De acordo com	



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					especificações técnicas da área de nutrição da SEE	
Pão Tipo 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	200	600	1200	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE	
Peito de Frango – peito, congelado, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido, e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de 1kg, sendo tolerado a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado, acondicionados em caixas lacradas com 10kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega. Entrega Parcelada.	kg	80	150	1200	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE	
Sal refinado, refinado, com 1 kg. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	kg	20	60	24	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE	
Vinagre de álcool, com 500ml. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	und	30	30	170	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE	
Pimenta do reino, em pó, com cheiro, cor e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 50g, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, lote, composição. Ingrediente Pimenta Preta, informação nutricional. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	und	10	60	09	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE	
Ovo de Granja: extra, pesando no mínimo 50 (cinquenta) gramas por unidade; isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas, sem odor e sabor anormais. Acondicionado em embalagens apropriadas (bandeja com 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. Produto 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.	Band	60	60	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 determinado período (não inferior 05 (cinco) dias, úteis, no endereço da Escola Estadual de Ensino Fundamental Bento Freire – a saber:

Endereço de entrega dos itens a serem adquiridos:



Escola Estadual de Ensino Fundamental Bento Freire
Rua Joaquim Pinto Neto, 02
Bairro: Estação
Cidade: Sousa
Cep 58.807-275

Observação: A entrega deverá ser realizada de 2ª 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.

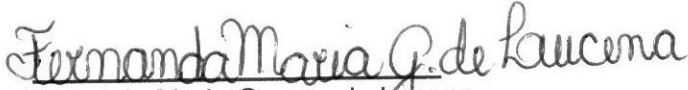
Detalhamento mínimo das entregas: O fornecedor deverá atender a demanda da escola, contida nas ordens de compras, no prazo de até 48h, a contar da data de recebimento da ordem, apresentando Nota Fiscal correspondente aos itens entregues.

6. FONTE DE RECURSOS

Gestão/Unidade	Escola Estadual de Ensino Fundamental Bento Freire
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

Sousa-PB 03/04/2024


Fernanda Maria Gomes de Lucena
Responsável pela Formalização da Demanda
Matrícula 16999-7


9. ANUÊNCIA DO ORDENADOR DE DESPESAS

De acordo com a demanda e o quantitativo solicitado.

Sousa-PB 03 de abril de 2024.

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

1. ÁREA REQUISITANTE DA DEMANDA

Órgão: Escola Estadual de Ensino Fundamental Bento Freire

Setor Requisitante (Unidade/Setor/Depto): Direção

Responsável pela Demanda: Fernanda Maria Gomes de Lucena

Matrícula: 169999-7

E-mail: escolabentofreire@gmail.com

Telefone: (83) 981349241

2. IDENTIFICAÇÃO DA DEMANDA

Descrição: **Aquisição de Gêneros Alimentícios não Perecíveis para atender a 391 alunos matriculados na Escola Estadual de Ensino Fundamental Bento Freire, 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 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 Bento Freire**, justifica-se a abertura