

**ANEXO I  
DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD  
PREENCHIMENTO PELA ÁREA REQUISITANTE****1. ÁREA REQUISITANTE DA DEMANDA**Órgão: **E.E.F ANTÔNIO MOCAIR DANTAS CAVALCANTI**Setor Requisitante (Unidade/Setor/Depto): **GESTORA ESCOLAR**Responsável pela Demanda: **DAIANE DOS SANTOS RAMOS**Matrícula: **169.342-5**E-mail: **25037781@see.pb.gov.br**Telefone: **83-99619-8144****2. IDENTIFICAÇÃO DA DEMANDA**

Descrição: **Aquisição de Gêneros Alimentícios não Perecíveis para atender a 265 alunos matriculados na Escola Estadual NOTA DEZ, 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 Central de Compras – SEAD.

Avenida José Jerônimo, 282 – Centro – Maturéia - Paraíba.

CNPJ: 03.172.605/0001-58

Telefones: (83) 9-9619-8144

E-mail: [escolaestadual\\_amdc@yahoo.com.br](mailto:escolaestadual_amdc@yahoo.com.br)

<http://www.paraiba.pb.gov.br/educacao>



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 Nota Dez, 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, 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                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------|----------------------------|------------------------|-------------------------------------|
| 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. Entrega parcelada                                                                                                                                                                                    | UND               | 0,0                      | 120                        | 130                    |                                     |
| 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                | 220                      | 240                        | 280                    | De acordo com es área de nutrição d |
| Beterraba: fruto de porte médio 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. Entrega parcelada                                                                                                                                                                                                                                                      | KG                | 0,0                      | 0,0                        | 40                     | 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 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 parcelada. | KG                | 480                      | 520                        | 570                    | De acordo com es área de nutrição d |
| Carne Bovina - Chã de Dentro sem osso - em pedaços ou bifes, congelada em peças, com no máximo 3% de água, 10% de gordura 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | KG                | 180                      | 200                        | 220                    | De acordo com es área de nutrição d |

Avenida José Jerônimo, 282 – Centro – Maturéia - Paraíba.

CNPJ: 03.172.605/0001-58

Telefones: (83) 9-9619-8144

E-mail: escolaestadual\_amdc@yahoo.com.br

<http://www.paraiba.pb.gov.br/educacao>





|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |     |     |     |                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|-----|-------------------------------------------------|
| garanta integridade do produto até o momento do consumo. Em pacotes de 1kg, acondicionados em caixas lacradas de 10kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. AGRICULTURA FAMILIAR KG 0 120 12,0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |     |     |     |                                                 |
| Farinha de Mandioca grupo seca, fina, beneficiada, sub-grupo média; classe: branca tipo 1, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e fragmentos estranhos. Embalada em saco plásticos de 1 kg, transparentes, resistentes. A embalagem deverá conter os dados de identificação e informações nutricionais do produto, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação, validade. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de fabricação.                                                                                                                                                                                                                                                                                                | KG  | 0,0 | 0,0 | 110 | De acordo com especificação área de nutrição da |
| 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. Entrega parcelada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | KG  | 280 | 320 | 340 | De acordo com especificação área de nutrição da |
| Frango Inteiro, congelado, sem miúdos, sem pé e sem cabeça, de primeira qualidade. Acondicionado 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  | 50  | 70  | 120 | 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  | 700 | 820 | 950 | De acordo com especificação área de nutrição da |
| 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. Entrega parcelada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | KG  | 0,0 | 0,0 | 350 | De acordo com especificação área de nutrição da |
| 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 | 300 | 450 | 780 | De acordo com especificação área de nutrição da |
| 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  | 0,0 | 0,0 | 410 | De acordo com especificação área de nutrição da |
| Ovo de Granja: extra, pesando no mínimo 50 (cinquenta) gramas por unidade; isento de sujidades,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | BDJ | 300 | 390 | 487 | De acordo com especificação                     |

Avenida José Jerônimo, 282 – Centro – Maturéia - Paraíba.

CNPJ: 03.172.605/0001-58

Telefones: (83) 9-9619-8144

E-mail: escolaestadual\_amdc@yahoo.com.br

<http://www.paraiba.pb.gov.br/educacao>



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |     |     |     |                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|-----|-------------------------------------------------|
| 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.                                                         |     |     |     |     | área de nutrição da                             |
| Repolho de primeira, fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.                                                                                                                                                                                                                                                                                 | KG  | 0,0 | 0,0 | 120 | De acordo com especificação área de nutrição da |
| AÇAFRÃO EM PÓ - TEMPERO AÇAFRÃO (CÚRCUMA) EM PÓ, LIVRE DE SUJIDADES E PARASITAS, SEM UMIDADE EXCESSIVA, ISENTA DE AROMAS ARTIFICIAIS FINO, DE BOA QUALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 50 G.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | UND | 0,0 | 0,0 | 80  | De acordo com especificação área de nutrição da |
| 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  | 300 | 390 | 490 | De acordo com especificação área de nutrição da |
| 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  | 100 | 190 | 290 | De acordo com especificação área de nutrição da |
| ALHO com cabeça inteira, dentes grandes e uniformes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | KG  | 0,0 | 0,0 | 90  | De acordo com especificação área de nutrição da |
| 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  | 450 | 490 | 550 | De acordo com especificação área de nutrição da |
| Aveia em Flocos, primeira qualidade, com aproximadamente 250 grs. Acondicionada em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | UND | 0,0 | 0,0 | 190 | De acordo com especificação área de nutrição da |
| 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  | 250 | 290 | 310 | De acordo com especificação área de nutrição da |
| 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 | 0,0 | 0,0 | 860 | De acordo com especificação área de nutrição da |
| 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. Valiadde mínimo de 45 dias a aprtir da data de entrega, Entrega parcelada                                                                                                                                       | UND | 250 | 310 | 660 | 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       | UND | 80  | 90  | 110 | De acordo com especificação área de nutrição da |

Avenida José Jerônimo, 282 – Centro – Maturéia - Paraíba.

CNPJ: 03.172.605/0001-58

Telefones: (83) 9-9619-8144

E-mail: escolaestadual\_amdc@yahoo.com.br

<http://www.paraiba.pb.gov.br/educacao>





|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |     |     |     |                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|-----|-------------------------------------------------|
| do produto deverá ser no mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |     |     |     |                                                 |
| Farinha de Trigo, sem fermento, com 1 kg. Acondicionada em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | KG  | 0,0 | 0,0 | 30  | De acordo com especificação área de nutrição da |
| Feijão, tipo carioca, 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. A validade do produto deverá ser no mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.                                                                                                                             | KG  | 350 | 450 | 490 | De acordo com especificação área de nutrição da |
| Feijão Preto, tipo 1, com 1 kg. Acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | KG  | 350 | 450 | 490 | De acordo com especificação área de nutrição da |
| Coxa e Sobrecoxa de Frango, sem dorso, congelada. 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. Inspeccionado pelo Ministério da Agricultura (SIF ou SIE).                                                                                                                                                                                                                                        | KG  | 300 | 350 | 440 | De acordo com especificação área de nutrição da |
| FOLHA DE LOURO: Em folha seca, obtido de espécimes vegetais genuínos folhas sãs, limpos e secos, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. De acordo com a RDC nº276/2005. Embalagem com 50 g aproximadamente.                                                                                                                                                            | UND | 490 | 490 | 510 | De acordo com especificação área de nutrição da |
| 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 | 750 | 800 | 820 | De acordo com especificação área de nutrição da |
| 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 | 15  | 30  | 40  | De acordo com especificação área de nutrição da |
| 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. | UND | 0,0 | 0,0 | 30  | De acordo com especificação área de nutrição da |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | UND | 180 | 200 | 240 | De acordo com especificação área de nutrição da |
| Pão Tipo Doce composição mínima da massa: farinha de trigo, água, fermento biológico, açúcar e sal, tamanho médio pesando 50 gramas. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Entrega parcelada                                                                                                                                                                                                                                                                          | KG  | 150 | 180 | 200 | De acordo com especificação área de nutrição da |
| PÃO HOT DOG - (cachorro quente), tamanho médio, alongado, superfície lisa, macia, com miolo consistente e sedoso. Produto fresco do dia, 50g, elaborado com farinha de trigo especial, isento de impurezas e corpos estranhos. Acondicionado em papel adequado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.                                                                                                                             | KG  | 150 | 180 | 200 | De acordo com especificação área de nutrição da |
| 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  | 180 | 250 | 300 | De acordo com especificação área de nutrição da |
| Pimenta do Reino, em pó, com cheiro, cor e sabor próprio. Acondicionado em embalagem plástica com                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | UND | 0,0 | 50  | 160 | De acordo com especificação área de nutrição da |

Avenida José Jerônimo, 282 – Centro – Maturéia - Paraíba.

CNPJ: 03.172.605/0001-58

Telefones: (83) 9-9619-8144

E-mail: [escolaestadual\\_amdc@yahoo.com.br](mailto:escolaestadual_amdc@yahoo.com.br)

<http://www.paraiba.pb.gov.br/educacao>



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |     |     |     |     |                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|-----|--------------------------------------------------|
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |     |     |     |                                                  |
| 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 | 0,0 | 100 | 230 | De acordo com especificações 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  | 10  | 45  | 60  | De acordo com especificações área de nutrição da |
| Extrato de Tomate, com 350g. Acondicionado em embalagem Original do Fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | UND | 50  | 60  | 70  | De acordo com especificações área de nutrição da |
| 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 | 0,0 | 10  | 20  | De acordo com especificações área de nutrição da |

**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 E.E.F ANTÔNIO MOACIR DANTAS CAVALCANTI – 282 – AV. JOSÉ JERÔNIMO- CENTRO – MATUREIA- PARAÍBA – a saber:

Avenida José Jerônimo, 282 – Centro – Maturéia - Paraíba.

CNPJ: 03.172.605/0001-58

Telefones: (83) 9-9619-8144

E-mail: escolaestadual\_amdc@yahoo.com.br

<http://www.paraiba.pb.gov.br/educacao>





**Endereço de entrega dos itens a serem adquiridos:**

**E.E.F ANTÔNIO MOCAIR DANYTAS CAVALCANTI**

AV. José Jerônimo- 282-centro- Maturéia-PB

CEP: 58737-000

**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        | E.E.F ANTÔNIO MOCAIR DANYTAS CAVALCANTI   |
| Fonte de Recursos     | Recursos - Federal e do Tesouro Estadual. |
| Programa de Trabalho: | PNAE e PAAE                               |
| Elemento de Despesa   |                                           |

**8. INDICAÇÃO DO MEMBRO RESPONSÁVEL PELA FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA**

MATURÉIA, 30 de Abril de 2024.

**Daiane dos Santos Ramos**

Responsável pela Formalização da Demanda

Matrícula **169.342-5**

Avenida José Jerônimo, 282 – Centro – Maturéia - Paraíba.

CNPJ: 03.172.605/0001-58

Telefones: (83) 9-9619-8144

E-mail: escolaestadual\_amdc@yahoo.com.br

<http://www.paraiba.pb.gov.br/educacao>



9. ANUÊNCIA DO ORDENADOR DE DESPESAS

De acordo com a demanda e o quantitativo solicitado.

Maturéia-PB, 30 de Abril de 2024.

Daiane dos Santos Ramos  
GESTOR(A)

Daiane dos Santos Ramos

Rairovsky Felix de Oliveira  
PRESIDENTE DO CONSELHO  
RAIROVSKYFELIX OLIVEIRA

Elder Monteiro Pereira  
AGENTE DE CONTRATAÇÃO  
Elder Monteiro Pereira