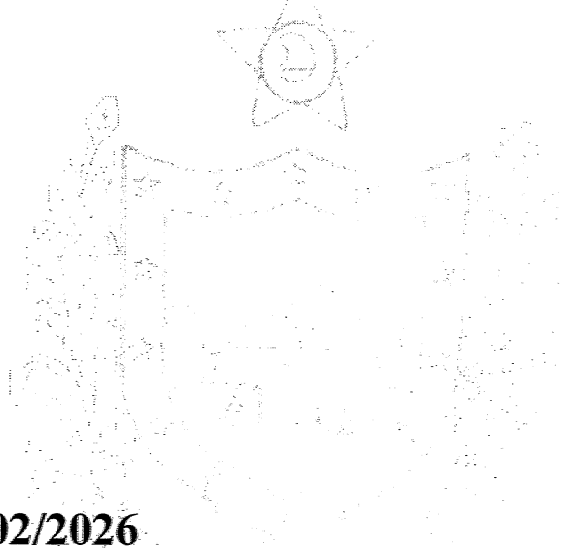

DFD | DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA

Conforme a Lei Federal de nº 14.133, art. 75, II de 2021



PROCESSO: 02/2026

**PROCESSO 2026: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS DA
REDE ESTADUAL DE ENSINO.**

DATA DE ABERTURA: 26/02/2026



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA - DFD

PREENCHIMENTO PELA ÁREA REQUISITANTE

1. ÁREA REQUISITANTE DA DEMANDA

Órgão: Escola Estadual E.F.M. Miguel Santa Cruz

Setor Requisitante (Unidade/Setor/Depto): DIREÇÃO

Responsável pela Demanda: Maria da Aparecida Gomes de Lima Matrícula: 132.749-6

E-mail: cida.gomes.lima@gmail.com Telefone: (83) 9.9651-9450

2. 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 como o PNAE e o PEAE.

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. Além disso, 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.

Uma alimentação de qualidade, permite avanços nos resultados educacionais, promove a permanência escolar e contribui no 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 considerando forma de preparo das refeições, adequação das instalações e equipamentos utilizados na manipulação dos alimentos.

Encontra-se em tramitação o processo de formalização da aquisição dos alimentos necessários para a alimentação escolar da Secretaria de Estado da Educação para o 30 dias letivo de 2026, por meio do procedimento auxiliar de Credenciamento, em conformidade com a nova Lei de Licitações nº 14.133/2021 e o Decreto Estadual nº 45.710/2024. O Credenciamento visa viabilizar uma aquisição mais ágil e permitir maior participação de fornecedores, além de ampliar a capacidade de fomento à atividade econômica em cada localidade. Isso garante a entrega dos itens (gêneros alimentícios) nas unidades escolares, dentro da programação específica de cada UEx.



Todo esse processo emergencial se dá em função dos procedimentos a serem processados para a execução do processo de credenciamento a ser executado pela SEE/PB em 2026 (SEE-PRC-2024/25401). Assim, observando a imperiosa necessidade do fornecimento da alimentação escolar de qualidade e nas quantidades e periodicidade específica de cada unidade escolar, considerando **autorização** contida no processo SEE-OFN-2024/13395, respeitando a capacidade de cada UEx para os alunos da **ESCOLA ESTADUAL DE ENSINO FUNDAMENTAL E MÉDIO MIGUEL SANTA CRUZ**, justifica-se a abertura do **processo licitatório de dispensa de licitação em virtude do valor envolvido, com base no art. 75 - II da Lei 14.133/2021 para 30 dias de 2026 que permite a dispensa de licitação para contratações que envolvam valores inferiores ao limite estabelecido.**

3. 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	2024	2025	2026	JUSTIFICATIVA
Banana: tipo pacovan, fruto fresco com apresentação em pencas, de primeira qualidade. Obtendo a cor, o cheiro, o sabor, o tamanho e a coloração uniformes. Com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Isenta de enfermidades, material terroso, sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderentes à 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.	Kg			13	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Batata doce roxa: de primeira qualidade, recentemente colhidas, suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, o aroma, o sabor e a cor próprios da espécie. Não possuir quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Devem estar isentas de enfermidades, terra aderente à casca, umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Sem apresentar rachaduras ou cortes na	Kg			28	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE



casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em sacos resistentes. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.					
Batata Inglesa: de primeira, in natura, produto deve ter 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, deverão apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	Kg			16	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			40	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
TOMATE: De início o de maturação, fruto de porte médio/grande/grauado, 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 mediata e imediata. 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 Resolução 272/2005 da CNNPA	Kg			30	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
LARANJA PERÁ, de primeira, in natura, produto deve ter 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, deverão apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	Kg			70	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
POLPA DE CAJÁ, acondicionada em embalagem de 1 kg em plástico transparente, resistente. Deve conter na embalagem informações do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deve conter registro no Ministério da Agricultura.	Kg			18	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Polpa de fruta sabor acerola: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar. Possuindo aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos	Kg			20	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE



congelados a - 18°C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 1Kg, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).					
Polpa de fruta sabor caju: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar. Possuindo aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a -18°C, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 1Kg, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: identificação do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Kg			18	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Alface crespa: íntegra, de 1ª qualidade, compacta, firme, com folhas frescas e viçosas, sem perfurações, cortes, tamanho e coloração uniformes. Isenta de sujidades, parasitas, larvas, danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	Kg			03	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Cebolinha: de primeira, fresca, com coloração e tamanho uniformes, devendo ser bem desenvolvida típica de variedade. Molho apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA. Embalagem de 500 gramas.		Molho		05	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 grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Devem apresentar casca e polpa intactas e firmes, acondicionadas em embalagens transparentes atóxicas de 1kg.	Kg			20	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Chuchu: porte médio/grande de boa qualidade, fresco e firme, com a casca e polpa intactas, apresentando tamanho uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza	Kg			03	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE



fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Devem estar acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.					
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 parasitas ou larvas, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas. Embalagem de 500g.	Molho			20	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Couve folha: tipo manteiga, de tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas, bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	Kg			05	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Frango de granja: em cortes, coxa/sobrecoxa, congelado, de boa qualidade, inspecionado pelo Ministério da Agricultura (SIF, SIE ou SIM). Sendo tolerada a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Deverá ser acondicionado em sacos plásticos transparentes, constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de fabricação e validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM.	Kg			40	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Goiaba: fruto de porte médio/grande, de boa qualidade, fresco e firme, apresentando tamanho uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediano. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Devem apresentar casca e polpa intactas e firmes. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	Kg			20	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Macaxeira: raízes com porte médio de boa qualidade, fresco e firme. Com aroma, sabor e cor próprios da espécie. Apresentando tamanho uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediano. 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 resistentes. De acordo com a	Kg			30	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE



Resolução 272/2005 da CNNPA.					
Mamão, tipo formosa: de primeira qualidade, com aspecto, cor, sabor e cheiro próprios. Bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes. Devem estar livres de sujidades, parasitas, larvas, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	Kg			14	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Melancia: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie. 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. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	Kg			30	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. Devendo possuir 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. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Obrigatoriamente conter o Selo da Agricultura Familiar.	Kg			60	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Pimentão: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco e firme. Apresentando tamanho uniforme e 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, devem estar com a casca intacta e firme. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	Kg			02	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Queijo de coalho: em peça, pré-cozido, embalado com plástico filme, com barreira termoencolhível, atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo, garantindo assim a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional,	KG			13	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE



número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura SIF/SEIPOA/SIE/SIM e carimbo de inspeção.					
Carne Bovina Moida, dianteira, congelada, com no máximo 3% de água, 10% de gordura, e 3% de apo nevroses, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens e de ossos. Embalagem atóxica em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionada em pacotes de 1kg. Na embalagem devem constar impresso de forma indelével, dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 20 dias a partir da data da entrega, Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEI POA) nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Entrega parcelada.	Kg	350	300	40	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% de apo nevroses, 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 a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em embalagens de 1 ou 5 Kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 20 dias a partir da data da entrega, selo do serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEI POA) nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Entrega parcelada.	Kg	450	500	50	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, 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 a casca trincada ou quebrada, de 1ª qualidade. Devendo conter o selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEI POA) e atender aos dispositivos legais de registro no SIM SIE ou SIF e Inspeção sanitária.	Bandeja com 30 Unidades	250	200	25	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE



GOVERNO DA PARAÍBA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Alho, bulbo in natura, nacional, de primeira qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem, livre de resíduos, tamanho e cor uniforme, bem desenvolvido, isento de sujidade, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. Com cabeça inteira, dentes grandes e uniformes.	Kg	37	30	04	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	450	450	45	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Açúcar cristal, branco, 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	590	400	40	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
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	1000	900	90	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
ARROZ BRANCO,, 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	200	20	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Flocão de milho, pré-cozido, grão de milho moído. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem de plástico, com identificação do produto, peso líquido de 500g e prazo de validade.	Pact 500g	758	1000	80	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 o consumo, número do lote e informação nutricional. Validade mínima de 45 dias da data da entrega.	Pact 100g	XXXX	280	30	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, como 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	Pact 200g	812	500	50	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE



GOVERNO DA PARAÍBA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

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 de entrega					
Macarrão tipo espaguete de sêmola, com 500g. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	Pact 500g	1.100	800	60	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.	Und	200	30	05	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Sal iodado, refinado, com 1kg. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Kg	56	56	05	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
TEMPERO COMPLETO MISTO, em pó fino, destinado a temperar alimentos, contendo os seguintes ingredientes: semolina de milho, sal, cominho, pimenta-do-reino. Acondicionado em embalagem original do fabricante de 100 gramas, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	Pact 100g	28	200	20	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Extrato de Tomate, com 1Kg. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	Caixa 1Kg	360	120	12	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	240	240	12	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Carne de charque, ponta de agulha, carne bovina sem osso, salgada e seca, com baixo teor de gordura, embalagem a vácuo de 1kg. Com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	260	140	14	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
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 ou embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega.	Pact 500g	812	900	90	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Farinha de Trigo com fermento. Acondicionado em embalagem original	Kg	104	200	14	De acordo com especificações



do fabricante de 1Kg, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.					técnicas da área de nutrição da SEE
Frango de Granja Inteiro sem pés e sem visceras, resfriado. Acondicionados em embalagens próprias. Na embalagem devem constar impressa de forma indelével, dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 20 dias a partir da data da entrega, Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEI POA) n° do registro no SIF SIE ou SIM.	Kg		300	20	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
CREME DE LEITE UHT homogeneizado, sabor suave, consistência firme, com no mínimo 2,6g de gordura totais a cada 15g do produto. Embalagem cartonada, não amassada, contendo 200g de peso líquido, a embalagem deverá conter externamente os dados CREME DE LEITE de identificação, procedência, data de validade, número de lote, informações nutricionais, número de registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA. Validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega.	Cx 200gr	XXXX	120	12	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
MILHO VERDE, Acondicionado em latas de 200gr em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	Lt 200gr	XXXX	120	12	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE

4. PREVISÃO DE DATA EM QUE DEVEM SER ENTREGUES OS BENS

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 períodos, no endereço da Escola Estadual de Ensino Fundamental e Médio Miguel Santa Cruz, a saber:

Endereço de entrega dos itens a serem adquiridos:

ESCOLA ESTADUAL DE ENSINO FUNDAMENTAL E MÉDIO MIGUEL SANTA CRUZ

Rua Aberlado Pereira dos Santos-153

Bairro: Centro

Cidade: Monteiro/PB



CEP: 58.500-000

Observação: A entrega deverá ser realizada de 2ª a 6ª feira – no horário da manhã e 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.

5. PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL - PCA

Declaramos que todos os itens indicados neste documento de formalização da demanda:

- ☐ Constam no Plano de Contratações Anual - PCA.
- ☐ Consta parcialmente no Plano de Contratações Anual - PCA.
- ☒ Não constam no Plano de Contratações Anual - PCA.

A gestão da alimentação escolar no Brasil é, desde o começo da década de 90, descentralizada. A descentralização se constitui na transferência direta aos municípios dos recursos destinados ao financiamento da alimentação suplementar dos escolares que frequentam o sistema público de ensino, visto que, a alimentação é função da escola.

O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual de 2025, tendo em vista que a Secretaria de Estado da Educação da Paraíba descentraliza os recursos financeiros para a compra de gêneros alimentícios realizados pelos Conselhos Escolares.

Apesar de não estar previsto, a demanda é necessária para o ano letivo buscando a eficiência do uso de recursos públicos e em cumprimento ao previsto na Constituição Federal da República que prevê em seu artigo 208 que o dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde.

6. INDICAÇÃO DO MEMBRO RESPONSÁVEL PELA FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA

Eliverson Oliveira Santos

Matrícula: 144.332-1



7. DESPACHO DE ENCAMINHAMENTO

Após a avaliação, encaminham-se os autos à área técnica competente para o prosseguimento das demais etapas necessárias à realização da contratação pretendida.

Maria da Aparecida Gomes de Lima

Maria da Aparecida Gomes de Lima

Diretor(a) Escolar

Matrícula 132.749-6

Maria Tania Silva

Maria Tania Silva

Presidente(a) do Conselho Escolar

Matrícula 85.590-1

Eliverson Oliveira Santos

Eliverson Oliveira Santos

Agente de Contratação

Matrícula: 144.332-1