



**DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA - DFD**

**PREENCHIMENTO PELA ÁREA REQUISITANTE**

**1. ÁREA REQUISITANTE DA DEMANDA**

Órgão: ECIT OTÁVIA SILVEIRA

Setor Requisitante (Unidade/Setor/Depto): Direção Escolar

Responsável pela Demanda: Onelice Cláudia Pereira Ferreira Matricula: 187936-7  
Galdino

E-mail: onelice2018888@gmail.com

Telefone: 98116-8941

**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 PAAE.

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 ano letivo de 2025, 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 2025 (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 CIDADÃ INTEGRAL OTÁVIA SILVEIRA**, justifica-se a abertura do **processo licitatório de dispensa emergencial, com base no art. 75 - VIII da Lei 14.133/2021 para o ano de 2025.**

### 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 | Quantid. Solicitada a 2023 | Quantid. solicitada a 2024 | Quant. Solicitada 2025 | 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.                                                                                                                                                                                                                                           | UND               | -                          | 252                        | 405                    | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| POLPA de fruta sabor Abacaxi: 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, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18o C, com validade mínima de 45 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 | PCT               | -                          | 180                        | 630                    | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |           |      |      |      |                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------|------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |           |      |      |      |                                                                                                                                                                                                                                 |
| JERIMUM Leite: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato 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. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 272/2005 da CNNPA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | KG        | -    | 180  | 270  | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| AÇAFRÃO EM PÓ - tempero açafraão (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       | -    | 2800 | 542  | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| 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, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18o C, com validade mínima de 45 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. | PCT       | -    | 450  | 630  | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| AÇÚCAR Refinado, com 1 kg. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | UND       | 650  | 1016 | 1600 | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| ALFACE Lisa de primeira (em pé), in natura. Pesando, no mínimo, 100g. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | MOLH<br>O | 150  | 200  | 270  | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| ALHO com cabeça inteira, dentes grandes e uniformes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | KG        | 70   | 109  | 830  | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | UND       | 3000 | 4689 | 8300 | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| Aveia em Flocos, primeira qualidade, com aproximadamente 250 grs. Acondicionada em embalagem original do fabricante, com dados de                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | UND       | -    | 153  | 294  | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver                                                |



| identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |     |     |      | mudanças de acordo com s recursos financeiros.                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| BANANA, tipo Pacovan, fruto fresco com apresentação em pencas, de primeira qualidade, cor, cheiro, sabor, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Isenta de enfermidades, material terroso, sujidade, parasitas, larvas e corpos estranhos aderentes a casca. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.                                                                                                                                                                                                 | KG  | 80  | 630 | 360  | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| Batata doce, de primeira qualidade, bem desenvolvida, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | KG  | -   | 540 | 450  | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| 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  | -   | 250 | 1930 | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| 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 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. Entrega parcelada                                                                                                                                                                                                                                                                                       | KG  | -   | 90  | 226  | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| BOLO inglês composto de: açúcar, fermento, manteiga, leite, sal e ovos, elaborado com farinha de trigo especial. Embalagem com data de fabricação e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | KG  | 250 | 540 | 450  | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| Polpa de fruta sabor cajá: 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, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18o C, com validade mínima de 45 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: identificação do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. | PCT | -   | -   | 630  | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |     |      |      |                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 são, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18o C, com validade mínima de 45 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 | PCT | -   | 135  | 540  | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| CARÁ: Porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com casca e polpa intactas e firmes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | KG  | -   | 450  | 450  | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| 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  | 250 | 391  | 6760 | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| CARNE BOVINA Acém congelada SEM OSSO em peças, com no máximo 10% de gordura ou sebo e 3% aponevroses, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens. Embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em embalagens de 3 ou 5kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) no do registro no SIF, SIE ou SIM                                                                                                                                                        | KG  | 700 | 1000 | 9240 | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| 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).                                                                                                                                                                                                                                                                    | UND | 400 | 637  | 1120 | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |      |      |      |                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CEBOLA BRANCA: extra, de primeira qualidade com grau médio de amadurecimento, sem ramo, 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    | -    | 200  | 4500 | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| 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 12/78 do CNNPA. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA. molho de 500g                                                                                                                                                            | MOLHO | -    | 135  | 225  | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| CENOURA: in natura, porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas de 01Kg | KG    | -    | 630  | 270  | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| 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   | 800  | 1290 | 4950 | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| CHUCHU: porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.                    | KG    | -    | 270  | 108  | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| COENTRO: deverão estar frescas e sãs, intactas e firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração uniforme e sem sinais de amarelimento. Não poderão estar danificadas e nem apresentar podridão, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, umidade externa anormal e resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas. Não deverão apresentar parasitos ou larvas, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas. molho de 500g                    | MOLHO | -    | 450  | 180  | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| 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                                                                                                                                                                           | PCT   | 2000 | 2800 | 4460 | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |     |     |      |      |                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| fabricação, validade e lote. Validade mínima de 45 dias a partir da data de entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |     |      |      |                                                                                                                                                                                                                                 |
| 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 | -   | 2342 | 3410 | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| COUVE FOLHA com folhas integras, de cor verde, de 1ª qualidade com molho viscoso, brilhante, fresco, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.                                                                                                                                                                                                                                                                    | KG  | 70  | 171  | 180  | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| Creme de Leite tradicional, com aproximadamente 200 g. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | CX  | 400 | 737  | 1550 | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| 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  | 167 | 263  | 630  | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | PCT | -   | 80   | 223  | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | UND | -   | 200  | 1370 | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| 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                                                                                                                                                                                                                                                                                  | KG  | 700 | 1094 | 2914 | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |     |        |      |     |                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| mínimo de 30 dias a partir da data de entrega                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |     |        |      |     |                                                                                                                                                                                                                                 |
| 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  | 100    | 250  | 677 | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| 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. | KG  | 129,44 | 180  | 495 | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| 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  | 350    | 552  | 540 | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| 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  | 1000   | 1561 | 756 | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| 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 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. Obrigatoriamente conter o Selo da Agricultura Familiar.                                                                    | KG  | -      | -    | 630 | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| POLPA de fruta sabor Goiaba: 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,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | PCT | -      | 540  | 585 | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |     |     |     |      |                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18o C, com validade mínima de 45 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |     |     |     |      |                                                                                                                                                                                                                                 |
| 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  | -   | -   | 2500 | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| 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) | UND | -   | 630 | 540  | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| 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 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | KG  | 500 | 560 | 360  | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | UND | 500 | 854 | 6130 | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |     |      |      |      |                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.                                                       |     |      |      |      |                                                                                                                                                                                                                                 |
| Limão tahiti: fruto fresco, com casca e polpa intactas e firmes, de primeira, in natura, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, possuindo 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 mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto.                                                       | KG  | -    | -    | 113  | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| FOLHA DE LOURO: Em folha seco, 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 | 200  | 40   | 760  | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| 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 | 1700 | 2657 | 8300 | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| MACAXEIRA: raízes com porte médio de boa qualidade, fresco, e firme, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Acondicionados em sacos resistente. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA. | KG  | -    | 540  | 450  | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| MAMÃO, tipo formosa, de primeira qualidade, com aspecto, cor, sabor e cheiro próprio, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte. Acondicionada em embalagem transparente tóxica. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA                                                                                                                                                                                        | KG  | 80   | 900  | 405  | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| POLPA de fruta sabor Manga: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | PCT | -    | 540  | 630  | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos              |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |     |     |     |     |                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18o C, com validade mínima de 45 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. |     |     |     |     | financeiros.                                                                                                                                                                                                                    |
| 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 | 200 | 313 | 575 | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| Mel de abelha in natura: sem conservantes ou adicional químico. Acondicionado em embalagem primária selada (sachês de 5g) contendo número do selo de inspeção e identificação do fornecedor. Embalagem secundária com 100g, original do fabricante, contendo identificação do fornecedor, CNPJ, email, marca do produto, tabela nutricional, selo de inspeção, peso líquido da embalagem, data de fabricação, data de validade, número do lote, quantidade de sachês por embalagem, ingredientes,                                                                                                                                                          | UND | -   | -   | 306 | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| Maracujá: de primeira, fruto fresco, limpo, de boa qualidade. Obtendo a cor, o aroma e o sabor característicos da espécie/variedade, com polpas firmes e intactas, tamanho e coloração uniforme. Apresentar grau de maturidade adequado de tal modo que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação para consumo imediato e imediato. Livre de sujidades, larvas e parasitas, acondicionada em sacos plásticos transparentes atóxicos. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.                                                                                                                                                         | KG  | -   | 450 | 710 | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| 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 onsumo mediato 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. Entrega parcelada.                                                                                                           | KG  | -   | 810 | 351 | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | UND | -   | 625 | 300 | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |     |      |      |                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| embalagem deve conter, data de fabricação, validade, nº de lote, informações nutricionais, marca do fornecedor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |     |     |      |      |                                                                                                                                                                                                                                 |
| Amido de Milho, primeira qualidade, com 200 g. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | UND | -   | 150  | 300  | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| 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 | 313  | 1430 | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| ORÉGANO DESIDRATADO - Constituído de folhas acompanhadas ou não de pequenas unidades florais, sãs, secas e limpas, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. De acordo com a RDC nº276/2005. Pct com 100g.              | UND | -   | 50   | 445  | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| 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 casca trincada ou quebrada, de 1º qualidade. Devendo conter o selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) e atender aos dispositivos legais de registro no SIM, SIE ou SIF e Inspeção sanitária                  | UND | 150 | 234  | 1830 | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| Pão Hot Dog (cachorro quente): tamanho médio, alongado, superfície lisa, macia, com miolo consistente e sedoso. Produto fresco do dia, possuindo em média 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                                                                                                                                                                                         | PCT | -   | -    | 5386 | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| 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  | 700 | 1094 | 2142 | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| PEIXE TILÁPIA, tipo filé, congelado, de primeira qualidade, cortado em filé, limpo, sem pele ou escamas, sem espinha, com peso de 180g em média. Isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Com aspecto firme, apresentando cor branca ou ligeiramente rósea. Com Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) e esta em conformidade com a legislação | KG  | 200 | 260  | 857  | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |     |     |     |      |                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| sanitária vigente. Acondicionada em embalagem de 1kg e de material transparente atóxico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA No 304 de 22/04/96 e No 145 de 22/04/98, da resolução ANVISA No 105 de 19/05/99. Não será permitida a adição de ingredientes opcionais, como temperos e outros                                                                                                                                                                                                                                                   |     |     |     |      |                                                                                                                                                                                                                                 |
| 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 | 100 | 156 | 5700 | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| PIMENTÃO: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão defeitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca intacta e firme. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.                                                                                                                                                                                                         | KG  | -   | 315 | 360  | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| 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 | 500 | 781 | 2500 | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| Queijo caprino: produto derivado de leite de cabra, em peça embalada 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 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 fabricação, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura, SIF/SIPOA/SIE/SIM e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. | KG  | -   | -   | 184  | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | KG  | -   | 540 | 630  | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |     |     |      |                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.                                                                                                                                                                                                                                         |     |     |     |      |                                                                                                                                                                                                                                 |
| 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  | -   | 150 | 450  | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| Sal iodado, refinado, com 1 kg. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | UND | 100 | 156 | 461  | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| TOMATE: De início de maturação, fruto de porte médio/grande (grau de maturação, aroma, cor e sabor próprio da espécie) de boa qualidade, fresco, e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e intermediário. 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  | -   | 630 | 450  | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| 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 | 150 | 234 | 1810 | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |
| VINAGRE de álcool, com 500 ml. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | UND | 250 | 391 | 278  | De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE. O aumento na quantidade solicitada corresponde ao aumento quantitativo de alunos no ano de 2025. Podendo haver mudanças de acordo com s recursos financeiros. |

#### 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 determinado período, no endereço da Escola Estadual Cidadã Integral Otávia Silveira, a saber:

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

**ESCOLA ESTADUAL CIDADÃ INTEGRAL TÉCNICA OTÁVIA SILVEIRA**



Rua Antônio de Andrade Sobrinho, Nº SN

Bairro: Centro

Cidade: Mogeiro

CEP: 58375-000

**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.

#### **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.
- (X) 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**

Onelice Cláudia Pereira Ferreira Galdino

Diretor(a) Escolar

Matrícula 187936-7

**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.

Onelice Cláudia P. Ferreira Galdino

Onelice Cláudia Pereira Ferreira Galdino

Diretor(a) Escolar

Matrícula 187936-7

João Batista do Nascimento

João Batista do Nascimento

Presidente(a) do Conselho Escolar

Matrícula 635199-9



**GOVERNO  
DA PARAÍBA**

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

*João Felix da Silveira Neto*

João Felix da Silveira Neto

Agente de Contratação

Matrícula 178091-3