
DFD | DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA

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

Daniel Félix do Nascimento
Chefe do Núcleo Adm. Financeiro,
Suprimento e Logística - NUAFS
8ª Gerência Regional de Educação
Mat. 191.811-7

Daniel Félix do Nascimento
19.05.2025

PROCESSO:

PROCESSO 2025: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS DA
REDE ESTADUAL DE ENSINO DA PARAÍBA

DATA DE ABERTURA: 03/04/2025

Quassina

3

[Handwritten mark]



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA - DFD

PREENCHIMENTO PELA ÁREA REQUISITANTE

1. ÁREA REQUISITANTE DA DEMANDA

Órgão: Escola Estadual Daniel Carneiro

Sector Requisitante (Unidade/Setor/Depto): Conselho Estadual da ECIT Daniel Carneiro

Responsável pela Demanda: Sueleide Fernandes Carneiro Matrícula: 183.607-2
Suassuna

E-mail: 25003410@see.pb.gov.br

Telefone: (83)99625-2581

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 DANIEL CARNEIRO**, 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

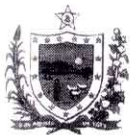
A quantidade e especificações dos itens a serem adquiridos constantes neste processo, foram devidamente planejada pela equipe de nutricionistas da Secretaria de Estado da Educação, devidamente acompanhada pela Responsável Técnica - RT, atendendo as especificações contidas na Resolução n.º 006/2020 - 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	2023	2024	2025	JUSTIFICATIVA
Abacaxi: de primeira qualidade, in natura, em condições adequadas para o consumo, com polpa firme e intacta. Apresentando cor e sabor próprio, e grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho. Unidades com aproximadamente 1,4kg a 1,5 kg. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	Kg	110	115	135	
Jerimum leite: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco e firme, apresentando tamanho uniforme e	Kg	100	105	112	

X

Quassuma

[Handwritten signature]



grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Devem apresentar casca e polpa intactas e firmes. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 272/2005 da CNNPA.					
Açafrão em pó: tempero açafrão (cúrcuma) em pó, livre de sujidades e parasitas, sem umidade excessiva, isenta de aromas artificiais fino, de boa qualidade. validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega do produto. Embalagem de 50g.	Kg	28	32	36	
Açúcar cristal: derivado da sacarose de cana de açúcar, na cor branca, de rápida dissolução. Com aspecto, cor e cheiro próprios. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 1kg e com prazo de validade.	Kg	600	630	675	
Alho, bulbo in natura: nacional, de primeira qualidade, tamanho e cor uniformes, bem desenvolvido, compacto e firme. Isento de lesões de origem, resíduos, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	Kg	90	94	103	
Arroz parboilizado: tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a Resolução 711/2022 da CNNPA. Embalagem de 1 kg.	Kg	730	750	810	
Batata inglesa: de primeira, in natura, frescos e com grau de maturação	Kg	200	210	225	

Quassina



intermediária que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto deve ser de tamanho regular, apresentando cheiro agradável, consistência firme, isento de lesões, rachaduras e danos físicos. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.					
Beterraba: fruto de porte médio, de boa qualidade, fresco, com a casca e polpa intactas e firmes, possuindo tamanho uniforme, apresentando grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto.	Kg	95	102	112	
Carne caprina: de boa qualidade, resfriado, com baixa taxa de gordura, número de registro no Ministério da Saúde/Agricultura e validade impressa nas embalagens (validade mínima de 06 meses após entrega). Embalagem de 1kg. A carne deve apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de manchas, larvas e parasitas. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) nº do registro no SIF, SIE ou SIM.	Kg	90	100	112	
Carne bovina moída: dianteira, congelada, com no máximo 3% de água, 10% de gordura, e 3% aponevroses. Possuindo cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de parasitas, larvas, manchas esverdeadas, isenta de cartilagens e de ossos. Embalagem atóxica em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em pacotes de 1kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e	Kg	200	210	225	

X

Quassina



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.					
Carne bovina acém: congelada em peças, com no máximo 10% de gordura ou sebo e 3% aponevroses, possuindo cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de parasitas, larvas, manchas esverdeadas, isenta de cartilagens e de ossos. Embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o momento do consumo. 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	200	215	225	
Carne de charque: carne bovina sem osso, ponta de agulha, salgada e seca, com baixo teor de gordura, embalagem à vácuo de 1kg, com Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) ou Selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), com identificação do produto, lote, data de fabricação e validade.	Kg	75	80	81	
Cebola branca: extra, de primeira qualidade com grau médio de amadurecimento, compacta e firme, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda e sem rama. Não podendo apresentar lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionados em embalagens transparentes atóxicas. Embalagens de 1kg.	Kg	140	150	157	
Cenoura: in natura, porte médio/grande de boa qualidade, fresco e firme. Apresentando tamanho uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação	Kg	135	145	157	

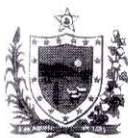
X

Assinatura



em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Devem apresentar casca e polpa intactas e firmes, acondicionadas em embalagens transparentes atóxicas de 1kg.					
Flocão de milho: pré-cozido, grão de milho moído. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem de plástico, com identificação do produto, peso líquido de 500g e prazo de validade.	Pct	500	520	540	
110555 - 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 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 embalagens transparentes atóxicas.	Kg	38	42	45	
Colorau: em pó, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com peso líquido de 100g e prazo de validade	Pct	200	210	225	
Cominho: em pó homogêneo, fino, cor e odor característico, sabor próprio, em embalagens 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	Pct	110	115	121	

Paussuna



ANVISA/MS. O prazo máximo para entrega deste produto será de até 30 dias após a data de sua fabricação.				
Creme de leite: tradicional, com aproximadamente 200g. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	und	300	330	337
Farinha de mandioca: grupo seca, fina, beneficiada, subgrupo média; classe: branca tipo 1, com umidade inferior a 13%, isenta de matéria terrosa, fungos, parasitas e fragmentos estranhos. Embalada em pacotes plásticos de 1kg, transparentes e resistentes. A embalagem deverá conter os dados de identificação e informações nutricionais do produto, nome e endereço do fabricante, e data de fabricação. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de fabricação.	Kg	95	110	112
Feijão macassar: feijão tipo macassar, tipo 1, constituído de no 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 1kg e com prazo de validade.	Kg	125	135	139
Feijão carioca: tipo 1, constituído de no 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 1kg e com prazo de validade.	Kg	120	135	135
Feijão preto: tipo 1, com 1kg. Acondicionado em embalagem de polipropileno transparente, original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	Kg	130	135	135
Frango de granja em cortes: coxa/sobrecoxa, congelado, de boa	Kg	500	520	540

Quassina



<p>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.</p>					
<p>Frango de granja inteiro: congelado, sem pés, cabeça, pescoço, vísceras e sem miúdos, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo possuir cheiro e sabor próprios, em porções individuais em embalagens atóxicas, 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, de 2kg. De acordo com as Portarias da ANVISA, nº do registro no SIF, SIE, SIPOA ou SIM. Obrigatoriamente conter o Selo da Agricultura Familiar.</p>	Kg	305	337	337	
<p>Peito de frango: peito, congelado, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso. Devendo possuir cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de 1kg, sendo tolerado a variação de até 8% no peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Deverá constar</p>	Kg	320	330	337	

[Handwritten mark]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



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.				
Laranja pêra: fruto fresco, com a casca e polpa intactas e firmes, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, possuindo aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto.	Kg	68	75	76
Leite em pó integral: embalagem de 200g, fonte de cálcio, sem gorduras trans, sem adição de açúcar, com o máximo de 62,0 mg de sódio (em 100 gramas do produto), livre de aditivos, rico em ferro, vitaminas C, A e D. Embalagem resistente, aluminizada e não violada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produtos, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem Animal do Ministério da Agricultura. Validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega.	Pct	250	260	270
Maçã: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco e firme, com a casca e polpa intactas, apresentando tamanho uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o	kg	100	108	108

X

Guilherme

[Handwritten signature]



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. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.					
Macarrão: tipo espaguete, fino, com semolina ou sêmola, sem ovos, embalado em pacotes de 400g. Acondicionados em fardos de 10kg, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses. Fabricado a partir de matérias-primas, sãs e limpas. Isentas de matéria terrosa, larvas e parasitas.	pct	320	350	360	
Macaxeira: raízes com porte médio de boa qualidade, fresco e firme. Com aroma, sabor e cor próprios da espécie. Apresentando tamanho uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo 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 resistentes. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	Kg	90	110	112	
Mamão: tipo formosa, de primeira qualidade, com aspecto, cor, sabor e cheiro próprios. Bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes. Devem estar livres de sujidades, parasitas, larvas, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	Kg	100	110	112	
Manteiga: de primeira qualidade, com 500g. Acondicionada em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. O produto	Und	100	103	103	

B

Guassuna



deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.				
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, modo de conservação.	Kg	20	22	22
Melancia: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo 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.	Kg	420	445	450
Melão: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentando 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. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.	Kg	150	156	157
Óleo comestível vegetal de soja:	LT	100	108	108

[Handwritten mark]

Quassina

[Handwritten signature]



refinado, sem colesterol. A garrafa deve conter peso líquido de 900ml e prazo de validade.					
Ovo caipira: extra, pesando no mínimo 50 (cinquenta) gramas por unidade; isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas e possuindo cheiro e sabor normais. Acondicionado em embalagens apropriadas (30 unidades), com prazo mínimo de validade de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega, não podendo conter casca trincada ou quebrada, de 1º qualidade. Devendo conter o selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou os dispositivos legais de registro no SIM, SIE ou SIF e Inspeção sanitária.	bdj	350	360	360	
Pão tipo doce: composição mínima da massa: farinha de trigo, água, fermento biológico, açúcar e sal, com tamanho médio pesando 50g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	Kg	150	154	157	
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 validade mínima de 24 horas após entrega.	Kg	150	154	157	
Pão tipo francês: composição mínima da massa: farinha de trigo, água, fermento biológico, açúcar e sal, com tamanho médio pesando 50g. Acondicionado em papel adequado ou embalagem transparente atóxica com etiqueta de pesagem e prazo de validade.	Kg	150	154	157	
Peixe: tipo filé de tilápia, congelado, de primeira qualidade, cortado em filé, limpo, com peso de 180g em média, sem	Kg	60	66	67	

[Handwritten mark]

Luassana

[Handwritten signature]



<p>pele, escamas e/ou espinha. 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 estar em conformidade com a legislação 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 N° 304 de 22/04/96 e N° 145 de 22/04/98, da resolução ANVISA N° 105 de 19/05/99. Não será permitida a adição de ingredientes opcionais, como temperos e outros.</p>					
<p>Pimenta do reino: em pó, com cheiro, cor e sabor próprios. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, peso líquido de 50g, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote, composição, ingrediente: Pimenta Preta e informação nutricional. NÃO CONTÉM GLÚTEN.</p>	Pct	200	220	225	
<p>Pimentão: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco e firme. Apresentando tamanho uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, devem estar com a casca intacta e firme. De acordo com a</p>	Kg	40	45	45	

[Handwritten mark]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



Resolução 272/2005 da CNNPA.				
Proteína texturizada de soja: obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja. Deve ser granulada, apresentar umidade máxima de 8%, proteína em base seca mínima de 50%, e possuir cor clara. Isenta de sujidades, larvas e parasitas. A embalagem deve possuir a identificação do produto, o peso líquido de 500g e o prazo de validade.	pct	230	234	234
Repolho: deve ser bem desenvolvida, fresca, firme e intacta, de primeira qualidade, possuindo tamanho e coloração uniformes. Isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	40	42	45
Sal refinado: iodado, com granulação uniforme e cristais brancos, não pegajoso ou empedrado. A embalagem deve possuir a identificação do produto, conter 1kg e apresentar o prazo de validade.	Kg	60	65	67
Extrato de tomate: concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate. Deve estar acondicionado em caixa fechada de 350g cada.	Und	130	135	135
Vinagre: de álcool, produto natural. Deve estar acondicionado em frasco plástico de 500ml cada e possuir tampa inviolável hermeticamente. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	Und	35	40	40

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

Bussuna



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 Daniel Carneiro a saber:

Endereço de entrega dos itens a serem adquiridos:

ESCOLA ESTADUAL DANIEL CARNEIRO

Rua Dr. Antonio Carneiro, 60

Bairro: Centro

Cidade: Riacho dos Cavalos-PB

CEP: 58.870-000

Observação: A entrega deverá ser realizada de 2ª a 6ª feira – no horário da manhã ou tarde. Havendo necessidade de alteração de horário de entrega, a empresa contratada deverá realizar contato com a direção ou representante da escola.

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

5. PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL - PCA

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

- () Constam no Plano de Contratações Anual – PCA.
() Consta parcialmente no Plano de Contratações Anual – PCA.
(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

Daniel Clementino dos Santos

Daniel Clementino dos Santos
Responsável pela Formalização da Demanda
Matrícula 622.484-9

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.

Sueleide Fernandes Carneiro Suassuna

Sueleide Fernandes Carneiro Suassuna
Diretor(a) Escolar
Matrícula 183.607-2

José Bruno Queiroga de Oliveira

José Bruno Queiroga de Oliveira
Presidente(a) do Conselho Escolar
Matrícula 620.875-4

Daniel Clementino dos Santos

Daniel Clementino dos Santos
Agente de Contratação
Matrícula 622.484-9