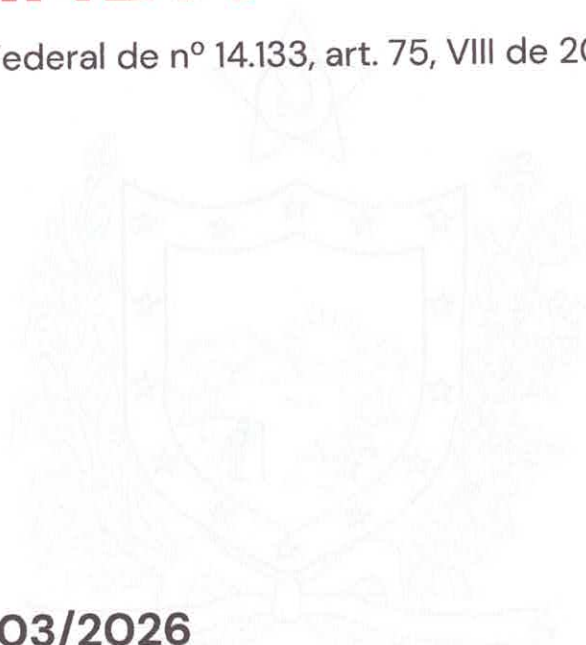

DFD | DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA

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



PROCESSO: 03/2026

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

DATA DE ABERTURA: 13/04/2026



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA - DFD

PREENCHIMENTO PELA ÁREA REQUISITANTE

1. ÁREA REQUISITANTE DA DEMANDA

Órgão: Escola Cidadã Integral Estadual Manoel Honorato Sobrinho.

Setor Requisitante (Unidade/Setor/Depto): Gestão Escolar.

Responsável pela Demanda: Tatiane Maria Limeira

Matrícula: 618360-3

E-mail: tatiane.limeira@professor.pb.gov.br

Telefone: (83)9.9920-6770

2. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERANDO O PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO, AS DIRETRIZES DE PLANEJAMENTO, SE FOR O CASO.

De acordo com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), de 1996, fica garantido, como dever do Estado com a educação escolar pública, o atendimento ao educando, no ensino fundamental público, por meio de programas suplementares de alimentação como o PNAE e o PEAE.

A alimentação escolar desempenha um papel fundamental no desenvolvimento e no desempenho acadêmico dos estudantes. Uma dieta balanceada, rica em nutrientes essenciais, contribui para a melhoria da concentração, do raciocínio, da memória e do bem-estar geral dos alunos. Além disso, está associada a melhores índices de frequência escolar e redução do abandono escolar. Esse fato especificamente, é fundamental para que a Paraíba possa crescer nas metas estabelecidas do IDEB, tendo a alimentação escolar como fundamental nessa construção ampla da diminuição da infrequência de alunos nas diversas modalidades de ensino de nossa rede.

Uma alimentação de qualidade, permite avanços nos resultados educacionais, promove a permanência escolar e contribui no combate à evasão escolar. É possível avaliar a qualidade nutricional das refeições servidas, verificar se estão sendo cumpridas as recomendações nutricionais estabelecidas, analisar os hábitos alimentares dos estudantes e identificar possíveis deficiências ou excessos na dieta oferecida considerando forma de preparo das refeições, adequação das instalações e equipamentos utilizados na manipulação dos alimentos.

Encontra-se em tramitação o processo de formalização da aquisição dos alimentos necessários para a alimentação escolar da Secretaria de Estado da Educação para o 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 Manoel Honorato Sobrinho**, 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 2026.**

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.

	UNIDADE DE MEDIDA	2024	2025	2026	JUSTIFICATIVA
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 informações nutricionais do produto, data de fabricação e validade. Selo do Serviço Estadual de	Kg	xx	xx	100	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE



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, informações nutricionais do produto, data de fabricação e validade. Selo do Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEIPOA) nº do registro no SIF, SIE ou SIM.	Kg	xx	xx	200	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
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	xx	xx	25	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
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	xx	xx	100	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
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.	Unid.	xx	xx	60	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
FARINHA DE TRIGO , sem fermento, com 1 kg. Acondicionada em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	Kg	xx	xx	60	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
FEIJÃO PRETO: tipo 1, com 1kg. Acondicionado em embalagem de polipropileno	Kg	xx	xx	200	De acordo com especificações



transparente, original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.					técnicas da área de nutrição da SEE
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	xx	xx	300	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
ARROZ PARBOLIZADO: 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. De acordo com a Resolução 711/2022 da cnpa. Embalagem de 1 kg.	Kg	xx	xx	300	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
FLOCÃO DE MILHO: pré-cozido, grão de milho moído. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem de plástico, com identificação do produto, peso líquido de 500g e prazo de validade.	KG	xx	xx	300	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
COLORAU: Colorau: em pó, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com peso líquido de 100g e prazo de validade.	KG	xx	xx	30	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
FEIJÃO TIPO 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.	Unid.	xx	xx	300	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
LEITE EM PÓ INTEGRAL: embalagem de 200g, fonte de cálcio, sem gorduras trans, sem adição de açúcar, com o máximo de 62,0 mg de sódio (em 100 gramas do produto), livre de aditivos, rico em ferro, vitaminas C, A e D. Embalagem resistente, aluminizada e não violada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais,	Kg	xx	xx	250	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE



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.					
MACARRÃO, TIPO ESPAGUETE: fino, com semolina ou sêmola, sem ovos, embalado em pacotes de 400g, com data de fabricação e prazo de validade. Fabricado a partir de matérias-primas, sãs e limpas. Isentas de matéria terrosa, larvas e parasitas.	Kg	xx	xx	200	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
ÓLEO comestível vegetal de SOJA: refinado, sem colesterol. A garrafa deve conter peso líquido de 900ml e prazo de validade.	Kg	xx	xx	100	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
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	xx	xx	40	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
EXTRATO DE TOMATE: concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate. Deve estar acondicionado em caixa fechada de 350g cada.	Kg	xx	xx	100	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
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.	Kg	xx	xx	20	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
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	xx	xx	160	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE



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 CONTEM GLÚTEN.	Pact.	xx	xx	10	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
PÃO HOT DOG: (cachorro quente): tamanho médio, alongado, superfície lisa, macia, com miolo consistente e sedoso. Produto fresco do dia, 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. Embalagem contendo 10 unidades.	PACT.	xx	xx	100	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
COMINHO EM PÓ: 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 ANVISA/MS.	Pact.	xx	xx	26	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE.
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 1 kg e com prazo de validade.	KG	xx	xx	100	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE.

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



Os itens a serem adquiridos deverão ser entregues em até **5 dias após assinatura de contrato**, considerando Ordem de Compra a ser expedida pela Direção da Escola ou Presidência do Conselho Escolar, contendo a quantidade de itens a serem entregues para atender determinado período, no endereço da Escola Estadual Cidadã Integral Manoel Honorato Sobrinho, a saber:

Endereço de entrega dos itens a serem adquiridos:

Escola Estadual Cidadã Integral Manoel Honorato Sobrinho.

Rua Projetada S/N.

Bairro: Centro

Cidade: Coxixola-PB.

Cep: 58588-000

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

Tatiane Maria Dimeira

Responsável pela Formalização da Demanda

Matrícula: 618360-3

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.

Patrick Island Mendes Gering

Diretor(a) Escolar
Matrícula: 194321-9

José Carlos Filho

Presidente(a) do Conselho Escolar
Matrícula: 157541-4

Tatiane Maria Dimeira

Agente de Contratação
Matrícula: 618360-3