
DFD | DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA

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

PROCESSO:

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

DATA DE ABERTURA: 21/03/2025

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA - DFD

PREENCHIMENTO PELA ÁREA REQUISITANTE

1. ÁREA REQUISITANTE DA DEMANDA

Órgão: ECIT CÍCERO SEVERO LOPES

Setor Requisitante: Presidente do Conselho Escolar

Responsável pela Demanda: Filipe da Nóbrega Pereira

Matrícula: 614.588-4

E-mail: 25016164@see.pb.gov.br

Telefone: (83) 98102-4237

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 ECIT CÍCERO SEVERO LOPES**, 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 2023	Quantid. solicitada 2024	Quantid. Solicitada 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	-	39	90	
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	127	1	13	

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	170	194	130	
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	30	30	60	
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	700	1.600	1.200	
Batata inglesa: de primeira, in natura, frescos e com grau de maturação 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.	KG	90	180	300	
Beterraba: fruto de porte médio, de boa qualidade, fresco, com a casca e polpa intactas e firmes, possuindo	KG	30	30	31	

tamanho uniforme, apresentando grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto.					
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	100	350	220	
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	70	40	25	
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 manchas, 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,	KG	148	300	350	

acondicionados em pacotes de 1kg. 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					
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	278	450	280	
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	80	120	44	
Cebola branca: extra, de primeira qualidade com grau médio de amadurecimento, compacta e firme, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida,	KG	120	150	250	

graúda e sem ramo. 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.					
Cenoura: in natura, porte médio/grande de boa qualidade, fresco e firme. Apresentando tamanho uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Devem apresentar casca e polpa intactas e firmes, acondicionadas em embalagens transparentes atóxicas de 1kg.	KG	80	150	200	
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	395	1.800	800	
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,	KG	10	20	27	

acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.					
Colorau: em pó, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com peso líquido de 100g e prazo de validade.	PCT	281	250	200	
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 ANVISA/MS. O prazo máximo para entrega deste produto será de até 30 dias após a data de sua fabricação.	PCT	250	89	90	
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	-	700	500	
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	KG	40	79	35	

fabricação. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de fabricação.					
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	-	-	130	
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	150	130	120	
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	60	40	90	
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	KG	-	-	140	

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					
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.	KG	70	400	130	
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	KG	-	400	523	

do produto descongelado em relação ao peso congelado. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega. Obrigatoriamente conter o Selo da Agricultura Familiar.					
Líquidos lácteos (iogurte): origem bovina, iogurte 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. Com 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). Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega.	L	127	180	320	
Laranja pêra: fruto fresco, com a casca e polpa intactas e firmes, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, possuindo	KG	90	100	300	

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.					
Leite pasteurizado: produto de origem animal (vaca). Líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, pasteurizado (tratamento térmico que visa eliminar bactérias patogênicas do leite – processo que eleva o leite a 75º C por 15 - 20). Teor de gordura de 3%, produto altamente perecível que deve ser conservado sob refrigeração por possuir vida útil limitada por ação microbiana. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem de polietileno original de fábrica. Embalagem contendo 1 litro.	L	-	95	70	
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	PCT	-	-	220	

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.					
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 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.	KG	-	20	26	
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	300	1.000	800	
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 deverá ter registro no Ministério da	UNID	-	04	90	

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	-	5	03	
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	-	-	38	
Óleo comestível vegetal de soja: refinado, sem colesterol. A garrafa deve conter peso líquido de 900ml e prazo de validade.	LT	70	130	80	
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	BDJ	195	379	200	

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 1ª 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.					
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	-	-	140	
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	-	-	140	
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	110	280	176	
Peixe: tipo filé de tilápia, congelado, de primeira qualidade, cortado em filé, limpo, com peso de 180g em média, sem pele, escamas e/ou espinha. Isento de aditivos ou	KG	58	40	35	

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 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 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.	PCT	10	12	80	
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	PCT	50	60	80	

parasitas. A embalagem deve possuir a identificação do produto, o peso líquido de 500g e o prazo de validade.					
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 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.	KG	15	15	40	
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	30	12	10	
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	50	50	80	

Tomate: de início de maturação, fruto de porte médio/grande (gráudo, aroma, cor e sabor próprios da espécie) de boa qualidade, fresco e firme, apresentando tamanho uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Devem apresentar casca e polpa intactas e firmes. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	KG	?	60	100	
Extrato de tomate: concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate. Deve estar acondicionado em caixa fechada de 350g cada.	UNID	151	300	350	
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.	UNID	-	19	30	

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 ECIT Cícero Severo Lopes, a saber:

Endereço de entrega dos itens a serem adquiridos:

ESCOLA ESTADUAL ECIT CÍCERO SEVERO LOPES

RUA EMÍLIA SANTINA DE JESUS, Nº S/N

Bairro: VELA VISTA

Cidade: SÃO DOMINGOS-PB

CEP: 58.853.000

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

VALTERLUCIA QUEIROGA MARTINS

Matrícula 679.920-5

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.

Valdicleide de Almeida Queiroga Costa

Diretor(a) Escolar

Matrícula: 194.091-1

Filipe da Nobrega Lima

Presidente(a) do Conselho Escolar

Matrícula: 6145884

Valterlúcia Queiroga Martins

Agente de Contratação

Matrícula: 679.920-5