



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA Nº 12/2026

1. INTRODUÇÃO:

O presente Documento de Formalização da Demanda - DFD está em conformidade com o Decreto nº 6.606/2023, que regulamenta a Lei Federal nº 14.133/2021.

2. DESCRIÇÃO DA DEMANDA E JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem como objetivo oferecer alimentação escolar e promover ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública. A iniciativa visa contribuir para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial dos alunos, melhorar a aprendizagem e o rendimento escolar, além de formar práticas alimentares saudáveis, por meio da oferta de refeições que atendam às suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

As diretrizes do PNAE estabelecem que a alimentação escolar deve ser saudável e adequada, com a utilização de alimentos variados, seguros e que respeitem a cultura, tradições e hábitos alimentares dos estudantes, considerando suas faixas etárias e condições de saúde. A legislação que rege o programa também determina que a educação alimentar e nutricional seja integrada ao processo de ensino e aprendizagem, que o atendimento aos alunos seja universal e que haja a participação da comunidade no controle social e no acompanhamento das ações executadas pelos entes federativos.

O programa atende alunos da educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos (EJA), matriculados em escolas públicas, filantrópicas e em entidades comunitárias conveniadas com o poder público. O PNAE é um importante instrumento de garantia de direitos, sendo respaldado pelo artigo 208, incisos IV e VII, da Constituição Federal, que assegura programas suplementares, como a alimentação escolar, aos estudantes da educação básica.

No Estado do Tocantins, a execução do programa ocorre de forma descentralizada, conforme previsto na Lei Estadual nº 1.616, de 13 de outubro de 2005, sendo os recursos financeiros transferidos diretamente às unidades escolares, que são responsáveis pela aquisição dos gêneros alimentícios necessários à execução da alimentação escolar.

Dessa forma, a aquisição de alimentos destinados à alimentação escolar torna-se necessária e obrigatória, conforme os termos da Resolução CD/FNDE nº 06, de 8 de maio de 2020, a qual estabelece que a alimentação escolar é direito dos estudantes da rede pública e dever do Estado, devendo ser promovida e incentivada conforme os princípios e diretrizes do programa.

A presente contratação é ainda amparada no artigo 6º da Constituição Federal, que reconhece a alimentação como um direito social, inserido pela Emenda Constitucional nº 64, de 4 de fevereiro de 2010, e reforçada pelo artigo 208, inciso VII, com a redação dada pela Emenda Constitucional nº 59, de 2009, que define como dever do Estado a oferta de programas suplementares de alimentação escolar em todas as etapas da educação básica.

Considerando que os gêneros alimentícios demandados apresentam, em sua maioria, características perecíveis, e que a distribuição das refeições deve ocorrer de forma contínua durante o ano letivo, justifica-se que a contratação contemple entregas parceladas, conforme a necessidade das unidades escolares, respeitando a natureza do objeto e a dinâmica do calendário escolar.

Assim, torna-se imprescindível a realização da contratação para a aquisição de gêneros alimentícios destinados ao fornecimento regular de alimentação escolar aos estudantes da rede pública de ensino, em atendimento às determinações legais e programáticas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

3. ESPECIFICAÇÃO DOS BENS E/ OU SERVIÇOS			
ITEM	UNID	QTD	ESPECIFICAÇÃO
1	KG	1	Açafrão: Açafrão da terra (cúrcuma), em pó, 100% vegano, não contém glúten, pacote contendo 500g, de primeira qualidade, com identificação do produto e prazo de validade.
2	KG	6	Açúcar cristal: obtido da cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiros próprios e sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99,3% p/p, admitindo umidade máxima de 0,3% p/p, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionado em embalagem plástica atóxica transparente adequada para transporte, contendo 02 kg cada.
3	KG	8	Alho: deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Deve estar embalados em sacos de plástico de até 1 kg.
4	KG	280	Arroz, tipo 1: agulhinha acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 05 kg, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Deve estar isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.
5	KG	22	Batata inglesa: de 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, consistência firme, sem indício de germinação, isenta de sujidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA
6	KG	3	Beterraba : de tamanho médio, nova, de 1ª qualidade, limpa e sem unidades murchas. Com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, coloração característica, sem sujidades e não deverá apresentar perfurações e machucados.
7	KG	29	Carne moída de 2ª: fresca, congelada, sem tempero, sem gordura, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelha brilhante. Fechada a vácuo não injetada. Embalagem: primária deve estar intacta, reforçada, com até 5 kg. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (SIF) ou estadual (SIE). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.
8	KG	46	Carne bovina acém: sem osso, resfriada, livre de gordura e de aparas. Acondicionado embalagem plástica, contendo identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Inspeccionado pelo ministério da agricultura (SIF ou SIE).
9	KG	23	Carne bovina coxão duro: em cubos, resfriada, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, pesando entre 1 a 5kgs, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-

			3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), Port. 145, de 01/09/98 e suas posteriores alterações, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Séc. Agricultura.
10	KG	21	Carne, bovina, músculo: de 1ª qualidade, peça inteira, livre de gordura aparente e substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais. Produto fresco, deve ser entregue congelado em pacotes plásticos próprios para alimentos com até 5 kg do produto por pacote. Rótulo/etiqueta especificando, nome do produto, peso, marca/procedência (frigorífico) e data que foi processada/cortada. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária - SIF.
11	KG	23	Carne bovina peito: padrão extra limpo, sem aparas, congelada, contendo no máximo 02,5% (dois e meio) de gordura, embaladas à vácuo em pacotes de sacos plásticos resistentes, contendo no máximo 02 (dois) quilos cada e reembalados em caixas de papelão reforçado contendo no máximo 10 (dez) quilos cada. as embalagens devem estar íntegras (lacradas) e a carne deve apresentar textura firme, cor vermelha brilhante e odor característico. não deve apresentar exsudados na embalagem, nem superfície viscosa. na embalagem o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade de acordo com o fabricante, nº do lote e carimbo do sif (serviço de inspeção federal) ou estadual (sisp). reposição do produto: validade a vencer mínima de 6 meses contados a partir da data de entrega.
12	KG	16	Cebola: de cabeça graúda, de 1ª qualidade, classe 04 (de 70 a 90 mm de diâmetro transversal), tipo especial, pesando entre 100 a 200 g a unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. O produto deve ser entregue em embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso.
13	KG	7	Cenoura: Cenoura in natura, fresca, firme, limpa, sem rachaduras, cortes, manchas, brotos, amassamentos ou sinais de deterioração. Deve apresentar coloração alaranjada uniforme, tamanho médio, livre de resíduos de terra e insetos. Embalada em sacos plásticos de até 10 kg, limpos e resistentes, contendo identificação do produtor e origem.
14	KG	1	Chuchu: Chuchu de primeira qualidade, em boas condições de consumo. Tamanho médio, com cascas sãs e sem rupturas. Devendo ser bem desenvolvido e bem embalados em sacos plásticos de até 10 kg.
15	KG	1	Colorau: em pó, de primeira qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para consumo ou que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), apresentadas em embalagens plásticas contendo 250 ou 500 g cada, inspecionadas pelo ministério da agricultura. O produto deverá ser acompanhado de seu respectivo laudo de análise microbiológica para contaminantes físicos, químicos e biológicos, atestando sua qualidade higiênico-sanitária. validade mínima de 06 (seis) meses, a contar no ato da entrega.

16	KG	2	Creme de Leite: Creme de leite, tradicional, apresentando teor de matéria gorda mínima de 17%, embalagem UHT, homogeneizado, contendo 1,03 Kg, com identificação do produto e prazo de validade.
17	KG	1	Farinha de trigo: especial, de 1ª qualidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem: intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, contendo 1kg de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses na hora da entrega.
18	KG	57	Feijão carioca: tipo 1, grãos inteiros e sãos, aspecto brilhoso, liso, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária em pacotes de 1kg, embalagem secundária em plástico resistente, com validade mínima de 4 meses da entrega.
19	KG	15	Feijão rajado: tipo 1, grãos inteiros e sãos, aspecto brilhoso, liso, isento de material terroso, sujidades, pedras, fungos ou parasitas e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem primária em pacotes de 1kg, embalagem secundária em plástico resistente, com validade mínima de 4 meses da entrega.
20	KG	47	Frango coxa e sobrecoxa: limpa, congelada em pedaços (coxa e sobrecoxa), manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária. Em embalagem de plástico transparente, com validade mínima de 90 dias. Registro no SIF ou SIE ou CISPOA ou SIM.
21	LT	91	Frango, peito, sem pele: características: congelado sem tempero. O peito de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 2 kg de peso cada, protegido por embalagem secundária de papelão também revestido de polietileno transparente reforçado. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado de inspeção federal (SIF) ou estadual (SIE). Fabricação: máximo de 30 dias. Validade de no mínimo 10 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.
22	KG	11	Leite de vaca, integral: pasteurizado, leite longa vida integral, derivado de animais saudáveis, isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos em embalagens tetrapak. Não serão permitidas embalagens amassadas ou danificadas. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade não superior a 3 meses. Em embalagens de 1litro uht.
23	KG	6	Linguiça mista: composta por carnes de porco e boi, selecionadas, sem pimenta, com odor, sabor e cor característico, com carga máxima de 10% de gordura, sem partes duras e nervuras e isenta de sujidades, resfriada e de excelente qualidade.
24	KG	14	Linguiça de frango: fresca, de 1ª qualidade, preparada com carne de frango; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e

			larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em embalagem apropriada e sujeita a verificação no ato da entrega. Produzida a partir de carnes inspecionadas. Deverão ser manipuladas, armazenadas e transportadas em locais próprios de forma que estejam protegidas da contaminação.
25	KG	14	Maçã Fuji: de 1ª qualidade. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e consumo humano. O produto deve ser entregue em embalagem plástica atóxica, contendo etiqueta com a identificação e peso.
26	KG	4	Macarrão trigo: massa seca, para macarronada, com fio fino e longo e comprimento entre 25 a 30 cm, amarela com aspecto, cor, cheiro, textura e sabor próprios, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), ovos, corantes naturais de urucum e cúrcuma, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima 13%. Embalado em saco plástico, resistente, adequado para transporte, contendo 500 gr de peso cada. Validade não superior a 3 meses.
27	LT	3	Margarina com sal: de 1º linha cremosa com sal. Deve conter 80% de lipídios, livre de gordura trans e contendo máximo de água de 15% sobre o peso do produto; livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais; isento de ranso, bolor e outras características indesejáveis; deve apresentar aspecto homogêneo, uniforme de cor amarela. Acondicionada em embalagem plástica adequada e original de fábrica contendo 1kg, contendo no corpo da embalagem especificações dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento. Marca Delícia
28	DZ	25	Óleo de soja: limpo, transparente, refinado, livre de impurezas e substâncias estranhas, acondicionado em pet com 900 ml. Devendo conter no rótulo a data de validade/lote. Fabricação: máximo 30 dias e validade mínima de 06 meses na hora da entrega.
29	KG	1	Orégano: embalagem contendo 250g, com identificação do produto e prazo de validade.
30	KG	2	Ovo de galinha inteiro: branco, de primeira qualidade, tamanho grande, fresco, isento de aditivos ou substâncias estranhas e impróprias para o consumo humano, ou que, alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Apresentação: acomodados em cartelas de papelão contendo 30 unidades cada, em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.
31	KG	14	Pescada Filé: Filé de pescada, congelado, limpo, sem pele, sem espinhas, sem cabeça, vísceras ou resíduos de sangue. Peixe de carne firme, coloração branco-clara, odor característico e isento de sinais de deterioração. Produto proveniente de estabelecimento com registro no SIF/SIE/SIM, acondicionado em embalagens plásticas transparentes e seladas de 1 kg, contendo data de fabricação, validade, lote, CNPJ e selo de inspeção. Validade mínima: 6 meses a contar da entrega. Deve atender às normas da ANVISA e do MAPA.

32	KG	15	Porco bisteca: carne crua, fresca, cortada em bifés, proveniente do corte central da parte do dorso do porco, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, ausente de gordura e outras substâncias, deverá ser entregue em sacos transparentes, atóxicos, devidamente acondicionado e transportado em veículo fechado mantendo a temperatura da carne fresca e adequada. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e número do Registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega a requisitante.
33	KG	1	Queijo, mussarela: produto de 1ª qualidade com sabor, cor e odor característico. Acondicionado em embalagens de 1Kg que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. O produto deve ser obtido em estabelecimentos com Registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal (SISPOA), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento, Ministério da agricultura ou Serviço de inspeção Municipal(SIM), além de possuir registro junto ao CRMV-RS, com anotação de responsabilidade técnica contratada.
34	KG	13	Repolho branco: de 1ª qualidade, in natura, fresco, firme, odor característico. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. O produto deve ser entregue em embalagem plástica contendo etiqueta com identificação e peso.
35	KG	1	Repolho roxo: Repolho roxo in natura, fresco, firme, de boa qualidade, limpo, sem rachaduras, cortes, manchas, folhas murchas, amassamentos ou sinais de deterioração. Cabeças de tamanho médio, coloração roxa intensa e uniforme, livres de sujidades, insetos e resíduos de agrotóxicos. Embalado em sacos ou caixas plásticas limpas e resistentes, identificadas com nome do produto, origem e produtor. Transporte em condições higiênicas, protegido do sol e da umidade.
36	KG	6	Sal: iodado, refinado, de cloreto de sódio cristalizado, extraído de fontes naturais, apresentar no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio, umidade máxima de 2%, com a adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico), na dosagem mínima de 10 mg e máxima de 15 mg de iodo por 01 kg, de acordo com legislação federal específica; livre de sujidades, materiais terrosos, parasitas e larvas. Embalado em saco plástico adequado para transporte e armazenamento, contendo 01 kg cada. O produto deverá ser acompanhado de seu respectivo laudo de análise microbiológica para contaminantes físicos, químicos e biológicos (coliformes fecais, bacillus cereus, stafilococcus aureus) atestando a qualidade higiênico-sanitária do produto.
37	KG	23	Tomate extrato: extrato de tomate simples e concentrado embalado em latas ou tetrapack com peso líquido de 1 kg aproximadamente; O produto deverá estar de acordo com a NTA 32 do decreto Estadual 12.486 de 20/10/78; Prazo mínimo de validade 6 meses; O produto deve estar acondicionado em caixas de papelão lacradas com fita adesiva de modo a garantir o transporte e armazenamento; Não devem estar amassados; enferrujados e estufados; Não devem conter perfurações; principalmente

			nas costuras; Não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; Não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna.
--	--	--	---

4. ESTIMATIVA PRELIMINAR DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor estimado da aquisição é de R\$ 18.660,27 (Dezoito mil seiscentos e sessenta reais e vinte e sete centavos).

Os valores da aquisição **são meramente estimativos**, estando conforme levantamento das despesas das edições anteriores, sendo necessária a cotação de preços do mercado local, para aferir o valor médio/referência para nortear o procedimento.

Os valores finais para a aquisição pormenorizados para cada item deverão estar descritos no **Mapa Comparativo de Preços**.

5. PROGRAMAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

TIPO DE RECURSO: Gestão compartilhada

6. RECURSO DE CONVÊNIO

SIM

NÃO

7. DEMANDA PREVISTA NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL – PCA?

Sim

Não - Justificar: A elaboração do Plano de Contratações Anual (PCA), conforme previsto na legislação aplicável à administração pública, não se impõe às entidades jurídicas de direito privado, como é o caso da Associação de Apoio à Escola, conforme dispõe o Art. 71 da Lei Estadual nº 2.139/2009, do Sistema de Ensino do Tocantins.

8. INDICAÇÃO DE FISCAL E/OU GESTOR DO CONTRATO**FISCAL**

TITULAR NOME: Luziane Pereira dos Santos

SUPLENTE NOME: Andreia Ramos dos Santos

9. DEMANDANTE

ÓRGÃO: ASSOCIAÇÃO DE APOIO DO COLÉGIO ESTADUAL DULCE COELHO DE SOUSA

SETOR: FINANCEIRO

CARGO/FUNÇÃO: COORDENADORA ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA

NOME: Andreia Ramos dos Santos

Nº.FUNCIONAL: 11606681-4

Declaro ser responsável pelas informações contidas neste instrumento.

Autorizo o prosseguimento da presente demanda, mediante o preenchimento dos requisitos legais, nos termos do Decreto nº 6.606/2023, que regulamenta a Lei Federal nº 14.133/2021 no âmbito da Administração Pública Estadual do Tocantins.



Documento assinado digitalmente
KARLA DE SOUSA SOARES
Data: 29/05/2026 15:18:20-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Karla de Sousa Soares
Presidente da Associação de Apoio do
Colégio Estadual Dulce Coelho de Sousa