

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: 10/04/2026

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD

PREENCHIMENTO PELA ÁREA REQUISITANTE

1. ÁREA REQUISITANTE DA DEMANDA	
Órgão: ECI BENTO TENORIO DE SOUSA-ESCOLA DO CAMPO	
Setor Requisitante (Unidade/Setor/Depto): Conselho Estadual da ECI BENTO TENORIO DE SOUSA-ESCOLA DO CAMPO	
Responsável pela Demanda: SUÊRDA CRISTINA MARTINS GUEDES	Matrícula: 180.825-7
E-mail: ebentotenorios5@gmail.com	Telefone: (83) 99822-3402

2. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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 PEAEE.

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 2026, 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 2026 (SEE-PRC-2025/45106). Assim, observando a imperiosa necessidade do fornecimento da alimentação escolar de qualidade e nas quantidades e periodicidade específica de cada unidade escolar, considerando autorização solicitada no processo SEE-OFN-2026/00368, respeitando a capacidade de cada UEx para os alunos da ECI

BENTO TENÓRIO DE SOUSA-ESCOLA DO CAMPO, 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.

ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	2023	2024	2025	DEMANDA ATUAL - 2026	JUSTIFICATIVA
AÇÚCAR cristal, obtido da cana de açúcar, com aspecto cor, cheiro próprios, acondicionado em saco plástico, pesando 1kg.	Kg	XXX	89	50	73 55	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição do SEE.
ARROZ parboilizado, longo fino, tipo 2, com 1 kg. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade.	Kg	XXX	200	200	400 350	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição do SEE.
CARNE BOVINA MOIDA, produto preparado com carne bovina tipo moída de 1ª qualidade, com registro de inspeção sanitária.	Kg	XXX	50	50	118 100	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição do SEE.
COLORAU em pó fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de espécimes genuínos, grãos, limpos, acondicionado em pacote de 100 gramas.	PCT	XXX	40	33	38 30	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição do SEE.
EXTRATO DE TOMATE concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate, acondicionado em lata fechada de 350 gramas cada.	Kg	XXX	30	84	243 200	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição do SEE.
FLOCOS DE MILHO pré-cozido, grão de milho moído, acondicionado em saco plástico com 500 gramas.	Kg	XXX	116	113	268 250	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição do SEE.
LEITE EM PÓ INTEGRAL envasado em recipientes herméticos em saco aluminado com 200 gramas.	Kg	XXX	126	126	350 330	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição do SEE.
MASSA ALIMENTÍCIA tipo seca para macarronada, formato espaguete, embalagem primária: 400 gramas.	Kg	XXX	230	162	402 390	De acordo com especificações

						técnicas da área de nutrição do SEE.
OVO DE GALINHA branco, médio, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, acondicionado em bandeja apropriada com 30 unidades.	Bandeja	XXX	250	40	129 120	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição do SEE.
ÓLEO COMESTÍVEL DE SOJA, obtido de espécie vegetal, acondicionado em frasco plástico com 900 ml.	Litro	XXX	60	57	70 60	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição do SEE.
PÃO TIPO FRANCÊS composição mínima de massa, farinha de trigo, água, fermento biológico, açúcar e sal, pesando 50 gramas.	Kg	XXX	50	50	292 200	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição do SEE.
SAL refinado, iodado, cloreto de sódio e sais de iodo, acondicionado em pacote de	Kg	XXX	9	8	13 08	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição do SEE.
VINAGRE de álcool, produto natural, acondicionado em frasco plástico de 500 ml e com tampa inviolável hermeticamente.	Litro	XXX	30	44	33 25	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição do SEE.
ALHO de ótima qualidade, fresco, sem lesões de origens físicas ou mecânicas, livre de resíduos, tamanho e cor uniformes.	Kg	XXX	XXX	5	10 05	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição do SEE.
CARNE BOVINA Acém congelada SEM OSSO em peças, com no máximo 10% de gordura ou sebo e 3% de apo nevroses, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de parasitas e larvas, deve ser isenta de cartilagens. Embalagem a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em embalagens de 1 ou 5 Kg. Na embalagem devem constar dados de identificação informações nutricionais do produto, validade mínima de 20 dias a partir da data da entrega, selo do serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SEI POA) n° do registro no SIF, SIE ou SIM. Entrega parcelada.	Kg	XXX	40	50	366 300	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição do SEE.
PROTEÍNA Texturizada de Soja, granulada, de cor clara, SABOR CARNE, obtida por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada,	Pact 400g	XXX	70	34	46 35	De acordo com especificações técnicas da área de

proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, isenta de sujidades, deve apresentar umidade máxima de 8% de proteína em base seca mínima de 50%. Embalagem com identificação do produto, peso líquido de 400g, dados do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais nº de lote.						nutrição da SEE
Carne de charque, ponta de agulha, carne bovina sem osso, salgada e seca, com baixo teor de gordura, embalagem a vácuo de 1kg. Com selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF).	Kg	XXX	20	18	22 15	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, 50g,	Pact 500g	XXX	116	112	146 120	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
BOLO INGLES: Composto de açúcar, fermento, manteiga, leite, sal e ovos, elaborado com farinha de trigo especial. Embalagem com data de fabricação de prazo de validade.	kg	xxx	25	25	65 50	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.	UND	XXX	XXX	21	33 25	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
FEIJÃO TIPO MACASSA: tipo 1, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 20%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1Kg e com prazo de validade.	Kg	XXX	XXX	XXX	120 100	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
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	Kg	XXX	XXX	XXX	200 180	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE

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 na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM. Obrigatoriamente conter o Selo da Agricultura Familiar.						
BEBIDA LÁCTEA fermentada de morango, iogurte, resfriado, acondicionado em embalagem plástica de 1 litro, com registro de inspeção sanitária.	litro	XXX	XXX	XXX	215 180	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
POLPA DE FRUTA SABOR CAJU, em embalagem plástica e refrigerada de 1 kg, com registro de inspeção sanitária.	Kg	XXX	XXX	XXX	40 30	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição do SEE.
POLPA DE FRUTA SABOR GOIABA, em embalagem plástica e refrigerada de 1 kg, com registro de inspeção sanitária.	Kg	XXX	XXX	XXX	40 30	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição do SEE.
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 CONDICIONADO 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. Obrigatoriamente conter o Selo da agricultura familiar.	kg	XXX	XXX	XXX	80 65	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição do 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 ECI BENTO TENÓRIO DE SOUSA-ESCOLA DO CAMPO, a saber:

Endereço de entrega dos itens a serem adquiridos:

ECI BENTO TENÓRIO DE SOUSA

SÍTIO SANTA CATARINA SN

Bairro: ZONA RURAL

Cidade: Monteiro-PB

CEP: 58.500-000

Observação: A entrega deverá ser realizada de **2ª 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 2026, 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

Thaiana Águida Campos

Thaiana Águida Campos
Responsável pela Formalização da Demanda

Matrícula 656.509-3

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.

Suêda Cristina Martins Guedes

Suêda Cristina Martins Guedes
Diretora Escolar
Matrícula 180.825-7

Dhiego Vieira do Amaral

Dhiego Vieira do Amaral
Presidente do Conselho Escolar
Matrícula 188.246-5

Thaiana Águida Campos

Thaiana Águida Campos
Responsável pela Formalização da Demanda
Matrícula 656.509-3