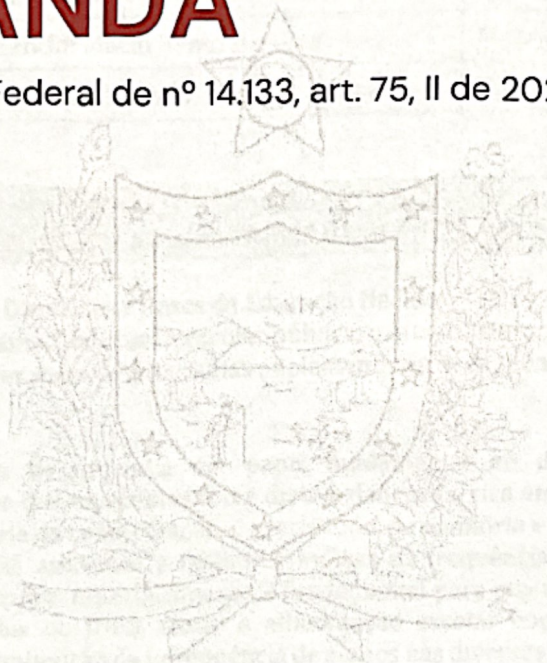


DFD | DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA

Conforme a Lei Federal de nº 14.133, art. 75, II 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: 18/02/2025



DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA - DFD

PREENCHIMENTO PELA ÁREA REQUISITANTE

1. ÁREA REQUISITANTE DA DEMANDA

Órgão: EEEFM e EJA "Amélia Maria da Luz

Setor Requisitante: Conselho Escolar

Responsável pela Demanda: Macio Bento Bezerra

Matrícula: 175.832-2

E-mail: macio.bezerra@escola.pb.gov.br

Telefone: (83) 9.9683-4521

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 DE ENSINO FUNDAMENTAL, MÉDIO E EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS "AMÉLIA MARIA DA LUZ"**, justifica-se a abertura do **processo licitatório de dispensa de licitação em virtude do valor envolvido, com base no art. 75 - II da Lei 14.133/2021 para o ano de 2025 que permite a dispensa de licitação para contratações que envolvam valores inferiores ao limite estabelecido.**

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 Res. 272/2005 da CNNPA.	KG	0	63	54	De acordo com especificações 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	225	90	54	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE



ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	2023	2024	2025	JUSTIFICATIVA
Alho, in natura: nacional, de primeira qualidade, tamanho e cor uniformes, desenvolvido, compacto e firme. Isento de lesões de origem, resíduos, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	KG	45	18	18	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
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 Res. 711/2022 da CNNPA. Embalagem de 1 kg.	KG	270	180	180	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Banana: fruto fresco, em pencas, de primeira qualidade. Obtendo a cor, o cheiro, o sabor, o tamanho e a coloração uniformes. Com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Isenta de enfermidades, material terroso, sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas, que afetem sua qualidade e aspecto. De acordo com a Res. 272/2005 da CNNPA.	KG	40	90	63	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Batata doce: de primeira qualidade, recentemente colhidas, suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, o aroma, o sabor e a cor próprios da espécie. Não possuir quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Devem estar isentas de enfermidades, terra aderente à casca, umidade externa anormal, odor e sabor estranho. A polpa deverá estar intacta e limpa, em sacos resistentes. De acordo com a Res. 272/2005 da CNNPA.	KG	40	90	63	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Batata inglesa: de primeira, in natura, frescos e com grau de maturação 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 Res. 272/2005 da CNNPA.	KG	135	90	54	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE



ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	2023	2024	2025	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 ou saco plástico, 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, 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	108	135	180	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
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	135	135	72	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	18	27	27	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
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	135	72	45	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE



ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	2023	2024	2025	JUSTIFICATIVA
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 imediato 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	135	72	45	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Flocão de milho: pré-cozido, grão de milho moldo. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem de plástico, com identificação do produto, peso líquido de 500g e prazo de validade.	PCT	360	210	450	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Coentro: deverão estar frescas e sãs, intactas e firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração uniforme e sem sinais de amarelimento. Não poderão estar danificadas e nem apresentar podridão, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície, umidade externa anormal e resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas. Não deverão apresentar parasitas ou larvas, acondicionados em embalagens transparentes atóxicas. Embalagem de 500g.	KG	Agricultura Familiar	Agricultura Familiar	9	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Colorau: em pó, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com peso líquido de 100g e prazo de validade.	PCT	180	90	90	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
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, rotulado de acordo com a Res. RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Res. nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Res. 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	65	90	18	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE



ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	2023	2024	2025	JUSTIFICATIVA
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	225	210	243	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Peito de frango: congelado, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso. Devendo possuir cor própria, cheiro e sabor próprios, sem manchas, sujidades, parasitas e/ou 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, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.	KG	130	90	162	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
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	0	90	45	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, livre de aditivos, rico em ferro, vitaminas C, A e D. Embalagem resistente, contendo 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	129	50	153	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE



ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	2023	2024	2025	JUSTIFICATIVA
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 imediato 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	0	18	18	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
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 imediato 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	30	90	54	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
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	0	45	45	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Manga: tipo espada, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	KG	Agricultura Familiar	Agricultura Familiar	36	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
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 Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	UNID	0	9	45	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE



ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	2023	2024	2025	JUSTIFICATIVA
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, e-mail, 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	0	12	4	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.	LT	36	36	36	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
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	36	90	72	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Pão Hot-Dog: 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	0	0	54	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	175	200	153	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE



ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	2023	2024	2025	JUSTIFICATIVA
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	0	0	18	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
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	0	0	54	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	35	18	18	De acordo com especificações técnicas da área de nutrição da SEE
Tomate: de início de maturação, fruto de porte médio/grande (grau-do, 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 imediato 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	90	18	18	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.	UND	225	210	30	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.	UND	0	0	9	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 determinados períodos, no endereço da Escola Estadual de Ensino Fundamental, Médio e Educação de Jovens e Adultos "Amélia Maria da Luz", a saber:

Endereço de entrega dos itens a serem adquiridos:

EEEFM e EJA "Amélia Maria da Luz"
Trav. Cel. José Avelino, s/nº
Bairro: Petrópolis
Cidade: Pombal
CEP: 58.840-000

Observação: A entrega deverá ser realizada de 2ª a 6ª feira – nos turnos 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.

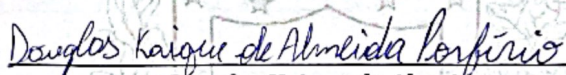
A gestão da alimentação escolar no Brasil é, desde o começo da década de 90, descentralizada. A descentralização se constitui na transferência direta aos municípios dos recursos destinados ao financiamento da alimentação suplementar dos escolares que frequentam o sistema público de ensino, visto que, 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

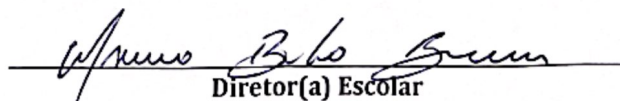

Douglas Kaique de Almeida

AGENTE DE CONTRATAÇÃO DA ESCOLA

Responsável pela Formalização da Demanda
Matrícula 618.778-1

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.


Diretor(a) Escolar

Matrícula 175.832-2

Macio Bento Bezerra
Diretor Escolar - Matr. 175.832-2
Aut. 12.471

