



ESTADO DA PARAÍBA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPOROROCA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA - DFD

1.0. IDENTIFICAÇÃO DA DEMANDA

1.1. Constitui objeto da pretensa contratação: Aquisição de Gêneros Alimentícios perecíveis e não perecíveis, de forma urgente, para o atendimento do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), destinado à alimentação escolar dos alunos matriculados nos Centros Municipais de Educação Infantil (creches) e Escolas Municipais do município de Itapororoca-PB, com recursos FNDE/PNAE.

1.2. Classificação do objeto: Comum.

2.0. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A contratação descrita é essencial: Pela necessidade da devida efetivação de compra para suprir demanda específica -- Aquisição de Gêneros Alimentícios perecíveis e não perecíveis, de forma urgente, para o atendimento do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), destinado à alimentação escolar dos alunos matriculados nos Centros Municipais de Educação Infantil (creches) e Escolas Municipais do município de Itapororoca-PB, com recursos FNDE/PNAE --, considerada oportuna e imprescindível, bem como relevante medida de interesse público; e ainda, pela necessidade de desenvolvimento de ações continuadas para a promoção de atividades pertinentes, visando à maximização dos recursos em relação aos objetivos programados, observadas as diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas.

3.0. ALINHAMENTO AOS PLANOS DA ADMINISTRAÇÃO

3.1. A contratação pretendida está alinhada aos planos estratégicos da Administração, delineados nas diretrizes e metas definidas nas ferramentas de planejamento aprovadas, onde estão fixadas e detalhadas as respectivas ações ao alcance dos objetivos institucionais, primando pela eficácia, eficiência e efetividade dos respectivos projetos, programas e processos.

4.0. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. As características e especificações do objeto da referida contratação são:

CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QUANTIDADE
DFD 1	Açúcar cristalizado, sacarose de cana-de-açúcar, branco, aspecto granuloso fino e médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos, 1 kg.	KG	600
DFD 2	Amido de milho (exemplo maisena) embalagem em 500 gramas, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e data de fabricação.	UND	15
DFD 3	Alho nacional de primeira qualidade – O produto não deverá apresentar umidade, problemas com coloração 3 (escura), presença de impurezas, odor desagradável estar machucado, presença de dentes murchos e perfurados.	KG	33
DFD 4	Arroz branco, tipo 1 embalagem contendo 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido.	KG	250
DFD 5	Arroz parboilizado: tipo 1. Subgrupo: polido, classe: longo, fino. Embalagem: original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	KG	250
DFD 6	Arroz tipo 1 classe longo fino subgrupo parboilizado integral: O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas como pedras, carunchos e cheiro forte. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Deve conter especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade e lote. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.	KG	15
DFD 7	Bolos produto composto de farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, margarina, fermento químico. Acondicionados em embalagens de 1kg, em bandeja de papel individual cobertos em filme plástico transparente, atóxico, com etiqueta contendo data de fabricação e validade. Validade não inferior a 5 dias.	UND	310
DFD 8	Biscoito salgado (tipo cream cracker) obtido pela mistura de farinha(s), amido(s) e ou falécula(s) com outros ingredientes, submetidos a processos de amassamento e cocção, fermentados ou não. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço, 400 g.	UND	100
DFD 9	Biscoito doce isento de lactose e de glúten, com ingredientes naturais e integrais, elaborados com soja, arroz e milho, pacotes de no mínimo 150 gr. No seu rótulo deve conter prazo de validade, lote, informação nutricional, de glúten e lactose.	UND	20

62

DFD 10	BATATA INGLESA De primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesões de rachaduras e cortes, sem danos físicos oriundos de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvida, de colheita recente.	KG	110
DFD 11	Café tipo moído, torrado, embalagem aluminada interna e externamente, embalagem a vácuo, contendo o selo ABIC (Fardo com 20 pacote 500g).	FRD	5
DFD 12	Cacau em Pó, solúvel, sem adição de açúcar. Ingredientes: 100% cacau em pó. Não pode conter traços de glúten. Embalados em caixa de papel com peso de 200g.	KG	44
DFD 13	Charque dianteira (de primeira), ponta de agulha em embalagem de 5 kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e carimbos oficiais, inspecionado pelo Ministério da Agricultura (SIF ou SIE).	KG	25
DFD 14	CARNE BOVINA DE 1º QUALIDADE CHÃ DE DENTRO, resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio tipo de corte, inspecionado pelo Ministério da Agricultura (SIF ou SIE).	KG	350
DFD 15	CARNE BOVINA MOÍDA, de primeira qualidade sem osso moída, embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente. Inspecionado pelo Ministério da Agricultura (SIF ou SIE).	KG	600
DFD 16	CENOURA Sem folhas, sadias, frescas, isenta de substâncias terrosas, sujidades, casca sem rupturas, tamanho médio	KG	65
DFD 17	CEBOLA BRANCA Firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser preferencialmente 100% orgânicos e/ou agroecológicos.	KG	101
DFD 18	Colorau (colorífico) produto obtido do fruto do coqueiro (Cocus nucifera), por processo tecnológico adequado e separado parcialmente da emulsão óleo/água (leite de coco) pros processos mecânicos, emb. 100g.	UND	304
DFD 19	Creme de leite embalagem 300 Gr – Produto tradicional, de boa qualidade, apresentando teor de gordura mínima de 25% e no máximo 50%. Ingrediente: creme de leite e estabilizante fosfato dissódico. Validade mínima de 8 meses, à partir da data de entrega do produto.	UND	200
DFD 20	Extrato de tomate – O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. A embalagem de 340g, o produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.	UND	220
DFD 21	FILE DE MERLUZA Congelado, cortado em filé, sem osso, sem espinhas, sem pele, aspecto firme. acondicionada em filme PVC transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com a Portaria do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304, de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG	40
DFD 22	Flocão de milho em floco, pré-cozido, com 500G. Embalagem: original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	UND	630
DFD 23	Feijão Carioca Tipo I – Produto deve ser puro, não conter agrotóxicos e matérias estranhas: mofo, carunchos, insetos mortos ou vivos ou qualquer outro tipo de praga. A embalagem deve conter o Registro no Ministério da Saúde, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade).	KG	80
DFD 24	Feijão Preto – Produto deve ser puro, não conter agrotóxicos e matérias estranhas: mofo, carunchos, insetos mortos ou vivos ou qualquer outro tipo de praga. A embalagem deve conter o Registro no Ministério da Saúde, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade).	KG	60
DFD 25	Feijão Macassar – Produto deve ser puro, não conter agrotóxicos e matérias estranhas: mofo, carunchos, insetos mortos ou vivos ou qualquer outro tipo de praga. A embalagem deve conter o Registro no Ministério da Saúde, o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento (validade).	KG	45
DFD 26	FRANGO congelado, com coloração característica, em embalagem resistente e adequada e especificando o peso e o tipo, data de validade e com registro de inspeção federal e/ou estadual, carimbos oficiais, de acordo com a Portaria do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304, de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG	400
DFD 27	LEITE DE CASTANHA OU AMÊNDOAS Bebida vegetal a base de castanha ou amêndoas, acondicionada em caixas de 1 litro. Na embalagem deve constar data de fabricação, data de validade, informação nutricional e ingredientes. Prazo de validade mínimo: 30 dias a partir da data de entrega	LITRO	10

DFD 28	Leite em pó integral, tradicional. Embalagem com 200 g, com no mínimo 26% de gorduras totais, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura.	UND	531
DFD 29	Leite de soja, sabor original. Embalagem de 1 litro tetra pack com tampa e data de fabricação e validade e registro.	LITRO	10
DFD 30	MACARRÃO PARAFUSO– composição básica de sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Pacote de 500 gramas. Validade mínima de 06 meses a contar da data e entrega do produto.	UND	154
DFD 31	Macarrão, tipo espaguete, produto não fermentado obtido pelo amassamento mecânico de farinha de trigo comum e/ou sêmola/semolina. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção, embalagem 500 g.	UND	784
DFD 32	Manteiga zero lactose sem sal ingredientes: creme de leite, enzima lactase e corante natural urucum. embalagem: pote de 200 gramas. validade de 04 meses a partir da data da entrega.	UND	6
DFD 33	Manteiga, de primeira qualidade com sal. Com os seguintes ingredientes: creme pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Deve ser um produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea. Não deverá conter: gordura vegetal hidrogenada, corantes e aromatizantes artificiais. Acondicionada em potes de 500g. Deve conter a validade na embalagem e o prazo de validade com no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	UND	30
DFD 34	Milho para mungunzá, unidade de 500G. Embalagem: original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	UND	466
DFD 35	Milho para pipoca 200g tipo 1, isento de matéria terrosa, parasitos e de distritos de animais ou vegetais, com prazo de validade de no mínimo 6 meses.	UND	20
DFD 36	Milho verde em conserva, reidratada, acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 300 gramas, de peso líquido drenado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	106
DFD 37	Óleo de soja, refinado, de primeira qualidade, 100% natural, acondicionado em embalagem de 900 ml.	UND	95
DFD 38	Ovos brancos médios embalagens contendo 30 unidades, com dados de identificação dos produtos, prazo de validade.	CX	83
DFD 39	PEITO DE FRANGO, sem osso e sem pele, congelado, com coloração característica, em embalagem resistente e adequada e especificando o peso e o tipo, data de validade e com registro de inspeção federal e/ou estadual, carimbos oficiais, de acordo com a Portaria do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA nº 304, de 22/04/96 e nº 145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG	300
DFD 40	Proteína texturizada de soja, (carne vermelha), com no mínimo de 33% de proteína. Embalagem de 400 g.	UND	296
DFD 41	PÃO DIVERSOS TIPO – de 50 gramas. Composição: farinha de trigo especial, sal, açúcar, água, reforçador, óleo emulsificante ou condicionador e fermento (seco ou biológico). A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de pestana ou incisão da massa. Com miolo consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia, aveludada, sedosa e elástica. O Volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico, uniformidade no assado, aroma e sabor típicos, com quebra uniforme e visível.	KG	400
DFD 42	Requeijão zero lactose ingredientes: leite integral, enzima lactase, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, coagulante, fermento lácteo, emulsificante, regulador de acidez ácido láctico, conservadores sorbato de potássio e nisina. embalagem plástica contendo 200 g. validade de 60 dias a partir da data da entrega.	UND	6
DFD 43	Sal, refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica; contendo 01 kg.	KG	56

DFD 44	Tempero seco, completo acondicionado em embalagem original de fábrica contendo 100 g, com especificação dos ingredientes. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UND	294
DFD 45	Tomate santa cruz extra de médio amadurecimento, firme, íntegro, sem manchas. Cor característica uniforme. Devem ser entregues em caixas resistentes de madeira ou plásticas.	KG	46
DFD 46	Vinagre de álcool, em embalagem plástica original de fábrica contendo 500 ml, com dados de identificação e prazo de validade, estampado na embalagem. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	UND	77
DFD 47	POLPA DE FRUTA: Sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18° C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 100 gramas, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor).	KG	800
DFD 48	QUEIJO TIPO MANTEIGA: De primeira qualidade, fresco com perfeitas condições sanitárias e em condição adequadas para o consumo, com o transporte conservação e temperatura em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades e odores. Com dados de identificação do produto (data de fabricação e prazo de validade). Sua embalagem original deverá está em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Conservação em ambiente refrigerado e apresentação em barra de 400 gr.	KG	116
DFD 49	COENTRO: Deverão estar frescas e sãs, intactas e firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração uniforme e sem sinais de amarelecimento. 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 parasitos ou larvas.	KG	20
DFD 50	PIMENTÃO: Fruto de 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 intacta e firme. Deverão estar acondicionadas em caixas plásticas padrões.	KG	80
DFD 51	COCO SECO: Do tipo anão, destinados ao consumo in natura da polpa. Com ausência de sujidades e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	KG	82
DFD 52	ABACAXI: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com 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 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	500
DFD 53	MELANCIA: Fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com 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 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	500
DFD 54	LARANJA PERÁ: Fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com 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 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 sacos resistentes ou caixas plásticas padrões.	KG	280

4.2.O prazo máximo para a execução do objeto desta contratação está abaixo indicado e será considerado da assinatura do Contrato ou equivalente:

4.2.1.Entrega: 1 (um) dia.

4.3.A vigência da presente contratação será determinada: até o final do exercício financeiro de 2025, considerada da data de assinatura do respectivo instrumento de ajuste.

5.0.JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

5.1.A solução que melhor atende aos interesses e as necessidades da Administração, representada pela sua estrutura organizacional, é a pretensa: Aquisição de Gêneros Alimentícios perecíveis e não perecíveis, de forma urgente, para o atendimento do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), destinado à alimentação escolar dos alunos matriculados nos Centros Municipais de Educação Infantil (creches) e Escolas Municipais do município de Itapororoca–PB, com recursos FNDE/PNAE.

6.0.ESTIMATIVA DOS PREÇOS

6.1.Na pretensa contratação o valor estimado foi definido com base no melhor preço aferido por meio da utilização do seguinte parâmetro: pesquisa direta com no mínimo três fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de seis meses de antecedência da data de divulgação do edital:

6.1.1.Salienta-se que os fornecedores consultados quando da pesquisa direta realizada, foram escolhidos aleatoriamente dentre os regularmente cadastrados no âmbito desta Administração considerando, além do ramo de atividade pertinente ao objeto da pretensa contratação, o seu desempenho positivo relativamente a contratações já realizadas; sem prejuízo da escolha de outros fornecedores, também de forma aleatória, feita através de consultas a endereços eletrônicos de entidades públicas que realizaram com êxito contratações semelhantes.

6.2.Com base nos custos para execução do objeto da contratação, definidos por meio de parâmetro de aferição do melhor preço na forma estabelecida no Art. 23, § 1º, da Lei 14.133/21, relacionamos abaixo o menor preço encontrado.

6.3.O valor total é equivalente a R\$ 101.895,77.

7.0.PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA

7.1.Relativamente ao procedimento em tela, existe previsão de dotação específica no orçamento vigente, apropriada para a devida execução do objeto a ser contratado, conforme consulta prévia efetuada ao setor responsável.

8.0.RESULTADOS PRETENDIDOS

8.1.A Administração almeja com a contratação da pretensa solução, em termos de economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive com respeito a impactos ambientais positivos, os seguintes resultados:

8.1.1.Em termos de economicidade, a efetivação da melhor contratação viável, especialmente quanto ao melhor custo benefício, relativamente a: Aquisição de Gêneros Alimentícios perecíveis e não perecíveis, de forma urgente, para o atendimento do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), destinado à alimentação escolar dos alunos matriculados nos Centros Municipais de Educação Infantil (creches) e Escolas Municipais do município de Itapororoca–PB, com recursos FNDE/PNAE;

8.1.2.Com relação à eficácia, o atendimento de todas as demandas logísticas e funcionais, no suporte às atividades finalísticas da Administração, inerentes aos correspondentes serviços prestados de interesse público. Quanto à eficiência, assegurar a continuidade da prestação regular de tais serviços, com demanda notadamente crescente, e do uso racional dos recursos financeiros disponíveis;

8.1.3.Relativo ao melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros, com a referida contratação, da forma como se apresenta - consideradas as especificações, prazos, quantitativos e demais exigências devidamente definidas -, espera-se o regular cumprimento, por parte do interessado que venha a ser contratado, de todas as obrigações e compromissos assumidos, pois, desse modo, não haverá a necessidade de rescisão contratual ou outras sanções em decorrência de inexecução do instrumento de ajuste pactuado, permitindo ao contratante, em vez de envidar esforços para a realização de novo certame destinado a contratação do mesmo objeto, destinar seus recursos humanos, materiais e financeiros para outras atividades fins da Administração;

8.1.4.Entende-se que a correta execução do objeto da contratação em tela, cuja regularidade será fiscalizada pela Administração, não atenta quanto ao meio ambiente e, principalmente, não acarretará impactos ambientais negativos.

9.0.DA CONTRATAÇÃO

9.1.Forma de contratação:

9.1.1.Dispensa, nos termos do Art. 75, inciso VIII, da Lei 14.133/21.

Itapororoca - PB, 10 de Fevereiro de 2025.



Jessica de Lima Silva
SECRETARIA