

## GABINETE DO SECRETÁRIO

### DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA

SETOR REQUISITANTE	DEMAE - DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
ÓRGÃO	SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
RESPONSÁVEL PELA DEMANDA	SÂMILA SOUZA – NUTRICIONISTA – CRNPA 11240.

DESTINATÁRIO SR. ROBSON ROBERTO DA SILVA – SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

#### 1. OBJETO

1.1. O objeto do estudo é o FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ATENDER AS NECESSIDADES DO PNAE - PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES.

#### 2. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente aquisição tem como objetivo atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), uma iniciativa do governo federal que visa assegurar a oferta regular de alimentação escolar e promover ações de educação alimentar e nutricional aos estudantes das diversas etapas da educação básica pública.

2.2. A contratação justifica-se pela necessidade de fornecer alimentos variados, balanceados e seguros, os quais desempenham papel fundamental no crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de Santa Luzia do Pará. Essa medida busca garantir condições que favoreçam o rendimento escolar, a segurança alimentar e nutricional, bem como a promoção da saúde, especialmente daqueles estudantes em situação de vulnerabilidade social e que necessitam de atenção alimentar específica.

2.3. Ressalta-se a importância de que os gêneros alimentícios adquiridos respeitem as diferenças biológicas relacionadas às faixas etárias, promovendo uma alimentação adaptada às necessidades nutricionais de cada grupo. Dessa forma, busca-se fortalecer a inclusão social, o acesso igualitário à alimentação escolar de qualidade, e a melhoria contínua do desempenho educacional, alinhando-se às políticas públicas que integram o PNAE.

#### 3. DESCRIÇÃO E QUANTITATIVO DO OBJETO

3.1. A descrição e o quantitativo estão presentes no ANEXO 1 deste documento, considerando as contratações realizadas em 2024.

#### 4. PRAZO DE ENTREGA/EXECUÇÃO

4.1. O prazo de entrega deverá ser feito em até 7 (sete) dias após a realização do pedido de fornecimento.

#### 5. LOCAL DE ENTREGA/EXECUÇÃO

5.1. Departamento Municipal de Alimentação Escolar – DEMA, localizado na Avenida Castelo Branco, s/nº, Centro, Santa Luzia do Pará.

**6. UNIDADE/SERVIDOR RESPONSÁVEL PARA ESCLARECIMENTOS**

6.1. Sâmila Souza, Nutricionista, CRNPA 11240.

**7. PRAZO DE PAGAMENTO**

7.1. O pagamento será realizado no prazo de 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal/Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

Santa Luzia do Pará, 06 de janeiro de 2025.

*Sâmila Nascimento de Souza*

Sâmila Souza  
Nutricionista  
CRNPA 11240

Avenida Castelo Branco, nº 635 – Centro – Santa Luzia do Pará/PA

**TERMO DE REFERÊNCIA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA MERENDA ESCOLAR DO ANO LETIVO DE 2025**

**1. ESPECIFICAÇÕES DOS ITENS:**

ITENS	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UND	QUANTIDADE
1	<p><b>Açúcar cristalizado:</b> Açúcar cristal embalado em saco plástico resistente de 1 kg, reembalado em fardo de saco plástico resistente, totalizando de 10 a 30 kg. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto, fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, informações nutricionais e registro no órgão competente.</p>	KG	6.000 KG
2	<p><b>Alho tipo roxo:</b> cabeça de no mínimo 50g, com casca de proteção, polpa firme e de coloração branco amarelado. Na embalagem deverá constar: identificação do produto, fabricante, validade, peso líquido, registro no órgão competente. Embalagem plástica de 100 gramas, acondicionadas em caixa de papelão de até 5 a 10 kg.</p>	KG	900 KG
3	<p><b>Amido de milho</b> – caixa de 200 a 500g, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto, fabricante, validade, peso líquido, registro no órgão competente e informações nutricionais, validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</p>	KG	1.000
4	<p><b>Arroz Branco, Tipo I:</b> Arroz classe longo fino, tipo 1, sendo embalado em saco plástico resistente, contendo 1kg e reembalado em fardo de saco plástico resistente totalizando 30kg. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto, fabricante, peso líquido, prazo de validade, informações nutricionais, identificação do lote e registro no órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.</p>	KG	9.000
5	<p><b>Aveia</b> : em flocos finos, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes: valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Isento de</p>	KG	

	sujidades, parasitas, larvas e material estranho e registro em órgão competente. Embalagem em caixa de 200g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.		<b>900</b>
6	<b>Batata tipo inglesa:</b> Tamanho médio; com casca intacta, sem perfurações ou cortes e sem brotamentos ou cor esverdeada. Ao corte a polpa deverá estar firme e amarelada na sua cor característica. Acondicionada em saco tipo tela resistente de até 50 kg	<b>KG</b>	<b>2.500</b>
7	<b>Biscoito Doce Tipo Maria Sabor Tradicional:</b> Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, <b>sem gordura trans, sem gordura hidrogenada</b> , (Vitamina B9), açúcar, amido sal refinado, fermento químico, bicarbonato de sódio, fermento biológico, estabilizante, lecitina de soja, pode conter traços de leite. Embalagem em pacotes plásticos resistentes de 400g a 500g, embalagem primária com 3 ou 4 carreiras de biscoito acondicionado em caixas de papelão de 4 a 8 kg. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto, fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes, informações nutricionais e registro no órgão competente. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	<b>KG</b>	<b>3.500</b>
8	<b>Biscoito Salgado tipo Cream Cracker:</b> Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, <b>sem gordura trans, sem gordura hidrogenada</b> , (Vitamina B9), açúcar, amido sal refinado, fermento químico. Bicarbonato de sódio, fermento biológico, estabilizante, lecitina de soja, pode conter traços de leite. Embalagem plástica de 400g, com embalagem primária de 03 ou 04 carreiras de biscoito acondicionado em caixas de papelão de 04 até 08 kg, com prazo de validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega no depósito. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto, fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes, informações nutricionais e registro no órgão competente.	<b>KG</b>	<b>3.500</b>
9	<b>Bolacha maisena ou Maria sem lactose:</b> Especificação técnica: pacote 400g. Com identificação do produto, dos ingredientes, descrição da ausência de lactose, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	<b>KG</b>	<b>1.000</b>

10	<b>Cacau Em Pó 100 %:</b> Cacau em pó. Não contem glúten. Embalagem de 200 gramas. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega.	KG	700
11	<b>Carne bovina moída de 2ª tipo (paleta ou coxão duro):</b> Carne bovina moída magra, de 2ª qualidade (paleta ou coxão duro), resfriada ou congelada, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos, e conter no máximo 3% de aponevroses (nervos), acondicionada em embalagem plástica de polipropileno, resistente e transparente, de 500g, na embalagem deverá constar informações do fabricante, especificação do produto, data de fabricação e prazo de validade superior a 180 dias, registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Embalagem primária: Plástica, atóxica, transparente, não violado, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo de até 500 g, mantido sob congelamento a - 18°C. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente com até 20 kg.	KG	6.200
12	<b>Carne bovina com osso tipo: Paleta (pá), Musculo:</b> limpa, sem sebo, e pouca gordura, proveniente de corte apropriado, com aspecto, cor e cheiro característico, livre de parasita e qualquer substancia nociva. e de estabelecimento sob inspeção do órgão competente. A carne deverá estar armazenada em temperatura adequada de no máximo 10°C. Embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente de 01 até 02 kg, isenta de sujidades e ou ação de micro-organismos. Validade máxima de 03 (três) meses a contar da data do abate, contendo etiqueta com o nome do fornecedor, data do abate, peso líquido e validade.	KG	3.000
13	<b>Carne bovina sem osso- pura : capa de filé, alcatra, acém, patinho:</b> Carne bovina de primeira qualidade – cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico limpa, sem sebo, sem gordura, proveniente de corte apropriado, livre de parasita e qualquer substancia nociva. e de estabelecimento sob inspeção do órgão competente. A carne deverá estar armazenada em temperatura adequada de no máximo 10°C. Embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente de 01 até 02 kg, isenta de sujidades e ou ação de micro-organismos. Validade máxima de 03 (três) meses a contar da data do abate, contendo etiqueta com o nome do fornecedor, data do abate, peso líquido e validade.	KG	2.000

14	<b>Cebola Branca:</b> Deve apresentar película de proteção, casca intacta sem alterações ou perfurações, sem germinação e tamanho médio. Embalagem plástica tipo tela de até 20 kg.	KG	2.500
15	<b>Cenoura:</b> Coloração alaranjada, tanto externa quanto internamente; casca brilhante sem cortes ou perfurações; sem brotamento; polpa firme e tamanho médio por raiz. Embalagem: caixa de papelão de 20 kg.	KG	2.000
16	<b>Charque P.A:</b> Sadio, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico. Isento de: coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante, não conter nitrato de sódio e nitrito de sódio, NÃO SERÁ ACEITO JERKED BEEF. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, a vácuo, transparente, peso líquido de 1kg contendo a identificação do produto: peso, marca do fabricante, prazo de validade, registro do órgão competente e data de embalagem, acondicionados em embalagem resistente de até 30 kg.	KG	4.500
17	<b>Feijão Cariquinha Tipo I:</b> Feijão tipo 1, sendo embalado em saco plástico resistente, contendo 1kg e reembalado em fardo de saco plástico resistente totalizando 30kg. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto, fabricante, peso líquido, prazo de validade, informações nutricionais, identificação do lote e registro no órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	2.500
18	<b>Frango inteiro congelado in natura sem cabeça e com miúdos:</b> aspectos próprios, não amolecidos e nem pegajosos, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, acondicionadas em sacos de polietileno atóxico e resistente, devendo conter na embalagem nome do fabricante, prazo de validade e inspeções sanitárias. Embalagem primária resistente de 02 a 4 kg com validade de 06 (seis) meses a partir da data de entrega no depósito e com registro em órgão competente (SIF)	KG	7.000
19	<b>Peito de frango Congelado com osso:</b> carne de frango tipo peito congelado, não temperado com pele, com adição de água de no máximo 4%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do	KG	2.000

	registro no SIF, SIE ou SIM) em cada embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega. Embalagem primária: Bandeja em isopor, atóxica, termossoldado, resistente, de 1 a 2 kg.		
20	<b>Fubá de milho:</b> Farinha de milho, tipo fubá, embalagem de plástico 500g isenta de sujidade e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega, contendo no rótulo, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional.	KG	1.000
21	<b>Leite em pó integral- fortificado:</b> Aspecto: pó fino, uniforme e homogêneo, isenta de partículas queimadas, e de substancias estranhas. Cor: coloração branca amarelada, características sabor e odor: agradável, semelhante ao leite fluído, característico, não caramelizado, queimado ou rançoso. Ingredientes: leite fluído INTEGRAL FORTIFICADO com ferro e vitaminas. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem aluminizada de 200g. Embalagem secundária: Fardo de papel ou plástico de até 10 kg	KG	5.000
22	Leite em pó isento de lactose (0%) FORTIFICADO, indicado para dietas com restrição a lactose. O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Devem estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade: o produto deve conter data de fabricação de até 120 dias anteriores à data de entrega. Embalagem aluminizada contendo de 200g. Embalagem secundária: Fardo de papel ou plástico resistente.	KG	150
23	<b>Maçã nacional:</b> com tamanho médio, casca firme, lisa brilhante e intacta, de coloração avermelhada, polpa esbranquiçada e suculenta, sem alterações ou perfurações, acondicionada em caixas de papelão e registro em órgão competente.	KG	5.000
24	<b>Macarrão do tipo parafuso:</b> farinha de trigo (enriquecido com ferro e ácido fólico), corante natural urucun e cúrcuma. Contém glúten. Acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico	KG	5.500

	transparente, contendo 500g acondicionados em sacos plásticos de 5kg a 10 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, registro em órgão competente. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega.		
25	<b>Macarrão tipo Espaguete:</b> Massa de macarrão de sêmola, enriquecido com fibra, vitamina e sais minerais, podendo conter glúten, sem ovos, embalagem plástica resistente de 500g e reembalado em fardo plástico resistente, de 5 a 10 kg. Na embalagem do produto deverão estar especificados os seguintes itens: identificação do produto, fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes, informações nutricionais e registro no órgão competente.	KG	6.500
26	<b>Margarina:</b> Sem gordura trans com 65% lipídios, embalagem tipo pote de plástico de 250g. Produto com data de validade impresso individualmente na embalagem. Apresentar validade superior a 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	700
27	<b>Milho branco :</b> tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Embalagem de 500g semi-transparente acondicionados em fardos de até 20 kg. Registro em órgão competente.	KG	800
28	<b>Óleo de soja refinado.</b> Embalagem: garrafa PET de 900 ml, constando: identificação do produto, fabricante, data de fabricação e validade, peso líquido, composição, informações nutricionais e registro no órgão competente. As garrafas não deverão apresentar-se amassadas, perfuradas ou com indício de alteração. Deverão ser acondicionadas em caixas de papelão com até 20 unidades. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	GR	1.000
29	<b>Pão tipo Hot - Dog - Pão Hot Dog:</b> á base de trigo, sal, açúcar e fermento. Com peso unitário de 50g (variação de + ou - 10%). Embalados em sacos plásticos. etiquetado com informações do fabricante e datas de fabricação, validade e quantidade.	KG	8.000
30	<b>Sal iodado-</b> embalado em saco plástico resistente de 1 kg. Na embalagem do produto deverá constar:	KG	



	identificação do produto, fabricante data de fabricação e validade, peso líquido, ingredientes e informações nutricionais e registro no órgão competente. O mesmo deverão ser reembalado em saco plástico resistente totalizando 30 kg.		750
31	<b>Salsicha tipo Hot Dog</b> - Carne mecanicamente separada da ave ou suíno. Carne de frango, água, carne suína, proteína texturizada de soja, sal, fécula de mandioca, pimentas, açúcar, maltodextrina, óleo vegetal, aromas naturais (alho, alho e fumaça) estabilizantes, regulador de acidez, antioxidante, acidulante e corantes. Embalagem de 3kg a 6 kg. Contendo externamente os dados de identificação, validade e registro em órgão competente. Validade mínima de 2 (dois) meses a contar da data de entrega.	KG	2.500
32	<b>Vinagre de álcool</b> - fermentado acético de álcool e água, conservante: metabissulfito de sódio (INS223), acidez volátil: 4,0%. Não contém glúten. Livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais acondicionados em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado. Garrafas plástica de 500 ml, acondicionados em caixas de papelão com até 12 unidades. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	GR	750
33	<b>Tomate:</b> tamanho médio. Casca brilhante, vermelha e firme. Sem alterações ou perfurações. Embalagem: caixa de papelão de até 20 kg.	KG	2.500

Santa Luzia, do Pará, 06 de Janeiro 2025

*Sâmila Nascimento de Souza*

Sâmila Nascimento de Souza - Nutricionista/RT CRN N°.11240

*Aldemir Aires de Oliveira Junior*

Aldemir Aires de Oliveira Junior -Membro Titular- Presidente do CAE

*Eduardo João da Silva*  
Eduardo João da Silva – Representante do Poder Executivo – Membro Suplente

*Karina da Silva Damasceno*

Karina da Silva Damasceno – representantes de pais de alunos - Membro Titular

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA LUZIA DO PARÁ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO  
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DEMA E

Raimunda da Silva Moraes

Raimunda da Silva Moraes – Representante das entidades de trabalhadores da educação- Membro Suplente

Maria Clara Maciel Brandão

Maria Clara Maciel Brandão – Representante de discentes da educação - Membro Titular

Antonio Hélio Rodrigues da Costa

Antonio Hélio Rodrigues da Costa – Representante das entidades civis organizadas – Membro titular

Dheysom Lucas Paixão Souza

Dheysom Lucas Paixão Souza – Representante das entidades conselho tutelar - Membro titular

## ATA DO CONSELHO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR REALIZADA NO DIA 10/01/2025 PARA ANÁLISE DAS PAUTAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA O ANO LETIVO DE 2025.

No dia 08 do mês de Janeiro do ano de dois mil e vinte e quatro, na Secretária Municipal de Educação- SEMED as 09:00hs, reuniram-se em reunião de caráter extraordinária os membros do Conselho Municipal da Alimentação Escolar- CAE, sob a coordenação do senhor Aldemir Aires de Oliveira Junior, nesta data presidindo este conselho que iniciou a reunião dando boas-vindas a todos e informou que a referida reunião seria para análise das Pautas da Alimentação Escolar para o ano letivo de dois mil e vinte e três. Logo após, passou a palavra aos nutricionistas do Setor de Alimentação Escolar a senhorita, Sâmila Nascimento de Souza, RT CRN 11240, que usando da palavra esclareceu que havia sido por ela elaborada duas propostas de pautas tanto dos produtos básicos para realização do pregão bem como a pauta dos produtos da agricultura familiar para realização da chamada pública e que, portanto, seria necessária análise, discussão e aprovação do CAE. Após apresentarem as referidas propostas de pauta, o senhor presidente solicitou aos conselheiros para que iniciassem a referida análise em discussão, sendo que a pauta dos gêneros básicos composta dos seguintes gêneros: **01- Açúcar, 02- Alho tipo roxo, 03- amido de milho, 04- Arroz Branco, tipo I, 05- Aveia em flocos, 06- batata tipo inglesa, 07- Biscoito Doce Tipo Maria Tradicional, 08- Biscoito Salgado tipo Cream Cracker, 09- Bolacha maisena ou maria sem lactose, 10- Cacau em pó 100%, 11- Carne bovina moída de 2º tipo, 12- carne bovina com osso, 13- carne bovina sem osso-pura, 14- cebola branca, 15- cenoura, 16- Charque P.A., 17- Feijão cariquinho tipo I, 18- Frango Inteiro Congelado In Natura sem Cabeça e com Miúdos, 19- peito de frango com osso, 20- Fubá de milho, 21- Leite em pó Integral, 22- leite em pó sem lactose, 23- Maçã Nacional, 24- Macarrão tipo parafuso, 25- Macarrão tipo Espaguete, 26- Margarina, 27- Milho Branco, 28- Óleo de soja refinado, 29- Pão tipo Hot-Dog, 30- Sal iodado, 31- Salsicha tipo Hot Dog, 32- Vinagre de álcool, 33- Tomate.** E da pauta da agricultura familiar composta dos seguintes gêneros alimentícios: **01- Abóbora, 02- Alface, 03- Banana prata In Natura, 04- Caruru, 05- Coentro, 06- Colorífico, 07- Couve, 08- Chicória, 09- Farinha de mandioca, 10- Farinha de tapioca, 11- Feijão Caupi, 12- Frango tipo Caipirão Inteiro In Natura com Miúdos e sem Cabeça, 13- Iogurte natural regional, 14- Jambu, 15- laranja in natura, 16- limão in natura, 17- macaxeira, 18- maxixe, 19- mamão in natura, 20- Melancia in natura, 21- Pimenta de cheiro, 22- Polpa de Fruta Integral de Acerola, 23- Polpa de Fruta Integral de Goiaba, 24- Polpa de Fruta Integral de Maracujá, 25- Polpa de Fruta Integral de cupuaçu, 26- Tangerina.** Após análise de todos os itens propostos nas duas pautas e não encontrando mais necessidade de alteração, o senhor presidente colocou em discussão e em seguida em votação, sendo as 02 pautas votadas e aprovadas por unanimidade que tem por objetivo atender a alimentação escolar do ano letivo de 2025. Feito isto o senhor presidente solicitou que depois de lida e assinada por todos será encaminhada a Comissão de Licitação juntamente com cópias, lista de frequência da reunião para dar início ao processo licitatório para o ano de 2025. O Senhor presidente Aldemir Aires de Oliveira Junior, agradeceu a presença de todos e não tendo mais a tratar encerrou a reunião.