

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO

Considerando a necessidade de suprir a demanda na Secretaria Municipal de Educação e Escolas do Município, o presente estudo técnico preliminar tem como objetivo informar se há viabilidade técnica na contratação de aquisição de PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR de acordo com cardápio elaborados por nutricionista em regime de execução indireta e de forma contínua para os alunos matriculados na rede de ensino público de Soure – Pará.

Indispensável para garantir uma alimentação de qualidade aos alunos e embasar o Termo de Referência, de forma a relacionar as condições, descrições, quantidades, valores estimados, frequência e periodicidade dos serviços.

Entende-se que a aquisição deva ser de acordo com a demanda devido à essencialidade e necessidade pública permanente à Administração considerando que sua interrupção comprometeria a continuidade das atividades educacionais. Por suas características pode ainda ser classificado como de natureza comum.

Após realizada a licitação faz-se necessário a formalização do contrato, com a cobrança da garantia legal, formalização de identificação e contrato com o preposto para que as atividades se iniciem e por consequência a gestão e a fiscalização do contrato.

Assim, faz-se necessário a contratação de empresa especializada para aquisição de fornecimento produtos para elaboração Merenda Escolar dos alunos matriculados na rede pública municipal, atendendo as demandas da Secretaria Municipal de Educação.

2. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021;

Decreto Federal nº 10.024 de 23 de setembro de 2019;

Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações.

A Secretaria Municipal de Educação tendo em vista fornecer alimentação aos alunos matriculados na rede de ensino, busca produtos de qualidade para oferecer ao alunado, direito constitucional básico a todos, baseado no PNAE.

3. DAS JUSTIFICATIVAS DAS NECESSIDADES

A necessidade da contratação através de gerenciamento dos produtos alimentícios citados considerando a não existência de meios próprios para atender os serviços em todas as Escolas do Município de Soure.

Essa contratação permitirá a elaboração de uma merenda escolar de qualidade.

As quantidades de gêneros alimentícios para elaboração da merenda escolar a serem adquiridos foram feitos com base nas planilhas de perca pita de consumo, para atender a demanda dos alunos matriculados, apresentada pela nutricionista e quantidade dos alunos de cada escola localizada dentro do município.

É certo que a exclusividade às micro e pequenas empresas é a regra nos casos de licitações com valor estimado de até R\$ 80.000,00, conforme determina o art. 47, da Lei Complementar 123/2006 e art. 6º, do Decreto nº 8.538/2015. Contudo, existem exceções que podem ser avocadas pela Administração, desde que apresente as devidas justificativas, pois o tratamento diferenciado resulta de expressa disposição constitucional (CR/88, art. 170, IX), sendo seu dever esclarecer os motivos pelos quais decidiu que determinada licitação não será exclusiva.

Neste sentido o art. 49 da Lei Complementar nº 123/06 proíbe a aplicação do disposto nos seus artigos 47 e 48, quando não houver o mínimo de três fornecedores competitivos enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte sediadas local o regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório (artigo 49, II, da LC 123/2006). Interpretando-se esse dispositivo, é possível chegar à conclusão de que caso na localidade não seja possível segregar ao menos 3 (três) fornecedores enquadrados como ME ou EPP com a capacidade de cumprir as exigências do Edital, participação dos demais fornecedores interessados.

Deste modo, é temerária a tomada de decisão em favor da exclusividade, sendo prudente não restringir a competição. Caso conceda a exclusividade sem os parâmetros adequados que garantam a existência de fornecedores capazes de atender a demanda, a Administração poderá conduzir uma licitação ineficaz, com elevado número de itens desertos e fracassados, em virtude da ausência de fornecedores. A Prefeitura seria levada a repetir o procedimento, o que aumentaria os custos da contratação, gerando prejuízos ao interesse Público.

Não se desconhece que a razão de ser da norma é promover o desenvolvimento econômico e social no âmbito local e regional, a ampliação da eficiência das políticas públicas e o incentivo à inovação tecnológica (artigo 47 da LC nº 123/06). Contudo, esta disposição deve ser interpretada à luz da Constituição Federal prevê expressamente que no processo licitatório deve ser assegurada igualdade de condições a todos os concorrentes, ao passo que a Lei de Licitações dispõe que este se destina a garantir a observância do princípio Constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para a administração e a promoção do desenvolvimento nacional sustentável.

Diante disso, considerando o risco presente na concessão da exclusividade e ausência de parâmetros que afastem esses riscos, considerando ainda que tal decisão preserva a competitividade do certame, garante a isonomia e possibilita a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, e que as ME e EPP terão garantidos os outros benefícios dispostos na Lei Complementar nº 123, de 2006, **DECIDIDO QUE ESTA LICITAÇÃO NÃO SERÁ EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESAS E EMPRESA DE PEQUENO PORTE**, por conta da impossibilidade de identificar a existência de fornecedores competitivos enquadrados nessa categoria e sediados local e regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas neste instrumento convocatório.

4. ÁREA REQUISITANTE

Área Requisitante	Função	Responsável
Secretaria/Fundo Municipal de Educação	Secretária Municipal de Educação	Rita de Cássia Guimarães Fonseca

5. OBJETIVO E DEMAIS OBSERVAÇÕES

OBJETIVO PRINCIPAL DO PROCESSO: pretende-se alcançar com o presente Estudo Técnico Preliminar – ETP a aquisição alimentos necessários para a produção de merenda escolar para distribuição em todas as escolas municipais e estaduais, em atendimento as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar, que tem sua fundamentação legal nos artigos 205 e 208 da Constituição Federal, na Lei Complementar nº101, de 24 de maio de 2000, na Lei Complementar nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, na Lei nº 10.172, de 09 de janeiro de 2001, na medida provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, nas Resoluções do FNDE/MEC/CD nº 23, de 24 de abril de 2006, nº 32, de 10 de agosto de 2006, nº 2 de 9 de abril de 2020, nº 6 de 8 de maio de 2020 e nº 20 de 2 de dezembro de 2020, e lei nº11.947 de 16 de junho de 2009, Lei nº 13.987 de 7 de abril de 2020 e demais matérias legais aplicáveis, para proporcionar condições de atendimento com alimentação escolar saudável, respeitando as orientações da Controladoria Geral da União e do Tribunal de Contas da União.

BENEFÍCIOS: pretendemos obter com a aquisição, gêneros alimentícios saudáveis para os alunos da Rede Estadual e Municipal de Soure – PA. Dando a eles alimentação saudável e balanceada, isso auxiliará no desenvolvimento físico e intelectual dos alunos. A fase escolar é um período que exige muito dos jovens e crianças, pois, além do crescimento, essa é uma fase em que o organismo vai produzir mais vitaminas e armazenar nutrientes para toda a vida, além de favorecer o aluno num bom desempenho escolar.

NECESSIDADE: oferecer reforço alimentar e nutricional ao educando gratuitamente, garantindo-lhes alimentação saudável e em quantidade suficiente, conforme previsto na Portaria Interministerial nº1.010, de 08 de maio de 2006, dos Ministérios da Educação e da Saúde.

RESULTADOS ESPERADOS: formação de hábitos alimentares saudáveis, durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o seu crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, através de cardápio diversificado e regionalizado.

CONSIDERAÇÕES

Após todo o estudo realizado expomos as considerações a baixo que nos leva a respaldar e nos dar impulsionamento na aquisição da merenda escolar:

CONSIDERANDO que a presente solicitação tem o objetivo de atender ao que estabelecem as normas para execução do Programa de Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, que tem sua fundamentação legal nos artigos 205 e 208 da Constituição Federal, oferecendo alimentação escolar

e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública, sendo acompanhado e fiscalizado diretamente pela sociedade, por meio do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), pelo FNDE, pelo Tribunal de Contas da União (TCU), pela Controladoria Geral da União (CGU) e pelo Ministério Público;

CONSIDERANDO que o programa atenderá estimadamente pelo senso escolar 2024, 6.912 alunos distribuídos nos atendimentos de Creche, Pré-Escola, Ensino Integral, Ensino Fundamental, Ensino médio, EJA e AEE;

CONSIDERANDO que a alimentação está relacionada ao aprendizado, sendo elementar para o desenvolvimento de práticas mais saudáveis de vida, já que influencia o crescimento e o desempenho cognitivo na idade escolar;

CONSIDERANDO que para muitas das crianças em situação de vulnerabilidade social, a merenda escolar é o único alimento que recebem durante o dia. Mesmo sabendo que o café da manhã é tido como a refeição mais importante do dia, muitas famílias simplesmente não têm como oferecer o desjejum em casa, e acabam enviando suas crianças à escola com o estômago completamente vazio, essa realidade desalentadora reforça ainda mais a importância de a escola oferecer refeições mais saudáveis e nutritivas para as crianças. Assim, todos os esforços que permitam uma melhoria de qualidade da alimentação escolar distribuída aos alunos são essenciais.

6. DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS

As licitantes deverão observar rigorosamente as especificações dos produtos, conforme quadro a seguir.

Nº	DISCRIMINAÇÃO DOS PRODUTOS	UNID.	QUANT.
01	Abacate: Produto novo, saudável, de 1ª qualidade, tamanho médio, limpo, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação e o transporte, em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	kg	2.000
02	Açúcar triturado: de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana de açúcar. Não devendo estar empedrado, úmido, com sujidades e bolor. Embalagem: saco plástico transparente atóxico, inviolável de 1 kg, fardo de 30 kg. Validade não inferior a 6 meses a partir da entrega.	Fardo	500
03	Achocolatado em pó: caixa contendo de 10 a 12 pacotes de 1 kg. Validade não inferior a 6 meses a partir da entrega.	Caixa	300
04	Alho – in natura: graúdo, do tipo comum, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvida com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causados por pragas.	Kg	500

05	Arroz T.01 Parboilizado: de cor branca, embalado em saco plástico transparente, limpo, atóxico, não violados, resistentes. Embalagem de 01kg, fardo de 30 kg. Validade não inferior a 6 meses a partir da entrega.	Fardo	400
06	Arroz T.02 longo fino: de cor branca, embalado em saco plástico transparente, limpo, atóxico, não violados, resistente. Embalagem de 01kg, fardo de 30 kg. Validade não inferior a 6 meses a partir da entrega.	Fardo	200
07	Aveia em flocos finos: grãos de aveia laminados, ricos e fibra alimentar, fonte de ferro, magnésio, zinco, vitamina A vitamina B1, vitamina B6 e vitamina D, com cor, aroma e sabor característicos, sem quaisquer adulterações ou contaminações. Na embalagem deverá constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade e número do lote. Embalagem apropriada de 180g, acondicionados em caixa de papelão de 4 kg. Validade não inferior a 6 meses a partir da entrega.	Caixa	250
08	Banana Prata: Produto novo, saudável, de 1ª qualidade, tamanho médio, limpo, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação e o transporte, em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	kg	2.000
09	Batata inglesa – in natura: tamanho médio, em bom estado sanitário, estar isenta de substâncias estranhas a sua composição, sem a presença de material terroso e contaminações de qualquer espécie, não estar danificada por qualquer lesão. O produto deverá ser entregue com aspecto limpo, cor e odor característicos, em ótimas condições de utilização.	Kg	3.000
10	Beterraba – in natura: tamanho médio, em bom estado sanitário, estar isenta de substâncias estranhas a sua composição, sem a presença de material terroso e contaminações de qualquer espécie, não estar danificada por qualquer lesão. O produto deverá ser entregue com aspecto limpo, cor e odor característicos, em ótimas condições de utilização.	Kg	1.000
11	Biscoito Cream Cracker: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, vitamina B9, gordura vegetal Inter esterificada, açúcar, amido, sal refinado, fermento químico, bicarbonato de sódio, fermento biológico, estabilizante, lecitina de soja, pode conter traços de leite. Embalagem apropriada de 400g, acondicionada em caixa de papelão com 20 pacotes totalizando 8 Kg. Validade não inferior a 6 meses a partir da entrega.	Caixa	400
12	Biscoito doce tipo Maria: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, vitamina B9, açúcares, gordura vegetal, soro de leite, amido, sal refinado, fermento biológico, estabilizante, lecitina de soja. Embalagem apropriada de 400g, acondicionada em caixa de papelão com 20 pacotes totalizando 8 Kg. Validade não inferior a 6 meses a partir da entrega.	Caixa	400
13	Biscoito Doce tipo Rosquinha: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sem humidade, consistente e crocante, sabores: castanha	Caixa	400

	Embalagem apropriada de 500g, fardo acondicionado com 20 pacotes totalizando 10 Kg		
22	Farinha de tapioca s/ coco: deve ser fabricado a partir de matérias primas, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem plástica de polipropileno ou polietileno, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, prazo de validade não inferior a 6 meses a partir da entrega. Embalagem de 200g, fardo acondicionado com 25 pacotes totalizando 5 Kg.	Fardo	200
23	Farinha de trigo c/ ferro e s/ fermento: especial ou de primeira, sem fermento. Embalagem de 1 Kg em sacos de polietileno, transparentes/atóxico, fardo acondicionado com 10 pacotes totalizando 10 Kg. Validade não inferior a 6 meses a partir da entrega.	Fardo	50
24	Feijão rajado T.02 (Cavalo claro): novo, constituído de grãos inteiros e sãos, isento de material terroso, sujidades, larvas, parasitos, insetos e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem plástica de 1kg acondicionado em fardos plásticos de 10 kg, com prazo de validade não inferior a 6 meses a partir da entrega.	Fardo	600
25	Frango congelado (coxa e sobrecoxa): Embalagem em saco plástico atóxico e inviolável, de fácil visualização, com cor e odor característico, apresentando data de fabricação e validade não inferior a 6 meses a partir da entrega.	Kg	3.000
26	Frango congelado (peito): Embalagem em saco plástico atóxico e inviolável, de fácil visualização, com cor e odor característico, apresentando data de fabricação e validade não inferior a 6 meses a partir da entrega.	Kg	3.000
27	Laranja – in natura: Produto novo, saudável, de 1ª qualidade, tamanho médio, limpo, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	kg	2.000
28	Leite em pó sem lactose: sem adição de açúcar, rico em cálcio, ferro, zinco e vitaminas A, D, C e E. Pote de 380g, com prazo de validade não inferior a 6 meses a partir da entrega.	Pote	50
29	Leite em pó integral: gordura 25%, umidade máxima 3%, pacotes de 200g em polietileno metalizado, fardos de 10 kg. (Não podendo ser composto lácteo), na embalagem deve constar o lote, data de fabricação e validade não inferior a 6 meses a partir da entrega.	Fardo	600
30	Maçã nacional fuji: Produto novo, saudável, de 1ª qualidade, tamanho médio, limpo, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	kg	2.000
31	Manteiga: manteiga comum com sal (creme de soro e/ou creme de leite, cloreto de sódio e corante natural de urucum, não contendo glúten,	Caixa	50

É explícito em lei que a alimentação além de ser um direito humano também é um direito social assegurado pela Constituição Federal de 1988, nas unidades escolares temos ainda que considerar agrupadas a Constituição Federal - CF, Estatuto da Criança e Adolescente - ECA e Lei de Diretrizes e Bases da educação Nacional - LBD, o FNDE em 2009 criou o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE como programa suplementar dando suporte aos estados e municípios para que possam atender seus educandos não só didaticamente mas também lhes fornecendo uma alimentação saudável e adequada a sua idade, favorecendo seu desenvolvimento físico e intelectual.

Este ETP está de acordo com a legislação vigente; diante de todas as descrições mencionadas nesse documento, sobre o direito a receber alimentação escolar gratuita e de boa qualidade, que assegure a integridade física, moral e intelectual do educando; neste sentido, opinamos pela viabilidade técnica e econômica da presente contratação, dentro dos moldes estabelecidos no presente estudo.

Declaramos, com base no estudo realizado, que a contratação pleiteada é viável, necessária e adequada para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Soure – PA.

O presente estudo técnico preliminar foi elaborado pela seguinte equipe:

María Lorena Lopes Oliveira
M^a Lorena Lopes Oliveira
Gerente de Merenda Escolar
Decreto N° 070/2021

Camilly do Espírito Santo Leão
Camilly do Espírito Santo Leão
Nutricionista Municipal RT
CRN: 6426

Carolina Solange Barbosa Ramires
Carolina Solange Barbosa Ramires
Nutricionista Municipal QT
CRN: 8050

SUGESTÃO DE CARDÁPIO DA MERENDA ESCOLAR: ANO 2025

	PREPARAÇÃO	INGREDIENTES
01	Açaí in natura	Com açúcar, farinha de mandioca ou tapioca
02	Achocolatado	Com leite integral e bolacha doce ou salgada
03	Café com leite	Com bolacha doce, salgada ou pão com manteiga (para alunos maiores de 3 anos de idade)
04	Carne em cubos	Com batata inglesa, cenoura, abóbora, beterraba e arroz parboilizado
05	Charque com arroz	Com chouriço marajoara e legumes (alho, cebola, batata, repolho, cenoura e cheiro verde)
06	Frango desfiado	Com arroz parbolizado (alho, cebola, carirú, couve) batata inglesa e abóbora em pedaços pequenos, cenoura e beterraba ralada
07	Feijoada	com arroz (alho, cebola, couve, cheiro verde, colorau e sal), charque ou chouriço marajoara
08	Filé de peixe frito ou desfiado com feijão	com arroz parbolizado (alho, cebola, cenoura ralada) feijão rajado (com carirú, abóbora e repolho) e farinha de mandioca
09	Frango guisado	com arroz parbolizado (alho, cebola, couve) e legumes (cenoura, batata, abóbora, repolho e tomate)
10	Frutas in natura	Abacaxi, banana, melancia, maçã, laranja e coco (água)
11	Macarronada de frango	com macarrão espaguete ou parafuso (alho, cebola) frango desfiado e ovos cozidos
12	Macarronada marajoara	com macarrão parafuso (alho, cebola, cheiro verde e tomate), carne moída, ovos cozidos, chouriço e queijo do marajó
13	Maniçoba	com arroz parbolizado (alho, cebola, couve) e farinha de mandioca
14	Mingau de aveia	em flocos finos com leite integral
15	Mingau de arroz	com arroz tipo 02, farinha de tapioca e leite integral
16	Mingau de milho flocado	com leite integral e coco seco
17	Mingau de milho branco	com leite integral e coco seco
18	Mingau de tapioca	com leite integral
19	Picadinho com purê	com arroz (alho, cebola, cenoura em cubos pequeno) batata inglesa amassada com leite
20	Sanduíche marajoara	com pão de forma, frango desfiado com cenoura ralada, alho, cebola, cheiro verde, queijo do Marajó e suco
21	Sopa de carne	Com carne, massa para sopa, batata, cenoura, beterraba, macaxeira repolho, tomate e farinha de mandioca
22	Sopa de feijão	com massa para sopa, charque ou chouriço marajoara, beterraba, abóbora, cenoura, batata, macaxeira, repolho, tomate, carirú e couve

23	Sopa de frango	com massa para sopa, ovos cozidos, batata inglesa, cenoura, abóbora, macaxeira, repolho e tomate
24	Strogonoff sourense	com arroz, carne em tiras, molho de tomate in natura, queijo do marajó e farinha de mandioca
25	Suco de fruta com pão de hambúrguer (X-Búfalo)	com carne moída, chouriço do Marajó, queijo do Marajó e alface
26	Suco de fruta	com leite integral e bolacha doce ou salgada
27	Vitamina de fruta banana e mamão	com leite integral, aveia e bolacha doce ou salgada
28	Vitamina de fruta de abacate	com leite integral, aveia e bolacha doce ou salgada
29	Vitamina de fruta de banana	com leite integral, aveia e bolacha doce ou salgada

Camilly do Espírito Santo Leão
Camilly do Espírito Santo Leão
Nutricionista Municipal RT
CRN: 6426

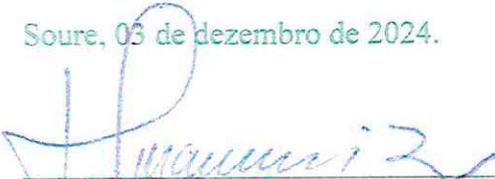
Carolina Solange Barbosa Ramires
Carolina Solange Barbosa Ramires
Nutricionista Municipal QT
CRN: 8050

ATA DE REUNIÃO COM OS MEMBROS DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E NUTRICIONISTAS DA REDE DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE SOURE/PA, PARA APRESENTAÇÃO E APROVAÇÃO DOS ITENS DO CARDÁPIO ESCOLAR, LICITAÇÃO E CHAMADA PÚBLICA PARA O ANO DE 2025.

No dia três do mês de dezembro de dois mil e vinte e quatro, às dez horas e trinta minutos, na casa dos conselhos CAE e CACS FUNDEB, foi realizada a reunião para apresentação do cardápio de merenda escolar do ano de 2025, dos itens da licitação e chamada pública. Estavam presentes a Gerente de Merenda Escolar Maria Lorena Lopes Oliveira, as Nutricionistas Camily do Espírito Santo Leão e Carolina Solange Barbosa Ramires, e os membros do Conselho de Alimentação Escolar. O presidente do CAE, Marcelo Nunes, deu início cumprimentando a todos, ressaltando a importância da pauta e agradecendo a presença dos membros do Conselho. Em seguida, a Gerente de Merenda Escolar, Maria Lorena Lopes Oliveira, explicou o motivo e a relevância da reunião para apresentação e aprovação do cardápio da merenda escolar, logo após, a nutricionista Camily do Espírito Santo Leão apresentou aos membros do CAE presentes, os itens da licitação que irão compor o cardápio de 2025 e explicou a importância de cada um, em seguida, a Nutricionista Carolina Ramires apresentou os itens da agricultura familiar e apresentou o cardápio de 2025.

Após a leitura dos itens, os membros do CAE esclareceram suas dúvidas a respeito da alimentação escolar, deram sugestões e aprovaram o cardápio de 2025. Assim, deu-se por encerrada a presente reunião às onze horas e trinta minutos, eu Dinamérico Corrêa Cruz, lavrei a presente Ata, que após ser lida e aprovada, vai assinada por mim e por todos os presentes.

Soure, 03 de dezembro de 2024.



Marcelo Nunes
Oliver Carlos S. N. Brandão
Sociedade dos Argos Santos
Camilly do Espírito Santo Leão
Francisco Ribeiro dos Santos
Maria Lorena Lopes Oliveira
Carolina Solange Barbosa Ramires
Celymari Assunção Salgado
Marla Caroline Pantoja Chaves

Ofício Nº 343/2024 – SEMED

Soure/PA, 11 de dezembro de 2024

A Sr. Luan Jardel de Moura Santos
MD. Presidente da CPL

Solicitamos através deste, que seja realizado abertura do processo licitatório de merenda escolar para aquisição de gêneros alimentícios, objetivando atender a alimentação escolar dos alunos do município de Soure/PA. Segue em anexo:

- Relação de Gêneros Alimentícios
- Estudo Técnico Preliminar
- Sugestão de cardápio
- Ata de reunião de aprovação do CAE


Rita de Cássia Guimarães Fonseca
Secretária Municipal de Educação
Decreto Nº 019/2023-PMS