



MUNICÍPIO DE ARARAQUARA  
- Gabinete do Prefeito -

Araraquara, 14 de fevereiro de 2025.

Ao  
Excelentíssimo Senhor

**RAFAEL DE ANGELI**

MD. Presidente da Câmara Municipal

Rua São Bento, 887.

CEP 14801-300 - ARARAQUARA/SP

Senhor Presidente:

Com os nossos respeitosos cumprimentos, em resposta ao **Requerimento nº 101/2025**, de autoria da Vereadora **MARIA PAULA**, sobre o assunto, informamos, conforme manifestação prestada pela Secretaria Municipal da Educação:

**Sobre a gestão da alimentação escolar (diretrizes, qualidade, variedade e adequação nutricional dos alimentos oferecidos aos alunos):**

A Alimentação Escolar é regida pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e segue em vigor a Lei nº 11.947/2009, a Resolução nº06/2020 e a Resolução nº20/2020, Resolução CD\_FNDE nº 3/2025 que dispõem sobre os recursos financeiros e o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), popularmente conhecido como merenda escolar, é gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e visa à transferência, em caráter suplementar, de recursos financeiros aos estados, ao Distrito Federal e aos municípios destinados a suprir, parcialmente, as necessidades nutricionais dos alunos. É considerado um dos maiores programas na área de alimentação escolar no mundo e é o único com atendimento universalizado.

O Programa iniciou-se na década de 40, mas não se estendeu por falta de recursos financeiros, porém em meados da década de 50 foi elaborado um abrangente Plano Nacional de Alimentação e Nutrição, denominado Conjuntura Alimentar e o Problema da Nutrição no Brasil. É nele que, pela primeira vez, se estrutura um programa de merenda escolar em âmbito nacional, sob a responsabilidade pública.



## MUNICÍPIO DE ARARAQUARA - Gabinete do Prefeito -

Ao longo das décadas o Programa foi se estruturando, tomando forma e trazendo cada vez mais seriedade no cuidado com o aluno.

Com a Lei nº11.947/2009 houve grandes avanços, mas foi em 17 de junho de 2013, com a publicação da Resolução FNDE nº 26, que fortalece um dos eixos do Programa, a Educação Alimentar e Nutricional (EAN), ao dedicar uma Seção às ações de EAN (Educação Alimentar e Nutricional). Essa medida vai ao encontro das políticas públicas atuais relacionadas à Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), trazendo a obrigatoriedades de profissionais da área de nutrição para linha de frente da aplicação do Programa.

Até antes de 2013 alimentação escolar era composta por cardápios mais simplificados, com pratos únicos, exemplificando com mingau, sopas, polenta. A partir da referida data e a cada decreto (inclusive a último é de 04.02.2025) o programa fica mais específico e detalhado, fomento a nutrição do aluno e qualidade de atendimento com excelência.

Para a elaboração do cardápio, as Nutricionistas do Quadro Técnico seguem as diretrizes do Programa, oferecendo alimentação saudável e adequada, onde os cardápios elaborados compreendem o uso de alimentos variados e seguros, respeitando hábitos alimentares saudáveis, em conformidade com a faixa etária e o estado de saúde, inclusive dos alunos que necessitam de atenção específica (alergias, patologias) e condições especiais de alimentação (paralisia cerebral, sonda, seletividade alimentar, transtornos globais de desenvolvimento).

Antes das especificidades da elaboração do cardápio, é importante apresentar:

Resolução 06/2020 - Capítulo 1: Da Alimentação Escolar

“Art. 2º Entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.

Art. 3º A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Resolução.

Art. 4º O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de



## MUNICÍPIO DE ARARAQUARA

- Gabinete do Prefeito -

educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo."

Da elaboração dos cardápios:

Resolução 06/2020 Capítulo 4: Seção II, Dos Cardápios

Da Alimentação Escolar

"Art. 17 Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo RT do PNAE, tendo como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável.

§ 1º Os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.

Art. 18 Os cardápios devem ser planejados para atender, em média, as necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto no Anexo IV desta Resolução, sendo de:

I – no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, duas refeições, para as creches em período parcial;

II – no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para as creches em período integral, inclusive as localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos;

III – no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, por refeição ofertada, para os estudantes matriculados nas escolas localizadas em comunidades indígenas ou em áreas remanescentes de quilombos, exceto creches;

IV – no mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertada uma refeição, para os demais estudantes matriculados na educação básica, em período parcial;

V – no mínimo 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertadas duas ou mais



**MUNICÍPIO DE ARARAQUARA**  
- Gabinete do Prefeito -

refeições, para os estudantes matriculados na educação básica, exceto creches em período parcial;

VI – no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições, para os estudantes participantes de programas de educação em tempo integral e para os matriculados em escolas de tempo integral.

§ 1º Em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 280g/estudantes/semana de frutas in natura, legumes e verduras, assim distribuídos:

I – frutas in natura, no mínimo, dois dias por semana;

II – legumes e verduras, no mínimo, três dias por semana (Redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, de 02 de dezembro de 2020).

§ 2º Em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral, os cardápios devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 520g/estudantes/semana de frutas in natura, legumes e verduras, assim distribuídos:

I – frutas in natura, no mínimo, quatro dias por semana;

II – hortaliças, no mínimo, cinco dias por semana. II – legumes e verduras, no mínimo, cinco dias por semana (Redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, de 02 de dezembro de 2020).

§ 3º As bebidas à base de frutas não substituem a obrigatoriedade da oferta de frutas in natura.

§ 4º É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de ferro heme no mínimo 4 (quatro) dias por semana nos cardápios escolares. No caso de alimentos fonte de ferro não heme, estes devem ser acompanhados de facilitadores da sua absorção, como alimentos fonte de vitamina C.

§ 5º É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de vitamina A pelo menos 3 dias por semana nos cardápios escolares.

§ 6º Os cardápios devem, obrigatoriamente, limitar a oferta de:

I – produtos cárneos a, no máximo, duas vezes por mês;

II – alimentos em conserva a, no máximo, uma vez por mês; (Redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, de 02 de dezembro de 2020).

– bebidas lácteas com aditivos ou adoçados a, no máximo, uma vez por mês em



**MUNICÍPIO DE ARARAQUARA**  
- Gabinete do Prefeito -

unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial e, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral;

III – líquidos lácteos com aditivos ou adoçados a, no máximo, uma vez por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial e, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral; (Redação dada pela Resolução CD/FNDE nº 20/2020, de 02 de dezembro de 2020).

IV – preparações regionais doces a, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial; e a, no máximo, uma vez por semana em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral;

V – margarina ou creme vegetal a, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial; e a, no máximo, uma vez por semana em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral.

§ 7º É proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todos os cardápios.

§ 8º É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade, conforme orientações do FNDE.

Art. 19 Para as refeições da alimentação dos estudantes com mais de três anos de idade, recomenda-se no máximo:

I – 7% (sete por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;

II – 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais;

III – 7% (sete por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;

IV – 600 mg (seiscentos miligramas) de sódio ou 1,5 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertada uma refeição;

V – 800 mg (oitocentos miligramas) de sódio ou 2,0 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertadas duas refeições;



**MUNICÍPIO DE ARARAQUARA**  
- Gabinete do Prefeito -

VI – 1.400 mg (mil e quatrocentos miligramas) de sódio ou 3,5 gramas de sal per capita, em período integral, quando ofertadas três ou mais refeições.

§ 1º Recomenda-se que os cardápios do PNAE ofereçam diferentes alimentos por semana, de acordo com o número de refeições ofertadas:

I – Mínimo de 10 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 1 refeição/dia ou atendem a 20% das necessidades nutricionais diárias;

II – Mínimo de 14 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 2 refeições/dia ou atendem a 30% das necessidades nutricionais diárias;

III – Mínimo de 23 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 3 ou mais refeições/dia ou atendem a 70% das necessidades nutricionais diárias.

Parágrafo único. Em caráter complementar, recomenda-se que seja de no mínimo 50 (cinquenta) o número de diferentes tipos de alimentos in natura ou minimamente processados adquiridos anualmente pelos municípios.

Art. 22 É proibida a utilização de recursos no âmbito do PNAE para aquisição dos seguintes alimentos e bebidas ultraprocessados: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição."

**Sobre a destinação das sobras de alimentos e quantidade aproximada de sobras:**

Considerando que o ambiente escolar é tido como local de aprendizagem e que a alimentação se insere neste processo, é esperado que haja sobras da(s) preparação(ões) servida(s) aos alunos uma vez que, além da construção de hábitos alimentares, há outros fatores envolvidos ao ato de comer como questões culturais, sociais, percepção interna de fome e saciedade (a criança pode sentir saciada com porção menor do que a servida no prato) e de saúde.



## MUNICÍPIO DE ARARAQUARA - Gabinete do Prefeito -

A alimentação no contexto escolar é tida como referência de aprendizado em que, muitas vezes, a criança tem o contato com algum(ns) alimento(s) pela primeira vez na Unidade Escolar, podendo ou não se sentir encorajado para experimentá-lo(s) naquele momento. Neste sentido, é previsto que algum dos alimentos sejam desprezados como um todo ou em parte, contudo a denominação desperdício não é correta, mas sim como um início de educação nutricional uma vez que estudos indicam que o indivíduo deve ser exposto a um alimento por no mínimo 15 (quinze) a 20 (vinte) vezes para conseguir reconhecer o alimento como de consumo habitual e suas características organolépticas (cheiro, sabor, textura/consistência e cor).

As orientações técnicas do Setor são de que as sobras (excedentes de sobra limpa e restante dos pratos) devem ser dispensadas em lixo orgânico. O percentual estabelecido como margem de segurança é de 10% de sobra limpa (excedente que fica nas panelas e/ou balcões térmicos e que não foram consumidos na refeição) em relação ao quantitativo total produzido.

O Plano Anual de trabalho do Setor de Alimentação Escolar traz a ação da continuidade da medição das sobras iniciada em 2024. A sobra de alimentos acima do previsto é produzida por tais fatores:

- A informação de alunos presentes no dia chega na cozinha após os primeiros 30 minutos da jornada de trabalho fazendo com que as merendeiras se organizem com quantitativos subjetivos na preparação do alimento sem considerar as ausências de alunos;
- A necessidade de orientação contínua às equipes de cozinha quanto a execução de técnicas dietéticas durante o preparo e pré-preparo;
- Porcionamentos equivocados dos pratos sem respeitar as faixas etárias;
- Porcionamento indiscriminado do prato pedagógico para o adulto apesar das orientações descritas Nota Técnica nº 04/2024.

Importante informar que essas citações são apontamentos que fazem parte da rotina de um serviço de alimentação. Os ajustes de porcionamento, por exemplo, são frequentes, pois tem variações ao longo do ano, como por exemplo, início do ano há um consumo maior, em épocas de temperaturas mais baixas também aumenta o consumo, em épocas de temperaturas mais altas o consumo diminui, enfim, a sensibilidade e a experiência do merendeiro escolar e da equipe técnica são consideradas nestes casos.



**MUNICÍPIO DE ARARAQUARA**  
- Gabinete do Prefeito -

**Sobre o Decreto nº13804/25 (suspensão):**

Ao considerar tal Decreto, a alimentação escolar oferecida aos alunos não foi alterada, nem qualitativamente e nem quantitativamente no que tange a porção servida, conforme descrições específicas apresentadas acima. A orientação técnica do Setor enviada às Unidades para ser repassada aos merendeiros para a redução de 40% da alimentação deveu-se à redução do número de pratos que eram servidos aos funcionários e colaboradores anteriormente à publicação do Decreto. Uma orientação do setor responsável tecnicamente fazia-se necessária, no momento, como forma de respaldar as equipes das cozinhas para como quantificar um volume adequado, não utilizando itens desnecessariamente e gerando desperdícios do erário público no que tange as sobras (alimento que sobra nas panelas ao final da distribuição de todas as refeições).

Dentre as diretrizes do PNAE têm-se que a Educação Alimentar perpassa de maneira transversal o currículo escolar, devendo ser abordado o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas e habilidades que promovam modos de vida saudáveis, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional, dentro do currículo escolar a partir dessa diretriz, que se concedia a alimentação simultânea dos funcionários como incentivo à formação de hábitos saudáveis dos alunos. Contudo, ao decorrer do tempo as premissas foram se perdendo, passando ao descumprimento quanto às questões quantitativas (o que definimos como alimentação pedagógica, a quantidade do prato pedagógico deveria ser semelhante ao do aluno e não maior) e quanto ao incentivo junto ao aluno como forma de educação alimentar.

Mediante isto, na rotina escolar se observa que boa parte dos funcionários se utilizavam deste momento da alimentação dos alunos para refeição própria e não para estímulo (motivo esse da concessão). Ainda que o horário de almoço dos funcionários, conforme registro de ponto fosse diferente daquele em que deveria se sentar com os alunos, observa-se que a função de educação e atividades pertinentes ao cargo de educador, estimulador, pouco acontece nesse período no refeitório. Por muitas vezes, alunos são vistos alimentando-se sem direcionamento adequado dos adultos, os quais alimentam-se em pé, em grupos de adultos e/ou ainda em quantidades exorbitantes, divergindo da função de proporcionar associação, imitação e reconhecimento das preparações que estão nos próprios pratos. Ressaltamos também que por vezes, devido os adultos já possuir suas preferencias alimentares, uma



**MUNICÍPIO DE ARARAQUARA**  
- Gabinete do Prefeito -

vez que se tem o hábito construído, se recusam a consumir determinados alimentos, na presença da criança.

Estar à mesa junto aos alunos, para além de se alimentarem simultaneamente, permitiria, maior atenção ao que está acontecendo, aos interesses, narrativas e atenção às dificuldades dos alunos. O papel dos educadores é de ensinar a criança a se alimentar e possibilitar o imaginário, instigar a criatividade, desenvolver a autonomia e valores que dão sentido e significados ao ato de comer, promovendo diferentes aprendizagens.

A Nota Técnica nº 04/24 publicada pela então Gerência de Abastecimento e Alimentação Escolar, em que discorre sobre o prato pedagógico de funcionários, foi uma das ações adotadas pela Equipe Técnica, para organizar e controlar a gestão dos alimentos (função do setor), e por vezes, foi completamente ignorada, utilizada como ironia por parte do corpo escolar, com questões que chegavam a situações constrangedoras para com a equipe de merendeiros e da Equipe Técnica, hostilizando o trabalho de gestão, tratando os controles como atitudes "mesquinhas", por seguirmos os protocolos.

As unidades escolares recebem os alimentos estocáveis (não perecíveis) uma vez ao mês para uso de 5 semanas (4 semanas do mês + 1 semana de segurança) e temos como instrumento de gestão o Pedido Complementar (utilizado para eventuais necessidades). O número de pedidos complementares de gêneros alimentícios ainda por volta do dia 20 (vinte) de cada mês acontece de forma exagerada e desorganizada pelas Unidades, pedido este que não deveria acontecer usualmente, mas apenas como algo emergencial, consolidando o uso desordenado, inconsciente e onerando o erário público. Estas instabilidades de uso de alimentos refletem a variação de número de refeições servidas (pratos mais volumosos e em quantitativo sem mensuração adequada e/ou estável ao longo dos meses) gerando dificuldade de orientação técnica de números reais. (Obs.: Os pedidos mensais de gêneros estocáveis são enviados pelo Abastecimento, mediante planilha matriz conforme número de alunos da Unidade, na primeira semana de cada mês).

Na semana em que houve suspensão da alimentação de funcionários nos CERs, foi nítida a economia dos recursos financeiros mediante os pedidos de hortifrutigranjeiros da semana, por exemplo, ao considerar que os pedidos semanais variam em torno de R\$100.000,00 e, nesta semana, foi de R\$43.000,00, sem nenhum prejuízo ao cumprimento do cardápio proposto aos alunos.



## MUNICÍPIO DE ARARAQUARA - Gabinete do Prefeito -

Como exemplo, atualmente, temos Unidades Escolares que contam com 100 (cem) funcionários/colaboradores, número semelhante ao de 01 (uma) unidade escolar da modalidade de Educação Infantil. Ao considerar que os pratos dos funcionários nunca são condizentes com a orientação de ser um prato pedagógico, alimentaríamos um quantitativo de uma unidade de mais de 200 (duzentos) alunos com a oferta desta alimentação.

O impacto da alimentação ofertada apenas aos alunos, como rege a lei, tem como objetivo primordial a otimização dos recursos financeiros e também:

- Inclusão de pratos novos no cardápio escolar melhorando ainda mais a qualidade nutricional;
- da mão de obra das cozinhas e de todas as atividades inerentes à rotina (pré-preparo, higienização e cortes de hortifrutigranjeiros, carnes, etc.);
- do cumprimento integral dos cardápios propostos;
- organização continuada dos espaços da cozinha, estoques, freezers e geladeiras pela redução do volume de insumos;
- controle diário e adequado de alimentos em estoque, otimização da execução de preparações especiais para alunos com patologias relacionadas à adaptação de cardápio no âmbito escolar;
- redução dos atestados médicos e absenteísmo da classe (merendeiros), principalmente por atividades repetitivas advindas da sobrecarga de serviço.

Além destes fatores, há um aumento exponencial de alunos com diagnóstico de alergias e intolerâncias alimentares e restrições alimentares. Os dados dos últimos quatro anos indicam a urgência de intensificação nos cuidados relativos a esta questão. O levantamento de atestados entre 2021 e 2024 mostrou um aumento de 319% no número de alunos com restrições alimentares. Dentre as restrições, as maiores incidências foram: alergia à proteína do leite de vaca, intolerância à lactose, alergia a ovo, e consideravelmente, a alergia combinada entre leite e ovo (960%), alergia a corantes (800%) e as alergias múltiplas nas quais um mesmo indivíduo apresenta restrição a mais de três alimentos (33.900%). Além das alergias/intolerâncias, verificou-se também o aumento dos diagnósticos de refluxo, diabetes tipo 1 e constipação intestinal. Mediante estes dados, a equipe técnica trabalha incessantemente nas orientações de



**MUNICÍPIO DE ARARAQUARA**  
- Gabinete do Prefeito -

cuidados dietéticos, adaptações alimentares e ambientais pertinentes e os merendeiros em executar essas preparações específicas.

Na ótica externa, obteve várias conclusões, o que é compreensível, uma vez que as diretrizes do PNAE são de alta complexidade, pois o senso comum compara a alimentação escolar com o trabalho de restaurantes ou similares, entretanto, trata-se de um serviço de alimentação alicerçada a legislações rigorosas aliadas a Sociedade Brasileira de Pediatria, OMS e todas suas atualizações legais.

**Sobre a apuração disciplinar:**

Com a suspensão do decreto, a pergunta não se aplica, considerando que não houve tempo para que houvesse descumprimentos.

**Considerações Finais:**

A Alimentação Escolar de Araraquara é de exímia qualidade, contudo podemos fazer uma reflexão: Se de fato trabalhássemos exclusivamente ao atendimento do alunado, quantos benefícios eles teriam a mais?

As merendeiras e merendeiros escolares exercem suas funções de forma primorosa para o preparo de alimentos, técnicas culinárias e higiênico-sanitárias, acrescidas todas as diretrizes do PNAE e suas especificidades, o que envolve uma grande responsabilidade. Essa categoria foi ouvida? Uma vez que no cotidiano escolar são elas que estão na linha de frente e fazem a alimentação acontecer a contento, durante os 200 dias letivos, sabendo que poderiam se dedicar exclusivamente ao público-alvo?

Nos últimos três anos fizemos cardápios especiais para o Dia das Crianças, sendo dois deles hambúrguer, batata "frita", ketchup caseiro e 1 deles pizza para os mais de 18 mil alunos da Rede Municipal de Ensino. Foi uma ação ousada, mas abraçada pela equipe de merendeiros, onde se empenharam de forma exemplar, porém nos bastidores foi uma estratégia complexa. Atendemos todas as crianças e os adultos. O feedback dos alunos, foi maravilhoso, os olhinhos das crianças "brilhavam", quando se deparavam com o cardápio especial. Entretanto, esses momentos se tornam raros, quase que inexistentes, pois se focássemos exclusivamente no público-alvo, essas ações seriam mais frequentes e formariam memórias afetivas jamais esquecidas.

Não estamos falando somente de valores financeiros, mas sim de uma ordenança. Entendemos que alterações repentinas geram desconfortos, mas temos que considerar que a alimentação escolar não pode ser sobrecarregada e



**MUNICÍPIO DE ARARAQUARA**  
- Gabinete do Prefeito -

ser responsabilizada por ações que são prerrogativas de outras políticas públicas ou reivindicações salariais e trabalhistas.

Colocamo-nos à disposição para o que for necessário,  
renovamos os protestos de nossa estima e consideração.

Atenciosamente,

**LUIS CLÁUDIO LAPENA BARRETO**

Prefeito Municipal