

ATA 005/2022 – 17/08/2022 - REUNIÃO ORDINÁRIA PRESENCIAL 9h CASA DOS CONSELHOS

Aos dezessete dias do mês de agosto do ano de dois mil e vinte e dois, às 9h, reuniram-se de forma presencial, na Casa dos Conselhos, todos os conselheiros titulares do CAE gestão 2021/2025: Liza Carolina Gomes Martins (presidente), João Evangelista Chagas Santos Neto (vice-presidente), Letícia Alves Jurado (titular), Ana Paula Santos de Oliveira Ponciano (titular), Ligia Gorges (titular), Irineu Zimmermann (titular), Joyce Adriane Franz de Sousa e a Secretária executiva Viviane Berkenbroch Ramos, com a presença da convidada Patrícia Duarte Cidral, Secretária Municipal de Educação. Para tratar da seguinte pauta: Aprovação e assinatura da ata. Participação da Secretária de Educação – esclarecendo dúvidas sobre a terceirização da merenda. Deliberação e definição do instrumento de visitas. Envio de registros de inadequações ou de solicitações durante as visitas nas unidades escolares. Apresentação do aplicativo e-PNAE. Alteração do horário de reunião. A presidente iniciou a reunião agradecendo a presença de todos, explicando que tem muitas mudanças ocorrendo e que é necessário alinhar a comunicação para que o CAE possa realizar as visitas com tranquilidade, pois chegam muitos questionamentos. Agradeceu a presença da Secretária de Educação passando a palavra à mesma. A Secretária de Educação Patrícia iniciou sua fala explicando que tem muita afinidade com o CAE pois já participou por muitos anos do conselho. Informou que ela e a Secretária adjunta Maria Luiza Ranghetti percorreram todas as escolas para explicar o processo de terceirização, pois chegam as Agentes de Serviços Gerais muitas informações distorcidas, portanto, essa ação permitiu esclarecer as dúvidas das servidoras e o que explicou à elas explicará ao conselho. Informou que esse processo de terceirização já se discute a muito tempo, com estudo, visita a outros municípios, levantamento de custos envolvendo gás, manutenção, equipamentos, galpão de armazenamento, etc. Com essa análise, verificou-se que a implementação desse procedimento poderá trazer economia ao município visando manter a qualidade da merenda. Argumentou que a merenda oferecida atualmente é muito boa sendo referência para os outros municípios, pela variedade no cardápio e pela qualidade dos alimentos. Contudo, alguns dados foram percebidos nas escolas, pois não tem pessoas aptas para a cozinha atuando nessa função, que gostam de cozinhar, percebendo o que determina o problema se é falta de gestão, se é a quantidade de cozinheiras, se é a profissional que não gosta de estar na cozinha, pois o município não tem o cargo de cozinheira. Trouxe um dado alarmante ao conselho indicando que a Rede Municipal possui 220 ASG efetivas, dessas, 75 estão afastadas por algum tipo de licença, aí contratam uma ACT para essa substituição, essa ACT também se afasta, por licença médica, e tem que chamar outra. Dessa forma, possui três servidores vinculados a uma vaga, calculando-se o custo dessa vaga, ela está custando mais de R\$5.000,00 ao município, sendo um custo muito alto para essa função, tornando o custo da folha de pagamento muito alto, isso implica em não poder dar aumento ao professor, ou a outra categoria. Essa situação onera a folha de pagamento. Explicou que hoje tem mais ACT que efetivas atuando. Portanto, se deparam com falta de profissionais, pra cozinha, pra limpeza. Que o cargo de limpeza vai ser terceirizado também, quem é efetivo tem a carreira mantida até se aposentar. O cargo de ASG foi extinto, não haverá mais concurso ou seletivo. Explicou que os municípios estão aderindo a terceirização, não tem como fazer diferente. A tendência é a terceirização, em todos os municípios, primando pela economia e qualidade dos serviços prestados. Deparam-se com o problema de falta de pessoal, com a compra do alimento, pois as empresas aumentam o preço absurdamente de uma semana pra outra. Nesses casos, a licitação precisa passar por um processo de reequilíbrio de preço, que é um processo demorado,

é um trabalho gigante para garantir que não falte os alimentos. Exemplificou que isso aconteceu com o gás, com o leite, com a carne, são processos lentos pois a empresa pode recorrer. A empresa é notificada, é multada, mas mesmo assim a resolução do problema pode levar anos. Que o serviço público não é igual a uma empresa privada. Explicou que a terceirização é vantajosa para o município, pois vai tirar uma responsabilidade grande da educação sobre a compra de alimentos e sobre o quadro de pessoal, mas a responsabilidade aumenta em relação a fiscalização, que precisam intensificar a fiscalização, que cada pessoa da escola deve fiscalizar, que terão um fiscal por escola, o fiscal do contrato, as nutricionistas. Explicou como vai ocorrer o procedimento na escola informando que a cozinha é assumida pela empresa, a limpeza, materiais, que mais nada dentro da cozinha é responsabilidade do município, que é tudo por conta da empresa. A parte estrutural da cozinha, utensílios, equipamentos, tudo é por conta da empresa. Estão fazendo um inventário indicando que a empresa vai receber a cozinha com os itens listados e o que estiver faltando é de responsabilidade da empresa providenciar. E quando a empresa devolver a cozinha precisa devolver da mesma forma que pegou com os mesmos itens e nas mesmas condições. Também é de responsabilidade da empresa adquirir os alimentos. Que o cardápio permanece sendo definido pela educação e a empresa deve executar como está sendo contratado. Que o objeto final da licitação é o prato feito servido ao aluno. A forma de controle dessas refeições será definida em reunião, na sequência desta, com o setor de Gestão e Controle, da Prefeitura. Informou que estão migrando o sistema de controle da Portabilis para o sistema Betha, pois o sistema controla a frequência diária dos alunos, com todos os registros on line, estão tentando atrelar ao sistema o controle da alimentação, precisam verificar como vão controlar a repetição, que o aluno poderá repetir e cabe a educação ter um controle rigoroso pois irão pagar por refeição servida. Exemplificou que havendo situações com menos alunos, como dia de chuva, irão pagar somente pela quantidade de aluno que comer, não pelo total de alunos da escola. Explicou que essa quebra permitirá uma economia, pois a licitação parte de R\$22milhões que é o total do contrato, quando se tem 100% dos alunos todos os dias, contudo, a média diária de frequência é de 80% dos alunos. Portanto, esse valor vai se reduzindo. Por isso, esse controle nos primeiros 60 (sessenta) dias será muito importante para a organização e ajuste de todo o processo, que uma planilha será preenchida todos os dias com a quantidade de refeições fornecidas, que a nota fiscal será emitida a cada 15 dias com o número de refeições servidas e especificadas, para facilitar o controle. Ressaltou que os procedimentos estão projetados dessa forma, contudo, mas, é na prática que irão constatar a eficácia desse processo, e espera que o CAE também intensifique as visitas, que sejam parceiros da educação na fiscalização. Que o início das atividades está previsto para dia 29 de agosto do ano vigente, contudo, não acredita que essa data se concretize pois estão recrutando as cozinheiras, realizando as entrevistas. Acredita que não tenha tempo para iniciar nesta data, pois querem que iniciem com tudo organizado. Explicou que sairá da reunião com o setor de Gestão e Controle com um modelo definido para o controle das refeições servidas, na questão do alimento que hoje está na escola e a empresa vai herdar esse estoque, mas que esse valor será descontado da nota fiscal. Isso será definido também nessa reunião. Argumentou também sobre os recursos do PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar, que fica em torno de R\$2milhões/ano, e 30% desse valor precisa ser investido em agricultura familiar obrigatoriamente, que é lei e precisa ser cumprido. Portanto, cerca de R\$600mil precisam ser investidos em agricultura familiar, que a prefeitura vai continuar comprando, fazendo a licitação da chamada pública para esses itens. Que poderão usar o valor necessário para a agricultura

familiar e o restante podem pagar à empresa, que não há problema nesse procedimento, então poderão abater o saldo da nota da empresa. Consultaram outros municípios sobre isso. Ressaltou que o mínimo que precisarem comprar de alimento facilitará para o município, pois evitará processos licitatórios exaustivos e economia na compra de alimentos, pois ficará ao encargo da empresa terceirizada. Relembrou com os conselheiros um fato que ocorreu de um fornecedor entregar carne estragada e a consequência foi 6 meses sem carne na merenda escolar. Os conselheiros exemplificaram outras situações de aquisição de alimentos fornecidos com problemas e que demoram a resolver por causa dos trâmites legais do processo licitatório. Destacou que esses trâmites demoram muito pois precisam licitar o produto novamente. A presidente do CAE argumentou da centralização de uma só empresa fornecendo tudo, que deveria ter opções de mais empresas para fornecer os alimentos. O conselheiro Irineu citou a Lei 8.666 que estabelece que havendo a desclassificação do primeiro colocado podem chamar o segundo colocado, mas a Secretária de Educação destacou que a empresa chamada precisa aceitar o valor oferecido pela empresa desclassificada e a maioria não aceita e que gera muitos recursos. A Secretária de Educação destacou que todas essas situações foram previstas no cálculo de gastos envolvendo a alimentação, desde o fogão industrial, que ocasiona muitos problemas, que a estimativa total foi de R\$23 milhões, contando o preço da comida que tem uma variação muito grande, que para a licitação foi lançado o valor de R\$22 milhões, então já gerou uma economia, e como será pago por refeição fornecida, considerando as ausências dos alunos, estão projetando um custo de R\$18 milhões/ano com a terceirização, portanto, haverá uma economia neste processo. Destacou que a economia deve ocorrer mas que a qualidade da merenda não pode diminuir. Explanou sobre a falta de cargo de cozinheira, que para ocupar a função de ASG não exige nenhum conhecimento em cozinha e muitas vezes só tinha vaga na cozinha ou a servidora que estava na limpeza precisava substituir alguém na cozinha. Isso acarreta muitos problemas com pouca produção de alimento ou comida feia, mal apresentada. Com a empresa terceirizada a cobrança será pela qualidade do serviço prestado, um serviço de excelência. Se a pessoa não tem aptidão para a cozinha ou se a comida foi mal feita a pessoa deve ser substituída, o que não é possível fazer atualmente, pois não se pode nem cobrar, pois as vezes a pessoa não gosta do que está fazendo, o cargo não é de cozinheira, então não se pode cobrar da servidora. A conselheira Leticia questionou em relação a quantidade de funcionários nas cozinhas, que serão disponibilizados pela empresa. A Secretária explicou que eles precisam entregar o produto final conforme contratado, que a licitação não exige quantidade de cozinheiras por cozinha, mas exige qualidade no serviço, que se uma na cozinha não está fornecendo o serviço adequadamente eles terão que colocar mais funcionárias. A conselheira Leticia também citou que o salário foi reduzido. A secretária executiva explicou que com a empresa privada eles terão outros benefícios como carteira assinada, FGTS, seguro desemprego. O conselheiro João destacou esses benefícios. A Secretária de Educação complementou que também terão garantia de salário, que não precisarão passar por novo processo seletivo. O conselheiro João destacou que elas estão analisando somente o salário, não estão analisando o benefício do todo. Destacou que acredita na terceirização e que do jeito que está não está dando certo, com falta de qualidade na limpeza, na comida, falta de pessoal para os serviços, falou com propriedade de quem percorre as unidades pelo CAE e pelo PlanCon. Relembrou que segundo o CECANE a terceirização não deu certo em lugar nenhum. A secretária executiva citou que a conselheira Geliandra que informou que em Itajaí a terceirização está dando certo. O conselheiro João destacou que as nutricionistas de Itajaí não

querem ficar na educação. O conselheiro João disse que tem que ficar claro a questão dos 30% pois Itajaí não consegue fechar os 30%, destacou que acredita ser melhor, mas que precisa deixar bem certo essa questão dos 30%. Sugeriu que em alguns locais pode ser oferecido uma quinta refeição na entrada da aula, para gastar integralmente o valor dos 30%. A secretária de educação disse que não poderão usar a cozinha. E ressaltou que no edital está claro que os itens da agricultura familiar a prefeitura continuaria comprando e os itens serão abatidos da nota fiscal da empresa. Destacou que na reunião com o Gestor e Controle vão definir como funcionará isso para ficar muito bem certo, como será esse desconto, para não incorrerem de pagar os itens e a empresa ganhar esses itens. O conselheiro João destacou que são itens da agricultura familiar arroz, feijão e carne patinho, que se pagarem esse prato feito, estarão pagando por um prato que teve os produtos adquiridos pelo município. A secretária de educação disse que isso será abatido da nota e que a nota tem que vir com os itens especificados. O conselheiro João destacou por isso a ideia da 5ª alimentação e por isso que o CECANE não aprova a terceirização, que acabam pagando e fornecendo o alimento, que tem economia mas é de forma irregular. A presidente Liza perguntou como será feito o controle da distribuição de alimentos, sugerindo que as efetivas que estavam na cozinha poderiam fazer a fiscalização dos pratos servidos, pois elas estão na cozinha a muitos anos, já conhecem o processo e muitas não tem idade ou condições físicas para atuarem na limpeza. Destacou que muitos ajustes no percurso de implantação da terceirização terão que ser feitos, conforme vão colocando em prática, mas que todos precisam se unir pra fazer dar certo, pois é uma necessidade para o município. Que as pessoas sofrem pelo que não aconteceu, que devem se preparar mas permitir que aconteça. Destacou que em relação aos valores a serem pagos à empresa, não dizem respeito ao CAE, que muitos assuntos vão chegar para o CAE e que os conselheiros não devem promover ansiedade, questionamento ou coisas negativas para os profissionais ou para esse processo. Que o conselho deve discutir somente o que diz respeito ao CAE, mesmo ouvindo muitas situações. Questionou sobre a repetição, pois muitas escolas informaram que será somente duas vezes a repetição. Disse que essas conversas desnecessárias não devem ser fermentadas pelo CAE. A presidente fez uma análise sobre o estimado de custo e o projetado para o pagamento o qual reflete uma boa economia, destacou que a agricultura familiar deve continuar para que o CAE continue sua atuação. Ressaltando que se não houver o gasto com a agricultura familiar estarão usando o recurso irregular e este será bloqueado. O conselheiro João destacou que a atuação do conselho continua e a secretária de educação reforçou que o CAE é o órgão controlador da merenda escolar. A presidente ressaltou a necessidade da aquisição correta, como tem sido feito, da agricultura familiar, para não ter encerramento da verba do PNAE para o município. Questionou também se tem o valor do prato estabelecido. A secretária de educação explicou que fizeram um cálculo básico, pegando o valor total, dividindo pelo número de dias letivos e pelo número de alunos, chegando num valor de R\$6,25 (seis reais e vinte e cinco centavos) por aluno/por dia. Esse controle do desconto será definido em termo de nota fiscal, pois precisa chegar no valor da refeição que multiplicado chegará no valor total para pagamento. Em relação à sugestão sobre as efetivas explicou que tem várias realidades pois tem escola em que todas as efetivas estão afastadas, tem escola que o quadro efetivo está completo e que essa sugestão foi dada pela secretária às efetivas, nas visitas, pois dependendo do local e da condição de saúde de cada uma foi sugerido, que o ideal, conversado com o gestor da escola é que estivesse ali uma pessoa com experiência de cozinha, com conhecimento do processo, ressaltando que há o olhar do gestor, que não vão colocar para limpeza pesada quem

não tem condições, nessa fase de transição. Destacou que as ACTs em dezembro encerrariam o contrato com o município, mas que o olhar são para as efetivas que já estão a muitos anos na cozinha e estão muito sensíveis a essa transição, que elas sejam aproveitadas para esse procedimento de fiscalização, pois o gestor precisa ter uma pessoa de confiança para fazer essa tarefa. Que algumas escolas tem o administrador e as que não tem poderão contar com essas profissionais. A secretária destacou que não há um controle nutricional nas escolas, que não foi falado em número de repetição. A secretária de educação também informou que a empresa se propôs a realizar nas escolas um acompanhamento nutricional, pois não há uma política pública sobre o tema, no município. Que a empresa tem 5 (cinco) nutricionistas, uma para cada 10 (dez) escolas e que farão esse acompanhamento nutricional, pesando as crianças pra verificar quais estão abaixo do peso, quais estão acima do peso, para apresentarem um diagnóstico à educação e esta encaminhar à saúde. Esse trabalho será feito pela empresa sem estar no contrato, para contribuir com o acompanhamento nutricional dos alunos. Destacou que dessa forma a educação conseguirá desenvolver outras ações, que as nutricionistas da educação não irão mais precisar cuidar do estoque, ligar para fornecedor e poderão acompanhar mais a alimentação nas escolas. A presidente informou que participou de uma reunião com a empresa e informou à empresa que muitas cozinhas estão em condições precárias. Portanto, questionou como será o fluxo de encaminhamentos das demandas percebidas pelo CAE. A secretária de educação explicou que devem manter o fluxo já existente, encaminhar as demandas à educação e esta irá cobrar os resultados da empresa. Destacou a importância do CAE fornecer as informações à educação para os ajustes necessários. Solicitou que o CAE intensifique as visitas em 3 (três) períodos por semana, pois hoje fazem dois períodos por semana, principalmente no 60 primeiros dias, nos meses de agosto e setembro, período de implantação da terceirização para acompanharem como está ocorrendo. Sugeriu que o instrumento de visita tenha outros questionamentos a serem observados na visita. O conselheiro João questionou sobre as refeições para os alunos com restrição alimentar. A secretária de educação explicou que o cardápio diferenciado se manterá e as peculiaridades de cada escola serão administradas pelo gestor com a nutricionista da empresa. A secretária de educação destacou que é tudo muito novo, que surgem muitas dúvidas mas precisava ser feito e que o objetivo é que dê certo, que o aluno coma bem pra render nos estudos e espera que o conselho ajude nesse processo e se for percebido que não está dando certo tem que ter humildade pra voltar atrás. A presidente destacou que tem muitos assuntos levantados na escola mas que os conselheiros não devem ficar alimentando essas conversas. A conselheira Ana Paula justificou que ficou muito triste com a mudança pois estava a muitos anos na cozinha, mas não disse para as colegas de função, aceitarem ou não a proposta da empresa, descreveu os benefícios que terão, mas que a escolha de aceitar a proposta ou não é delas e colocou-se a disposição da escola para ajudar. O conselheiro Irineu justificou que não estava realizando as visitas por estar com Hidrocefalia e Parkinson, mas que está tratando e se sente melhor, que não quer perder sua cadeira no CAE pois já foi presidente do conselho. A secretária de educação agradeceu a dedicação do conselheiro e que ele deve fazer aquilo que estiver ao seu alcance. A secretária de educação precisou encerrar a sua explanação por causa da reunião com o setor de Gestão e Controle da Prefeitura. A presidente agradeceu a participação da secretária de educação e pelos esclarecimentos. O conselheiro Irineu disse que os servidores pegam muito atestado. O conselheiro João explicou que muitos contratados pegam a vaga com alguma doença e depois pegam atestado para tratamento. A conselheira Ligia informou que encaminhou 22 ASG para

uma escola e hoje tem 7 atuando, que tem mais afastadas do que trabalhando. A conselheira Ana Paula disse que fez tratamento de depressão mas que esteve a ponto de pedir exoneração, mas depois que fez o tratamento melhorou, que hoje está muito feliz com a sua escola. A conselheira Ligia explicou que muitos não informam sua condição de saúde na hora da contratação. O conselheiro João disse que muitas no mesmo dia de trabalho já pegam afastamento. A presidente falou sobre a necessidade da troca de horário da reunião, a secretária executiva informou que algumas conselheiras moram no centro e trabalham em bairros, que precisam ir até a escola e depois voltar, que o horário atual está ficando complicado pela distância da escola. Foi colocado a proposta das reuniões ocorrerem ou no início da manhã às 8h ou no meio da tarde às 15h30min. O vice-presidente João destacou que alguns conselheiros trabalham à tarde em outro local, impossibilitando a participação na reunião e que pra sair da escola de manhã é mais tranquilo. Optaram por transferir o horário da reunião para as 8h. O conselheiro João questionou se os alimentos estão indo normalmente para as escolas, pois está havendo muita troca de cardápio. A conselheira Ligia destacou que isso precisa passar pelas nutricionistas. A secretária executiva explicou que as nutricionistas informaram que, talvez, a carne vá em menor quantidade, aviso colocado no grupo de whatsapp do CAE, a pedido das nutricionistas. A conselheira Ana Paula informou que alguns itens estavam acabando e foi solicitado ao almoxarifado e prontamente encaminharam o que estava acabando. O conselheiro João registrou que, geralmente, quando a escola troca o cardápio, é porque aquele alimento está acabando. A presidente solicitou que os conselheiros, nas visitas, fotografem as situações e encaminhem à secretária executiva pra ela incluir nos ofícios e realizar os encaminhamentos necessários. A secretária executiva sugeriu oficializar a empresa contratada sobre o CAE e sua atuação para que não haja nenhum constrangimento ou impedimento à atuação do conselho. Os conselheiros concordaram. A presidente passou para o próximo item da pauta para analisar os instrumentos de visita. Destacou que tem vários modelos, que aplicou alguns deles, mas que alguns instrumentos são muito extensos, que precisa ser um instrumento prático e objetivo. A secretária informou que tem um sistema feito pelo CECANE com o FNDE que tem um questionário geral, mostrou na tela o instrumento, explicando que o questionário tem 99 perguntas e o resultado lançado no sistema gera um relatório geral com percentual de condições da escola, bem resumido. Explicou que outro modelo aborda todos os assuntos em instrumentos separados, totalizando 15 instrumentos (identificação da escola, água, equipamentos, manejo de resíduos, higienização, controle de vetores, preparo e pré-preparo, distribuição, edificações e instalações, cozinha, refeitório, instalações sanitárias, vestiários e armazenamento), que também são lançados no sistema e apresenta um relatório geral da escola com maior detalhamento. Mostrou na tela o instrumento e o relatório, o qual indica as providências a serem tomadas, o que precisa ser melhorado. A presidente destacou que algumas perguntas são difíceis de responder. O conselheiro João ressaltou que precisa ser aplicado por duas pessoas para ter maior confiabilidade nas respostas. A secretária ainda apresentou outro modelo, que consta no Manual dos Conselheiros, mais objetivo, contudo, não gera relatório. Os conselheiros decidiram aplicar os instrumentos do sistema (mais completos que geram relatórios) no início do ano e solicitaram à secretária executiva para completar o instrumento da cartilha com o modelo que o conselho já utiliza e colocar a proposta no grupo para análise. Também ressaltaram a necessidade de ajustes ao instrumento conforme o novo contexto de implantação da empresa terceirizada. Destacaram observar se a quantidade de cozinheiras é suficiente para atender a alimentação no horário estabelecido pela escola, pois precisam preparar as refeições,

servir, limpar e pré preparar o alimento para o outro dia. A quantidade de cozinheiras por escola preocupa os conselheiros. O conselheiro João destacou que o CAE não pode cobrar a quantidade de cozinheiras mas que o alimento seja servido no horário e em quantidade suficiente. A presidente destacou que essas situações devem ser administradas pela gestão da escola. A conselheira Ligia indicou que os conselheiros devem ir às escolas e na prática perceberem como estão ocorrendo as situações, em relação a falta de uma cozinheira e sua substituição, por exemplo. A conselheira Ana Paula destacou que as nutricionistas da empresa estarão frequentemente nas escolas e irão agir nessas situações, percebendo as ausências, as cozinheiras que não estão correspondendo à função etc. O conselheiro Irineu ressaltou que isso é consequência da quantidade de atestados. A conselheira Ana Paula informou que todas as áreas funcionais apresentam atestado, que a terceirização já era uma discussão desde 2015 e agora se concretizou. O conselheiro João voltou a reforçar a falta de pessoas interessadas em trabalhar como ASG, que pegavam a vaga mas logo apresentavam atestado. A conselheira Ligia destacou que a empresa privada tem um controle maior sobre os funcionários, que o funcionário faltoso pode ser demitido e o servidor público não pode, que precisa ter processo administrativo para exonerar e isso é muito complicado. Os conselheiros discutiram sobre possibilidades de remoção, demissão, exoneração, situações de funcionários que não podem interferir etc. Mas concluíram que, em relação às cozinheiras, com a empresa privada o controle de frequência será mais rigoroso. Em seguida a secretária executiva apresentou o e-pnae, aplicativo para o celular, que mostra o mapa do município, as escolas por zoneamento e as informações de cada escola com nome dos conselheiros, podendo avaliar as escolas. Sugeriu que os conselheiros explorem o aplicativo e utilizem como ferramenta para o controle do CAE. O responsável pela Casa dos Conselhos mostrou que a reunião foi gravada pelo canal, no youtube, da Casa dos Conselhos e o link será disponibilizado ao conselho. Não havendo mais nada a tratar a presidente solicitou maior participação dos conselheiros nas visitas e a reunião foi encerrada. Após a finalização da reunião a comissão de análise do regimento se manteve reunida no local para discutir o documento.

Liza Carolina Gomes Martins
Presidente

João Evangelista Chagas Santos Neto
Vice-presidente

Ana Paula Santos de Oliveira Ponciano

Irineu Zimmermann

Joyce Adriane Franz de Sousa

Letícia Alves Jurado

Ligia Gorges

Viviane Berkenbroch Ramos
Secretária Executiva