



Of. nº 10-A/6185-SMGGD/DEXP/GH

Novo Hamburgo, 17 de novembro de 2025

Ao Excelentíssimo Senhor  
**Cristiano Coller**  
Presidente  
Câmara de Vereadores  
Novo Hamburgo

**Assunto: Resposta ao Requerimento nº 1576/2025 Protocolo nº 833427/2025**

Senhor Presidente,

Vimos à presença de Vossa Excelência, em atendimento ao Requerimento em epígrafe, de autoria da Vereadora Professora Luciana Martins, protocolado sob o nº 833427/2025, encaminhar, em anexo, Ofício nº 5988-SMED//CSP, expedido pela Secretaria Municipal de Educação.

Atenciosamente

GUSTAVO DIOGO FINCK  
Prefeito

CÂMARA MUNICIPAL DE NOVO HAMBURGO  
PROTÓCOLO  
DOCº 1414/25 17h06

13 NOV. 2025

Eriqui Lorenz



Of. nº 5988-SMED//CSP

Novo Hamburgo, 07 de novembro de 2025

À Senhora  
**Professora Luciana Martins**  
Vereadora  
Câmara de Vereadores  
Novo Hamburgo

**Assunto: Requerimento nº 1576/2025**

Senhora Vereadora,

Vimos à presença de Vossa Senhoria, em atenção ao requerimento supracitado, encaminhar, em anexo, as respostas elaboradas pela equipe técnica do Departamento de Alimentação Escolar, da Secretaria Municipal de Educação de Novo Hamburgo, que está sob coordenação da nutricionista Sra. Andiara Maria Soares Zofoli Santini – CRN2 5793.

Atenciosamente,



ANDRÉ LUIS DA SILVA  
Secretário Municipal de Educação



### Alimentação Escolar – Rede Municipal de Ensino de Novo Hamburgo

1. Quantidade total de refeições servidas nas Escolas Municipais de Educação Básica (EMEBs) e Escolas Municipais de Educação Infantil (EMEIs):

As escolas devem informar ao Departamento de Alimentação Escolar as médias dos números de refeições servidas no mês. Os dados são tabulados em planilhas para o controle. As tabelas a seguir apresentam os valores médios por refeição, de acordo com os dados enviados pelas escolas.

QUANTIDADE DE REFEIÇÕES – EMEIS		
Refeição/Período	2024	2025
	Média Mensal	Média Mensal
Café da manhã	3183	3216
Almoço	3252	3227
Lanche	3393	3422
Berçário	266	275
Almoço adultos	851	917
<b>TOTAL</b>	<b>10945</b>	<b>11057</b>

QUANTIDADE DE REFEIÇÕES – EMEBS		
Refeição/Período	2024	2025
	Média Mensal	Média Mensal
Café da manhã	2435	2289
Lanche da manhã	6857	6446
Almoço	10453	10230
Lanche da tarde	7428	7164
Janta (EJA)	178	166
<b>TOTAL</b>	<b>27351</b>	<b>26296</b>

Os dados brutos utilizados para os cálculos podem ser encontrados através do link:

Quantidade de refeições 2024 e 2025

(<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1DOpR1LiG0lpI7hT3loetnfAXnoqjD7n4HrmCKTKHXdE/edit?usp=sharing>)

2. Qual o valor repassado pelo governo federal de forma a garantir o PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), na cidade de Novo Hamburgo:

Em 2024 o repasse do Governo Federal foi R\$ 4.075.276,61, já em 2025 até agora a Prefeitura recebeu o Valor R\$ 2.766.828,83.



Esses dados podem ser consultados através do link: LIBERAÇÕES – CONSULTAS GERAIS ([https://www.fnde.gov.br/pls/simad/internet\\_fnde.liberacoes\\_01\\_pc](https://www.fnde.gov.br/pls/simad/internet_fnde.liberacoes_01_pc)), disponível no site do Fundo Nacional de Desenvolvimento Escolar (FNDE).

3. Valor total investido na alimentação escolar no 1º e 2º quadrimestres de 2024 e no 1º e 2º quadrimestres de 2025:

Os valores gastos com a Alimentação escolar nos períodos foram:

2024	PNAE		SALÁRIO EDUCAÇÃO	
	EMEI	EMEB	EMEI	EMEB
1º Sem	R\$ 556.428,68	R\$ 600.323,34	R\$ 1.355.518,99	R\$ 2.439.009,81
2º Sem	R\$ 720.484,59	R\$ 1.778.058,91	R\$ 342.859,30	R\$ 667.158,47
Total ano	R\$ 1.276.913,27	R\$ 2.378.382,25	R\$ 1.698.378,29	R\$ 3.106.168,28

No 1º semestre de 2024 foi gasto: R\$ 4.951.280,82

No 2º semestre de 2024 foi gasto: R\$ 3.508.561,27

O total investido na alimentação escolar no ano de 2024 foi R\$ 8.459.842,09

Para os cálculos de 2025, foram considerados valores pagos até o dia 05/11/2025. Para o total gasto em alimentação escolar no ano ainda devem ser incluídos valores das notas que não foram pagas, assim como as entregas dos meses de novembro e dezembro, que estão em andamento.

2025	PNAE		SALÁRIO EDUCAÇÃO	
	EMEI	EMEB	EMEI	EMEB
1º Sem	R\$ 818.657,98	R\$ 1.739.479,31	R\$ 316.463,54	R\$ 292.341,74
2º Sem	R\$ 454.763,86	R\$ 964.672,68	R\$ 1.031.962,96	R\$ 1.627.994,41



	R\$ 1.273.421,84	R\$ 2.704.151,09	R\$ 1.348.426,50	R\$ 1.920.336,15
--	------------------	------------------	------------------	------------------

No 1º semestre de 2025 foi gasto: R\$ R\$ 3.166.942,57

No 2º semestre até a data de 12/11/2025 foi gasto: R\$ R\$ 4.079.393,90

Total até 12/11/2025 – R\$ **R\$ 7.246.335,58**

**A previsão de gastos até o final do ano de 2025 é de aproximadamente R\$ 1.550.000,00, totalizando o valor de gastos previsto em torno de R\$ 8.796.335,58**

Os valores detalhados podem ser encontrados no link:

[https://drive.google.com/drive/folders/15vPAsYfTljwnftyULO9CYKNylrOXaPJf?  
usp=drive\\_link](https://drive.google.com/drive/folders/15vPAsYfTljwnftyULO9CYKNylrOXaPJf?usp=drive_link)

[https://drive.google.com/drive/folders/18F5CGtnMwbnMiQtanDhW6Li7nOJSr9Qt?  
usp=drive\\_link](https://drive.google.com/drive/folders/18F5CGtnMwbnMiQtanDhW6Li7nOJSr9Qt?usp=drive_link)

#### 4. Média de custo por refeição e por aluno

Para os cálculos do custo das refeições foi usado o cardápio de uma semana, pois assim podemos considerar o custo de diferentes alimentos ofertados na alimentação escolar.

Os cálculos detalhados estão apresentados nas seguintes planilhas:

EMEIS: [Cálculo Custos das Refeições - EMEIS.ods](#)  
EMEBS: [Cálculo Custos das Refeições - EMEBS.ods](#)

([https://drive.google.com/file/d/1-pZDJRml4XpPbGHBwJRqS-dNFpZTBqB7/view?  
usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1-pZDJRml4XpPbGHBwJRqS-dNFpZTBqB7/view?usp=sharing) [https://drive.google.com/file/d/1OTKdPr4reNaue-OUMWI432uxQbUo-NqO/view?  
usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1OTKdPr4reNaue-OUMWI432uxQbUo-NqO/view?usp=sharing))

#### 5. Quais fontes de recursos utilizados:

Os recursos utilizados para os pagamentos relacionados aos gêneros alimentícios em 2024 foram a verba recebida do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o Salário Educação.

Os recursos utilizados em 2025 foram a verba recebida pelo Governo Federal, Salário Educação.

#### 6. Quais os fornecedores contratados e valores pagos aos mesmos:

Atas e fornecedores 2023 / 2024

Pregão 27/2023



---

- F&M Panificação LTDA

Pregão 72/2023

- Ata 258/23: Atacado de carnes MS
- Ata 259/23: Mixsul Distribuidora de Alimentos LTDA
- Ata 260/23: Base Forte Distribuidora de Alimentos

Pregão 86/2023:

- Ata 398/23: Atacadão Comércio de Gêneros Alimentícios LTDA
- Ata 399/23: Dinâmica Distribuidora de Produtos Alimentícios
- Ata 400/23: LA Comércio de Alimentos LTDA
- Ata 401/23: FAC Distribuidora LTDA
- Ata 402/23: Atacado de Carnes MS LTDA
- Ata 403/23: Sucsul Comércio de Sucos LTDA
- Ata 404/23: Servi Mais se São José Atacadista LTDA
- Ata 405/23: Casa da Cuca LTDA EPP
- Ata 406/23: Dal Moro Suprimentos LTDA
- Ata 407/23: LA Company Representações LTDA
- Ata 408/23: MR Alimentos Saudáveis LTDA

Pregão 109/2023:

- Ata 296/23: Gelinger Transportes LTDA
- Ata 297/23: Dal Moro Suprimentos LTDA

Chamada Pública 12/2023:

- Cooperativa dos Produtores Orgânicos da Reforma Agrária de Viamão

Chamada Pública 2/2024:

- Cooperativa da Agricultura familiar de Lomba Grande

Chamada Pública 10/2024:

- Cooperativa dos Suinocultores do Caí Superior LTDA
- Cooperativa dos Trabalhadores da Reforma Agrária Terra Livre

Atas e fornecedores 2024 / 2025

Pregão 69/2024:

- Ata 268: F&M Panificação LTDA

Pregão 76/2024:

- Ata 301/24: Burlani Comércio de Carnes LTDA
- Ata 302/24: Atacado de Carnes MS LTDA
- Ata 303/24: Nostra Terra Distribuidora de Alimentos LTDA

Pregão 92/2024:

- Ata 318/24: Alicenter Central de Alimentos LTDA – EPP
- Ata 319/24: Dal Moro Suprimentos LTDA

Pregão 126/2024:

- Ata 374/24: Nuti-Ele Distribuidora de Nutrição, correlatos e produtos médicos e hospitalares LTDA

Pregão 146/2024:



- 
- Ata 427/24: Panville Atacadista LTDA
  - Ata 428/24: Atacadão Comércio de Gêneros Alimentícios LTDA
  - Ata 429/24: LA Comércio de Alimentos LTDA
  - Ata 430/24: Atacado de Carnes MS LTDA
  - Ata 431/24: Casa da Cuca LTDA EPP
  - Ata 432/24: LA Company Representações LTDA

Chamada Pública 10/2025:

- Cooperativa da Agricultura familiar de Lomba Grande
- Cooperativa Mista de Agricultores de Novo Hamburgo e outros Municípios

Atas e Fornecedores 2025/2026

Pregão 34/2025:

- Ata 251/25: F&M Panificação LTDA
- Ata 252/25: Padaria e Confeitoria Santa Cecília LTDA

Pregão 45/2025:

- Ata 263/25: Gelinger Transportes LTDA
- Ata 264/25: Dal Moro Suprimentos LTDA

Pregão: 84/2025:

- Ata 308/25: MG Distribuidora de Alimentos LTDA

Pregão 96/2025 em andamento

Abaixo seguem tabelas dos anos de 2024 e 2025, com os valores gastos com cada fornecedor respectivamente nas EMEIs e nas EMEBs:

**ANO DE 2024:**

Fornecedor	Total EMEIs	Total EMEBs	TOTAL
COOPERATIVA DA AGRICULTURA FAMILIAR DE LOMBA GRANDE	R\$ 280.843,47	R\$ 600.323,34	<b>R\$ 881.166,81</b>
DAL MORO SUPRIMENTOS LTDA	R\$ 663.313,89	R\$ 790.423,18	<b>R\$ 1.453.737,07</b>
GELINGER TRANSPORTES LTDA	R\$ 175.972,85	R\$ 361.600,35	<b>R\$ 537.573,20</b>
ATACADO DE CARNES MS	R\$ 665.679,19	R\$ 1.114.900,37	<b>R\$ 1.780.579,56</b>
SERVI MAIS SÃO JOSÉ ATACADISTA LTDA	R\$ 332.693,96	R\$ 694.295,53	<b>R\$ 1.026.989,49</b>
ATACADÃO COMERCIO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS LTDA	R\$ 177.567,34	R\$ 438.116,09	<b>R\$ 615.683,43</b>
F & M PANIFICAÇÃO LTDA	R\$ 153.744,46	R\$ 374.503,01	<b>R\$ 528.247,47</b>



<b>CASA DA CUCA LTDA EPP</b>	R\$ 63.143,60	R\$ 0,00	<b>R\$ 63.143,60</b>
<b>LA COMPANY REPRESENTAÇÕES LTDA</b>	R\$ 7.806,91	R\$ 3.035,20	<b>R\$ 10.842,11</b>
<b>LA COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA</b>	R\$ 60.827,64	R\$ 205.933,69	<b>R\$ 266.761,33</b>
<b>DINÂMICA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA</b>	R\$ 6.804,03	R\$ 0,00	<b>R\$ 6.804,03</b>
<b>DANUTRE NUTRIÇÃO ESPECIALIZADA LTDA EPP</b>	R\$ 47.972,70	R\$ 0,00	<b>R\$ 47.972,70</b>
<b>MR ALIMENTOS SAUDÁVEIS LTDA</b>	R\$ 339,90	R\$ 0,00	<b>R\$ 339,90</b>
<b>BURLANI COMERCIO DE CARNES LTDA</b>	R\$ 63.547,22	R\$ 87.025,50	<b>R\$ 150.572,72</b>
<b>NUTRI-ELE DISTRIBUIDORA DE NUTRIÇÃO, CORRELATOS E PRODUTOS MEDICOS E HOSPITALARES LTDA</b>	R\$ 12.639,96	R\$ 0,00	<b>R\$ 12.639,96</b>
<b>FAC DISTRIBUIDORA LTDA</b>	R\$ 14.250,23	R\$ 28.793,06	<b>R\$ 43.043,29</b>
<b>ALICENTER CENTRAL DE ALIMENTOS LTDA</b>	R\$ 216.818,80	R\$ 295.064,70	<b>R\$ 511.883,50</b>
<b>NOSTRA TERRA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS</b>	R\$ 101.569,80	R\$ 135.592,12	<b>R\$ 237.161,92</b>
<b>COOPERATIVA DOS TRABALHADORES DA REFORMA AGRARIA TERRA LIVRE LTDA</b>	R\$ 117.000,00	R\$ 167.700,00	<b>R\$ 284.700,00</b>
<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 3.162.535,95</b>	<b>R\$ 5.297.306,14</b>	<b>R\$ 8.459.842,09</b>

**ANO DE 2025:**

<b>Fornecedor</b>	<b>TOTAL EMEI</b>	<b>TOTAL EMEB</b>	<b>Total</b>
<b>COOPERATIVA MISTA DE NOVO HAMBURGO E OUTROS MUNICÍPIOS</b>	<b>R\$ 29.469,44</b>	<b>R\$ 78.111,37</b>	<b>R\$ 107.580,81</b>



GELYNGER	R\$ 33.568,85	R\$ 29.876,29	<b>R\$ 63.445,14</b>
COOPERATIVA DOS AGRICULTORES DE LOMBA GRANDE	R\$ 29.902,05	R\$ 87.634,46	<b>R\$ 117.536,51</b>
F&M PANIFICAÇÃO LTDA	R\$ 140.817,25	R\$ 351.705,23	<b>R\$ 492.522,48</b>
ATACADÃO COMÉRCIO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	R\$ 135.774,31	R\$ 333.312,47	<b>R\$ 469.086,78</b>
LA COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA	R\$ 153.403,08	R\$ 298.148,95	<b>R\$ 451.522,03</b>
LA COMPANY REPRESENTAÇÕES LTDA	R\$ 20.091,59	R\$ 21.975,08	<b>R\$ 42.066,67</b>
ATACADO COMÉRCIO DE CARNES MS LTDA	R\$ 473.013,80	R\$ 1.075.679,08	<b>R\$ 1.548.692,88</b>
NOSTRA TERRA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS	R\$ 162.659,16	R\$ 288.857,98	<b>R\$ 451.517,14</b>
DAL MORO SUPRIMENTOS LTDA	R\$ 398.595,72	R\$ 760.976,22	<b>R\$ 1.159.571,94</b>
PANVILLE ATACADISTA LTDA	R\$ 197.582,30	R\$ 432.437,21	<b>R\$ 630.019,51</b>
CASA DA CUCA LTDA EPP	R\$ 66.398,50	R\$ 0,00	<b>R\$ 66.398,50</b>
NUTRI-ELE DISTRIBUIDORA DE NUTRIÇÃO CORRELATOS E PRODUTOS MÉDICO HOSPITALARES	R\$ 51.808,49	R\$ 0,00	<b>R\$ 51.808,49</b>
ALICENTER	R\$ 473.441,01	R\$ 504.568,70	<b>R\$ 978.009,71</b>
BURLANI	R\$ 18.046,79	R\$ 1.397,20	<b>R\$ 19.443,99</b>
COOPERATIVA DOS SUINOCULTORES DO CAÍ SUPERIOR LTDA	R\$ 198.276,00	R\$ 294.872,00	<b>R\$ 493.148,00</b>
COOPERATIVA DO TRABALHADORES DA REFORMA AGRÁRIA TERRA LIVRE LTDA	R\$ 39.000,00	R\$ 64.935,00	<b>R\$ 103.935,00</b>
<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 2.621.848,34</b>	<b>R\$ 4.624.487,24</b>	<b>R\$ 7.246.335,58</b>



7. Relação dos cardápios adotados em cada período, discriminando mudanças nutricionais, inclusão ou exclusão de itens alimentares:

Os cardápios são enviados mensalmente para as escolas via e-mail. Além disso, também são disponibilizados no sistema EducarWeb. A relação dos cardápios mensais das EMEIS e das EMEBS do período compreendido entre os anos de 2024 e 2025 pode ser encontrada nos links abaixo:

EMEIS: [Cardápios EMEIS](#)

EMEBS: [Cardápios EMEBS](#)

(caso os links acima não funcionem, copie e cole no navegador:

[https://drive.google.com/drive/folders/1tb0B2E4aBc6nzG7Ax5CRBaYbOgD9XXit?](https://drive.google.com/drive/folders/1tb0B2E4aBc6nzG7Ax5CRBaYbOgD9XXit?usp=sharing)

<https://drive.google.com/drive/folders/1xQe9kkoqb1w0wr-DbHRLxMOQPB1Z7trs?usp=sharing> (cardápios EMEBS))

### Análise dos cardápios de 2024 - EMEIS

#### CARDÁPIO FE 0 – 6 meses a 1 ano

##### Aspectos Qualitativos

Critério	Análise
Alimentos ultraprocessados	Não há oferta de produtos industrializados, conforme o PNAE orienta.
Açúcar, mel e adoçantes	Não são utilizados — todas as preparações são naturalmente adoçadas por frutas.
Leite materno/fórmula infantil	Ofertado conforme orientação do Ministério da Saúde.
Frutas	Ofertadas diariamente, 2 vezes ao dia, variando conforme a safra. Exemplo: abacaxi, mamão, banana, maçã, abacate, laranja, laranja do céu, bergamota, manga, melão, melancia, maracujá, entre outras.
Hortaliças e legumes	Ofertados diariamente: beterraba, cenoura, brócolis, couve-flor, moranga, tomate, chuchu, entre outros.
Fontes proteicas	Ofertadas diariamente: carne moída, frango desfiado, ovo, com cortes adaptados.
Textura e consistência	Progressão gradual conforme faixa etária: papas amassadas e, após 9 meses, alimentos bem cortados.
Educação alimentar	Há introdução alimentar com base em alimentos naturais, regionais e minimamente processados.

O cardápio está conforme as diretrizes do PNAE. Promove alimentação saudável, sem adição de açúcar, sem alimentos ultraprocessados, preparações com texturas evolutivas e variedade.

#### CARDÁPIO FE 1 a 5 anos

##### Aspectos Qualitativos

Critério	Análise
Alimentos ultraprocessados	Nenhum item ultraprocessado é ofertado. Pães e bolos são caseiros e sem açúcar, adoçados com uva passa preta ou



	branca ou fornecidos pela Padaria e minimamente processados.
<b>Açúcar e achocolatados</b>	Permitidos apenas para FE 3–5, conforme o PNAE. O cardápio destaca isso com clareza e mantém o controle adequado.
<b>Frutas</b>	Ofertadas diariamente, 2 vezes ao dia, variando conforme a safra. Exemplo: abacaxi, mamão, banana, maçã, abacate, laranja, laranja do céu, bergamota, manga, melão, melancia, maracujá, entre outras.
<b>Verduras e legumes</b>	Ofertados diariamente: beterraba, cenoura, brócolis, couve-flor, moranga, tomate, chuchu, entre outros.
<b>Alimentos naturais e in natura</b>	Frutas, legumes, carnes, arroz, feijão, macarrão, polenta, mingaus com frutas, aveia.
<b>Proteínas animais</b>	Ofertadas diariamente no almoço e de duas a três vezes na semana no lanche da tarde: peito de frango, coxa e sobrecoxa, carne moída, suína, coração, moela, iscas, ovo, atum.

Critério	Análise
<b>Fontes vegetais e regionais</b>	Polenta, batata-doce, aipim e farofa com legumes.
<b>Laticínios</b>	Leite integral diário usado conforme a faixa etária (puro ou batido com fruta para FE 1-2; com cacau 32% ou fruta para FE 3-5). Requeijão caseiro também é ofertado uma a duas vezes na semana.
<b>Preparações caseiras</b>	Pães e bolos feitos com legumes (espinafre, beterraba, moranga, aipim). Pizza e sanduíches também são caseiros.
<b>Variedade nas preparações</b>	Diversas técnicas culinárias: refogado, assado, panqueca, rocambole, crepioca, purê, etc.
<b>Educação alimentar e cultural</b>	O cardápio respeita o hábito alimentar da região Sul, com preparos típicos e nutritivos.

**Comparativo com as Diretrizes do PNAE em conformidade com a Resolução FNDE nº 06/2020.**

Diretriz PNAE	2024
Proibição de ultraprocessados e açúcar	Cumprido integralmente
Oferta diária de frutas e hortaliças	Cumprido integralmente
Diversidade de grupos alimentares	Cumprido integralmente
Educação alimentar e cultural	Cumprido – cardápio com foco em hábitos saudáveis e caseiros

**Análise dos cardápios de 2025 - EMEIS**

**CARDÁPIO FE 0 – 6 meses a 1 ano**

**Aspectos Qualitativos**

Critério	Análise
<b>Alimentos ultraprocessados</b>	Não há oferta de produtos industrializados, conforme o PNAE orienta.
<b>Açúcar, mel e adoçantes</b>	Não são utilizados — todas as preparações são naturalmente adoçadas por frutas.



<b>Leite materno/fórmula infantil</b>	Ofertado conforme orientação do Ministério da Saúde.
<b>Frutas</b>	Ofertadas diariamente, 2 vezes ao dia, variando conforme a safra. Exemplo: abacaxi, mamão, banana, maçã, abacate, laranja, laranja do céu, bergamota, manga, melão, melancia, maracujá, pêssego, entre outras.
<b>Hortaliças e legumes</b>	Ofertados diariamente: beterraba, cenoura, brócolis, couve-flor, moranga, tomate, chuchu, entre outros.
<b>Alimentos naturais e in natura</b>	Frutas, legumes, carnes, arroz, feijão, macarrão, polenta, mingaus com frutas, aveia.
<b>Fontes proteicas</b>	Ofertadas diariamente: carne moída, frango desfiado, ovo, com cortes adaptados.
<b>Textura e consistência</b>	Progressão gradual conforme faixa etária: papas amassadas e, após 9 meses, alimentos bem cortados.
<b>Educação alimentar</b>	Há introdução alimentar com base em alimentos naturais, regionais e minimamente processados.

O cardápio está em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Promove uma alimentação saudável, sem adição de açúcar, sem alimentos ultraprocessados e com preparações que contemplam a evolução das texturas, além de oferecer variedade de alimentos.

As orientações referentes à textura e consistência estão mais claras, prevendo o início com papas e alimentos amassados, com progressão para alimentos mais picados de acordo com a idade das crianças. Reforça-se a importância de amassar os alimentos, evitando o uso de liquidificador, conforme recomendações da Sociedade Brasileira de Pediatria (SBP) e do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

Em relação à quantidade, o cardápio apresenta referências para cada faixa etária, indicando os volumes por refeição. Destaca-se, ainda, a importância de respeitar os sinais de fome e saciedade das crianças.

### CARDÁPIO FE 1 a 5 anos

#### Aspectos Qualitativos

<b>Critério</b>	<b>Análise</b>
<b>Alimentos ultraprocessados</b>	Nenhum item ultraprocessado é ofertado. Pães e bolos são caseiros e sem açúcar, adoçados com uva-passa preta ou branca ou fornecidos pela Padaria e minimamente processados.
<b>Açúcar e achocolatados</b>	Permitidos apenas para FE 3-5, conforme o PNAE. O cardápio destaca isso com clareza e mantém o controle adequado.
<b>Frutas</b>	Ofertadas diariamente, 2 vezes ao dia, variando conforme a safra. Exemplo: abacaxi, mamão, banana, maçã, abacate, laranja, laranja do céu, bergamota, manga, melão, melancia, maracujá, entre outras.
<b>Verduras e legumes</b>	Ofertados diariamente: beterraba, cenoura, brócolis, couve-flor, moranga, tomate, chuchu, entre outros.
<b>Alimentos naturais e in natura</b>	Frutas, legumes, carnes, arroz, feijão, macarrão, polenta, mingaus com frutas, aveia.
<b>Proteínas animais</b>	Ofertadas diariamente no almoço e de duas a três vezes na semana no lanche da tarde: peito de frango, coxa e



	sobrecoxa, carne moída, suína, coração, moela, iscas, ovo.
<b>Fontes vegetais e regionais</b>	Polenta, batata-doce, aipim e farofa com legumes fortalecem o cardápio local.
<b>Laticínio</b>	Leite integral diário usado conforme a faixa etária (puro ou batido com fruta para FE 1-2; com cacau 32% ou fruta para FE 3-5). Requeijão caseiro também é ofertado uma a duas vezes na semana.
<b>Preparações caseiras</b>	Pães e bolos feitos com legumes (espinafre, beterraba, moranga, aipim). Pizza e sanduíches também são caseiros.
<b>Variedade nas preparações</b>	Diversas técnicas culinárias: refogado, assado, panqueca, rocambole, crepioca, purê.
<b>Educação alimentar e cultural</b>	O cardápio respeita o hábito alimentar da região Sul, com preparos típicos e nutritivos.

**Comparativo com as Diretrizes do PNAE em conformidade com a Resolução FNDE nº 06/2020:**

Diretriz PNAE	2025
Proibição de ultraprocessados e açúcar	Cumprido integralmente
Oferta diária de frutas e hortaliças	Cumprido integralmente
Diversidade de grupos alimentares	Cumprido integralmente
Educação alimentar e cultural	Cumprido – cardápio com foco em hábitos saudáveis e caseiros

**ANÁLISE COMPARATIVA ENTRE OS CARDÁPIOS DE 2024 E 2025 - EMEIS**

**CARDÁPIO FE 0 – 6 meses a 1 ano**

Critério	2024	2025	Análise final
<b>Ultraprocessados / Açúcar</b>	Nenhum item. Adoçado apenas com frutas.	Mantém ausência total.	Cumprido integralmente.
<b>Textura e consistência</b>	Papas e purês, triturados e amassados, progressão simples.	Mantida a progressão, mas com mais detalhamento técnico sobre a evolução e utensílios.	Melhoria na orientação prática.
<b>Variedade de frutas</b>	Banana, maçã, mamão, abacate, manga, laranja.	Frutas especificadas no cardápio objetivando maior diversidade na oferta para os bebês.	Maior detalhamento para a comunidade escolar e garantia de maior variabilidade de frutas.
<b>Proteínas</b>	Frango e carne moída como base.	Frango e carne moída como base.	Cumprido integralmente.
<b>Hortaliças</b>	Ofertados diariamente.	Ofertados diariamente.	Cumprido integralmente.
<b>Orientações ao preparo</b>	Boas práticas gerais.	Especificações técnicas mais claras (sem liquidificador, uso de garfo).	Melhor padronização.

**CARDÁPIO FE 1 a 5 anos**

Aspecto	2024	2025	Evolução
---------	------	------	----------



Ultraprocessados	Totalmente ausentes.	Mantém ausgência.	Cumprido integralmente.
Açúcar e achocolatado	Permitido apenas para FE 3-5; boa diferenciação por idade.	Mantém a regra, reforçando nas observações.	Cumprido integralmente.
Variedade proteica	Ofertadas diariamente: peito de frango, coxa e sobrecoxa, carne moída, suína, coração, moela, iscas, ovo.	Mantido oferta.	Cumprido integralmente.
Legumes e hortaliças	Ofertados diariamente	Ofertados diariamente	Cumprido integralmente.
Preparações caseiras	Pães feitos com legumes (espinafre, beterraba, moranga, aipim) e bolos sem açúcar adoçados com uva-passa. Pizza, crepioca e pão de queijo também são caseiros.	Pães feitos com legumes (espinafre, beterraba, moranga, aipim) e bolos sem açúcar adoçados com uva-passa. Pizza, crepioca e pão de queijo também são caseiros.	Cumprido integralmente.
Educação alimentar	Informações básicas nas observações.	Maior detalhamento no cardápio e garantia de maior variabilidade de preparações.	Melhor padronização.

Júlia Karen Stallbaum Dominguez – CRN2 13149

Luciana Barbosa dos Anjos – CRN2 6408

Samira Carvalho Gonçalves – CRN2 9305

Nutricionistas – Departamento de Nutrição

#### ANÁLISE DOS CARDÁPIOS DE 2024 - EMEBS

#### CARDÁPIO TURNO PARCIAL

#### Aspectos Qualitativos e Quantitativos

Critério	Análise
Frutas	Ofertadas 4 dias por semana, no lanche da manhã e da tarde, variando conforme a safra. Exemplo de frutas ofertadas: banana, bergamota, caqui, laranja, maçã, melão, pera e pêssego.
Hortaliças e legumes	Ofertados diariamente na refeição do almoço. Exemplos de hortaliças e legumes ofertados: alface, repolho, pepino, beterraba, rúcula, cenoura, chuchu, tomate, entre outros.
Alimentos naturais e in natura	Estão presentes no cardápio, tais como frutas, legumes, carnes, ovos, arroz, feijão, macarrão, polenta e leite, sendo a base da alimentação.
Fontes proteicas	Ofertadas diariamente no cardápio, variando entre as carnes (suína, frango, bovina e moela), ovos e leite.
Fontes de ferro heme	Estão incluídas no cardápio, 4x por semana.
Fontes de vitamina A	Estão incluídas diariamente no cardápio.



Critério	Análise
<b>Limitação de ofertas</b>	Não são oferecidos produtos cárneos, alimentos em conserva, doces, margarinas e/ou cremes vegetais.
<b>Laticínios</b>	Está presente no cardápio 5 vezes por semana (variando entre café com leite, cappuccino e leite com achocolatado).
<b>Biscoito/bolacha/ pães e bolos</b>	São oferecidos diariamente no cardápio, variando entre biscoitos (2 vezes na semana), cuquinha (1 vez na semana) e pão massinha (2 vezes na semana).
<b>Necessidades nutricionais</b>	Os cardápios de turno parcial fornecem em média 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes para os estudantes da educação básica.
<b>Gordura trans industrializada</b>	Não há presença de gordura trans industrializada no cardápio.

## CARDÁPIO TURNO INTEGRAL

### Aspectos Qualitativos e Quantitativos

Critério	Análise
<b>Frutas</b>	Ofertadas 4 dias por semana, no lanche da manhã e da tarde, variando conforme a safra. No turno integral, além das frutas oferecidas no turno parcial, também são oferecidos abacaxi, manga e mamão, garantindo uma maior aceitação e variabilidade do cardápio.
<b>Hortaliças e legumes</b>	Ofertados diariamente na refeição do almoço. Exemplos de hortaliças e legumes oferecidos: alface, repolho, pepino, beterraba, rúcula, cenoura, chuchu, tomate, entre outros.
<b>Alimentos naturais e in natura</b>	Estão presentes no cardápio, tais como frutas, legumes, carnes, ovos, arroz, feijão, macarrão, polenta e leite, sendo a base da alimentação.
<b>Fontes proteicas</b>	Ofertadas diariamente no cardápio, variando entre as carnes (suína, frango, bovina e moela), ovos e leite.
<b>Fontes de ferro heme</b>	Estão incluídas no cardápio, 4x por semana.
<b>Fontes de vitamina A</b>	Estão incluídas diariamente no cardápio.
<b>Limitação de ofertas</b>	Não são oferecidos produtos cárneos, alimentos em conserva, doces, margarinas e/ou cremes vegetais
<b>Laticínios</b>	Está presente no cardápio 5 vezes por semana (variando entre café com leite, cappuccino e leite com achocolatado).
<b>Biscoito/bolacha/ pães e bolos</b>	São oferecidos diariamente, nas refeições do café da manhã e lanche da tarde. No lanche da tarde do turno integral prioriza-se servir uma preparação que inclua um carboidrato + fonte de proteína, como o pão francês com frango ao molho ou pão massinha com ovos mexidos, por exemplo, além de ser acompanhado por uma fruta (quatro vezes na semana), diferenciando-se do lanche do turno parcial.
<b>Necessidades nutricionais</b>	Os cardápios de turno integral fornecem em média 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes para os estudantes da educação básica.
<b>Gordura trans</b>	Não há presença de gordura trans industrializada no cardápio.



Critério	Análise
industrializada	

**Comparativo com as Diretrizes do PNAE em conformidade com a Resolução FNDE nº 06/2020**

Diretriz PNAE	2024
Em período parcial os cardápios devem ofertar frutas, no mínimo, dois dias por semana e legumes e verduras, no mínimo, três dias por semana e em período integral no mínimo quatro dias por semanas frutas e cinco dias por semana legumes e verduras	Cumprido integralmente
Inclusão de alimentos fontes de ferro heme no mínimo quatro dias por semana	Cumprido integralmente
Inclusão de alimentos fontes de vitamina A pelo menos três dias por semana	Cumprido integralmente
Limitar oferta de produtos cárneos no máximo duas vezes ao mês	Cumprido integralmente
Limitar oferta de líquidos lácteos com aditivos ou adoçados a, no máximo, uma vez por mês em escolas de período parcial e, no máximo, duas vezes por mês em escolas de período integral	Não cumprido
Limitar oferta de biscoito, bolacha, pão ou bolo a, no máximo, três vezes por semana quando ofertada duas refeições ou mais, em período parcial e no máximo, sete vezes por semana quando ofertada três refeições ou mais em período integral	Não cumprido
Limitar oferta de doces a, no máximo, uma vez por mês	Cumprido integralmente
Limitar oferta de 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;	Cumprido integralmente
Limitar oferta de margarina ou creme vegetal a, no máximo, duas vezes por mês em escolas de período parcial; e a, no máximo, uma vez por semana em escolas de período integral.	Cumprido integralmente
Proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todos os cardápios.	Cumprido integralmente
Necessidades nutricionais	Cumprido integralmente

**ANÁLISE DOS CARDÁPIOS 2025 - EMEBS**

**CARDÁPIO TURNO PARCIAL**

**Aspectos Qualitativos e Quantitativos**

Critério	Análise
<b>Frutas</b>	Ofertadas 4 dias por semana, no lanche da manhã e da tarde, variando conforme a safra. Exemplo de frutas ofertadas: banana, bergamota, caqui, laranja comum, laranja do céu, maçã, melão, pera e pêssego.
<b>Hortaliças e legumes</b>	Ofertados diariamente na refeição do almoço. Exemplos de hortaliças



Critério	Análise
	e legumes ofertados: alface, repolho, pepino, beterraba, rúcula, cenoura, chuchu, tomate, entre outros.
<b>Alimentos naturais e in natura</b>	Estão presentes no cardápio, tais como frutas, legumes, carnes, ovos, arroz, feijão, macarrão, polenta e leite, sendo a base da alimentação.
<b>Fontes proteicas</b>	Ofertadas diariamente no cardápio, variando entre as carnes (suína, frango, bovina e moela), ovos e leite.
<b>Fontes de ferro heme</b>	Estão incluídas no cardápio, 4x na semana.
<b>Fontes de vitamina A</b>	Estão incluídas diariamente no cardápio
<b>Limitação de ofertas</b>	Não são oferecidos produtos cárneos, alimentos em conserva, doces, margarinas e/ou cremes vegetais
<b>Laticínios</b>	Está presente no cardápio 5 vezes por semana (variando entre café com leite e leite com cacau 32%).
<b>Biscoito/bolacha/ pães e bolos</b>	São ofertados diariamente, variando entre biscoitos (3 vezes na semana), cuquinha (1 vez na semana) e pão massinha (1 vez na semana).
<b>Necessidades nutricionais</b>	Os cardápios de turno parcial fornecem em média 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes para os estudantes da educação básica.
<b>Gordura trans industrializada</b>	Não há presença de gordura trans industrializada no cardápio.

## CARDÁPIO TURNO INTEGRAL

### Aspectos Qualitativos e Quantitativos

Critério	Análise
<b>Frutas</b>	Ofertadas 4 dias por semana, no lanche da manhã e da tarde, variando conforme a safra. No turno integral, além das frutas ofertadas no turno parcial, também são ofertados abacaxi, manga e mamão, garantindo uma maior aceitação e variabilidade do cardápio.
<b>Hortaliças e legumes</b>	Ofertados diariamente na refeição do almoço. Exemplos de hortaliças e legumes ofertados: alface, repolho, pepino, beterraba, rúcula, cenoura, chuchu, tomate, entre outros.
<b>Alimentos naturais e in natura</b>	Estão presentes no cardápio, tais como frutas, legumes, carnes, ovos, arroz, feijão, macarrão, polenta e leite, sendo a base da alimentação.
<b>Fontes proteicas</b>	Ofertadas diariamente no cardápio, variando entre as carnes (suína, frango, bovina e moela), ovos e leite.
<b>Fontes de ferro heme</b>	Estão incluídas no cardápio, 4x por semana.
<b>Fontes de vitamina A</b>	Estão incluídas diariamente no cardápio.
<b>Limitação de ofertas</b>	Não são oferecidos produtos cárneos, alimentos em conserva, doces, margarinas e/ou cremes vegetais
<b>Laticínios</b>	Está presente no cardápio 5 vezes por semana (variando entre café com leite e leite com cacau 32%).
<b>Biscoito/bolacha/ pães e bolos</b>	São oferecidos diariamente no cardápio, variando entre biscoitos, cuquinha, pão massinha e pão francês, nas refeições do café da manhã e lanche da tarde. No lanche da tarde do turno integral prioriza-se servir uma preparação que inclua um carboidrato + fonte de proteína, como o pão francês com frango ao molho ou pão massinha com ovos mexidos, por exemplo, além de ser acompanhado por uma



Critério	Análise
	fruta (quatro vezes na semana), diferenciando-se do lanche do turno parcial.
Necessidades nutricionais	Os cardápios de turno integral fornecem em média 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes para os estudantes da educação básica
Gordura trans industrializada	Não há presença de gordura trans industrializada no cardápio.

**Comparativo com as Diretrizes do PNAE em conformidade com a Resolução FNDE nº 06/2020:**

Diretriz PNAE	2025
Em período parcial os cardápios devem ofertar frutas, no mínimo, dois dias por semana e legumes e verduras, no mínimo, três dias por semana e em período integral no mínimo quatro dias por semanas frutas e cinco dias por semana legumes e verduras	Cumprido integralmente
Inclusão de alimentos fontes de ferro heme no mínimo quatro dias por semana	Cumprido integralmente
Inclusão de alimentos fontes de vitamina A pelo menos três dias por semana	Cumprido integralmente
Limitar oferta de produtos cárneos no máximo duas vezes ao mês	Cumprido integralmente
Limitar oferta de líquidos lácteos com aditivos ou adoçados a, no máximo, uma vez por mês em escolas de período parcial e, no máximo, duas vezes por mês em escolas de período integral	Não cumprido
Limitar oferta de biscoito, bolacha, pão ou bolo a, no máximo, três vezes por semana quando ofertada duas refeições ou mais, em período parcial e no máximo, sete vezes por semana quando ofertada três refeições ou mais em período integral	Não cumprido
Limitar oferta de doces a, no máximo, uma vez por mês	Cumprido integralmente
Limitar oferta de 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;	Cumprido integralmente
Limitar oferta de margarina ou creme vegetal a, no máximo, duas vezes por mês em escolas de período parcial; e a, no máximo, uma vez por semana em escolas de período integral.	Cumprido integralmente
Proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todos os cardápios.	Cumprido integralmente
Recomendações de energia	Cumprido integralmente

**ANÁLISE COMPARATIVA ENTRE OS CARDÁPIOS DE 2024 E 2025 DAS EMEBS (TURNO PARCIAL E TURNO INTEGRAL)**



### TURNO PARCIAL

Critério	2024	2025	Análise final
<b>Frutas</b>	Ofertadas quatro vezes na semana, variando conforme a safra.	Mantém oferta quatro vezes na semana, variando conforme safra, e com inclusão de laranja do céu.	Mantém a oferta de frutas quatro vezes por semana, de acordo com safra.
<b>Hortaliças e legumes</b>	Ofertados diariamente no almoço.	Mantida diariamente com a mesma diversidade.	Mantida oferta e diversidade de hortaliças e legumes.
<b>Alimentos in natura e minimamente processados</b>	Presentes nas refeições (frutas, carnes, ovos, arroz, feijão, leite, etc.).	Mantido presença.	Grande presença de alimentos in natura e minimamente processados no cardápio.
<b>Fontes protéicas</b>	Ofertadas diariamente.	Ofertadas diariamente, mantendo variedades.	Oferta diária de fontes de proteínas.
<b>Laticínios</b>	Ofertado diariamente, variando entre leite com achocolatado, cappuccino e café com leite.	Não ofertado mais cappuccino, apenas café com leite e leite com chocolate 32%. Alteração do achocolatado para chocolate 32%.	Melhora na oferta do acompanhamento do leite, diminuindo teor de açúcar presente na refeição. Oferta de líquido lácteo adoçado ainda maior que previsto em legislação.
<b>Biscoito/bolacha/pães e bolos</b>	Ofertados diariamente.	Ofertados diariamente.	Oferta de biscoito/bolacha/pães e bolos segue maior que o previsto em legislação.
<b>Necessidades nutricionais</b>	Oferece as necessidades nutricionais recomendadas	Oferece as necessidades nutricionais recomendadas	De acordo com as necessidades nutricionais previstas no PNAE.
<b>Gordura trans industrializada</b>	Ausente	Ausente	Mantém ausência da gordura trans. Critério integralmente cumprido nos dois anos analisados.

### TURNO INTEGRAL

Critério	2024	2025	Análise final
<b>Frutas</b>	Ofertadas quatro vezes na semana, variando conforme a safra.	Mantém oferta quatro vezes na semana, variando conforme safra, e com inclusão de laranja do céu.	Mantém a oferta de frutas quatro vezes por semana, de acordo com safra.
<b>Hortaliças e legumes</b>	Ofertados diariamente no almoço.	Mantida diariamente com a mesma diversidade.	Mantida oferta e diversidade de hortaliças e



Critério	2024	2025	Análise final
<b>Alimentos in natura e minimamente processados</b>	Presentes nas refeições (frutas, carnes, ovos, arroz, feijão, leite, etc.).	Mantido presença.	legumes. Grande presença de alimentos in natura e minimamente processados no cardápio.
<b>Fontes proteicas</b>	Ofertadas diariamente	Ofertadas diariamente, mantendo variedades.	Oferta diária de fontes de proteínas.
<b>Laticínios</b>	Ofertado diariamente, variando entre leite com achocolatado, cappuccino e café com leite.	Não ofertado mais cappuccino, apenas café com leite e leite com chocolate 32%. Alteração do achocolatado para chocolate 32%.	Melhora na oferta do acompanhamento do leite, diminuindo teor de açúcar presente na refeição. Oferta de líquido lácteo adoçado ainda maior que previsto em legislação.
<b>Biscoito/bolacha/pães e bolos</b>	Ofertados diariamente	Ofertados diariamente.	Oferta de biscoito/bolacha/pães e bolos segue maior que o previsto em legislação.
<b>Necessidades nutricionais</b>	Oferece as necessidades nutricionais recomendadas	Oferece as necessidades nutricionais recomendadas	De acordo com as necessidades nutricionais previstas no PNAE.
<b>Gordura trans industrializada</b>	Ausente	Ausente	Mantém ausência da gordura trans. Critério integralmente cumprido nos dois anos analisados.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS SOBRE O COMPARATIVO DOS CARDÁPIOS DAS EMEBS

Analizando os cardápios dos anos de 2024 e 2025 observa-se que houve alterações em alguns itens, enquanto outros se mantiveram. Segue sendo predominante a oferta de alimentos in natura e minimamente processados, como as frutas, hortaliças, legumes, carnes, ovos, arroz, feijão, entre outros. Essa oferta está em consonância com as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira.

Houve mudança na oferta do acompanhamento do leite, não sendo mais ofertado o cappuccino e alterando o achocolatado para chocolate 32%, o que reduz o teor de açúcar da refeição. Além disso, em 2024 era oferecido no cardápio leite com sucrilhos em algumas refeições, o que também foi alterado no ano de 2025, visando diminuir a oferta de alimentos ultraprocessados e melhorar a qualidade nutricional. Entretanto, ainda ofertase os líquidos lácteos adoçados em uma frequência maior que o ideal previsto em legislação.

Nota-se que os cardápios mantiveram sua qualidade e que houve melhorias de um ano para o outro, entretanto, ainda existem ajustes pontuais necessários a serem feitos



para que esteja em maior conformidade com a legislação do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar).

8. Se houve mudanças, quais as justificativas:

No período de 2024 a 2025, houve mudanças pontuais em alguns itens da merenda escolar. Por exemplo, nas EMEBS foi feita a substituição do achocolatado pelo chocolate 32%. Essa mudança se justifica pela busca por uma melhora dos alimentos ofertados, visando a diminuição do teor de açúcar das refeições.

Algumas mudanças nas marcas dos produtos enviados podem ocorrer, de acordo com as marcas aprovadas nos processos licitatórios. Especificamente com relação a alterações nos tipos de carnes do almoço, em outubro de 2025 houve um intervalo maior entre uma entrega de carne de gado e a entrega seguinte, devido a demora nos processos licitatórios da Prefeitura. Nesse período, continuaram sendo ofertados os seguintes tipos de carnes: frango (sassami), suína e moela (EMEBS), e frango (sassami), suína, sobrecoxa, coração de frango e moela (EMEIS); além disso, continuaram sendo ofertados ovos, de forma que a oferta diária de fontes proteicas foi mantida no período, de acordo com as diretrizes do PNAE. É importante destacar que essa mudança no tipo de carne não acarreta mudança significativa na oferta nutricional.

9. Quantidade de gêneros alimentícios adquiridos da agricultura familiar e percentual que representam sobre o total das compras:

Em 2024:

Fornecedor	Empenho	PNAE		TOTAL
		EMEI	EMEB	
COOPERATIVA DA AGRICULTURA FAMILIAR DE LOMBA GRANDE	7940	R\$ 280.843,47		R\$ 881.166,81
	7939		R\$ 600.323,34	
COOPERATIVA DOS TRABALHADORES DA REFORMA AGRÁRIA TERRA LIVRE LTDA	25798	R\$ 117.000,00		R\$ 284.700,00
	25797		R\$ 167.700,00	

O valor total gasto com Agricultura familiar em 2024: R\$ 1.165.866,81

Alimentos entregues por cada Cooperativa

**Cooperativa da Agricultura Familiar de Lomba Grande:** Alface, batata doce, berinjela, beterraba, brócolis, cenoura, couve chinesa, couve-flor, couve-manteiga, espinafre, moranga cabotiá, milho verde, pepino, repolho roxo, repolho verde, rúcula, tempero verde, tomate, vagem, tomate cereja, pimentão, bergamota, laranja comum, laranja do céu, melancia.

**Cooperativa dos Trabalhadores da Reforma Agrária Terra Livre:** leite integral

Em 2025:



Fornecedor	Empenho	PNAE		TOTAL
		EMEI	EMEB	
COOPERATIVA dos suinocultores do Caí Superior LTDA	4256	R\$ 198.276,00		R\$ 493.148,00
	4323		R\$ 294.872,00	
COOPERATIVA DOS TRABALHADORES DA REFORMA AGRÁRIA TERRA LIVRE LTDA	4257	R\$ 39.000,00		R\$ 103.935,00
	4255		R\$ 64.935,00	
	14655	R\$ 29902,05		R\$ 117.536,51
COOPERATIVA AGRICULTURA FAMILIAR DE LOMBA GRANDE	14657		R\$ 87634,46	
COOPERATIVA MISTA DE AGRICULTORES DE NH E OUTROS MUNICÍPIOS	14656	R\$ 29469,44		R\$ 107.580,81
	14658		R\$ 78111,37	

O valor gasto com Agricultura familiar até a data 05/11/2025: R\$ 725.200,32.

Alimentos entregues por cada Cooperativa:

**Cooperativa da Agricultura Familiar de Lomba Grande:** Alface, batata doce, berinjela, beterraba, brócolis, cenoura, couve chinesa, couve-flor, couve-manteiga, espinafre, moranga cabotiá, milho verde, pepino, repolho roxo, repolho verde, rúcula, tempo verde, tomate, vagem, tomate cereja, pimentão, bergamota, laranja comum, laranja do céu, melancia.

**Cooperativa Mista de Novo Hamburgo e outros municípios:** Alface, batata doce, berinjela, beterraba, brócolis, cenoura, couve chinesa, couve-flor, couve-manteiga, espinafre, moranga cabotiá, milho verde, pepino, repolho roxo, repolho verde, rúcula, tempo verde, tomate, vagem, pimentão, bergamota, laranja comum, laranja do céu, melancia.

**Cooperativa dos Suinocultores do Caí Superior LTDA:** carne moída

**Cooperativa dos Trabalhadores da Reforma Agrária Terra Livre:** leite integral

10. As escolas têm recebido capacitação ou realizado ações de educação alimentar saudável nos períodos questionados:

Segue relato de atividades desenvolvidas em escolas:

#### Atividades de Educação Alimentar 2024

MÊS	ESCOLA	TURMA	ATIVIDADE
Agosto	José Bonifácio	3ºA e 3ºB	Alimentação Saudável, com ênfase no projeto sobre açúcar nos alimentos
Julho	Jorge Ewaldo	Faixa etária 5	Maçã e seus benefícios



Julho	Adolfina Diefenthaler	9º ano	Alimentação Saudável e análise do cardápio da merenda
Julho	Arnaldo Reinhardt	Primeiro anos A e B	A importância de uma alimentação saudável e os prejuízos que o açúcar em excesso traz para a saúde.
Agosto	Jorge Ewaldo	3ºano B	Problemática sobre o refrigerante e a saúde
Agosto	Boa Saúde	EJA	Como a alimentação pode influenciar ou não a ansiedade
Agosto	Hermes da Fonseca	3º ano	Alimentação saudável
Agosto	Hermes da Fonseca	Toda escola	Alimentação Saudável
Agosto	Getúlio Vargas	7º ano	Hormônios/ Neurotransmissores e a aprendizagem
Outubro	Jorge Ewaldo	5º ano	Alimentação saudável diante do estudo da caderneta de saúde do adolescente
Novembro	João Brizolla	5º ano	Alimentação saudável

### Atividades de Educação Alimentar 2025

MÊS	ESCOLA	TURMA	ATIVIDADE
Março	Elvira Brandi Grin	5º ano	Análise do cardápio da escola
Abril	Affonso Penna	Move	Conversa sobre a profissão de Nutricionista
Setembro	Samuel Dietschi	5º ano	Alimentação saudável
Outubro	Conde D'Eu	Move	Alimentação Saudável

Vale ressaltar que os temas relacionados à Educação Alimentar e Nutricional fazem parte do currículo escolar e são desenvolvidos ao longo do ano, de acordo com os projetos pedagógicos de cada escola. Esses projetos abordam o tema respeitando as diferentes faixas etárias e os interesses dos alunos.

O Departamento de Alimentação Escolar está sempre à disposição para colaborar com as atividades realizadas pelas EMEBS. As professoras entram em contato diretamente com o setor por e-mail, e a nutricionista responsável pela escola contribui com o projeto e participa dos momentos que a escola considera necessários.

Nas EMEIs, as nutricionistas são acionadas sempre que alguma criança apresenta dificuldade alimentar. Inicialmente, ocorre uma reunião entre as professoras e a equipe pedagógica para discutir a situação. Caso o problema persista, realiza-se uma nova conversa, desta vez com a família da criança e a equipe escolar. Se ainda assim não houver melhora, o Departamento de Nutrição entra em contato com as nutricionistas da Secretaria da Saúde, encaminhando a criança para consulta nutricional. As nutricionistas da SMED e da SMS mantém constante troca de informações entre si e com a escola, garantindo que as dificuldades alimentares da criança sejam trabalhadas tanto em casa quanto no ambiente escolar.



Além disso, nas EMEIs, as nutricionistas também participam de atividades e orientações culinárias, incluindo o preparo de receitas, sempre que solicitado pelas escolas.

Também em ações de EAN e buscando qualidade na alimentação escolar, foram desenvolvidas atividades com as merendeiras do município:

- 2ª edição da Oficina de decoração de alimentos, com o intuito de tornar as refeições mais atrativas para os alunos;
- 2ª edição do SuperChef, concurso de novas receitas para serem incluídas no cardápio escolar.

**11. Informar se houve alterações contratuais ou processos licitatórios envolvendo a merenda escolar entre os dois períodos, indicando datas e justificativas**

Os contratos com os fornecedores são estabelecidos com prazo de 12 meses, por processos licitatórios modalidade Registro de preços, por pregão eletrônico, como é indicado na lei 14.133/2021, divididos de acordo com os gêneros alimentares, por exemplo: Hortifrutigranjeiro, Carnes e derivados, Pães e Produtos não perecíveis. Compras da Agricultura Familiar são feitas por chamada pública.

Todos os processos e atas de contratos realizados e utilizados no período solicitado já foram citados neste relatório.

**12. Informar se houve reclamações formais ou registros de irregularidades referentes à qualidade, quantidade ou fornecimento da alimentação escolar tanto no 1º e 2º quadrimestres de 2024 quanto no 1º e 2º quadrimestres de 2025.**

As reclamações relatadas pelas escolas são enviadas por e-mail. No período, tivemos alguns relatos relacionados ao atraso pontuais no prazo de entregas de fornecedores, que sempre são tratados diretamente com o fornecedor para agilidade na resolução do problema.

Em 2024 foram gerados os seguintes memorandos, que resultaram em notificação para as empresas:

- memo 3639/2024: má qualidade e atraso nas entregas dos ovos - Empresa Gelinger
- memo 3644/2024: condições das caixas de entrega das frutas - Empresa Dal Moro

Em 2025 os seguintes memorandos:

- memo 1294/2025: problema na qualidade do pão – Empresa F&M Panificações
- memo 3993/2025: atraso nas entregas de fórmula infantil – Empresa Nutri-Ele Distribuidora de Nutrição, correlatos e produtos médico hospitalares.

Novo Hamburgo, 11 de novembro de 2025.