



ATA DA 10ª REUNIÃO ORDINÁRIA DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (CAE)

Aos 10 (dez) dias do mês de dezembro do ano de 2025, reuniu-se de maneira híbrida, o Conselho de Alimentação Escolar (CAE) para a realização de sua 9ª reunião ordinária, estando presentes no local os Conselheiros: Ana Paula Riedel Pires, Fabio Miguel Claudino Pereira, Graziela Maria Persegona e Maria Rita Janiski das Chagas. Participaram on-line: Marcio Zaramela e Valdirene de Fátima Espoladori, Tendo como pauta: 1- Aprovação da ata; 2- Ofícios e correspondências recebidas; 3-Visitas/ relatório de visitas; 4- Plano de ação CAE 2026; 5- Cronograma de reuniões 2026; 6-Outros assuntos.

O Presidente Fabio Miguel Claudino Pereira, inicia a reunião após a verificação do quórum, cumprimentando a todos, em seguida faz leitura da convocação e pauta. Seguindo a pauta a Secretária Néia faz a leitura da ata da 9ª reunião ordinária, após a leitura o Presidente Fábio pergunta se alguém tem alguma consideração ou pode-se aprovar a ata. Ninguém se manifesta. Dando sequência a pauta o Presidente Fábio faz a leitura dos ofícios recebidos: em resposta ao ofício nº28/2025 a Secretaria informou que o processo referente ao orçamento público já foi iniciado, com os cálculos dos quantitativos a serem adquiridos da agricultura familiar concluídos. No momento, o processo encontra-se na fase de elaboração do Estudo Técnico Preliminar e do Termo de Referência, além da atualização dos orçamentos, com previsão de encaminhamento à SERMALI ainda no mês de novembro. Em resposta ao ofício nº29/2025 a Divisão de Alimentação Escolar informou que o contrato vigente prevê a oferta de alimentos em cortes e tamanhos adequados à idade das crianças e que a empresa será contatada para solicitar melhorias. Destacou que não houve registro de R.O. sobre a situação e que a gestão será cobrada quanto à fiscalização do serviço. Foi esclarecido que o sistema de buffet com autoatendimento é incentivado, por estar alinhado às metodologias pedagógicas e à promoção da autonomia da criança, porém não é obrigatório, ficando a critério da unidade escolar. Nas escolas Padre Pedro Fuss e Leci Caldeira mencionadas, não foram constatadas irregularidades na execução do serviço, conforme os relatórios de visita. O próximo ofício recebido é da Cooperativa de Produtores de Hortifrutigranjeiros de São José dos Pinhais, o ofício nº17/2025 traz um relato e pede esclarecimentos sobre os volumes de hortifrutigranjeiros solicitados na cotação para elaboração do Edital de Alimentação Escolar – 2026. A cooperativa aponta que as quantidades solicitadas estão abaixo da demanda real da rede municipal e não refletem o histórico de consumo nem a capacidade produtiva local. Destaca a baixa quantidade de morango solicitada, apesar de o município ser grande produtor, e a inclusão de grandes volumes de produtos industrializados e externos à região, como suco de uva, em detrimento de produtos locais. Também ressalta que os volumes previstos não justificam os investimentos exigidos dos agricultores, o que desestimula a participação no programa. Diante disso, solicita esclarecimentos sobre os critérios utilizados, reavaliação das quantidades, valorização da produção local, inclusão de produtos regionais e a possibilidade de ajustes antes da publicação do edital. O presidente Fabio comenta que a principal preocupação apresentada refere-se às quantidades previstas no edital da alimentação escolar, especialmente em relação à priorização de produtos produzidos no município, houve grande

redução na quantidade de morango em comparação aos anos anteriores, inicialmente orçada em apenas 1.500 kg. Após questionamento, a Divisão responsável ajustou internamente o volume para cerca de 10 toneladas, porém ainda abaixo do histórico de consumo. A justificativa apontada foi o alto custo do morango, que impactaria o valor total do edital. Em contrapartida, foram incluídos grandes volumes de produtos que não são produzidos no município, como manteiga, arroz, feijão e suco de uva industrializado, todos com alto valor agregado. Esses itens elevam o custo do edital e favorecem fornecedores externos, reduzindo os recursos destinados aos produtores locais de hortaliças, legumes e frutas, cujas quantidades previstas são menores. Essa composição obriga cooperativas locais, interessadas em participar do edital, a firmarem parcerias com produtores de fora do município para conseguirem atender todos os itens, o que descaracteriza o objetivo de fortalecimento da agricultura familiar local. Destacou-se ainda a incoerência entre os volumes solicitados de manteiga e feijão e o consumo real nas escolas. O único ajuste efetivado até o momento foi o aumento parcial da quantidade de morango, sem apresentação de justificativa técnica clara para a manutenção dos demais itens e volumes previstos. O relato do ofício foi encaminhado para a SEMED e solicitados esclarecimentos, mas até o momento não houve retorno. Dando seguimento a pauta a Conselheira Maria Rita e a Secretária Néia comentam sobre as visitas realizadas nas unidades no dia 11/12, pelas conselheiras Ana Paula, Maria Rita. Na **Escola Professora Lourdes Bonim**, a alimentação foi considerada de boa qualidade, com cozinha organizada, identificada e em conformidade. Observou-se que as crianças consomem menos as refeições completas, demonstrando preferência por pão, bolo e biscoitos, o que foi atribuído ao perfil socioeconômico da comunidade. A única observação foi o desconhecimento, por parte da direção, da obrigatoriedade do relatório diário, situação que foi orientada durante a visita. Na **Escola Antônio Nunes da Rocha Rios**, que se encontra em reforma, a unidade atende cerca de 244 alunos. Apesar das limitações estruturais, a cozinha está organizada e o serviço ocorre normalmente. A escola não possui refeitório, sendo a alimentação servida pela janela da cozinha, é permitida a repetição. A direção realiza os relatórios e apontou sobras frequentes, principalmente das refeições salgadas. A **Escola Genoveva Sicuro de Brito** apresentou as situações mais críticas, principalmente quanto à estrutura física. Os espaços são compartilhados (cozinha, lavanderia e acesso), o que dificulta a organização e o fluxo adequado. Na cozinha observou-se que várias amostras estavam sem identificação de data e outra com a data de descarte vencida, as funcionárias estavam sem uniforme no momento da visita. A unidade não possui refeitório para o ETI a alimentação é servida em área aberta, o que faz com que a comida esfrie rapidamente e as crianças fiquem expostas ao frio durante as refeições. Dando seguimento a pauta o Presidente Fábio apresenta o Plano de ação do CAE para 2026 e coloca que será encaminhado no e-mail para que todos leiam e enviem sugestões, para que na próxima reunião do ano que vem possa ser aprovado e encaminhado à SEMED. Na sequência é apresentado o cronograma de reuniões do CAE para o ano de 2026, de acordo com a regimento ficou todas as segundas quartas feiras do mês, somente o horário precisa verificar se fica melhor de manhã, a tarde ou alternado. A Secretária Néia pergunta se pode fazer uma enquete no grupo para que todos votem referente ao horário. Os conselheiros concordam. O presidente Fábio registra agradecimento a todos os participantes pelo trabalho desenvolvido ao longo do ano no Conselho, com destaque às visitas realizadas que contribuem para maior conhecimento das diretoras sobre a atuação do Conselho, ressaltando que foi realizado um bom trabalho e que ele terá continuidade no próximo ano. Nada mais havendo para tratar, o Presidente agradece a participação de todos e encerra a reunião. Eu, Valdinéia Santos de Lima, Secretária Executiva do Conselho, lavrei a presente ata, que depois de aprovada será assinada pelo Presidente.