



PREFEITURA MUNICIPAL DE GARÇA
Estado de São Paulo

Ofício nº 699/2021 – CM

Garça, 13 de outubro de 2021.

Requerimento nº	1038/2021
Vereador:	Pedro Santos
Assunto:	Informações sobre a carne suína servida na merenda escolar e sobre a suspensão de chocolate em pó.

Em atenção ao contido no expediente supra a Diretora do Departamento de Alimentação Escolar informou que:

1) O cardápio fornecido nas escolas tem o objetivo de ser variado e nutritivo, por esse motivo, pensando em aumentar a oferta e conhecimento do maior número de alimentos saudáveis possíveis e a fim de garantir um bom desenvolvimento das crianças, mais uma opção de carne foi adicionada. Como toda carne, a carne de porco é composta principalmente de proteínas de alto valor biológico e contém todos os nove aminoácidos essenciais necessários para o crescimento, desenvolvimento e a manutenção do corpo. Assim, é uma das fontes alimentares mais completas de proteínas que existe, a qual possibilita a construção de ossos, músculos, cartilagens e pele fortes;

2) Para participar de um processo licitatório, a empresa interessada precisa encaminhar os documentos que atestem que seu local e todo o seu processo de produção seja inspecionado e segue todas as normas higiênicas sanitárias exigidas nacionalmente para os frigoríficos;

3) As merendeiras são orientadas a preparar todas as refeições e tipos de carne a fim de reduzir todo e qual risco a saúde, com a carne suína não é diferente;

4) A carne suína não oferece risco às crianças, segundo o Manual de Orientação do Departamento de Nutrologia da Sociedade Brasileira de Pediatria, as orientações do Guia Alimentar para População Brasileira e o Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos, do Ministério da Saúde, a introdução da carne suína é permitida a partir da introdução alimentar, que se inicia aos 6 meses de idade;

5) Muitas pessoas acreditam que a carne suína deve ser muito bem passada, isto não é necessário quando se compra uma carne de qualidade e de boa procedência. O Brasil possui uma suinocultura moderna e tecnologicamente avançada, o que garante a qualidade da carne suína brasileira. As carnes suínas produzidas em frigorífico são garantidas de qualidade higiênico sanitárias. O perigo é na carne suína produzida de forma informal, essa não tem sua qualidade garantida;

6) O Valor pago é de R\$ 14,50;

7) O Fornecedor é a empresa Cruz & Pontes LTDA;

8) Sim, houve economia;

9) O Conselho de Alimentação Escolar é consultado sobre todas as práticas do Departamento de Alimentação, segue Ata em anexo;



REFEITURA MUNICIPAL DE GARÇA

Estado de São Paulo

10) Conforme a Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, Capítulo IV, Seção II, Art. 18, § 8º, “é proibida a oferta de alimentos ultraprocessados”, e Art. 22, na qual proíbe a utilização de recursos no âmbito do PNAE para a aquisição de alimentos em pó ou para reconstituição com exceção do leite;

11) Segue Norma Regulamentadora em anexo.

Atenciosamente,

JOÃO CARLOS DOS SANTOS
Prefeito Municipal

Exmo. Sr.
RAFAEL JOSÉ FRABETTI
Câmara Municipal de Garça
NESTA