

Ata da Consulta Pública – Alimentação Escolar

No dia 22 de outubro de 2019, às 09:00 horas, na Sede da Secretaria de Estado da Educação de São Paulo, no Teatro Arthur Azevedo, Praça da República, nº 53 Capital – SP, compareceram os interessados na consulta pública referente à terceirização total do serviço de alimentação escolar. Os trabalhos foram abertos com a mesa composta por: Rossieli Soares da Silva, Secretário de Educação; Haroldo Corrêa Rocha, Secretário Executivo; Renilda Peres de Lima, Chefe de Gabinete; Eduardo Malini, Coordenador da CISE; Cláudia Chiaroni Afuso, Diretora do DAESC; Natália de Oliveira Eroles Renzi, Presidente da Mesa.

O senhor Secretário abriu os trabalhos às 09:30hs, mencionando que no site da Secretaria estava à disposição o documento base. Enfatizou que a terceirização dos serviços necessários ao fornecimento da alimentação escolar não é uma novidade, tendo iniciado seu movimento por volta dos anos 2000, especialmente no que diz respeito à mão-de-obra, limpeza e manutenção das cozinhas. A proposta atual é buscar mais eficiência gerencial incluindo dos todos os serviços necessários em uma única licitação, desonerando a gestão escolar de atividades-meio e permitindo que se concentrem nas atividades-fim, que são as diretamente voltadas para o ensino-aprendizagem.

O referido documento base foi apresentado na forma de slides resumidos com a nova proposta. O secretário relatou sobre o cenário atual da alimentação escolar do Estado, destacando que temos dois modelos vigentes, o descentralizado e o centralizado. No descentralizado, por meio de convênio o município recebe recursos financeiros do Estado e passa a ser o responsável pela alimentação escolar dos alunos estaduais. Enfatizou que pretende manter esse modelo para o Estado. Já no centralizado, a Secretaria é responsável pela compra e distribuição dos insumos para as escolas, onde já temos contratos de mão de obra terceirizada, incluído a limpeza e manutenção das cozinhas.

Na sequência, o Secretário mencionou os quatro pilares da nova modelagem. O primeiro é a fiscalização eficiente onde o fornecedor se responsabilizará por todos os serviços que a alimentação escolar requer e caberá à SEDUC a fiscalização dos novos contratos. O segundo pilar é a oferta de cardápios, onde a SEDUC continua com as diretrizes e a elaboração dos cardápios e a contratada ficará responsável pela execução do cardápio. O terceiro item é o foco na aprendizagem, destacando que a alimentação

escolar não é atividade fim da pasta, ressalta a importância da alimentação escolar, e nessa nova modelagem as equipes das escolas ampliarão o foco na aprendizagem. O quarto item é incentivar hábitos alimentares saudáveis. Sobre a nova modelagem, o Secretário destacou os serviços a serem contratados: Aquisição de gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, priorizando o desenvolvimento da agricultura familiar e itens saudáveis (com ênfase dos alimentos in natura ou minimamente processados), preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, distribuição de kit lanches nos locais externos às unidades escolares, quando necessário, alocação de pessoal tecnicamente qualificado, execução dos serviços de limpeza e higienização das áreas de preparo da alimentação escolar, obras de adequação e/ou ampliação de cozinhas e despensas com fornecimento de materiais e mão de obra, execução de serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utensílios e mobiliário, aquisição, instalação e manutenção de câmeras e armazenamento de imagens, indicação de nutricionistas para serem responsáveis pela supervisão dos serviços e a execução de serviços de controle de pragas.

Na apresentação o Secretário também destacou que teremos basicamente dois tipos de atendimento a alunos em período regular, com o fornecimento de uma refeição por aluno/dia e outra para alunos em período integral com o fornecimento de 3 refeições por aluno ao dia. Com os pilares e serviços a serem contratados, o Secretário destacou como os serviços serão avaliados. A empresa será avaliada por desempenho de forma técnica e impessoal.

O primeiro item será pelo seu desempenho profissional levando-se em consideração os seguintes subitens: cumprimento das atividades, qualificação/atendimento ao público/postura, uniformes e identificação. O segundo item será pelo seu desempenho das atividades levando-se em consideração os seguintes subitens: refeições servidas, gêneros, produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados, condições higiênicas de armazenamento e de transporte. O terceiro item será pelo gerenciamento levando-se em consideração os seguintes subitens: periodicidade da fiscalização, gerenciamento das atividades operacionais e atendimento às solicitações. Finalizada a apresentação, o Secretário abriu para perguntas dos presentes.

A primeira pergunta formulada pela Sra. Maria Leopoldina da empresa Básica Refeições, que questionou a real necessidade de a empresa manter um preposto em cada escola, se a empresa terá que manter 1 nutricionista a cada 10 escolas e ainda por

que será necessário manter 1 funcionário por escola em período de recesso escolar. O Sr. Secretário respondeu que a nutricionista estaria em deslocamento pelas 10 escolas e é necessário sim um funcionário em cada escola representando a empresa para possíveis atendimentos. Destacou ainda, a necessidade de 1 funcionário por escola no período de recesso, pois poderá haver necessidade de receber mercadorias, realizar manutenções, etc.

O segundo a questionar foi o Sr. Marcelo Colonato, presidente do Conselho Estadual de Alimentação Escolar (CEAE), que frisou a importância de o Conselho participar das discussões do novo modelo e de que não teve acesso ao documento básico. O Senhor secretário respondeu que o documento básico estava disponível e de que toda a equipe técnica estava disponível para participação nas discussões do modelo novo.

O terceiro, Sra. Vanilza da PRM, perguntou como serão as licitações nas regionais, já que as mesmas são espalhadas, e argumentou ainda que temos escolas limites com empresas diferentes. O Secretário respondeu que não temos lotes formados ainda para licitar, mas levaremos em conta a observação.

A quarta pergunta foi da Sra. Patrícia Pannaro, ex-funcionária da alimentação escolar da gestão Doria que enfatizou a participação do CAE, acrescentou que pela sua experiência em modelo com terceirização, o modelo gerou muitas penalidades contra as empresas para a Administração e ainda elegeu vantagens como boas práticas. O Secretário agradeceu os comentários.

O quinto a comentar foi o Sr. Thomas Aquino da FIPE que mencionou a criação da mentalidade de verificação do cumprimento dos contratos e as amarras criadas da Lei federal 8666/93 que institui as modalidades de licitação, sugerindo o estudo de contratação de um serviço de auditoria independente. O Secretário também agradeceu o comentário.

A sexta pessoa a tecer comentários foi a Sra. Ana Laura representante do CECANE/UNIFESP, braço fiscalizador do FNDE em São Paulo, que reforçou a importância do CAE na participação da nova modelagem, aconselhou a Secretaria a começar com um piloto, ressaltando que nas 91 diretorias regionais de ensino não dispomos de nutricionistas para acompanhar o programa. Enumerou as regras dos recursos do PNAE (enfatizando que o recurso federal não permite o pagamento despesas com recursos humanos, apenas compra de gêneros alimentícios), a importância do cumprimento dos

regramentos dispostos na Resolução 26 do FNDE, a importância do fomento à Agricultura Familiar, inclusive abatendo das notas fiscais dos fornecedores os custos referentes à compra de itens da agricultura familiar das empresas prestadoras desse serviço.

A sétima pessoa a se manifestar foi a Sra. Ma. Leopoldina do Grupo Básica quanto ao item reforma de médio porte – obras, uma vez que estes custos deixam de ser custos operacionais e viram custos de capital, e como haveria uma planilha de custo e uma forma de reembolso para esse tipo de custo. O Secretário agradeceu a pergunta, informando das dificuldades da administração em realizar as referidas obras e que, por esse motivo, foi incluído no documento base esse tipo de obra simples, com a intenção de que a terceirização total trouxesse uma solução completa para o desafio. Enfatizou ainda que a forma de regular/normatizar isso ainda será discutida, tendo em vista que o edital apresentado era apenas uma versão conceitual para início das discussões.

A oitava pessoa a perguntar foi o Sr. Daniel do grupo PSA, que questionou sobre a necessidade de criação de filial da empresa para ter a licença de funcionamento da Vigilância Sanitária, o que é muito custoso para a empresa. O secretário respondeu que fará consulta ao jurídico da Pasta, assim como à Vigilância Sanitária.

A nona pessoa a perguntar foi o Sr. Mauro Carraro, que comentou sobre a aplicação dos recursos federais nos municípios. Foi esclarecido que, quanto à compra de gêneros da Agricultura familiar, serão abatidos dos pagamentos aos fornecedores prestadores de serviço de manipulação de alimentos.

A décima pessoa a comentar foi a Sra. Legiane, membro do conselho do CAE, e também representante do Conselho Regional de Nutrição 3ª Região, onde destacou a regra de uma nutricionista para supervisionar 10 escolas, recomendando que a Seduc amplie sua equipe gestora da Seduc. Informou ainda que sabe do papel fundamental do diretor de escola, mas reforça o papel da nutricionista nas Diretorias de Ensino.

A décima primeira foi o Sr. Thiago Nunes da empresa MVGB, mencionou das dificuldades no momento das licitações, com a concorrência, fica difícil manter número satisfatório colaboradores das empresas. O Secretário comentou que aqui no estado de São Paulo a regra é de não definir o número de colaboradores das empresas que irão prestar os serviços, e entende a preocupação de que isso possa causar prejuízo aos

serviços prestados, informando que este ponto será discutido com a Consultoria Jurídica e com a Secretaria da Fazenda.

A décima segunda pessoa a comentar foi Sr. Eurides da Ki Delícia que alertou para os dados de comensais nos processos licitatórios, que em muitos casos não condizem com a realidade atual das escolas, prejudicando os serviços prestados, e ainda diretores de escola que criam diversos intervalos para não misturarem as crianças de diferentes faixas etárias, e que essa medida encarece os custos da empresa prestadora do serviço, sendo aspectos não previstos no edital. O secretário frisou que a medida de separar os alunos por faixa etária é apropriada pela diretora da escola, e que a Seduc está trabalhando para ter controle dos alunos com o uso de tecnologia, e essa medida dará mais previsibilidade. Esclareceu ainda que o sistema pensado, semelhante ao que já ocorre em outros Estados, é que na entrada do turno escolar o aluno leia o cardápio do dia e indique, por um leitor de QR Code, se vai consumir a alimentação escolar naquele dia ou não.

A décima terceira pessoa a se manifestar foi a Sra. Maria Leopoldina da empresa Básica sobre o pagamento dos serviços, ela apontou que a incidência do imposto não seria ISS, e sim ICMS. O Secretário esclareceu que essa regulamentação é de competência da área financeira da Pasta e será solucionada.

O décimo quarto a perguntar foi o Sr. João da empresa Dom Machê e perguntou como será o papel da FDE nas futuras licitações, uma vez que a FDE mantém os padrões de equipamentos para as cozinhas das escolas estaduais. O senhor Secretário respondeu que a FDE é instituição subordinada à Pasta e que a mesma fará as adaptações necessárias para se adequar ao novo modelo de gestão da alimentação escolar. Enfatizou ainda que precisarão ser reguladas as especificações básicas para os equipamentos, com base no porte da escola e número médio de comensais, mas que não haverá imposição sobre a compra em fornecedores específicos.

A décima quinta a perguntar foi a Sra. Mônica da empresa Básica, que perguntou sobre os cardápios e relacionou aos itens do documento base que mencionam a produção de alimentação escolar com 10% a mais da precisão de comensais do dia. O Secretário respondeu que estes 10% a mais são previstos para possíveis falhas no sistema eletrônico, ou mesmo para o aluno que por ventura não tenha indicado o desejo de consumir mas depois resolve fazê-lo. Enfatiza que a produção de 10% a mais é

comum para serviços de restaurantes e buffet, sendo uma prática já consolidada no mercado.

Sem mais perguntas, o Dr. Haroldo, Secretário-Executivo da pasta, reforça que a mudança proposta visa buscar uma gestão mais eficiente e um serviço de mais qualidade para o estudante da rede paulista de ensino, ao mesmo tempo desonerando a equipe de gestão escolar as atividades-meio. Com base em sua experiência como Secretário do Espírito Santo e no conhecimento das experiências de terceirização total de outros Estados que já adotaram há anos este modelo, ele informa que as empresas estão hoje mais experientes neste ramo e que o modelo é mais eficiente operacionalmente do que o atualmente adotado pela SEDUC.

Concordando com as palavras do Dr. Haroldo, o Sr. Secretário informa a todos que a equipe técnica receberá as dúvidas e sugestões no e-mail consultapublicacise@educacao.sp.gov.br, durante 10 dias e, às 11:40h, deu-se encerrada a consulta.