

27/03/2018 11:04 - Falta higiene, cardápio e até refeitório: blitz do TCU em 130 escolas acha falhas no uso da verba de R\$ 608 milhões para merenda

Apesar de haver um programa nacional para garantir a qualidade da merenda oferecida nas escolas públicas, uma auditoria do Tribunal de Contas da União (TCU) aponta falhas na gestão de uma verba de R\$ 608 milhões em 10 estados fiscalizados. Em escolas de alguns estados, como Mato Grosso, Pernambuco, Piauí e Rondônia, os fiscais não encontraram nem mesmo cozinhas com as condições de higiene ideais.

A auditoria do TCU, feita no segundo semestre do ano passado e divulgada neste mês, teve como alvo a gestão de recursos destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) nos estados do Amapá, Amazonas, Bahia, Mato Grosso, Minas Gerais, Paraná, Pernambuco, Piauí, Rio Grande do Sul e Rondônia, no segundo semestre de 2017.

Os estados receberam o montante de R\$ 608 milhões do governo federal para o exercício de 2016 e parte de 2017. O relatório do Tribunal não tratou de apontar valor de possíveis desvios ou prejuízos na gestão da verba, mas detalhou quais as irregularidades precisam ser resolvidas, sob pena de multa.

O relatório divulgado pelo TCU mostra que as irregularidades mais frequentes e graves eram:

- Número de nutricionistas insuficiente em relação à quantidade de alunos atendidos;
- Refeições servidas não estavam previstas no cardápio;
- Cardápio não estava de acordo com as exigências legais;
- Não aplicação de, no mínimo, 30% de total de recursos para a compra direta de produtos da agricultura familiar.

Para fazer a auditoria, o TCU visitou 130 escolas e avaliou 3.881 questionários respondidos por 13.471 escolas nos dez estados.

O repasse da verba do programa é feito, aos estados e municípios, de acordo com a etapa de ensino e o número de alunos declarados no censo escolar. No exercício de 2016 foram destinados, segundo o relatório, R\$ 3,4 bilhões para atender 40 milhões de alunos.

O Tribunal determinou que o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) adote medidas para coibir as ocorrências identificadas. Em 60 dias, o TCU reinicia as fiscalizações nesses locais para verificar se as irregularidades foram sanadas. Quando não há cumprimento das determinações, o Tribunal pode aplicar multas.

Problemas encontrados nos estados

Confira, abaixo, o detalhamento das irregularidades encontradas em cada estado e os posicionamentos dos governos locais:

AMAPÁ

As irregularidades apontadas pelo relatório foram:

- Número de nutricionistas incompatível com a quantidade de alunos
- Refeições preparadas não condizentes com o cardápio;
- Ausência de justificativas para a não utilização do percentual mínimo de 30% do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE na aquisição de gêneros alimentícios;
- Instalações físicas do almoxarifado de gêneros alimentícios inadequadas;

- Fuga à licitação, mediante o fracionamento indevido das aquisições de gêneros alimentícios;
- Inexistência de controle, manual ou eletrônico, do estoque dos gêneros alimentícios.

Entramos em contato com a Secretaria Estadual de Educação do Amapá mas não teve retorno.

AMAZONAS

As irregularidades apontadas pelo relatório foram:

- Número de nutricionistas incompatível com a quantidade de alunos;
- Instalações físicas do almoxarifado de gêneros alimentícios inadequadas;
- Falta da infraestrutura necessária à plena execução das atividades de competência do Conselho de Alimentação Escolar;
- Não utilização das fichas técnicas de preparo em escolas visitadas;
- Inexistência de controle, manual ou eletrônico, do estoque dos gêneros alimentícios.

A Secretaria Estadual de Educação do Amazonas também não retornou aos contatos.

BAHIA

As irregularidades apontadas pelo relatório foram:

- Número de nutricionistas incompatível com a quantidade de alunos;
- Refeições preparadas não condizentes com o cardápio, no dia da visita às escolas;
- Não utilização das fichas técnicas de preparo em escolas visitadas;
- Não participação do nutricionista responsável na definição dos gêneros adquiridos nas licitações e nas chamadas públicas destinadas à aquisição de gêneros alimentícios;
- Ausência de amostras de refeições preparadas e armazenadas sob refrigeração por até 72 horas.

Em nota, a Secretaria da Educação do Estado da Bahia esclarece que:

- Notificará cada gestor das escolas visitadas, com o objetivo de esclarecer e orientar quanto à obrigatoriedade de utilizar o cardápio.
- Quanto à participação de nutricionista responsável na definição dos gêneros adquiridos nas licitações e nas chamadas públicas, esclarece que todo o trabalho inicial é desenvolvido pela coordenadora e nutricionista, envolvendo outros órgãos da gestão pública, seguindo rigorosamente a orientação do FNDE. Os gêneros escolhidos fazem parte do cotidiano e cultura da região.
- Quanto à ausência de amostras de refeições preparadas e armazenadas sob refrigeração por até 72 horas, esta prática não é implementada nas unidades escolares. Porém, a Secretaria está capacitando as merendeiras, com o objetivo de esclarecer as dúvidas referentes à manipulação dos alimentos e elaboração das refeições.
- Quanto ao número de nutricionistas contratados, esclarece que, em função do contingenciamento de despesas orçamentárias estaduais e devido à suspensão de contratações através de provimento ou admissão de novos servidores, em cargos efetivos ou comissionados, está impossibilitada em promover concursos públicos para contratação de nutricionistas.

MATO GROSSO

As irregularidades apontadas pelo relatório foram:

- Número de nutricionistas incompatível com a quantidade de alunos;
- Refeições preparadas não condizentes com o cardápio, no dia da visita às escolas;
- Cardápios elaborados em desacordo com a lei;
- Ausência de justificativas para a não utilização do percentual mínimo de 30% do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE na aquisição de gêneros alimentícios mediante chamada pública;

- Instalações físicas do almoxarifado de gêneros alimentícios inadequadas;
- As condições de higiene e conservação da cozinha não são adequadas ao preparo e fornecimento da alimentação;
- Ausência ou inadequação de refeitórios;
- Não utilização das fichas técnicas de preparo em escolas visitadas;
- Inexistência de controle, manual ou eletrônico, do estoque dos gêneros alimentícios;
- Ausência de amostras de refeições preparadas e armazenadas sob refrigeração por até 72 horas.

Em nota, a Secretaria de Estado de Educação, Esporte e Lazer (Seduc) informou que:

– Foi notificada na semana passada sobre o resultado da auditoria e está analisando os apontamentos afim de atender às recomendações do TCU;

– Sobre o controle do recebimento de alimentação escolar na rede estadual, a Seduc ressalta que efetua o repasse de recursos às escolas e que é de responsabilidade das mesmas gerir, executar e controlar os alimentos adquiridos, prezando sempre pela qualidade dos mesmos;

– Toda normatização quanto ao controle do recebimento dos alimentos, bem como qualidade, entre outras, é padronizada e normatizada pelas nutricionistas da Seduc, e estão dispostas no Manual de Procedimentos das Boas Práticas para o Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar;

– Vale ressaltar que os servidores que atuam na área da Alimentação Escolar da Seduc trabalham de forma incisiva na orientação dos profissionais, disponibilizando não só o orientativo de boas práticas e manuseio de alimentos, mas também do armazenamento;

– Em 2017, gestores de todo o Estado passaram por uma capacitação realizada pela Unidade de Gestão da Alimentação Escolar, afim de prepará-los para a função. Na oportunidade, foi reforçada as normas com base no FNAE e também do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

MINAS GERAIS

As irregularidades apontadas pelo relatório foram:

- Número de nutricionistas incompatível com a quantidade de alunos;
- Refeições preparadas não condizentes com o cardápio, no dia da visita às escolas;
- Ausência de justificativas para a não utilização do percentual mínimo de 30% do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE na aquisição de gêneros alimentícios;
- Não utilização das fichas técnicas de preparo em escolas visitadas;
- Instalações físicas do almoxarifado de gêneros alimentícios inadequadas;
- Ausência ou inadequação de refeitórios;
- Não participação do nutricionista responsável na definição dos gêneros adquiridos nas licitações e nas chamadas públicas destinadas à aquisição de gêneros alimentícios;
- Fuga à licitação, mediante o fracionamento indevido das aquisições de gêneros alimentícios;
- Inexistência de controle, manual ou eletrônico, do estoque dos gêneros alimentícios;
- Ausência de amostras de refeições preparadas e armazenadas sob refrigeração por até 72 horas.

Em nota, a Secretaria de Estado de Educação de Minas Gerais informou que todas as questões apresentadas no relatório já foram respondidas e esclarecidas ao TCU. “É importante salientar que as irregularidades apontadas no relatório não retratam a realidade da rede estadual de ensino como um todo, que é formada por 3.643 escolas, já que a auditoria foi baseada em um recorte amostral de apenas 14 unidades escolares do Estado. No entanto, todas as questões estão sendo verificadas pontualmente, para que estejam adequadas à legislação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).”

Ainda, de acordo com a secretaria, houve ampliação do quadro técnico que hoje conta com 54 nutricionistas, sendo 7 no órgão central e uma em cada superintendência regional de ensino. “Esses profissionais realizaram visitas em mais de 2.500 escolas estaduais para a

qualificação das equipes que lidam direta ou indiretamente com a alimentação escolar”, diz o texto.

Sobre a aquisição do 30% dos itens de agricultura familiar, a “secretaria está liberando um modelo de chamada pública coletiva, com o objetivo de dar mais visibilidade ao processo, na tentativa de que mais escolas consigam adquirir os produtos da agricultura familiar.”

PARANÁ

O processo referente ao estado do Paraná foi julgado em janeiro, segundo o TCU. Foram apontadas irregularidades como contratação de microempresa em valor que não condiz com tal porte com agravante de a empresa não ter funcionários registrados.

Em nota, a Secretaria Estadual de Educação do Paraná informou que a partir do dia 5 de janeiro de 2018 “não houve mais contratações de lotes exclusivos para microempresas e empresas de pequeno porte. Ainda que a legislação federal determine a destinação exclusiva de até 25% de aquisição das micro e pequenas empresas. As novas licitações também não preveem contratações de micro e pequeno empresas.”

PERNAMBUCO

As irregularidades apontadas pelo relatório foram:

- Número de nutricionistas incompatível com a quantidade de alunos;
- Refeições preparadas não condizentes com o cardápio, no dia da visitação às escolas;
- Instalações físicas do almoxarifado de gêneros alimentícios inadequadas;
- As condições de higiene e conservação da cozinha não são adequadas ao preparo e fornecimento da alimentação;
- Ausência ou inadequação de refeitórios;
- Fuga à licitação, mediante o fracionamento indevido das aquisições de gêneros alimentícios;
- Ausência de amostras de refeições preparadas e armazenadas sob refrigeração por até 72 horas.

Em nota, a Secretaria de Educação de Pernambuco esclarece que:

- Aumentou o número de nutricionistas de três para 63 nos últimos anos;

- Pode haver mudança nos cardápios “em virtude do recebimento dos gêneros ou validade dos insumos” sem prejuízo na oferta da alimentação saudável;

- Sobre a necessidade de reforma e melhora nos almoxarifados e cozinhas visitadas: “Isso não significa que todas as escolas são inadequadas até porque não foram visitadas mais de 1.000 escolas da rede pelos técnicos do órgão de controle. A secretaria repassa aos gestores das escolas a orientação sobre estrutura e manutenção dos almoxarifados pelas escolas e, em casos mais complexos, programa a realização da manutenção. As equipes de nutricionistas orientam permanentemente as equipes das escolas quanto à conservação da cozinha e almoxarifado.”

- A secretaria esclarece que o não repasse dos valores às unidades escolares poderá comprometer a diversificação dos cardápios, uma vez que esses recursos são fundamentais para comprar pequenos itens que não são centralizados. Apesar dessa necessidade, a secretaria já avançou bastante nesse ponto de centralizar as compras, diminuindo o correspondente nível de repasse de recursos às escolas conforme orientado pelo Tribunal Contas. A maior parte dos itens da merenda escolar é adquirida de forma centralizada e depois distribuída para as escolas. Alguns poucos itens são adquiridos por escolas à parte respeitando os hábitos alimentares regionalizados, o que é permitido pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar. Este procedimento permite a aquisição de alimentos com menor custo e itens mais frescos.

- A coleta de amostras é realizada atualmente em 20% das escolas da Rede Estadual de ensino, com previsão para ampliação gradativa a partir de 2018.

PIAUI

As irregularidades apontadas pelo relatório foram:

- Número de nutricionistas incompatível com a quantidade de alunos
- Cardápios elaborados em desacordo com o proposto;
- Instalações físicas do almoxarifado de gêneros alimentícios inadequadas;

- As condições de higiene e conservação da cozinha não são adequadas ao preparo e fornecimento da alimentação;
- Fuga à licitação, mediante o fracionamento indevido das aquisições de gêneros alimentícios;
- Inexistência de controle, manual ou eletrônico, do estoque dos gêneros alimentícios.

Entramos em contato com a Secretaria Estadual de Educação do Piauí, mas não tivemos retorno.

RIO GRANDE DO SUL

As irregularidades apontadas pelo relatório foram:

- Número de nutricionistas incompatível com a quantidade de alunos;
- Ausência de justificativas para a não utilização do percentual mínimo de 30% do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE na aquisição de gêneros alimentícios;
- Não utilização das fichas técnicas de preparo em escolas visitadas.

Entramos em contato com a Secretaria Estadual do Rio Grande do Sul, mas não tivemos retorno.

RONDÔNIA

As irregularidades apontadas pelo relatório foram:

- Número de nutricionistas incompatível com a quantidade de alunos;
- Refeições preparadas não condizentes com o cardápio;
- Ausência de justificativas para a não utilização do percentual mínimo de 30% do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE na aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar;
- As condições de higiene e conservação da cozinha não são adequadas ao preparo e fornecimento da alimentação;
- Ausência ou inadequação de refeitórios;
- Não participação do nutricionista responsável na definição dos gêneros adquiridos nas licitações e nas chamadas públicas destinadas à aquisição de gêneros alimentícios;
- Inexistência de controle, manual ou eletrônico, do estoque dos gêneros alimentícios;
- Ausência de amostras de refeições preparadas e armazenadas sob refrigeração por até 72 horas.

Em nota, a Secretaria Estadual de Educação de Rondônia informou que:

- Em janeiro de 2017 solicitou a contratação de cinco nutricionistas aprovados em concurso;
- As escolas recebem fichas técnicas de preparo de alimentos elaboradas pela equipe de nutrição e durante as visitas técnicas são orientadas sobre o cumprimento dos cardápios;
- Que o artigo 14 da lei 11.947 prevê exceções como a impossibilidade de emissão de nota fiscal, condições de higiene inadequadas, entre outros motivos, para a regra de adquirir 30% do total de recursos na aquisição de gêneros da agricultura familiar. Sendo assim, os gestores irão avaliar se os motivos de não cumprimento se enquadram nestas hipóteses;
- O Estado fez uma capacitação durante o ano 2017 com todas as merendeiras das escolas estaduais sobre as condições de higiene;
- No processo licitatório e na chamada pública, a nutricionista na elaboração da especificação dos produtos a serem adquiridos na alimentação escolar através da planilha de especificação e quantitativo, além de ser responsável pelo recebimento de amostras de produtos;
- Durante a capacitação a equipe de nutrição realizou orientação sobre a importância da existência do controle do estoque dos gêneros alimentícios, e disponibilizou modelos de fichas para auxiliar neste controle;
- Orientou sobre a necessidade de adquirir balança e freezer para auxiliar no armazenamento sob refrigeração por até 72 horas.

Fonte: Vanessa Fajardo - G1

Notícias RO