

## 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 visita 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