

Prefeitura terceiriza merenda de 84 escolas

Licitação prevê a contratação de empresa para fornecimento de 30 mil refeições por dia

O fornecimento de merenda a alunos de ensino fundamental de 84 escolas de Piracicaba (53 estaduais e 31 municipais) será terceirizado pela prefeitura. Licitação lançada ontem prevê a contratação de empresa para a produção e distribuição de cerca de 30 mil refeições por dia nestas unidades. O custo total do contrato, com vigência de dois anos, é estimado em R\$ 13,7 milhões. A Divisão de Alimentação e Nutrição, ligada à Secretaria Municipal da Educação, continuará responsável somente pelo fornecimento de merenda a alunos 57 escolas de ensino infantil e complementar e a crianças atendidas por quatro centros sociais — cerca de 35 mil refeições diárias.

A terceirização, segundo a secretária da Educação, Giselda Lombardi Ercolin, visa à modernização do processo. "Da forma como estamos fazendo hoje, servindo 65 mil refeições por dia em cozinhas descentralizadas, parece coisa do século 18. É preciso modernizar. E tem outra: quando não temos a competência para fazer as coisas, a gente terceiriza. Agora vamos ficar apenas com a alimentação das escolas infantis, humanizando o serviço com a contratação de mais 60 merendeiras", afirmou. Nas escolas infantis, são servidas quatro refeições diárias para cada criança. Nas de ensino fundamental, a merenda restringe-se à entrada (leite, pão e biscoitos) e à refeição principal no intervalo das aulas.

A Procuradoria-Geral do Município informou, via Centro de Comunicação Social, que a nova forma de contrato é uma adequação às orientações do TCE (Tribunal de Contas do Estado de São

Paulo), que questionou licitações anteriores da prefeitura que contratavam mão-de-obra e gêneros alimentícios separadamente. Agora, a empresa vencedora da concorrência ficará responsável por todo o processo de fornecimento. Das 84 escolas que terão o serviço terceirizado, 68 receberão as refeições prontas, produzidas anteriormente em uma cozinha-piloto. Nas demais 16 unidades, localizadas principalmente na Zona Rural, a ganhadora montará cozinhas para o preparo no local do consumo.

Em 2007, conforme a secretaria, o fornecimento de merenda a todos os estudantes da rede pública de ensino de Piracicaba (cerca de 1,4 milhão de refeições por mês letivo) custou R\$ 13 milhões. Neste ano, o Orçamento destina R\$ 14 milhões para o custeio da alimentação escolar, sendo que ao menos R\$ 6,8 milhões devem ser direcionados à empresa terceirizada. O financiamento da merenda recebe recursos dos governos federal, estadual e municipal que participam, respectivamente, com 34%, 12% e 54% do valor de cada refeição.

Giselda destacou ainda que, com a terceirização, haverá melhora na qualidade da alimentação oferecida e o fim da sobrecarga de trabalho sobre as merendeiras, vítimas constantes de LER (Lesão por Esforço Repetitivo). "Uma empresa especializada consegue gerenciar melhor todas as etapas de produção", afirmou. As empresas interessadas em participar da licitação têm até 28 de fevereiro para apresentar propostas. O Conselho Municipal da Educação está em férias, portanto não tem um parecer sobre o plano da prefeitura.

Custo do contrato de dois anos é estimado em R\$ 13,7 mi



Henrique Spavieri/ Arquivo JP

OPINIÃO

Secretária Giselda Ercolin acredita na melhoria do serviço

Adesão à merenda varia

Alunos de escolas que funcionam em período integral são os que registram maior índice de adesão à merenda fornecida pelo município. Nestas unidades, 90% das crianças comem as refeições. É o que mostra levantamento da Divisão de Alimentação e Nutrição que embasou o texto do edital lançado ontem pela Prefeitura de Piracicaba. Nas escolas estaduais e municipais de ensino fundamental, em média, 60% dos estudantes consomem o prato principal da merenda. O desjejum, ou entrada, que consiste em leite, pão e biscoitos, tem a menor adesão em todos os níveis: cerca de 20%.

Pela concorrência, o município vai contratar o fornecimento diário de desjejum para 9.172 crianças e de merenda principal para 19.439 estudantes. A alimentação integral, que inclui quatro re-

feições por dia, atingirá 829 alunos. Por exigência das diretrizes da educação, as refeições devem garantir, ao menos, o fornecimento de 350 calorias e de nove gramas de proteínas diárias para cada estudante.

A decisão do município de terceirizar o preparo de quase a metade das refeições servidas na rede pública levou em consideração os resultados de um projeto-piloto desenvolvido em duas escolas de tempo integral na cidade. Nestas unidades, o preparo de alimentos por uma empresa do ramo específico teve maior aceitação de alunos e pais, como mostra dissertação de mestrado de Maria Angélica Danelon, que atua no setor municipal de merenda, para o curso de ciências dos alimentos da Esalq (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz).