



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

GABINETE DO SECRETÁRIO
Praça da República, 53 - sala 204 - CEP: 01045-903

PROCESSO: 0000000000078/2017
ASSUNTO: Requerimento de Informação 0078/2017

Trata-se do Requerimento de Informação nº 0078, de 2017, de autoria dos Deputados Alencar Santana e José Zico Prado, ao Sr. Secretário de Educação, José Renato Nalini, que nos termos do artigo 20, inciso XVI da Constituição do Estado de São Paulo, combinado com o artigo 166 da XIV Consolidação do Regimento Interno, requerendo seja oficiado ao Senhor Secretário da Educação, Sr. José Renato Nalini, para informar sobre como é feita a aquisição de carnes bovina/frango para a alimentação escolar, quais são os fornecedores dentre outras informações correlatas, face a operação "Carne Fraca", da Polícia Federal, que colocou sob suspeita as carnes bovinas e de frango de grandes empresas fornecedoras.

Em atenção, esta Secretaria informa:

1. Como é feita a aquisição de carnes bovina/frango para a alimentação escolar? Quem são os fornecedores?

A aquisição de carnes bovinas e de aves destinadas à alimentação escolar, realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão Eletrônico, Sistema Registro de Preços, com ata válida por até 12 (doze) meses, de competência do Departamento de Suprimento e Licitações (DESUP) desta Pasta.

O procedimento é realizado pelo Departamento de Suprimentos e Licitações (DESUP), após receber os pedidos de compras da equipe responsável pela elaboração e controle do cardápio escolar, Departamento de Alimentação e Assistência ao Aluno (DAAA).

Finalizado o procedimento licitatório, o licitante que ofertou o menor preço é o detentor da Ata de Registro de Preços e as aquisições são feitas de acordo com o cardápio desenvolvido para cada período.



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

GABINETE DO SECRETÁRIO
Praça da República, 53 - sala 204 - CEP: 01045-903

Atualmente, os fornecedores detentores das Atas de Registro de Preços para os produtos peito de frango em cubos pouch, carne cozida bovina (cubos) em pouch, carne cozida bovina (moída) em pouch a detentora da ata é a JBS S/A., e para a carne cozida suína (cubos) em pouch a detentora da ata é Pampeano Alimentos S/A.

Registramos que a segurança alimentar escolar, possui rigorosos critérios de controle de qualidade efetuados, não somente pelas fornecedoras, mas também por meio de centro técnico especializado (Centro de Serviços de Nutrição – CENUT), do Departamento de Alimentação e Assistência ao Aluno (DAAA) que integra a Coordenadoria de Infraestrutura e Serviços Escolares (CISE) da Secretaria Estadual da Educação, conforme atribuições definidas pelo Decreto 57.141/2011.

Não obstante os detentores da ata de registro de preço, retro mencionados, os fornecedores de carnes bovinas e de aves que compõem o cardápio de alimentação escolar são os apontados na relação de contratos e fornecedores (2011/2016), ora anexadas, (DOC.01), quais sejam:

- 1 - JBS S/A;
- 2 - FENIX INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA;
- 3 - NS ALIMENTOS LTDA;
- 4 - MÍDIA SOU COMUNICAÇÃO LTDA ME;

O procedimento licitatório é realizado pelo Departamento de Suprimentos e Licitações (DESUP), após receber os pedidos de compras da equipe responsável pela elaboração e controle do cardápio escolar, Departamento de Alimentação e Assistência ao Aluno (DAAA).

Finalizado o procedimento licitatório, o licitante que ofertou o menor preço é o detentor da Ata de Registro de Preços e as aquisições são feitas de acordo com o cardápio desenvolvido para cada período.

Atualmente, os fornecedores detentores das Atas de Registro de Preços para os produtos do gênero são: JBS S.A. e PAMPEANO ALIMENTOS S.A.



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
GABINETE DO SECRETÁRIO

Praça da República, 53 - sala 204 - CEP: 01045-903

Ressalte-se, ainda, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), cujo objetivo é contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, sendo o PNAE um programa gratuito e universal.

A Secretaria da Educação por meio da Coordenadoria de Infraestrutura e Serviços Escolares (CISE) e seu Departamento de Alimentação e Assistência ao Aluno (DAAA), é responsável pelo gerenciamento e execução do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e o atende por meio de dois sistemas: Centralizado e Descentralizado.

No Sistema Descentralizado, os municípios gerenciam diretamente o Programa, inclusive das escolas estaduais, elaborando seus próprios cardápios, realizando suas compras, administrando seus estoques, entre outras atribuições, através do repasse de recursos financeiros, tanto do Governo Federal (Fundo Nacional para o Desenvolvimento da Educação – FNDE), firmado por um termo de anuência, quanto do Governo Estadual (QESE/SEE), firmado através de um termo de convênio.

Já no Sistema Centralizado o Departamento de Alimentação e Assistência ao Aluno é responsável pelo planejamento e definição do cardápio além de atuar em conjunto com outros setores na operacionalização do Programa nas escolas estaduais dos municípios pertencentes a este sistema no planejamento, aquisição dos alimentos, estocagem, distribuição, controles, supervisão e avaliação do PAE.

2. Informar os contratos de fornecimento de carne bovina/frango para a alimentação escolar no período compreendido entre 2011-2016?

Neste tópico, cumpre asseverar que as informações solicitadas, bem como as referentes aos processos de compras, contratos, e, respectivas quantidades



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

GABINETE DO SECRETÁRIO
Praça da República, 53 - sala 204 - CEP: 01045-903

dos produtos (carnes bovina e de frango), podem ser consultadas na relação de contratos e fornecedores anexada, (DOC.01), de competência do Centro de Logística de Distribuição (CELOG) do Departamento de Suprimento e Licitações (DESUP) da Coordenadoria de Infraestrutura e Serviços Escolares (CISE) da Pasta pelo período de 2011/2017.

3. *Como se dá o controle e fiscalização do cumprimento do contrato e da qualidade da carne bovina/frango fornecida?*

Não obstante o exposto no item "1", cumpre esclarecer que os (as) nutricionistas do Centro de Serviços de Nutrição - CENUT, do DAAA, são responsáveis por elaborar os cardápios para atendimento dos alunos da rede centralizada, de acordo com o disposto na Resolução FNDE/CD nº26/2013.

No desenvolvimento dos cardápios são consideradas as etapas de aquisição, armazenamento, transporte e preparo, até a distribuição dos alimentos na escola, de forma a garantir a quantidade e a qualidade dos nutrientes nas refeições ofertadas. Todos os alimentos que compõem os cardápios têm sua descrição e seus parâmetros de qualidade definidos nos editais de licitação e também seguem o preconizado pela Resolução FNDE/CD nº26/2013 e demais referenciais da literatura, como o Guia Alimentar para a População Brasileira.

Na definição das características dos produtos, realizada pela equipe técnica do DAAA, são analisados critérios como: as tecnologias de produção do alimento (as quais devem conferir o mínimo possível de alterações sensoriais e nutricionais ao alimento), o controle de nutrientes prejudiciais à saúde, como sódio, gorduras e açúcares e os recursos disponíveis para preparo daquele alimento nas cozinhas escolares.

A partir da especificação e realização das licitações, todos os produtos destinados a compor os cardápios da alimentação escolar passam por um processo detalhado de controle de qualidade. Esse processo se inicia anteriormente à



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
GABINETE DO SECRETÁRIO

Praça da República, 53 - sala 204 - CEP: 01045-903

aquisição dos produtos, ainda na fase de licitação, quando as amostras solicitadas pelo procedimento são preparadas e comparadas aos parâmetros solicitados pelo edital. Posteriormente, os produtos novos são testados pelos alunos da rede escolar, através de degustação. Os gêneros somente são adquiridos quando aprovados nas etapas de testes culinários, sensoriais e apresentam seu rol de documentação técnica (Alvarás, SIF, Laudos) e jurídica aprovados.

Seguindo à assinatura da ata de registro, o DAAA procede à compra, com assinatura de contratos para aquisição dos itens que comporão os cardápios escolares a cada ciclo de distribuição da alimentação escolar.

Nesta etapa, são exigidos novos laudos bromatológicos, para cada lote de produto a ser entregue. Em paralelo à análise destes, os gêneros são novamente testados sensorial e tecnicamente pela equipe técnica, com o objetivo de verificar o atendimento aos critérios anteriormente aprovados (ainda na fase de licitação). Somente após a aprovação no último teste de controle de qualidade o produto é liberado para compor os estoques do Centro de Distribuição e passa a ser distribuído às unidades escolares.

No caso dos gêneros congelados, o mesmo processo é realizado. Contudo, a distribuição dos itens é realizada diretamente às escolas e, neste caso, o controle de qualidade é realizado a partir de amostras coletadas diretamente dos freezers escolares, anterior à data de consumo estipulada nos cardápios.

Por derradeiro, a atual direção do DAAA vem aprimorando gradualmente a gestão dos contratos, com a renovação de gestores contratuais.

4. *Em que local o produto alimentício carne bovina/frango destinado à alimentação escolar é entregue e armazenado?*

Os carnes estocáveis, mantidos à temperatura ambiente, são armazenados no Centro de Distribuição da Alimentação Escolar, localizado na cidade de Cajamar – SP. Fazem parte da categoria “estocável” os produtos armazenados



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
GABINETE DO SECRETÁRIO

Praça da República, 53 - sala 204 - CEP: 01045-903

em *pouch* (uma embalagem aluminizada flexível que permite a cocção do produto em altas temperaturas e que dispensa o uso de conservantes). Nos anos de 2016 e 2017, foram adquiridos os seguintes alimentos em pouch: carne bovina em cubos, carne suína em cubos, peito de frango em cubos.

Já as carnes congeladas são entregues diretamente pelos fornecedores nas escolas e passam a ser armazenadas nos freezers das unidades. Tratam-se dos seguintes itens: patinho bovino em cubos congelado, patinho bovino em iscas congelado, patinho moído congelado, salsami de frango congelado, polaca do alasca congelado, salsicha congelada, salsicha de peru congelada, tiras de frango congeladas.

5. *Quais itens adquiridos, detalhando tamanho e outras especificações contidas no edital de licitação e preço de referência;*

Para o atendimento a este item, faz-se necessário esclarecer o período a que se refere o questionamento e qual o teor das demais especificações solicitadas.

Como não foi estipulado prazo, neste item específico, iremos considerar as informações referentes aos produtos que possuem Ata de Registro válidas na data de hoje.

Segue tabela com a indicação dos valores referenciais e, em relação às especificações exigidas, estamos encaminhando a íntegra dos editais (DOC. 02):

PRODUTO	PREGÃO ELETRÔNICO	PREÇO REFERENCIAL KILO
CARNE COZIDA BOVINA (CUBOS) EM POUCH	006/DAAA/2016	26,87
CARNE COZIDA BOVINA (MOIDA) EM	008/DAAA/2016	26,87



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
GABINETE DO SECRETÁRIO
Praça da República, 53 - sala 204 - CEP: 01045-903

PRODUTO	PREGÃO ELETRÔNICO	PREÇO REFERENCIAL KILO
POUCH		
PEITO DE FRANGO EM CUBOS POUCH	020/DAAA/2016	21,37
CARNE COZIDA SUINA (CUBOS) EM POUCH	031/DAAA/2016	26,66

Não obstante o acima exposto, esclarecemos que nos anexos (DOC. 01), constam as informações dos contratos firmados com empresas fornecedoras de carnes, citando itens adquiridos, preços praticados nas licitações, no período de 2011 a 2017.

As características básicas solicitadas aos produtos nos editais de licitações ocorridas entre 2015 a 2016 podem ser conferidas no descritivo do Centro de Serviços de Nutrição ora anexado, (DOC. 03 – ADENDO B).

6. Qual o prazo de vigência do contrato e quais aditivos contratuais foram firmados;

Disponibilizamos por amostragem, cópias anexas do Contratos, em razão da imensa quantidade de contratos, conforme se verifica na relação de contratos e fornecedores acostada (DOC. 01).

7. Qual o valor global do contrato e por item contratado, assim como os pagamentos realizados e saldo dos contratos?

Idem resposta ao item "06".



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
GABINETE DO SECRETÁRIO
Praça da República, 53 - sala 204 - CEP: 01045-903

8. Encaminhar cópias dos contratos e aditamentos firmados de 2011 a 2016, preferencialmente em meio digital?

Idem resposta ao item "06".

9. Durante a vigência desses contratos houve a ocorrência de entrega de carne bovina/frango imprópria ao consumo aos estabelecimentos de ensino? Nessa hipótese, houve determinação para que as mesmas fossem descartadas? Mencionar os casos ocorridos, com data, quantidades e valores correspondentes e ainda se houve apuração de responsabilidade, tanto da empresa que forneceu alimento impróprio quanto do servidor público que atestou recebimento desse alimento e determinou sua distribuição aos estabelecimentos de ensino.

Não houve ocorrência de entrega de produto cárneo em condições impróprias para consumo.

Quando do recebimento, a unidade escolar realiza conferência do produto entregue. Havendo qualquer anormalidade detectada pelo servidor responsável, o produto não é recebido.

Durante a permanência do produto em estoque, quando do desenvolvimento de alguma característica anormal para consumo, a escola registra a ocorrência, através do sistema de gerenciamento da alimentação escolar do estado de São Paulo (SAESP 2), a partir da qual é analisada e, havendo a evidência de que houve falha na produção, no transporte e acondicionamento do item, solicita-se a troca do produto à empresa fornecedora.

Em fevereiro de 2017, foram encontradas salsichas da alimentação escolar sendo comercializadas em açougue na cidade de São Paulo. O caso foi apurado e os responsáveis e a empresa BRF, fornecedora do produto, responsabilizados. Não houve prejuízo aos cardápios escolares.

Em março do mesmo ano, também foi identificado o comércio ilegal de salsichas de peru da alimentação escolar, produzidas pela empresa SEARA. O produto, já fora do prazo de validade, seria vendido ao comércio. O caso foi apurado



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO

GABINETE DO SECRETÁRIO

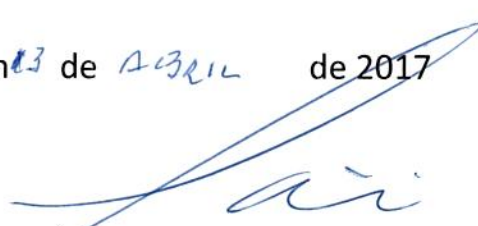
Praça da República, 53 - sala 204 - CEP: 01045-903

e esclarecido pela empresa como um desvio de produto do centro de distribuição da empresa. O caso foi verificado e os responsáveis e a empresa JBS/SEARA, fornecedora do produto, responsabilizados. É importante salientar que não houve prejuízo aos cardápios escolares.

Em decorrência da operação "carne fraca", deflagrada em março do ano vigente, foi solicitada, pelo DAAA, a reanálise dos lotes de carnes estocáveis disponíveis no Centro de Distribuição de Cajamar e dos lotes de carnes congeladas presentes nos freezers escolares. Todos os procedimentos e etapas dos controles de qualidade foram realizados pela equipe técnica do DAAA; contudo, em caráter diligente, o procedimento foi instaurado para que novos pareceres de laboratórios isentos fossem colhidos.

O intuito é que a SEE, por meio do DAAA, tenha o máximo de respaldo para atendimento ao público escolar, no que tange as premissas do PNAE e da segurança alimentar e nutricional.

G.S., em 13 de Abril de 2017


JOSÉ RENATO NALINI
Secretário da Educação