

FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ
ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE JOAQUIM VENÂNCIO
CURSO TÉCNICO DE GESTÃO EM SAÚDE

Daniel Menduiña Ramos Pereira

ADMINISTRAÇÃO DIRETA OU TERCEIRIZAÇÃO:
uma análise do serviço de refeição em escolas públicas

Rio de Janeiro

2016

Daniel Menduiña Ramos Pereira

**ADMINISTRAÇÃO DIRETA OU TERCEIRIZAÇÃO:
uma análise do serviço de refeição em escolas públicas**

**Trabalho de conclusão de curso
apresentado à Escola Politécnica de Saúde
Joaquim Venâncio como requisito parcial
para aprovação no Curso Técnico em
Gerência em Saúde.**

Orientador: Marcello de Moura Coutinho

Co-orientador: Leandro Nardaccio Otaviano

Rio de Janeiro

2016

Daniel Menduiña Ramos Pereira

**ADMINISTRAÇÃO DIRETA OU TERCEIRIZAÇÃO:
uma análise do serviço de refeição em escolas públicas**

**Trabalho de conclusão de curso
apresentado à Escola Politécnica de Saúde
Joaquim Venâncio como requisito parcial
para aprovação no Curso Técnico em
Gerência em Saúde.**

Orientador: Marcello de Moura Coutinho

Co-orientador: Leandro Nardaccio Otaviano

Aprovado em 03/02/2016

BANCA EXAMINADORA

Marcello de Moura Coutinho

Leandro Nardaccio Otaviano

Luiz Maurício Baldacci

José Orbílio de Abreu

*Dedico esse trabalho à minha querida mãe, Ana;
ao meu pai Alexandre;
aos meus irmãos Pedro, João e Mateus;
a minha namorada, Bruna;
aos meus amigos Mathews Nunes, Matheus
Trajano, Paulo Vítor, Sara, Lia, Beatrice, Leticia, Vitória, Nathália, Thais e Thaissa;
e principalmente aos meus orientadores e
professores Leandro e Marcello*

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus em primeiro lugar pelas alegrias e dificuldades de toda essa longa jornada e por mais uma vez ter me mostrado que com Ele sou capaz de sempre superar meus limites e todos os obstáculos que se colocarem a minha frente com muita persistência, coragem e fé.

Agradeço à Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio – Fundação Oswaldo Cruz (EPSJV-Fiocruz) pelo apoio institucional.

Agradeço aos meus orientadores Marcello e Leandro, com quem compartilhei ideias e construções, por todo apoio e dedicação que puderam dar a este trabalho junto a mim.

Agradeço a meus pais Alexandre e Ana Sílvia que antes de qualquer outra pessoa sempre me motivaram, incentivaram, me deram suporte e oraram por mim nessa jornada do saber desde que nasci.

Agradeço aos meus irmãos Pedro, João e Mateus por todo apoio em casa, todas as brincadeiras para descontração e por toda oração que direcionaram a mim.

Agradeço a todos os meus avós, tios, tias e primos pelo apoio e incentivo.

Agradeço a minha amiga e namorada Bruna, por todo apoio, carinho, amor e paciência neste último ano em especial.

Agradeço aos *Boleketes*, companheiros de longa data que sempre caminharam perto de mim me transmitindo alegria, amor e positividade.

Agradeço a todos, professores e amigos, que de alguma forma contribuíram para o sucesso deste trabalho. Em especial e em nome de todos agradeço a professora Raquel pela disponibilidade e pelo apoio.

*“Que os vossos esforços desafiem as
impossibilidades, lembrai-vos de que as grandes
coisas do homem foram conquistadas do que
parecia impossível.”
(Charles Chaplin)*

RESUMO

Este trabalho tem como objetivo analisar teoricamente e metodologicamente as principais características de dois modelos de oferta de alimentação no ambiente escolar: a terceirização do serviço e administração direta do serviço de refeição. Também se discutirá, comparativamente, a economicidade desses modelos a partir da análise das vantagens e desvantagens de cada um dos serviços no que tange a compra dos alimentos, a contratação dos trabalhadores, a alimentação saudável e o incentivo ao pequeno agricultor familiar rural. Considerando-se o contexto atual de dominação da classe burguesa na sociedade capitalista atual e o cenário de disputa entre o direito público e o privado, o trabalho buscará compreender, com uma abordagem crítica, o processo de terceirização e os possíveis benefícios ou malefícios que ele pode trazer ao Estado, à instituição contratante e a outrem. O trabalho contará também com uma análise sobre a gestão do trabalho, no que diz respeito ao regime celetista e ao regime jurídico único, e com um posterior estudo de caso na própria Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio (EPSJV).

Palavras-chave: Estado. Terceirização. Agricultura Familiar. Serviço de Refeição.

LISTA SIGLAS E ABREVIATURAS

AOPA	ASSOCIAÇÃO PARA DESENVOLVIMENTO DA AGROECOLOGIA
CLT	CONSOLIDAÇÃO DAS LEIS TRABALHISTAS
CONAB	COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO
EPSJV	ESCOLA POLITÉCNICA DE SAÚDE JOAQUIM VENÂNCIO
FNDE	FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
MST	MOVIMENTO DOS TRABALHADORES RURAIS SEM TERRA
PAA	PROGRAMA DE AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS
PNAE	PROGRMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
RJU	REGIME JURÍDICO ÚNICO
SEED	SECRETARIA ESTADUAL DE EDUCAÇÃO
SME	SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
SRP	SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	9
2. REFERENCIAL TEÓRICO-METODOLÓGICO.....	11
3. ANÁLISE DE DADOS DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	18
4. JUSTIFICATIVA E PROPOSTA DESTINADA À EPSJV	27
5. CONCLUSÃO.....	32
REFERÊNCIAS.....	35
ANEXO A.....	Error! Bookmark not defined.
ANEXO B.....	Error! Bookmark not defined.
ANEXO C.....	Error! Bookmark not defined.
ANEXO D.....	40
ANEXO E.....	41

1. INTRODUÇÃO

No Brasil, algumas escolas públicas oferecem alimentação ao corpo discente no horário de almoço. Existem dois tipos de fornecimento de alimentação no setor de escolas públicas bastante difundidos: a escola pode administrar diretamente o serviço de refeição contratando nutricionista e merendeiras mediante concurso público e ao mesmo tempo realizar a compra dos alimentos – o que chamamos de modelo I -; ou a escola pode contratar uma empresa para fornecer esse serviço de forma terceirizada – chamamos este de modelo II -

. Para comparar a economicidade¹ entre esses dois tipos de fornecimento é preciso primeiro compreender o processo de terceirização e os possíveis benefícios que pode trazer ao Estado e à instituição que contrata o serviço.

As escolas públicas, em sua maioria, terceirizam seus serviços de refeição no Brasil. Mesmo escolas públicas tradicionais como o Colégio Pedro II contam com pouquíssimos servidores trabalhando nos serviços de refeição. Nas escolas municipais do Rio de Janeiro, as servidoras do quadro de merendeiras estão sendo substituídas por trabalhadores terceirizados e os alimentos são comprados de empresas privadas que prestam o serviço.

Em contrapartida, na rede estadual de Educação do Paraná, se dá a administração direta com compra de alimentos de agricultores familiares, por meio de cooperativas de pequenos produtores rurais e movimentos sociais. No tocante, à Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio (EPSJV), se dá a contratação de uma empresa terceirizada que fornece não só as refeições como contrata os trabalhadores do serviço de alimentação (bandejão).

Nesse sentido, é importante refletir sobre as razões que levam a maioria das escolas públicas a optarem pela compra de serviços terceirizados de refeição. Para tanto, não há como escapar à questão do neoliberalismo que chegou ao Brasil na década de 1990, com uma “dieta amarga” de privatização dos serviços públicos, diminuição do tamanho do Estado, liberalização da economia, flexibilização dos direitos trabalhistas entre outros “ingredientes indigestos”. Nesse bojo, entrou a terceirização dos serviços públicos, uma forma disfarçada de privatização e que, também chegou aos serviços de refeição das escolas públicas. Ao longo da referida década e até o momento contemporâneo foram sendo extintos os serviços próprios (administração direta) de refeição, com extinção de postos de merendeiras e nutricionistas, por exemplo, antes ocupados por servidores públicos.

¹ Artigo 70 da constituição federal que dispõe da questão do alcance de resultados/objetivos com qualidade caminhando junto com o menor custo.

O princípio da economicidade que rege a defesa da terceirização parece não se sustentar, quando de uma análise comparativa com os serviços prestados por administração direta como proposto. O estudo em questão é um projeto-piloto que deverá ser complementado e aprofundado por outros de maior monta. Trata-se de uma primeira imersão em pesquisa científica no Ensino Médio. De todo modo, pretende-se fazer uma análise de serviços de refeição em escolas públicas comparando os de administração direta e os terceirizados, e busca-se compreender o porquê do Estado optar por terceirizar um serviço público que pode ser prestado de forma direta. Na presente proposta então seria possível ofertar o serviço de alimentação de forma direta? Para tanto, foram buscados dados afins no Colégio Pedro II, escolas municipais do Rio de Janeiro e do estado do Paraná.

Entende-se que ao problematizar a questão do neoliberalismo, privatização / terceirização dos serviços públicos, a questão do papel do Estado se faz presente. Com efeito, foram utilizados como referencial teórico-metodológico, algumas obras relativas aos seguintes autores: Karl Marx, Friedrich Engels, John Locke, Hobbes, Jean-Jacques Rousseau, Karel Kosik, Emir Sader assim como um verbete sobre Estado², de autoria de Sônia Regina de Mendonça. Além disso, também foi abordada a questão dos vínculos trabalhistas no tocante aos trabalhadores dos serviços de refeição analisados.

No que tange a presente proposta de pesquisa, foram analisados os processos licitatórios de compra de alimentos realizada pelo colégio Pedro II, os processos licitatórios e as dispensas licitações de compra de alimentos realizadas pela Secretaria de Educação do Estado do Paraná, os processos licitatórios da compra de serviço de refeição realizada pela Escola Politécnica e a análise em sítios governamentais sobre o plano de carreira de merendeiras do Estado do Rio de Janeiro.

² Trata-se do verbete “Estado” na matriz liberal e na matriz marxista integrante do Dicionário de Educação no Campo da Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio (EPSJV), escrito por Sônia Regina Mendonça.

2. REFERENCIAL TEÓRICO-METODOLÓGICO

Partindo-se da análise de alguns estudos sobre Estado, esta monografia tem como objeto principal uma análise comparativa de duas opções de oferta de serviço de refeição (almoço e lanche) oferecido em escolas públicas no Brasil. Os dois principais modelos da oferta deste serviço são os seguintes: administração direta do serviço e a terceirização deste. A pesquisa a respeito deste último modelo será baseada em dados da Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio³.

O primeiro modelo a ser analisado trata do serviço prestado diretamente pela instituição pública. Tal instituição arca com a compra de todo o material indispensável, tanto de consumo, tais como:

- Alimentos em geral;
- Talheres;
- Bandejas;
- Pratos;
- Copos.

Quanto material permanente:

- Fogão;
- Estufa;
- Freezer;
- Geladeira;
- Balcão quente e frio.

No tocante aos materiais permanentes e de consumo é importante citar a lei de licitação (Lei 8.666/93)⁴ e do princípio de eficiência que diz respeito à economicidade juntamente com a qualidade da oferta do serviço. Por esse modelo a instituição também abre concurso para força de trabalho necessário. Entretanto, devido à falta de abertura de concurso público suficiente por parte do Governo, e a extinção do cargo de merendeira da carreira a nível federal, a terceirização apenas dos postos de trabalho, pode ser uma estratégia para

³ A escolha desta instituição se dá em razão do autor do presente estudo ser educando do mesma.

⁴ Lei que estabelece normas gerais sobre licitações e contratos administrativos pertinentes a obras, serviços, inclusive de publicidade, compras, alienações e locações no âmbito dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

garantir a curto/médio prazos a prestação de serviço de alimentação. Dado que neste cenário a fiscalização dos contratos de postos de trabalho garante que a empresa honre com o pagamento dos direitos e dos benefícios dos trabalhadores. Outra estratégia para garantir a prestação do serviço de alimentação seria a cessão de trabalhadores estatutários de outros órgãos e até mesmo de outras esferas de governo para a instituição que deseja prestar o serviço.

O segundo modelo a ser analisado trata da prestação do serviço por uma empresa terceirizada contratada pela instituição pública por meio de processo licitatório. A empresa é contratada e, a partir daí, o serviço de refeição fica por conta dela. Toda compra de material de consumo e aparato para prestar o serviço, inclusive os trabalhadores, nutricionistas, pessoal para preparar a comida e servir aos alunos é por sua conta, e as especificidades variam de contrato para contrato.

Diferentemente do modelo estatutário, a contratação do objeto alimentação através de uma empresa terceirizada dificulta a garantia da fiscalização⁵ do cumprimento dos direitos e benefícios trabalhistas do contrato dos trabalhadores. Visto que não se trata da contratação de posto de trabalho somente, mas da contratação do serviço todo.

Para subsidiar o estudo sobre ambos os modelos foi realizada uma reflexão teórica sobre a questão do Estado. A pergunta norteadora deste trabalho diz respeito à razão dos entes públicos optarem pela prestação de serviço por uma empresa terceirizada, repassando assim, a verba da União para a iniciativa privada e a sua lógica ser utilizada no serviço público.

Com base nos conhecimentos adquiridos por meio de leitura e análise de obras relativas a Karl Marx, Friedrich Engels, John Locke, Hobbes, Jean-Jacques Rousseau, Kosik, um verbete sobre Estado de autoria de Sônia Regina de Mendonça e interpretados vê-se que o Estado no contexto capitalista é burguês, não favorecendo em nada a maioria não detentora dos meios de produção, sendo suporte e escudo da pequena classe que detém esses meios.

Segundo Mendonça (2012), na matriz liberal, o Estado, ou melhor, quem o administra/gestiona, representa um pacto social que deveria em tese regular a todos da mesma forma, de maneira neutra e acima de interesses particulares, pois segundo alguns filósofos a sociedade é um somatório de individualismos egoístas e sem esse pacto ela estaria em constante estado de barbárie. Esse pensamento liberal sobre Estado se desenvolveu e se ramificou diante do surgimento da sociedade de massas.

⁵ Quando se realiza o pagamento do serviço de refeição à empresa contratada, não se discrimina neste valor quanto está direcionado a compra de alimentos e quanto está direcionado ao pagamento dos funcionários.

O desenvolvimento desse pensamento diz que em toda sociedade haverá uma minoria detentora de mais recursos controlando então através do Estado a maioria. Este último postulado ficou conhecido como Teoria das Elites.

No pensamento da matriz marxista de Estado não se deve conceber a sociedade como um somatório de indivíduos visto que nesta perspectiva exclui a sociabilidade dos indivíduos entre si em cada contexto histórico pelo lugar ocupado por cada indivíduo no processo de produção.

Logo, como dito, na matriz marxista é considerado a história das sociedades. Isto posto, pode se considerar que o surgimento do Estado advém da emergência da propriedade privada quando, em um dado momento da história, uma parte da sociedade apropriou-se daquilo que era de todos com a finalidade de obter o maior lucro possível com a prerrogativa de que tem as melhores ferramentas para a sua manutenção. A outra grande parcela da população está subordinada e transformou-se em força de trabalho para adquirir daí o seu sustento.

No serviço de refeição, assim como todas as áreas do setor público, não seria diferente. Existe então, uma correlação de forças dentro da esfera pública muito forte: o próprio serviço público a ser prestado de forma direta versus a iniciativa privada com seus representantes dentro do Estado oferecendo seus serviços. E sobre este último, como concluíram Marx e Engles (1848) em sua célebre obra – **“O Manifesto do Partido Comunista”**, o Estado seria então o comitê executivo de toda a classe burguesa, responsável por gerir todos os seus negócios.

O Estado, através de sua legislação, permite que a iniciativa privada ofereça suas funções no setor público e esta o faz segundo sua lógica. Nesta perspectiva, sua finalidade principal se desloca da garantia de direitos para a lógica economicista, onde o foco sai do sujeito para a gerência dos recursos.

Por isso, não raro podemos observar obras públicas inacabadas e mal feitas. Este cenário se reflete também na Saúde e na Educação públicas, a primeira se encontra sucateada e, a segunda de qualidade muito ruim.

Com efeito, é possível inferir que o modelo indireto de oferta de serviço (contratação de serviço terceirizado) possui deficiências, pois a lógica por ele utilizada se baseia na substituição de uma lógica voltada para a finalidade social por um modelo organizacional capitalista, que prioriza a competição e a produtividade no lugar da qualidade do serviço realizado. Incluindo também a precarização dos vínculos empregatícios.

Na prestação do serviço de refeição terceirizado pode-se citar como exemplos de déficits percebidos a relação entre a presença e a falta de comida em dias em que se tem o mesmo número de alunos utilizando o serviço e a rotatividade dos funcionários que, neste modelo são regidos pelas normas da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT⁶).

A CLT é o conjunto de leis e normas que vão reger o trabalhador no setor privado destacando os direitos e deveres destes trabalhadores. Trata-se então de um regime que formaliza as condições de trabalho nesse vínculo privado garantindo então o direito dos trabalhadores em lei. Entretanto, quando se compara o vínculo celetista ao regime estatutário (trabalhadores regidos pela Lei 8.112/90⁷ - Regime Jurídico Único - RJU) no setor público se observa uma relação de precariedade do primeiro em relação segundo.

A precariedade é a ausência de uma ou varias seguranças, nomeadamente a do emprego que permite as pessoas ou famílias assumir as suas obrigações profissionais, familiares e sociais, além de usufruir dos seus direitos fundamentais. A insegurança resultante pode ser mais ou menos ampla e apresentar consequências mais ou menos graves e definitivas. Ela gera indignação extrema quando afeta diferentes domínios da existência de forma persistente, comprometendo as chances de reassunção das suas responsabilidades e de recuperação dos direitos por si mesmo, num futuro previsível. (WRESINSKI apud FAYARD, 2006, p.256).

Conclui-se daí, segundo Fayard (2006), que a insegurança relacionada ao emprego condiciona praticamente todas as outras precariedades, e para, além disso, buscando uma análise etimológica da palavra “precária”, vê-se que a mesma vem do latim “precarius”, derivado do verbo “precor”, pedir algo “suplicando”. Em outras palavras, a precarização remete a humilhação do trabalhador, renunciar sua dignidade por parte do trabalho. Ou seja, a terceirização do trabalhador remete a retirada de direitos e, de certa forma, sua exploração.

Comparando brevemente os dois tipos de vínculos empregatícios, vemos que enquanto pelo RJU, normalmente, o trabalhador tem estabilidade e pode receber prêmios, bonificações, aumento salarial, tem uma carga horária fixa de acordo com seu cargo e salário, e direito a férias prescritas em lei, o trabalhador vinculado a CLT em alguns casos não tem um cargo fixo, exigindo dele em diferentes momentos saber realizar várias tarefas bem como o fazendo trabalhar sob pressão na maioria das vezes. Neste vínculo não há uma relação trabalho-salário bem definida, pois seu salário está relacionado à sua produtividade e não ao cargo/função que ocupa. Isto tem implicado o congelamento de seu salário e a não valorização de seu trabalho

⁶ A CLT rege os contratos de trabalho no setor privado.

⁷ Lei que institui o Regime Jurídico dos Servidores Públicos Civil da União, das autarquias, inclusive as em regime especial, e das fundações públicas federais.

aumentando assim a sua precarização. Tais circunstâncias têm impactos tanto na qualidade dos serviços prestados quanto no bem-estar dos profissionais vinculados a CLT.

No primeiro modelo analisado, o orçamento para oferecer o serviço de alimentação vem direto da União para a instituição pública, onde a mesma deverá apenas usar esse orçamento na compra de alimentos, material de cozinha, de uso coletivo e material para montar, inicialmente, uma área de cozinha.

A questão dos trabalhadores seria outro orçamento destinado a este fim. Tanto para nutricionistas, quanto para os demais trabalhadores. Já no modelo terceirizado, o orçamento também viria direto da União para a instituição pública, porém, a instituição pagaria este valor para a empresa terceirizada contratada gerir de sua maneira o serviço a ser prestado.

A empresa contratada terá que dividir o orçamento para a compra de todo material a ser utilizado no processo de trabalho, para o pagamento da nutricionista e dos demais trabalhadores e ainda teria de haver lucro no final de todo mês. Ou seja, percebe-se que a preocupação da empresa não é a de servir as refeições, mas para que através da oferta deste serviço gere-se o maior lucro. Alterando talvez até a quantidade de alimentos comprados para que não se tenha prejuízo. Na oferta deste serviço de maneira direta a única preocupação é de fato a própria oferta e qualidade da mesma caminhando junto com a economicidade do dinheiro público.

É possível perceber esta questão tendo como base Kosik (1976), quando o autor estabelece que o fenômeno/aparência do objeto não é outra coisa senão aquilo que se manifesta diretamente e com maior frequência, o que difere da essência do mesmo objeto que se faz oculta pelo fato da maior naturalidade e sensibilidade do fenômeno. Somente por meio de uma cisão espontânea entre fenômeno e essência através do pensamento dialético é capaz de se compreender a realidade do fato/objeto.

Para a empresa privada se manter no exercício de um serviço público ela deve se empenhar e tentar desenvolver sua atividade da forma mais apresentável possível de maneira que somente seu fenômeno seja captado não podendo ser percebida sua essência. Caso isso não ocorra e algumas falhas são percebidas como: copos, pratos e talheres sujos; rotatividade de nutricionista e demais trabalhadores; e a falta de comida, sua essência passa a ser captada. Uma essência que não vai de encontro ao sujeito trabalhador e a oferta de uma alimentação saudável, mas que está pautada na economicidade dos gastos, na arrecadação do maior lucro, na competitividade e no benefício próprio. O que esta de choque direto com a segurança alimentar.

Indo contra esta lógica e pensando na proposta do serviço de refeição oferecido diretamente, existe uma possível complementação deste onde a compra dos alimentos poderia ser feita de pequenos agricultores, agricultores familiares e inclusive do Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem-Terra (MST).

Esta complementação se baseia na busca por uma alimentação mais saudável, do barateamento dos custos, da produção alimentícia que não está ancorada no agronegócio, no incentivo a criação de políticas públicas de apoio à agricultura familiar³ como o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar e na entrada da instituição pública em programas do governo federal como, por exemplo, o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), da Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB) do governo federal que ajudam desta forma a compor grande parte da renda desses tipos de agricultores.

Vale ressaltar, que a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, determina que no mínimo 30% do valor repassado a estados, municípios e Distrito Federal pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) devem ser utilizados obrigatoriamente na compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e de empreendedor familiar rural ou de suas organizações.

Essa nova lógica a ser aplicada implica em uma maior participação do Estado no que diz respeito a um maior incentivo à agricultura familiar⁸ e ameniza a interferência de grandes empresários no setor público e sua lógica de Estado mínimo.

Nesse sentido, há experiências a nível nacional que estabelecem uma parceria das escolas públicas com agricultores agros ecológicos, e por meio de uma busca em sítios governamentais a respeito deste tema temos como exemplo e referência o Estado de São Paulo onde escolas de 19 prefeituras são abastecidas com produtos alimentícios por cooperativas do MST; o Estado do Paraná onde 280 escolas estaduais em Curitiba, região metropolitana, e nas cidades de Antonina e Matinhos, no Litoral são abastecidas pela Associação para o Desenvolvimento da Agroecologia do Paraná (Aopa); e as escolas municipais em Coari na cidade de Manaus que são abastecidas por meio do Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Amazonas.

⁸ Agricultores de pequenas propriedades, em sua grande maioria agroecológicos, que se sustentam de acordo com aquilo que produzem.

O quadro abaixo apresenta algumas dessas experiências mais detalhadas:

Experiência	Estado e Município	Parcerias	Resumo da Experiência
Abastecimento através de cooperativas do MST.	São Paulo-São Bernardo, Guarulhos, Campinas, São Caetano do Sul	Prefeitura/PNAE – MST	Os alimentos fornecidos são arroz agroecológico e convencional, feijão, macarrão, leite de caixinha e em pó, achocolatado, suco de uva, iogurtes e queijo mussarela, entre outros. Em São Bernardo, o MST abastece 100% da demanda de arroz e feijão, garantindo a alimentação de todas as crianças e jovens do ensino municipal.
Abastecimento por meio da Associação para o Desenvolvimento da Agroecologia do Paraná (Aopa).	Paraná-Curitiba	Secretaria de Estado da Educação	Fornecimento pela agricultura familiar para a merenda escolar. A cooperativa entrega, por semana, cerca de 30 toneladas de alimentos, entre frutas, verduras, hortaliças, pães, processados de doces, sucos, macarrão e temperos prontos.
Abastecimento pelo Instituto de Desenvolvimento Agropecuário e Florestal Sustentável do Amazonas.	Amazonas-Coari	Programa de Regionalização da Merenda Escolar/Prefeitura Municipal	Frutas, verduras, legumes ovos e frangos cultivados pela agricultura familiar. Banana, abacaxi, mamão, limão, couve, alface, sairão fresquinhos da terra direta para a cantina das escolas.

Fonte: Próprio autor adaptado dos sites institutoamazonia.org.br, portomurtinho.ms.gov.br, portal.guaruja.sp.gov.br, educacao.pr.gov.br, brasilefato.com.br e antigo.mst.org.br (acessado em 29/10/2015).

3. ANÁLISE DE DADOS DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

A comparação quanti-qualitativa entre os dois modelos de serviço de refeição no ambiente escolar – administração direta e o terceirizado – foi realizada principalmente a partir da análise das licitações feitas pelas instituições públicas selecionadas, e de suas respectivas modalidades. Para melhor compreensão dos dados colhidos, será construída ainda uma planilha para organizar e sistematizar todos os dados para uma análise comparativa final em relação à realidade da Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio. A planilha (página 25) será formada a partir dos dados de valores dos alimentos necessários para suprir a necessidade das refeições dos 360 alunos da Escola Politécnica.

Os dados necessários de acordo com o modelo número II de oferta de serviço de refeição serão obtidos a partir do contrato vigente de terceirização do serviço de alimentação da EPSJV. Para o modelo número I, restou procurar por uma instituição/escola pública a nível federal no Rio de Janeiro que ofereça o serviço de alimentação.

Ao realizar as buscas de processos licitatórios na compra de gêneros alimentícios no sítio <www.comprasgovernamentais.gov.br>, foi encontrado um registro de preço⁹ de licitação na modalidade de Pregão Eletrônico¹⁰, realizado pela tradicional escola de ensino público federal, o Colégio Pedro II. Dentre os 71 itens licitados encontram-se legumes, frutas, verduras e proteínas.

O Colégio Pedro II é uma das mais tradicionais instituições públicas de ensino básico do Brasil. Com quase 13 mil alunos e contando com 14 *campi*, esta tradicional Instituição Pública dispõe de turmas desde a Educação Infantil até o Ensino Médio Regular e Técnico, incluindo a Educação de Jovens e Adultos.

Em 2012, com a Lei 12.677, o Colégio Pedro II foi equiparado as Instituições Federais que são regidas pela Lei 11.892/08. Essa mudança causou uma alteração na estrutura

⁹ Regula as contratações de serviços e a aquisição de bens, quando efetuadas pelo Sistema de Registro de Preços - SRP, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, fundos especiais, empresas públicas, sociedades de economia mista e demais entidades controladas, direta ou indiretamente pela União através do decreto 7.892/13. Consiste no conjunto de procedimentos para registro formal de preços relativos à prestação de serviços e aquisição de bens para contratações futuras. Quando realizado se faz necessário e obrigatório à criação de uma ata de registro de preços (documento vinculativo, obrigacional, com característica de compromisso para futura contratação, em que se registram os preços, fornecedores, órgãos participantes e condições a serem praticadas, conforme as disposições contidas no instrumento convocatório e propostas apresentadas). É dever da empresa fornecer o material ao preço homologado e da instituição/órgão público comprar com eles sob a vigência de um ano.

¹⁰ Regulamentado pelo Decreto 5.540/05, o Pregão, na forma eletrônica, se faz necessário quando a disputa pelo fornecimento de bens ou serviços comuns for feita à distância em sessão pública, por meio de sistema que promova a comunicação pela internet.

organizacional da instituição, o que possibilitou às unidades Pedro II se tornarem automaticamente *campi* da Instituição.

Ao pesquisar sobre o serviço de refeição oferecido pelo Colégio Pedro II, verificou-se que esta instituição tem como forma de financiamento do serviço de alimentação a participação no PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar)¹¹. O PNAE é gerenciado pelo FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação) que foi criado em 2009 e tem como diretrizes o emprego da alimentação saudável; a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem; o atendimento universal aos alunos matriculados na rede pública de educação básica; a participação da comunidade no controle social; e o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar. Segundo o artigo 5º da Lei 11.947/09¹²:

Os recursos financeiros consignados no orçamento da União para a execução do PNAE serão repassados em parcelas aos Estados, Distrito Federal, aos Municípios e as escolas federais pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, em conformidade com o disposto no art.208 da Constituição Federal e observadas as disposições desta Lei. (BRASIL. Artigo 5º da Lei 11.947 de 2009).

Ora, conforme o artigo acima, todas as escolas no âmbito dos Estados, municípios, Distrito Federal e escolas federais podem ser financiados pelo FNDE através do PNAE. Vale ressaltar, que esse financiamento é calculado com base no número de alunos matriculados em cada escola.

Ao analisar a ata de registro de preço de gênero alimentício elaborada pelo Colégio Pedro II, pode-se constatar que esta instituição apesar de estar inserida no PNAE não utiliza o orçamento disponibilizado por este último da forma adequada como prevê o artigo 14 da Lei 11.947/09, destacado a seguir, onde o mínimo de 30% do orçamento deveria ser gasto na compra de alimentos em agricultura familiar.

Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo de 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gênero alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os

¹¹ Trata do atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básicos regulados pela Lei 11.947/09.

¹² Trata-se do atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica.

assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas. (BRASIL. Artigo 14º da Lei 11.947 de 2009.).

Na ausência de dados de instituições públicas federais que destinassem 30% do orçamento disponibilizado pelo PNAE à agricultura familiar, fez-se necessário um levantamento de dados na busca por uma Secretaria de Educação que realizasse a compra do gênero alimentício conforme a Lei vigente.

A Secretaria Estadual de Educação (SEED) do Paraná foi a instituição em que se conseguiu obter com menor dificuldade de acesso os dados necessários relativos aos processos licitatórios na compra de gênero alimentício.

A SEED do Paraná, além de realizar compras através de licitações também consegue adquirir os alimentos diretamente da agricultura familiar baseado no percentual prescrito no artigo mencionado anteriormente, dispensando o procedimento licitatório conforme o artigo 24 da Lei 8.666/93 através do instrumento “chamada pública”. Dentro desse instrumento, a SEED regula os valores dos alimentos que podem ser adquiridos tanto de uma produção convencional como também de uma produção de alimentos agroecológicos¹³.

Por meio da Lei 11.947/09 garante-se que 30% dos gastos do orçamento do FNDE devem ser disponibilizados pelo PNAE à agricultura familiar (ou ao empreendedor familiar rural), priorizando os assentamentos da reforma agrária. Com isso, há uma valorização e um investimento nos agricultores assentados, que antes eram marginalizados frente aos investimentos privilegiados na agroindústria. Com toda certeza, a lógica predominante na agricultura brasileira ainda está ancorada no agronegócio e na produção industrial, porém é importante citar este avanço no que tange ao crescimento do investimento ao pequeno agricultor e do agricultor familiar, que não estão inseridos na lógica da agroindústria e do agronegócio.

Com a visibilidade dada pelo Estado a partir deste investimento, uma nova forma de organização da vida e da produção, baseado na sustentabilidade e no que é saudável (tanto para o ser humano quanto para o meio ambiente) é beneficiada, garantindo à população rural o acesso a um conjunto de bens, serviços, mercados e políticas públicas, além de propiciar um maior desenvolvimento econômico nessas regiões de assentamento e de pequenos agricultores. Como consta no projeto do assentamento rural de 2004:

[...] um conjunto de ações planejadas e desenvolvidas em área destinada à Reforma Agrária, de natureza interdisciplinar e multissetorial, integradas ao

¹³ Alimento agroecológico é todo aquele livre de qualquer tipo de contaminante que ponha em risco a saúde ambiental ou humana. Livre de agrotóxicos, adubos químicos, hormônios e aditivos químicos.

desenvolvimento territorial e regional, definidas com base em diagnósticos precisos acerca do público beneficiário e das áreas a serem trabalhadas, orientadas para a utilização racional dos espaços físicos e dos recursos naturais existentes, objetivando a implementação dos sistemas de vivência e produção sustentáveis, na perspectiva do cumprimento da função social da terra e da promoção econômica, social e cultural do trabalhador rural e de seus familiares (LEITE apud BRASIL, 2004, p.148).

Antes da sistematização da planilha que contém os dados das licitações do Colégio Pedro II e das licitações e da chamada pública efetuada pela SEED do Paraná aplicados na realidade da EPSJV, foram feitas análises comparativas das licitações entre si e entre as instituições/órgãos e com a chamada pública 001/2014.

A análise comparativa entre os processos licitatórios se deu da seguinte forma: primeiro houve uma comparação entre o Pregão Eletrônico realizado pelo Colégio Pedro II e o Pregão Eletrônico feito pela Secretaria de Estado da Educação do Paraná; depois foi feita outra comparação, agora entre o Pregão Eletrônico do Colégio Pedro II e os Convites realizados pela SEED do Paraná; e por fim houve uma comparação entre as licitações realizadas pela SEED do Paraná e a chamada pública também realizada por esta mesma secretaria.

A fim de concluir uma análise bem sistematizada, os alimentos foram divididos em quatro categorias: estocáveis, proteínas, hortifrúti e padaria; e em cada categoria foram escolhidos alguns alimentos para análise.

A comparação feita entre o Pregão Eletrônico 0021/2014, com data de vigência entre 01/11/2014 e 31/10/2015, realizado pelo Colégio Pedro II e o Pregão Eletrônico 213/2015, com data de vigência entre 29/10/2015 e 28/10/2016, realizado pela Secretaria de Estado da Educação do Paraná foi baseada na questão da quantidade versus o valor do alimento comprado (Ex.: comprando um quilo de abóbora a dois reais e quarenta centavos ou comprando cinco mil e duzentos quilogramas a noventa centavos). Os alimentos escolhidos a serem comparados são os mesmos necessários para a oferta de serviço de refeição na EPSJV.

Comparando as duas atas realizadas, uma pelo Colégio Pedro II e a outra realizada pela Secretaria de Estado da Educação do Paraná, constatou-se que a Secretaria de Estado da Educação do Paraná neste pregão eletrônico adquiriu somente alimentos da categoria proteínas. Sendo assim a comparação entre a ata de gênero alimentício do Pedro II e da SEED do Paraná ficou limitada aos alimentos desta categoria. Foi percebido logo a seguir que, para suprir a demanda do ano letivo de 2015, o Pedro II comprou quatro mil quilogramas de filé de peixe a onze reais e cinquenta e sete centavos o quilo e a SEED do Paraná comprou cento e

trinta e um mil quilogramas a quatorze reais e sessenta e um centavos para suprir a demanda do ano letivo de 2016. Há dois fatores que justificam o acréscimo do valor por quilo do mesmo produto comprado por ambas as instituições. O primeiro está relacionado à característica inflacionária da economia brasileira e o segundo pelo fato de haver uma projeção para 2016 de aumento da crise econômica e financeira.

Ao realizar a análise comparativa entre a ata de registro de preço do pregão 00021/2014 do Pedro II e as dos Convites 127 e 122 de 2015, homologados dia 27/11/2015 e 21/10/2015 respectivamente, realizados pela SEED do Paraná verificou-se que em todas as atas continha alimentos de quase todas as categorias. Foi escolhido para a comparação as categorias proteínas, hortifrúti e estocáveis. Ao analisar, vemos que enquanto o Colégio Pedro II comprou cinco mil e quinhentos quilogramas de cebola a um real e trinta centavos o quilo, a SEED do Paraná comprou apenas noventa quilogramas de cebola a cinco reais e oitenta centavos o quilo. Enquanto o Colégio Pedro II comprou quatorze mil quilos de carne bovina tipo patinho a oito reais e cinquenta centavos o quilo a SEED do Paraná comprou quinhentos quilos de carne bovina do tipo patinho a dezessete reais e cinquenta centavos o quilo. Enquanto o Colégio Pedro II comprou quatro mil quilos de laranja pêra a um real e noventa e oito centavos a SEED do Paraná comprou apenas setenta e nove quilos a um real e sessenta centavos. E enquanto o Colégio Pedro II comprou dez mil quilos de açúcar refinado a dois reais o quilo, a SEED do Paraná comprou cinquenta quilos a um real e setenta e três centavos o quilo. Logo, podemos concluir que excetuando a laranja pêra e o açúcar refinado, vemos claramente a lei da oferta e da procura, onde a compra dos alimentos no atacado é realizada a preços muito mais em conta. E para esses dois itens anteriormente excetuados há provavelmente uma particularidade de mercado por região, tendo em vista que a SEED do Paraná adquiriu uma menor quantidade do mesmo produto a um preço mais barato mesmo um ano depois da realização da compra feita pelo Colégio Pedro II.

Nesta comparação também é válido citar que a modalidade Pregão Eletrônico, regido pelo decreto 5.540/05, é muito mais fácil de conseguir baratear o custo dos produtos a serem licitados do que na modalidade Convite, pelo fato de permitir maior competitividade, onde pelo menos três fornecedores concorrem igualmente oferecendo cada vez valores mais baixos de seus produtos ou serviços conforme seu regimento. Na modalidade Convite, a instituição pública convida através de uma carta, um fax ou um e-mail pelo menos três fornecedores para a licitação dizendo o que deseja adquirir, e dentro de cinco dias úteis os fornecedores respondem com suas respectivas propostas para vender tal produto ou serviço. Vemos então que enquanto no pregão eletrônico se consegue baratear os custos pela competitividade

realizando o chamado “leilão às avessas”, na modalidade convite fica difícil de baratear visto que as propostas de preço vêm lacradas em um envelope e que elas não podem ser alteradas após uma delas ser escolhida.

Nesse âmbito de comparações a última análise foi em relação às aquisições de produtos do gênero alimentício pela Secretaria de Estado da Educação do Paraná por meio de licitação ou de dispensa de licitação, de acordo com a Lei 8.666/93.

Pode-se perceber que a SEED do Paraná comprou alguns alimentos da categoria Hortifrúti tanto por licitação, nas modalidades pregão, pregão eletrônico e convite, quanto por dispensa de licitação através de uma chamada pública. A chamada pública é um instrumento que a SEED do Paraná e outros órgãos públicos podem utilizar para dispensar licitação, conforme o inciso 1º do artigo 17 da Lei 11.947:

A aquisição de que trata este artigo poderá ser realizada dispensando-se o procedimento licitatório, desde que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal, e os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria.

Dentre os vinte e sete itens analisados, da categoria hortifrúti, que foram comprados pela Secretaria de Estado da Educação do Paraná constatou-se que dez deles foram comprados através de licitação mesmo estando contemplados no edital da chamada pública 001/2014. Ou seja, mesmo tendo a opção de adquirir os alimentos somente pela chamada pública, a SEED do Paraná optou por também comprá-los por licitação.

É importante mencionar que na página 07 do edital da chamada pública 001/2014 (**ANEXO B**) no subitem 8.9 onde se encontram os grupos de alimentos, verificam-se onze grupos: Frutas, Hortaliças/temperos/sementes, legumes/tubérculos, leite, iogurte/similar, carnes e ovos, panificados, cereais, feijões, sucos e complementos. Sendo assim, fica entendido que, pela chamada pública, podem-se adquirir todos os alimentos pertencentes a estes grupos citados mediante a oferta destes, pelos fornecedores inscritos, na chamada pública.

Com base neste cenário seria mais conveniente, em todos os casos de compra de alimentos através do financiamento do PNAE, que os alimentos da categoria hortifrúti fossem adquiridos todos preferencialmente através da chamada pública. Tais alimentos não precisam de nenhum processo de industrialização (são retirados diretamente das plantações para a venda) e ainda podem ser comprados livres de agrotóxicos e adubos/hormônios químicos, pois são produzidos em plantações agroecológicas pelos pequenos agricultores e/ou pelas cooperativas rurais. Sabemos que por outro lado toda instituição/órgão público que for

comprar alimentos agroecológicos pagará um pouco mais caro (em aproximadamente 30%)¹⁴ devido ao tempo mais demorado de desenvolvimento destes alimentos. Em contrapartida, vale lembrar que os alimentos produzidos em plantações agroecológicas não são gerados por sementes transgênicas e são livres de produtos químicos. São tidos em total harmonia com a natureza. Deste modo, além de se conceber um alimento em processo 100% natural, salvando a integridade dos seus nutrientes, da saúde dos trabalhadores rurais, do consumidor final, também realiza um consciente manejo da água e do solo, respeita a fauna e a flora local, promove a sustentabilidade do meio ambiente, prioriza a compra de alimentos com pequenos agricultores e cooperativas rurais vinculadas ao MST e ajuda a incentivar e a desenvolver o mercado regional e a condição de vida destes agricultores e/ou cooperativas.

Importante lembrar neste ponto que o Estado, por meio da chamada pública, se faz regulador do mercado diretamente.

E quanto aos alimentos que passam pelo longo processo de industrialização seria coerente que se mantivesse o modelo de compra por meio de licitação nos moldes da Lei 10.520/02.

A planilha a seguir foi elaborada de acordo com a realidade da Escola Politécnica, dos seus 240 alunos do curso integral e dos 120 alunos do turno da noite (EJA e Proeja), e foi construída com base nos alimentos necessários para o fornecimento das quatro refeições: dejejum, almoço, lanche da tarde e lanche reforçado da noite. Nela contêm todos os alimentos discriminados, a unidade de medida de cada um deles e a quantidade por aluno por mês e por ano.

Os dados colhidos para a elaboração da planilha foram retirados das seguintes licitações de gênero alimentício: do Pregão Eletrônico 00021/2014 realizado pelo Colégio Pedro II; do Pregão Eletrônico 213/2015 realizado pela SEED do Paraná; dos convites 127/2015 e 122/2015 também realizados pela SEED do Paraná; e da Chamada Pública 001/2014 também realizada por esta Secretaria de Educação.

Nas linhas horizontais temos então cada alimento com seu consumo per capita, sua frequência ao mês e ao ano, seu custo por unidade e por ano na ata de registro de preço realizada pelo Colégio Pedro II, seu custo por unidade e por ano na ata de registro de preço realizado pela Secretaria de Estado da Educação do Paraná e seu custo por unidade e por ano na chamada pública também realizada pela SEED.

¹⁴ Baseado no percentual calculado com valores dos alimentos produzidos de maneira convencional e de maneira agroecológica, fornecidos pelo edital da chamada pública número 001/2014 realizada pela Secretaria Estadual de Educação do Paraná.

Estimativa do planejamento anual para o serviço de Alimentação EPSJV

Estimativa do planejamento anual para o serviço de Alimentação EPSJV											PNAE			
Número de alunos:	Estocáveis					VALOR UNIT. ATA COLÉGIO PEDRO II	Custo /ano PELA ATA COLÉGIO PEDRO II	VALOR UNIT. PELA ATA SEED PARANÁ - CONVENCIONAL - 70%	Custo /ano PELA ATA SEED PARANÁ - CONVENCIONAL - 70%	VALOR UNIT. CHAMADA PÚBLICA PARANÁ - AGRICULTURA FAMILIAR (ORGÂNICO) - 30%	Custo /ano CHAMADA PÚBLICA PARANÁ - AGRICULTURA FAMILIAR - 30%	Custo /ano SEED PARANÁ		
	240	DIA	120	Noite	Anual									
Produtos	Und.	Per capita	freqüência /mês	Quantidade mês	Anual	VALOR UNIT. ATA COLÉGIO PEDRO II	Custo /ano PELA ATA COLÉGIO PEDRO II	VALOR UNIT. PELA ATA SEED PARANÁ - CONVENCIONAL - 70%	Custo /ano PELA ATA SEED PARANÁ - CONVENCIONAL - 70%	VALOR UNIT. CHAMADA PÚBLICA PARANÁ - AGRICULTURA FAMILIAR (ORGÂNICO) - 30%	Custo /ano CHAMADA PÚBLICA PARANÁ - AGRICULTURA FAMILIAR - 30%	Custo /ano SEED PARANÁ		
AÇUCARADO	KG	0,02	2	9,6	96	8,00	768,00	RS	-	RS	-	RS		
ACIAR	KG	0,005	66	237,5	2376	2,00	4.752,00	RS	1,73	RS	4.110,48	RS		
AMIDO DE MILHO	KG	0,001	10	2,4	24	4,00	96,00	RS	7,96	RS	191,04	RS		
ARROZ	KG	0,06	22	316,8	3168	3,90	6.019,20	RS	-	RS	2,52	RS		
AVIA DE FLOCOS FINOS	G	0,01	1	2,4	24	3,02	72,48	RS	-	RS	-	RS		
AZEITE	L	0,003	22	15,84	158,4	RS	-	RS	-	RS	-	RS		
BARRA DE CEREAIS	UND.	2	4	1920	19200	RS	-	RS	-	RS	-	RS		
BATATA PALHA	KG	0,06	3	43,2	432	RS	-	RS	-	RS	-	RS		
BISCOITO DE SAL	G	0,05	2	24	240	1,40	336,00	RS	-	RS	-	RS		
BISCOITO DOCE	G	0,05	2	24	240	1,40	336,00	RS	-	RS	12,01	RS		
CAFÉ	KG	0,005	1	1,2	12	RS	-	RS	13,86	RS	166,32	RS		
CHAMPIGNON	KG	0,005	3	3,6	36	RS	-	RS	-	RS	-	RS		
CHOCOLATE	CG	0,005	3	3,6	36	RS	-	RS	-	RS	-	RS		
DOCE DE GOIABADA	IT	0,08	1	19,2	192	RS	-	RS	-	RS	-	RS		
DOCE DE LEITE	IT	0,08	1	19,2	192	RS	-	RS	-	RS	-	RS		
ERVILHA SECA	KG	0,041	1	9,84	98,4	RS	-	RS	-	RS	-	RS		
ERVILHA	IT	0,005	1	1,2	12	RS	-	RS	-	RS	-	RS		
EXTRATO DE TOMATE	KG	0,005	10	12	120	4,25	510,00	RS	8,06	RS	967,20	RS		
FARINHA DE MANDIOCA	KG	0,03	4	28,8	288	2,80	806,40	RS	-	RS	2,33	RS		
FARINHA DE TRIGO	KG	0,02	6	28,8	288	2,00	576,00	RS	1,96	RS	564,48	RS		
FEIJÃO CAROQUINHA	KG	0,03	4	28,8	288	3,50	1.008,00	RS	-	RS	4,37	RS		
FEIJÃO PRETO	KG	0,03	18	129,6	1296	3,50	4.536,00	RS	-	RS	3,04	RS		
FUBA	G	0,01	1	2,4	24	1,40	33,60	RS	-	RS	1,61	RS		
GELATINA DE LIMÃO	KG	0,02	1	4,8	48	RS	-	RS	-	RS	-	RS		
GELATINA DE MORANGO	KG	0,02	1	4,8	48	5,79	277,92	RS	-	RS	-	RS		
GELATINA DE UVA	KG	0,02	1	4,8	48	6,00	288,00	RS	-	RS	-	RS		
GRÃO DE BICO	KG	0,04	2	19,2	192	RS	-	RS	-	RS	-	RS		
IOGURTE	KG	0,19	4	273,6	2736	RS	-	RS	-	RS	4,55	RS		
KETCHUP	IT	0,005	2	2,4	24	RS	-	RS	-	RS	-	RS		
LEITE	L	0,15	5	180	1800	2,80	5.040,00	RS	-	RS	-	RS		
LENTILHA	KG	0,02	1	4,8	48	RS	-	RS	-	RS	-	RS		
LOURO	KG	0,0001	22	0,528	5,28	RS	-	RS	-	RS	-	RS		
MARGARÃO ESPAGUETE	KG	0,002	3	21,6	216	2,98	643,68	RS	-	RS	3,90	RS		
MANIÓNE	KG	0,02	2	9,6	96	RS	-	RS	-	RS	-	RS		
MARGARINA	G	0,01	5	32	320	3,82	1.224,00	RS	2,38	RS	285,60	RS		
MASSA PARA LASANHA	KG	0,05	1	12	120	RS	-	RS	-	RS	-	RS		
MILHO VERDE	KG	0,04	2	19,2	192	RS	-	RS	-	RS	-	RS		
MOSTARDA	KG	0,001	2	0,48	4,8	RS	-	RS	-	RS	-	RS		
QUEIJO DE COZINHA	GF	0,01	22	52,8	528	2,88	1.578,24	RS	2,99	RS	1.578,72	RS		
ORÉGANO	KG	0,0001	22	0,528	5,28	RS	-	RS	-	RS	-	RS		
PO PARA PUDIM DE CHOC	KG	0,02	2	9,6	96	RS	-	RS	-	RS	-	RS		
PO PARA PUDIM DE COCO	KG	0,02	2	9,6	96	RS	-	RS	-	RS	-	RS		
PO PARA PUDIM DE MORANG	KG	0,02	2	9,6	96	RS	-	RS	-	RS	-	RS		
SAL	KG	0,005	22	26,4	264	1,48	390,72	RS	1,25	RS	330,00	RS		
SUCO CONCENTRADO DE CAJU	L	0,01	4	14,4	144	6,05	871,20	RS	-	RS	12,68	RS		
SUCO CONCENTRADO DE GOIÁ	L	0,04	4	57,6	576	3,99	2.298,24	RS	-	RS	12,68	RS		
SUCO CONCENTRADO DE MANGA	L	0,04	4	57,6	576	4,70	2.707,20	RS	-	RS	12,68	RS		
SUCO CONCENTRADO DE MARACUJÁ	L	0,04	4	57,6	576	8,29	4.775,04	RS	-	RS	12,68	RS		
SUCO CONCENTRADO DE UVA	L	0,05	6	108	1080	4,80	5.184,00	RS	-	RS	12,68	RS		
VINAGRE	L	0,001	22	5,28	52,8	2,76	145,73	RS	2,53	RS	133,58	RS		
Proteína														
Número de alunos	240	Dia	120	Noite	Anual	Valor	Custo/ano							
Produtos	Und.	Per capita	freqüência /mês	Quantidade mês	Anual	Valor	Custo/ano							
COXA SOBRECOXA	KG	0,3	3	216	2160	RS	4,35	RS	9,396,00	RS	5,78	RS		
BATINHO	KG	0,14	15	95,2	952,00	RS	13,85	RS	34.902,00	RS	10,95	RS		
FILE DE PÉTO DE FRANGO	KG	0,13	13	202,8	2028	5,33	10.899,24	RS	-	RS	-	RS		
FILE DE PEIXE	KG	0,16	4	153,6	1536	11,57	17.771,52	RS	14,65	RS	22.502,40	RS		
COPA LOMBO	KG	0,14	2	67,2	672	RS	-	RS	-	RS	-	RS		
LAGARTO PLANO	KG	0,15	4	72	720	RS	-	RS	-	RS	-	RS		
PÍGADO	KG	0,13	1	15,6	156	7,72	1.204,32	RS	-	RS	-	RS		
PRELUNTO	KG	0,025	3	9	90	RS	-	RS	-	RS	-	RS		
QUEIJO PRATO	KG	0,025	5	15	150	RS	-	RS	-	RS	-	RS		
QUEIJO MUSSARELA	KG	0,01	5	12	120	RS	-	RS	-	RS	-	RS		
QUEIJO PARMESÃO	KG	0,003	5	3,6	36	RS	-	RS	-	RS	-	RS		
Hortifrut														
Número de alunos	240	Dia	120	Noite	Anual	Valor	Custo/ano							
Produtos	Und.	Per capita	freqüência /mês	Quantidade mês	Anual	Valor	Custo/ano							
ABOBORA	KG	0,05	3	54	540	0,90	486,00	RS	-	RS	4,55	RS		
ABOBORINHA BRASILEIRA	KG	0,05	2	36	360	0,95	342,00	RS	-	RS	2,03	RS		
ALFACE CRESPA	KG	0,041	15	221,4	2214	1,10	2.435,40	RS	-	RS	2,71	RS		
ALHO GRALUDO	KG	0,002	22	15,84	158,4	6,99	1.107,22	RS	14,95	RS	10,50	RS		
AGRIÃO	KG	0,03	4	43,2	432	0,99	427,68	RS	-	RS	5,13	RS		
BANANA PRATA	KG	0,08	2	57,6	576	1,30	748,80	RS	1,78	RS	1.008,00	RS		
BATATA DOCE	KG	0,145	1	34,8	348	1,30	452,40	RS	1,80	RS	626,40	RS		
BATATA INGLESA	KG	0,145	5	174	1740	0,80	1.392,00	RS	2,85	RS	4.959,00	RS		
BATATA BAROA	KG	0,03	1	7,2	72	1,30	93,60	RS	-	RS	-	RS		
BETTERBERA	KG	0,025	1	27	270	3,10	837,00	RS	-	RS	1,56	RS		
BROCOLIS	KG	0,03	2	21,6	216	RS	-	RS	-	RS	4,42	RS		
CEBOLA BRANCA	KG	0,003	22	23,76	237,6	1,30	308,88	RS	5,80	RS	1.378,08	RS		
CEBOLINHO	KG	0,001	22	7,92	79,2	RS	-	RS	-	RS	6,55	RS		
CENOURA	KG	0,06	10	216	2160	1,10	2.376,00	RS	-	RS	2,18	RS		
CHUCHU	KG	0,06	3	64,8	648	1,65	1.069,20	RS	-	RS	1,61	RS		
CHICORIA	KG	0,02	2	14,4	144	RS	-	RS	-	RS	-	RS		
COENTRO	KG	0,002	4	2,88	28,8	2,00	57,60	RS	-	RS	-	RS		
COUVE MINEIRA	KG	0,07	1	16,8	168	RS	-	RS	-	RS	-	RS		
COUVE FLOR	KG	0,083	1	19,92	199,2	2,20	438,24	RS	-	RS	1,72	RS		
ESPINAFRE	KG	0,07	1	16,8	168	1,30	218,40	RS	-	RS	3,38	RS		
INHAME	KG	0,04	3	28,8	288	0,90	259,20	RS	-	RS	2,81	RS		
LARANJA PÉRA	KG	0,16	4	230,4	2304	1,98	4.561,92	RS	1,60	RS	3.686,40	RS		
LIMÃO	KG	0,05	2	36	360	1,20	432,00	RS	-	RS	-	RS		
MACÁ	KG	0,06	3	64,8	648	1,50	972,00	RS	3,50	RS	2.268,00	RS		
MACAXEIRA	KG	0,125	1	30	300	1,10	330,00	RS	-	RS	2,60	RS		
MAMÃO FORMOSA	KG	0,16	4	153,6	1536	1,30	1.996,80	RS	-	RS	2,18	RS		
MELANCIA	KG	0,18	3	194,4	1944	0,90	1.749,60	RS	-	RS	1,00	RS		
MELÃO	KG	0,15	3	162	1620	RS	-	RS	-	RS	3,12	RS		
MILO	UND.	2	4	720	7200	0,18	1.296,00	RS	-	RS	0,48	RS		
PERA	KG	0,09	1	32,4	324	RS	-	RS	2,54	RS	822,96	RS		
PEPINO	KG	0,02	3	21,6	216	0,75	162,00	RS	-	RS	1,78	RS		
PIMENTÃO VERDE	KG	0,01	4	9,6	96	1,20	115,20	RS	-	RS	2,21	RS		
REPOLHO BRANCO	KG	0,04	2	28,8	288	0,60	172,80	RS	-	RS	-	RS		
REPOLHO ROXO	KG	0,02	2	14,4	144	RS	-	RS	-	RS	0,91	RS		
SALSA	KG	0,002	20	14,4	144	1,30	187,20	RS	-	RS	8,19	RS		
TANGERINA	KG	0,06	2	43,2	432	1,30	561,60	RS	1,33	RS	574,56	RS		
TOMATE SALADA	KG	0,025	22	198	1980	1,10	2.178,00	RS	3,25	RS	6.435,00	RS		
UVIATAJÁ VERDE	KG	0,01	4	14,4	144	RS	-	RS	-	RS	3,59	RS		
VAGEM	KG	0,025	4	36	360	RS	-	RS	-	RS	2,89	RS		
Padaria														
Número de alunos	240	Dia	120	Noite	Anual	Valor	Custo/ano							
Produtos	Und.	Per capita	freqüência /mês	Quantidade mês	Anual	Valor	Custo/ano							
PÃO	UND.	1	4	1440	14400	RS	-	RS	-	RS	0,33	RS		
BOLO	KG	0,05	6	72	720	RS	-	RS	-	RS	7,29	RS		
TOTAL AO ANO						R\$	136.930,34					R\$		
												209.349,47		

As linhas que estão em cor laranja escuro e em amarelo são as que contêm os alimentos e suas respectivas informações que foram tomados para as análises, pois foram adquiridos em licitação tanto pelo Colégio Pedro II quanto pela SEED do Paraná. Já as linhas que estão em amarelo são as que contem os alimentos que foram adquiridos tanto por licitação pelo SEED do Paraná quanto por dispensa licitação através da chamada pública.

Ao final da planilha na última linha foi calculado um total relativo ao somatório do valor anual dos alimentos que foram comprados tanto por licitação pelo Colégio Pedro II quanto por licitação ou chamada pública efetuada pela SEED do Paraná. De acordo com a demanda necessária da EPSJV, nota-se que se gastaria mais nas licitações e na chamada pública do Paraná do que na licitação realizada pelo Colégio Pedro II. Isso se justifica pelo fato de que seriam comprados alimentos agroecológicos da categoria hortifrúti por meio da chamada pública e porque houve um aumento no preço unitário dos outros alimentos em geral, devido à diferença de um ano de aumento na inflação, pois as compras da SEED foram realizadas para o ano de 2015 enquanto a licitação do Colégio Pedro II foi para o ano de 2014.

4. JUSTIFICATIVA E PROPOSTA DESTINADA À EPSJV

Este trabalho se justifica principalmente devido ao fato da minha inserção na Escola Politécnica e por essa instituição utilizar o modelo II na oferta do serviço de refeição. Como esta é uma pesquisa que busca levantar dados e partir da análise destes sugerir possíveis mudanças para a esfera pública no que tange ao serviço refeição, não seria nada mais do que justo ser feita uma proposta de intervenção em uma realidade vivida.

A EPSJV tem o serviço de refeição totalmente terceirizado, no qual o objeto a ser contratado é o número de refeições. A empresa responsável pelo serviço, mediante reserva orçamentária feita pela instituição, compra os alimentos, faz as refeições, e processa a folha de pagamento dos seus trabalhadores, a partir daí o pagamento é realizado.

Uma possível proposta para a EPSJV seria, a partir da análise quanti-qualitativa dos dados (custo pessoal e custo dos alimentos), moldar um serviço de refeição o mais público possível, com a menor interferência do serviço privado e da sua lógica de lucratividade.

Em primeiro lugar, independentemente de onde venha o orçamento para financiar o serviço de refeição da Escola Politécnica, deveria se fixar que no mínimo 30 % dos gastos, a exemplo do art. 14 da Lei 11.947/05, seja direcionado à compra de alimentos diretamente de agricultores rurais e/ou de cooperativas vinculadas ao MST. Assim, no Rio de Janeiro o estado também poderá incentivar e ajudar a desenvolver esse modelo de produção rural, que gera renda para garantir as condições de vida desses trabalhadores agrícolas regulando também o mercado não permitindo que seja “dominado” pelos grandes empresários do ramo.

Para essa proposta haveria então, uma necessidade da EPSJV fazer um estudo de viabilidade para saber quais produtos alimentícios possuem oferta neste modelo de produção. Para tanto, seria necessário buscar informações sobre quais e quantos agricultores rurais e cooperativas do MST subsidiem no estado do Rio de Janeiro. Mediante essas informações a Escola Politécnica realizaria uma chamada pública com os possíveis itens alimentícios, preferencialmente hortifrutigranjeiros, tomando como base o modelo de chamada pública realizada no Estado do Paraná. O que não fosse contemplado pela chamada pública seria adquirido nos moldes da Lei 8.666/93 em SRP com vigência de um ano.

No que diz respeito à gestão do trabalho, optar-se-ia pelo vínculo estatutário, devido sua estabilidade e as melhores condições de emprego em comparação com o vínculo celetista na terceirização. Seria realizada uma equiparação ao cargo das merendeiras da Secretaria Municipal de Educação do Rio de Janeiro (SME-RJ). Porém, tendo em vista o cenário atual de corte de gastos no setor público, se a abertura de concurso público fosse inviável em curto

prazo, buscar-se-ia realizar uma negociação para cessão de merendeiras do Município com a SME-RJ. Em última instância, se fosse inviável a curto/médio prazos a contratação dos trabalhadores por vínculo estatutário, como paliativo, enquanto não se abre concurso para esta finalidade, seria terceirizado somente o posto de trabalho no serviço de refeição.

Sendo assim, o modelo proposto seria o seguinte: a Escola Politécnica, de forma direta, realizaria a compra de todos os alimentos e também contrataria toda a força de trabalho necessária.

Foram elaboradas outras duas planilhas com o intuito de ser uma hipótese de como seria a realidade com a demanda de alimentos da EPSJV e com o número de trabalhadores necessários. Uma das planilhas está sistematizada de acordo com as informações dos produtos alimentícios e a outra com as informações a respeito do corpo de trabalhadores.

Seguindo a conclusão do final do capítulo dois na elaboração das planilhas, as informações dos alimentos da categoria hortifrúti foram colocadas com base nos valores da chamada pública realizada pela SEED do Paraná. As informações dos alimentos de outras categorias foram retiradas dos valores da ata de registro de preço elaborada pelo Colégio Pedro II. Já na elaboração da planilha que diz respeito à remuneração dos trabalhadores, utilizaram-se os valores prescritos em lei no que tange a férias, vale transporte, alimentação e o valor do salário das merendeiras/cozinheiras prescrito na atualização de 2013 do plano de cargos e carreiras dos servidores da educação do município do Rio de Janeiro.

Estimativa do planejamento anual para o serviço de Alimentação EPSJV										PNAE			
Estocáveis													
Número de alunos:	240	DIA		120		Noite							
Produtos	Und.	Per capita	freqüência /mês	Quantidade mês	Anual	VALOR UNIT. ATA COLÉGIO PEDRO II	Custo /ano PELA ATA COLÉGIO PEDRO II	VALOR UNIT. CHAMADA PÚBLICA PARANÁ - AGRICULTURA FAMILIAR (ORGÂNICO) - 30%	Custo /ano CHAMADA PÚBLICA PARANÁ - AGRICULTURA FAMILIAR - 30%	CUSTO PROPOSTA PARA A EPSJV			
ACHOCOLATADO	KG	0,02	2	9,6	96	R\$ 8,00	R\$ 768,00	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 768,00		
AÇÚCAR	KG	0,015	66	237,6	2376	R\$ 2,00	R\$ 4.752,00	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 4.752,00		
AMIDO DE MILHO	KG	0,001	10	2,4	24	R\$ 4,00	R\$ 96,00	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 96,00		
ARROZ	KG	0,06	22	316,8	3168	R\$ 1,90	R\$ 6.019,20	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 6.019,20		
AVEIA DE FLOCOS FINOS	G	0,01	1	2,4	24	R\$ 3,02	R\$ 72,48	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 72,48		
AZEITE	L	0,003	22	15,84	158,4	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -		
BARRA DE CEREAL	UND.	2	4	1920	19200	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -		
BATATA PALHA	KG	0,06	3	43,2	432	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -		
BISCOITO DE SAL	G	0,05	2	24	240	R\$ 1,40	R\$ 336,00	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 336,00		
BISCOITO DOCE	G	0,05	2	24	240	R\$ 1,40	R\$ 336,00	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 336,00		
CAFÉ	KG	0,005	1	1,2	12	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -		
CHAMPIGNON	KG	0,005	3	3,6	36	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -		
CREME DE LEITE	CX	0,005	3	3,6	36	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -		
DOCE DE GOIABADA	IT	0,08	1	19,2	192	R\$ -	R\$ -	R\$ 5,31	R\$ 1.019,52	R\$ -	R\$ 1.019,52		
DOCE DE LEITE	IT	0,08	1	19,2	192	R\$ -	R\$ -	R\$ 5,31	R\$ 1.019,52	R\$ -	R\$ 1.019,52		
ERVILHA SECA	KG	0,041	1	9,84	98,4	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -		
ERVILHA	IT	0,005	1	1,2	12	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -		
EXTRATO DE TOMATE	KG	0,005	10	12	120	R\$ 4,25	R\$ 510,00	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 510,00		
FARINHA DE MANDIOCA	KG	0,03	4	28,8	288	R\$ 2,80	R\$ 806,40	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 806,40		
FARINHA DE TRIGO	KG	0,02	6	28,8	288	R\$ 2,00	R\$ 576,00	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 576,00		
FEUÃO CARIOQUINHA	KG	0,03	4	28,8	288	R\$ 3,50	R\$ 1.008,00	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 1.008,00		
FEUÃO PRETO	KG	0,03	18	129,6	1296	R\$ 3,50	R\$ 4.536,00	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 4.536,00		
FUBÁ	G	0,01	1	2,4	24	R\$ 1,40	R\$ 33,60	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 33,60		
GELATINA DE LIMÃO	KG	0,02	1	4,8	48	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -		
GELATINA DE MORANGO	KG	0,02	1	4,8	48	R\$ 5,79	R\$ 277,92	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 277,92		
GELATINA DE UVA	KG	0,02	1	4,8	48	R\$ 6,00	R\$ 288,00	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 288,00		
GRÃO DE BICO	KG	0,04	2	19,2	192	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -		
IÓGURTE	KG	0,19	4	273,6	2736	R\$ -	R\$ -	R\$ 4,55	R\$ 12.448,80	R\$ -	R\$ 12.448,80		
KETCHUP	IT	0,005	2	2,4	24	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -		
LEITE	L	0,15	5	180	1800	R\$ 2,80	R\$ 5.040,00	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 5.040,00		
LENTILHA	KG	0,02	1	4,8	48	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -		
LOURO	KG	0,0001	22	0,528	5,28	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -		
MACARRÃO ESPAGUETE	KG	0,03	3	21,6	216	R\$ 2,98	R\$ 643,68	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 643,68		
MAIONESE	KG	0,02	2	9,6	96	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -		
MARGARINA	G	0,01	5	12	120	R\$ 3,82	R\$ 458,40	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 458,40		
MASSA PARA LASANHA	KG	0,05	1	12	120	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -		
MILHO VERDE	KG	0,04	2	19,2	192	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -		
MOSTARDA	KG	0,001	2	0,48	4,8	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -		
ÓLEO DE COZINHA	GF	0,01	22	52,8	528	R\$ 2,98	R\$ 1.573,44	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 1.573,44		
OREGANO	KG	0,0001	22	0,528	5,28	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -		
PÓ PARA PUDIM DE CHOC	KG	0,02	2	9,6	96	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -		
PÓ PARA PUDIM DE COCO	KG	0,02	2	9,6	96	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -		
PÓ PARA PUDIM DE MORANG	KG	0,02	2	9,6	96	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -		
SAL	KG	0,005	22	26,4	264	R\$ 1,48	R\$ 390,72	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 390,72		
SUCO CONCENTRADO DE CAJU	L	0,01	4	14,4	144	R\$ 6,05	R\$ 871,20	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 871,20		
SUCO CONCENTRADO DE GOIÁ	L	0,04	4	57,6	576	R\$ 3,99	R\$ 2.298,24	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 2.298,24		
SUCO CONCENTRADO DE MANGÁ	L	0,04	4	57,6	576	R\$ 4,70	R\$ 2.707,20	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 2.707,20		
SUCO CONCENTRADO DE MARAC	L	0,04	4	57,6	576	R\$ 8,29	R\$ 4.775,04	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 4.775,04		
SUCO CONCENTRADO DE UVA	L	0,05	6	108	1080	R\$ 4,80	R\$ 5.184,00	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 5.184,00		
VINAGRE	L	0,001	22	5,28	52,8	R\$ 2,76	R\$ 145,73	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 145,73		
Proteína													
Número de alunos	240	Dia		120		Noite							
Produtos	Und.	Per capita	freqüência /mês	Quantidade mês	Anual	Valor	Custo/ano						
COXA E SOBRECOXA	KG	0,3	3	216	2160	R\$ 4,35	R\$ 9.396,00	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 9.396,00		
PATINHO	KG	0,14	15	252	2520	R\$ 13,85	R\$ 34.902,00	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 34.902,00		
FILE DE PEITO DE FRANGO	KG	0,13	13	202,8	2028	R\$ 5,33	R\$ 10.809,24	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 10.809,24		
FILE DE PEIXE	KG	0,16	4	153,6	1536	R\$ 11,57	R\$ 17.771,52	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 17.771,52		
COPA LOMBO	KG	0,14	2	67,2	672	R\$ 13,85	R\$ 9.307,20	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 9.307,20		
LIGARTO PLANO	KG	0,15	1	72	720	R\$ 13,85	R\$ 9.972,00	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 9.972,00		
FIGADO	KG	0,13	1	15,6	156	R\$ 7,72	R\$ 1.204,32	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 1.204,32		
PRÉLUNTO	KG	0,025	3	9	90	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -		
QUEIJO PRATO	KG	0,025	5	15	150	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -		
QUEIJO MUSSARELA	KG	0,01	5	12	120	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -		
QUEIJO PARMESÃO	KG	0,003	5	3,6	36	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -		
Hortifrutí													
Número de alunos	240	dia		120		noite							
Produtos	Und.	Per capita	freqüência /mês	Quantidade mês	Anual	Valor	Custo/ano						
ABOBORA	KG	0,05	3	54	540	R\$ -	R\$ -	R\$ 4,55	R\$ 2.457,00	R\$ -	R\$ 2.457,00		
ABOBORINHA BRASILEIRA	KG	0,05	2	36	360	R\$ -	R\$ -	R\$ 2,03	R\$ 730,80	R\$ -	R\$ 730,80		
ALFACE CRESPA	KG	0,041	15	221,4	2214	R\$ -	R\$ -	R\$ 2,71	R\$ 5.999,94	R\$ -	R\$ 5.999,94		
ALHO GRAUDO	KG	0,002	22	15,84	158,4	R\$ -	R\$ -	R\$ 10,50	R\$ 1.663,20	R\$ -	R\$ 1.663,20		
AGRIÃO	KG	0,03	4	43,2	432	R\$ -	R\$ -	R\$ 5,13	R\$ 2.216,16	R\$ -	R\$ 2.216,16		
BANANA PRATA	KG	0,08	2	57,6	576	R\$ -	R\$ -	R\$ 1,25	R\$ 720,00	R\$ -	R\$ 720,00		
BATATA DOCE	KG	0,145	1	34,8	348	R\$ -	R\$ -	R\$ 1,87	R\$ 650,76	R\$ -	R\$ 650,76		
BATATA INGLESA	KG	0,145	5	174	1740	R\$ -	R\$ -	R\$ 2,18	R\$ 3.793,20	R\$ -	R\$ 3.793,20		
BATATA BAROA	KG	0,03	1	7,2	72	R\$ 1,30	R\$ 93,60	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 93,60		
BETERRABA	KG	0,025	3	27	270	R\$ -	R\$ -	R\$ 1,56	R\$ 421,20	R\$ -	R\$ 421,20		
BROCOLIS	KG	0,03	2	21,6	216	R\$ -	R\$ -	R\$ 4,42	R\$ 954,72	R\$ -	R\$ 954,72		
CEBOLA BRANCA	KG	0,003	22	23,76	237,6	R\$ -	R\$ -	R\$ 1,95	R\$ 463,32	R\$ -	R\$ 463,32		
CEBOLINHO	KG	0,001	22	7,92	79,2	R\$ -	R\$ -	R\$ 6,55	R\$ 518,76	R\$ -	R\$ 518,76		
CENOURA	KG	0,06	10	216	2160	R\$ -	R\$ -	R\$ 2,18	R\$ 4.708,80	R\$ -	R\$ 4.708,80		
CHUCHU	KG	0,06	3	64,8	648	R\$ -	R\$ -	R\$ 1,61	R\$ 1.043,28	R\$ -	R\$ 1.043,28		
CHICORIA	KG	0,02	2	14,4	144	R\$ -	R\$ -	R\$ 2,71	R\$ 390,24	R\$ -	R\$ 390,24		
COENTRO	KG	0,002	4	2,88	28,8	R\$ 2,00	R\$ 57,60	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 57,60		
COUVE MINEIRA	KG	0,07	1	16,8	168	R\$ -	R\$ -	R\$ 3,38	R\$ 567,84	R\$ -	R\$ 567,84		
COUVE-FLOR	KG	0,083	1	19,92	199,2	R\$ -	R\$ -	R\$ 1,72	R\$ 342,62	R\$ -	R\$ 342,62		
ESPINAFRE	KG	0,07	1	16,8	168	R\$ -	R\$ -	R\$ 3,38	R\$ 567,84	R\$ -	R\$ 567,84		
INHAME	KG	0,04	3	28,8	288	R\$ -	R\$ -	R\$ 2,81	R\$ 809,28	R\$ -	R\$ 809,28		
LARANJA PÉRA	KG	0,16	4	230,4	2304	R\$ -	R\$ -	R\$ 1,25	R\$ 2.880,00	R\$ -	R\$ 2.880,00		
LIMÃO	KG	0,05	2	36	360	R\$ 1,20	R\$ 432,00	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 432,00		
MAÇÁ	KG	0,06	3	64,8	648	R\$ -	R\$ -	R\$ 3,90	R\$ 2.527,20	R\$ -	R\$ 2.527,20		
MACAXEIRA	KG	0,125	1	30	300	R\$ -	R\$ -	R\$ 2,60	R\$ 780,00	R\$ -	R\$ 780,00		
MAMÃO FORMOSA	KG	0,16	4	153,6	1536	R\$ -	R\$ -	R\$ 2,18	R\$ 3.348,48	R\$ -	R\$ 3.348,48		
MELANCIA	KG	0,18	3	194,4	1944	R\$ -	R\$ -	R\$ 1,00	R\$ 1.944,00	R\$ -	R\$ 1.944,00		
MELÃO	KG	0,15	3	162	1620	R\$ -	R\$ -	R\$ 3,12	R\$ 5.054,40	R\$ -	R\$ 5.054,40		
OVO	UNID.	2	3	720	7200	R\$ -	R\$ -	R\$ 0,48	R\$ 3.456,00	R\$ -	R\$ 3.456,00		
PÉRA	KG	0,09	1	32,4	324	R\$ -	R\$ -	R\$ 2,54	R\$ 822,96	R\$ -	R\$ 822,96		
PEPINO	KG	0,02	3	21,6	216	R\$ -	R\$ -	R\$ 1,78	R\$ 384,48	R\$ -	R\$ 384,48		
PIMENTÃO VERDE	KG	0,01	4	9,6	96	R\$ -	R\$ -	R\$ 2,21	R\$ 212,16	R\$ -	R\$ 212,16		
REPOLHO BRANCO	KG	0,04	2	28,8	288	R\$ 0,60	R\$ 172,80	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 172,80		
REPOLHO ROXO	KG	0,02	2	14,4	144	R\$ -	R\$ -	R\$ 0,91	R\$ 131,04	R\$ -	R\$ 131,04		
SALSA	KG	0,002	20	14,4	144	R\$ -	R\$ -	R\$ 8,19	R\$ 1.179,36	R\$ -	R\$ 1.179,36		
TANGERINA	KG	0,06	2	43,2	432	R\$ -	R\$ -	R\$ 1,33	R\$ 574,56	R\$ -	R\$ 574,56		
TOMATE SALADA	KG	0,025	22	198	1980	R\$ -	R\$ -	R\$ 2,65	R\$ 5.247,00	R\$ -	R\$ 5.247,00		
UVA(ITALIA) VERDE	KG	0,01	4	14,4	144	R\$ -	R\$ -	R\$ 3,59	R\$ 516,96	R\$ -	R\$ 516,96		
VAGEM	KG	0,025	4	36	360	R\$ -	R\$ -	R\$ 2,89	R\$ 1.040,40	R\$ -	R\$ 1.040,40		
Padaria													
Número de alunos	240	dia		120		noite							
Produtos	Unidade	Per capita	freqüência /mês	Quantidade mês	Anual	Valor	Custo/ano						
PAO 50g	UND.	1	4	1440	14400	R\$ -	R\$ -	R\$ 0,42	R\$ 5.983,20	R\$ -	R\$ 5.983,20		
BOLO	KG	0,05	6	72	720	R\$ -	R\$ -	R\$ 9,48	R\$ 6.825,60	R\$ -	R\$ 6.825,60		
TOTAL AO ANO							R\$ 119.342,33		R\$ 58.159,88		R\$ 225.036,13		

*Alguns alimentos não estão contemplados nem na ata do Colégio Pedro II e nem na chamada pública do Paraná.

Quadro de funcionários para o Serviço de Bandeirão EPSJV															
Custo de Pessoal															
função	Quant.	salário	INSS	FGTS	seguro	medico+odont	13º Salário	FÉRIAS	VT/22DIAS	VR	valor /pessoal	Valor Total/mês	Valor/ano		
Copeira *	3	R\$ 841,76	R\$ 168,35	R\$ 67,34	R\$ 3,65	R\$ 220,00	R\$ 841,76	R\$ 280,59	R\$ 167,20	R\$ 352,00	R\$ 2.942,65	R\$ 8.827,95	R\$ 105.935,38		
Cozinheiro*	1	R\$ 841,76	R\$ 168,35	R\$ 67,34	R\$ 3,65	R\$ 220,00	R\$ 841,76	R\$ 280,59	R\$ 167,20	R\$ 352,00	R\$ 2.942,65	R\$ 2.942,65	R\$ 35.311,79		
Ajud. de cozinha*	1	R\$ 841,76	R\$ 168,35	R\$ 67,34	R\$ 3,65	R\$ 220,00	R\$ 841,76	R\$ 280,59	R\$ 167,20	R\$ 352,00	R\$ 2.942,65	R\$ 2.942,65	R\$ 35.311,79		
Nutricionista*	1	R\$ 3.500,00	R\$ 700,00	R\$ 280,00	R\$ 3,65	R\$ 220,00	R\$ 3.500,00	R\$ 1.166,67	R\$ 167,20	R\$ 352,00	R\$ 9.889,52	R\$ 9.889,52	R\$ 118.674,20		
Estoquista *	1	R\$ 841,76	R\$ 168,35	R\$ 67,34	R\$ 3,65	R\$ 220,00	R\$ 841,76	R\$ 280,59	R\$ 167,20	R\$ 352,00	R\$ 2.942,65	R\$ 2.942,65	R\$ 35.311,79		
Total	7	R\$ 6.867,04	R\$ 1.373,41	R\$ 549,36	R\$ 18,25	R\$ 1.100,00	R\$ 6.867,04	R\$ 2.289,01	R\$ 836,00	R\$ 316,80	R\$ 21.660,11	R\$ 27.545,41	R\$ 330.344,96		

*Funções substituídas pelo posto de merendeira da SME-RJ.

Analisando o contrato da empresa terceirizada que oferece o serviço de refeição na EPSJV, constatou-se que ela recebe 14,20 reais por almoço servido, 2,36 reais por cada lanche da manhã e lanche da tarde servidos e 3,60 por cada lanche da noite servido. Ao final do ano, considerando 360 alunos, 22 dias de aula por mês e 10 meses letivos, verificou-se que é previsto o pagamento para a empresa contratada um valor total de 958.848,00 reais. Esse orçamento, ao longo do ano, deve ser dividido entre a compra de materiais de consumo, compra de alimentos, folha de pagamento e ainda deve-se obter um lucro em cima deste total.

Comparando esse total que a empresa obteve com o total da hipótese/proposta de um serviço direto na EPSJV utilizando as quantidades necessárias reais, os valores da ata do Colégio Pedro II, da chamada pública realizada pela SEED do Paraná e do valor do salário dos trabalhadores retirado do plano de cargos e carreira da SME-RJ, conclui-se que se gastaria menos na hipótese/proposta do que contratando uma empresa terceirizada.

Enquanto a previsão para o pagamento da empresa terceirizada oneraria os cofres públicos em um total de 958.848,00 reais, a hipótese/proposta custaria somente 555.581,09 reais. Um pouco mais de 57% do que foi previsto com a empresa terceirizada.

Analisando a planilha hipótese vemos que alguns alimentos não foram adquiridos nem na ata do Colégio Pedro II e nem na chamada pública do Paraná, alimentos estes tidos como não essenciais. Portanto, se fosse realizada efetivamente essa proposta, esses itens em falta seriam contemplados na compra da EPSJV, e mesmo assim não daria tanto impacto na diferença percentual acima. Deste modo, o custeio do serviço de refeição oferecido de forma direta na EPSJV ainda seria menor comparado ao serviço terceirizado oferecido atualmente.

5. CONCLUSÃO

O presente trabalho pretende fazer uma análise de serviços de refeição em algumas escolas públicas comparando os de administração direta e os terceirizados, e ainda busca compreender o porquê do Estado optar por terceirizar um serviço público que pode ser prestado de forma direta. Na presente proposta seria então possível ofertar o serviço de alimentação de forma direta? Para tanto, foram buscados dados afins no Colégio Pedro II, escolas municipais do Rio de Janeiro e do estado do Paraná.

Os resultados tidos diante do presente estudo a respeito dos dois modelos de oferta de serviço de refeição em algumas escolas públicas no Brasil mostraram que mesmo com algumas dificuldades de recolher informações foi possível concluir positivamente a proposta inicial. Com o olhar inicialmente na análise teórico-metodológica sobre os dois modelos de serviço de refeição e na comparação econômica do modelo I com o modelo II.

Durante o caminhar da pesquisa, a maior barreira enfrentada foi a de encontrar dados relativos a processos de compra seja por licitação ou por sua dispensa para realizar as análises. As pesquisas eletrônicas foram realizadas somente em sítios de órgãos públicos e, no entanto percebe-se que não há uma padronização no que diz respeito à transparência pública em contratos e licitações das esferas estaduais e municipais. Ao mesmo tempo em que constava em alguns editais o seguinte encaminhamento: “o resultado sairá no endereço eletrônico tal e no diário oficial do Estado”, quando essas informações foram buscadas não se encontram no local indicado. Da mesma forma, quando se procurou por processos licitatórios em específico, apesar das informações estarem no sítio foi possível perceber que não é qualquer pessoa que consegue acessá-las. Qualquer leigo nesse assunto que queira ter conhecimento de algum processo licitatório não vai conseguir sozinho realizar uma busca de tal objeto.

Urge então, uma necessidade de padronização dos modelos de pesquisa no portal de transparência, ou em uma plataforma unificada, dos contratos e das licitações para melhor domínio público.

Ainda nesse ponto, vale aqui mencionar que não foi encontrado qualquer arquivo que registrasse o resultado da chamada pública 001/2014 de forma discriminada item por item e informando qual fornecedor venceu qual item. Devido a esta dificuldade, contactou-se a Superintendência de Desenvolvimento Educacional (SUDE) do Paraná para que fosse solicitado tal arquivo acima citado. Em pouco tempo já houve resposta e foi encaminhado um

arquivo. Todavia, não era o arquivo solicitado e tornou-se a entrar em contato com a SUDE. A SUDE reencaminhou o arquivo correto, porém não no formato desejado.

Durante o desenvolvimento deste trabalho, o autor se motivou a usar os dados colhidos do contrato do serviço de refeição da EPSJV, em comparação com os dados da prestação deste mesmo serviço de forma direta, tendo como finalidade elaborar uma proposta de intervenção na realidade da EPSJV, realizando assim, um Trabalho Socialmente Necessário, que, segundo Shulguin (2013):

(...) é aquele tipo de trabalho que produz algum resultado que é plenamente real, inteiramente concreto, por um lado; por outro, é o tipo de trabalho que tem valor pedagógico (...).

Foram analisados os processos de compra e contratação de serviços do Colégio Pedro II, da SEED e da EPSJV. Nas análises comparativas do presente estudo pode-se concluir que economicamente o serviço diretamente prestado pelo Estado seria mais vantajoso do que o serviço terceirizado. Enquanto, a previsão para o pagamento da empresa terceirizada oneraria os cofres públicos em um total de **958.848,00 reais**, o serviço próprio na EPSJV custaria somente **555.581,09 reais**, ou seja, **cerca de 57%** do que foi previsto com a empresa terceirizada.

Conclui-se que, realizando efetivamente essa proposta para a EPSJV, o custeio do serviço de refeição oferecido de forma direta seria menor que comparado do serviço terceirizado oferecido atualmente. E no tocante à questão política conclui-se a partir das leituras aprofundadas das obras, principalmente, de Karl Marx, Friederich Engels, Karel Kosik, assim como do verbete “Estado” contido no Dicionário de Educação no campo de Sônia Mendonça que a terceirização do serviço de refeição além de precarizar os trabalhadores em relação ao vínculo estatutário que há substituição de uma lógica voltada para a finalidade social por um modelo organizacional capitalista, que prioriza a competição e a produtividade no lugar da qualidade do serviço.

Por trás da terceirização do serviço se esconde uma essência que não vai de encontro ao sujeito trabalhador e a oferta de uma alimentação saudável, mas que está pautada na economicidade dos gastos, na arrecadação do maior lucro, na competitividade e no benefício próprio. Já no modelo direto da prestação do serviço, além da proposta estar em conformidade com o artigo 70 da constituição federal ela permite que o Estado seja o regulador do mercado através da chamada pública para adquirir alimentos diretamente de pequenos agricultores rurais e/ou cooperativas vinculadas ao MST. Ampliando também o mercado destes, dando condições de desenvolvimento desse mercado contra-hegemônico que tem como pilar a

soberania alimentar e emancipação dos trabalhadores que se dedicam ao trabalho com a terra e geração de alimentos saudáveis.

Vale lembrar que como este trabalho é um projeto-piloto neste assunto, pode-se dizer que ele estimula o do aprofundamento das questões que foram levantadas por este estudo. Nesse sentido, esta pesquisa poderá servir como base para outros estudos que se propuserem a analisar as relações entre administração direta e a terceirização no âmbito da oferta de serviços de refeição em escolas públicas. Sugere-se, por exemplo, que em um futuro aprofundamento seja realizada outras quatro planilhas de proposta de serviço de refeição: duas planilhas com informações de um serviço terceirizado e de um serviço ofertado diretamente com valores alimentos agroecológicos e outras duas planilhas também de um serviço terceirizado e de um serviço ofertado de forma direta agora com valores de alimentos industrializados. E a partir destas planilhas realizar análises comparativas quantitativamente e qualitativamente no que tange a viabilidade de ser colocado em prática essas propostas.

REFERÊNCIAS

BERNARDO, Marcia Hespanhol. VERDE, Fábio Frazatto; PINZÓN, Johanna Garrido. Vivências de trabalhadores com diferentes vínculos empregatícios em um laboratório público. **Cadernos de Psicologia Social do Trabalho**, 2013, vol. 16, n. 1, p. 119-133.

BRASIL. Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993. Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências.

BRASIL. Decreto nº 5.450, de 31 de Maio de 2005. Fixa normas de organização e funcionamento do ensino superior e sua articulação com a escola média, e dá outras providências.

BRASIL. Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002. Institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências.

BRASIL. Lei 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nºs 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências.

BRASIL. Lei 8.112, de 11 de dezembro de 1990. Dispõe sobre o regime jurídico dos servidores públicos civis da União, das autarquias e das fundações públicas federais.

BRAVO, Maria Inês Souza; MENEZES, Juliana Souza Bravo de; 2011. **Saúde na atualidade: por um sistema único de saúde estatal, universal, gratuito e de qualidade**. 1ª ed. Rio de Janeiro : UERJ, Rede Sirius, 2011. 76 p.

DIAS, Lidiane Nazaré da Silva; PEREIRA, José Matias; FARIAS, Manoel Raimundo Santana; PAMPLONA, Vanessa Mayara Souza. **Fatores Associados ao Desperdício de Recursos da Saúde Repassados pela União aos Municípios Auditados pela Controladoria Geral da União**. R. Cont. Fin. – USP, São Paulo, v. 24, n. 63, p. 206-218, set./out./nov./dez. 2013.

FAYARD. Prècarietè (Precariedade). **Dictionnaire Altermondialiste**. Paris: Le Petit Alter, 2006, pág.256/257. (Tradução de Ramon Peña Castro).

LEITE, Sérgio Pereira. Assentamento Rural. In: CALDART, Roseli Salete; PEREIRA, Isabel Brasil; ALENTEJANO, Paulo; FRIGOTTO, Gaudêncio (org.). **Dicionário da Educação do Campo**. Rio de Janeiro, São Paulo: Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, Expressão Popular, 2012.

MENDONÇA, Sônia Regina de. Estado. In: CALDART, Roseli Salete; PEREIRA, Isabel Brasil; ALENTEJANO, Paulo; FRIGOTTO, Gaudêncio (org.). **Dicionário da Educação do**

Campo. Rio de Janeiro, São Paulo: Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, Expressão Popular, 2012.

NETTO, J. P. **Introdução ao Método Social.** Disponível em: <pcb.org.br/portal/docs/int-metodo-teoria-social.pdf> Acesso em: 17/12/14.

KOSIK, Karel. **Dialética do concreto.** 2ª ed., São Paulo: Paz e Terra, 1976.

SADER, Emir. **Estado e política em Marx.** 1ª ed. São Paulo: Boitempo, 2014.

NEVES, Delma Pessanha. Agricultura Familiar. In: CALDART, Roseli Salete; PEREIRA, Isabel Brasil; ALENTEJANO, Paulo; FRIGOTTO, Gaudêncio (org.). **Dicionário da Educação do Campo.** Rio de Janeiro, São Paulo: Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, Expressão Popular, 2012.

SHULGIN, Viktor Nikolae Vich. **Rumo ao Politecnismo.** 1ª ed. São Paulo: Expressão Popular, 2013.

PIRES, Denise Elvira. **Precarização do trabalho em saúde.** Disponível em: <<http://www.sites.epsjv.fiocruz.br/dicionario/verbetes/pretrasau.html>> Acesso: 17/09/2015.

Colégio Pedro II. **História.** Disponível em: <http://www.cp2.g12.br/historia_cp2.html>. Acesso em 18/11/15.

ANEXO A – LEI 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009

ANEXO B – EDITAL DA CHAMADA PÚBLICA 001/2014, SEED/SUDE

**ANEXO C – LICITAÇÃO 021/2014 E ATA DE REALIZAÇÃO DO PREGÃO
ELETRÔNICO**

ANEXO D – LICITAÇÕES 213/2015, 122/2015 E 127/2015

ANEXO E – PLANO DE CARGOS E CARREIRA DA SME-RJ