PROJETO DE LEI Nº 112 | 2013

PROC. Nº 1267/2013

126'7/2015

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE DIADEMA

A(S) COMISSÃO(ÕES) DE

Protocolo

Gabinete

Processe nº 267/2015

Griloweito 051/2/13

Términe: 28/02/14

foul ma

OF. ML. Nº 048/2013

Diadema, 03 de dezembro de 2013

PRESIDENTE

Tenho a honra de submeter à apreciação de Vossa Excelência e de seus Ilustres Pares o incluso Projeto de Lei que dispõe sobre a contratação, por tempo determinado, de agentes de cozinha e nutricionistas, em conformidade com o inciso IX, do artigo 37, da Constituição Federal e da legislação específica, artigo 136 da Lei Orgânica e artigos 61 e 61ª da Lei complementar nº 08, de 16 de julho de 1991, com o seguinte pronunciamento.

Atualmente há uma avaliação negativa da merenda servida nas unidades

escolares.

Com o intuito de sanar esse problema buscamos substituir o modelo de gestão, com a **destercerização da Alimentação Escolar**, com o objetivo de qualificar as refeições oferecidas aos alunos da rede municipal previsto no Plano de Governo da Gestão 2013-2016 e no Planejamento da Secretaria da Educação.

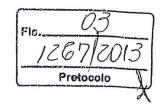
A meta é que o Município possa ser gestor de 100% (cem por cento) da alimentação escolar fornecida, assumindo gradativamente o preparo e a aquisição de gêneros alimentícios, propiciando refeição escolar de qualidade, com uma alimentação balanceada e nutritiva, criando hábitos alimentares mais saudáveis, prevenindo a obesidade e desnutrição infantil.

A Resolução nº 26, de 17 de junho de 2013, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da Educação Básica no âmbito do **Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE** traz em seu bojo levantamento inicial da realidade encontrada nas cozinhas e na Alimentação Escolar nas escolas municipais, acompanhada e sistematizada paulatinamente durante dez meses, onde se constatou, que:

- 1 "Pesquisas e manifestações apontam que **80% dos alunos não estão satisfeitos** com as alimentações servidas."
- 2 "O cardápio servido não preconiza diariamente os alimentos básicos do Guia Alimentar para os brasileiros."
- 3 " Os profissionais que manipulam os alimentos não são capacitados, treinados antes de iniciarem suas funções."
- 4 "O número de profissionais contratados para a execução dos serviços, é insuficiente, **gerando sobrecarga e grande descontentamento da equipe da M.O. terceirizada**, prejudicando diretamente a produção, distribuição, higienização dos alimentos."
- 5 "Custo beneficio alto pago para empresa terceirizada com retorno não satisfatório dos serviços prestados."

Desta feita, o Programa de Alimentação Saudável busca transformar a realidade da merenda, aqui substituída pelo conceito de refeição, aquela que nutre o estudante das porções adequadas de carboidratos, proteínas e vitaminas que contribuam para o seu bem estar, desenvolvimento adequado, condições necessárias à qualidade de vida e à aprendizagem.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE DIADEMA



Gabinete do Prefeito

Definiu-se o objeto do **Programa Alimentação Saudável** na Escola com vistas a realizar uma intervenção qualificada, que prima pela melhoria das condições de trabalho e da qualidade da **alimentação servida nas escolas atualmente terceirizadas**, visando sanar as deficiências apontadas e seguindo os princípios e legislações vigentes , num tempo que nos possibilite uma avaliação e definição da política de alimentação escolar adequada da rede municipal de Diadema.

Assim, com intento de promover e prover aos alunos uma alimentação equilibrada e saudável realizamos como proposta para melhoria da qualidade e diversidade dos alimentos servidos, diariamente, nas escolas, programa para desterceirizar gradativamente os serviços prestados na alimentação escolar, prevendo algumas ações imediatas e imprescindíveis, a saber:

- 1. Adequar à infraestrutura da área de produção realizando melhoria nas edificações, equipamentos industriais para produção, armazenamento, distribuição e utensílios.
- 2. Preconizar Guia Alimentar para a população diademense, selecionando, qualificando todos os gêneros alimentícios e elaborando cardápios que forneçam as necessidades nutricionais dos alunos de acordo com a faixa etária, repeitando a diversidade cultural alimentar.
- 3. Formar equipe técnica que possa capacitar, qualificar, monitorar a equipe de produção empenhando de forma contínua para certificar que sejam servidos alimentos seguros e de boa qualidade aos alunos da Rede Municipal.

Com a implantação do Programa (2014/2016), por meio da Equipe da Divisão de Alimentação Escolar, as refeições servidas aos alunos da Rede Municipal serão monitoradas. Haverá intervenções nutricionais para que seja assegurado o fornecimento de refeições nutritivas e balanceadas, favorecendo o desenvolvimento pleno dos alunos nos aspectos biológicos, cognitivo e social.

Por todo o exposto e para que se inicie o processo de destercerização, estamos encaminhando para exame, discussão e votação, o incluso projeto de lei, que versa sobre a contratação, por tempo determinado, de agentes de cozinha e nutricionistas, a obtenção da necessária autorização legislativa.

Contando com a costumeira eficiência de Vossas Excelências no trato de assuntos de interesse público, aguardamos serenamente a aprovação do projeto, na forma apresentada, reiterando-se, ao ensejo de apreço e elevada consideração.

Nesta conformidade, espera este Executivo venha esse Colendo Legislativo acolher e aprovar o incluso Projeto de Lei Complementar, convertendo-o em diploma legal no mais breve espaço de tempo possível, invocando, para tanto, o regime de <u>URGÊNCIA</u>, tudo nos termos do que preceitua o artigo 52, *caput*, da Lei Orgânica do Município, e, inclusive, se necessário, o regime de <u>URGÊNCIA ESPECIAL</u> previsto no Regimento Interno dessa Casa Legislativa (Resolução n.º 06/90 e alterações posteriores).

Valho-me do ensejo para enviar a Vossa Excelência e demais componentes desse Sodalício os protestos de elevada estima e lídima consideração.

Atenciosamente

LAURO MICHELS SOBRIMHESPACHO

DO EXMO. SR. PRESIDENTE:

Prefeito Municipal

Encaminho a SAJUL para prosseguimento.

Excelentíssimo Senhor Vereador MANOEL EDUARDO MARINHO DD. Presidente da Câmara Municipal de

DIADEMA-SP

Data: 04/12/2013

PRESIDENTE



PROJETO DE LEI Nº PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE DIADEMA

PROC. Nº_1267

Pretocolo

Gabinete do Prefeito

PROJETO DE LEI Nº 048, DE 03 DE DEZEMBRO DE 2013

funcionario Encarregad

DISPÕE sobre a contratação, por tempo determinado, de agentes de cozinha e nutricionistas, de conformidade com o inciso IX, do artigo 37, da Constituição federal e da legislação específica, artigo 136 da Lei Orgânica e artigos 61 e 61A da Lei Complementar nº 08, de 16 de julho de 1991.

LAURO MICHELS SOBRINHO, Prefeito do Município de Diadema, Estado de São Paulo, no uso e gozo de suas atribuições legais.

FAZ SABER que a Câmara Municipal aprova e ele sanciona e promulga a presente lei.

- Art. 1º Poderá o Poder Executivo Municipal contratar, por tempo determinado, sob o regime da Consolidação das Leis do Trabalho, 300 (trezentos) Agentes de Cozinha e 6 (seis) Nutricionistas, para exercerem funções na rede escolar do Município, nas condições estabelecidas nesta Lei, para suprir necessidade temporária de excepcional interesse público.
- Art. 2º Os contratos firmados com fundamento nesta Lei terão duração de 12 meses e estarão sujeitos ao regime geral de previdência, aplicando-se aos mesmos o disposto no § 3º, do artigo 61, da Lei Complementar nº 08/91.
- Art. 3º O padrão de vencimento para os contratados como Agentes de Cozinha, será de R\$ 949,13 (novecentos e quarenta e nove reais e treze centavos) e para Nutricionistas será de R\$ 3.476,72 (tres mil, quatrocentos e setenta e seis reais e setenta e dois centavos).
- Art. 4º O recrutamento será feito através de processo seletivo simplificado a ser conduzido pela Secretaria de Gestão de Pessoas, levando em conta critérios de seleção e condições de contratação, estabelecidos em edital, respeitado o princípio da publicidade.
- Art. 5º As despesas decorrentes da presente lei correrão por conta de dotações orçamentárias próprias, suplementadas se necessário.

Art. 6º Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação.

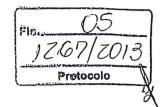
Diadema, 03 de dezembro de 2013

LAURO MICHELS-SOBRINHO Prefeito Municipal

Registrado no Gabinete do Prefeito, pelo Serviço de Expediente (GP-711).







ESTIMATIVA DA RECEITA CORRENTE LIQUIDA ESTIMADA PARA 2.014

962.000.000,00

DESPESAS COM PESSOAL CONFORME LRF ESTIMADO PARA 2.014

480.000.000,00

COMPROMETIMENTO INICIALMENTE ESTIMADO

. . .

49,90%

PL PARA CONTRATAÇÃO DE 300 AGENTES DE COZINHA E 6 NUTRICIONISTAS (DESPESAS QUE INCIDEM NA APURAÇÃO DO COMPROMETIMENTO)

4.964.307,00

COMPROMETIMENTO COM AS CONTRATAÇÕES

0,52%

TOTAL GERAL ESTIMADO

484.964.307,00

IMPACTO DAS DESPESAS COM PESSOAL ESTIMADO PARA 2.014

50,41%

Diadema, 03 de Novembro de 2.013

FRANCISÇO JOSE ROCHA

SECRETÁRIO

Obs. Considerando que os valores acima são estimados, as despesas com pessoal e o comportamento da RCL para 2.014, serão constantemente avaliadas de acordo com o disposto noS artigoS 2º INCISO IV, 9º, 18º e 22º da LC 101/00 (Lei de Responsabilidade Fiscal)

126'7/2013 Pretocolo

SECRETARIA DE GESTÃO DE PESSOAS Diretoria de Gestão de Pessoas - Divisão de Planejamento - Em 29/11/2013

MEMÓRIA DE CÁLCULO

Estimativa de Custo

Objeto: Contrat

Contratação de 300 x Agentes de Cozinha e 06 Nutricionistas Escolares, ao longo de 2014, para atuação na Secretaria de Educação

RESUMO							
Qde.	Cargo	A Custo Anual - LRF (Remuneração + Provisionamentos	B Demais Custos Anuais	A + B TOTAL EM			
300	Agente de Cozinha	+ Encargos) 4.607.178	(Beneficios) 458.502	5.065.680			
6	Nutricionista Escolar	357.129	9.153	366.283			
306	TOTAL	4.964:307	467.655	5.431.963			

PREVISÃO DE PRAZO/QUANTIDADE DE CONTRATAÇÃO

Cargo	jan/14	mar/14	jul/14.	Total
Agente de Cozinha	240	15	45	300
Nutricionista Escolar	6			6
Total de cargos	246	15	45	306