

**CONTROLADORIA MUNICIPAL****RELATÓRIO DE AUDITORIA Nº 001/2017/PNAE**

**Assunto:** Avaliação dos Controles Internos em nível de atividade – Alimentação Escolar - Monitoramento das atividades das ações realizadas em face da Matriz de Riscos e Controles – MRC aplicável aos processos de gestão dos programas de alimentação e nutrição escolar aprovada em atendimento a Resolução Normativa nº 034/2016/TCE/MT.

<b>UNIDADE AUDITADA</b>	<b>PREFEITURA MUNICIPAL DE PEIXOTO DE AZEVEDO SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO</b>
<b>GESTOR DA UNIDADE</b>	<b>MAURÍCIO FERREIRA DE SOUZA – PREFEITO MUNICIPAL MARIA DOS SANTOS LOPES – SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO</b>

**I. INTRODUÇÃO**

O presente instrumento apresenta os resultados dos exames realizados sobre atos e consequentes fatos de gestão, ocorridos na Unidade Auditada, no período de 18/09/2017 a 18/12/2017, tendo por objetivo averiguar o funcionamento e a Avaliação dos Controles Internos em nível de atividade relativos ao **PNAE – Alimentação Escolar - inclusive o Monitoramento das atividades e das ações realizadas em face da Matriz de Riscos e Controles – MRC aplicável aos processos de gestão dos programas de alimentação e nutrição escolar aprovada em atendimento a Resolução Normativa nº 034/2016/TCE/MT.**

A presente auditoria se deu em virtude de meta estabelecida pelo **TCE/MT**, que tem por objetivo “Garantir que 100% dos fiscalizados atendam a, no mínimo, 70% dos requisitos de maturidade do sistema de controle interno em nível de entidade e em, pelo menos, 5 atividades relevantes, até dezembro de 2021”, constante do Objetivo 4 do Plano Estratégico de Longo Prazo do Tribunal de Contas do Estado de Mato Grosso para o período 2016-2021, aprovado pela Resolução Normativa nº 33/2015;

Busca-se através desta, averiguar o nível de maturidade da gestão do PNAE, em face da Matriz de Riscos e Controles –MCR, instituídas pelo TCE/MT, por meio da Resolução Normativa nº 034/2016/TCE/MT.

O trabalho divide-se em 02 (duas) etapas, na primeira analisa-se o funcionamento geral do **PNAE**, gerido pela Prefeitura Municipal de Peixoto de Azevedo-MT, demonstrando-se os pontos negativos e positivos detectados, na segunda, demonstra-se o nível de maturidade dos controles instituídos, os quais são analisados em face da MCR, instituída pelo TCE/MT, por meio da Resolução Normativa nº 034/2016/TCE/MT, a qual estabeleceu que é obrigação dos gestores implantarem/aprimorarem os controles apresentados no Anexo Único da referida IN, cabendo aos Controladores Internos, monitorarem e relatarem o nível de implementação alcançados pela entidade, em decorrência dos atos praticados pelos gestores.



## **CONTROLADORIA MUNICIPAL**

Durante o exercício de 2017, foram encaminhados aos atuais gestores, o relatório técnico da auditoria realizada anteriormente apontando as irregularidades detectadas, e solicitado a adoção das medidas saneadoras. Bem como expediu-se a **Orientação Técnica nº 016/2017**, orientando-se a adoção de medidas saneadoras das falhas elencadas naquele relatório técnico.

### **II. ESCOPO**

Os trabalhos foram realizados na Sede da Unidade Auditada, no período de 18/09/2017 a 18/12/2017, em estrita observância às normas de auditoria aplicáveis ao serviço público, objetivando o acompanhamento preventivo dos atos e fatos de gestão ocorridos no período de abrangência do trabalho.

A ausência de resposta dos Gestores à Solicitação de informações contidas na CI. n.º 039/2017, prejudicou as atividades de auditoria, constituindo-se restrição à realização dos exames. Tal fato acarretou atraso na programação da auditoria, forçando a Controladoria a lançar mão de outros expedientes para a obtenção dos dados analisados.

De acordo com o escopo definido, e em face dos nossos exames, realizados por amostragem, foram efetuadas as seguintes análises:

- Sistema de Controle Interno - Avaliação da estrutura de controles internos em nível de atividade, qual seja, a área de alimentação escolar, abordando aspectos essenciais relacionados às atividades de controle aplicadas sobre uma amostra de processos, abrangendo as categorias de objetivo operacionais e de conformidade da área avaliada.

### **III. RESULTADO DOS TRABALHOS**

Com base em elementos de conhecimento prévio sobre a unidade auditada e ainda, considerando o Planejamento Anual de Auditoria da Controladoria Municipal do Município, apresenta-se a seguir o resultado dos trabalhos de avaliação dos controles internos.

#### **1. ANÁLISE GERENCIAL**

A Administração Pública no desempenho de suas funções deve submeter-se a controles diversos, incluindo os controles que deve exercer sobre seus próprios atos, denominados controles internos. A existência e efetivo funcionamento de sistemas de controles internos nos municípios é uma obrigação estatuída pela Constituição Federal de 1988 (art. 31). A finalidade desses controles é garantir que a administração atue em consonância com princípios constitucionais, como da legalidade e da eficiência, almejando com isso assegurar o melhor aproveitamento dos recursos públicos e a boa qualidade dos serviços prestados à população.



## **CONTROLADORIA MUNICIPAL**

Nesse contexto, este trabalho teve como objetivo avaliar os sistemas de controles internos do município de Peixoto de Azevedo/MT, na atividade de alimentação escolar (Pnae), bem como fornecer subsídios para estruturá-los e/ou aprimorá-los, em busca da melhoria da governança na gestão municipal.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae), popularmente conhecido como merenda escolar, é gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e visa à transferência, em caráter suplementar, de recursos financeiros aos estados, ao Distrito Federal e aos municípios destinados a suprir, parcialmente, as necessidades nutricionais dos alunos de toda a educação básica.

Neste trabalho, foi utilizado o Questionário de Avaliação de Controles Internos (QACI) para coleta de dados junto ao gestor municipal, no que se refere aos controles internos existentes na atividade de alimentação escolar. O QACI foi confeccionado com base nos conceitos e terminologias constantes nas Normas de Controle Interno do Escritório Geral de Contabilidade dos Estados Unidos (GAO – Ferramenta de Gestão e Avaliação de Controle Interno), que foi construído com fundamento na metodologia delineada no modelo de referência do Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission (Coso I – Estrutura integrada de controles internos).

**Por relevante, cabe destacar que a responsabilidade por conceber, implantar, manter e monitorar controles internos para assegurar os objetivos acima mencionados é da administração do órgão ou entidade pública, cabendo à auditoria interna ou ao órgão de controle interno avaliar a qualidade desses controles.**

Ademais, a ausência ou insuficiência dos controles internos representa a principal causa dos achados de auditoria presentes neste relatório, demandando uma atuação preventiva do gestor municipal para implementação de controles adequados e efetivos à atividade de alimentação escolar no Município de Peixoto de Azevedo/MT.

Cada uma das constatações identificadas por meio da aplicação do Questionário de Avaliação de Controles Internos (QACI) será analisada especificamente na sequência, considerando as fragilidades encontradas, as causas e suas consequências.

### **a) Deficiências na formalização dos procedimentos (manuais, normas e procedimentos).**

Dentre os controles preventivos inerentes às atividades de controle, destaca-se a formalização de procedimentos, uma vez que todas as atividades importantes devem ser documentadas de forma completa e precisa, a fim de que seja fácil rastrear as informações desde o momento de autorização até a conclusão.

Os municípios devem, assim, elaborar normas e manuais com a descrição detalhada dos procedimentos, de forma a orientar seus servidores e empregados e uniformizar os procedimentos adotados na atividade de alimentação escolar, evitando falhas na execução e prejuízos com retrabalho.

Por meio do Questionário de Avaliação de Controles Internos – QACI aplicado no município de Peixoto de Azevedo/MT, foi possível listar as seguintes fragilidades:

**CONTROLADORIA MUNICIPAL****Quadro 1 – Deficiência quanto à formalização dos procedimentos.**

Descrição
1. Ausência de normativo estabelecendo atribuições para movimentação de recursos financeiros, atesto, conferência dos documentos de liquidação por servidores distintos, assim como o período de realização da conciliação bancária das contas do Pnae por parte do responsável.
2. Inexistência de manual de normas e procedimentos da atividade do Pnae dispendo sobre: (i) procedimento de conferência no recebimento dos alimentos no depósito central e nas escolas; (ii) procedimento de devolução para o fornecedor (no caso do depósito) e para o depósito central (no caso das escolas); (iii) controle de estoque; (iv) definição do papel do fiscal do contrato; (v) novas obrigações da secretaria de controle interno (ou órgão equivalente); (iv) frequência da visita da nutricionista às escolas; (v) obrigatoriedade da utilização das fichas técnicas de preparo e sua disponibilização nas cozinhas; (vi) periodicidade e forma de atuação da vigilância sanitária no controle de qualidade dos alimentos.
3. Ausência de rotina formalizada definindo critérios técnicos de acordo com as normas do TCE e TCU para a realização de pesquisa de preços dos gêneros alimentícios prévia a realização das licitações, dispensas e inexigibilidade.
4. Inexistência de normativo para condução de processos administrativos de penalização de fornecedores.
5. Não elaboração e conseqüente utilização de editais-padrão em suas licitações para aquisição de gêneros alimentícios (art. 115 da Lei nº 8.666/93).
6. Inexistência de lista de verificação para garantir a adequada formalização das atas e dos contratos celebrados e suas alterações.
7. Inexistência de lista de verificação para garantir a adequada formalização das prestações de contas dos recursos do PNAE.

Fonte: QACI Pnae

A inexistência de normas ou manuais detalhando os procedimentos a serem observados nas atividades do PNAE pode levar à execução errônea das atividades e retrabalhos e resultar em danos financeiros ou prática de atos ilegais advindos de falhas nos procedimentos licitatórios para aquisição de gêneros alimentícios,; além do risco de aquisição de gêneros alimentícios com preços acima do praticado no mercado, em razão da falta de definição de rotinas formalizadas para realização de pesquisas de preços, entre outras.

**b) Deficiências na execução dos controles legais.**

Os controles legais são instrumentos de controle preventivo, que, devido à sua importância na prevenção de erros e falhas e desvios, foram inseridos na legislação. Trata-se de um conjunto de regras, descrito na lei ou em normativos infralegais, ou, ainda, em jurisprudência consolidada do TCU ou dos tribunais superiores. Estas regras são essenciais para o controle, sendo obrigatórias para toda a administração pública. A sua inobservância configura irregularidade, demandando correção imediata por parte da entidade.

**CONTROLADORIA MUNICIPAL**

Após análise do funcionamento do PNAE no Município, foram constatadas as seguintes deficiências na execução dos controles legais:

Quadro 2 – Deficiências quanto à execução dos controles legais.

Descrição
1. Quantidade insuficiente de profissionais nutricionistas vinculado à Entidade Executora, pois existem 3.797 alunos atendidos pela PNAE e apenas um profissional de nutrição, contrariando o art. 10 da Resolução CFN nº 465/2010, que estabelece que seriam necessários no mínimo 1 RT e 3 QT.
2. Ausência de <b>atuação do nutricionista</b> quanto aos seguintes aspectos: diagnóstico e acompanhamento do estado nutricional dos alunos (fato que decorre da insuficiência da quantidade de nutricionista, pois existe apenas um profissional, que é o responsável técnico, quando este deveria ser auxiliado por no mínimo mais 3 (três) QT, de acordo com a Resolução CFN 465/2010; b) Não adoção de Fichas Técnicas de Preparo dos alimentos pelas merendeiras; c) realização de cursos com carga horária insuficiente, visto que foram verificadas diversas irregularidades; não realização ou realização de forma insuficiente de palestras e treinamentos para alunos, merendeiras e demais atores envolvidos no PNAE; d) realização de testes de aceitabilidade em poucas unidades escolares, Resolução CD/FNDE nº 26/2013; e) não designação formal de equipe técnica para acompanhar os processos de aquisição de alimentos para o PNAE (em especial, na fase de habilitação de licitantes nos processos licitatórios para a realização de inspeção de amostras dos alimentos ofertados; especificações, elaboração de quantitativos, etc);
3. Inexistência de ações de educação alimentar e nutricional (cursos, palestras, oficinas culinárias, teatros, gincanas, inclusão do tema “alimentação saudável” no currículo escolar, etc) de forma abrangentes e sistematizadas no exercício de 2017, as atividades desenvolvidas se limitaram às cozinheiras, devendo ser expandida para os demais atores alcançados pelo <b>PNAE</b> .
4. Não adoção de fichas técnicas de preparo – FTP, no preparo de alimentos, conforme exigido pelo inciso V do art. da Resolução CFN nº 465/2010 e acórdão TCU nº 2576/2009 – Plenário e a Resolução CD/FNDE nº 26/2013, art. 14, § 7.
5. Não utilização de no mínimo 30% dos recursos transferidos pelo FNDE para a compra de gêneros alimentícios da agricultura familiar, em desacordo com o art. 24 da Resolução FNDE nº 26/2013.
6. Aquisição de gêneros alimentícios com recursos do Pnae por meio de Pregão Presencial, sem a devida justificativa para não utilização do pregão eletrônico, em desacordo com o Acórdão TCU nº 2368/2013 – Plenário.
7. Não aplicação de Teste de Aceitabilidade ou aplicação em desacordo com o §6º do art. 17 da Resolução nº 26/2013, apesar de aplicado testes de aceitabilidade em 2017, o mesmo ficou restrito a poucas unidades escolares, devendo ser expandido.
8. Condições de armazenamento das escolas e preparo dos alimentos na cozinha em desacordo com normas técnicas e operacionais adequadas (Resolução-RDC Anvisa nº 216/2004)
9. Ausência de designação formal de equipe técnica para auxiliar a CPL/pregoeiro na análise da documentação de habilitação e propostas de preços nas licitações para aquisição de gêneros alimentícios.

Fonte: QACI Pnae

Os controles positivados pela lei, normativos infralegais, ou, ainda, em jurisprudência consolidada do TCU ou dos tribunais superiores, foram criados para elevar a segurança de que os princípios da administração pública sejam observados na execução das atividades do Pnae, incluindo suas aquisições e contratações.

Assim sendo, a inobservância e o conseqüente desvirtuamento dos controles legais apontados neste relatório de fiscalização caracterizam-se como irregularidades que podem ocasionar a má prestação dos serviços públicos, especialmente em razão da carga horária semanal mínima da nutricionista em

**CONTROLADORIA MUNICIPAL**

desacordo com o art. 10 da Resolução CFN nº 465/2010; prejuízos sociais à comunidade devido a não aquisição do percentual mínimo de produtos da agricultura familiar, a qual se vê impedida de ter acesso a esse mercado e de desenvolver sua atividade agrícola de maneira sustentável; possibilidade de prejuízos ao erário decorrente da perda ou desvio de gêneros alimentícios em função das condições inadequadas de armazenamento e preparo das refeições apontadas pela equipe de fiscalização da CGM neste relatório.

**c) Deficiências nos controles gerenciais/acompanhamento das atividades.**

O controle gerencial é uma importante ferramenta que visa levar a organização a atingir seus objetivos institucionais. Um controle gerencial eficaz tem por objetivos:

- a) produzir informações que possibilitem aos gestores a tomada de decisões, para que a organização atinja os seus objetivos;
- b) avaliar o desempenho da organização na execução das suas atividades meio e fim, tomando como parâmetros os conceitos de economicidade, eficiência, eficácia e efetividade, tendo em vista os seus objetivos;
- c) avaliar o desempenho dos setores administrativos tendo em vista as suas finalidades organizacionais;
- d) avaliar a execução das ações planejadas e programadas para o período.

Após análise das respostas encaminhadas pelo município, foram constatadas as seguintes deficiências na execução dos controles gerenciais:

**Quadro 3 – Fragilidades quanto aos controles gerenciais das atividades.**

Descrição
1. Ausência nas escolas de controle eletrônico ou manual de estoque de alimentos armazenados, o controle é realizado apenas pela nutricionista.
2. Inexistência de controles acerca das fases do processo licitatório, de modo a identificar o tempo médio gasto em cada etapa do processo e iniciar o processo de aquisição tempestivamente.
3. Ausência de controle manual ou eletrônico das empresas penalizadas com declaração de suspensão, inidoneidade ou impedimento pelo município.
4. Ausência de mapeamento, ou mapeamento ineficiente, dos produtos da agricultura familiar, com objetivo de facilitar sua inclusão nos cardápios da alimentação escolar, não permitindo a aquisição de no mínimo 30% dos recursos transferidos pelo FNDE para a compra de gêneros alimentícios da agricultura familiar, em desacordo com o art. 24 da Resolução FNDE nº 26/2013

Fonte: QACI Pnae

Por consequência, a inexistência desses controles pode resultar em falta de gêneros alimentícios para o preparo e o fornecimento da merenda escolar. Somente com um controle gerencial eficaz poderá a Prefeitura de Peixoto de Azevedo/MT se organizar de forma a estabelecer um cronograma adequado

**CONTROLADORIA MUNICIPAL**

de compras, completando os processos licitatórios tempestivamente, sem interrupções no fornecimento de gêneros alimentícios nem atropelos de última hora.

**d) Deficiências/ausência de controles preventivos de fraudes e conluio.**

Diversas atividades específicas do controle podem ser eficazes na prevenção de fraudes e abusos, tais como a análise circunstanciada dos licitantes, das propostas e das alterações contratuais e a verificação das cláusulas contidas nos editais, a fim de evitar direcionamento, fracionamento do objeto ou jogo de planilha, assim como consulta para verificar a ocorrência de penalidades que impedem as empresas de licitar e contratar, especialmente o Cadastro Específico de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa do CNJ e Cadastro de Inidôneos do TCU.

Nesse contexto, a execução dessas rotinas revela-se de extrema importância, tendo em vista que a prática de atos visando a frustrar os objetivos da licitação é tipificada como crime pela Lei nº 8.666/93 (art. 82 e 89). Destaca-se, ainda, que o art. 97 da mesma Lei dispõe que é crime admitir à licitação ou celebrar contrato com empresa ou profissional declarado inidôneo, ensejando por parte da Administração a adoção de procedimentos com vistas a evitar a participação dessas empresas ou profissionais inidôneos no certame.

Por meio QACI aplicado no município de Peixoto de Azevedo/MT, foi possível listar as seguintes fragilidades:

**Quadro 4 – Fragilidades quanto aos controles preventivos de fraudes e conluio.**

Descrição
1. Ausência de realização de consultas durante o certame e anexadas ao processo para verificar a ocorrência de registro de penalidades que impedem as empresas de licitar e contratar, tais como o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa - CNJ e Lista de Inidôneos do TCU.
2. Inexistência de rotinas para prevenção de fraudes e conluio, a exemplo de análise dos endereços das empresas, quadro societário, data de constituição da empresa, análise das propostas em relação ao formato, empresas de servidores do Órgão ou Entidade Pública.

Fonte: QACI Pnae

Por consequência, a falta de uma análise dos documentos de habilitação e propostas de preços das licitantes, das alterações contratuais e dos cadastros de registro de penalidades pode levar à ocorrência de contratação de empresas inidôneas ou impedidas; obtenção de objeto que não atende plenamente às características desejadas; não obtenção da proposta mais vantajosa; sobrepreço/superfaturamento; conluio de licitantes; fraude à licitação ou outras atividades ilícitas com prejuízo ao erário.

Por oportuno, adita-se que, por ocasião da prolação do Acórdão nº 636/2012-Plenário, o Tribunal de Contas da União elencou, como uma das causas significativas para os problemas identificados na área de licitação e contratos, a precariedade ou mesmo ausência de medidas tendentes a robustecer os



## CONTROLADORIA MUNICIPAL

controles administrativos internos nos órgãos públicos, que terminam por propiciar um ambiente organizacional que oportuniza a ocorrência de práticas inadequadas e que resulta em prejuízos financeiros, orientando às Unidades Jurisdicionadas que fortaleçam seus controles internos, haja vista a relação inversamente proporcional entre estes e a ocorrência das mais diversas irregularidades.

### **e) Deficiência quanto às revisões independentes.**

A atividade de revisão independente, controle tipicamente detectivo, consiste em leitura crítica de atos ou operações por um terceiro não envolvido na realização destas ações, com vistas a assegurar de maneira razoável a conformidade e eficiência na execução desses atos, confrontando-os com a legislação aplicável.

Mediante aplicação do QACI, foi possível listar as seguintes fragilidades em específico:

#### **Quadro 5 – Fragilidades quanto às revisões independentes.**

Descrição
1. Inexistência de análise periódica por responsável diverso acerca da regularidade da movimentação dos recursos e conciliação bancária da conta específica do PNAE.
2. Falta de manifestação formal de responsável diverso da área de prestação de contas acerca da presença de todos os documentos obrigatórios na prestação de contas do PNAE.

Fonte: QACI Pnae

Nesse sentido, a ausência de rotinas de revisão independente pode contribuir para a movimentação bancária dos recursos do Pnae sem a respectiva documentação comprobatória da despesa realizada.

Em face do exposto, os achados de auditoria indicam que a atividade de gestão do Pnae no município de Peixoto de Azevedo/MT apresenta vulnerabilidades e deficiências significativas em seus sistemas de gestão de riscos e controles internos. Dessa forma, é imperioso que o gestor municipal adote providências, com base no diagnóstico realizado, buscando implementar os controles inexistentes apresentados neste achado de auditoria, com objetivo de aprimorar a gestão da atividade e consequentemente, contribuir para a melhor aplicação dos recursos públicos em benefício da sociedade.

## **2. ACHADOS DE AUDITORIA**

### **CONSTATAÇÃO 001**

#### **DESCRIÇÃO SUMÁRIA**

Falta de condições adequadas do local de armazenamento e preparo das refeições nas escolas.

**CONTROLADORIA MUNICIPAL****FATO**

O armazenamento é caracterizado por um conjunto de procedimentos técnicos e administrativos que envolvem as atividades:

- **Estocagem ou guarda** – arrumação organizada, aproveitamento de espaço;
- **Segurança** – cuidados contra danos físicos, furtos e roubos e as medidas relacionadas a sua segurança patrimonial;
- **Conservação** – assegurar as características dos produtos;
- **Controle de estoque** – monitoramento da movimentação física dos produtos; e
- **Entrega** – entrega ao solicitante, transporte adequado e rastreabilidade dos produtos, mantendo sob seus cuidados a documentação administrativa relacionada a eles.

Após o recebimento dos alimentos adquiridos, é importante observar as condições de armazenamento, que pode ser realizada tanto no depósito central do município (se houver) como nas escolas. O município deverá possuir estrutura necessária para realizar o controle de estoque e o armazenamento dos gêneros alimentícios.

Nesse sentido, a Resolução-RDC Anvisa nº 216/2004 apresenta diversas Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

Com base nessa perspectiva, foi realizada inspeção física no estoque de alimentos, cozinhas, refeitórios e áreas afins, de Unidades Escolares da Prefeitura de Peixoto de Azevedo/MT, notadamente nas Escolas:

- 1 – Creche Escola Irmã Dulce (vistoriado 22/09/2017)
- 2 – Creche Escola Criança Feliz (vistoriado 25/09/2017)
- 3 – Escola Municipal Dom Helder Câmara (vistoriado 27/09/2017)
- 4 – Escola Municipal Paulo Freire (vistoriado 27/09/2017 e 18/12/2017)

Sendo constatado que as mesmas não possuem estrutura para o adequado armazenamento, preparo e distribuição, dos gêneros alimentícios utilizados na merenda escolar, conforme apresentado a seguir:



ESTADO DE MATO GROSSO

# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEIXOTO DE AZEVEDO



## CONTROLADORIA MUNICIPAL

### ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS

#### Creche Escola Irmã Dulce - Área de Armazenagem



Foto 01 - Prateleiras em péssimo estado de conservação, em desacordo com o item 4.7.6 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004). - Data: 22/09/2017



Foto 02 - Produto aberto armazenado inadequadamente, possibilitando contaminação, contrariando o Item 4.8.1 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004 - Data: 22/09/2017



Foto 03 - Prateleiras em péssimo estado de conservação, apresenta ferrugem, em desacordo com o item 4.7.6 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004). - Data: 22/09/2017



Foto 04 - Prateleiras em péssimo estado de conservação, apresenta ferrugem, em desacordo com o item 4.7.6 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004). - Data: 22/09/2017



ESTADO DE MATO GROSSO

# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEIXOTO DE AZEVEDO



## CONTROLADORIA MUNICIPAL

### Creche Escola Criança Feliz - Área de Armazenagem

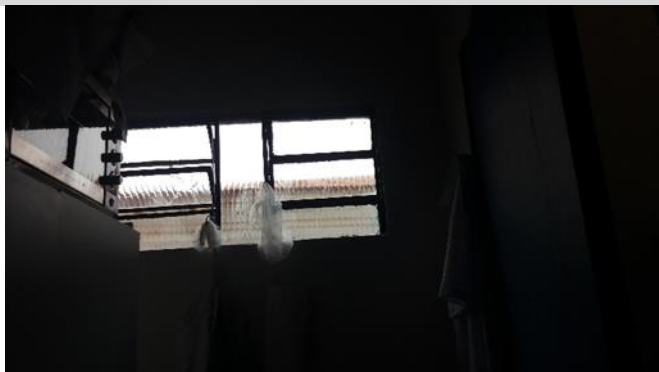


Foto 05 - Janela sem tela milimétrica de proteção  
Apresenta vidro quebrado, contrariando o Item 4.1.4 da  
Resolução-RDC Anvisa 216/2004 - Data: 25/09/2017

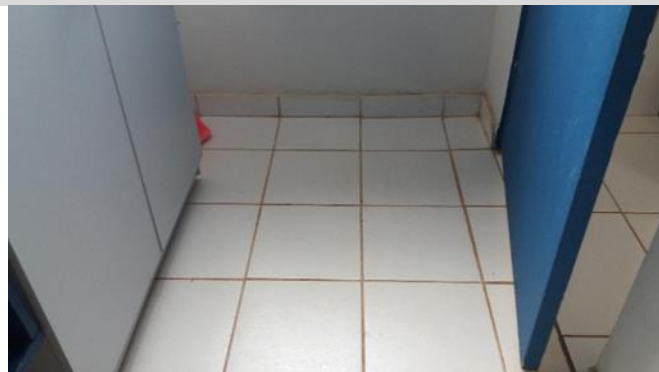


Foto 06 - Espaço muito reduzido e quente  
Data 25/09/2017

### Escola Municipal Dom Helder Câmara - Área de Armazenagem

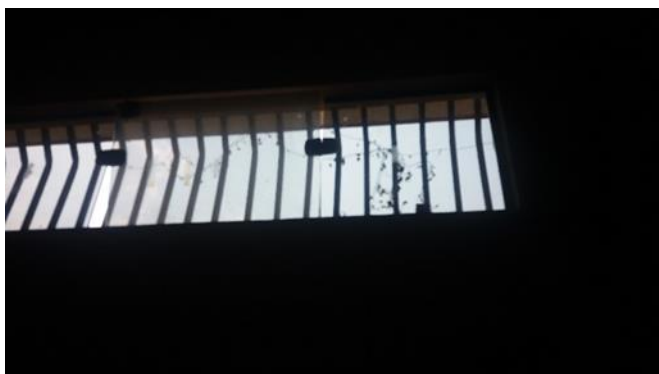


Foto 07 - Ausência de tela milimétrica de proteção,  
contrariando o Item 4.1.4 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004  
Data 27/09/2017



Foto 08 - Produtos Armazenados de Forma Incorreta por estar  
junto à parede  
Data 27/09/2017



## CONTROLADORIA MUNICIPAL

### Escola Centro Educacional Paulo Freire - Área de Armazenagem



Foto 09 - Armário utilizado para armazenar alimentos, não há circulação de ar, contraria o item 4.7.6 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004 - Data 27/09/2017



Foto 10 - Armazenamento inadequado de alimentos, não há circulação de ar, contraria o item 4.7.6 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004 - Data 27/09/2017



Foto 11 - Armazenamento inadequado de alimentos produtos misturados, contraria o item 4.7.6 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004 - Data 27/09/2017



Foto 12 - Produtos armazenados de forma inadequada, não há circulação de ar, contraria o item 4.7.6 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004. - Data 27/09/2017



Foto 13 - Leite Vencido no Refrigerador (Val. 18/09/2017), Data da Visita: 27/09/2017, contraria o item 4.7.4 e 4.7.5 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004



Foto 14 - Leite Vencido (Val. 18/09/2017), Data da Visita: 27/09/2017, contraria o item 4.7.4 e 4.7.5 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004



ESTADO DE MATO GROSSO

# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEIXOTO DE AZEVEDO



## CONTROLADORIA MUNICIPAL

### COZINHAS

#### Creche Escola Irmã Dulce - COZINHA



Foto 15 - Abertura no piso permite entrada de insetos e acúmulo de sujeira, contrariando o item 4.1.3 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004 - Data: 22/09/2017



Foto 16 - O piso apresenta sujeira e molhado, contrariando o item 4.1.3 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004 Data: 22/09/2017



Foto 17 - Botijões dentro da Cozinha em desacordo com Normas de Segurança (NBR/ABNT 13523) - Data: 22/09/2017



Foto 18 - Exaustores com defeito - Barulho Excessivo, e sem Tela milimetrada contrariando os itens 4.1.4, 4.1.10 e 4.1.11 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004 - Data: 22/09/2017



Foto 19 - Abertura no Forro, Permitindo a Entrada de insetos e roedores., acúmulo de sujeira, contrariando o item 4.1.3 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004 - Data: 22/09/2017



Foto 20 - Portal com defeito, e cantos que permitem acumular Sujeira, acúmulo de sujeira, contrariando o item 4.1.3 e 4.1.4 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004 Data: 22/09/2017



ESTADO DE MATO GROSSO

# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEIXOTO DE AZEVEDO



## CONTROLADORIA MUNICIPAL



Foto 21 - Defeito no piso da cozinha e armazém possibilita acumular sujeira e acarretar acidente, acúmulo de sujeira, contrariando o item 4.1.3 e 4.1.4 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004 Data: 22/09/2017



Foto 22 - Portal com defeito, possibilitando acidentes, juntar sujeira, acúmulo de sujeira, contrariando o item 4.1.3 e 4.1.4 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004 Data: 22/09/2017



Foto 23 - Ausência de tela milimétrica de proteção na porta possibilitando a entrada de insetos e ausência de sistema de fechamento automático, contrariando o Item 4.1.4 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004 Data: 22/09/2017



Foto 24- Janela sem tela milimétrica de proteção possibilitando a entrada de insetos, contrariando o Item 4.1.4 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004. Data: 22/09/2017



Foto 25 - Caixa de amaciante contendo alimentos, possibilitando contaminação, contrariando os Itens 4.7.1 e 4.7.2 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004 Data: 22/09/2017



Foto 26 - Alimentos contidos em caixa de amaciante, contrariando os Itens 4.7.1 e 4.7.2 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004 Data: 22/09/2017



## CONTROLADORIA MUNICIPAL



Foto 27 - Ambiente localizado do lado da cozinha e de frente para o refeitório - Fonte de Contaminação, em desacordo com os itens 4.1.6 e 4.1.7 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004  
Data: 22/09/2017



Foto 28 - Ambiente localizado do lado da cozinha e de frente para o refeitório - Fonte de Contaminação, em desacordo com os itens 4.1.6 e 4.1.7 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004  
Data: 22/09/2017

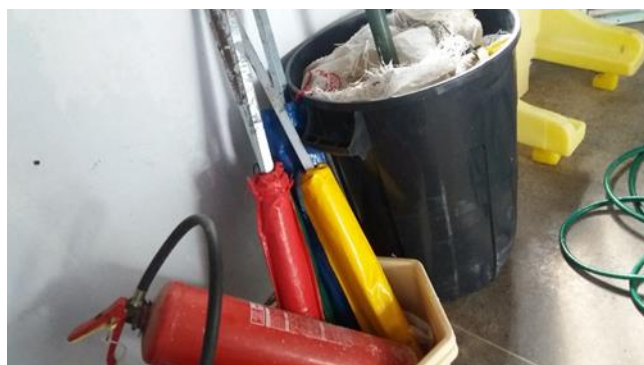


Foto 29 - Extintor de incêndios com defeito, a cozinha estava sem extintor. Data: 22/09/2017



Foto 30 - Não fornecimento de calçados adequados para as cozinheiras - contrariando o Item 4.6.3 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004. Data: 22/09/2017

### Creche Escola Criança Feliz - COZINHA



Foto 31 - Porta e Janela sem telas milimétricas de proteção possibilitando a entrada de insetos, contrariando o Item 4.1.4 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004 –  
Data: 25/09/2017



Foto 32 - Exaustor com defeito - Barulho Excessivo fato que impossibilita o uso e ausência de tela milimétrica, contrariando os itens 4.1.4, 4.1.10 e 4.1.11 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004 -  
Data 25/09/2017



## CONTROLADORIA MUNICIPAL



Foto 33 - Botijão de Gás dentro da Cozinha Infringindo Normas de Segurança (NBR/ABNT 13523)- Data: 25/09/2017



Foto 34 - Botijão de Gás Dentro da Cozinha - Infringindo Normas de Segurança (NBR/ABNT 13523)- Data: 25/09/2017



Foto 35 - Não fornecimento de sapatos adequados para a Cozinha contrariando o Item 4.6.3 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004 - Data: 25/09/2017

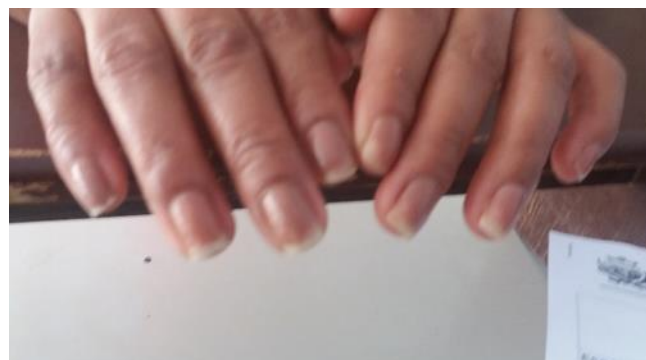


Foto 36- Auxiliar de cozinha que manipula alimentos com unhas grandes - fonte de contaminação, contrariando o Item 4.6.6 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004 - Data 25/09/2017



Foto 37 - Freezer com marcas de sujidade, desgaste de uso - fonte de contaminação - contrariando o Item 4.1.5 e 4.2.1 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004 Data: 25/09/2017



Foto 38 - Restos de alimentos - pães - sem especificar a data de validade para consumo, contrariando o Item 4.8.6 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004 - Data 25/09/2017



ESTADO DE MATO GROSSO

# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEIXOTO DE AZEVEDO



## CONTROLADORIA MUNICIPAL

### Escola Municipal Dom Helder Câmara - COZINHA



Foto 39 - Exaustores com defeito e ausência de tela milimétrica, contrariando os itens 4.1.4, 4.1.10 e 4.1.11 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004 – Data 27/09/2017



Foto 40 - Janela e Porta sem Tela de Proteção Milimétrica possibilitando a entrada de insetos, contrariando o item 4.1.4 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004 – Data 27/09/2017



Foto 41 - Pia com acabamento inadequado, possibilitando juntar sujeira - fonte de Contaminação - contrariando o item 4.1.3 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004 - Data 27/09/2017



Foto 42 - Pia e parede com defeitos - possibilitando juntar sujeira – fonte de contaminação . contrariando o item 4.1.3 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004 - Data 27/09/2017



Foto 43 - Manchas na parede indicando infiltração, parede sem revestimento, contrariando o item 4.1.3 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004 - Data 27/09/2017



Foto 44 - Sujeira no foro indicando possível vazamento no telhado, contrariando o item 4.1.3 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004 - Data 27/09/2017



ESTADO DE MATO GROSSO

# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEIXOTO DE AZEVEDO



## CONTROLADORIA MUNICIPAL

### Escola Municipal Paulo Freire - COZINHA



Foto 45 - Manipulação de alimentos sem uso de toucas, contrariando o Item 4.6.6 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004.  
Data: 27/09/2017



Foto 46 - Porta da cozinha sem tela milimétrica de proteção possibilitando a entrada de inseto, e sem sistema de fechamento automático, contrariando o item 4.1.4 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004 Data 27/09/2017



Foto 47 - Janela da cozinha sem tela milimétrica de proteção possibilitando a entrada de insetos, contrariando o item 4.1.4 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004 - Data 27/09/2017



Foto 48 - Bancada da pia sem acabamento adequado permitindo acumular sujeira, contrariando o item 4.1.17 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004. Data 27/09/2017



Foto 49 - Bancada da janela da cozinha acumula sujeira, contrariando o item 4.1.4 e 4.2.1 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004  
Data 27/09/2017

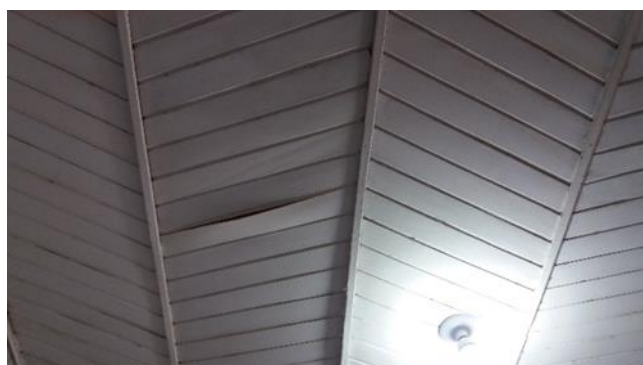


Foto 50 - Forro de madeira apresenta frestas, não lavável, contrariando o item 4.1.3, 4.1.4 e 4.2.1 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004  
Data 27/09/2017



ESTADO DE MATO GROSSO

# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEIXOTO DE AZEVEDO



## CONTROLADORIA MUNICIPAL



Foto 51 - Foto 50 - Forro de madeira apresenta frestas, não lavável, contrariando o item 4.1.3, 4.1.4 e 4.2.1 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004  
Data 27/09/2017



Foto 52 - Não fornecimento de sapato fechado p/ a cozinheira contrariando o Item 4.6.3 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004

Data 27/09/2017

## REFEITÓRIOS

### Creche Escola Irmã Dulce - REFETÓRIO



Foto 53 - Lixo e mato às margens do refeitório permitindo a proliferação de insetos. Data: 22/09/2017



Foto 54 - Lixo e mato às margens do refeitório permitindo a proliferação de insetos. Data: 22/09/2017



ESTADO DE MATO GROSSO

# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEIXOTO DE AZEVEDO



## CONTROLADORIA MUNICIPAL



Foto 55 - Banheiro inativo na divisa do refeitório apresentando agentes contaminantes. Data: 22/09/2017



Foto 56 - Banheiro inativo na divisa do refeitório apresentando agentes contaminantes. Data: 22/09/2017



Foto 57 - Presença de pombos na cobertura do refeitório fonte de possíveis contaminações. Data: 22/09/2017

### Escola Dom Helder Câmara - REFETÓRIO



Foto 58 - Iluminação inadequada no refeitório  
Data: 27/09/2017



Foto 59 - Bebedores / Lavatórios em péssimo estado de conservação. Data: 27/09/2017



ESTADO DE MATO GROSSO

# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEIXOTO DE AZEVEDO



## CONTROLADORIA MUNICIPAL



Foto 60 - Bebedores / Lavatórios em péssimo estado de conservação. Data: 27/09/2017



Foto 61 - Piso do refeitório em péssimo estado de conservação. Data: 27/09/2017

## REFEITÓRIO

### Escola Municipal Paulo Freire - REFEITÓRIO



Foto 62 - Pombos hospedados acima da janela da cozinha e dentro do refeitório, contrariando o Item 4.1.7 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004. - Data: 27/09/2017



Foto 63 - Animais dentro do refeitório, contrariando o Item 4.1.7 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004. Data : 27/09/2017



Foto 64 - Animais dentro do refeitório, contrariando o Item 4.1.7 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004. Data: 27/09/2017



Foto 65 - Péssimo estado de conservação do forro do Refeitório, contrariando o Item 4.1.3 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004. - Data: 27/09/2017



ESTADO DE MATO GROSSO

# PREFEITURA MUNICIPAL DE PEIXOTO DE AZEVEDO



## CONTROLADORIA MUNICIPAL



Foto 66 - Péssimo estado de conservação do piso do refeitório, sujeiras e sinais de vazamentos de chuva – Data: 27/09/2017



Foto 67 - Bombo presente acima da janela onde é servida a merenda, contrariando o Item 4.1.7 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004. - Data: 27/09/2017



Foto 68 - Pombos na imediações do refeitório, a merenda, contrariando o Item 4.1.7 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004. - Data: 27/09/2017



Foto 69 - Animais nas imediações do Refeitório, a merenda, contrariando o Item 4.1.7 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004. - Data: 18/12/2017



Foto 70 - Animais transitando dentro do refeitório, contrariando o Item 4.1.7 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004. - Data: 18/12/2017



Foto 71 - Animais dentro do refeitório, contrariando o Item 4.1.7 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004. - Data: 18/12/2017



## CONTROLADORIA MUNICIPAL



Foto 72 - Pombo hospedado acima da janela do refeitório e da Cozinha, contrariando o Item 4.1.7 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004. - Data: 18/12/2017



Foto 73 - Fezes de pombo no piso do refeitório, contrariando o Item 4.1.7 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004. - Data: 18/12/2017



Foto 74 - Fezes de pombos sobre a mesa onde é servida a merenda escolar, contrariando o Item 4.1.7 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004. - Data: 18/12/2017



Foto 75 - Fezes de pombos no piso do refeitório, contrariando o Item 4.1.7 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004. - Data: 18/12/2017



Foto 76 - Fezes de pombos sobre a mesa onde é servida a merenda escolar, contrariando o Item 4.1.7 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004. - Data: 18/12/2018



Foto 77 - Estado de conservação do forro do refeitório da contrariando o Item 4.1.3 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004. - Data: 18/12/2017



## CONTROLADORIA MUNICIPAL



Foto 77 - Penas de pombos dentro do refeitório da merenda escolar, contrariando o Item 4.1.7 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004. - Data: 18/12/2018



Foto 78 - Presença de pombos nas imediações do refeitório da merenda escolar, contrariando o Item 4.1.7 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004. - Data: 18/12/2018



Foto 81 - Pombos na imediações do refeitório da merenda escolar, contrariando o Item 4.1.7 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004. - Data: 18/12/2018



Foto 82 - Pombos acima da janela da cozinha e do refeitório da merenda escolar, contrariando o Item 4.1.7 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004. - Data: 18/12/2018

Além dessas situações, foram constatadas as seguintes fragilidades no local de preparo das refeições:

- Falta de anotação diária do efetivo número de refeições servidas nas escolas (Acórdão TCU nº 5593/2012 – 2a. Câmara);
- Não implantação dos 4 POPs (Procedimento Operacional Padronizado) obrigatórios na escola, de acesso aos manipuladores de alimentos, quais sejam: 1) POP Higienização de instalações, equipamentos e móveis; 2) POP controle integrado de vetores e pragas urbanas; 3) POP Higienização de Reservatórios; e 4) POP Higiene e Saúde dos manipuladores (Item 4.11.4 da RDC ANVISA 216/2014).

De acordo com o § 4º, do art. 33 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013, cabe à Entidade Executora ou à Unidade Executora adotar medidas que garantam a aquisição de gêneros alimentícios de qualidade,



## **CONTROLADORIA MUNICIPAL**

bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa.

Ademais, a falta de condições adequadas de armazenamento e preparo das refeições nas escolas pode resultar em desperdício de alimentos por perda de validade; entrada de animais e insetos nos locais dos alimentos; comprometimento da quantidade (desperdício), e qualidade da merenda ofertada, prejudicando os alunos e os objetivos do programa de alimentação escolar.

Por fim, o Tribunal de Contas da União tem recomendado às Unidades Jurisdicionadas que "*melhore as condições físicas de estocagem dos gêneros, tanto do almoxarifado central, quanto das escolas, tendo em vista as falhas detectadas na presente auditoria, como infiltrações nos locais de armazenamento nas escolas, locais inadequados para armazenamento dos produtos alimentícios e deficiências de segurança das instalações*" (Acórdão nº 2207/2012 - 1ª Câmara) e ainda, "*regularize os problemas do estoque da merenda escolar e da cozinha, por estarem em desacordo com a Resolução RDC Anvisa 216/2004*" (Acórdão TCU nº 1521/2015 – Plenário).

### **CAUSA**

Não implantação de Procedimento Operacional Padrão definindo as condições de estocagem e conservação dos alimentos e seu preparo na cozinha escolar, em conformidade com orientações da Resolução-RDC Anvisa 216/2004.

### **CONSTATAÇÃO 002**

#### **DESCRIÇÃO SUMÁRIA**

Profissional nutricionista vinculado à Entidade Executora em número inferior ao parâmetro numérico de nutricionistas, contrariando o art. 10 da Resolução CFN nº 465/2010. Insuficiência de atuação da nutricionista em atividades do Pnae.

#### **FATO**

A Coordenação das ações de alimentação escolar será realizada por nutricionista habilitado, o qual deverá estar vinculado ao setor de alimentação escolar da Secretaria de Educação da Entidade Executora (EEx.), devendo assumir a responsabilidade técnica pelo programa e estar cadastrado no Sistema de Cadastro de Nutricionistas do Programa de Alimentação Escolar (SINUTRI). A presença do nutricionista no contexto do programa de alimentação escolar, portanto, é imprescindível.

Nesse contexto, o §2º do art. 12 da CD/FNDE nº 26/2013 e o art. 10 da Resolução CFN nº 465/2010 definem o parâmetro numérico mínimo de nutricionistas para a educação básica, por entidade executora, conforme apresentado a seguir:

**CONTROLADORIA MUNICIPAL**

Nº de Alunos	Nº de Nutricionistas	Carga horária técnica mínima semanal recomendada
Até 500	<b>1 Responsável Técnico - RT</b>	<b>30 horas</b>
501 a 1000	<b>1 RT + 1 Quadro Técnico - QT</b>	<b>30 horas</b>
1001 a 2500	<b>1 RT + 2 QT</b>	<b>30 horas</b>
2501 a 5000	<b>1 RT + 3 QT</b>	<b>30 horas</b>
Acima de 5000	<b>1 RT + 3 QT e + 01 QT a cada fração de 2500 alunos</b>	<b>30 horas</b>

Fonte: Art. 10 da Resolução CFN nº 465/2010

Em análise do número de alunos matriculados na rede pública do município de Peixoto de Azevedo/MT (3.974), deveria existir no mínimo 1 nutricionista responsável técnico e 3 nutricionista do quadro técnico, porém, constatou-se apenas 1 nutricionista, contrariando o §2 do art. 12 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013 e art. 10 da Resolução CFN nº 465/2010.

Por consequência, em razão do não cumprimento do parâmetro numérico de nutricionista, foi constatada ausência de atuação eficaz quanto aos seguintes aspectos no âmbito do PNAE no município de Peixoto de Azevedo/MT, apresentando, dentre outras as seguintes falhas: não há diagnóstico e acompanhamento do estado nutricional dos alunos; a) não utilização de Fichas Técnicas de Preparo; b) não realização de cursos, palestras e treinamentos para todos os atores do PNAE, ou realização abrangendo apenas parcela dos atores, e em carga horária insuficiente); c) realização de testes de aceitabilidade do cardápio (Resolução CD/FNDE nº 26/2013) em parcela pequena da quantia de alunos; d) não mapeamento eficiente da produção da agricultura familiar em parceria com a Secretaria de Agricultura, EMPAER local ou com as organizações da agricultura familiar do município; f) não nomeação de equipe técnica para participação nos processos de aquisição de alimentos para o PNAE (em especial, na fase de habilitação de licitantes nos processos licitatórios para a realização de inspeção de amostras dos alimentos ofertados; especificações, elaboração de quantitativos, etc); g) Não Implantação de Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

**CAUSA**

Quantidade de Nutricionistas inferior ao estabelecido no artigo 12 da Resolução CFN nº 465/2010.

**CONSTATAÇÃO 003****DESCRIÇÃO SUMÁRIA**



## **CONTROLADORIA MUNICIPAL**

Preparo de alimentação sem observar as Fichas Técnicas de Preparo – FTP, do Cardápio, contrariando a Resolução CFN nº 465/2010 e Resolução CD/FNDE nº 26/2013).

### **FATO**

Nos termos da Resolução CFN nº 465/2010 do Conselho Federal de Nutricionistas, cardápio é uma ferramenta operacional que relaciona os alimentos destinados a suprir as necessidades nutricionais individuais ou coletivas, discriminando os alimentos, por preparação, quantitativo per capita, para energia, carboidratos, proteínas, lipídios, fibras, vitaminas e minerais.

O nutricionista tem papel fundamental no planejamento do cardápio da alimentação escolar, avaliando a qualidade dos gêneros a serem utilizados, além de coordenar o diagnóstico e o monitoramento do perfil nutricional dos estudantes, o perfil epidemiológico da população atendida e acompanhar a vocação agrícola da região.

Em análise das sistemática de preparo da alimentação prevista no cardápio elaborado pela Prefeitura de Peixoto de Azevedo/MT para atender aos alunos do PNAE, foi constatada as seguintes não-conformidades:

- a) Não observância da utilização de Fichas Técnicas de Preparo (FTP), no preparação preparo da alimentação prevista no cardápio, contrariando o acórdão TCU nº 2576/2009 – Plenário e a Resolução CD/FNDE nº 26/2013, art. 14, § 7. A Ficha Técnica de Preparo (FTP) é um instrumento que permite a padronização e reprodutibilidade das preparações, pois especifica os ingredientes, seus per capita e técnicas culinárias utilizadas, além de fazer o cálculo de nutrientes e o controle de custos;
- b) Cardápios não adaptados para atender aos alunos com necessidades nutricionais específicas (§5º do art. 14 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013), visto que não há o mapeamento desses alunos;
- c) Não aplicação de no mínimo 30% do valor recebido do FNDE em aquisição da agricultura familiar, decorrente do não mapeamento eficiente, da falta de articulação entre Secretaria de Educação, Secretaria de Agricultura, EMPAER local ou nas organizações da agricultura familiar, com vistas a subsidiar a elaboração dos cardápios; e
- d) Ausência de treinamento cor carga horária adequada, ou falta de monitoramento das merendeiras para utilizar a ficha técnica de preparo, a fim de padronizar a preparação da merenda, diminuir o desperdício e facilitar o controle do estoque (Acórdão nº 1521/2015 – Plenário).

O não monitoramento de aplicação do Cardápio em desacordo com a Resolução CFN nº 465/2010 e Resolução CD/FNDE nº 26/2013 pode gerar como consequência o comprometimento do crescimento e desenvolvimento físico e mental dos alunos e dificuldade no planejamento da logística (compra e requisição) dos alimentos para o programa.

### **CAUSA**



## **CONTROLADORIA MUNICIPAL**

Não implantação de ficha técnica de preparo; não levantamento das necessidades nutricionais específicas dos alunos; mapeamento inadequado dos produtos da agricultura familiar; morosidade na elaboração dos processos de despesas de aquisição de produtos da agricultura familiar; não demonstração do atendimento das necessidades nutricionais diárias dos alunos, com vistas a subsidiar o planejamento e a elaboração dos cardápios, em conformidade com a Resolução CFN nº 465/2010 e Resolução CD/FNDE nº 26/2013.

### **CONSTATAÇÃO 004**

#### **DESCRIÇÃO SUMÁRIA**

Inexistência de ações de educação alimentar e nutricional de forma abrangente e sistematizada, no exercício de 2017.

#### **FATO**

O Programa de Alimentação Escolar possui como uma de suas diretrizes a Educação Alimentar e Nutricional (EAN), que objetiva estimular a adoção voluntária de práticas e escolhas alimentares saudáveis que colaborem para a aprendizagem, a boa saúde do escolar e a qualidade de vida do indivíduo (Art. 13 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013).

Podem ser citadas como exemplos de ações de educação alimentar e nutricional as seguintes atividades:

- Oferta de alimentos variados e seguros adaptados à cultura, regionalização, sociobiodiversidade e que estejam em conformidade com a faixa etária e o estado de saúde dos escolares, inclusive dos que necessitam de atenção específica;
- Cursos, palestras e oficinas direcionadas às merendeiras, nutricionistas, gestores, diretores de escolas, agricultores, enfim, todos os atores envolvidos na alimentação escolar que abranjam as temáticas da alimentação e nutrição;
- Teatros, oficinas culinárias, gincanas, jogos e palestras, rodas de conversa e outras atividades educativas que propiciem maior envolvimento dos alunos;
- Hortas escolares pedagógicas;
- Inclusão do tema “alimentação saudável” no currículo escolar; e
- Abordagem do tema em datas específicas de acordo com o contexto local.

Conforme entrevista realizada com a nutricionista do município, merendeiras e coordenadoras foi constatado que não houve de forma sistematizada ações de educação alimentar e nutricional nos exercícios de 2017, contrariando o art. 13 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013, houveram apenas capacitações esporádicas com as merendeiras.

**CONTROLADORIA MUNICIPAL**

A falta de ações de educação alimentar e nutricional de forma sistematizada pode resultar em formação de hábitos alimentares inadequados nos alunos; aumento da prevalência de obesidade infantil e doenças ligadas à alimentação incorreta (infecções, hipertensão arterial, diabetes, etc).

Em situações similares, o TCU tem determinado às Entidades Executoras que “a ausência de ações de educação alimentar e nutricional de forma sistematizada afronta o disposto no art. 13 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013” (Acórdão TCU nº 2873/2015 – Plenário).

**CAUSA**

Quantidade de Nutricionistas inferior ao recomendado, acarretando sobrecarga de serviços ao único profissional que coordena as atividades da alimentação escolar, em desacordo com a Resolução CFN nº 465/2010.

**CONSTATAÇÃO 005****DESCRIÇÃO SUMÁRIA**

Teste de Aceitabilidade aplicado em desacordo com o §6º do art. 17 da Resolução nº 26/2103

**FATO**

O Teste de Aceitabilidade é uma importante ferramenta para determinar o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos escolares. Uma alimentação aceita e saudável promove a formação de bons hábitos alimentares e melhora o rendimento escolar. [L]A EEx. será responsável pela aplicação do Teste de Aceitabilidade, o qual deverá ser planejado e coordenado pelo nutricionista responsável técnico do Programa de Alimentação Escolar.

Assim, o teste de aceitabilidade aos alunos será realizado sempre que ocorrer, no cardápio, a introdução de alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente (Art. 17 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013).

Por meio de questionamento verbal junto a nutricionista, foi solicitada informação acerca da aplicação dos testes de aceitabilidade. Em resposta, afirmou que em 2017 foram realizados testes de aceitabilidade, tendo apresentado o extrato e resultado dos mesmos, que foram aplicados em apenas duas unidades escolares, tendo sido adotado o método apenas de restos de Resto Ingestão. Nos termos do §4 do art. 17 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013, “o nutricionista será responsável pela elaboração de relatório, no qual constará todas as etapas da aplicação do teste de aceitabilidade, desde o planejamento até o resultado alcançado e **deverá arquivar** essas informações por, **no mínimo, cinco**



## **CONTROLADORIA MUNICIPAL**

**anos**” (Grifei). Verificou-se que a aplicação dos testes de aceitabilidade abrangeu uma parcela muito pequena de alunos, devendo a atividade ser estendida para as demais unidades escolares.

A aplicação de testes de aceitabilidade em desacordo com o disposto na Resolução CD/FNDE no 26/2013 pode resultar em desestímulo dos alunos para consumir a merenda escolar, prejudicando a aprendizagem e o desempenho escolar e ainda, desperdício de recursos financeiros na compra de gêneros alimentícios rejeitados pelos alunos.

Por fim, é importante lembrar que o TCU tem considerado impropriedade a não aplicação do teste de aceitabilidade dos produtos oferecidos aos alunos, contrariando o artigo 17 da Resolução CD/FNDE no 26/2013 (Acórdão nº 1480/2014 – Plenário), assim como a baixa frequência na aplicação de testes de aceitabilidade (Acórdão nº 1316/2015 – TCU – Plenário).

### **CAUSA**

Quantidade de Nutricionista inferior ao indicado na Resolução CFN nº 465/2010

### **CONSTATAÇÃO 006**

#### **DESCRIÇÃO SUMÁRIA**

Ausência de controle de qualidade dos produtos adquiridos para a alimentação escolar, através de ações da inspeção da vigilância sanitária municipal.

### **FATO**

As Entidades Executoras (EEx.) ou às Unidades Executoras (UEX.) devem adotar medidas que garantam a aquisição, o transporte, a estocagem e o manuseio/preparo de alimentos com adequadas condições higiênico-sanitárias até o seu consumo final pelo aluno do Programa de Alimentação Escolar. Deste modo, os produtos adquiridos para os alunos do Programa de Alimentação Escolar deverão ser previamente submetidos ao controle de qualidade, conforme dispõe o Termo de Compromisso para o controle de qualidade da alimentação escolar (art. 33 da Resolução FNDE 26/2013).

Neste Termo, o prefeito se compromete especificamente a (Anexo V da Resolução FNDE 26/2013):

I - determinar que a Secretaria ou Departamento de Saúde, ou órgão similar, e Secretaria de Agricultura desse Município exerçam a inspeção sanitária dos alimentos utilizados no Programa Nacional de Alimentação Escolar.

II - autorizar que a Secretaria ou Departamento de Saúde, ou órgão similar, e Secretaria de Agricultura desse Município estabeleçam parceria com a Secretaria de Saúde e Secretaria de Agricultura do Estado, ou órgão similar, para auxiliar no cumprimento dessa atribuição.



## **CONTROLADORIA MUNICIPAL**

O Termo de Compromisso deve ser renovado a cada início de mandato dos gestores municipais, estaduais e do Distrito Federal, devendo ser encaminhado o documento original ao FNDE, com cópia para o CAE, a Secretaria de Saúde e a Secretaria de Agricultura. As ações nele previstas deverão ser normatizadas e implementadas imediatamente pelas EEx. Assim, a escola poderá solicitar à vigilância sanitária local que verifique as condições dos alimentos no momento em que os produtos são entregues.

Por meio da Solicitação verbal foi solicitado cópia do termo de Compromisso assinado pelo prefeito o qual foi prontamente apresentado pela nutricionista.

É considerado irregularidade e deve ser objeto de regularização a ausência de análise quanto à qualidade dos produtos ofertados ao aluno no âmbito do Programa de Alimentação Escolar, o que afronta o disposto no art. 33, § 2o, da Resolução CD/FNDE nº 26/2013 (Acórdão nº 1521/2015 – Plenário).

Ademais, a falta de controle da qualidade dos alimentos fere as disposições do art. 67 da Lei 8.666/93 e da Resolução CD/FNDE nº 26/2013 (Acórdão TCU nº 5593/2012 – 2a. Câmara).

### **CAUSA**

Falta de coordenação entre as áreas (Secretaria de Educação, Agricultura e Saúde) para realização do controle de qualidade.

### **CONSTATAÇÃO 007**

#### **DESCRIÇÃO SUMÁRIA**

Deficiência no recebimento dos gêneros alimentícios nas escolas

#### **FATO**

O ato de receber implica conferir se os gêneros alimentícios entregues estão em conformidade com os requisitos estabelecidos quanto às especificações técnicas, quantidade contratada e em condições apropriadas. Nesta etapa, os fornecedores devem realizar a entrega dos alimentos, conforme estabelecido no contrato e no edital de licitação.

No procedimento de recebimento dos alimentos na escola e na creche municipal de Peixoto de Azevedo/MT, verificou-se a ausência de:

- a) evidência de que há conferência dos alimentos que chegam;
- b) procedimento formal para a devolução de alimentos aos fornecedores;
- c) balanças para pesagem dos alimentos, especialmente da agricultura familiar;



## CONTROLADORIA MUNICIPAL

- d) pessoa designada formalmente para o recebimento; e
- e) norma de conferência e armazenamento detalhada e efetiva.

Nesse sentido, a ausência e/ou deficiência na conferência dos alimentos recebidos na escola e na creche municipal gera um risco de recebimento de gêneros alimentícios em desacordo com o registrado na ata de registro de preços; qualidade ruim dos gêneros alimentícios recebidos; fornecimento e oferta de refeições às crianças em desacordo com os padrões mínimos de qualidade e higiene, afetando negativamente a nutrição e a saúde dos alunos; desvio de alimentos e falta de merenda para os alunos. [SÉP]

Em situações similares, o TCU tem recomendado às Unidades Jurisdicionadas a “disponibilizar balanças para as escolas que recebem um maior volume de alimentos, de forma que elas tenham condições de conferir as frutas e verduras” e [SÉP]”designação formal de funcionários nas escolas (e substitutos) para o recebimento dos alimentos, de forma a evitar que pessoas não autorizadas ou despreparadas recebam os alimentos” (Acórdão 1521/2015 – Plenário).

Verificou-se durante as inspeções o recebimento de produtos em desacordo com as normas da vigilância sanitária, dado que na Escola Creche Irmã Dulce, houve a entrega de gêneros alimentícios (manteiga) em caixa de produto químico (amaciante) proporcionando a contaminação do produto.

### CAUSA

Não implantação de norma operacional que exija um adequado sistema de recebimento e armazenamento; ausência de controle de estoque na escola e creche; ausência de procedimento formal para devolução de produtos ao fornecedor; falta de equipamentos necessários para o recebimento de produtos da agricultura familiar (balanças).

### CONSTATAÇÃO 008

#### DESCRIÇÃO SUMÁRIA

Não utilização de no mínimo 30% dos recursos para a compra de gêneros alimentícios da agricultura familiar.

#### FATO

De acordo com o art. 24 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do Pnae, no mínimo 30% deve ser utilizado na compra de gêneros alimentícios diretamente do agricultor familiar, do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando os assentamentos de reforma agrária e as comunidades tradicionais indígenas e quilombolas, conforme o artigo 14, da Lei nº 11.947/2009.

**CONTROLADORIA MUNICIPAL**

Entretanto, no município de Peixoto de Azevedo/MT, esta regra não está sendo cumprida, pois os fornecedores não conseguem entregar gêneros alimentícios na quantidade solicitada, para a merenda escolar procedente da agricultura familiar.

Destaca-se, que em situações similares, o Tribunal de Contas da União tem determinados às Unidades Jurisdicionadas que “*empreenda esforços no sentido de adquirir gêneros alimentícios custeados com recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, no mínimo de 30%, conforme art. 14 da Lei n. 11.947, de 2009, adotando as medidas de incentivo à organização e legalização desses agricultores*” (Acórdão 11907/2011 – 2ª Câmara).

**CAUSA**

Falta de articulação entre os atores sociais (prefeitura, controle social, secretaria de agricultura e educação, etc); ausência de mapeamento ou mapeamento ineficiente, dos produtos da agricultura familiar, **morosidade na realização do processo de aquisição de produtos da agricultura familiar.**

**CONSTATAÇÃO 009****DESCRIÇÃO SUMÁRIA**

**A Prestação de Contas do PNAE do Exercício de 2016 foi realizada e enviada ao FNDE, porém não há instrumento norteador da sua elaboração e revisão.**

**FATO**

A prestação de contas dos recursos públicos é uma obrigação estatuída no parágrafo único do art. 70 art. Constituição Federal de 1988, a saber:

*Prestará contas qualquer pessoa física ou jurídica, pública ou privada, que utilize e arrecade, guarde, gerencie ou administre dinheiros, bens e valores públicos ou pelos quais a União responda.*

A prestação de contas dos recursos financeiros recebidos do Programa de Alimentação Escolar deve ser apresentada pela EEx ao FNDE anualmente, por meio do Sistema de Gestão de Prestação de Contas (SiGPC) – Contas Online.

As prestações de contas enviadas pelos gestores por meio do SiGPC devem ser analisadas pelo Conselho de Alimentação Escolar (CAE), o qual, a partir de 2013, passa a utilizar o Sistema de Gestão



## **CONTROLADORIA MUNICIPAL**

de Conselhos (SIGECON) para a emissão do parecer conclusivo, nos seguintes prazos:

- Prazo Final SiGPC: 15 de fevereiro do ano subseqüente ao ano do repasse;
- Prazo Final SIGECON: 31 de março do ano subseqüente ao ano do repasse.

Em análise da prestação de contas dos exercícios de 2016, constatou-se que a emissão do Parecer do CAE sobre a prestação de contas de 2016, dentro do prazo estabelecido pelo FNDE.

A prestação de contas não foi elaborada seguindo checklist e não passou por avaliação formal de servidor independente diverso daquele responsável por elaborá-la.

### **CAUSA**

Ausência de normatização fixando instituindo o uso de check-list ou fluxo definindo os atos necessários à elaboração completa e tempestiva da prestação de contas no Sistema de Gestão de Prestação de Contas (SiGPC - Online) e estabelecendo a obrigatoriedade de revisão por servidor diverso do responsável por elaborá-la.

### **CONSTATAÇÃO 010**

#### **DESCRIÇÃO SUMÁRIA**

Falha na capacitação do CAE.

#### **FATO**

O controle social representa o exercício da democracia participativa e representativa, no qual a comunidade local atua, direta ou indiretamente, no controle da execução descentralizada pelos municípios da política pública federal, para garantir a implementação das ações do programa e a regular aplicação dos recursos públicos.

Nesse sentido, o Conselho de Alimentação Escolar (CAE) é um órgão colegiado instituído pelos estados, Distrito Federal e municípios, em suas respectivas jurisdições administrativas. O CAE possui caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento.

O exercício do controle social favorece o acompanhamento e o controle da execução do programa e, desta forma, o CAE compõe parte fundamental do Programa de Alimentação Escolar, especialmente por zelar pela qualidade dos alimentos oferecidos e acompanhar a aceitação dos cardápios pelos escolares.

Dentre as atribuições do CAE previstas no art. 35 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013, destacam-se as seguintes:

**CONTROLADORIA MUNICIPAL**

ITEM	DESCRIÇÃO
1.	Monitorar e fiscalizar a aplicação dos recursos e o cumprimento das diretrizes e objetivos do Programa de Alimentação Escolar;
2.	Analisar a prestação de contas do gestor e emitir Parecer Conclusivo acerca da execução do SIGECON Online;
3.	Comunicar ao FNDE, aos Tribunais de Contas, à Controladoria-Geral da União ao Ministério Público e aos demais órgãos de controle qualquer irregularidade identificada na execução do Programa de Alimentação Escolar, inclusive em relação ao apoio para funcionamento do CAE, sob pena de responsabilidade solidária de seus membros;
4.	Fornecer informações e apresentar relatórios acerca do acompanhamento da execução do programa, sempre que solicitado;
5.	Realizar reunião específica para apreciação da prestação de contas com a participação de, no mínimo, 2/3 (dois terços) dos conselheiros titulares;
6.	Elaborar o Regimento Interno; e
7.	Elaborar o Plano de Ação do ano em curso e/ou subsequente a fim de acompanhar a execução do Programa de Alimentação Escolar, contendo previsão de despesas necessárias para o exercício de suas atribuições e encaminhá-lo à EEx. antes do início do ano letivo.

As falhas verificadas na execução do PNAE, podem ser consideradas indícios de atuação ineficiente do **CAE** no monitoramento das atividades do programa de alimentação escolar, evidenciando que o Poder Executivo Municipal deve dar maior suporte ao Conselho, principalmente quanto ao acesso de capacitações a totalidade de seus membros, de modo que os conselheiros possam exercer efetivamente as atribuições previstas no art. 35 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013.

**CAUSA**

Ausência de treinamento/capacitação em para os conselheiros do **CAE**; Ausência de instrumentos (check-list, procedimentos, roteiro de verificação, extrato de entrevista, etc) para subsidiar a atuação do **CAE**; desconhecimento dos mesmos do **CAE** quanto a legislação do **PNAE**.

**CONSTATAÇÃO 012****DESCRIÇÃO SUMÁRIA**

Infraestrutura inadequada de cozinhas, armazéns e refeitórios, possibilitando a proliferação de agentes contaminantes, pondo em risco a saúde de cozinheiras; zeladores e alunos, pela produção de alimentação em ambiente em desacordo com a Resolução-RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, que Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.



## CONTROLADORIA MUNICIPAL

### FATO

De acordo com o item 4.1.7 da Resolução-RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, as instalações as áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais; As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos; As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica; Entretanto, no município de Peixoto de Azevedo/MT, esta regra não está sendo cumprida, pois as unidades auditada apresentam as mais diversas inconformidades, tais como:

- 1 – Foi contada a presença de animais dentro de refeitório, tais como: cachorro, gato e pombos;
- 2 – Foi constatado fezes de pombos em refeitório, inclusive sobre as mesas em que são servidas as refeições;
- 3 – As cozinhas e refeitórios apresentam falhas em seus pisos e tetos;
- 4 – As cozinhas não obedecem normas de segurança, uma vez que há botijões em seus interiores; podendo acarretar acidentes, como por exemplo explosões;
- 5 – As cozinhas não dispõem de exaustores em funcionamento adequado;
- 6 – As cozinhas não dispõem de fechamento automático das portas;
- 7 – As cozinhas não dispõem de telas milimetradas nas portas, janelas e nos exaustores, permitindo a entrada de insetos;
- 8 – Os armazéns não dispõem de infraestrutura adequada, constatou-se que os ambientes são quentes, sem correta circulação de ar, contam com móveis em péssimo estado de conservação, não há metodologia de controle dos estoques; tendo sido constatado inclusive produtos vencidos estocados.

### CAUSA

São diversas as causas que culminaram no estado caótico, constatado principalmente na Escola Municipal Paulo Freire, quais sejam:

- 1 – Longos períodos em sem manutenção na escola ocasionando o acúmulo de sujeiras nos forros, que foram transformados em ninhos de pombos;
- 2 – Presença de cachorro e gato no refeitório por falta de muro (Escola Paulo Freire) e portal de acesso a escola constantemente aberto, por falta de conserto do motor do portão e ausência de guarda;
- 3 – Falha na atuação da vigilância sanitária municipal e morosidade administrativa na resolução dos problemas que se arrastam desde a gestão anterior;
- 4 – Não adoção de todas as medidas recomendada no relatório de auditoria anteriormente encaminhado;
- 5 – Não adoção das medidas recomendadas na **Orientação Técnica nº 016/2017** emitida pela Controladoria Municipal.

## IV – MELHORAS DETECTADAS EM RELAÇÃO A AUDITORIA ANTERIOR



## CONTROLADORIA MUNICIPAL

- 1 – A Secretaria de Educação, iniciou a elaboração de normas e manuais contendo regras relacionadas à higiene da cozinha e do local de armazenamento; regras relacionadas ao armazenamento correto dos alimentos;
- 2 – A Prefeitura procedeu o mapeamento da produção da agricultura familiar em parceria com a Secretaria de Agricultura, EMPAER local ou com as organizações da agricultura familiar do município;
- 3 – Foram realizados exames médicos das cozinheiras;
- 4 – Foi elaborado Plano de Trabalho Anual do CAE, art. 3 Resolução CFN nº 465/2010.
- 5 – Foi solucionado o problema de presença de pombos dentro do refeitório da Creche Escola Municipal Irmã Dulce, pela instalação de telas protetoras, necessitando implementar a ação de modo a expelir tais animais das imediações;



Detalhe de grades instaladas no refeitório impedindo a entrada de pombos

### V - BOAS PRÁTICAS

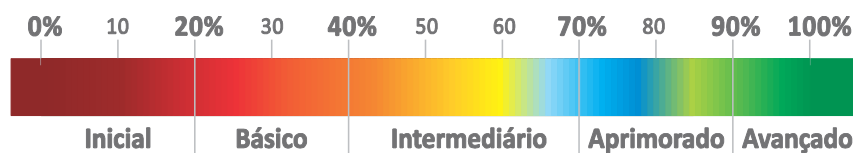
A Prefeitura Municipal de Peixoto de Azevedo-MT aportou recursos próprios na execução do PNAE, garantindo o funcionamento ininterrupto do programa, não tendo faltado alimentos nas unidades escolares.

### VI - CONCLUSÃO

A avaliação realizada abrangeu aspectos essenciais do componente atividade de controle da área de alimentação escolar. As conclusões da equipe restringem-se aos elementos avaliados das atividades de controle relacionadas aos processos examinados e inspeções físicas realizadas.

Face ao exposto, somos de opinião que a Unidade Examinada deve adotar medidas corretivas com vistas a elidirem os pontos ressaltados neste relatório, implementando as seguintes

De acordo com o percentual de pontos obtidos frente ao total de pontos possíveis, foi atribuído, para fins de definição do nível de maturidade dos sistemas controles internos do município de **Peixoto de Azevedo MT**, o conceito da escala já utilizado pelo Tribunal de Contas da União e Controladoria-Geral da União em trabalhos similares, conforme apresentado a seguir:

**CONTROLADORIA MUNICIPAL****1. Gráfico 1 – Nível de maturidade dos controles internos**

Fonte: Acórdão TCU n. 568/2014 - Plenário

Nesse sentido, a Prefeitura Municipal de Peixoto de Azevedo MT, não obteve alteração em seu nível de maturidade, tendo obtido apenas 34 pontos de 75 desejáveis, ficando enquadrada no nível de maturidade de controles intermediário, com **45,33%** dos pontos possíveis, fato que coloca a atividade em média probabilidade de ocorrência de impropriedades e/ou irregularidades capazes de impactar negativamente os objetivos almejados quando da execução das ações do **PNAE**. Ou seja, quanto maior for o nível de maturidade alcançado, menor será o seu risco residual de erros ou irregularidades na execução do programa, haja vista a relação inversamente proporcional entre controles internos e a ocorrência das mais diversas irregularidades. Face ao exposto, a análise em nível de atividades demonstra a necessidade de aperfeiçoamento dos sistemas de gestão do município de **Peixoto de Azevedo MT** na execução do **PNAE**, o que pode ser alcançado com o comprometimento dos gestores em implementar medidas tendentes a robustecer os controles internos administrativos, como forma de contribuir para o aprimoramento da gestão e o desempenho da administração municipal na execução do programa em análise.

**VI - RECOMENDAÇÕES**

Face as impropriedades apontadas no relatório e ante a obrigação dos gestores públicos em sanear-las, esta Controladoria Municipal recomenda sejam adotadas as seguintes medidas:

- Elabore, em regime de urgência, plano de ação visando sanear as falhas, detalhando prazos, ações e responsáveis por sua execução, encaminhando cópia do mesmo ao TCE/MT via APLIC e à Controladoria Municipal para fins de monitoramento das ações, inclusive implante todos os Controles estabelecidos na Resolução Normativa nº 034/2016 do TCE/MT.
- Implante e monitore o uso de Fichas Técnicas de Preparo – FTP, exigindo seu uso efetivo no preparo das refeições do PNAE, de modo a padronizar a alimentação servida.
- Elabore diagnóstico da situação nutricional dos alunos atendidos, identificando aqueles com obesidade, desnutrição, diabetes, hipertensão, etc; e elaborar cardápio próprio para atender aos casos eventualmente identificados;
- Admita por meio de concurso público, no mínimo mais 03 (três) nutricionista, de modo a cumprir com o parâmetro numérico estabelecido na resolução FNDE n. 26/2013;
- Realize cursos, palestras, oficinas culinárias, teatros, gincanas, jogos relativo a alimentação saudável, envolvendo a todos os atores da alimentação escolar;
- Aplique teste de aceitabilidade do cardápio, planejado e coordenado pelo nutricionista da Entidade Executor, em todas as unidades escolares;

**CONTROLADORIA MUNICIPAL**

- g) Elabore e implante manuais com normas e procedimentos prevendo período de realização da conciliação bancária, formas de movimentação financeira, responsáveis por movimentação dos recursos, atesto, conferência dos documentos da liquidação.
- h) Normatize a Padronização das especificações dos gêneros alimentícios, com apoio das diversas Unidades do Município, para uso da equipe de planejamento da contratação nas licitações do PNAE;
- i) Normatize a pauta, lista ou relação de compras por nutricionistas, com demonstração do cálculo efetuado para estimar as quantidades do gêneros alimentícios a serem adquiridos;
- j) Elabore normativo estabelecendo procedimento consistente, de acordo com as diretrizes do TCE/MT e TCU, para elaboração de estimativas de preço, a fim de orientar as equipes de planejamento das contratações da Unidade, inclusive nos casos de contratações diretas e adesões a atas de registro de preço;
- k) Formule e normatizar a adoção de modelos de editais de licitação, check-list, atas de registro de preços e contratos de aquisição com elementos mínimos necessários ao cumprimento das normas aplicáveis ao processo de seleção e contratação das empresas, podendo utilizar os editais-padrão da AGU como referência;
- l) Designe formalmente equipe técnica para auxiliar a CPL ou Pregoeiro na análise da documentação de habilitação e propostas de preços nas licitações para contratação de gêneros alimentícios;
- m) Passe a exigir dos licitantes a apresentação de declaração formal informando que a proposta foi elaborada de forma independente (declaração de independência de propostas);
- n) Normatize a obrigatoriedade de verificação, durante habilitação, de registros impeditivos da contratação;
- o) Normatize a obrigatoriedade de instauração de processo administrativo para aplicação de penalidades por conduta irregular de fornecedores em processos licitatórios e contratações;
- p) Promover Articulação entre os atores sociais (EEx, controle social, secretaria de agricultura, etc) para fomentar aquisições de no mínimo 30% da agricultura familiar pela EEx.;
- q) Aprimore os fluxos dos processos administrativos de modo a dar celeridade na elaboração dos processos de aquisição de produtos da agricultura familiar, visando cumprir com a obrigatoriedade de aplicar no mínimo 30% dos recursos do PNAE em produtos oriundos da agricultura familiar ;
- r) Nomeie representantes com capacidade técnica para atuar na fiscalização dos contratos de aquisição, assim como seus substitutos eventuais.;
- s) Designe Comissão/servidor com formação técnica para recebimento dos alimentos, apoiada em instrumentos adequados para recebimento do objeto, objetivando avaliar as especificações, prazos de validade, data de entrega, etc.;
- t) Estruture o local de armazenamento (Estoque) em conformidade com boas práticas para serviços de alimentação (RDC Anvisa nº 216/2004);
- u) Estruture o local de preparo das refeições (cozinha) em conformidade com boas práticas para serviços de alimentação (RDC Anvisa nº 216/2004);
- v) Utilize sistema informatizado de controle de estoque dos gêneros alimentícios ou controle manual;
- w) Elabore / implante manual de normas definindo os procedimentos a serem adotados na execução das principais atividades relacionadas ao PNAE na Unidade, com especial destaque para: (i) procedimento de conferência no recebimento dos alimentos no depósito central e nas escolas; (ii) procedimento de devolução para o fornecedor (no caso do depósito) e para o depósito central (no caso das escolas); (iii) controle de estoque; (iv) definição do papel do fiscal do contrato; (v) novas obrigações da secretaria de controle interno (ou órgão equivalente); (vi) regras relacionadas à higiene da cozinha e do local de armazenamento; (vii) regras relacionadas ao armazenamento correto dos



## **CONTROLADORIA MUNICIPAL**

- alimentos; (viii) frequência da visita da nutricionista às escolas; (ix) obrigatoriedade da utilização das fichas técnicas de preparo e sua disponibilização nas cozinhas; (x) periodicidade e forma de atuação da vigilância sanitária no controle de qualidade dos alimentos;
- x) Normatize a obrigatoriedade e os procedimento de levantamento período de inventários de acordo com cada situação específica, com vista a fornecer subsídios para a avaliação e controle gerencial dos gêneros alimentícios;
  - y) Elabore, normatize e implante check-list ou fluxo definindo os atos necessários à elaboração completa e tempestiva da prestação de contas no Sistema de Gestão de Prestação de Contas (SiGPC - Online);
  - z) Adote todas as medidas cabíveis visando sanear as demais falhas apontadas no relatório de auditoria;
  - aa) Substitua, em regime de urgência, todas as mesas utilizadas no refeitório da Escola Municipal Paulo Freire, posto a situação precária em que se encontram, havendo forte indícios de contaminação por agentes patógenos, bem como providencie para que a presença de pombos e outros animais não se repita naquele refeitório;
  - bb) Promova reforma nas estruturas físicas da unidades escolares, de modo a adequá-las às Resolução RDC Anvisa nº 216/2004;
  - cc) Determine à vigilância sanitária municipal que inclua em sua programação anual de fiscalização as unidades escolares, de modo a garantir a qualidade dos produtos ofertados e sanidade das instalações, dos ambientes de preparo, dos refeitório e afins;
  - dd) Promova as melhorias nas demais unidades escolares, ainda que não tenham sido objeto de auditoria nesta etapa.

É o Relatório que se submete à consideração superior.

Peixoto de Azevedo MT, 10 de janeiro de 2018.

**EDIVALDO RIBEIRO GOMES**  
*Controlador Interno*

Ao

Ilmo. Sr. **MAURÍCIO FERREIRA DE SOUZA**

MD. Prefeito Municipal de Peixoto de Azevedo

Ilma. Sra. **MARIA DOS SANTOS LOPES**

Secretária Municipal de Educação

Nesta

c/Cópia

Ao

Ilmo. Sr. Dr. **MOISÉS MACIEL**

MD. Conselheiro Relator do Tribunal de Contas do

Estado de Mato Grosso