

CONTROLADORIA DO MUNICIPIO DE FIGUEIROPOLIS D'OESTE-MT

RELATORIO DE AUDITORIA No. 003/2018

Assunto: Relatório de Auditoria, com foco a avaliar o cumprimento das recomendações estabelecidas no Relatório de Auditoria Interna nº 02/2016, emitido ao Sistema de Educação - SEC, no Programa de Alimentação Escolar, de acordo com o programado no Plano Anual de Auditoria Interna – PAAI para o exercício de 2018.

UNIDADE AUDITADA	:	Secretaria Municipal de Educação		
GESTOR DA UNIDADE	:	Felipe Marques de Aquino		
Interessados Secundários		Secretaria Municipal de Administração		
		Secretaria Municipal de Finanças e Planejamento		
Área auditada	:	Alimentação Escolar - PNAE		
Ponto de Controle	:	Resultado de auditoria realizada em 2016		
Período da Auditoria	:	Setembro e outubro de 2018		
ENCAMINHAMENTO:		A Secretaria Municipal de Educação; Secretaria Municipal de Administração, Finanças e Conselho de Alimentação Escolar		
		C/Cópia ao Senhor Prefeito		

INTRODUÇÃO

Em atendimento à determinação contida na Ordem de Serviço nº **33/CGM/2018**, e conforme Plano Anual de Auditoria Interna – PAAI/2018, a Controladoria Municipal, apresenta neste relatório os resultados dos exames realizados

The second secon

ESTADO DE MATO GROSSO PREFEITURA MUNICIPAL DE FIGUEIRÓPOLIS D'OESTE CONTROLADORIA

sobre atos e consequentes fatos da Avaliação da gestão na alimentação Escolar, cuja finalidade está em verificar o cumprimento das recomendações contidas no Relatório de auditoria nº 02/2016, emitido a Administração Municipal.

I. ESCOPO

Com base na análise das recomendações contidas no relatório de auditoria nº 02/2016, torna- se necessário a verificação das medidas adotadas pelos gestores para sanar as inconsistências contidas no relatório supracitado.

Ressaltamos que o Relatório de Auditoria foi expedido em 26/10/2016, com a exposição do resultado da Avaliação dos Controles Internos, com base no Questionário aplicado na área de Alimentação Escolar – PNAE no ano de 2016.

De acordo com o escopo definido pela equipe de auditoria, 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.

A necessidade de se aperfeiçoar continuamente os controles internos em Gestão da Alimentação Escolar, decorre da sua forte relação com a geração de resultados para com a comunidade escolar, visando melhorias no aprendizado e

3

consequentemente na qualidade da educação, refletindo numa sociedade mais igualitária e da elevada materialidade de transparência na gestão pública.

II - METODOLOGIA

- Análise documental
- Entrevistas
- Inspeção física

III - RESULTADOS DOS TRABALHOS NO PERÍODO DA AUDITORIA (com base no relatório de auditoria 02/2016).

Com base em elementos de conhecimento prévio sobre a unidade auditada, considerando o Planejamento Anual de Auditoria da Controladoria do Município, apresenta-se abaixo os resultados da avaliação. Destaca que para obter o resultado das verificações, foi aplicado Questionário de Avaliação de Controles Internos (QACI) Alimentação Escolar, relacionados a 25 (vinte e cinco) principais pontos de controles internos avaliados, cuja pontuação varia de 0 a 3, e sua classificação considerada como: Inicial, básica, intermediária e aprimorado.

No relatório 02/2016, emitido após análise das etapas do ciclo da alimentação escolar, foram constatadas as seguintes deficiências na execução dos controles legais:

1. Ausência de normativo estabelecendo atribuições para movimentação de recursos financeiros

4



- **2.** Inexistência de manual de normas e procedimentos da atividade do PNAE dispondo sobre:
 - (I) regras relacionadas à higiene da cozinha e do local de armazenamento;
 - (II) regras relacionadas ao armazenamento correto dos alimentos;
 - (III) 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 especificações técnicas dos gêneros alimentícios utilizados na merenda;
- **4.** Inexistência de normativo para condução de processos administrativos de penalização de fornecedores;
- **5.** Não elaboração e consequente utilização de editais-padrão em suas licitações para aquisição de gêneros alimentícios (art. 115 da Lei nº 8.666/93);
- **6.** Inexistência de designação de equipe técnica para auxiliar a comissão de licitações ou pregoeiro nas na análise de dos documentos das licitações, tanto habilitatórios quantos as propostas;
- **7.** Não há rotinas que preveem fraudes ou conluios nos processos de aquisições de gêneros alimentícios;
- **8.** A Entidade Executora não adota ações de educação alimentar, como por exemplo, cursos, palestras, hortas escolares, oficinas culinárias, teatros, gincanas, inclusão do tema "alimentação saudável" no currículo escolar treinamento de merendeiras de utilização das fichas técnicas, etc.;
- **9.** Ausência de atuação do nutricionista quanto aos seguintes aspectos:



- a) diagnóstico e acompanhamento do estado nutricional dos alunos;
- b) elaboração da Pauta, lista ou relação de compra precárias;
- c) não realização de testes de aceitabilidade do cardápio em conformidade com a Resolução CD/FNDE nº 26/2013;
- d) mapeamento da produção da agricultura familiar em parceria com a Secretaria de Agricultura, EMPAER local ou com as organizações da agricultura familiar do município;
- e) 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);
- f) Elaboração e implantação do Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação:
 - g) Elaboração do Plano de Trabalho Anual; e
 - h) Assessoramento do CAE. (Art. Resolução CFN nº 465/2010)
- **10.** Cardápio é elaborado sem observância dos perfis epidemiológicos, sem teste de aceitabilidade e sem demostrar atendimento das necessidades nutricionais dos alunos (Inciso III do art. 3º da Resolução CFN nº 465/2010)
- **11.** Fichas técnicas de preparo FTP, conforme exigido pelo inciso V do art. 3º da Resolução CFN nº 465/2010 2010 e acórdão TCU nº 2576/2009 Plenário e a Resolução CD/FNDE nº 26/2013, art. 14, § 7.
- **12.** 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.



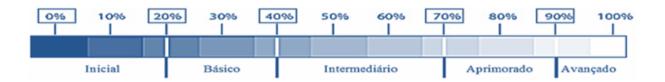
- 13. Ausência de notificação da liberação de recursos federais, em inobservância ao art.2º da Lei nº 9.452, de 20 de março de 1997.
- **14.** Condições de armazenamento das escolas e preparo dos alimentos na cozinha em desacordo com normas técnicas e operacionais adequadas (Resolução-RDC Anvisa n° 216/2004)
- **15**. 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.
- **16.** Falta de padronização das especificações técnicas dos gêneros alimentícios utilizados na alimentação escolar.
- **17**. Ausência de designação formal de fiscais de ata/contrato, em desacordo com o art. 67 da Lei nº 8.666/93.
- **18.** Falta plano de ação do CAE, em desacordo com o art. 35 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013
- 19. Ausência de controle eletrônico de estoque de alimentos armazenados nas escolas.0 que se usa é manual e deficiente.
- **20.** 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.
- **21** Ausência de controle manual ou eletrônico das empresas penalizadas com declaração de suspensão, inidoneidade ou impedimento pelo município.
- **22.** Ausência de mapeamento dos produtos da agricultura familiar, com objetivo de facilitar sua inclusão nos cardápios da alimentação escolar.
- **23**. 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 Atos de Improbidade Administrativa - CNJ e Lista de Inidôneos do TCU.

- **24**. Inexistência de rotinas para prevenção de fraudes e conluios, 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.
- **25.** Ausência de exigência dos licitantes de apresentação de declaração formal informando que a proposta foi elabora de forma independente (declaração de independência de propostas)

De acordo com resultado do Questionário de Avaliação dos Controles Internos – QACI, os pontos obtidos frente ao total de pontos possíveis, foi atribuído, para fins de definição do nível de maturidade dos sistemas controles internos, utilizando conceito da escala do Tribunal de Contas da União e Controladoria-Geral da União em trabalhos similares, conforme apresentado a seguir:



Das questões aplicadas, conforme demonstra a tabela, foram constatados que das 23 questões aplicadas 05 questões receberam pontuação "0", ou seja, o controle é inexistente; 06 receberam pontuação "1", em que o controle está em desenvolvimento e/ou existência sem eficácia; 07 receberam pontuação "2", são controles existentes, porém com falhas; e 05 receberam pontuação "3", consideradas controles existentes e não há falhas detectadas.



	Resultado da Auditoria realizada em 2016						
Pontuação	Questões	Conceito	Qtde de questões	Pontos obtidos			
0	03, 04, 07, 11 e 18	Inexistência de Controle	5	0			
1	06, 10, 14, 15, 17 e 19	Controle em desenvolvimento e/ou existência sem eficácia	6	6			
2	01, 02, 08, 09, 13, 16, e 23	Controle existente, porem com falhas	7	16			
3	05, 12, 20, 21 e 22	Controle existente e não há falhas	5	15			
		TOTAL	23	35			

TOTAL DE QUESTOS	PONTUAÇÃO	PONTOS	PONTOS	GRAU DE
APLICADAS	MAXIMA	POSSIVEIS	OBTIDOS	MATURIDADE
23	3	69	35	50,72 %

Os resultados dos pontos avaliados nos controles internos voltados a Gestão da Alimentação Escolar – PNAE da Secretaria Municipal, ficou enquadrado no nível de maturidade de controles INICIAL, com 50,72% dos pontos possíveis, fato que coloca a atividade em média probabilidade de ocorrência de impropriedades e/ou irregularidades. Isso demostra que o município estava na época com regular maturidade em seus controles na área auditada, o que significa que tinha espaço para realizar melhorias objetivando reduzir os riscos nas execuções das ações do programa. Ou seja, quanto maior for o nível de maturidade alcançado, menor será o seu risco residual de erros ou irregularidades.

3.1 - DAS RECOMENDAÇÕES POSTAS NO PERÍODO DA AUDITORIA (com base no relatório de auditoria 001/2016)

Os trabalhos desenvolvidos restringem-se aos elementos avaliados das atividades de controle relacionadas aos processos examinados e inspeções físicas



realizadas, resultando na emissão de Relatório Final no Exercício de 2016 com as seguintes recomendações:

- a) Elaborar Fichas Técnicas de Preparo FTP;
- **b**) Elaborar diagnóstico da situação nutricional dos alunos atendidos, identificando aqueles com obesidade, desnutrição, diabetes, hipertensão, etc.
- c) Realizar treinamentos para merendeiras para utilizar a FTP, a fim de padronizar a preparação da merenda.
- d) Disponibilizar a nutricionista para atuar com maior carga horaria no acompanhamento e efetivação das ações da alimentação escolar tais como: realizar diagnóstico e acompanhamento do estado nutricional dos alunos; elaborar Pauta, lista ou relação de compra, realizar testes de aceitabilidade do cardápio em conformidade com a Resolução CD/FNDE nº 26/2013, participar dos 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), Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, elaborar o Plano de Trabalho Anual; e h), Assessorar o CAE. (Art. Resolução CFN nº 465/2010)
- e) Realizar cursos, palestras, oficinas culinárias, teatros, gincanas, jogos a todos os atores envolvidos na alimentação escolar;
- f) Aplicar teste de aceitabilidade do cardápio, planejado e coordenado pelo nutricionista da Entidade Executora
- g) Padronizar as especificações dos gêneros alimentícios, com apoio das diversas Unidades do Município, para uso da equipe de planejamento da contratação nas licitações do PNAE;



- h) Elaborar pauta, lista ou relação de compras pelo nutricionista, com demonstração do cálculo efetuado para estimar as quantidades dos gêneros alimentícios a serem adquiridos;
- i) Elaborar normativo estabelecendo procedimento consistente 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;
- j) Formular 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;
- **k**) Designar 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;
- Exigir dos licitantes a apresentação de declaração formal informando que a proposta foi elaborada de forma independente (declaração de independência de propostas);
- **m**) Verificar, durante habilitação, de registros impeditivos da contratação;
- **n**) Normatizar processo administrativo para aplicação de penalidades por conduta irregular em processos licitatórios;
- o) Mapear os produtos da agricultura familiar local na Secretaria de Agricultura, EMPAER local ou nas organizações da agricultura familiar, para facilitar sua inclusão nos cardápios;
- **p**) Nomear representantes da organização que atuarão na fiscalização do contrato, assim como seus substitutos eventuais:



- **q**) Designar 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.;
- r) Estruturar o local de armazenamento (Estoque) em conformidade com boas práticas para serviços de alimentação (RDC Anvisa nº 216/2004);
- s) Estrutura o local de preparo das refeições (cozinha) em conformidade com boas práticas para serviços de alimentação (RDC Anvisa nº 216/2004);
- t) Determinar que as merendeira usem vestimentas adequadas para o manuseio e preparo do alimento, tais como uniformes, sapatos fechados e tocas;
- u) Utilizar sistema informatizado de controle de estoque dos gêneros alimentícios ou controle manual confiável;
- v) Elaborar 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 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;
- w) Realizar inventários de acordo com cada situação específica, com vista a fornecer subsídios para a avaliação e controle gerencial dos gêneros alimentícios;
- x) Elaborar 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);
- y) Realizar a notificação da liberação de recursos federais, em inobservância ao art. 2º da Lei nº 9.452, de 20 de março de 1997;

3.2 - DAS AÇOES ADOTADAS PELA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Durante o exercício de 2016 e 2017 o controle Interno emitiu os seguintes ofícios alertando sobre a necessidade de elaboração de Plano de ação para aprimoramento dos sistemas conforme Relatório de Auditoria:

Ofícios	Assunto
Oficio CGM 020/2016 - 26/12/2016	Encaminha Relatório de auditoria 02/2016 – alimentação escolar
Oficio CGM 005/2017 - 13/02/2017	Encaminha Parecer sobre as contas do exercício de 2016, cuja recomendação de nº 4, se refere a formalização do Plano de ação para implementação dos controles na alimentação escolar
Oficio CGM 033/2017 - 07/12/2017	Encaminha acordão 342/2017 e recomenda elaboração do Plano de ação para implementação dos controles na alimentação escolar



O Gestor e a Secretaria de Educação da gestão que finalizou em 2016, em oficio e memorando encaminhado a Controladoria, alegaram dificuldade na implementação de controles na gestão da Alimentação Escolar, se justificando pela falta de recurso para realizar ações que minimizaria as irregularidades apontadas na auditoria. E sugeriram o firmamento de compromisso com os gestores que estavam adentrando a administração para cumprimento das recomendações elencadas no relatório de auditoria.

Esta controladoria oficializou em dezembro de 2017, a gestão atual sobre a necessidade de elaborar o Plano de ação para implementar as ações recomendadas, através do oficio 033/2017. Mesmo alertando sobre a necessidade da elaboração do tal documento, não houve manifestação da administração sobre as recomendações.

3.3 - DA RESOLUÇÃO NORMATIVA DO TCE 034/2016 - TP

Como resultado de analise a Auditoria Especial realizada no Sistema de Alimentação Escolar - PNAE, o Tribunal de Contas do Estado de Mato Grosso emitiu a Resolução Normativa nº 034/2016 – TP de 08 de março de 2016, aprovando a Matriz de Riscos e Controles – MRC aplicável aos processos de Alimentação Escolar dos entes fiscalizados, em que descreve no art. 6º que cabe a responsabilidade a UCI avaliar o funcionamento dos controles administrativos implementados pelos gestores, devendo verificar, além da conformidade, a eficiência, a eficácia e a efetividade de controles definidas na Matriz de riscos,

The state of a state of the sta

ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE FIGUEIRÓPOLIS D'OESTE
CONTROLADORIA

IV - RESULTADOS DA NOVA AVALIAÇÃO - QACI - 2018

Em 13 de setembro de 2018, a Controladoria através de seu Auditor

Interno emitiu memorando ao Secretário Municipal de Educação que no período de

18/09/2018 a 08/10/2018, estaria realizando trabalho de auditoria na atividade do

Programa de Alimentação Escolar

Atendendo à determinação contida na Ordem de Serviço nº

33/CGM/2018, apresentamos os resultados dos exames realizados sobre atos e

consequentes fatos da Avaliação dos Controles Internos em Alimentação Escolar,

ocorridos na Unidade Auditada, no período.

Os trabalhos foram realizados na sede Administração municipal, na

sede da unidade auditada e nas unidades escolares, no período acima descrito, 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.

Nenhuma restrição foi imposta à realização dos exames

A seguir, apresentaremos por grupo os resultados obtidos com a nova

avaliação, comparando com os resultados tidos na primeira avaliação em 2016.

Grupo 01 - Alimentação e Nutrição;

Grupo 02 – Gestão e Operacionalização;

Grupo 03 - Prestação de Contas; e

Grupo 04 – Conselho de Alimentação Escolar.

15

The second secon

ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE FIGUEIRÓPOLIS D'OESTE
CONTROLADORIA

4.1 - Grupo 01 - Alimentação e Nutrição

Este grupo compreende dois termos que merecem ter seus conceitos

explanados.

A alimentação é um ato voluntário e consciente. Ela depende

totalmente da vontade do indivíduo e é o homem quem escolhe o alimento para o seu

consumo. A alimentação está relacionada com as práticas alimentares, que envolvem

opções e decisões quanto à quantidade; o tipo de alimento que comemos; quais os que

consideramos comestíveis ou aceitáveis para nosso padrão de consumo; a forma como

adquirimos, conservamos e preparamos os alimentos; além dos horários, do local e com

quem realizamos nossas refeições.

A **nutrição** é um ato involuntário, uma etapa sobre a qual o indivíduo

não tem controle. Começa quando o alimento é levado à boca. A partir desse momento,

o sistema digestório entra em ação, ou seja, a boca, o estômago, o intestino e outros

órgãos desse sistema começam a trabalhar em processos que vão desde a trituração dos

alimentos até a absorção dos nutrientes, que são os componentes dos alimentos que

consumimos e são muito importantes para a nossa saúde.

Compõe este grupo os pontos de controles avaliados de nºs 01 a 04 do

Questionário de Avaliação de Controles Internos - QACI/2018, nos quais receberam

pontuações 2 e 3, enquadrando-se na escala de eficácia de controle como: mediano e

forte conforme demonstrado na tabela 1, a seguir.

16



Tabela 1- Pontos de controles avaliados - Alimentação e nutrição

No. De Questões	Descrição das questões	Pontuação recebida	Escala de eficácia do controle	Situação encontrada
1	A Coordenação e realização de ações da alimentação escolar é realizada por profissionais habilitados (nutricionistas)?	3	Forte	A alimentação escolar das unidades escolares do município está sob a coordenação de uma profissional nutricionista, com vinculo efetivo,
2	A Entidade dispõe de cardápio para subsidiar o preparo e o fornecimento de merenda escolar?	2	Mediano	Foi verificado que a entidade adota o cardápio para subsidiar o preparo e o fornecimento de merenda escolar, porem se constatou que que as fichas técnicas dos mesmos são frágeis e mal elaborado, visto que a própria nutricionista em sua entrevista afirmou não adotar a FTP.
3	A Entidade adota ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN?	3	Forte	Foi constatado que a entidade promove ações visando a Educação Alimentar e Nutricional. Foi realizado capacitação dos servidores envolvidos na Alimentação Escolar, professores e outros. Posteriormente foi implantado projeto de horta na escola, que envolveu também alunos e todo corpo docente das unidades escolares do município.
4	A Entidade realiza teste de aceitabilidade de cardápio com os alunos?	0	Inexistente	Não foi apresentado nenhum comprovante que a entidade realiza os testes, de aceitabilidade, inclusive foi afirmado pela nutricionista a não realização dos mesmos em sua entrevista.

Com relação ao **Grupo 1 – alimentação e Nutrição** - comparado ao mesmo grupo no QACI – 2016, houve melhora, visto que em 2016 a avaliação das mesmas questões ficou com pontuação 2, 2, 0, 0, respectivamente.

Veja que dos quatro pontos de controle, dois foram aprimorados elevando a escala de eficácia inicial de "inexistente" e "mediano" para "forte", permanecendo dois em "inexistente" e "mediano". Mesmo melhorando apenas 50% dos controles avaliado, deve se considerar que será positiva a evolução e a avaliação final do nível de maturidade.



Destaca-se o aprimoramento em dois pontos fundamentais, primeiro as ações de alimentação e nutrição sendo diretamente acompanhadas por profissional habilitado – pontos de controle n° 01 e 03, capacitação para as merendeiras, palestra de alimentação saldável para educação infantil.

Com relação aos pontos de controle 2 e 4, apesar das merendeiras terem habilidade, devido a rotina nos preparos dos alimentos, é importante capacita-las para uso da FTP e para aplicação do teste de aceitabilidade juntamente com a nutricionista.

Mesmo havendo, acompanhamento do profissional nutricionista, que foi avaliado positivamente, deve ser ampliado o seu tempo disponível, para atender a demanda das Escolas Municipais, realizando visitas mais frequentes.

REGISTRO FOTOGRÁFICO DA CAPACITAÇÃO DOS SERVIDORES EM IMPLATAÇÃO DE HORTA ESCOLAR



Capacitação das merendeiras e demais servidores das unidades escolares sobre implantação e manejo de horta escolar - 2018



Capacitação das merendeiras e demais servidores das unidades escolares sobre implantação e manejo de horta escolar - 2018





Capacitação das merendeiras e demais servidores das unidades escolares sobre preparo do solo e manejo de horta escolar - 2018

Capacitação das merendeiras e demais servidores das unidades escolares sobre preparo do solo e manejo de horta escolar - 2018



Limpeza do terreno para implantação da horta escolar - 2018



Preparo do solo para implantação da horta escolar - 2018







Plantação de mudas na horta escolar - 2018

Plantação de mudas na horta escolar - 2018



Manutenção e limpeza da horta escolar - 2018



Hortaliças prontas para serem colhidas e utilizadas nas escolas municipais – horta escolar - 2018



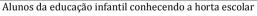




Colheita de produtos oriundos da horta escolar - 2018

Alunos da educação infantil conhecendo a horta escolar







Alunos da educação infantil conhecendo a horta escolar

4.2 - Grupo 02 - Gestão e Operacionalização

Este grupo compreende a forma utilizada pela Entidade em programar e planejar a aplicação dos recursos da Alimentação Escolar demandados pela gestão.

Compõe este grupo os pontos de controles avaliados de nºs 05 a 21 do Questionário de Avaliação de Controles Internos – QACI/2018, nos quais receberam



pontuações 0, 1, 2 e 3 enquadrando-se na escala de eficácia de controle como: inexistentes, fraco, mediano e forte conforme demonstrado na tabela 2, a seguir.

Tabela 2- Pontos de controles avaliados - gestão e operacionalização

No. De Questões	Descrição das questões	Pontuação recebida	Escala de eficácia do controle	Situação encontrada
5	A Entidade aporta recursos financeiros para garantir a oferta de alimentação escolar?	3	Forte	Ficou evidenciado que a gestão aporta recursos financeiros na alimentação escolar. Foram gastos um total de R\$ 21.302,37 com a alimentação Escolar do município, sendo R\$ 14.990,66 recebidos do FNDE e R\$ 6.311,71 com recursos próprios do município.
6	A execução das principais atividades envolvidas na gestão financeira dos recursos da alimentação escolar está apoiada por políticas e procedimentos (normas, manuais e check-list)?	0	Inexistente	Não foi evidencia nenhum normativo, manual ou check-list que dá parâmetro para execução das principais atividades envolvidas na gestão financeira dos recursos da alimentação escolar.
7	A Entidade padronizou as especificações técnicas dos gêneros alimentícios utilizados na alimentação escolar	0	Inexistente	Não foi constatado nenhum Decreto, portaria, aprovando a padronização das especificações de gêneros alimentícios.
8	A aquisição de gêneros alimentícios é realizada com base em uma pauta, lista ou relação de compras	1	Fraco	Se verificou que neste exercício (2018) a solicitação de compras para alimentação escolar foi incluída no montante das aquisições do município. Devido a este procedimento a licitação foi realizada com base na relação da Secretaria de Administração, o Secretário de Educação apenas solicitou que se fizesse o processo licitatório incluindo os produtos da Alimentação Escolar.
9	A Entidade normatizou os critérios para realização de pesquisa de preços de gêneros alimentícios prévia a realização das licitações, dispensas e inexigibilidade?	0	Inexistente	Não foi evidenciado que a Prefeitura possui normativo para realização de pesquisa de preços visando a realização de licitações, utilizam a Resolução de Consulta 20/2016 do TCE/MT.
10	A Entidade utiliza edital-padrão nas licitações de gêneros alimentícios?	0	Inexistente	A Prefeitura não possui um Edital padrão para suas licitações.
11	A Entidade designa formalmente equipe técnica para auxiliar a CPL ou pregoeiro na análise da documentação de habilitação e propostas de preços nas licitações para aquisição de gêneros alimentícios?	0	Inexistente	A Administração municipal não designa formalmente equipe técnica para auxiliar a CPL ou pregoeiro na análise da documentação de habilitação e propostas de preços nas licitações para aquisição de gêneros alimentícios.
12	A Entidade adota rotinas para prevenção de fraudes e conluios nos processos de aquisição de gêneros alimentícios?	1	Fraco	As medidas adotadas para prevenir fraudes e conluios nos processos de aquisições são apenas os previstos nas



	A Entidade dispõe de normativo			leis que normativa as licitações. Não há um normativo ou outro procedimento criado pela administrarão para mitigar esses riscos. Não há normativo na entidade que visa
13	para condução de processos administrativos de penalização de fornecedores?	0	Inexistente	conduzir processos administrativos de penalização de fornecedores da entidade.
14	A Entidade adquire alimentos da agricultura familiar?	3	Forte	A Entidade adquire alimentos da Agricultura familiar. Apesar da dificuldade de se conseguir fornecedores e variedades de produtos dessa natureza a gestão vem empreendendo esforços para viabilizar adquirir uma quantidade até maior do que é exigido por Lei.
15	A Entidade designa formalmente os atores que devem atuar na fiscalização da ata/contrato de gêneros alimentícios?	3	Forte	A Administração do executivo municipal designa formalmente os atores que devem atuar na fiscalização da ata/contrato de gêneros alimentícios.
16	Os alimentos adquiridos são recebidos por servidor ou comissão técnica?	1	Fraco	Não há designação de comissão ou servidor para recebimento de alimentos adquiridos, mas segundo informação fornecidas pelo secretário e pelas merendeiras, que são feitas as conferencias, mas as mesmas não assinam nenhum documento certificando tal recebimento.
17	O local de armazenagem (depósito central/escolas) dispõe de condições de estocagem e conservação dos alimentos adquiridos?	2	Mediano	A entidade não dispõe de um deposito central. Os produtos adquiridos para alimentação escolar são armazenados nas próprias escolas. Foi verificado in loco que todas dispõem de local com condições adequadas para conservação dos alimentos, tanto perecíveis ou não. Na Escola Joaquim Liberato, já foi adquirido o balcão para armazenar os produtos não perecíveis, faltando apenas a instalação do mesmo, devido a Escola ser na Zona Rural, e será necessário deslocamento de um veículo para leva-lo, segundo informações repassadas a auditoria. Nas Escolas Alzira Correia dos Santos e Joaquim Liberato todas as instalações foram recentemente reformadas. E também foram adquiridos equipamentos para conservação de alimentos não perecíveis para as mesmas.
18	A Entidade dispõe de controle eletrônico ou manual de estoque dos alimentos armazenados no depósito central e nas escolas?	2	Mediano	A entidade não dispõe de um deposito central, as aquisições são distribuídas direito para as escolas, sendo seu controle realizado pelas próprias merendeiras
19	Os alimentos armazenados no depósito central são	1	Fraco	Foi informado que a entidade não dispõe de um deposito central, as aquisições são



	encaminhados tempestivamente para as escolas?			distribuídas direito para as escolas, sendo realizado abastecimento a cada 30 dias com a emissão do cardápio do mês elaborado pela nutricionista.
20	A execução das principais atividades envolvidas na execução operacional do PNAE, está apoiada por políticas e procedimentos (normas, manuais e check-list)?	2	Mediano	Sim. Existe a norma que disciplina e regula os procedimentos recebimento, estocagem e distribuição da merenda escolar, mas a mesma não é cumprida pelos envolvidos na gestão da Alimentação Escolar.
21	A Entidade realiza inventario físico dos gêneros alimentícios do depósito central e das escolas?	0	Inexistente	Não foi evidenciado a realização de um inventario físico dos géneros alimentícios, a não ser a planilhas de controle de merendas realizado pelas merendeiras.

É relevante avultar, que houve poucas variações neste grupo, visto que apenas em cinco pontos ocorreram mudanças. No grupo 2 que conferiu a gestão e operacionalização, a escala de eficácia inicial foi reduzida de "fraco para "inexistente", em dois pontos de controle e um de "mediano" para "inexistente". E em apenas dois houve melhora, elevando os pontos de "inexistentes" para "fraco" e "forte", e este resultado refletira negativamente na avaliação final do nível de maturidade.

O município aplicou até a data da realização da auditoria aproximadamente 30% dos valores gasto na alimentação escolar com recursos próprios, conforme se foi ressaltado no ponto de Controle de nº 05.

Os pontos de Controle nº 06, 07, 09, 10, 11, 13 e 21, avaliado como inexistentes, carecem de atenção especial e acompanhamento no Plano de Ação para que sejam implantados e mude o nível de avaliação desses pontos de controle, elevando a pontuação.

Os pontos de Controle nº 08, 12, 16, e 19, classificados como "fracos" necessitam ser formalizados e padronizados para que seja considerado mediano ou forte

e assim melhorar a avaliação desses controles e se chegar ao aprimoramento. A

pontuação 01 - é um controle que existe, no entanto, é fraco e informal e o objetivo da

auditoria é que os controles sejam formalizados, padronizados e utilizados na pratica.

Os controles pontuados nos n.º 05, 14, 15, 17, 18 e 20, tiveram sua

classificação constatada como mediano e forte. Os pontos avaliados como medianos

necessitam ser aperfeiçoados através de adoção de rotinas normatizadas visando a

eliminação de fragilidades e melhorando a gestão da alimentação escolar e os

considerados fortes devem ser mantidos e sempre adequando os, a realidade da

Entidade, em constante atualização.

Ficou evidente que desde a última avaliação realizada na auditoria de

2016, houve estagnação na implementação de controles, sendo que 10 dos 17 pontos

deste grupo permanecera na mesma classificação de inexistente, fraço e mediano. Nesse

sentido, a gestão deve dispensar especial atenção a esses quesitos.

Quanto a estrutura (cozinha deposito e ambiente), em visita in loco,

constatou se que houve melhorias significantes, permanecendo algumas deficiências

pontuais.

As deficiências encontradas são botijões de gás dentro da cozinha,

quando deveria está condicionado em um abrigo no exterior da edificação, conforme a

NBR 13523, da Associação Brasileira de Normas Técnicas -ABNT e também foi

constatado que as janelas dos ambientes, onde são preparados e guardados os

alimentos, não possui de telas de proteção de insetos.

25



Na avaliação realizada in loco foi certificado que as unidades escolares, não possuem equipamentos de combate a incêndio básicos, como extintores de água, pó químico e CO2, de acordo com a NBR 12693 da ABNT.

Registra se também, a falta de uso de vestimentas adequadas, de parte das responsáveis pelos preparos dos alimentos, tais como: sapato fechado, uso de brinco e padronização dos uniformes.

A seguir, registro fotográfico das deficiências encontradas e das melhorias realizadas após a realização da auditoria em 2016.

DEFICIÊNCIAS



Foto 01 - Botijão de gás dentro da cozinha (sem abrigo na parte exterior da edificação NBR 13.523) – Escola Ver. Joaquim Liberato



Foto 02 - Botijão de gás dentro da cozinha (sem abrigo na parte exterior da edificação NBR 13.523) – Escola Alzira Correia dos Santos.







Foto 03 - Botijão de gás dentro da cozinha (sem abrigo na parte exterior da edificação NBR 13.523) – Escola Maria auxiliadora B. F. da cunha.

Foto 04 – Janela sem tela de proteção de insetos, localizada na cozinha, ambiente de preparo dos alimentos, onde está o fogão e a pia, etc. – Escola Alzira Correia dos Santos



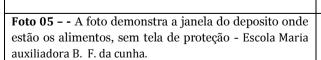




Foto 06 – Janela sem tela de proteção de insetos, localizada na cozinha, ambiente de preparo dos alimentos, onde está o fogão e a pia, etc. – Escola Maria auxiliadora B. F. da cunha.



REGISTRO FOTOGRÁFICO DAS MELHORIAS IMPLANTADOS APÓS PRIMERIA AVALIAÇÃO EM 2016.





Foto 01 e 02 - Escola Municipal Alzira Correia dos Santos, após reforma em sua estrutura, incluindo cozinha e deposito de alimentos.

28







Foto 03 e 04 – Escola Municipal Vereador Joaquim Liberato, após reforma em sua estrutura, incluindo cozinha e depósito de alimentos.





Foto 06 – Cozinha toda em azulejo – Escola Mun. Ver. Joaquim Liberto



Foto 07 – Refeitório em azulejo – Escola Mun. Ver. Joaquim Liberto



Foto 08 – Equipamentos de refrigeração adquiridos para guarda de alimentos perecíveis – Escola Mun. Alzira Correia dos Santos



Foto 09 – Equipamentos de refrigeração adquiridos para guarda de alimentos perecíveis – Escola Mun. Ver. Joaquim Liberto





Foto 10 – Deposito onde são guardados os alimentos – Escola Municipal Alzira Correia dso Santos



4.2.1 - ANALISE DAS LICITAÇÕES E EXECUÇÃO DA DESPESA

Durante a auditoria foram analisados os seguintes processos Licitatórios:

	Licitações - Amo	stras avaliadas -	realizadas em 2017/201	18
Pregão	Objeto	Valor licitado	Vencedores do	Fiscal
Presencial		(R\$)	certame	
		160.412,30	Auanser Lima Silva ME	
012/2017	Aquisição de gêneros alimentícios e materiais diversos	207.718,15	Eliane Maria de Souza Silva ME	Marluce Martins Ferreira
	Aquisição de gêneros	523.648,10	Edna Viegas de Souza dos Anjos ME	
005/2018	alimentícios e materiais diversos	73.670,00	Silvana Cardoso Ferreira	Paulo Verissimo de Luna
		125.380,50	Soma Comércio e Serviços Eirelli EPP	
Total dos re	cursos licitados			1.090.829,05

	Dispensa de Licitaç	ões – Amostras av	valiadas – realizadas em	2018
Dispensa	Objeto	Valor licitado	Vencedores do	Fiscal
de		(R\$)	certame	
Licitação				
006/2018	Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar	32.351,20	Cooperativa Agropecuária de Jauru	Heloisa Gonçalves Montoro Martins
Total dos re licitação	cursos dispensados de	32.351,20		
Total de rec	ursos licitados e não	1.123.180,25		

Situação identificada – Nos processos licitatórios analisados estão devidamente protocolados, autuados e numerados, foram analisados o Projeto Básico/termo de



referência, o Edital, as condições de participação, habilitação jurídica, regularidade fiscal, qualificação técnica, qualificação econômico financeira e publicidade e as respostas de acordo com o check list foram satisfatórias.

O Termo de Referência segue um padrão de elaboração conforme o objeto licitado e não há modelos de Edital padronizados conforme o objeto e a situação a ser aplicada, para as compras alimentação escolar. Há diferenciação nos editais para as licitações que irão participar ou que são exclusivas para ME e EPP.

A publicação está sendo feita conforme normas que regem as modalidades licitatórias.

Avaliação – Em tese os processos licitatórios seguem um padrão de acordo com as normas legais, no entanto, há necessidade de se padronizar alguns procedimentos, que são recorrentes em todos os processos, para se evitar retrabalho o que segue como recomendação ao final do relatório.

Foram analisados os seguintes processos de despesas referente a aquisição de frutas e verduras, aquisição de carnes e frios, produtos de padaria e gêneros de alimentação:

Processos de despesas analisados							
Empenho	Objeto	Fornecedora	Avaliação	Padronização			
471, 472, 473, 474, 585,	Aquisição de	Auanser Lima da	Na análise realizada,	Empenho, pedido,			
928, 957, 958, 1385,	gêneros	Silva - ME	verificou-se que os	pré empenho,			
1386, 1387, 1388, 1450	alimentícios		processos seguem um	formulário			
1875, 1876, 1877, 2238,	Aquisição de	Cooperativa	padrão no procedimento, e	padronizado de			
2239, 2240, 2241, 2646,	gêneros	Agropecuária de	que este padrão as vezes	solicitação da			
	alimentícios da	Jauru	falha devido a falta de	compra,			



2939, 2941, 2942, 2943,	agricultura		aplicação de um check list	documentos
3441, 3443, 3445, 3447	familiar		de conferencia, que evitaria	fiscais hábeis,
486, 487, 488, 489, 960,	Aquisição de	Eliane Maria da	o retrabalho	atesto do fiscal de
961, 962, 984, 985, 986,	gêneros de	Silva ME		contrato e/ou
1381, 1382, 1383, 1384	alimentação			responsável pelo
1871, 1872, 1873, 1874,	Aquisição de	Edna Viegas de		recebimento/liqui
2243, 2244, 2247, 2248,	gêneros de	Souza dos Anjos -		dação, certidões,
2640, 2936, 2938, 2965,	alimentação	ME		comprovante do
3008, 3062, 3440, 3442,				pagamento e
3444, 3446				ordem de
				pagamento

Situação identificada – Os processos de despesas analisados, estão compostos em sua maioria, pelos seguintes documentos:

- Empenho;
- Pedido (NAD);
- solicitação de compras/serviço assinada pelo gestor;
- Nota Fiscal, atestada por quem recebeu a mercadoria e conferiu;
- Certidões negativas (FGTS, INSS E DIVIDA ATIVA DA UNIAO);
- Liquidação da despesa;
- Ordem de pagamento;
- Comprovante do pagamento assinado pelos gestores e tesoureiro;

Não consta no rol de documentos elencados o relatório do fiscal de contrato e nem carimbo ou documento com a autorização do pagamento pelo gestor responsável, a maioria das respostas de acordo com o check list aplicado foram satisfatórias.

Avaliação – Em tese os processos de despesas seguem um padrão de acordo com as normas legais, no entanto, há necessidade de se padronizar alguns procedimentos, são



recorrentes em todos os processos, para se evitar retrabalho, o que segue como recomendação ao final do relatório.

4.3 - Grupo 03 - Prestação de Contas

Tabela 3- Pontos de controles avaliados - Prestação de Contas

No. De Questões	Descrição das questões	Pontuação recebida	Escala de eficácia do controle	Situação encontrada		
22	A prestação de contas dos recursos do PNAE – é encaminhada ao FNDE	3	Forte	A prestação de contas do PNAE, referente ao exercício de 2017, foi encaminhado ao FNDE, com aprovação e emissão de parece conclusivo pelo Conselho de alimentação Escolar - CAE.		
23	A prefeitura dispõe de estrutura física /mobiliaria para a guarda dos processos/documentos das transferências recebidas ou estrutura de tecnologia da informação para esse fim?	2	Mediano	Foi constatado que os documentos que compõe a prestação de contas do PNAE são guardados na própria Secretaria de Educação, porem o armário onde os mesmos ficam não tem portas e chaves e estão acessíveis a qualquer pessoa, que adentrar na sala. Na Sala além do servidor responsável pela Prestação de Contas fica mais duas servidoras.		

Os principais riscos relacionados as prestações de contas são o extravio, perda ou roubo dos documentos, para controlar os riscos é necessário definir a guarda dos documentos, ou seja, a estrutura física e tecnológica adequada. Visto que tais documentos devem ficar vários anos a disposição para que os órgãos concedentes de recursos e de controle possam realizar fiscalização.



4.4 - Grupo 04 - Conselho Municipal de Alimentação Escolar

Tabela 4- Pontos de controles avaliados - Conselho Municipal de Alimentação Escolar

No. De	Descrição das questões	Pontuação	Escala de	Situação encontrada
Questões		recebida	eficácia do	
			controle	
24	A composição e a estrutura do Conselho de Alimentação Escolar - CAE estão em conformidade com a legislação?	3	Forte	Foi comprovado através de documentos que a composição e a estrutura do Conselho de Alimentação Escolar – CAE estão em conformidade com a legislação
25	O Conselho de Alimentação Escolar tem atuado adequadamente no exercício de suas funções?	2	Mediano	A atuação do Conselho de alimentação Escolar está razoável, mas pode melhorar, realizando mais reuniões, cumprindo o que determina o Regimento Interno, que no mínimo se promova uma reunião a cada trimestre. também deve elaborar um plano de atividades a ser executadas no ano.

Quando da realização da auditoria, foi constatado que o Conselho da Alimentação Escolar está constituído formalmente, e sua composição está de acordo com a legislação vigente. Certificou se também que há regimento interno formalizado.

Em visita in loco no período auditado, foi averiguado que havia uma estrutura para que o conselho pudesse realizar suas reuniões, mas recentemente, antes do início da elaboração deste relatório, verificou que essa estrutura já não existia mais, sendo que o local foi dividido em várias salas. O Conselho deve estar estruturado com equipamentos tecnológicos para uso pelos Conselheiros, espaço físico para guarda e conservação de documentos e realização de reuniões

Outro fato a se registrar é que foi apurado que o conselho não elabora um Plano de atividade para suas ações de rotina durante o exercício, das quais devem

The second secon

ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE FIGUEIRÓPOLIS D'OESTE
CONTROLADORIA

fazer parte, as visitas as escolas, checagem de situação da cozinha e deposito de

alimentos, check list de conferencia da entrega e qualidade dos alimentos.

Os pontos de controle analisados foram considerados medianos por

este controle interno, pois embora falte a elaboração de mecanismos de operação aos

conselheiros demonstram interesse e atuação.

V - CONCLUSÃO

Considerando o que foi exposto e consubstanciado na avaliação atual e

em consonância com a auditoria realizada em 2016, conclui se que houve um pequeno

declínio nos controles na gestão da alimentação escolar. A estagnação na evolução dos

controles ocorreu mais nos pontos que envolve normatização para adoção de rotinas

que visam inibir ocorrências de fraudes e desvios, e também na qualificação de

profissionais envolvidos na distribuição e preparação dos alimentos. A falta de um plano

de ação para implementação das ações recomendadas na avaliação anterior, e a opção

de priorizar a reestruturação da infraestrutura escolar, pela gestão atual, cumprindo

também plano ação determinado pelo Tribunal de Contas do Estado, pode ter motivado

ao não cumprimento das recomendações da Controladoria.

Mas é salutar afirmar que a infraestrutura, nos itens que envolve a

alimentação escolar, como cozinha, deposito de alimentos e refeitórios era um dos

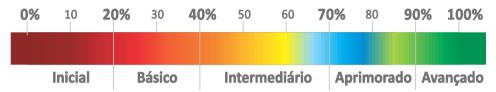
pontos mais críticos que foram apontados na auditoria de 2016, e que necessitaria do

aporte de mais recursos para sua regularização. A sua regularização foi positiva para que

o percentual de maturidade mantivesse próximo ao apurado anteriormente.

37





Fonte: Acórdão TCU n. 568/2014 - Plenário

De acordo com a tabela de classificação de maturidade do Tribunal de Contas da União - TCU, acima, esta Controladoria em sua análise, certificou que o nível de maturidade dos controles internos na atividade de alimentação escolar do município atingiu o percentual de **49,33%**, permanecendo no "**Nível Intermediário**".

No quadro abaixo podemos fazer o comparativo na evolução da maturidade dos controles, entre o período da primeira avaliação em 2016 e a atual, realizada em 2018.

Resultado da Auditoria realizada em 2018 / comparativo com auditoria de 2016							
	Questões 2018		201	16	2018		
Pontuação		Conceito	Qtde de	Pontos	Qtde de	Pontos	
			questões	obtidos	questões	obtidos	
0	04, 06, 07, 09, 10, 11, 13 e 21	Inexistência de Controle	5	0	8	0	
1	08, 12, 16 e 19	Controle em desenvolvimento e/ou existência sem eficácia	6	6	4	4	
2	02, 17, 18, 20, 23 e 25	Controle existente, porém com falhas	7	16	6	12	
3	01, 03, 05, 14, 15, 22 e 24	Controle existente e não há falhas	5	15	7	21	
TOTAL 23 35 25 3				37			

Ano	TOTAL DE QUESTOS APLICADAS	PONTUAÇÃO MAXIMA	PONTOS POSSIVEIS	PONTOS OBTIDOS	GRAU DE MATURIDADE
2016	23	3	69	35	50,72 %
2018	25	3	75	37	49,33 %

Nesse sentido é primordial a adoção de medidas visando o

aprimoramento dos controles internos ineficientes, com vista a obter resultados mais

eficazes na gestão de alimentação escolar, e ser pontuado na escala de eficácia "Forte",

ou seja, mitigando risco em todos os aspectos relevantes; sem falhas detectadas;

podendo ser enquadrado em um nível de "melhor prática"".

Sendo assim, a gestão do município, sob a liderança do Senhor Prefeito

e com tutela concedida ao Secretário Municipal de Educação, após ter conhecimento

deste relatório, deve tomar medidas, formando uma comissão de responsáveis para

elaboração do PLANO DE AÇÃO, estabelecendo ações mitigadoras, aos riscos ainda

apresentados na área auditada, seguindo as recomendações de aprimoramento aos

controles internos fragilizados.

VI - RECOMENDAÇÕES:

A) Secretaria Municipal de Educação

R1 – ampliar a carga horaria do profissional nutricionista, para que o mesmo possa

realizar com eficácia a gestão de alimentação escolar, sob sua responsabilidade,

inclusive realizando visitas mais frequentes as unidades escolares.

R2 – capacitar as merendeiras para uso da FTP e manipulação dos alimentos;

R3 – realizar exames médicos periódicos nos profissionais da cozinha;

R4 - Realizar estudo e acompanhamento do perfil epidemiológico dos alunos;

R5 – elaborar Plano de atividades relacionados as ações referentes as capacitações e

palestras de alimentação saudável abrangendo todo público escolar e profissionais;

39



- **R6** realizar aplicação dos testes de aceitabilidade do cardápio;
- R7 normatizar a padronização as especificações dos gêneros de alimentação;
- **R8** designar equipe técnica para auxiliar a CPL e pregoeiro;
- **R9** designar formalmente servidor ou comissão para recebimento, conferencia de alimentos adquiridos e o encaminhamento dos mesmos as unidades escolares;
- **R10** aprimorar o controle da entrada e saída dos alimentos do deposito, realizando inventário de estoque periodicamente;
- **R11** instalar os botijões de gás fora das edificações das unidades escolares, seguindo orientação da NBR 13523 da Associação Brasileira de Normas Técnicas -ABNT;
- **R12** afixar nas janelas onde são preparados e guardados os alimentos, telas de proteção contra insetos;
- **R13** Determinar que as merendeiras usem vestimentas adequadas para o manuseio e preparo do alimento, tais como uniformes, sapatos fechados e tocas;
- **R14** controlar a quantidade diária de refeições servidas;
- **R15** divulgar e utilizar os principais procedimentos operacionais relacionados ao PNAE (FTP, POPs, Manual de boas práticas na alimentação escolar);
- **R16** normatizar a guarda e conservação dos documentos relacionados a prestação de contas do programa de alimentação escolar.
- **R17** Normatizar periodicidade e forma de atuação da vigilância sanitária no controle de qualidade dos alimentos;
- **R18 -** Encaminhar a Controladoria periodicamente **Relatório** das avaliações do Plano de Ação elaborado, descrevendo o cumprimento das ações ou alterações dos prazos estabelecidos, para que obtenha resultado eficaz aos pontos avaliados;



B) Para Secretaria Municipal de Administração e Finanças

- **R19** Aprovação da minuta da Normativa que estabelece dos critérios para realização de pesquisa de preços prévia a realização das licitações, dispensas e inexigibilidade;
- **R20** Elaboração de Normas de rotinas para prevenção de fraudes e conluios, os processos de aquisição de alimentação escolar;
- **R21** Normas de Elaboração para os Editais de Licitação para alimentação escolar.
- **R22** normatizar os procedimentos de conferencia para pagamento das despesas com recursos do PNAE;
- **R23 -** atualizar a norma interna padronizando, os documentos que irão compor o empenho, liquidação e o pagamento da despesa.

C) Para Conselho Municipal de Alimentação Escolar

- **R24** elaborar check list das conferencias referente as visitas e trabalhos realizados na cozinha, depósitos e nas prestações de contas;
- **R25** garantir estrutura física e tecnológica adequada para atuação do conselho.
- **R26** elaborar Plano de Atividades dos seus trabalhos e reuniões;
- **R27** elaborar Política de Capacitação para os conselheiros.

Destaca-se que o presente relatório será, encaminhado ao Tribunal de Contas do Estado – TCE/MT, conforme estabelecida na Resolução Normativa 034/2016 para conhecimento, por isso se faz necessário a adequação, avaliação e monitoramento do PLANO DE AÇÃO encaminhando o mesmo após sua elaboração a este Controle



Interno, para que também seja encaminhado ao Tribunal de Contas pelo portal do PUG no acesso exclusivo ao controlador interno.

Ressalta que de acordo com a Resolução Normativa 034/2016, não é de responsabilidade da Unidade de Controle Interno a elaboração do PLANO DE AÇÃO, e sim da unidade auditado, cabendo a esta Controladoria a avaliação periódica do cumprimento deste.

Salvo outras considerações é o nosso Relatório.

Figueirópolis D'Oeste-MT, 21 de dezembro de 2018.

Adilson Pereira dos Santos Auditor Público Interno