



**RELATÓRIO DE AUDITORIA N.º 008/2018
AVALIAÇÃO DE CONTROLES INTERNOS: ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

Objetivo: Garantir que os trabalhos de elaboração de relatório sejam executados de forma objetiva, eficiente e padronizados.

UNIDADE AUDITADA	SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
GESTOR DA UNIDADE	CLODOALDO DAUFENBACH

I. INTRODUÇÃO

Em atendimento à determinação contida no PAAI-2018 – Plano Anual de Auditoria Interna para o exercício de 2018, conjuntamente com as auditorias determinadas pelo TCE-MT através do Programa Aprimora, apresentamos os resultados dos exames realizados sobre atos e consequentes fatos de gestão, ocorridos na Unidade Auditada, no período de **13/09/2018** a **15/10/2018**.

II. ESCOPO

Os trabalhos foram realizados na Sede da Unidade Auditada, no período de **13/09/2018** a **15/10/2018**, 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.

Destaca-se que os exames realizados foram impactados em termos, devido a ausência da Nutricionista, no período, no entanto, a presidente do Conselho de Alimentação Escolar esteve a disposição e estando acompanhando todo o processo da Alimentação Escolar, atendeu às solicitações.

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.

III. RESULTADO DOS TRABALHOS

Com base em elementos de conhecimento prévio sobre a unidade auditada e ainda, considerando o Planejamento Anual de Auditoria da Unidade de Controle Interno 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.

Nesse contexto, este trabalho teve como objetivo avaliar os sistemas de controles internos do município de Novo Mundo/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 Novo Mundo/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 Novo Mundo/MT, foi possível listar as seguintes fragilidades:

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 dispondo 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); (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.
3. Ausência de rotina formalizada definindo critérios para 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 consequente 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

Situação Encontrada:

1. Não há normativo específico quanto as normas e procedimentos para movimentação de recursos financeiros do Pnae, no entanto, há a observação das normas gerais e do Sistema Financeiro Municipal, quanto ao atesto, conferência dos documentos de liquidação por servidores distintos, etc.
2. Não há manual de normas e procedimentos formalizados, quanto as atividade do Pnae, porém, observou-se que a maioria dessas atividades foram realizadas, sendo que o Conselho de Alimentação Escolar conjuntamente com a nutricionista realizaram cursos de capacitação para as merendeiras e responsáveis, inclusive na Creche foi visualizado cartazes contendo regras de higiene, e na Escola Inovação e na Creche foi observado indicação de controle de entrada e saída de alimentos.
3. Para a realização de pesquisa de preços para a administração em geral há o Decreto n.º 26/2016, que define as cestas de preços aceitáveis para formar os preços de referência para as licitações.
4. Apesar de não haver normativo para condução de processos administrativos de penalização de fornecedores, a administração adota o sistema de notificação extrajudicial, com apresentação de prazo para as empresas se adequarem ao que foi contratado, sob pena de penalidade de suspensão do direito de participar de licitações no âmbito do município de Novo Mundo, dentre outras penalidades previstas na Lei 8.666/93.
5. Observou-se que os editais são padrões de um modo geral e atendem as determinações da Lei 8.666/93, sem conter exigências excessivas, com a ressalva de que não constam de justificativa formal no processo quanto a não utilização de Pregão Eletrônico, pelo fato de haver recursos federais.
6. Observou-se que não há lista de verificação para garantir a adequada formalização das atas e dos contratos celebrados e suas alterações, no entanto, como ocorre em todos os processos licitatórios, as atas e os contratos, e suas minutas, são sempre partes integrantes do edital e possuem as informações obrigatórias.
7. Apesar de observar a inexistência de lista de verificação para a formalização das prestações de contas dos recursos do PNAE, notou-se que o Conselho de Alimentação e o pessoal responsável na Secretaria de Educação recebeu capacitação para os procedimentos, e os mantém em regularidade.

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.

Após análise das respostas encaminhadas pelo município e 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. Ausência de atuação do nutricionista quanto aos seguintes aspectos: a) diagnóstico e acompanhamento do estado nutricional dos alunos; b) elaboração das Fichas Técnicas de Preparo e do cardápio com informações nutricionais; c) realização de cursos, palestras e treinamentos para alunos, merendeiras em 2015 e 2016; d) realização de testes de aceitabilidade do cardápio em conformidade com a Resolução CD/FNDE nº 26/2013; e) mapeamento da produção da agricultura familiar em parceria com a Secretaria de Agricultura, EMATER local ou com as organizações da agricultura familiar do município; f) 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) Elaboração e implantação do Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação; h) Elaboração do Plano de Trabalho Anual; (Art. 3 Resolução CFN nº 465/2010)
2. 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 nos exercícios de 2015 e 2016.
3. Cardápio elaborado sem demonstração do atendimento das necessidades nutricionais dos alunos (Inciso III do art. 3º da Resolução CFN nº 465/2010) e Inexistência de fichas técnicas de preparo – FTP, conforme exigido pelo inciso V do art. 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.
4. Ausência de notificação da liberação de recursos federais, em inobservância ao art. 2º da Lei nº 9.452, de 20 de março de 1997.
5. Não aplicação de Teste de Aceitabilidade em desacordo com o §6º do art. 17 da Resolução nº 26/2103
6. 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).
7. 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.
8. Falta de padronização das especificações técnicas dos gêneros alimentícios utilizados na alimentação escolar.
9. Ausência de designação formal de fiscais de ata/contrato, em desacordo com o art. 67 da Lei nº 8.666/93.
10. Prestação de contas dos recursos do Pnae referente ao exercício de 2014 encaminhado fora do prazo, contrariando o art. 45 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013
11. Falta de plano de ação do CAE, em desacordo com o art. 35 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013
12. Não realização de Chamada Pública para aquisição dos produtos da Agricultura Familiar.

Situação Encontrada:

1. Considerando a atuação da nutricionista:

a. observou-se a realização de palestras e atividades do projeto do FNDE Escola ativa, através de avaliação antropométrica dos alunos (peso e medida), a realização de cursos de capacitação para as merendeiras, com apresentação do manual de formação continuada para manipuladores de alimentos, observou-se a participação na fase externa do processo licitatório através da elaboração do Termo de Referência juntamente com o Secretário de Educação, acompanhado do cardápio, a Elaboração do Plano de Trabalho Anual com o objetivo de estabelecer ações que contribuem na execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), observou-se a elaboração de cardápios com informações nutricionais e a existência de cronogramas de entregas dos produtos da agricultura familiar.

b. não observou-se a elaboração das Fichas Técnicas de Preparo e do cardápio com informações nutricionais, o mapeamento da produção da agricultura familiar, a Elaboração e implantação do Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

2. Quanto a ações de educação alimentar e nutricional foram realizadas palestras e atividades do projeto do FNDE Escola ativa, com avaliação antropométrica dos alunos (peso e altura), participação de profissionais de nutrição e educação física e ainda apresentado programa Municipal de Saúde na escola, contendo cronograma de realização de palestras e exames de saúde ocular, observação de doenças negligenciadas (hanseníase, tuberculose, geohemintíases e tracoma).

3. O Cardápio elaborado demonstra a composição nutricional dos alimentos em média semanal e mensal. Com a nota explicativa de que o cardápio é balanceado visando fornecer os nutrientes necessários à faixa etária dos alunos atendidos na Unidade Escolar. E Solicita ainda a fidelidade do cumprimento do mesmo.

4. Não observou-se notificação formal da liberação de recursos federais aos partidos políticos, os sindicatos de trabalhadores e as entidades empresariais, com sede no Município, porém para garantir a transparência da aplicação dos recursos, todas as receitas e despesas estão disponíveis no Portal da Transparência;

5. Apesar de que informaram a aplicação de Teste de Aceitabilidade no exercício, não foram apresentados relatórios ou documentos que comprovassem;

6. As condições de armazenamento das escolas e preparo dos alimentos na cozinha estão em desacordo com normas técnicas e operacionais adequadas,

7. Não há 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, a participação é informal e na fase externa;

8. A especificações técnicas dos gêneros alimentícios utilizados na alimentação escolar, estão sendo realizadas acompanhando os códigos e denominações disponibilizadas pelo Tribunal de Contas, e sendo padronizadas em conformidade com as necessidades;

9. Houve a designação formal de fiscais de ata/contrato, no entanto ainda não foi evidenciado a sua atuação através de atestes nas notas fiscais e emissão de relatórios.

10. As Prestação de contas dos recursos do PNAE referente aos exercícios anteriores foram enviadas, e estão regulares, e com as transferências de recursos em dia;

11. Houve a elaboração do plano de ação do CAE para o atendimento no exercício de 2016 e 2017;

12. Foi realizada Chamada Pública para aquisição dos produtos da Agricultura Familiar, para o exercício de 2018, porém notou-se, uma pequena participação dos produtores rurais da região, havendo a necessidade de desenvolver meios para garantir o acesso de agricultores familiares no fornecimento dos produtos.

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 de controle eletrônico ou manual de estoque de alimentos armazenados nas escolas.
2. Ausência de controle manual ou eletrônico das empresas penalizadas com declaração de suspensão, inidoneidade ou impedimento pelo município.
3. Ausência de mapeamento dos produtos da agricultura familiar, com objetivo de facilitar sua inclusão nos cardápios da alimentação escolar.

Fonte: QACI Pnae

Situação encontrada:

1. Não observou-se o controle eletrônico ou manual de estoque de alimentos armazenados nas escolas, apesar de que, observou-se uma pequena quantidade de alimentos armazenados, tendo em vista que as compras são realizadas para o consumo dentro de um período de 15 a 30 dias; segundo informação do Conselho houve treinamento para as merendeiras, inclusive com apresentação de planilha pelo Conselho de Alimentação quanto ao controle de estoque. Para o próximo exercício há um projeto de Núcleo Central para o armazenamento de toda a merenda escolar adquirida, dentro das normas, de onde serão encaminhados os alimentos para as escolas.
2. Não observou-se controle manual ou eletrônico, e listagem das empresas penalizadas com declaração de suspensão, inidoneidade ou impedimento pelo município, porém o setor de licitações realiza a pesquisa nas seções.
3. Foi apresentado os cronogramas de previsões de entrega dos alimentos da Agricultura Familiar de cada produtor credenciado pela Chamada Pública, contendo os dias das entregas, os tipos, as quantidades e as escolas atendidas. No entanto é pequeno o número de produtores locais credenciados.

d) Deficiências/ausência de controles preventivos de fraudes e conluios.

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 Novo Mundo/MT, foi possível listar as seguintes fragilidades:

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

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 conluíus, 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.
3. Ausência de exigência dos licitantes de apresentação de declaração formal informando que a proposta foi elaborada de forma independente (declaração de independência de propostas)

Fonte: QACI Pnae

Situação Encontrada:

1. De acordo com o Departamento de Licitações, são realizadas consultas em cadastros nacional de empresas inidôneas e suspensas, porém, nem sempre, essas consultas são anexadas ao processo.
2. De acordo com o Departamento de Licitações, são realizadas conferências para prevenção de fraudes e conluíus, porém não há rotina formalizada.
3. De acordo com o Departamento de Licitações, essa declaração informando que a proposta foi elaborada de forma independente ainda não foi integrada aos processos padrões.

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

Situação Encontrada:

1. A Secretaria de Educação dispõe de servidor responsável pela inserção da prestação de contas do PNAE no sistema, bem como pelo acompanhamento da regularidade das prestações do programa junto ao FNDE. Quanto a regularidade da movimentação dos recursos fica a cargo do conselho.
2. A responsabilidade pela juntada e conferência dos documentos para a prestação de contas do PNAE é do Conselho, há um servidor da Secretaria designado para a inserção dos dados no sistema, porém nenhum emite manifestação formal quanto a presença de todos os documentos obrigatórios no processo.

Em face do exposto, os achados de auditoria indicam que a atividade de gestão do Pnae no município de Novo Mundo/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 conseqüentemente, 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.

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 e nas cozinhas das unidades escolares da prefeitura de Novo Mundo/MT, notadamente na Escola Municipal Alcides Ferreira Primo, Inovação e Creche Mundo Mágico em Outubro/2018, sendo constatado algumas inconformidades nas estruturas e no armazenamento dos gêneros alimentícios utilizados na merenda escolar, conforme apresentado a seguir:

Fotos:

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO ESTOQUE E COZINHA

1. Escola Municipal Alcides Ferreira Primo

Foto 01 – Armazenamento de alimentos



Foto 02 – Armazenamento de alimentos



Foto 03 – Armazenagem de Hortaliças



Foto 04 – Armazenagem de Carnes



RELATÓRIO FOTOGRÁFICO ESTOQUE E COZINHA

1. Escola Municipal Alcides Ferreira Primo

Foto 05 – Botijão dentro da Cozinha



Foto 06 – Janelas sem proteção



Foto 07 – Local de Higienização



Foto 08 – Janelas com blindex abre/fecha



RELATÓRIO FOTOGRÁFICO ESTOQUE E COZINHA

1. Escola Municipal Alcides Ferreira Primo

Foto 09 – Forro com rachaduras



Foto 10 – Paredes com descolamento de rebovo



Foto 11 – Piso com rachaduras



Foto 12 – Portas escuras/ sem proteção



RELATÓRIO FOTOGRÁFICO ESTOQUE E COZINHA

1. Escola Municipal Inovação

Foto 01 – Armazenagem de Alimentos



Foto 02 – Armazenagem de Alimentos



Foto 03 – Armazenagem de Hortaliças



Foto 04 – Armazenagem de Carnes



RELATÓRIO FOTOGRÁFICO ESTOQUE E COZINHA

1. Escola Municipal Inovação

Foto 05 – Janelas em Proteção

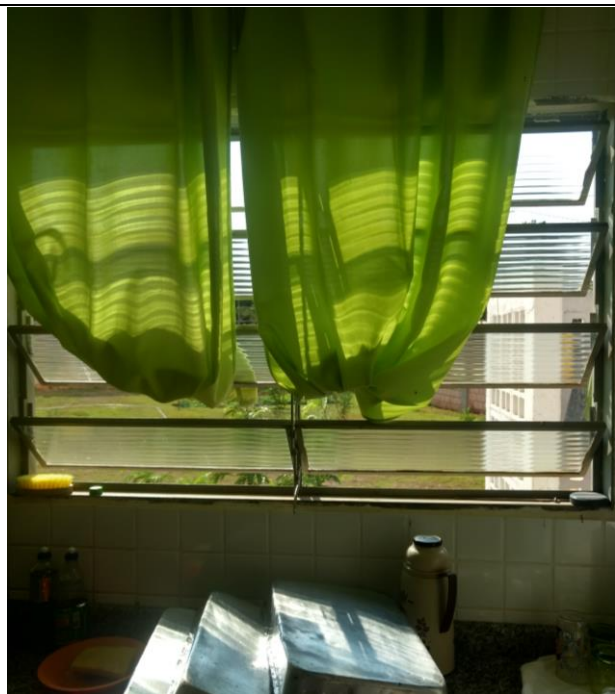


Foto 06 – Piso adequado



Foto 07 – Forro adequado



Foto 08 – Parede adequada



RELATÓRIO FOTOGRÁFICO ESTOQUE E COZINHA

1. Escola Municipal Inovação

Foto 09 – Janela para entrega abre/fecha

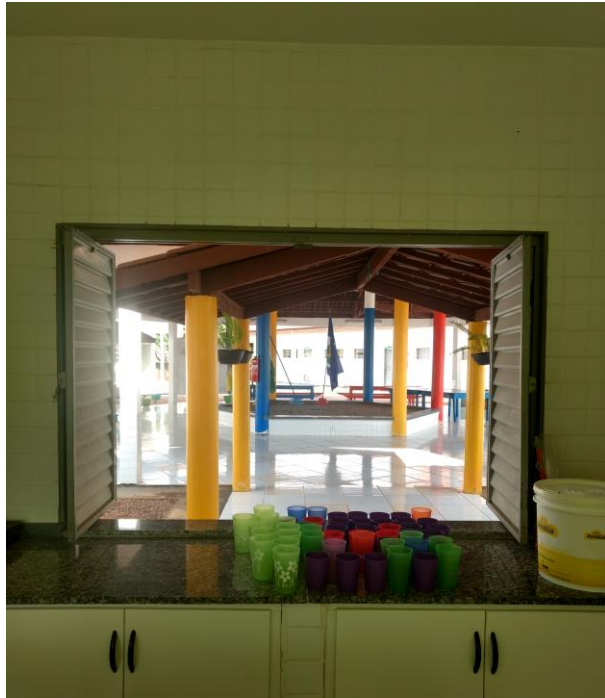


Foto 10 – Janela na Armazenagem



Foto 11 – Cardápio visível

1ª e 3ª Semana				
Segunda - Feira Arroz com Carne moída	Terça - Feira Polenta com Carne moída	Quarta - Feira Pão francês Suco natural (arraqi/ acerola/ cupuaçu/ limão/laranja)	Quinta - Feira Arroz com frango e feijão	Sexta - Feira Sopa de chambari
Arroz Carne moída Alho / Cebola / Cheiro Verde Vagem/Quaiabo/Filó/Macaxeira/abobrinha verde Salada da época (alfaca/pepino/couve/almeirão) Mandioca cozida	Fubá Carne moída Alho / Cebola / Cheiro Verde Vagem/Quaiabo/Filó/Macaxeira/abobrinha verde Salada da época (alfaca/pepino/milho/ovo/ tomate) Batata doce cozida	Bolo de fubá/laranja/mandioca Suco natural (arraqi/ acerola / cupuaçu/ limão/laranja) Frutas da época: laranja, banana, melancia, mexerica, pêssego.	Arroz Feijão Frango Alho / Cebola / Cheiro Verde Vagem/Quaiabo/ Filó/Macaxeira/ abobrinha verde Salada da época (alfaca/pepino/tomate/ couve/almeirão) Mandioca cozida	Chambari Feijão Cenoura Repolho Mandioca/aveirole batatinha Abobora/abobrinha verde Macaxeira Alho / Cebola / Vagem Cheiro Verde
Segunda - Feira Macarronada	Terça - Feira Polenta com Carne moída	Quarta - Feira Bolo de fubá/laranja/mandioca	Quinta - Feira Arroz com frango e feijão	Sexta - Feira Sopa de chambari
Macaxeira Carne moída ou frango Alho / Cebola / Cheiro Verde Vagem/Quaiabo/Filó/Macaxeira/abobrinha verde Salada da época (alfaca/pepino/tomate) Batata doce cozida	Fubá Frango Alho / Cebola / Cheiro Verde Vagem/Quaiabo/Filó/Macaxeira/abobrinha verde Salada da época (alfaca/pepino/tomate) Abobora cozida	Torta de frango Frutas da época: laranja, banana, melancia, mexerica, pêssego.	Arroz Feijão Frango Alho / Cebola / Cheiro Verde Salada da época (alfaca/pepino/couve/tomate) Abobora cozida	Chambari Feijão Cenoura Repolho Mandioca/aveirole batatinha Abobora/mandioca Macaxeira Alho / Cebola / Cheiro Verde Vagem/ovo/batata doce

Elaboração: Nutricionista - Gabriela Coelho Ferreira
Técnica em Alimentação Escolar - Mariana Beatriz Aparecida Mariani
Direção: Lúcia Sobolecki
Mondembé - Vespertino: Elton Francisco Bispo Tonheiro

Foto 12 – Cardápio com Ass. Nutricionista

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
NOVO MUNDO - MT

CARDÁPIO INOVAÇÃO - 2º SEMESTRE DO ANO 2018
MODALIDADE DE ENSINO: ENSINO FUNDAMENTAL

1ª e 2ª SEMANA

REFERÊNCIA: 09h15min OU 15h15min

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Arroz com Carne moída	Polenta com Carne moída	Pão francês ou Bolo	Arroz com frango e feijão	Sopa de chambari
Arroz Carne moída Alho/Cebola/Cheiro Verde Vagem/Quaiabo/Filó/Macaxeira/abobrinha verde Salada (alfaca/pepino/tomate/couve/almeirão) Mandioca cozida	Fubá Carne moída Alho/Cebola/Cheiro Verde Vagem/Quaiabo/Filó/Macaxeira/abobrinha verde Salada (alfaca/pepino/tomate/couve/almeirão) Batata doce cozida	Suco natural Pão francês ou Bolo de fubá/laranja/mandioca	Arroz Feijão Frango Alho/Cebola/Cheiro Verde Vagem/Quaiabo/Filó/Macaxeira/abobrinha verde Salada (alfaca/pepino/tomate/couve/almeirão) Batata doce cozida	Macaxeira Mandioca cozida Alho/Cebola / Vagem / Cheiro Verde
Frutas da época: laranja, banana, melancia, mexerica, pêssego.	Frutas da época: laranja, banana, melancia, mexerica, pêssego.	Frutas da época: laranja, banana, melancia, mexerica, pêssego.	Frutas da época: laranja, banana, melancia, mexerica, pêssego.	Frutas da época: laranja, banana, melancia, mexerica, pêssego.

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	CALORIA (Kcal)	CARBOIDRATO (g)	PROTEÍNA (g)	LÍPIDO (g)	FIBRAS (mg)	CÁLCIO (mg)	FÉRRICO (mg)	MAGNÉSIO (mg)	VITAMINA A (mg)	VITAMINA C (mg)	ZINCO (mg)	SÓCIO (mg)
MEDIA SEMANAL	396,68	64,14	11,46	11,69	5,96	30,08	2,00	72,71	123,29	13,55	9,07	191,89

O cardápio é balanceado visando fornecer os nutrientes necessários à saúde e às dos alunos atendidos na Unidade Escolar. São tirados seguir com fidelidade o cumprimento do mesmo, só podendo ser modificados usando-se os mesmos gêneros da refeição de acordo com a preferência das crianças ou na falta de produtos.

Elaboração: Nutricionista - Gabriela Coelho Ferreira
Técnica em Alimentação Escolar - Mariana Beatriz Aparecida Mariani
Direção: Lúcia Sobolecki
Mondembé - Vespertino: Elton Francisco Bispo Tonheiro

RELATÓRIO FOTOGRÁFICO ESTOQUE E COZINHA

1. Creche Municipal Mundo Mágico

Foto 01 – Armazenagem de Alimentos



Foto 02 – Armazenagem de Alimentos



Foto 03 – Armazenagem de Hortaliças



Foto 04 – Armazenagem de Carnes



RELATÓRIO FOTOGRÁFICO ESTOQUE E COZINHA

1. Creche Municipal Mundo Mágico

Foto 05 – Piso adequado



Foto 06 – Parede adequada

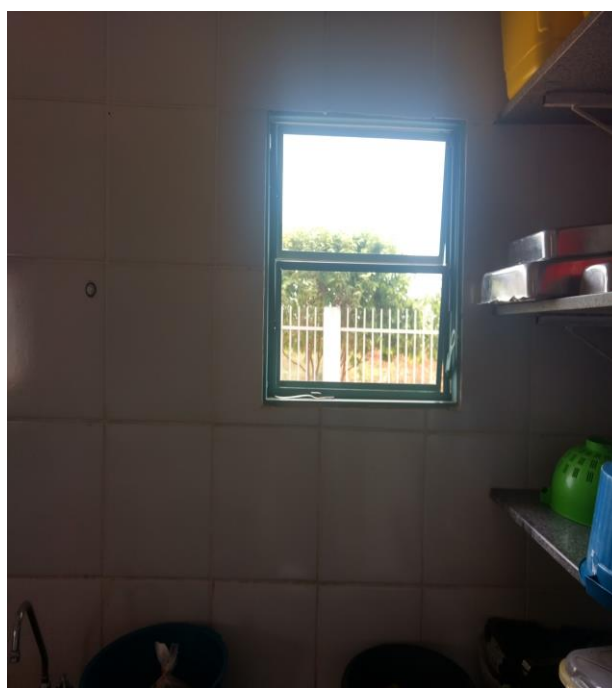


Foto 07 – Avisos de higiene

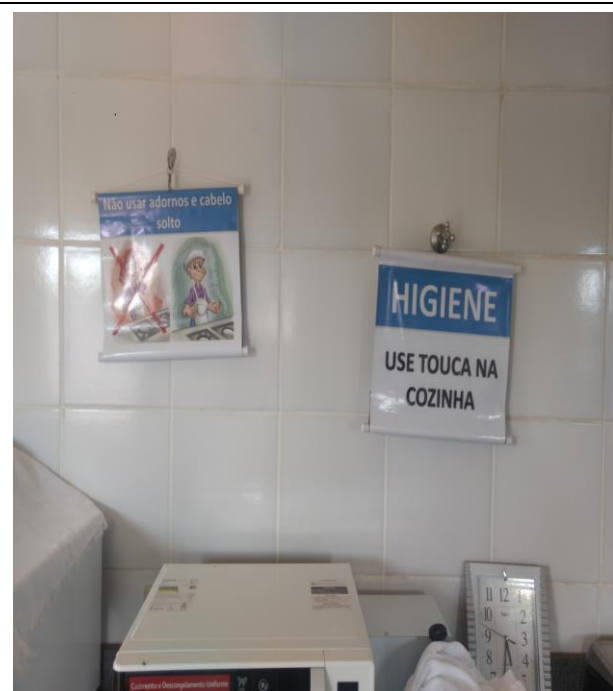


Foto 08 – Janela com vidro abre/fecha



RELATÓRIO FOTOGRÁFICO ESTOQUE E COZINHA

1. Creche Municipal Mundo Mágico

Foto 09 – Porta sem proteção



Foto 10 – Porta danificada



Foto 11 – Anotação dos produtos recebidos

27/09/2016
café da manhã e lanche das 9:30
creche II 05
creche III 09
creche IV 10
Entrada
frango 40 kg
carne moída 20kg
06kg manga
11 kg óleo
60 chá
melancia
Piso
 $3.114 + 3.800 + 5.440 + 6.635 + 600 - 6.596 = 3$
repolho = 1545
Tomate = 5.888kg
06 por copo 200ml
Cebola 3.010kg + 5.908kg
04 cebola 500g
Alho = 3.626kg + 3.72kg
02 morango
04 manga
04 copo 500g
061 kg pa

Foto 12 – Anotação dos produtos utilizados

café da tarde e lanche 3:30
Nandá
creche II 08
creche III 12
creche IV 09
creche V 12
2 trips
3 leite
1 chá
1 kg de mamão
1 dúzia de banana

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

- a) Falta de anotação diária do efetivo número de refeições servidas nas escolas, com exceção da creche, que foi a única unidade que ainda possuía uma anotação manual em caderno, quanto as refeições servidas (Acórdão TCU nº 5593/2012 – 2a. Câmara);
- b) Merendeiras sem uniforme (Item 4.6.3 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004);
- c) Falta da exposição dos cardápios, na Escola Alcides e na Creche Municipal.

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, 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

Inexistência 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:

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

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

Em análise do número de alunos matriculados na rede pública do município de Novo Mundo/MT (1.000), há 1 nutricionista responsável técnico e 1 Coordenadora e Presidente do Conselho de Alimentação Escolar com formação em Pedagogia, atuando como assistente de todas as atividades da nutricionista, porém, ainda assim, pela quantidade de alunos deveria haver 02 nutricionistas, portanto contrário ao §2 do art. 12 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013 e art. 10 da Resolução CFN nº 465/2010.

Apesar do não cumprimento do parâmetro numérico de nutricionista, a presença da Coordenação e do Conselho ajudou para que as ações em comparação com a última auditoria em 2016, se apresentasse mais eficazes. Assim dentre as ações da nutricionista notou-se a ausência de apenas 03 aspectos, dentre os 07 existentes:

b) elaboração das Fichas Técnicas de Preparo e do cardápio com informações nutricionais;

e) mapeamento da produção da agricultura familiar em parceria com a Secretaria de Agricultura, EMATER local ou com as organizações da agricultura familiar do município;

g) Elaboração e implantação do Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

CAUSA

Inexistência de quadro de pessoal para o cargo de nutricionista no PCCS dos demais profissionais da Educação.

CONSTATAÇÃO 003

DESCRIÇÃO SUMÁRIA

Planejamento do Cardápio em desacordo com 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 do cardápio elaborado pela prefeitura de Novo Mundo/MT para atender aos alunos do Pnae, foi constatada as seguintes não-conformidades:

b) Ausência de planejamento do cardápio a partir de Fichas Técnicas de Preparo (FTP), em desacordo com 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;

c) Cardápios não adaptados para atender aos alunos com necessidades nutricionais específicas (§5º do art. 14 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013);

d) Ausência de mapeamento da produção da agricultura familiar local na Secretaria de Agricultura, EMATER local ou nas organizações da agricultura familiar, com vistas a subsidiar a elaboração dos cardápios; e

e) Ausência de treinamento 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).

f) Os cardápios não estão expostos no local de preparo das refeições.

O planejamento 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

Inexistência de ficha técnica de preparo; levantamento das necessidades nutricionais específicas dos alunos; mapeamento dos produtos da agricultura familiar; 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

Ausência de controle de qualidade dos produtos adquiridos para a alimentação escolar.

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.

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.

Não foram observadas ações, normas ou procedimentos que indicam a existência de controle de qualidade dos produtos adquiridos para a alimentação escolar.

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

Ausência de termo de compromisso assinado; inércia quanto ao compromisso assumido. Falta de coordenação entre as áreas (Secretaria de Educação, Agricultura e Saúde) para realização do controle de qualidade.

CONSTATAÇÃO 005

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 nas escolas municipais de Novo Mundo/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; e
- e) norma de conferência e armazenamento detalhada e efetiva.

Nesse sentido, a ausência e/ou deficiência na conferência dos alimentos recebidos nas escolas 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.

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 "[LISEP]" 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).

CAUSA

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

CONSTATAÇÃO 006

DESCRIÇÃO SUMÁRIA

Falta de identificação do programa nos comprovantes de despesas do Pnae.
Não contabilização das despesas com Agricultura Familiar na Função 12.361.

FATO

Em análise da documentação da despesa realizada com aquisição de gêneros alimentícios para a alimentação escolar, constatou-se que, quando se tratava de despesas pagas com recursos próprios ou eram aquisições dos produtos da Agricultura Familiar, não estavam sendo contabilizados na função 12.306, porém essa contabilização já foi regularizada.

Conforme o disposto no parágrafo único do art. 62 da Resolução/FNDE nº 26/2013, que assim dispõe: "as despesas realizadas com recursos do PNAE deverão ser comprovadas mediante documentos fiscais originais ou equivalentes, na forma da legislação à qual a EE estiver vinculada. Parágrafo único. Os documentos de que trata este artigo deverão ser emitidos em nome da EE e identificados com o nome do FNDE e do Programa".

Nesse contexto, há que se frisar que o responsável por recursos públicos, além do dever legal de prestar contas de seu bom e regular emprego, deve fazê-lo demonstrando o estabelecimento do nexó entre o desembolso dos recursos federais recebidos e os comprovantes de despesas realizadas. Assim, é imperioso que, com os documentos apresentados com vistas a comprovar o bom emprego dos valores públicos, seja possível constatar que estes foram efetivamente utilizados na realização de despesas elegíveis para o programa.

O Tribunal de Contas da União, em situações semelhantes a essa, tem determinado às Unidades Jurisdicionadas que: "faça constar dos documentos utilizados para comprovar despesas realizadas com recursos de programas federais, a exemplo do PNAE, PNATE e PDDE, identificação do respectivo programa, em atendimento aos correspondentes normativos, ou aqueles que vierem a substituí-los" (Acórdão 2576/2009 – Plenário).

CAUSA

Falha nos controles internos administrativos, ao não dispor de rotinas para verificação do atesto e efetiva identificação das despesas relativas ao programa PNAE.

IV - BOAS PRÁTICAS

Não observaram-se boas práticas evidenciadas em documentos ou registros fotográficos que possibilitassem registrar as atividades de modo que se apresentasse os processos completos de aplicação.

V - CONCLUSÃO

A avaliação realizada abrangeu aspectos essenciais do componente atividade de controle da área de alimentação escolar. As conclusões 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, pois apesar da significativa melhora nos aspectos avaliados na Auditoria de 2016, havendo a redução de 12 para 06 constatações, há recomendações a serem propostas, para garantir o atendimento integral do Plano de Ação determinado pelo Acórdão n.º 342/2017 do TCE-MT.

VI – CONSIDERAÇÕES REFERENTES A AUDITORIA REALIZADA EM 2016:

Em comparação a Avaliação dos Controles Internos em Alimentação Escolar realizada em 2016, esta Unidade de Controle encontrou apenas aspectos positivos, e de melhora na Gestão da Alimentação Escolar:

- a) A atuação da nutricionista apresentou o atendimento da maioria das atividades previstas para sua função: elaboração de cardápio com valores nutricionais, realização de cursos para as merendeiras, realização de ações de alimentação e nutrição para os alunos, elaboração de teste de aceitabilidade, visitas constantes nas escolas, elaboração do Plano Anual e do Plano de Ação.
- b) O Conselho de Alimentação Escolar, ganhou espaço na Secretaria Municipal de Educação, com acompanhamento constante da Presidente do Conselho, que também é Coordenadora Pedagógica da Educação Infantil.
- c) As prestações de contas estão regulares perante ao FNDE, foram feitas dentro do prazo e há disponibilidade de servidor responsável para inserção dos dados em sistema e acompanhamento.
- d) Foram feitas designações formais dos responsáveis pelo recebimento dos produtos nas escolas, e do fiscal do contrato, apesar, desse fato ainda não estar evidenciado nos documentos.
- e) Foi realizada Chamada Pública para aquisição de produtos da agricultura familiar, apesar de que, houve pequena participação dos potenciais produtores, havendo necessidade de desenvolvimento de meios para fomentar a participação dos mesmos nas próximas chamadas.

VII – ATENDIMENTO DO PLANO DE AÇÃO DETERMINADO PELO ACÓRDÃO 342/2017 DO TCE-MT

O Plano de Ação para implementação dos controles constantes da matriz de riscos e controles - conforme resolução normativa – TCE/MT n.º 34/2016, foi elaborado, com prazos de conclusão de Janeiro a Agosto de 2018.

Grande parte das ações foram atendidas, ou atendidas em partes, faltando apenas os quesitos de normatização, formulação de check lista e evidenciação por documentos ou registros por fotos e as adequações nas estruturas e nos preparos de alimentos.

As ações não atendidas ou atendidas em partes, tiveram os prazos estendidos para após o mês de fevereiro/2019, conforme Plano atualizado em anexo, quando ocorre o retorno de Nutricionista, aprovada a princípio, no Processo Seletivo, tendo em vista que a Nutricionista responsável pelo Exercício de 2018, se afastou por motivos de saúde, ainda em Outubro/2018.

O não atendimento das ações no prazo propostas no Plano de Ação, mesmo que tiveram seus prazos prorrogados, no plano atualizado apresentado, serão objeto de recomendação nesse relatório.


VIII - RECOMENDAÇÕES:

- a) Elaborar as Fichas Técnicas de Preparo – FTP;
- b) Elaborar diagnóstico da situação nutricional dos alunos atendidos, identificando aqueles com obesidade, desnutrição, diabetes, hipertensão, etc, e evidenciar as atividades através de relatórios e de cardápios especiais;
- c) Realizar treinamentos para merendeiras para utilizar a FTP, a fim de padronizar a preparação da merenda.
- d) Contratar nutricionista de acordo com o parâmetro numérico estabelecido na resolução FNDE n. 26/2013, de preferência fazer o provimento do cargo por meio de concurso público;
- e) Realizar cursos, palestras, oficinas culinárias, teatros, gincanas, jogos a todos os atores envolvidos na alimentação escolar e evidenciar as atividades através de relatórios e registros fotográficos;
- f) Aplicar teste de aceitabilidade do cardápio, planejado e coordenado pelo nutricionista da Entidade Executora, e arquivar os documentos para evidenciar a atividade;
- g) Elaborar manuais com normas e procedimentos prevendo período de realização da conciliação bancária, formas de movimentação financeira, responsáveis por
- h) 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;
- i) Exigir dos licitantes a apresentação de declaração formal informando que a proposta foi elaborada de forma independente (declaração de independência de propostas);
- j) Normatizar processo administrativo para aplicação de penalidades por conduta irregular em processos licitatórios;
- k) Mapear os produtos da agricultura familiar local na Secretaria de Agricultura, EMATER local ou nas organizações da agricultura familiar, para facilitar sua inclusão nos cardápios;
- l) Nomear representantes da organização que atuarão na fiscalização do contrato, assim como seus substitutos eventuais e capacitá-los, a fim de que sejam atuantes, e que evidenciem as atividades através de seus atestados nas notas fiscais e elaboração de relatório de acompanhamento, no mínimo trimestralmente;
- m) 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. e que estas ações sejam evidenciadas em relatórios ou documentos afins;
- n) Estruturar o local de armazenamento (Estoque) em conformidade com boas práticas para serviços de alimentação, melhorar inclusive o tipo de guarda dos alimentos de modo organizado por tipo e a limpeza do local, em especial na Escola Alcides Ferreira Primo e na Escola Inovação (RDC Anvisa nº 216/2004);

- o) Estruturar o local de preparo das refeições (cozinha) em conformidade com boas práticas para serviços de alimentação, em especial a cozinha da Escola Alcides Ferreira Primo, onde encontraram-se desconformidades no teto, nas paredes e principalmente no piso (RDC Anvisa nº 216/2004);
- p) Utilizar sistema informatizado de controle de estoque dos gêneros alimentícios ou controle manual;
- q) 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;
- r) Realizar inventários de acordo com cada situação específica, com vista a fornecer subsídios para a avaliação e controle gerencial dos gêneros alimentícios;
- s) 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);
- t) Organizar os processos de despesas com Alimentação Escolar em pastas separadas, para facilitar as prestações de contas e o trabalho de auditoria da UCI e do controle externo;
- u) Contabilizar as despesas referentes ao Programa PNAE com Agricultura Familiar na Função 12.306.
- v) Deixar os cardápios expostos nas cozinhas das escolas.

É o Relatório que se submete ao Chefe do Poder Executivo Municipal e ao Gestor da Secretaria Municipal de Educação.

Novo Mundo/MT, 28 de Novembro de 2018.


Alcielly Vitorino De Carli
Controladora Interna
Mat. 2060



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO MUNDO

Estado De Mato Grosso

CNPJ: 01.614.517/0001-33



PLANO DE AÇÃO – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ACÓRDÃO TCE-MT N.º 342/2017

PARA IMPLEMENTAÇÃO DOS CONTROLES CONSTANTES DA MATRIZ DE RISCOS E CONTROLES - CONFORME RESOLUÇÃO NORMATIVA – TCE/MT N.º 34/2016

1 - Atividade: Coordenação das ações de alimentação escolar				
Objetivo: Assegurar que as atividades de coordenação das ações de alimentação escolar seja realizada por nutricionista habilitado, devidamente vinculado ao setor de alimentação escolar da Secretaria de Educação e cadastrado no Sistema de Cadastro de Nutricionista da Alimentação Escolar (SINUTRI).				
Controle Interno Sugerido	Início Previsto	Término previsto	Status	Observações:
CT#01.01 – Existência de nutricionista Responsável Técnico pelo PNAE, vinculado ao setor de alimentação escolar	01/2018	02/2018	Concluído	Nutricionista Contratada através do Contrato n.º 19/2018 em 06/02/2018
CT#01.02 – Parâmetro numérico mínimo de nutricionistas em conformidade com a Resolução CFN nº 465/2010	01/2018	02/2018	Concluído	Foi disponibilizado Coordenador pedagógico da Educação Infantil formado em Pedagogia (Presidente do Conselho de Alimentação) para assessorar as atividades da nutricionista. Quantidade de alunos (1032) ultrapassa em apenas 32, para que tivesse 02 Nutricionistas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO MUNDO

Estado De Mato Grosso

CNPJ: 01.614.517/0001-33



2 - Atividade: Elaboração do Cardápio				
Objetivo: Garantir que os alimentos utilizados na alimentação escolar sejam adequados para suprir as necessidades nutricionais dos alunos				
Controle Interno Sugerido	Início Previsto	Término previsto	Status	Observações:
CT#02.01 – Elaboração de estudos de perfil epidemiológico dos alunos atendidos, identificando aqueles com obesidade, desnutrição, diabetes, hipertensão, etc.	03/2018	07/2018	Em elaboração (novo prazo: 04/2019)	Não foi concluída tendo em vista afastamento da nutricionista por motivo de saúde
CT#02.02 – Elaboração de Fichas Técnicas de Preparo - FTP	04/2018	07/2018	Em Elaboração (novo prazo: 04/2019)	Não foi concluída tendo em vista afastamento da nutricionista por motivo de saúde
CT#02.03 - Cardápio elaborado por nutricionista da Entidade Executora a partir das FTP's, adaptado para atender alunos com necessidades nutricionais específicas	05/2018	08/2018	Em elaboração (novo prazo: 04/2019)	Os estudos foram concluídos falta elaboração do cardápio individual
CT#02.04 – Realização de treinamentos para merendeiras para utilizar a FTP, a fim de padronizar a preparação da merenda.	06/2018	08/2018	Em elaboração (novo prazo: 04/2019)	Não foi concluída tendo em vista afastamento da nutricionista por motivo de saúde

3 - Atividade: Educação Alimentar e Nutricional				
Objetivo: Estimular a adoção voluntária de práticas e escolhas alimentares saudáveis				
Controle Interno Sugerido	Início Previsto	Término previsto	Status	Observações:
CT#03.01 – Realização de cursos, palestras, oficinas culinárias, teatros , gincanas, jogos a todos os atores envolvidos na alimentação escolar	06/2018	08/2018	Concluído	
CT#03.02 – Realização hortas escolares pedagógicas e inclusão do tema "alimentação saudável" no currículo escolar	07/2018	08/2018	Em elaboração (novo prazo: 04/2019)	Não foi concluída tendo em vista afastamento da nutricionista por motivo de saúde



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO MUNDO

Estado De Mato Grosso

CNPJ: 01.614.517/0001-33



			06/2019)	de saúde
--	--	--	----------	----------

4 - Atividade: Realização de Teste de Aceitabilidade				
Objetivo: Assegurar uma alimentação saudável e aceita pelos alunos				
Controle Interno Sugerido	Início Previsto	Término previsto	Status	Observações:
CT#04.01 – Aplicação de teste de aceitabilidade do cardápio, planejamento e coordenado pelo nutricionista da Entidade Executora	07/2018	08/2018	Concluído	

5 - Atividade: Disponibilização de Recursos Financeiros				
Objetivo: Garantir a disponibilização de recursos financeiros para execução das atividades da Alimentação Escolar				
Controle Interno Sugerido	Início Previsto	Término previsto	Status	Observações:
CT#05.01 – Realização de aporte tempestivo de recursos financeiros por parte da Entidade executora	03/2018	06/2018	Concluído	
CT#05.02 – Atuação efetiva do CAE na verificação dos aportes financeiros pela EEx.	06/2018	08/2018	Concluído	

6 - Atividade: Movimentação financeira dos recursos descentralizados para a conta do PNAE				
Objetivo: Utilização adequada dos recursos para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao programa				
Controle Interno Sugerido	Início Previsto	Término previsto	Status	Observações:
CT#06.01 - Existência de 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.	04/2018	08/2018	Em elaboração (novo prazo: 06/2019)	Em elaboração juntamente com o Departamento financeiro e contábil
CT#06.02 - Conciliação bancária da conta realizada por setor	04/2018	08/2018	Concluído	



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO MUNDO

Estado De Mato Grosso

CNPJ: 01.614.517/0001-33



diverso.

7 - Atividade: Padronização de especificações mais comuns.

Objetivo: Garantir que as aquisições observem o princípio da padronização.

Controle Interno Sugerido	Início Previsto	Término previsto	Status	Observações:
CT#07.01 - Padronização de especificações dos gêneros alimentícios, com apoio das diversas Unidades do Município, para uso da equipe de planejamento da contratação nas licitações do PNAE	04/2018	08/2018	Concluído	

8 - Atividade: Programação de compras de gêneros alimentícios

Objetivo: Garantir a disponibilidade dos alimentos previamente selecionados nas quantidades adequadas e no tempo oportuno para atender as necessidades dos alunos

Controle Interno Sugerido	Início Previsto	Término previsto	Status	Observações:
CT#08.01 - Elaboração de pauta, lista ou relação de compras pelo nutricionais, com demonstração do cálculo efetuado para estimar as quantidades do gêneros alimentícios a serem adquiridos	03/2018	04/2018	Concluído	

9 - Atividade: Normatização de critérios para pesquisa de preços

Objetivo: Garantir que as pesquisas de preços reflitam os preços praticados no mercado

Controle Interno Sugerido	Início Previsto	Término previsto	Status	Observações:
CT#09.01 - Elaboração de 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.	03/2018	05/2018	Concluído	Decreto n.º 26/2012



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO MUNDO

Estado De Mato Grosso

CNPJ: 01.614.517/0001-33



CT#09.02 - Capacitar os servidores envolvidos no processo de elaboração de pesquisas de preços na entidade.	03/2018	05/2018	Concluído	
--	----------------	----------------	------------------	--

10 - Atividade Relevante: Elaboração do edital e minuta do contrato				
Objetivo da Atividade: Garantir que a elaboração do edital atenda a legislação				
Controle Interno Sugerido	Início Previsto	Término previsto	Status	Observações:
CT#10.01 - Formulação 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.	03/2018	05/2018	Concluído	

11 - Atividade: Habilitação e Julgamento das propostas				
Objetivo: Garantir julgamento adequado.				
Controle Interno Sugerido	Início Previsto	Término previsto	Status	Observações:
CT#11.01 - Designação formal de 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	03/2018	05/2018	Em elaboração (novo prazo: 11/2018)	

12 - Atividade: Análise das licitantes a fim de identificar situações que comprometam o caráter competitivo e evitem a participação de empresas impedidas de licitar.				
Objetivo: Garantir que o processo licitatório seja realizado em obediência ao princípio constitucional da isonomia, sem ocorrência de fraudes e conluíus.				
Controle Interno Sugerido	Início Previsto	Término previsto	Status	Observações:



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO MUNDO

Estado De Mato Grosso

CNPJ: 01.614.517/0001-33



CT#12.01 - Rotinas para verificação (listas de verificação) de elementos que comprometem o caráter competitivo (vínculos, documentos falsos, incoerências e inconsistências), anexando os procedimentos aplicados no processo licitatório	04/2018	06/2018	Em elaboração	Em elaboração pelo Departamento de licitações
CT#12.02 – Exigir dos licitantes a apresentação de declaração formal informando que a proposta foi elaborada de forma independente (declaração de independência de propostas)	03/2018	05/2018	Em elaboração	Em elaboração pelo Departamento de licitações
CT#12.03 - Verificação, durante habilitação, de registros impeditivos da contratação	03/2018	05/2018	Concluído	
CT#12.04 - Capacitar os servidores envolvidos na licitação em técnicas de detecção de fraudes em licitação	04/2018	08/2018	Concluído	

13 - Atividade: Responsabilização de Entes Privados				
Objetivo: Produzir informações que possibilitem a tomada de decisões em relação a empresas com possibilidades de penalização				
Controle Interno Sugerido	Início Previsto	Término previsto	Status	Observações:
CT#13.01 - Normativo do processo administrativo para aplicação de penalidades por conduta irregular em processos licitatórios	04/2018	08/2018	Em elaboração	Em elaboração pela Assessoria Jurídica
CT#13.02 - Capacitação dos agentes envolvidos com contratações sobre aplicação de penalidades administrativas a licitantes e fornecedores	04/2018	08/2018	Em elaboração	Em elaboração pela Assessoria Jurídica

14 - Atividade: Aquisição de alimentos da Agricultura Familiar				
Objetivo: Fomentar a Agricultura Familiar na região, promovendo o desenvolvimento da atividade agrícola de maneira sustentável.				
Controle Interno Sugerido	Início Previsto	Término previsto	Status	Observações:
CT#14.01 – Articulação entre os atores sociais (EEx, controle social, secretaria de agricultura, etc) para fomentar aquisições de no mínimo 30% da agricultura familiar pela EEx.	03/2018	04/2018	Concluído	Chamada Pública n.º 01/2018, realizada em 19/04/2018



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO MUNDO

Estado De Mato Grosso

CNPJ: 01.614.517/0001-33



CT#14.02 – Mapear os produtos da agricultura familiar local na Secretaria de Agricultura, EMATER local ou nas organizações da agricultura familiar, para facilitar sua inclusão nos cardápios	03/2018	04/2018	Em elaboração	Já existe cronograma de entrega dos produtos pelos produtores credenciados pela Chamada Pública 01/2018.
--	----------------	----------------	---------------	--

15 - Atividade: Formalização dos Papéis				
Objetivo: Formalização dos papéis dos atores que devem atuar na fase de gestão do contrato.				
Controle Interno Sugerido	Início Previsto	Término previsto	Status	Observações:
CT#15.01 – Nomeação pela autoridade competente dos representantes da organização que atuarão na fiscalização do contrato , assim como seus substitutos eventuais.	03/2018	04/2018	Concluído	Portaria n.º 248/2018: Designa Denise Bortolozzo Dalazen para Fiscal dos Contratos da Educação.

16 - Atividade: Recebimento dos gêneros alimentícios.				
Objetivo: Assegurar que as atividades de recebimento dos gêneros alimentícios sejam realizadas de forma adequada.				
Controle Interno Sugerido	Início Previsto	Término previsto	Status	Observações:
CT#16.01 - Existência de Comissão/servidor com formação técnica designada para recebimento dos alimentos, apoiada em instrumentos adequados para recebimento do objeto, objetivando avaliar as especificações, prazos de validade, data de entrega, etc.	04/2018	06/2018	Concluído	Portaria da SME n.º 037/2018, de 04/05/2018

17 - Atividade: Armazenamento, Controle e Distribuição.				
Objetivo: Assegurar que as atividades de estocagem, segurança e conservação dos alimentos sejam realizadas de forma adequada.				
Controle Interno Sugerido	Início Previsto	Término previsto	Status	Observações:



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO MUNDO

Estado De Mato Grosso

CNPJ: 01.614.517/0001-33



CT#17.01 – Estrutura física do local de armazenamento (Estoque) em conformidade com boas práticas para serviços de alimentação (RDC Anvisa nº 216/2004)	04/2018	08/2018	Em elaboração (novo prazo: 06/2019)	Há um projeto para reparos e reformas nos locais de armazenamento das unidades escolares ainda no 1º Semestre de 2019
CT#17.02 – Estrutura física do local de preparo das refeições (cozinha) em conformidade com boas práticas para serviços de alimentação (RDC Anvisa nº 216/2004)	04/2018	08/2018	Em elaboração (novo prazo: 06/2019)	Há um projeto para reparos e reformas nas cozinhas das unidades escolares ainda no 1º Semestre de 2019

18 - Atividade: Controle de Estoque				
Objetivo: Assegurar a estrutura necessária para realizar o controle de estoque dos gêneros alimentícios				
Controle Interno Sugerido	Início Previsto	Término previsto	Status	Observações:
CT#18.01 – Utilização de sistema informatizado de controle de estoque dos gêneros alimentícios ou controle manual.	05/2018	08/2018	Em elaboração (novo prazo: 02/2019)	No retorno das aulas em fevereiro/2019, serão encaminhadas as planilhas para as unidades escolares

19 - Atividade: Distribuição dos alimentos do depósito central para as escolas				
Objetivo: Garantir a entrega dos alimentos tempestivamente para preparação da merenda escolar				
Controle Interno Sugerido	Início Previsto	Término previsto	Status	Observações:
CT#19.01 – Disponibilidade de veículos em quantidade adequada para o transporte de alimentos para as escolas	04/2018	08/2018	Concluído	

20 - Atividade: Elaborar manual de normas e procedimentos do PNAE.				
Objetivo: Garantir normas e padrões nas execução das atividades.				



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO MUNDO

Estado De Mato Grosso

CNPJ: 01.614.517/0001-33



Controle Interno Sugerido	Início Previsto	Término previsto	Status	Observações:
CT#20.01 - Elaboração de um 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	05/2018	08/2018	Em elaboração (novo prazo: 04/2019)	Em elaboração em conjunto com a Assessoria Jurídica

21 - Atividade: Inventário Físico				
Objetivo: Assegurar que quantidade de alimentos encontrada nas prateleiras coincide com a quantidade registrada nos controles.				
Controle Interno Sugerido	Início Previsto	Término previsto	Status	Observações:
CT#21.01 – Realização de inventários de acordo com cada situação específica, com vista a fornecer subsídios para a avaliação e controle gerencial dos gêneros alimentícios.	06/2018	08/2018	Em elaboração (novo prazo: 12/2018)	O inventário será realizado no último dia do ano letivo. E servirá de sequência para os próximos.

22 - Atividade: Elaboração e entrega da prestação de contas				
Objetivo: Prestar contas dos recursos do PNAE recebidos da União a título de complementação.				



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO MUNDO

Estado De Mato Grosso

CNPJ: 01.614.517/0001-33



Controle Interno Sugerido	Início Previsto	Término previsto	Status	Observações:
CT#22.01 – Existência 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)	06/2018	08/2018	Em elaboração (novo prazo: 04/2019)	Em elaboração em conjunto com o Departamento de Contabilidade
CT#22.02 – Revisão independente dos documentos da prestação de contas por servidor diverso do responsável por sua elaboração.	06/2018	08/2018	Concluído	

23 - Atividade: Arquivo da prestação de contas

Objetivo: Guarda e conservação da prestação de contas do PNAE

Controle Interno Sugerido	Início Previsto	Término previsto	Status	Observações:
CT#23.01 – Estrutura física e tecnológica adequada para guarda dos documentos da prestação de contas do PNAE.	06/2018	08/2018	Concluído	

24 - Atividade: Composição e Estrutura do CAE

Objetivo: CAE com composição adequada para zelar pela qualidade dos alimentos oferecidos e acompanhar a aceitação dos cardápios pelos escolares.

Controle Interno Sugerido	Início Previsto	Término previsto	Status	Observações:
CT#24.01 – Estrutura adequada de recursos humanos, financeiros, materiais e tecnológicos	04/2018	06/2018	Concluído	
CT#24.02 – Atas de reunião do CAE evidenciando a participação efetiva de todos os segmentos representados	04/2018	06/2018	Concluído	

25 - Atividade: Atuação e Funcionamento do CAE

Objetivo: CAE atuando efetivamente na fiscalização da execução do PNAE



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO MUNDO

Estado De Mato Grosso

CNPJ: 01.614.517/0001-33



Controle Interno Sugerido	Início Previsto	Término previsto	Status	Observações:
CT#25.01 – Atas de Reunião e Parecer do CAE evidenciando efetiva atuação	04/2018	08/2018	Concluído	
CT#25.02 – Elaboração do Regimento Interno do CAE	04/2018	08/2018	Concluído	
CT#25.03 – Capacitação periódica dos conselheiros	04/2018	08/2018	Concluído	

Novo Mundo-MT, 04 de Dezembro de 2017.

Plano de Ação atualizado em Agosto/2018

ANTONIO MAFINI
PREFEITO MUNICIPAL