



Governo do Estado do Rio de Janeiro
Controladoria Geral do Estado
Auditoria Geral do Estado

RELATÓRIO DE AUDITORIA

Relatório n.º: 20240004/SUP TRE/AGE/AUDOPE

Unidade Auditada: Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos

Tipo de Auditoria: Auditoria Operacional

Tema: Controles Internos

Exercício: 2023

Processo: SEI-320001/001196/2023

1. INTRODUÇÃO

As atividades desta auditoria foram realizadas no período compreendido entre 02/05/2023 e a presente data, a fim de atender à Ordem de Serviço 20230017, em consonância com o Plano Anual de Auditoria – PLANAGE 2023.

Compete à Controladoria Geral do Estado do Rio de Janeiro – CGE-RJ, por intermédio da Auditoria Geral do Estado - AGE, medir e avaliar os controles internos, efetuar o gerenciamento dos riscos a serem realizados mediante metodologia e programação próprias, inclusive em caráter especial, conforme disposto no item “e”, do inciso IV, do artigo 10, da Lei Estadual n.º 7.989, de 14 de junho de 2018.

Com o intuito de dar sequência aos trabalhos de auditoria referentes ao projeto Restaurante do Povo, o presente relatório visa abordar os achados de auditoria provenientes da observação feita *in loco*, no Restaurante do Povo Regina de Lourdes Vieira - Município de Petrópolis. Sua gestão é de alçada do Estado, representado por intermédio da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos – SEDSODH.

O objetivo foi avaliar se a gestão do projeto, analisando as determinações estabelecidas no Termo de Referência, assim como se os controles empregados pela SEDSODH, está garantindo a completa execução do contrato. Tal instrumento jurídico visa o preparo, fornecimento e distribuição de 3.100 refeições diárias, sendo: 700 (setecentos) cafés da manhã/dia; 1.700 (mil e setecentos) almoços/dia; e 700 (setecentos) lanches/dia, a preço acessível. A responsabilidade pelo mobiliário, materiais e equipamentos necessários, e a manutenção preventiva e corretiva do Restaurante do Povo Regina de Lourdes Vieira, também foram objetos do instrumento contratual.

2. ESCOPO

O escopo desta auditoria refere-se à avaliação dos procedimentos realizados pela SEDSODH para operacionalizar a gestão direta do Estado do Rio de Janeiro na execução do programa Restaurante do Povo, previstos:

no Decreto n.º 48.540, de 12 de junho de 2023; na Resolução SEDSODH n.º 334, de 21 de junho 2021; no Decreto n.º 42.725, de 29 de novembro de 2010; e nas demais legislações correlatas, no tocante aos seguintes temas:

1. Do Controle;
2. Da Execução; e
3. Da Transparência.

3. LIMITAÇÕES

Durante o processo de auditoria, enfrentou-se uma restrição significativa relacionada ao acesso limitado a certos documentos e informações inerentes à gestão do Restaurante do Povo de Petrópolis. Além disso, como a primeira diligência não foi respondida integralmente, tornou-se necessária a elaboração de ofício de reiteração, o que retardou a continuidade dos trabalhos de auditoria.

Outro aspecto que interferiu nos achados de auditoria foi a ausência de informação referente à obra que vinha sendo realizada no instrumento público. Isso impossibilitou a equipe de auditoria de avaliar o acompanhamento da distribuição dos alimentos, como determina o Termo de Referência.

Destaca-se que não se obteve acesso integral aos registros solicitados por meio dos Ofícios endereçados à SEDSODH, tais como:

- Contas de consumos (água/esgoto e energia) e os comprovantes de pagamento durante a vigência do instrumento contratual (item 15.1.42 do Termo de Referência); e,
- Regulamento definindo os parâmetros para prestação de serviço (arts. 11 e 12, do Decreto Estadual n.º 48.540/2023), que se encontra em elaboração.

Como resultado dessas limitações, a equipe deixou de realizar a análise dos documentos acima citados, dificultando os procedimentos de auditoria necessários para melhor avaliar a gestão do serviço contratado. Essa restrição aos documentos solicitados afetou a extensão e a profundidade dos testes de auditoria.

4. METODOLOGIA

As avaliações para o processo de auditoria foram pautadas na análise da aplicabilidade do Termo de Referência e no plano de trabalho desenvolvido pela SEDSODH. Utilizou-se como norteador o Decreto Estadual n.º 48.540, de 12 de junho de 2023, e a Resolução SEDSODH n.º 334, de 21 de junho de 2021, que dispõe sobre procedimentos para o repasse de recursos no sistema fundo a fundo para implantação de unidades Restaurante do Povo.

Considerando que o projeto almeja oferecer refeições saudáveis, balanceadas, nutritivas e originadas de processos seguros, avaliou-se também a Resolução ANVISA n.º 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Outros procedimentos foram adotados objetivando complementar e dar suporte às recomendações elaboradas, dentre eles: exame de documentos, visita de inspeção *in loco*, entrevistas, e estudo de legislação pertinente ao projeto.

5. RESULTADOS DOS TRABALHOS

Os resultados dos trabalhos encontram-se disponibilizados neste Relatório de Auditoria, segregados pelos itens analisados, conforme descrito no escopo.

DO CONTROLE

CONSTATAÇÃO 001 - Ausência de operacionalização da catraca eletrônica para controlar a entrada dos usuários

Com o objetivo de verificar se a catraca instalada na entrada do Restaurante do Povo realiza o controle dos usuários, a equipe de auditoria, após a observação realizada no equipamento, emitiu a Nota de Auditoria n.º 20240007, (SEI n.º 71244193) por meio do Of.CGE/CHEGAB n.º 375, de 02 de abril de 2024, (SEI n.º 71336105), remetendo à auditada informações acerca das impropriedades detectadas.

Adicionalmente, durante a visita exploratória, foi observado que a catraca instalada era do tipo mecânica. Além disso, a mesma estava fora de operação, infringindo, assim, o especificado no Termo de Referência.

O documento prevê que a catraca seja do tipo eletrônica e emita relatório contendo informações imprescindíveis para a fiscalização do contrato, que são: horário início; horário término; quantidade ofertada; valor total; n.º de gratuidade; n.º de idosos da gratuidade; e n.º de deficientes da gratuidade.

A auditada, por meio do Sistema de Auditoria – SIAUDI, inseriu resposta à Nota de Auditoria, anexando cópia do e-mail enviado à contratada, solicitando reparos à catraca instalada no restaurante, comprovando, assim, a notificação realizada.

Nesse contexto, considerou-se a recomendação da Nota de Auditoria como parcialmente implementada, tendo em vista que o escopo da atuação da auditada deveria compreender a implementação de sistema informatizado, capaz de gerar um controle efetivo do fluxo dos usuários e informações precisas requeridas para a fiscalização do serviço, como determina o Termo de Referência.

Por conseguinte, considerando que a emissão da Nota de Auditoria 20240007 é parte integrante dessa constatação, o achado foi incluído neste Relatório de Auditoria Definitivo de n.º 20240004, com o intuito de dar acompanhamento e avaliar se o desfecho alcançaria o seu objetivo junto à contratada.

MANIFESTAÇÃO DA AUDITADA

Of. SEDSODH/GABSEC n.º 368

A operacionalização de entrada ao Restaurante, segundo o Termo de Referência, deve ser feita por meio de catraca eletrônica, que é um equipamento importante para a contabilização do número de acessos e que a sua utilização irá padronizar os controles nas unidades dos Restaurantes do Povo. Sendo assim, a empresa já foi informada acerca da necessidade de alteração do equipamento.

Todavia, a ausência da catraca eletrônica não traz prejuízos ao controle de acesso de usuários e controle de refeições servidas na unidade tendo em vista que o acompanhamento é feito por um servidor do Estado que realiza o monitoramento diário da fiscalização.

Informamos, ainda, que a adequação da catraca eletrônica está sendo providenciada, que está em fase de pesquisa de preço, segundo comunicado da empresa contratada.

Manifestação – PCT 165 Serviços Técnicos Especializados LTDA

A empresa já está providenciando a catraca eletrônica. (Fase pesquisa de preço).

Destaca-se, ainda, que foram pactuadas na Busca Conjunta de Soluções, realizada em 20/06/2024, na sede da SEDSODH, as seguintes deliberações registradas em Ata:

Ata da Reunião de Busca Conjunta de Soluções.

A auditada já oficializou a demanda com a contratada para aquisição da catraca eletrônica, a fim de cumprir o Termo de Referência e de aprimoramento do controle interno.

A empresa está realizando a pesquisa interna e o cronograma para que seja implementada a catraca. Foi acordado o prazo de 120 dias a contar do relatório definitivo para implementação da recomendação.

ANÁLISE DA CGE

As manifestações apresentadas pela auditada demonstram a real intenção de aprimoramento dos controles de acesso ao restaurante, sendo compreendida a importância de estabelecer monitoramento eficaz e eficiente.

Durante a reunião de busca conjunta, a auditada justificou que, embora não seja gerado registro eletrônico, foi implantada a utilização de impressos, e realizado o acompanhamento por um servidor contratado pela SEDSODH.

É importante destacar que o controle concomitante realizado pela empresa só poderá ser utilizado na condição em que o sistema eletrônico de controle e monitoramento apresentar, porventura, falhas, conforme especificado no subitem 19.4 do Termo de Referência.

O sistema eletrônico requerido pelo Termo de Referência possibilita a extração de relatórios operacionais/financeiros, facilitando, portanto, o controle.

Como resultado, permite aos gestores monitorar o fluxo de usuários em tempo real, e ajustar suas operações, oferecendo maior precisão e solidez para respaldar os relatórios semanais de controle do quantitativo de refeições comercializadas.

Nesse ritmo argumentativo, restou acordado prazo definido para a correta implantação e utilização do novo sistema de acesso ao restaurante.

RECOMENDAÇÃO 001 - Implementar, no prazo de 120 dias a contar do recebimento do relatório de auditoria definitivo, o sistema informatizado específico composto por catraca eletrônica para que seja realizado o controle de quantitativo de refeições servidas.

CONSTATAÇÃO 002 - Descumprimento do Termo de Referência e da Proposta de Preços.

A cláusula quarta do Contrato n.º 013/2022 (SEI 34853871), que versa sobre as obrigações da contratada, estabelece parâmetros a serem seguidos durante a execução do contrato, *in verbis*:

CLÁUSULA QUARTA: DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Constituem obrigações da CONTRATADA

1. Conduzir os serviços de acordo com as normas do serviço e as especificações técnicas e, ainda, **com estrita observância do instrumento convocatório, do Termo de Referência, da Proposta de Preços** e da legislação vigente. (grifou-se)

Objetivou-se verificar se a empresa contratada está atenta ao cumprimento do Termo de Referência na operacionalização do Restaurante do Povo, em especial quanto ao número de funcionários alocados na operacionalização da unidade. Então, a equipe de auditoria, no dia da visita técnica, solicitou, à nutricionista, a relação atualizada dos profissionais que laboram no estabelecimento público avaliado.

Os testes foram realizados no sentido de checar se o número de profissionais disponibilizados pela empresa está de acordo com o quantitativo previsto no item 14.3 do Termo de Referência (SEI 27141107).

Tabela 001: comparativo entre o TR e a execução

Termo de Referência	Qtde	Relação de funcionários	Qtde
Nutricionista(Resp.Técnico)	1	Nutricionista (Resp.Técnico)	1
Nutricionista (Quadro Técnico)	1	-	
Estoquista	1	Estoquista	1
Auxiliar de estoque	1	-	
Administrador	1	-	
Magarefe	1	Magarefe	1
Auxiliar de Magarefe	1		
Auxiliar de copa/cozinha	4		
Chefe de cozinha	1		
Cozinheiro	1	Cozinheiro	3
Ajudante de cozinha	2	Ajudante de cozinha	5
Auxiliar de copa	2		
Auxiliar de copa	8		
Auxiliar de serviços gerais	6	Auxiliar de serviços gerais	5
Ordenador de fila e Caixa	4		

		Copeira	3
		Auxiliar Administrativo	1
		Auxiliar de Depart. Pessoal	1
		Assistente Administrativo	1
Total	35	Total	22

Conforme observado, o quantitativo de profissionais, bem como a denominação de seus cargos, não está de acordo com o instrumento firmado entre as partes. Isso pode gerar problemas na execução da prestação do serviço, bem como possível dano ao erário, tendo em vista que o valor do contrato está englobando 35 funcionários, em vez de 22 postos encontrados durante a visita pela equipe da CGE.

Adicionalmente, verificou-se, ainda, no decorrer da execução contratual, o descumprimento da Planilha de custo e formação de preços enviada pela empresa vencedora do certame no Processo SEI-310003/004298/2021 (índex 34254406 e 34254426). Os valores apresentados na proposta não estão em conformidade com o demonstrativo de resultado operacional apresentado pela empresa mensalmente, pois os valores recebidos pela empresa no repasse mensal estão maiores que os efetivamente gastos.

Assim sendo, foi incluída abaixo a Planilha de custo e formação de preços apresentada pela empresa, no Processo SEI-310003/004298/2021 (índex 34254406 e 34254426). Por intermédio desse documento, a equipe de Auditoria comparou as informações com os valores descritos pela empresa em algumas rubricas como efetivamente gastos, durante operacionalização do Restaurante Popular de Petrópolis, conforme especificado abaixo:

Tabela 002: Planilha de custo e formação de preços

ITENS	CUSTO POR MÊS (R\$)
I - MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR DOS CARDÁPIOS	
Gêneros alimentícios totais	R\$ 197.298,43
Gên. Aliment. Oriundos da agricultura familiar	R\$ 12.720,00
II - MÃO DE OBRA	R\$ 61.354,40
III - ENCARGOS SOCIAIS	R\$ 46.083,65
IV - INSUMOS	

1 - Uniformes	R\$ 2.608,00
2 - Vale Alimentação	R\$ 6.767,25
3 - Vale Transporte	R\$ 3.991,75
4 - Exame Médico admissional / Periód / Demissional	R\$ 583,33
V - DESPESAS ADMINISTRATIVAS E OPERACIONAIS	
1 - Dedetização / Desaratização	R\$ 120,00
2 - Gás / Energia Elétrica / Água	R\$ 7.800,00
3 - Descartáveis /Higienização	R\$ 16.500,00
4 - Depreciação	R\$ 2.400,00
5 - Transportes	R\$ 500,00
6 - Despesas Gerais	R\$ 24.000,00
7 - Seguros de risco resp. Civil e danos físicos	-
8 - Análise Microbiológica	R\$ 2.000,00
9 - Manejo de resíduos sólidos	R\$ 1.500,00
VI - TRIBUTOS	
Pis (065%) * já deduzido do percentual aplicado a mão de obra	R\$ 2.460,93
COFINS (3%) * já deduzido o percentual aplicado a mão de obra	R\$ 11.358,16
ISS (5%) * já deduzido o percentual aplicado a mão de obra	R\$ 18.930,28
ICMS	
VII - LUCRO	R\$ 81.017,82

TOTAL MÊS	R\$ 499.994,00
TOTAL GLOBAL (24 MESES)	R\$11.999.856,00

Fonte: Processo SEI-310003/004298/2021 (index 34254406 e 34254426)

Dando seguimento aos testes, foi elaborada tabela comparativa entre os valores repassados à contratada, para aquisição de matéria-prima alimentar dos cardápios (item I), conforme descrito na planilha de custos e da execução contratual, apresentada no Termo de Referência e os valores constantes nos demonstrativos de resultados operacionais apresentados mensalmente, para justificar os gastos, nos processos de pagamentos.

Tabela 003: Comparativo dos valores da planilha de custos e da execução contratual

Em (R\$)

Mês	Matéria Prima alimentar dos cardápios	Demonstrativo de resultado operacional	Diferença
jan/23	197.298,43	71.040,78	126.257,65
fev/23	197.298,43	165.626,74	31.671,69
mar/23	197.298,43	172.199,99	25.098,44
abr/23	197.298,43	136.890,74	60.407,69
mai/23	197.298,43	120.158,99	77.139,44
jun/23	197.298,43	133.805,87	63.492,56
jul/23	197.298,43	126.192,05	71.106,38
ago/23	197.298,43	158.692,93	38.605,50
set/23	197.298,43	150.527,93	46.770,50
out/23	197.298,43	140.822,97	56.475,46
nov/23	197.298,43	134.255,13	63.043,30
Total	2.170.282,73	1.510.214,12	660.068,61

Fonte: elaboração própria

Dessarte, de acordo com a tabela comparativa acima, é possível verificar que os valores descritos na proposta são superiores aos que são observados durante a execução do contrato, uma vez que a empresa distribui a quantidade de refeições contratadas com um valor de aquisição de insumos inferior.

É importante destacar que a quantia total de cada rubrica apresentada na proposta de formação de preços contribui para o valor unitário da refeição paga pelo Estado no contrato nº 013/2022. Portanto, caso a empresa consiga adquirir os insumos por um valor mais baixo durante a execução do contrato, o valor unitário da refeição também será reduzido.

O art. 37, inc. XXI, da Constituição da República assegura como verdadeira garantia, a todos aqueles que contratam com a Administração Pública, o direito à manutenção do equilíbrio da equação econômico-financeira do contrato durante toda a sua duração. Dessa maneira, por meio da revisão se restabelece a relação de corresponsabilidade entre os encargos do contratado e a justa retribuição da Administração, consoante dispõe o art. 65, inc. II, alínea “d” c/c § 5º da Lei nº 8.666/1993:

“Art. 37. A Administração Pública direta e indireta de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios obedecerá aos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência e, também, ao seguinte: (Redação dada pela Emenda Constitucional nº 19, de 1998)

[...]

XXI - ressalvados os casos especificados na legislação, as obras, serviços, compras e alienações serão contratados mediante processo de licitação pública que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes, **com cláusulas que estabeleçam obrigações de pagamento, mantidas as condições efetivas da proposta**, nos termos da Lei, o qual somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômica indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações.” (Grifou-se)

O reequilíbrio econômico-financeiro visa estabelecer a recomposição de preços entre o produto/serviço e o preço firmado, de modo a garantir o equilíbrio da relação entre a administração e o contratado. Sua aplicabilidade está voltada à ocorrência de áleas extraordinárias, imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, decorrentes de caso fortuito, força maior ou fato do príncipe (ato governamental). Ele pode ser requerido a qualquer tempo, sem qualquer vinculação a periodicidade, tendo previsão no art. 65, inciso II, alínea “d”, na Lei 8.666/93, contendo duas hipóteses de cabimento de revisão, nos §§5º e 6º, do mesmo artigo.

A repactuação, por sua vez, consiste no mecanismo pelo qual as partes buscam a correção da remuneração financeira, levando em consideração o aumento ou diminuição dos custos, devendo ser apresentada de maneira analítica, com base em planilha de custos e formação de preços.

Ressalta-se que não foi localizada nos autos qualquer justificativa apresentada pela empresa em relação à disponibilização de uma equipe com menos funcionários do que o previsto, assim como não há informações sobre o custo de execução do contrato. Cabe frisar que não foi verificada no processo a inserção de termo aditivo confeccionado pelas partes, a fim de readequar os valores do contrato.

Diante dos fatos apontados, conclui-se que a execução contratual no que tange ao quantitativo de pessoal está inferior ao previsto no Termo de Referência, index SEI (30736397), firmado entre as partes, e, ainda, no que se refere ao custo da matéria prima utilizada para execução dos cardápios.

Assim, após as observações realizadas no equipamento, a equipe emitiu a Nota de Auditoria n.º 20240007, por meio do Of.CGE/CHEGAB n.º 375, de 02 de abril de 2024, index SEI 71336105, remetendo à auditada informações acerca das impropriedades detectadas.

MANIFESTAÇÃO DA AUDITADA

A SEDSODH emitiu o Of. SEDSODH/GABSEC N.º 333, index SEI 75067413, apresentando nota técnica, SEI 74818984, elaborada em resposta à Nota de Auditoria n.º 20240007.

Of. SEDSODH/GABSEC N.º 333

Na sequência, o presente processo foi encaminhado a esta Coordenadoria de Contratos ([72394840](#), [72507386](#)) para atendimento a recomendação de nº 002 exarada na Nota de Auditoria ([71244193](#)), conforme transcrita a seguir:

RECOMENDAÇÃO 002 – Elaborar, no prazo de 30 dias, nota técnica com o objetivo de repactuar o contrato nº 013/2022, para que os valores reflitam a realidade da execução contratual de acordo com o disposto no art. 65, inc. II, alínea “d” c/c § 5º da Lei nº 8.666/1993.

Sendo assim, foi realizado o recálculo na composição da planilha de custo e formação de preços da contratada utilizando como base os valores apurados no relatório de auditoria (71244193) que culminou na alteração dos seguintes itens da planilha:

I-MATÉRIA PRIMA ALIMENTAR DOS CARDÁPIOS,

III-ENCARGOS SOCIAIS,

IV-INSUMOS e os respectivos reflexos nos: VI-TRIBUTOS e VII-LUCRO, conforme demonstrado a seguir:

Diante disso, informamos que o valor percentual de redução encontrado foi de 26,88% (vinte e seis inteiros e oitenta e oito centésimo por cento), que aplicados no custo do objeto do contrato haverá redução nos valores das refeições, café da manhã, almoço e jantar, conforme demonstrado a seguir:

Quadro 01: valor do contrato atual			
Refeições	Quantidade refeições/dia	Preço unitário	Preço total
Café da manhã	700	R\$ 2,50	R\$ 1.750,00
Almoço	1700	R\$ 11,31	R\$ 19.227,00
Lanche	700	R\$ 2,50	R\$ 1.750,00
Valor Total por dia		R\$ 22.727,00	
Valor Global Mensal (22 dias úteis)		R\$ 499.994,00	
Valor Global 24 meses		R\$ 11.999.856,00	
Quadro 01: valor do preço unitário ENCONTRADO (redução de 26,88%)			
Refeições	Quantidade refeições/dia	Preço unitário	Preço total
Café da manhã	700	R\$ 1,83	R\$ 1.279,52

Almoço	1700	R\$ 8,27	R\$ 14.057,87
Lanche	700	R\$ 1,83	R\$ 1.279,52
Valor Total por dia		R\$ 16.616,90	
Valor Global Mensal (22 dias úteis)		R\$ 365.571,80	
Valor Global 24 meses		R\$ 8.773.723,23	

Nesse sentido, destacamos que a legislação pertinente limita a alteração contratual unilateral até o percentual de 25%, conforme o artigo 65º, § 1º e § 2º da Lei 8.666/93, portanto, necessário análise jurídica, considerando ainda que o respectivo contrato está em vigor até o dia **23/06/2024** ([34953180](#)).

Pelo exposto, encaminhamos em prosseguimento, sem prejuízo da manifestação prévia do gestor do contrato e comissão de fiscalização, bem como a respectiva contratada para que se manifeste com relação a presente nota técnica em homenagem aos princípios da ampla defesa e contraditório e posterior análise da assessoria jurídica.

Ata da reunião de busca conjunta de soluções

A auditada ainda não tem uma posição técnica definida acerca do achado 002. Foi acordado o prazo de 120 a contar do relatório definitivo para implementação da recomendação.

ANÁLISE DA CGE

A auditada inseriu resposta à Nota de Auditoria, anexando uma nota técnica por meio do Sistema de Auditoria – SIAUDI, e do índice SEI 74818984, acostado ao Processo SEI-320001/001196/2023.

Diante disso, considerou-se que a recomendação da Nota de Auditoria foi parcialmente implementada, tendo em vista que o escopo da atuação da auditada deveria compreender a elaboração de nota técnica com o objetivo de repactuar o contrato nº 013/2022, para que os valores venham a refletir a realidade da execução contratual de acordo com o disposto no art. 65, inc. II, alínea “d” c/c § 5º da Lei nº 8.666/1993.

No entanto, mesmo após a finalização da análise por meio da nota técnica, o contrato não foi efetivamente repactuado. Isso porque, de acordo com a posição da SEDSODH, a redução percentual encontrada foi de 26,88%, o que gerou requisição de uma análise jurídica.

É importante ressaltar que não foi identificado nos documentos do Processo SEI-320001/001196/2023 o envio para o departamento jurídico da Secretaria ou a consulta à Procuradoria Geral do Estado com o intuito de resolver a questão.

RECOMENDAÇÃO 002 - Apresentar, no prazo de 120 dias do recebimento da versão definitiva do relatório de auditoria, a repactuação do contrato nº 013/2022, para que os valores reflitam a realidade da execução contratual de acordo com o disposto no art. 65, inc. II, alínea “d” c/c § 5º da Lei nº 8.666/1993.

CONSTATAÇÃO 003 - Fragilidades na atuação da fiscalização de contrato.

O Decreto Estadual n.º 45.600, de 16 de março de 2016, prevê o Projeto Básico ou Termo de Referência e o Acordo de Níveis de Serviço - ANS como instrumentos da gestão e fiscalização de contratações, conforme transcrito a seguir:

Art. 11 - São instrumentos da gestão e da fiscalização das contratações, quando couber:

I - o Projeto Básico ou Termo de Referência;

II - o Acordo de Níveis de Serviço - ANS;

[...]

§ 3º - O Acordo de Nível de Serviço - ANS é o documento que deve integrar o instrumento convocatório ou o instrumento contratual, no caso de dispensa ou inexigibilidade de licitação, com o estabelecimento de níveis mínimos de serviço a serem prestados pelas contratadas, por meio de indicadores objetivos que permitam a mensuração de resultados, preferencialmente pela utilização de ferramenta informatizada, possibilitando à Administração verificar se os resultados contratados foram realizados nas quantidades e qualidades exigidas, e adequar o pagamento aos resultados efetivamente obtidos.

Almejando verificar se a avaliação realizada pela fiscalização atende ao padrão mínimo de qualidade e eficiência dos serviços contratados, observou-se a seguinte descrição do Termo de Referência (índice 27141107), *in verbis*:

25. DOS PROCEDIMENTOS DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA QUALIDADE:

[...]

25.2. Os padrões mínimos de qualidade e eficiência dos serviços prestados pela CONTRATADA serão medidos pelo Acordo de Nível de Serviço (ANS), previsto no Anexo II por ser este o instrumento adequado de aferição e mensuração dos resultados, quantidade e qualidade da prestação dos serviços, conforme ENUNCIADO nº 34 da Procuradoria Geral do Estado.

O Acordo de Nível de Serviço, anexo II, do Termo de Referência, prevê os seguintes instrumentos de medição para servirem de suporte de avaliação do cumprimento do objeto, conforme transcrito a seguir:

- Anotações em livro próprio das ocorrências registradas pela Fiscalização da Contratante;
- Correspondências, notificações e relatórios emitidos pela Contratante e pela Contratada;
- Formulário de Pontuação do ANS (quadro 1), preenchido mensalmente pela Comissão de Fiscalização do Contratado;
- Pesquisa mensal de satisfação dos usuários aplicada pela Contratante;

Dessa maneira, foram examinados os relatórios mensais de fiscalização, acostados ao processo SEI-310003/000745/2023, em que estão anexados os documentos referentes ao acompanhamento da comissão para gestão do contrato, conforme índice SEI 47617306, 48477313, 50466382, 54232973, 54771855, 56578983, 58019606, e 59880054.

Por intermédio destes relatórios, que são utilizados como base para fiscalização do serviço, a gestão emite parecer e formaliza o pagamento das notas fiscais.

Com isso, é objeto de análise dentre os quesitos avaliados, o fornecimento das refeições, que no item 3(três) prevê: “Cardápio não contemplando todos os itens previstos”, e estabelece uma frequência de aplicação de 3(três) pontos, sendo correlacionados pontos para cada infração incorrida **por dia**.

Ciente desse fato, a equipe de auditoria solicitou, durante a visita exploratória, o cardápio do mês corrente, para confrontar com o descrito no Termo de Referência.

Adicionalmente, constatou-se que diversos itens descritos como obrigatórios pelo Termo de Referência foram retirados no café da manhã, tais como: a opção de escolher entre café puro e leite puro. Já no almoço foram excluídas as opções de: proteína; salada de folha; salada de legume; e suco. Também se apurou a troca de produtos descritos como proibidos pelo mesmo Termo, que foi o caso do fornecimento de margarina, e a utilização de leite em pó.

Entretanto, salienta-se que o relatório mensal, mês de referência: setembro/2023, doc. SEI 59880054, subitem: Acordo de Nível de Serviço, não fez menção ao descumprimento dos itens obrigatórios previstos no Termo de Referência.

É mister realçar que, conforme o Acordo de Nível de Serviço, esse cálculo seria de três pontos, a cada ocorrência registrada de refeições fornecidas com ausência de itens previstos no cardápio.

Nos 20 (vinte) dias úteis de funcionamento do restaurante no mês de setembro, foram observados 60 pontos referentes às infrações do período. Para esse quantitativo, incidiria o pagamento de 97% do valor da fatura de serviços, caso tivesse ocorrido a atuação pela comissão de fiscalização, conforme demonstrado no Quadro 001 abaixo:

Quadro 001: Faixas de ajuste no pagamento mensal, de acordo com o somatório obtido no formulário de pontuação do ANS.

Muito bom	Bom	Regular	Insatisfatório
Até 15 pontos	De 15 a 20 pontos	De 21 a 30 pontos	Acima de 30 pontos
Recebimento de 100% do valor da fatura de serviços;	Recebimento de 99% do valor da fatura de serviços;	Recebimento de 98% do valor da fatura de serviços;	Recebimento de 97% do valor da fatura de serviços;

Adicionalmente, a reincidência por dois meses consecutivos desse tipo de impropriedade resultaria em glosa de 20% na fatura mensal, de acordo com o que está estipulado no Termo de Referência, conforme o Quadro 002 a seguir:

Quadro 002: Forma de apuração do ANS para aplicação de Glosa

Ocorrência	Percentual de Glosa na Fatura Mensal
Contratada excedeu 30 pontos na avaliação mensal do item 8 do ANS	5%
Contratada apresentou, por 2 meses consecutivos, ocorrência para os itens de pontuação 1 e/ou 2 do ANS	10%
Contratada apresentou, por 2 meses consecutivos, ocorrência para os itens de pontuação maior que 2 do ANS	20%

É importante frisar que, durante a visita *in loco*, foi observado que a unidade estava na condição excepcional de obra, conforme registrado por meio da Nota de Auditoria 20230030 (SEI n.º 60192279). Ainda, considerando essa excepcionalidade, a equipe não localizou nos autos, os registros da administração da Pasta, tampouco da comissão de fiscalização, quanto à distribuição de quentinhas aos usuários do restaurante.

Sendo assim, verifica-se que a execução contratual está em desacordo com o determinado no Termo de Referência, no que diz respeito à ausência dos itens previstos no item 11 - DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS – CARDÁPIOS. Assim, como não foi localizado pela equipe de Auditoria nenhum apontamento da comissão de fiscalização sobre a ausência destes itens, não se verificou qualquer solicitação de faturamento a menor ou glosa, conforme o estipulado no Acordo de Nível de Serviço - ANS.

Desta maneira, torna-se indispensável que a fiscalização de contrato trate de forma eficaz a avaliação dos itens constantes no Acordo de Nível de Serviço – ANS, utilizando os parâmetros descritos nesse documento como instrumento de medição do serviço.

MANIFESTAÇÃO DA AUDITADA

Mediante o Of.SEDSODH/GABSEC n.º368 , de 04 de junho de 2024 (SEI 76003217), a SEDSODH se pronunciou acerca da presente constatação, conforme descrito:

É importante salientar que a fiscalização do contrato tem acompanhado a prestação de serviço, monitorando o padrão de qualidade e eficiência dos serviços contratados, através de visitas *in loco* mensais e do acompanhamento por servidor da SEDSODH, o qual envia para a equipe técnica relatório de acesso diário e fotos por aplicativo de mensagens.

Quanto aos itens previstos no Termo de Referência que não estavam sendo cumpridos, cabe esclarecer que a equipe de fiscalização já havia identificado e solicitado a correção dos itens e, que, foi autorizado o uso do leite em pó e a substituição da salada por hortaliça cozida, devido ao risco de deterioração do alimento cru, quando da oferta de quentinhas.

Informamos, ainda, que a empresa foi notificada pelo uso de margarina, conforme anexo (75990374), tendo sido observada sua adequação na visita técnica realizada no dia 28/05/2024.

Ata da Reunião de Busca Conjunta de Soluções.

Foi acordado o prazo de 30 dias, a contar do relatório de auditoria definitivo, para aprimorar a utilização do acordo de nível de serviço pela auditada.

ANÁLISE DA CGE

O intuito da presente constatação foi ressaltar a importância da correta utilização do Acordo de Nível de Serviços – ANS, visando garantir que a prestação dos serviços seja executada com qualidade e eficiência e sejam respeitados os prazos e as especificações estabelecidas, garantindo que essa execução esteja condizente com os requisitos discriminados no Termo de Referência.

As manifestações apresentadas pela auditada e a ausência dos apontamentos relatados no achado evidencia que a fiscalização de contrato não trata a utilização do Acordo de Nível de Serviço – ANS como instrumento eficaz a avaliação dos serviços prestados.

Tal interpretação se dá mediante a observação de que, além dos apontamentos descritos no corpo dessa constatação, notou-se que nos relatórios de fiscalização, acostados ao processo SEI-310003/000745/2023, não foi registrado pontuação para a notificação realizada por meio do Doc. SEI 75990374.

Durante a reunião de busca conjunta de soluções, os representantes da Pasta foram orientados quanto ao adequado preenchimento do ANS. Pois, isso aprimora a medição do serviço prestado, constituindo mais um instrumento para respaldo do gestor do contrato.

Dessarte, conclui-se que a SEDSODH necessita aprimorar a empregabilidade e análise mensal dos itens descritos no Acordo de Nível de Serviços, sendo importante que os apontamentos sejam registrados no documento.

RECOMENDAÇÃO 003 – Aprimorar, no prazo de 30 dias a partir do recebimento do relatório de auditoria definitivo, a utilização do Acordo de Nível de Serviços, garantindo o correto preenchimento do formulário anexado ao processo SEI.

CONSTATAÇÃO 004 - Ausência de regulamento que define os parâmetros de funcionamento das unidades e fiscalização dos serviços.

O Decreto Estadual n.º 48.540 descreve, em seu art. 11, que as unidades do Restaurante do Povo deverão prestar o serviço de acordo com **os parâmetros definidos em regulamento** editado pela Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos.

A fim de verificar se a SEDSODH editou o regulamento definindo os parâmetros para avaliação do serviço prestado, solicitou-se, por meio do Of. CGE/CHEGAB n.º 1477, index SEI 61297455, o normativo supracitado.

Em resposta à solicitação emitida, a Secretaria informou, por meio do Of. SEDSODH/GABSEC n.º 1160, index SEI 63268485, que o regulamento estava em fase de elaboração técnica.

Importante destacar que os parâmetros definidos pelo regulamento podem ser utilizados como referência na avaliação objetiva da qualidade da prestação do serviço, permitindo a identificação de eventuais desvios e adoção de medidas corretivas, quando necessário.

Frisa-se que a ausência desse normativo definindo os parâmetros a serem seguidos pelas unidades do Restaurante do Povo impossibilita a padronização da prestação de serviços, considerando que a fiscalização, bem como a operacionalização de cada unidade ocorre de forma heterogênea.

Por conseguinte, é imprescindível a elaboração de regulamento definindo os parâmetros de funcionamento das unidades e fiscalização dos serviços conforme descrito no artigo 11, do Decreto Estadual n.º 48.540, de 12 de junho de 2023.

MANIFESTAÇÃO DA AUDITADA

Em resposta à presente constatação, a SEDSODH emitiu o Of. SEDSODH/GABSEC N.º 368, index SEI 76003217, apresentando uma síntese do achado em questão, conforme demonstrado a seguir:

Manifestamos ciência e entendemos que o regulamento é um instrumento importante para definição dos parâmetros a serem seguidos pelas unidades do Restaurante do Povo. Por se tratar de um documento de suma importância que irá padronizar a prestação de serviços, do mesmo modo que outros aspectos relativos aos Restaurantes do Povo como, por exemplo, critérios para implantação e obrigações das partes envolvidas, frisamos que tal regulamento demanda um prazo considerável para sua elaboração, como já exposto nas reuniões anteriormente realizadas.

Sendo assim, nos dispusemos a elaborar o regulamento, observando o prazo de 180 dias a contar do recebimento do Relatório de Auditoria final de Duque de Caxias, conforme acordado na 1ª Reunião de Busca Conjunta de Soluções, ocorrida em 19 de abril de 2024.

ANÁLISE DA CGE

A manifestação da SEDSODH não apresentou óbices à Constatação desta Auditoria. O órgão se pronunciou no sentido de buscar a adequação proposta, verificando a vantajosidade das contratações das empresas pelos municípios, em cumprir o determinado pelo referido regulamento, visando garantir a eficiência dos serviços públicos ou manutenção dos serviços custeados pela Administração Direta.

RECOMENDAÇÃO 004: Publicar, no prazo de 180 dias do recebimento da versão definitiva do relatório de auditoria, o regulamento definindo os parâmetros de funcionamento das unidades e fiscalização dos serviços, conforme descrito no artigo 11, do Decreto Estadual n.º 48.540, de 12 de junho de 2023, com dados oriundos da própria Secretaria, a fim de garantir uma prestação de serviços de qualidade.

CONSTATAÇÃO 005 - Descumprimento do direito de gratuidades.

Em atenção ao art. 1º, da Lei Estadual n.º 8.504/2019, regulamentada pelo Decreto n.º 48.540/23, idosos acima de 60 (sessenta) anos e pessoas com deficiência são isentas do pagamento das refeições oferecidas pelo Restaurante do Povo em todo o Estado do Rio de Janeiro.

Com o propósito de verificar se o direito de gratuidade para idosos e pessoas com deficiências está sendo observado pelas partes, a equipe de auditoria constatou, durante a visita técnica, que a empresa realiza a segregação dos tickets para a gratuidade e tickets para o público em geral, diferenciando-os por cores.

Durante a distribuição das refeições dos cafés da manhã e da tarde, constatou-se que os usuários não utilizaram o benefício da gratuidade, inexistindo justificativa da contratada pela não concessão. A Lei supracitada não faz distinção de qual refeição é conferida a gratuidade, ou seja, todas as refeições podem ser contempladas pelo benefício.

Ademais, o parágrafo único, do art. 9º, do Decreto Estadual n.º 48.540/2023, prevê que a SEDSODH deverá regulamentar a implementação, fiscalização e controle das gratuidades, conforme prescrito abaixo:

Art. 9º Ficam as pessoas idosas e pessoas com deficiência isentas de pagarem as refeições oferecidas pelo Restaurante do Povo em todo o Estado do Rio de Janeiro, na forma da Lei nº 8.504/2019.

Parágrafo único. O modo de implementação, fiscalização e controle das gratuidades mencionadas no caput será definido em regulamento da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos.

Ante o exposto, e considerando a ausência de publicidade e do regulamento acerca das gratuidades de refeições ofertadas no Restaurante do Povo, conclui-se pela inobservância dos normativos, por parte da auditada, prejudicando, por conseguinte, os usuários com direito ao benefício.

Destaca-se que é imprescindível orientar a CONTRATADA a fornecer as refeições previstas no Contrato para todos os usuários contemplados com o direito à gratuidade, publicizando acerca do benefício amparado pela Lei.

Além disso, torna-se necessário elaborar regulamento definindo os parâmetros de implementação, fiscalização e controle das gratuidades.

MANIFESTAÇÃO DA AUDITADA

Em resposta ao presente achado, a SEDSODH emitiu o Of. SEDSODH/GABSEC n.º 368, index SEI 76003217, apresentando considerações acerca do objeto em questão. Também encaminharam, na íntegra, a manifestação da empresa contratada, PCT 165 Serviços Técnicos Especializados LTDA, doc. SEI 75981556.

Of. SEDSODH/GABSEC n.º 368

Quanto ao cumprimento do direito à gratuidade a empresa começará a cumprir com a assinatura de Termo Aditivo ao contrato, a partir do mês de julho de 2024.

Manifestação – PCT 165 Serviços Técnicos Especializados LTDA

A empresa está ciente do direito à gratuidade e seguirá a orientação da contratante.

Relatório de Visita Técnica.

3.1.1) Fila de Prioridade de Idosos



3.1.2) Fila não prioritária.



Ata da Reunião de Busca Conjunta de Soluções.

Foi acordado o prazo de 15 dias, a contar do recebimento do relatório de auditoria definitivo, para efetivação e utilização do direito de gratuidade para as pessoas idosas e pessoas com deficiência.

No contrato vigente, não tem previsão orçamentária para a efetivação da gratuidade. O próximo contrato, que está em fase de elaboração, já contemplará o benefício aos usuários.

ANÁLISE DA CGE

De acordo com o exarado nas manifestações da SEDSODH, por intermédio do Of. SEDSODH/GABSEC n.º 368, na manifestação elencada pela contratada, e o relatório de visita técnica, não foram especificadas as ações ou medidas adotadas no tratamento dispensado ao achado.

Segundo o respondido pela auditada em sua manifestação, infere-se que só garantirá o direito de gratuidade aos usuários após assinatura do Termo Aditivo.

O relatório de visita técnica destaca como item 3. DO ACOMPANHAMENTO DA VISITA, subitem 3.1.1 Fila de Prioridade de Idosos, o registro fotográfico da segregação entre fila prioritária e fila não prioritária.

Entretanto, não é possível constatar o atendimento à isenção de pagamento ou à fiscalização implementada pela auditada para que se cumpra a Lei e seja garantido o direito dos usuários.

No decorrer da reunião de busca conjunta de soluções, a auditada esclareceu que durante a elaboração do orçamento para planilha de custo e formação de preços enviada pela empresa vencedora do certame, os valores apresentados na proposta não contemplavam a distribuição de todas as refeições com direito à gratuidade.

Embora ciente do dever de fazer cumprir a Lei, a auditada justificou que encaminhou uma consulta à Procuradoria Geral do Estado (PGE), visando protelar a garantia de direito à gratuidade ao próximo contrato.

Diante disso, foi informado que no orçamento previsto para a renovação de contrato, os valores adicionais para garantir o direito de gratuidade seriam incluídos na planilha de custo e formação de preços. Dessa maneira, deixaria de incorrer no descumprimento do direito, atendendo as legislações em vigor.

RECOMENDAÇÃO 005 – Fazer cumprir, no prazo de 15 dias do recebimento do relatório de auditoria definitivo, o exigido na Lei Estadual n.º 8.504/2019, regulamentada pelo Decreto n.º 48.540/23.

SUGESTÃO 001 – Avaliar a possibilidade de constar, no regulamento que define os parâmetros de funcionamento das unidades dos Restaurantes do Povo, orientações definindo implementação, fiscalização e controle do direito de gratuidade aos usuários.

CONSTATAÇÃO 006 - Ausência de documentações legais para operacionalização.

Com o fito de examinar se o instrumento público apresentava as documentações impostas pelos órgãos competentes, foi solicitado, por meio do Of. CGE/CHEGAB n.º 1477, de 10/10/2023, índice SEI 61297455, o alvará/licença sanitária e a apólice do seguro, os quais se justificam pelas devidas referências, respectivamente:

Vigilância sanitária.

Considerando que não foi elaborado regulamento definindo os parâmetros para prestação de serviço pela SEDSODH, no qual deveriam ser regidos normas de execução do programa Restaurante do Povo, utilizou-se como norteador o MANUAL PROGRAMA RESTAURANTE POPULAR do Ministério de Estado do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Esse documento descreve, no item 3, como orientações técnicas para questões legais referentes à Vigilância Sanitária, o seguinte:

Deve ser requerido também, junto ao órgão municipal de vigilância sanitária, um Alvará/ Licença Sanitária, devendo para tanto atender aos procedimentos administrativos definidos e aos requisitos sanitários estabelecidos na legislação sanitária. Caso não haja serviço de vigilância sanitária no âmbito municipal, deve-se recorrer ao órgão competente do estado.

Em resposta à solicitação, a SEDSODH apresentou o comprovante do pagamento da taxa de vigilância sanitária, realizado em 03/11/2023, por meio do índice SEI 63190529 e o alvará de localização, índice SEI 63189768/63190790.

Logo, restou concluir que o restaurante encontra-se ainda pendente de regularização.

Convém solicitar, junto ao órgão municipal de vigilância sanitária, a emissão do Alvará/ Licença Sanitária, a fim de que o instrumento público operacionalize dentro da legislação vigente.

Seguro Patrimonial.

De acordo com o item 15.1.6, do Termo de Referência, cabe à empresa a contratação do seguro patrimonial contra incêndio, conforme transcrito a seguir:

15. DAS CONDIÇÕES GERAIS:

15.1. Caberá à CONTRATADA:

[...]

15.1.6. Responsabilizar-se pela contratação de seguro patrimonial contra incêndio, visando a cobertura reparadora/recuperadora de danos materiais, nos casos de sinistro ocorridos no imóvel e nos bens permanentes discriminados em inventário cedido pela CONTRATANTE.

Almejando verificar se a empresa realizou a contratação do seguro patrimonial, foi solicitado, por intermédio do Of.CGE/CHEGAB nº1477, índice SEI 61297455, e reiterado pelo Of.CGE/CHEGAB nº 1632, índice SEI 63576380, a apólice do seguro.

Em resposta, a Secretaria remeteu, por meio do Of.SEDSODH/GABSEC nº 1180, de 30/11/2023, a proposta de seguro (índice SEI 63192569), e a recusa da operadora em fechamento de apólice (índice SEI 63190883). Portanto, infere-se que o instrumento público é operacionalizado sem a devida salvaguarda.

É indispensável a contratação de seguro patrimonial, com o intuito de resguardar as instalações do Restaurante do Povo, conforme determina contrato de prestação de serviço.

Para ambos itens desse achado, a fim de comprovar a operacionalização dentro da legalidade, vale evidenciar em local visível, junto aos acessos de entrada da edificação, em quadro próprio, com iluminação adequada destinada a este fim, o Alvará da Vigilância Sanitária e a apólice de seguro contra incêndio.

MANIFESTAÇÃO DA AUDITADA

Em ato contínuo, para dar prosseguimento às ações implementadas, a SEDSODH anexou, por meio do Of.SEDSODH/GABSEC nº 368, de 04 de junho de 2024, resposta ao Relatório de Auditoria Preliminar nº 20240004. Também anexou, pelo índice SEI 75981556, manifestação da contratada aos achados do Relatório, conforme descrito:

Of. SEDSODH/GABSEC nº 368

O Alvará da vigilância sanitária encontra-se anexo (75991505) e a empresa enviou a justificativa da apólice do seguro contra incêndio ainda não ter sido contratada (75991505).

À vista disso, manifestamos ciência quanto ao fato e orientamos a contratada acerca da necessidade da apólice do seguro contra incêndio, buscando, inclusive, a solicitação da proposta com outras empresas.

Manifestação – PCT 165 Serviços Técnicos Especializados LTDA

PREFEITURA MUNICIPAL DE PETRÓPOLIS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE ATENÇÃO À SAÚDE
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

EXERCÍCIO: 2023
NÚMERO DA LICENÇA: 2943023
PROCESSO Nº: 84723023

RAZÃO SOCIAL:
PCT 165 SERVIÇOS TÉCNICOS ESPECIALIZADOS LTDA
CNPJ/CPF: 14.197.282/001-18

TIPO DE ESTABELECIMENTO:
PCT 165

ENDEREÇO:
R. DOUTOR PORCUNCULA Nº 75

MUNICÍPIO:
PETRÓPOLIS

RESPONSÁVEL TÉCNICO:
LÚCIA SOUZA LIMA, CREA/RJ Nº 3385484150

A COORDENADORA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA concede LICENÇA SANITÁRIA ao estabelecimento acima mencionado para funcionar com até (seguintes) atividades: RESTAURANTES E SIMILARES.

Petrópolis, 10 de novembro de 2023.

LEANDRO PEREIRA LOPES BARROSO
COORDENADOR DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
MUNICÍPIO DE PETRÓPOLIS

ESTA LICENÇA É VÁLIDA POR 1 (UM) ANO A PARTIR DA DATA DE EMISSÃO

Assunto: Property-rent@pct165.com.br
Enviado em: quarta-feira, 4 de outubro de 2023 14:36
Para: property-rent@pct165.com.br
Assunto: Proposta nº 048-423-311523 PCT 165 SERVIÇOS TÉCNICOS ESPECIALIZADOS Nº do Contrato: 3300521743625 #ilustrata

Prezado(a) Corretor(a):

Re: DEVOLUÇÃO DE PROPOSTA

Agradecemos a proposta, contudo após análise detalhada da inspeção realizada, comunicamos a devolução da proposta acima, pois estamos impossibilitados de emití-la pelo motivo abaixo:

- RISCO RECUSÁVEL

-Motivo: Restaurante popular desprovido de ABCEI, com instalações prediais comprometidas por infiltrações e instalações elétricas sem conservação (quadro de disjuntores), insalubre em edificação contígua com atividade de terceiros, risco fora da atual política de atuação da Cia.

Ficamos a total disposição para qualquer dúvida.

Ata da Reunião de Busca Conjunta de Soluções.

A auditada verificará a possibilidade de uma reunião com a Prefeitura de Petrópolis, para tratar acerca da efetivação do seguro patrimonial. A equipe técnica da SEDSODH enfatizou que o prédio utilizado para a execução do programa RP é utilizado de forma parcial e que a outra parte pertence à Prefeitura local.

Por esse motivo a empresa vem enfrentando dificuldades para contratar o seguro.

Foi acordado o prazo de 90 dias, a contar do relatório de auditoria definitivo, para a solução da lide.

ANÁLISE DA CGE

Por intermédio do Of.SEDSODH/GABSEC n.º 368, de 04 de junho de 2024, foi informado a inclusão do Anexo III - Documentação legal (índice SEI 75991505), constando cópia do Alvará da vigilância sanitária, sendo sanada a impropriedade.

Entretanto, conforme manifestações apresentadas, foi possível constatar que o Restaurante do Povo de Petrópolis continua operacionalizando sem o Seguro Patrimonial solicitado pelo Termo de Referência.

Durante a reunião de busca conjunta, foi justificado pela auditada, que o espaço utilizado pelo restaurante está abarcado ao terminal rodoviário do município, sendo impossível o desmembramento para contratação de seguro patrimonial somente de parte do imóvel.

Sendo assim, a empresa contratada, mesmo ciente de que é imprescindível a aquisição do seguro para salvaguardar as instalações e patrimônio do projeto, vem enfrentando dificuldades na aquisição da apólice.

A auditada se comprometeu, em data futura, agendar reunião junto ao município para buscar esclarecimentos se o imóvel já está assegurado, ou caso não esteja, como procederá para essa contratação.

Para esse fim, solicita-se a apresentação dessa documentação comprovando que o restaurante está funcionando de acordo com o instrumento jurídico vigente.

RECOMENDAÇÃO 006 - Apresentar, no prazo de 90 dias a contar do recebimento do relatório de auditoria definitivo, o seguro patrimonial contra incêndio, devendo atender aos procedimentos administrativos definidos no item 15.1.6, do Termo de Referência.

DA EXECUÇÃO

CONSTATAÇÃO 007 - Improriedades relativas às refeições.

O descrito nas especificações técnicas no item 11, do Termo de Referência, prevê:

11. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS – CARDÁPIOS:

11.1. Do Café da Manhã e Do Lanche da Tarde:

11.1.1. O cardápio deverá ser constituído obrigatoriamente de bebida quente; pão com recheio de manteiga e fruta para cada usuário;

11.1.2. A BEBIDA quente deverá ser servida sem açúcar, em copo de vidro com capacidade para 240 ml, com conteúdo líquido de 200 ml, devendo ser disponibilizada às opções: a) 100 ml de leite e 100 ml de café; b) 200 ml de leite puro e c) 200 ml de café puro;

[...]

11.1.5. É obrigatório o uso de leite de vaca integral UHT, sendo vedada a utilização de bebida láctea e leite em pó;

11.1.6. É vedado o uso de margarina;

11.1.7. Deverá ser fornecido açúcar e adoçante em sachês, à escolha do usuário, para uso na bebida, devendo-se utilizar edulcorantes a base de stévia e/ou sucralose e sendo vedado o uso de edulcorantes a base de sacarina sódica e ciclamato de sódio;

11.2. Do Almoço:

11.2.1. O cardápio diário deverá ser constituído obrigatoriamente de saladas, proteína, arroz, feijão, guarnição, bebida e sobremesa;

11.2.2. A SALADA deverá ser composta por três alimentos, sendo obrigatoriamente um destes servido cru, e estar combinada com a composição da guarnição do dia, pesando de 80 a 100 gramas por porção, conforme quadro abaixo: (grifou-se)

[...]

11.4. Observações Gerais:

[...]

11.4.6. A CONTRATADA deverá manter, durante o período do almoço, uma ilha de apoio contendo: molho de pimenta, azeite de oliva, vinagre e farinha de mandioca para auto-serviço dos usuários. Cada item mencionado deverá estar devidamente etiquetado, com data de abertura e validade;

[...]

11.4.8. Durante o almoço deverá ser disponibilizado cafezinho e uma opção de chá, como por exemplo: abacaxi, camomila, erva doce, maçã, hortelã, menta, erva-cidreira e chá verde. Devem estar acondicionados em garrafas térmicas com capacidade de 5 litros/cada, separadas e identificadas, dispostas em local específico no refeitório. Devem ser disponibilizados copos descartáveis de 50 mL; mexedor descartável em invólucro próprio e sachês de adoçante ou açúcar;

Visando a notar se a empresa cumpre o cardápio confeccionado para as refeições servidas, a equipe de auditoria solicitou, no dia da visita técnica, 01/09/2023, o cardápio do café da manhã e do almoço. Buscou-se averiguar se os alimentos distribuídos aos usuários do Restaurante estavam de acordo com o programado pela equipe nutricional, e com os instrumentos jurídicos.

Da Execução do café da manhã e lanche da tarde.

Em resposta aos testes de auditoria, notou-se que a empresa retirou do café e lanche da tarde as seguintes opções: açúcar e adoçante em sachês, à escolha do usuário; mexedor e invólucro de guardanapo de papel de boa absorção; e 200 ml de leite puro e 200 ml de café puro, sendo oferecida apenas a composta por 100 ml de leite e 100 ml de café.

Observou-se, também, que houve substituição: do leite UHT pelo de apresentação em pó; e de manteiga por margarina.

Da Execução do almoço.

Foi constatada, pelos auditores, a ausência de: salada composta por três alimentos, sendo obrigatoriamente um deste servido cru; mesa de apoio para café e uma opção de chá; e mesa de apoio disponibilizando molho de pimenta, azeite de oliva, vinagre e farinha de mandioca para autosserviço dos usuários. No cardápio, a equipe observou a inexistência do suco.

Diante dos fatos apontados, inferiu-se que o acompanhamento pela prestação do serviço é frágil, necessitando de implementação de controle efetivo acerca do gerenciamento e planejamento da refeição servida.

Nesse ritmo argumentativo, é primordial reestabelecer todos os itens retirados dos cardápios, adequando o serviço ao determinado no Termo de Referência, restituindo aos usuários o direito a uma alimentação adequada.

MANIFESTAÇÃO DA AUDITADA

Em resposta ao presente achado, a SEDSODH emitiu o Of. SEDSODH/GABSEC N.º 368, index SEI 76003217, apresentando considerações acerca do objeto em questão. Também encaminharam, na íntegra, a manifestação da contratada, índice SEI 75981556 e o Relatório de Visita Técnica, doc. SEI 75993204, conforme demonstrado a seguir:

Of. SEDSODH/GABSEC N.º 368

É importante salientar que a fiscalização do contrato tem acompanhado a prestação de serviço, monitorando o padrão de qualidade e eficiência dos serviços contratados, através de visitas in loco mensais e do acompanhamento por servidor da SEDSODH, o qual envia para a equipe técnica relatório de acesso diário e fotos por aplicativo de mensagens.

Quanto aos itens previstos no Termo de Referência que não estavam sendo cumpridos, cabe esclarecer que a equipe de fiscalização já havia identificado e solicitado a correção dos itens e, que, foi autorizado o uso do leite em pó e a substituição da salada por hortaliça cozida, devido ao risco de deterioração do alimento cru, quando da oferta de quentinhas.

Informamos, ainda, que a empresa foi notificada pelo uso de margarina, conforme anexo (75990374), tendo sido observada sua adequação na visita técnica realizada no dia 28/05/2024.

Manifestação – PCT 165 Serviços Técnicos Especializados LTDA

Foi pactuado o leite em pó, em reunião com a coordenação e gestão da contratante, em julho/ 2023.

Houve substituição da salada por hortaliças cozidas, conforme orientação em reunião, com a coordenação e gestão da contratante, em julho/2023.

Como mencionado anteriormente, as exigências do termo de referência, foram todas readequadas após o restabelecimento do serviço normal, do restaurante, que funcionava com restrições, devido ao sistema de quentinha e as obras.

Relatório de Visita Técnica.

3.10.2) Qualidade da refeição:

As refeições são distribuídas com todos os itens de complementação do cardápio, de forma organizada e rápida. O cardápio foi composto por salada continha 3 componentes: Alface, macarrão e azeitona; arroz, feijão, chuchu refogado, lasanha de carne moída e dobradinha, sobremesa doce de banana ou fruta banana, suco de laranja adoçado e não adoçado.



Balcão quente



Salada de alface, macarrão e azeitona



Ata da Reunião de Busca Conjunta de Soluções.

Foi acordado o prazo de 30 dias, a contar do relatório de auditoria definitivo, para apresentação de registros fotográficos, durante a visita técnica, comprovando a restituição dos itens previstos no Termo de Referência.

ANÁLISE DA CGE

Diante dos registros fotográficos apresentados no relatório de visita técnica e conforme descrito na manifestação da contratada, após o encerramento da obra e reabertura do restaurante aos usuários, foi possível observar parcialmente o atingimento levantado pelo achado.

Por conseguinte, conclui-se que para refeição do almoço, foi reestabelecido os itens retirados dos cardápios, que seriam “salada composta por três alimentos, sendo obrigatoriamente um deste servido cru”. Além da inclusão da opção do suco adoçado e sem açúcar, para usuários com restrições.

Importante salientar que nada foi mencionado para os itens referentes ao café da manhã, lanche da tarde, da mesa de apoio para café e uma opção de chá; e mesa de apoio disponibilizando molho de pimenta, azeite de oliva, vinagre e farinha de mandioca para autosserviço dos usuários.

Sendo assim, durante a reunião de busca conjunta de soluções restou acordado que seria estabelecido prazo para apresentação de registros fotográficos das disposições dos itens supracitados.

No tocante à notificação emitida pela SEDSODH, referente à utilização de margarina, item proibido pelo Termo de Referência, cabe destacar que nos relatórios de fiscalização, acostados ao processo SEI-310003/000745/2023, não houve menção ao fato ocorrido.

RECOMENDAÇÃO 007 – Apresentar, no prazo de 30 dias a contar do recebimento do relatório de auditoria definitivo, registro fotográfico contendo a restituição de itens referentes ao café da manhã, lanche da tarde, da mesa de apoio para café e uma opção de chá; e mesa de apoio disponibilizando molho de pimenta, azeite de oliva, vinagre e farinha de mandioca para autosserviço dos usuários.

DO CONTROLE

INFORMAÇÃO 001 - Utilização de uniformes de forma inadequada.

Há orientações pertinentes à utilização de uniformes dos prestadores de serviço, no item 4.2.7, da Resolução ANVISA n.º 216, de 15 de setembro de 2004, *in verbis*:

4 BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS E ALIMENTAÇÃO

[...]

4.2 HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

[...]

4.2.7 Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

A fim de verificar se a empresa contratada cumpre o estabelecido no instrumento jurídico, foi observado, durante a visita técnica, não haver dissociação no uso dos uniformes pelos funcionários que fazem a confecção e distribuição das refeições e os prestadores de serviços incumbidos da higienização das instalações do restaurante.

Frisa-se que a observação dessa boa prática pela contratada é de suma importância, pois mitiga o risco de contaminação durante o processo de preparação.

Além disso, destaca-se que os cuidados com a higiene e a adequação do espaço tornam-se essenciais para garantir a segurança de alimentos para o consumo humano.

Diante desses fatos, conclui-se que a empresa não realiza a distinção dos uniformes dos profissionais que atuam na manipulação dos alimentos, daqueles que laboram na higiene e limpeza do restaurante. Isso pode trazer graves riscos para a segurança alimentar, como manipulação inadequada e falta de higiene.

Logo, vale salientar a necessidade de adequar os uniformes dos funcionários, diferenciando os colaboradores da limpeza dos demais, a fim de mitigar risco de contaminação.

MANIFESTAÇÃO DA AUDITADA

Em resposta ao presente achado, a SEDSODH emitiu o Of. SEDSODH/GABSEC n.º 368, index SEI 76003217.

Além disso, encaminhou, na íntegra, a manifestação da empresa responsável pela gestão do Restaurante do Povo (SEI 75981556) e, também, o Relatório de visita técnica (SEI 75993204), conforme demonstrado a seguir:

Of. SEDSODH/GABSEC N.º 368

Os uniformes são diferenciados e adequados para cada função, tendo o auxiliar de serviços gerais calça de cor diferenciada dos demais colaboradores.

Atualmente, a contratada segue mantendo a diferenciação dos uniformes, conforme manifestação da empresa e relatório de visita técnica realizada no dia 28/05/2024.

Manifestação – PCT 165 Serviços Técnicos Especializados LTDA

Os uniformes eram diferenciados e adequados, para cada tipo função e se manteve com normalização do serviço, bem como:

Caixa e ADM: camisa preta e calça preta.

ASG: calça preta e camisa branca.

Copeiro (a): calça branca e camisa branca.

Relatório de visita técnica

3.8.1) Caixa:

Caixa para pagamento de refeições com uniforme diferenciado e separado de demais funções.

3.9) Uniformização dos funcionários:

ASG, calça preta para diferenciar de demais funções.

Funcionários auxiliar de serviços gerais que são responsáveis pela higienização ambiental e de utensílios.

Funcionários administrativos que manipulam dinheiro: Uniforme todo preto.

Funcionários copeiras que distribuem alimentos: Uniforme todo branco.

ANÁLISE DA CGE

Acerca da manifestação apresentada pela empresa quanto ao presente achado, a contratada informa que os uniformes já eram diferenciados, à época, por atividades desempenhadas no Restaurante do Povo, ou seja, os colaboradores que exerciam as funções de caixa/adm (camisa preta e calça preta), ASG (calça preta e camisa branca) e copeiro (calça branca e camisa branca) já operavam com trajes diversificados.

Entretanto, cabe destacar que, durante a visita técnica realizada pela equipe de auditores da CGE, em 01/09/2023, foi constatado que o funcionário A.R.V, função: cozinheiro; estava com uniforme que deveria ser utilizado pelos funcionários que desempenham a função de Auxiliar de Serviços Gerais.

É relevante esclarecer que no relatório de visita técnica confeccionado pela Secretaria, os técnicos da pasta registraram, por meio de fotos, que os funcionários da contratada estão trabalhando de acordo com as cores descritas de uniforme proposta pela empresa.

Diante do exposto, conclui-se que a contratada está cumprindo ao disposto na legislação vigente, diferenciando os uniformes dos funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias daqueles que trabalham com manipulação de alimentos.

INFORMAÇÃO 002 - Fragilidade no controle de estoque dos alimentos

Com o objetivo de verificar se existem controles efetivos de entrada e saída de produtos no almoxarifado do Restaurante Popular avaliado, solicitou-se, durante a visita técnica, um documento que comprovasse o registro

tempestivo dos lançamentos. O escopo deste ponto em tela abrange ainda a verificação da validade dos produtos estocados.

Em resposta, a responsável técnica informou que, em virtude da obra no estabelecimento público, o estoque estava sendo abastecido constantemente e que por isso não estava realizando controle dos itens estocados.

A despeito da validade dos alimentos estocados, foi realizada a conferência dos gêneros alimentícios: açúcar, café moído, feijão e óleo. Todos os alimentos testados estavam com o prazo de validade adequado.

Identificou-se, então, que a contratada não implementou uma rotina de controle do estoque alimentício, para que fosse realizado o acompanhamento do quantitativo dos itens estocados. A ausência de controles fidedignos de estoque incrementa o risco de extravio, mau uso e desperdício de materiais, podendo, ainda, a depender do produto, causar prejuízos à saúde dos usuários.

Diante desse cenário, é imperioso definir um controle padronizado do almoxarifado, a ser utilizado nos Restaurantes do Povo administrados pelo Estado do Rio de Janeiro, contendo, no mínimo, campos destinados a informar a descrição do bem, a data, a quantidade de entrada, a origem da entrada, a quantidade de saída na data, o destino da saída, e o saldo (quantidade restante) atual em estoque.

MANIFESTAÇÃO DA AUDITADA

Em resposta à presente constatação, a SEDSODH emitiu o Of. SEDSODH/GABSEC n.º 368, index SEI 76003217, apresentando uma síntese do achado em questão. Além disso, encaminhou, na íntegra, a manifestação da empresa responsável pela gestão do Restaurante do Povo (SEI 75981556) e, também, o Relatório de visita técnica (SEI 75993204), conforme demonstrado a seguir:

Of. SEDSODH/GABSEC n.º 368

Informamos que após orientação da comissão de fiscalização a empresa adotou o controle de estoque com requisição diária e ficha de inventário, como aferido na visita técnica realizada no dia 28/05/2024.

Manifestação – PCT 165 Serviços Técnicos Especializados LTDA

O estoquista faz os lançamentos ao final do dia, como última atividade, do que teve de entrada e saída.

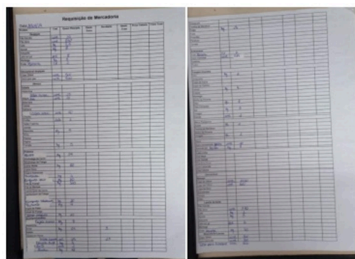
Relatório de visita técnica

Controles no Estoque:

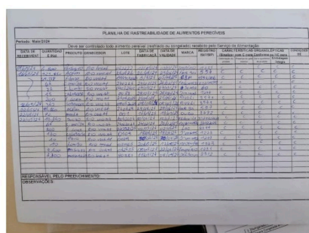


Ficha de inventário diário.

Rotina do Estoquista



Requisição de mercadoria (diária)



Planilha de Rastreabilidade de Produtos

ANÁLISE DA CGE

As manifestações expedidas pelas partes demonstram a existência de uma rotina acerca das atividades diárias dos profissionais do estoque. Notou-se as principais ações envolvidas no gerenciamento do estoque, tais como: seleção dos itens adquiridos, armazenagem dos gêneros após o seu recebimento; alimentação das fichas de estoque, com realização do giro de mercadorias, comunicação com a nutricionista responsável, entre outras funções.

Corroborando para o saneamento da impropriedade detectada (ausência de rotina e controle do estoque), a auditada, durante a visita técnica realizada no equipamento, também constatou a existência de controles dos itens do estoque (ficha de inventário diário, requisição de mercadoria diária e planilha de rastreabilidade de produtos).

Ante tais evidências documentais apresentadas, considera-se que a gestora do Restaurante do Povo de Petrópolis possui um mapeamento das atividades do estoquista e do controle de estoque, incluindo a validade dos itens adquiridos. Dessa forma, atende ao objetivo do ponto de auditoria, ou seja, fortalecimento da gestão do controle de estoque de produtos armazenados no equipamento público.

INFORMAÇÃO 003 - Fluxo cruzado entre as atividades de recebimento de valores e distribuição de alimentos.

Destaca-se, a seguir, o item 4.10.7, da Resolução n.º 216, de 15 de setembro de 2004:

4 BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

[...]

4.10 EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO

[...]

4.10.7 A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, **embalados ou não.(grifou-se)**

Com a intenção de verificar a relação operacional entre os funcionários responsáveis pelo recebimento de valores e a distribuição das refeições, a equipe de auditoria acompanhou o fluxo durante a visita, desde a compra do ticket até o recebimento da refeição.

Desse modo, avaliou-se o processo, sendo constatado que as mesmas pessoas que realizam a cobrança do valor da refeição também fazem a distribuição das quentinhas durante o almoço, indo de encontro ao que é descrito na Resolução.

Pode-se concluir que há necessidade de modificar tal rotina, estabelecendo um funcionário apenas para a cobrança de valores, com distanciamento adequado em relação ao colaborador que realiza a distribuição de alimentos.

Portanto, é essencial que seja criado, junto à contratada, um procedimento padrão em que não haja cruzamento de fluxo entre a venda e a distribuição de refeições.

MANIFESTAÇÃO DA AUDITADA

Em resposta à presente constatação, a SEDSODH emitiu o Of. SEDSODH/GABSEC n.º 368, index SEI 76003217, apresentando uma síntese do achado em questão. Ademais, encaminhou, na íntegra, a manifestação da empresa responsável pela gestão do Restaurante do Povo (SEI 75981556), e, também, o Relatório de visita técnica (SEI 75993204), conforme demonstrado a seguir:

Of. SEDSODH/GABSEC n.º 368

Informamos que após orientação da comissão de fiscalização a empresa adotou o procedimento correto sobre o fluxo de atividades, tendo sido verificado na visita técnica realizada no dia 28/05/2024.

Manifestação – PCT 165 Serviços Técnicos Especializados LTDA

A rotina estabelecida, na época da visita, se caracterizava pela funcionária, que apenas recebia valores, e um funcionário responsável, pela distribuição. Hoje o fluxo encontra-se correto, com a área de recebimento de dinheiro, distante da área de distribuição dos alimentos.

Foto ilustrativa feito atualmente:



ANÁLISE DA CGE

A auditada, por meio de sua manifestação e registros fotográficos, demonstrou a disponibilização de um funcionário com a atribuição de receber os valores cobrados para as refeições.

INFORMAÇÃO 004 - Fragilidades relacionadas à nutrição dos usuários.

Com o objetivo de verificar se o cardápio confeccionado pela nutricionista responsável estava sendo cumprido de acordo com o Termo de Referência (TR), bem como se contemplavam refeições segregadas para os usuários que necessitavam de alimentação especial, foi solicitado à nutricionista o cardápio do mês de setembro do presente exercício.

Vale destacar que o TR, no item 11.2 – do almoço, pressupõe que o cardápio diário deverá ser constituído obrigatoriamente de saladas, proteína, arroz, feijão, guarnição, bebida e sobremesa.

De posse do documento entregue pela nutricionista, verificou-se que a refeição a ser distribuída no dia da visita técnica, 01/09/2023, seria: arroz, feijão preto, sobrecoxa ao molho de laranja, virado de legumes e doce.

Entretanto, conforme o item 11.4.21, do Termo de Referência, a alteração no cardápio deverá ser previamente comunicada e, posteriormente, aprovada pela contratante, conforme previsto a seguir:

11.4.21. Qualquer alteração no cardápio, decorrente de casos fortuitos ou de força maior, **deverá ser devidamente justificada pela CONTRATADA**, devendo esta enviar solicitação de alteração Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos Superintendência de Segurança Alimentar e Nutricional por escrito à CONTRATANTE, **ficando as alterações sujeitas a aprovação. (grifou-se)**

Após a distribuição das refeições, foi constatado que a composição do cardápio não estava completa, pois o doce fora substituído pela fruta banana, sem prévia autorização da contratante, e o suco não havia sido distribuído durante refeição para os usuários.

Pelos apontamentos, infere-se que o acompanhamento da prestação do serviço é precário, necessitando de implementação de controle efetivo acerca do gerenciamento, e planejamento da refeição servida no Restaurante do Povo.

Assim, torna-se necessário criar rotina de verificação e registro no relatório mensal acerca das alterações no cardápio.

MANIFESTAÇÃO DA AUDITADA

Em resposta à presente constatação, a SEDSODH emitiu o Of. SEDSODH/GABSEC n.º 368, index SEI 76003217, apresentando uma síntese do achado em questão. Além disso, encaminhou, na íntegra, a manifestação da empresa responsável pela gestão do Restaurante do Povo (SEI 75981556) e, também, o Relatório de visita técnica (SEI 75993204), conforme demonstrado a seguir:

Of. SEDSODH/GABSEC n.º 368

A comunicação tem sido constante. Toda alteração, de cardápio, é comunicada, previamente, por e-mail, à comissão de fiscalização.

Manifestação – PCT 165 Serviços Técnicos Especializados LTDA

Apontamos que quaisquer alterações realizadas no cardápio são aprovadas pela equipe técnica da SUPSAN, assim como a aprovação do cardápio mensal. Ratificamos que a comunicação com a empresa tem sido constante, com o intuito de garantir a efetiva fiscalização por parte da contratante.

ANÁLISE DA CGE

De acordo com manifestação da Pasta, a comunicação de alterações no cardápio acontece de forma constante e dinâmica. Sendo assim, qualquer alteração é comunicada e autorizada pela SEDSODH.

É importante destacar que qualquer alteração no cardápio deve ser aprovada pela Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos, a fim de que seja cumprido o determinado no Termo de Referência.

INFORMAÇÃO 005 - Informações nutricionais suprimidas do cardápio.

Inicialmente, cabe citar, *in verbis*, o item 9.3, do Termo de Referência:

10. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS GERAIS:

[...]

9.3 O cardápio diário deve estar exposto para os usuários na entrada do restaurante, no mural e junto à distribuição, próxima aos pratos modelos, devendo informar a porção em gramas, o valor calórico e o percentual de nutrientes (carboidratos, proteínas, lipídios, sódio e fibras) de cada preparação, em letras suficientemente grandes para possibilitar fácil leitura pelos usuários de todas as idades. Deverá estar descrito também os itens do cardápio do dia que contenham glúten e/ou lactose, a título de informação nutricional, bem como disponibilizar junto às preparações a informação de alerta “contém glúten e/ou lactose”;

Durante a observação das refeições servidas, a equipe de auditoria atentou para o fato de não ter encontrado as informações referentes ao valor nutricional dos alimentos, como determina o item supracitado do Termo de Referência.

No que tange à exposição do cardápio para os usuários na entrada do restaurante, constatou-se que, apesar da contratada dar publicidade do documento, este não descrevia, a título de informação nutricional, os itens do cardápio que continham, em sua composição, glúten e/ou lactose.

A gestão do restaurante deve atentar para dados suprimidos aos usuários, para evitar eventuais desconfortos a quem, porventura, venha a desenvolver qualquer intolerância alimentar.

Com tal entendimento, faz-se necessário constar nos cardápios informações descritas no item 9.3, do Termo de Referência, inerente ao valor calórico, percentual de nutrientes e substâncias alergênicas, a fim de garantir o direito de informação dos usuários; e definir Plano de Ação para adequação dos cardápios, com a devida segregação de refeições especiais para os usuários necessitados, bem como para a adoção de boas práticas relacionadas à nutrição.

MANIFESTAÇÃO DA AUDITADA

Em resposta à presente constatação, a SEDSODH emitiu o Of. SEDSODH/GABSEC n.º 368, index SEI 76003217, apresentando uma síntese do achado em questão. Além disso, encaminhou, na íntegra, a manifestação da empresa responsável pela gestão do Restaurante do Povo (SEI 75981556) e, também, o Relatório de visita técnica (SEI 75993204), conforme demonstrado a seguir:

Of. SEDSODH/GABSEC n.º 368

Já foi adequado, sendo fixado, ao lado do cardápio, diariamente, contendo as informações nutricionais das refeições e contendo a informação de glúten e lactose.

Manifestação – PCT 165 Serviços Técnicos Especializados LTDA

A recomendação está sendo atendida, constando nos cardápios as informações nutricionais, bem como as informações de alergênicos, como mostra o relatório de visita técnica realizada em 28/05/2024.

ANÁLISE DA CGE

Das manifestações, apresentadas pela SEDSODH e pela empresa responsável pela gestão do Restaurante, verifica-se que as informações nutricionais foram implementadas no cardápio.

INFORMAÇÃO 006 - Alimentos suprimidos das refeições.

Apresenta-se, a seguir, o item 11.4.19 do Termo de Referência, pelo qual buscou-se avaliar se a empresa disponibiliza aos usuários alimentos que atendam as necessidades de pessoas com doenças crônicas não transmissíveis, alergias e intolerâncias alimentares, e se tais alimentos são acessíveis:

11. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS – CARDÁPIOS:

[...]

11.4. Observações Gerais:

[...]

11.4.19 Deverão ser disponibilizados alimentos que atendam às necessidades de pessoas com doenças crônicas não transmissíveis, alergias e intolerâncias alimentares, devendo haver no estoque, para atendimento aos usuários que solicitarem, uma quantidade de alimentos similares aos disponíveis nos cardápios do café da manhã, almoço e lanche da tarde;

Foram solicitadas informações à representante da contratada acerca da disponibilidade em estoque dos alimentos supracitados e como é realizada a oferta aos consumidores. Em resposta, a contratada relatou que esses alimentos não estavam disponíveis.

Pelo exposto, cumpre mencionar que é imprescindível que a contratada disponibilize alimentos que atendam às necessidades de pessoas com doenças crônicas não transmissíveis, alergias e intolerâncias alimentares, nas proporções estipuladas no Termo de Referência.

MANIFESTAÇÃO DA AUDITADA

Em ato contínuo, para dar prosseguimento às ações implementadas, a SEDSODH anexou, por meio do Of.SEDSODH/GABSEC n.º 368, de 04 de junho de 2024, resposta ao Relatório de Auditoria Preliminar n.º 20240004. Também anexou, pelo índice SEI 75981556, manifestação da contratada aos achados do Relatório, e por intermédio do Doc. SEI 75993204, o Relatório de Visita Técnica ao restaurante, conforme descrito:

Of. SEDSODH/GABSEC n.º 368

Informamos que a contratada foi orientada pela equipe de fiscalização sobre o cumprimento do estabelecido no Termo de Referência da referida contratação.

Manifestação – PCT 165 Serviços Técnicos Especializados LTDA.

Foi adequado (oferta de suco sem açúcar, fruta do dia e doce e bebida não adoçada(no café e no lanche).

Relatório de Visita Técnica.



Cardápio exposto no acesso ao refeitório, com informações de alergênicos



Informação de Dietas Especiais

3.10.3) Fruta de opção de sobremesa do almoço e suco não adoçado para dietas especiais.



ANÁLISE DA CGE

As manifestações emitidas pela auditada e empresa contratada comprovam a intenção de adequar os cardápios e as orientações aos usuários, a fim de atender as demandas dos consumidores que possuem necessidades de pessoas com doenças crônicas não transmissíveis, alergias e intolerâncias alimentares.

No entanto, não foram comprovadas as aquisições de leite desnatado, sem lactose, pão integral e sem gluten, ora adquiridos em unidades auditadas por esta CGE e pertencentes ao mesmo programa.

Dessa forma, será benéfico ao projeto Restaurantes do Povo, que a SEDSODH como responsável pelo assessoramento técnico, elabore junto ao regumamento, a lista de alimentos que serão ofertados em todas as unidades do Restaurantes do Povo, criando assim a padronização dos alimentos ofertados.

SUGESTÃO 002: Avaliar a inclusão no regulamento próprio do programa, a lista de alimentos de alimentos ofertados direcionados aos usuários que possuem doenças crônicas não transmissíveis, alergias e intolerâncias alimentares.

DA TRANSPARÊNCIA

INFORMAÇÃO 007 - Fragilidade quanto à transparência no sítio eletrônico.

A Lei Federal n.º 12.527/2011 dispõe sobre os procedimentos a serem observados pelos entes federativos, com o fim de garantir o acesso a informações previsto na Constituição Federal.

Em seu artigo 8º, órgãos e entidades do poder público deverão observar normas e procedimentos, conforme a seguir transcrito:

Art.8º- É dever dos órgãos e entidades públicas promover, independentemente de requerimentos, a divulgação em local de fácil acesso, no âmbito de suas competências, de informações de interesse coletivo ou geral por eles produzidas ou custodiadas:

[...]

IV - informações concernentes a procedimentos licitatórios, inclusive os respectivos editais e resultados, bem como a todos os contratos celebrados.

Posteriormente, o Estado do Rio de Janeiro editou o Decreto n.º 46.475/2018, regulamentando o acesso à informação previsto na Constituição Federal, conforme se apresenta a seguir:

Art. 8º - É dever dos órgãos e entidades promover, independente de requerimento, a divulgação, em seus sítios na Internet, de informações de interesse coletivo ou geral por eles produzidas ou custodiadas, observado o disposto nos arts. 7º e 8º da Lei n.º 12.527/11.

[...]

V - licitações realizadas e em andamento, com editais, anexos e resultados, além dos contratos firmado se notas de empenho emitidas;

Com o objetivo de verificar se o contrato firmado entre as partes estava disponível no sítio eletrônico da Secretaria, a equipe de auditoria acessou a página eletrônica do órgão, em 20/12/2023. Notou-se, então, que não foi dada publicidade do instrumento jurídico pactuado.

Diante desse fato, infere-se que a SEDSODH não vem cumprindo com as normas inerentes à transparência dos seus atos firmados. Isso pode comprometer e dificultar tanto o controle social, quanto o efetuado pelos órgãos de controle.

Logo, é fundamental elaborar um plano de ação para operacionalizar e dar cumprimento à transparência dos contratos firmados, e informar, por meio de Nota Técnica, o resultado desse trabalho.

MANIFESTAÇÃO DA AUDITADA

Em resposta à presente constatação, a SEDSODH emitiu o Of. SEDSODH/GABSEC n.º 368, index SEI 76003217, apresentando a resposta para o achado em questão, conforme demonstrado a seguir:

Of. SEDSODH/GABSEC n.º 368

Apontamos que o contrato em questão encontra-se disponível no link: <https://sites.google.com/view/contratosaditivoseplanoanual/contratos>

Destaca-se, ainda, que foram pactuadas na Busca Conjunta de Soluções, realizada em 20/06/2024, na sede da SEDSODH, as seguintes deliberações registradas em Ata:

Durante a busca conjunta de soluções, foi justificado que os documentos foram disponibilizados no site da secretaria, por meio do seguinte endereço:

Govrj.gov.br -> secsocial -> licitações e contratos -> acesse contratos -> link (informado na manifestação da auditada).

A recomendação foi implementada durante a fase da busca conjunta de soluções.

ANÁLISE DA CGE

De acordo com a manifestação apresentada pela SEDSODH, verifica-se que a Pasta realizou a inserção dos contratos e extratos de publicação do DOERJ, a partir do exercício de 2018 até 2023.

Diante do exposto, conclui-se que as impropriedades detectadas, ausência de publicação no sítio da Pasta, foram atendidas pela auditada.

INFORMAÇÃO 008 - Ausência de livro de críticas e sugestões, com acesso aos usuários.

Objetivando avaliar se o direito de acesso ao livro de críticas e sugestões, aos usuários e à Fiscalização da CONTRATANTE, está sendo garantido, foi solicitado à auditada a disponibilização do referido instrumento, uma vez que não havia sido visualizado na saída do restaurante.

Segue o item 15.1.32, do Termo de Referência, *in verbis*:

15. DAS CONDIÇÕES GERAIS:

15.1 Caberá à CONTRATADA:

[...]

15.1.32. Disponibilizar na saída do Restaurante do Povo um livro de críticas e sugestões para que os usuários e Fiscalização da CONTRATANTE tenham acesso.

Saliente-se a importância para qualificação e avaliação do serviço prestado, seja por distribuição dentro do restaurante ou por intermédio de quentinhas, evidenciando que o instrumento de avaliação esteja exposto garantindo visibilidade e transparência à atividade desempenhada.

Nesse ritmo argumentativo, conclui-se que a ausência de *feedback* por parte dos usuários pode impactar na contínua melhoria da prestação do serviço, seja na qualidade das refeições disponibilizadas, limpeza e higiene do ambiente, como no atendimento ao público-alvo do Restaurante do Povo.

Desse modo, é essencial disponibilizar o livro de críticas e sugestões no interior do restaurante do povo para que os usuários do equipamento avaliem a prestação de serviço da contratada.

MANIFESTAÇÃO DA AUDITADA

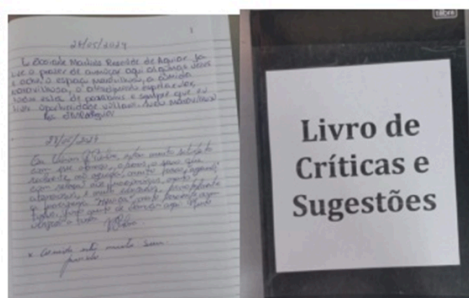
Em resposta à presente constatação, a SEDSODH emitiu o Of. SEDSODH/GABSEC n.º 368, index SEI 76003217, apresentando a resposta para o achado em questão e, também, foi anexado aos autos a manifestação da empresa, gestora do restaurante, documento SEI 75981556, conforme demonstrado a seguir:

Of. SEDSODH/GABSEC n.º 368

Foi disponibilizado um livro de críticas e sugestões, conforme manifestação da empresa, tendo sido observada a adequação na visita técnica realizada em 28/05/2024.

Manifestação – PCT 165 Serviços Técnicos Especializados LTDA

Já foi implantado um livro de críticas e sugestões.



ANÁLISE DA CGE

A auditada, por meio de manifestação e registros fotográficos, demonstrou a disponibilização do livro de sugestões/elogios, no Restaurante do Povo, para que os usuários avaliem a prestação do serviço e registrem as reclamações, respectivamente.

Dessa maneira, conclui-se que a contratada está cumprindo as obrigações estabelecidas no Termo de Referência.

6. CONCLUSÃO

A avaliação do serviço prestado, por intermédio de repasses fundo a fundo ao município de Petrópolis, permitiu verificar que a comissão de fiscalização designada pela SEDSODH realiza o acompanhamento mensal dos serviços das áreas de apoio administrativo e operacional.

Foi possível notar, em essência, o atingimento do objetivo do restaurante: reduzir a fome e a insegurança alimentar e nutricional da população, por meio do fornecimento de refeições saudáveis, balanceadas e originadas de processos seguros, garantindo, assim, o direito humano à alimentação adequada.

Alguns dados constantes do Termo de Referência precisam ser reavaliados e/ou implementados, para se adequar ao projeto elaborado do Restaurante do Povo, e para garantir um serviço de excelência, respaldado pelo plano de trabalho aprovado.

Por todo o exposto, elaborou-se o presente Relatório de Auditoria, o qual apresenta o conjunto de achados relacionados ao escopo do trabalho, com o condão de agregar valor no aperfeiçoamento da gestão e fomentar a adoção de medidas corretivas e preventivas no processo de controle, execução e transparência da SEDSODH.

Por fim, ressalta-se que as ações a serem implementadas para atender às recomendações exaradas pela AGE serão objeto de posterior monitoramento, a ser realizado, exclusivamente, por meio do Sistema de Auditoria do Estado do Rio de Janeiro – SIAUDI-RJ.



Documento assinado eletronicamente por **ESTÉFANO BEZERRA DA SILVA - Superintendente**, 14/01/2025, 16:43:11 conforme horário oficial de Brasília.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siaudi.rj.gov.br/assinatura>.
Informando o código verificador **61473862** e o código CRC **50669E19**.



Documento assinado eletronicamente por **Patricia Lourenço de Santana - Assistente**, 14/01/2025, 17:04:25 conforme horário oficial d Brasília.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siaudi.rj.gov.br/assinatura>.
Informando o código verificador **95311214** e o código CRC **A5DFB5AF**.



Documento assinado eletronicamente por **ANTONIO CECILIANO NETO - Auditor do Estado**, 14/01/2025, 17:36:53 conforme horário oficial de Brasília.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siaudi.rj.gov.br/assinatura>.
Informando o código verificador **86585734** e o código CRC **28D63F2D**.



Documento assinado eletronicamente por **CARLOS ROBERTO MELO DE SOUSA - Auditor do Estado**, 14/01/2025, 17:43:58 conforme horário oficial de Brasília.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://siaudi.rj.gov.br/assinatura>.
Informando o código verificador **50585270** e o código CRC **5FE01383**.

320001/001196/2023

Av. Erasmo Braga, 118 - Centro, Rio de Janeiro - RJ, 20020-000
Telefone: (21) 2333-1828