



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

**RELATÓRIO DE AUDITORIA – PRELIMINAR**  
**Relatório n.º: 20250002/SUPSEC/AGE/AUDOPE**

**Unidade Auditada:** Fundação de Apoio à Escola Técnica – FAETEC

**Tipo de Auditoria:** Auditoria Operacional

**Tema:** Auditoria na execução do Programa Segurança Alimentar e Nutricional

**Exercício:** 2024

**Processos:** SEI-320001/000438/2024

**Ordem de Serviço:** 20240003

## 1. INTRODUÇÃO

As atividades desta auditoria foram realizadas no período compreendido entre 05/02/2024 a 07/01/2025, a fim de atender à Ordem de Serviço (OS) n.º 20240003, de 22/02/2024, em consonância com o Plano Anual de Auditoria – PLANAGE 2024.

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 10º, da Lei Estadual n.º 7.989, de 14 de junho de 2018.

Este relatório apresenta os resultados dos exames realizados por esta equipe de auditoria consistentes na análise do cumprimento do Programa do Plano Plurianual – PPA: Segurança Alimentar e Nutricional pela Fundação de Apoio à Escola Técnica - FAETEC.

O referido programa foi incluído como uma ação essencial da Auditoria em virtude da magnitude financeira envolvida, bem como seu impacto social, tendo em vista a abrangência estadual e a condição de vulnerabilidade de parte dos discentes atendidos.

Isto posto, pretende-se, a partir das oportunidades de melhoria constatadas, bem como das informações trazidas, auxiliar a organização a aperfeiçoar seus processos de gestão de gêneros alimentícios, considerando a busca pelos atributos da governança pública, bem como em atenção aos normativos: Lei n.º 9.779, de 04 de julho de 2022; Decreto n.º 46.642/19 e a Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993.

## 2. ESCOPO

O presente Relatório trata da avaliação do cumprimento do Programa do PPA - Segurança Alimentar e Nutricional, com enfoque na economicidade, qualidade, eficiência, eficácia e efetividade das entregas.

A presente avaliação fundamentou-se na análise dos processos de contratação de gêneros alimentícios com execução no exercício de 2024, e seus respectivos processos de pagamento; na execução financeira e orçamentária do objeto; e nas inspeções físicas nas unidades selecionadas.

Assim, os temas supracitados serão relatados no item “5. Resultado dos Trabalhos”, divididos da seguinte forma:

5.1 Da execução do programa no exercício de 2024

5.2 Do fornecimento da alimentação escolar

5.3 Da fiscalização do fornecimento de alimento aos discentes

### 3. LIMITAÇÕES

Tendo em vista o alcance das análises realizadas pela equipe de auditoria, delimitadas no item 2, cumpre destacar que, em virtude do contingente de servidores empregados na presente demanda, do prazo estipulado para a conclusão dos trabalhos e da extensão geográfica do Estado, que demanda um amplo apoio logístico, foi necessário limitar as inspeções físicas às unidades de ensino localizadas na região metropolitana do Estado do Rio de Janeiro.

Ademais, não foi possível avaliar a completude das informações necessárias para a conclusão de nossas análises, tendo em vista a ausência e/ou incompletude de respostas da auditada às nossas solicitações contidas no Of. CGE/CHEGAB N.º 310, de 13/03/2024, doc. [70222410](#), fato que demandou a elaboração do ofício de reiteração, Of. CGE/CHEGAB N.º 785, de 27/06/2024, doc. [77703213](#), ambos anexados no processo SEI-320001/000438/2024, permanecendo, ainda, incompleta as informações fornecidas pela Divisão de Alimentação Escolar -DAE.

### 4. METODOLOGIA

Para consecução dos objetivos propostos e obtenção de evidências suficientes, adequadas, relevantes e úteis, foram utilizadas as técnicas básicas de auditoria, como análise documental, solicitações, questionários e inspeções que, associados, permitiram uma avaliação do cumprimento do Programa do PPA - Segurança Alimentar e Nutricional.

A avaliação teve como base o Plano Plurianual - PPA 2024-2027 a Lei N.º 9.779, de 04 de Julho de 2022, que instituiu o Programa de Melhoria na Qualidade da Alimentação Escolar no Estado do Rio de Janeiro; a Portaria FAETEC/PR n.º 346, de 04 de Maio de 2012, que homologa o Regimento Geral da Fundação de Apoio à Escola Técnica - FAETEC e dá outras providências; as informações coletadas nos sistemas de gestão do Estado, bem como demais normas aplicáveis ao objeto auditado; e as boas práticas adotadas tanto no setor público quanto na iniciativa privada, respeitando as especificidades da FAETEC. As análises foram realizadas por meio dos processos administrativos destacados abaixo e seus respectivos processos de pagamento:

Quadro 01: Processos Administrativos Analisados

Processo	Objeto
SEI-260005/001411/2023	Pregão Eletrônico n.º 001/2023
SEI-260005/001731/2023	Pregão Eletrônico n.º 002/2023
SEI-260005/005261/2023	Pregão Eletrônico n.º 007/2023
SEI-260005/004442/2023	Contrato n.º 010/2023
SEI-260005/004444/2023	Contrato n.º 011/2023
SEI-260005/004445/2023	Contrato n.º 012/2023

SEI-260005/004478/2023	Contrato n.º 013/2023
SEI-260005/004479/2023	Contrato n.º 014/2023
SEI-260005/004480/2023	Contrato n.º 015/2023
SEI-260005/008642/2023	Contrato n.º 019/2023
SEI-260005/008648/2023	Contrato n.º 020/2023
SEI-260005/008649/2023	Contrato n.º 021/2023

Fonte: Formulação própria baseada nos dados extraídos do SIAFE Rio e SEI RJ

Além disso, esta equipe de auditoria realizou inspeções in loco, durante os períodos e locais apontados no Quadro 02, a seguir detalhado, com vistas ao apontamento de vulnerabilidades e da avaliação das condições das refeições preparadas e entregues aos discentes nas unidades escolares para sugerir oportunidades de melhoria a serem implementadas e/ou aperfeiçoadas pela FAETEC.

**Quadro 02: Cronograma das Inspeções**

Data	Unidade
24/04 - 13/05 - 03/06	ETE Adolpho Bloch
24/04 - 13/05 - 03/06	ETE Ferreira Viana
26/04	ISERJ - Creche
26/04	ISERJ - Educação Infantil
3/05 - 24/05 - 10/06	CETEP - Marechal Hermes
6/05	ETE Republica
20/05	ISERJ - 1º Segmento
29/05	Casa da Criança
05/06	ISERJ - 2º Segmento
14/06	ETE Henrique Lage
19/06	ETE Juscelino Kubitschek
24/06	ETE João Luiz do Nascimento
26/06	ETE Imbariê

Fonte: Formulação própria baseada nos dados extraídos do SEI RJ

Os registros fotográficos das inspeções físicas realizadas nas unidades escolares selecionadas da FAETEC, bem como a integralidade das respostas às Solicitações de Auditoria, as quais comprovam as situações que serão relatadas ao longo do relatório, estão armazenados sob forma de papéis de trabalho da equipe de auditoria e disponíveis para consulta.

## 5. RESULTADOS DOS TRABALHOS

Os resultados da avaliação encontram-se organizados em 18 achados de auditoria relacionados ao tema Segurança Alimentar e Nutricional pela FAETEC, e foram fundamentados nas questões abaixo apresentadas:

- A meta financeira do PPA está sendo cumprida?
- A meta física do PPA está sendo cumprida?
- O controle e a avaliação da alimentação ofertada são efetivos?
- Os recursos humanos disponíveis para a execução do programa são compatíveis com a sua complexidade?
- As escolas que fornecem refeição possuem estrutura física adequada às Boas Práticas para Serviços de Alimentação?
- A fiscalização do cumprimento dos contratos de fornecimento de alimentos está sendo efetiva?

## 5.1. Da Execução do Programa no Exercício de 2024

Consta no Plano Plurianual – PPA 2024-2027- PL 2.290/2023 a seguinte descrição de gasto da Ação 2253 - Nutrição Escolar do Programa 0467 - Segurança Alimentar e Nutricional:

[...] Fornecer refeições balanceadas aos discentes promovendo o Direito Humano à Alimentação adequada, bem como trazer uma abordagem da importância dos hábitos saudáveis e alimentação balanceada para os alunos. [...]

Definido o objetivo da ação, foi estabelecido como meta financeira para o exercício de 2024 o montante de R\$ 25 milhões, enquanto a meta física definida para o exercício está composta conforme a tabela 01 a seguir:

**Tabela 01: Meta Física para 2024**

Descrição	Quantidade
Alunos beneficiados	9.287
Refeição fornecida	2.680.600

Fonte: Plano Plurianual (PPA) 2024-2027- PL 2.290/2023, FL. 331

Diante destes valores definidos como meta, procedeu-se à avaliação do efetivo cumprimento até a data de corte de 15/07/2024. O resultado desta avaliação será disposto nos subitens a seguir.

### 5.1.1. Do Atingimento da Meta Financeira do PPA

Com o objetivo de verificar a correta aplicação do montante de R\$ 25 milhões definido como meta no PPA para o exercício de 2024, realizou-se um levantamento no Sistema Integrado de Gestão Orçamentária, Financeira e Contábil do Rio de Janeiro – SIAFE-Rio, e foi constatado a seguinte execução orçamentária para o Programa de Trabalho 2404401230604672253 – Nutrição Escolar:

**Tabela 02: Execução Orçamentária do Programa de Trabalho**

Programa de Trabalho	Dotação Inicial (R\$)	Dotação Atualizada (R\$)	Despesas Empenhadas (R\$)	Despesas Liquidadas(R\$)
2404401230604672253 - Nutrição Escolar	25.000.000	25.000.000	12.500.000	9.197.161

Fonte: RREO 02 - Despesas por Programa de Trabalho, extraído do SIAFE-Rio em 16/07/2024

Diante da dotação orçamentária de R\$ 25 milhões para o exercício de 2024, considerando que há contratos iniciados no exercício de 2023 com execução orçamentária que se estendem ao exercício atual, foi realizado, em 28/02/2024, um levantamento no SIAFE-Rio das contratações referentes ao Programa objeto desta análise, e o resultado segue exposto na tabela 03:

**Tabela 03: Contratos relativos ao Programa de Trabalho Nutrição Escolar**

Contrato/contratada	Pregão	Nº original	Valor do contrato	Executado até 12/2023	A executar	Período
23002028 - Comercial Milano Brasil Ltda	001/2023	010/2023	10.115.343,39	1.552.779,44	8.562.563,95	01/01/24 a 11/06/24
23002031 - Comercial Milano Brasil Ltda	001/2023	011/2023	4.683.455,40	809.592,99	3.873.862,41	01/01/24 a 11/06/24

23002034 - Comercial Milano Brasil Ltda	001/2023	012/2023	1.125.215,01	217.074,37	908.140,64	01/01/24 a 11/06/24
23002035 - Comercial Milano Brasil Ltda	002/2023	013/2023	12.872.859,04	2.026.223,14	10.846.635,90	01/01/24 a 11/06/24
23002036 - Comercial Milano Brasil Ltda	002/2023	014/2023	6.074.184,20	1.191.868,38	4.882.315,82	01/01/24 a 11/06/24
23002111 - Infinity Multiservicos Ltda	002/2023	015/2023	1.179.999,98	362.964,36	817.035,62	01/01/24 a 11/06/24
23003944 - Ermar Alimentos Ltda	007/2023	019/2023	9.690.655,58	362.964,36	9.497.439,04	01/01/24 a 10/10/24
23004102 - Ermar Alimentos Ltda	007/2023	021/2023	1.663.227,68	53.388,89	1.609.838,79	01/01/24 a 10/10/24
23004135 - R3M Importação E Distribuição Ltda	007/2023	020/2023	5.095.499,85	153.101,75	4.942.398,10	01/01/24 a 10/10/24
<b>Total</b>			<b>52.500.440,13</b>	<b>6.560.209,86</b>	<b>45.940.230,27</b>	

Fonte: Elaboração própria com base em dados extraídos do SIAFE-Rio em 28/02/2024

A coluna “Valor do Contrato” representa o valor total constante na CLÁUSULA SEXTA – VALOR DO CONTRATO, dos instrumentos analisados, elencados no quadro 01 deste relatório.

Quanto à coluna “Executado até 12/2023”, os valores nela constantes representam o total empenhado, liquidado e pago por cada contrato, até dezembro de 2023.

A coluna “A Executar” representa a diferença entre o “Valor do Contrato” e o “Executado até 12/2023”.

Por fim, considerando que o prazo de vigência das contratações foi de 12 meses, a última coluna representa a data em que se encerram os contratos e o prazo limite para execução dos valores constantes na coluna “A Executar”.

#### Achado 01: Dos valores Pactuados e os Efetivamente Pagos

Ao analisar os processos de contratação elencados no quadro 01, verificou-se que a Cláusula Segunda versava acerca do prazo de execução, e a Cláusula Sexta trazia o valor total correspondente ao serviço contratado.

Neste contexto, foi realizado um levantamento no SIAFE-Rio, em 16/07/2024, com vistas a apurar os valores pagos por cada contrato pactuado, considerando seus respectivos prazos restantes de vigência e os valores inicialmente pactuados.

**Tabela 04: Valor Pactuado X Pagamentos Realizados**

Contratada	N.º original	Valor do Contrato	Valor pago até 16/07/2024 (acumulado com 2023)	Valor a pagar	Percentual Pago	Período restante para execução dos pagamentos
Comercial Milano Brasil Ltda.	010/2023	10.115.343,39	3.334.705,64	6.780.637,75	32,97%	Finalizado em 11/06/2024
Comercial Milano Brasil Ltda.	011/2023	4.683.455,40	1.625.955,25	3.057.500,15	34,72%	Finalizado em 11/06/2024
Comercial Milano Brasil Ltda.	012/2023	1.125.215,01	437.011,00	688.204,01	38,84%	Finalizado em 11/06/2024
Comercial Milano Brasil Ltda.	013/2023	12.872.859,04	3.713.361,84	9.159.497,20	28,85%	Finalizado em 11/06/2024
Comercial Milano Brasil Ltda.	014/2023	6.074.184,20	2.391.697,71	3.682.486,49	39,37%	Finalizado em 11/06/2024
Infinity Multiservicos Ltda.	015/2023	1.179.999,98	650.096,32	529.903,66	55,09%	Finalizado em 11/06/2024
<b>TOTAL 1 - Contratos finalizados</b>		<b>36.051.057,02</b>	<b>12.152.827,76</b>	<b>23.898.229,26</b>	<b>33,71%</b>	
Ermар Alimentos Ltda.	019/2023	9.690.655,58	1.471.643,91	8.219.011,67	15,19%	16/07/24 a 10/10/24
Ermар Alimentos Ltda.	021/2023	1.663.227,68	265.803,63	1.397.424,05	15,98%	16/07/24 a 10/10/24
R3M Importação e Distribuição Ltda.	020/2023	5.095.499,85	1.069.835,13	4.025.664,72	21,00%	16/07/24 a 10/10/24

<b>TOTAL 2 - Contratos em andamento</b>	<b>16.449.383,11</b>	<b>2.807.282,67</b>	<b>13.642.100,44</b>	<b>17,07%</b>	
<b>TOTAL</b>	<b>52.500.440,13</b>	<b>14.960.110,43</b>	<b>37.540.329,70</b>	<b>28,50%</b>	

Fonte: Elaboração própria com base em dados extraídos do SIAFE-Rio em 16/07/2024

Pode-se observar na tabela 04 que foi pago 33,71% do montante dos contratos encerrados em 11/06/2024, e quanto aos contratos vigentes até outubro de 2024 foi pago 17,07% do montante. Nota-se que o valor efetivamente pago pelos serviços de fornecimento de insumos alimentícios não atingiram os montantes pactuados.

Isto posto, é indispensável a FAETEC elaborar o novo método de avaliação do número de refeições/quantidade de cada item do TR que estejam dentro da realidade do consumo dos alunos, visando minimizar as discrepâncias apontadas.

#### **Achado 02: Pagamentos Mensais em Desacordo com o Pactuado**

A Cláusula Décima, que define as condições de pagamento, comum aos contratos relativos ao Programa de Trabalho Nutrição Escolar, elencados no quadro 01, determina que:

##### **CLÁUSULA DÉCIMA – CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

A FAETEC deverá pagar à CONTRATADA o valor total de [...], a ser realizado em 12 (doze) parcelas conforme cronograma de execução do contrato, sendo o pagamento efetuado mensal e sucessiva e diretamente na conta corrente n.º 93606-5, agência n.º 3370, de titularidade da CONTRATADA, junto à instituição financeira contratada pelo Estado.

Neste contexto, diante da obrigatoriedade do pagamento de parcelas mensais, verificou-se no SIAFE-Rio que, no exercício de 2024, foram efetuados 129 pagamentos referentes a competências anteriores. Elencamos alguns destes pagamentos na tabela 05:

**Tabela 05: Pagamentos realizados em 2024**

<b>Número</b>	<b>Data de emissão</b>	<b>Competência</b>	<b>Credor</b>	<b>Valor (R\$)</b>
2024OB02912	14/05/2024	fev/24	R3M Importação e Distribuição Ltda.	63.104,04
2024OB04573	01/07/2024	mar/24	Comercial Milano Brasil Ltda	75.817,86
2024OB04566	01/07/2024	mar/24	Comercial Milano Brasil Ltda	78.099,27
2024OB04244	19/06/2024	mar/24	Ermar Alimentos Ltda	14.734,93
2024OB04830	08/07/2024	abr/24	Comercial Milano Brasil Ltda	87.034,01

Fonte: Elaboração própria com base em dados extraídos do SIAFE-Rio em 15/07/2024

Ao relacionar a data de emissão das ordens bancárias constantes na tabela 05 com a competência da despesa correlata, pode-se depreender que os pagamentos efetuados não correspondem à parcela de 1/12 do valor dos contatos, demonstrando o descumprimento da CLÁUSULA DÉCIMA – CONDIÇÕES DE PAGAMENTO, visto que os pagamentos não estão sendo realizados em 12 (doze) parcelas mensais e sucessivas.

Cabe ressaltar que no exame documental dos processos analisados foi verificado a ausência do cronograma de pagamento.

Diante do exposto, é necessário que a FAETEC estabeleça mecanismo interno de acompanhamento do vencimento da obrigação, para permitir maior controle do processo e evitar atrasos na efetivação dos pagamentos e possíveis pagamentos de multas e juros de mora.

#### **Achado 03: Da Execução Orçamentária e do Atingimento da Meta Financeira**

Com o objetivo de avaliar a exequibilidade do cumprimento da meta financeira de 25 milhões para o exercício de 2024, acompanhou-se a evolução da execução orçamentária no período compreendido entre 01/01/2024 e 15/07/2024.

**Tabela 06: Execução orçamentária do Programa em 2024**

Contrato	Período para a execução	Valor executado até 15/07/2024		
		Empenhado (R\$)	Liquidado (R\$)	Pago (R\$)
010/2023	01/01/2024 a 11/06/2024	2.500.000,00	1.811.941,55	1.781.926,20
011/2023	01/01/2024 a 11/06/2024	1.610.000,00	897.054,83	816.362,26
012/2023	01/01/2024 a 11/06/2024	400.000,00	219.936,63	219.936,63
013/2023	01/01/2024 a 11/06/2024	2.800.000,00	1.963.589,70	1.687.138,70
014/2023	01/01/2024 a 11/06/2024	1.450.000,00	1.353.667,44	1.199.829,33
015/2023	01/01/2024 a 11/06/2024	500.000,00	287.131,96	287.131,96
019/2023	01/01/2024 a 10/10/2024	1.770.000,00	1.358.912,83	1.277.236,04
020/2023	01/01/2024 a 10/10/2024	1.040.000,00	954.556,48	916.269,25
021/2023	01/01/2024 a 10/10/2024	400.000,00	212.414,74	212.414,74
		<b>12.470.000,00</b>	<b>9.059.206,16</b>	<b>8.398.245,11</b>

Fonte: Elaboração própria com base em dados extraídos do SIAFE-Rio em 15/07/2024

Embora tenha sido criada a obrigação de pagamento mediante empenho de R\$ 12.470.000,00, a FAETEC verificou o fornecimento de gêneros alimentícios correspondente ao total liquidado de R\$ 9.059.206,16.

Neste contexto, cumpre destacar que no exercício de 2023, apesar de estar previsto na Lei n.º 9.970, de 12 de janeiro de 2023, uma dotação inicial de R\$ 27.397.739,00 que, em 13/12/2023, foi atualizada para R\$ 23.338.358,00, a Fundação empenhou e liquidou o valor de R\$ 16.961.308,00, conforme demonstrado na tabela 07:

**Tabela 07: Execução orçamentária do Programa em 2023**

Dotação Inicial (R\$)	Dotação Atualizada (a) (R\$)	Redução em %	Empenhada e liquidação (R\$)	Execução da dotação em %
27.397.739,00	23.338.358,00	14,82%	16.961.308,00	61,91%

Fonte: Elaboração própria com base em dados extraídos do SIAFE-Rio

Do exposto, é possível depreender que no exercício anterior a FAETEC executou pouco mais de 60% do orçamento do programa definido na LOA de 2023, e que no exercício atual, apesar de ter sido empenhado o valor de R\$ 12.470.000,00, foi verificado o fornecimento de gêneros alimentícios correspondente a um total liquidado de R\$ 9.059.206,16. Assim, entende-se que há um possível risco de recorrência no não cumprimento da meta no exercício de 2024.

Logo, cumpre a FAETEC realizar estudos e apresentar estratégias de melhoria da gestão orçamentária, com vistas a garantir o valor correspondente à meta financeira dos exercícios para o atendimento às demandas relativas ao fornecimento de alimentação escolar.

E, ainda, avaliar a pertinência de medidas corretivas dos critérios em sua metodologia de cálculo das metas subsequentes deste PPA, no sentido de evitar a superestimação dos custos incorridos.

#### **Achado 04: Da Redução da Meta Financeira prevista em 2023**

Conforme demonstrado na Tabela 07, foi deduzido da dotação inicial do Programa de Trabalho 12.306. 0467. 2253 - Nutrição Escolar o valor de R\$ 4.059.381,42. Esta importância foi descentralizada para o Programa de Trabalho 12.122. 0002. 2016 Manutenção de Atividades Operacionais/Administrativas, conforme Nota de descentralização de crédito do Documento 2023NC00079, de 13/12/2023.

O Programa de Trabalho 12.122.0002.2016 Manutenção de Atividades Operacionais/Administrativas, segundo informações obtidas do Relatório Resumido de Execução Orçamentária RREO 02 - DESPESAS POR PROGRAMA DE TRABALHO - 404400 - FAETEC, contava com uma dotação inicial de R\$ 46.957.975,00 que, após atualização, passou a ter o montante de R\$ 90.875.577,00. Deste montante, foram empenhados e liquidados R\$ 85.386.813,00 e R\$ 85.043.152,00 respectivamente.

Quanto ao valor descentralizado do Programa Nutrição Escolar, este foi empenhado integralmente para atender despesas de pagamento com verba SIDES – Sistema de Desembolso Descentralizado. Este saldo de empenho foi anulado posteriormente em razão do final de exercício, conforme análise da razão levantado no SIAFE-Rio, em 23/01/2024.

Diante do exposto, em que pese o exercício de 2023 não fazer parte do escopo do presente trabalho, cumpre a este Órgão de controle sinalizar para a Fundação que a meta do exercício anterior não foi alcançada, e sugerir que seja intensificado o controle na gestão orçamentária da FAETEC.

### 5.1.2 Do Atingimento da Meta Física do PPA

No que tange à exequibilidade da meta física dos Produtos do Programa de Trabalho 0467 - Nutrição Escolar: 8716 - Oficina de Educação Alimentar FAETEC e 3185 - Refeição fornecida, foram realizados testes de observância, nos termos do item 12.2.3.2 da NBC TI 01 – Da Auditoria Interna, aprovada pela Resolução CFC n.º 986, de 21 de novembro de 2003. Da aplicação dos testes de observância nas unidades constantes no cronograma de inspeções técnicas (SEI n.º [72646355](#)), tem-se a relatar:

#### Achado 05: Divergências entre o n.º de Refeições dispostas no PPA e nos TRs com o n.º de Refeições efetivamente consumido pelos discentes

Com o fito de verificar se as estimativas previstas nos TRs do pregão 01/2023 (SEI n.º [51580767](#) ou SEI 260005/001411/2023), do pregão 02/2023 (SEI n.º [51592667](#) ou SEI 260005/001731/2023) e do pregão 07/2023 (SEI n.º [59703175](#) ou SEI 260005/005261/2023) estão condizentes com as metas físicas indicadas no PPA 2024, comparamos os quantitativos dispostos no Anexo II - Quantitativo de lanche e refeição dos 03 TRs supra, quais sejam: 678.010, 1.125.370 e 1.035.540 refeições anuais, respectivamente, totalizando 2.838.920, com a meta estipulada no PPA, que é de n.º 2.680.600 refeições anuais.

Assim, identificamos uma diferença de 158.320 (2.838.920 – 2.680.600) refeições anuais a mais, ou seja, 5,57% maior do que o estipulado no PPA.

E, ainda, comparou-se os quantitativos indicados nos Anexos de número II - Quantitativo de Lanche e Refeição, dos contratos das unidades inspecionadas indicadas no Quadro 02, com o número de refeições previstas semanalmente pela DAE e com o número de refeições efetivamente consumidas pelos discentes, conforme informações dispostas nos mapas dos estoques no SEI n.º [78535068](#), do processo SEI 320001/000438/2024, nos períodos de março a junho das unidades inspecionadas dispostas na tabela 08 a seguir.

Cumpre esclarecer que toda verificação desta auditoria tem por base as informações prestadas e a documentação encaminhada pela DAE, Ademais, considerando a ausência e/ou incompletude de respostas da auditada às nossas solicitações contidas no Of. CGE/CHEGAB N.º 785, de 27 de junho de 2024 (SEI n.º [77703213](#)), realizou-se a análise por meio de uma amostra nos períodos março a junho/2024, nas unidades selecionadas, e constatou-se os seguintes resultados:

Tabela 08: Quantitativo por Unidades

Unidade	Somatório dos meses: Março, Abril, Maio e Junho		
	TR	Previsão DAE	Consumo
ETE Adolpho Bloch	62.400	49.020	50.113
ETE Ferreira Viana	87.136	41.550	29.130
ISERJ Creche	16.000	7.834	6.533
ISERJ 1º Segmento	36.182	27.190	27.000
ISERJ 2º Segmento	83.000	58.000	62.751
ETE República	144.000	69.020	60.495
CETEP Marechal Hermes	97.200	81.697	77.696
ETE Henrique Lage	63.371	11.174	33.765
ETE Juscelino Kubitschek	54.600	41.760	20.586
ETE João Luiz Nascimento	56.700	32.850	21.925
ETE Imbariê	23.100	9.938	8.868
Creche Casa da Criança	12.040	9.940	9.246
<b>TOTAL</b>	<b>735.729</b>	<b>439.973</b>	<b>408.108</b>
<b>Percentual do TR</b>		<b>60%</b>	<b>55%</b>

Fonte: Mapas de estoques fornecidos pela DAE

É possível depreender uma discrepância entre o número de refeições fornecidas indicadas nos TRs das contratações, com o previsto semanalmente pela DAE e com o efetivamente consumido pelos alunos. O percentual de refeições previstas semanalmente pela DAE representa 60% do disposto nos TRs, bem como o percentual das refeições consumidas representa 55% do disposto nos TRs.

Do exposto, faz-se necessário que a FAETEC elabore um plano de melhorias para o aprimoramento do planejamento e do controle da execução contratual, adotando critérios mais exequíveis com os reais contingentes consumidos nas unidades.

#### Achado 06: Descumprimento dos Cardápios

Com o fito de verificar o cumprimento do cardápio confeccionado pela DAE e nos TRs, observou-se, nos dias das inspeções técnicas, o cardápio oferecido aos discentes, a fim de checar se os alimentos distribuídos estavam de acordo com o programado pela equipe nutricional, bem como com os instrumentos jurídicos.

O item 8 dos Termos de Referência dos pregões 01/2023, 02/2023 e 07/2023 estabelecem os itens obrigatórios do cardápio diário do almoço, conforme transcrito a seguir:

#### 8. DOS CARDÁPIOS

Os cardápios a serem utilizados no ano letivo de 2023, foram elaborados pelo corpo de Nutricionistas componentes da Divisão de Alimentação Escolar, conforme demonstrado no anexo IV deste Termo de Referência.

O Manual de Orientações Técnico e Administrativas da Divisão de Alimentos Escolar da FAETEC, disponibilizado mediante SEI n.º [72134470](#), dispõe:

#### 4. Cumprimento de cardápio:

- Os cardápios são elaborados tomando como base os seguintes aspectos: custo básico, hábitos alimentares, valor nutricional, safra, durabilidade dos gêneros alimentícios, incidência de preparações de alimentos, apresentação, dentre outros.
- Os cardápios para os diversos segmentos de ensino estão previstos no contrato vigente.
- Qualquer necessidade de alteração de cardápio, sendo justificada, deve ser previamente solicitada ao nutricionista/técnico de nutrição responsável pela unidade.
- Sinalizar ao nutricionista/técnico de nutrição responsável da unidade sobre os gêneros perecíveis com maturação adiantada ou saldos, assim como estocáveis com data de validade próximas do vencimento em tempo hábil para devidas providências. (Grifo nosso)

Assim, em resposta aos testes de auditoria, pode-se avaliar sobre os alimentos expostos nos Buffet térmico com os cardápios disponibilizados aos alunos, bem como nos Termos de Referência, conforme as seguintes inconformidades dispostas no quadro 03 abaixo:

**Quadro 03 : Comparativo entre os Cardápios**

Data	Unidade	Substituições no cardápio constatadas nas Inspeções
24/04/2024	ETE Adolpho Bloch	Moela ensopada substituída por atum refogado; Salada de feijão fradinho com cenoura, ausência de cenoura; e Sobremesa: fruta substituída por Doce de Leite.
13/05/2024		Arroz parboilizado substituído por arroz colorido; Cenoura à Juliana substituído por salada de beterraba, cenoura e tomate.
03/06/2024		Ovos mexidos substituídos por Sardinha ao molho de tomate, cebola e pimentão em tiras.
24/04/2024	ETE Ferreira Viana	Moela ensopada substituída por ovo mexido; Batata inglesa sauté substituída por macarrão ao sugo.
13/05/2024		Cenoura à Juliana substituída pelo Macarrão parafuso ao sugo com muçarela e orégano.
03/06/2024		Ovos mexidos substituídos por Sardinha ao molho de tomate, cebola e pimentão em tiras.

26/04/2024	ISERJ Creche	Moela de frango à moda (com cenoura, batata e chuchu) substituída por picadinho de carne com agrião; Batata doce sauté foi fornecida e não constava no cardápio do TR.
20/05/2024	ISERJ 1º Segmento	Sardinha ao molho de tomate, cebola e pimentão em tiras substituída por Ovos mexidos com muçarela e orégano; Espaguete ao sugo por cenoura à Juliana; Sobremesa: melancia substituída por melão.
05/06/2024	ISERJ 2º Segmento	Salada de alface e tomate substituída por Salada de cenoura ralada, tomate e cebola.
19/06/2024	ETE Juscelino Kubitschek	Panaché de legumes (cenoura, vagem e batata doce) substituída por abobrinha napolitana (muçarela, tomate e orégano).
03/05/2024	CETEP - Marechal Hermes	Polenta com molho de quiabo substituída por Panaché de legumes (cenoura, vagem e batata doce).
24/05/2024		Isca de carne de panela acebolada substituída por cubos de frango ensopado com hortelã; Farofa de couve constava no cardápio da DAE, mas não foi fornecida couve aos discentes.
06/05/2024	ETE República	Arroz parboilizado substituído por arroz colorido (cenoura, milho, ervilha e batata palha).
		Atum refogado com azeitona substituído por Ovo à napolitana (com queijo muçarela e orégano).
		Foi fornecido espaguete ao sugo, entretanto não constava no TR.

Fonte: Elaboração própria com base no TRe nos Cardápios

Do exposto, depreende-se que o controle do cumprimento dos cardápios com os alimentos efetivamente servidos aos alunos apresenta fragilidades, tendo em vista as trocas constantes ocorridas nos cardápios servidos ao corpo discente.

Cumprir destacar as atribuições da DAE estabelecidas no art. 50 da Portaria FAETEC/PR n.º 346, de 04 de maio de 2012, transcritas a seguir:

Art. 50 - Compete à Divisão de Alimentação Escolar - DAE:

- I- acompanhar e controlar a gestão de contratos de merenda;
- II- dar suporte técnico às unidades de ensino que necessitam da merenda escolar;
- III - planejar, orientar e controlar os gêneros da alimentação escolar;
- IV - elaborar cardápio para as unidades de ensino;
- V- fornecer orientações nutricionais e
- VI- utilizar conta de usuário do Sistema Integrado de Gestão de Aquisições - SIGA e do Sistema de Administração Financeira para Estados e Municípios – SIAFEM (Grifo nosso)

Assim, faz-se necessário que a DAE crie mecanismos de controle para mapear os problemas relacionados ao cumprimento do cardápio e assim elaborar um planejamento mais adequado do fornecimento das refeições para o corpo discente, visando correções das fragilidades apontadas.

#### **Achado 07: Não realização de Oficina de Educação Alimentar FAETEC**

Conforme disposto no PPA 2024 a 2027, pg. 332, deveriam ser realizadas 2 oficinas de educação alimentar, na região metropolitana, em 2024, visando a conscientização da importância dos hábitos e alimentação balanceada aos discentes.

Entretanto, em entrevistas realizadas nas unidades selecionadas, constatamos que não houve nenhum trabalho de educação alimentar com os discentes e demais funcionários.

Diante do exposto, o produto 8716 - Oficina de Educação Alimentar, até a presente data, não foi atendido.

É indispensável que a FAETEC elabore um plano de melhorias para o aprimoramento do planejamento e do controle da execução contratual, adotando critérios mais exequíveis para o atendimento do planejado.

## **5.2. Do fornecimento da alimentação escolar**

Para assegurar o regular fornecimento de 2.680.600 (dois milhões seiscentos e oitenta mil e seiscentas) refeições para 9.287 (nove mil duzentos e oitenta e sete) alunos beneficiados, dados constantes do Plano Plurianual – PPA 2024-2027- PL 2.290/2023, FL. 331, é necessário que as unidades da FAETEC mantenham medidas eficazes de controle de entrada e saída de insumos

alimentícios e de refeições servidas; e que disponham de recursos humanos e de estrutura apropriada para o cumprimento do Programa Nutrição Escolar.

Neste contexto, a Equipe de auditoria, mediante aplicação dos testes de observância, verificou possíveis fragilidades que podem comprometer os controles internos estabelecidos e impactar no fornecimento de insumos alimentícios em quantidades adequadas às demandas de cada unidade.

### 5.2.1. Do controle e da avaliação da alimentação ofertada

Ações de controle, alinhadas ao regular acompanhamento da aceitabilidade dos alunos à alimentação ofertada, têm o condão de assegurar que a quantidade de gêneros alimentícios fornecidos esteja adequada ao demandado por cada unidade que fornece refeição.

Consoante ao exposto, o Termo de Referência, comum às contratações em análise, estabelece que:

6.1 No que concerne às **quantidades dos gêneros alimentícios**, a contratação em tela deverá **atender aos cardápios propostos pela Divisão de Alimentação Escolar – DIVAE**, considerando os princípios básicos de Nutrição. No entanto, as mesmas **poderão variar** em função da **avaliação de estoque**, sazonalidade, **aceitação dos alunos**, suspensão da comercialização de algum produto e perda de qualidade de algum gênero alimentício durante o período de execução do contrato. Os consumos discriminados nas planilhas (Anexo III) podem variar também em função de atividades inseridas no calendário escolar, que venham acarretar redução ou aumento da frequência dos alunos, tais como férias escolares, provas, COC, período de matrícula e outras atividades. **(Grifo nosso)**

Do item transcrito do TR, cumpre destacar que a quantidade de gêneros alimentícios visa atender aos cardápios propostos pela Divisão de Alimentação Escolar – DIVAE, e está sujeita a variações em função da avaliação de estoque, aceitabilidade dos alunos e outros fatores.

#### Achado 08: Controle do Estoque de Insumos

Nas inspeções técnicas realizadas, verificou-se os procedimentos de controle dos estoques estabelecidos pela DAE através do Manual de Orientações Técnicas e Administrativas (SEI n.º [72134470](#)).

- O controle de insumos alimentícios, realizado de forma manual, segue, geralmente, as seguintes etapas:
- No momento do preparo da refeição do dia é registrado, nas fichas de prateleira (ANEXO I do Manual), o movimento de saída dos insumos do estoque, bem como o saldo final;
- Esse saldo final é registrado em um mapa de estoque, conforme o modelo do SEI n.º [72136136](#);
- O estoque é enviado via correio eletrônico, no modelo mencionado, à nutricionista responsável pela Unidade Escolar até quarta-feira;
- Com base no estoque atualizado enviado à nutricionista responsável e no cardápio semanal elaborado, a DAE realiza, na quinta-feira, os pedidos aos fornecedores;
- Os fornecedores efetuam as entregas nas unidades da FAETEC às terças-feiras e, eventualmente, em outros dias da semana para os casos de substituição;
- Por fim, esta entrada de insumos é registrada e então recomeça o ciclo dos gêneros alimentícios na FAETEC.

Da análise das etapas descritas, observadas in loco pela equipe de auditoria, foi possível depreender que a adoção de sistema informatizado de controle de estoque agregaria valor na gestão dos insumos alimentícios sob os seguintes aspectos:

- Simplificação do registro do fluxo de gêneros alimentícios que, no modelo atual, é realizado em fichas de prateleira (que não registram o saldo inicial), mapas de estoque, além de controles paralelos feitos em cadernos;
- Mitigação dos riscos de erros de mensuração de saldos finais de estoque que podem ocorrer no momento da transcrição do último saldo final das fichas de prateleira para o mapa.
- Maior transparência nas requisições diárias da cozinha;

- Registros tempestivos das entradas, saídas e saldos para acompanhamento da nutricionista responsável pela unidade;
- Maior controle da DAE sobre o fluxo de insumos nas unidades e melhores condições para planejar os pedidos aos fornecedores.

Informados os procedimentos atuais definidos no Manual de Orientações Técnicas e Administrativas da DAE e enumerados alguns dos aspectos em que a adoção de sistema informatizado poderia agregar valor na gestão do estoque de insumos alimentícios, relata-se no quadro 04 as principais falhas de controle observadas nas unidades auditadas, a saber:

<b>Quadro 04: Impropriedades por Unidade Escolar</b>	
<b>Impropriedades verificadas</b>	<b>Unidade escolar</b>
Ausência de registro de fluxo de gêneros alimentícios em fichas de prateleira.	ISERJ – 1º e 2º segmento
Ficha de prateleira não segue o modelo do ANEXO I do Manual Técnico.	CETEP - Marechal Hermes e ETE Juscelino Kubitschek
Não registra o saldo nos mapas de estoque.	ISERJ – 1º segmento
Não registra a data de validade dos lotes.	
Ausência de registro de datas de entrada de insumos nas fichas de estoque.	CETEP - Marechal Hermes
Registro de entrada, de saída e do saldo de insumos realizados em controles diferentes.	ETE República
Não há identificação de validade nas prateleiras.	Creche Casa da Criança
Controle de estoque feito em caderno. As fichas de prateleira, conforme modelo do ANEXO I do Manual, foram implementadas em maio.	
Controle de estoque realizado paralelamente em cadernos.	ETE João Luiz do Nascimento
Controle frágil de acesso à sala de estocagem de insumos. Observado livre acesso de cozinheiro, Auxiliar de Serviços gerais, Diretor administrativo.	
Controle de estoque realizado através de um caderno pela cozinheira.	ETE Imbariê
Fichas de prateleira são descartadas quando todas preenchidas, perdendo-se portanto, o histórico de consumo diário da cozinha.	ETE Adolpho Bloch

Fonte: Elaboração própria com base nos testes de observância

Cumprir destacar que não há no quadro da Fundação um servidor com a função de estoquista. Essa função é exercida por funcionários, efetivos ou não, que a desempenham cumulativamente com outras atribuições de cozinha.

Por todo exposto, faz-se necessário que a FAETEC implemente e mantenha a gestão do fluxo de insumos alimentícios nas unidades escolares mediante sistema informatizado de controle de estoque.

E, ainda, estabeleça diretrizes de controle dos estoques definindo os responsáveis pela sua gestão, sem acúmulo de demais funções.

#### **Achado 09: Quantitativo de Refeições Servidas**

Mediante procedimentos de observação realizados pela equipe de auditoria nas unidades selecionadas, foi verificado que o controle de refeições servidas ao longo de cada dia é realizado através da contagem das bandejas ou pratos utilizados, após a higienização.

Ainda, foi solicitado através do Of. n.º 310, de 13 de março de 2024 (SEI n.º 70222410), Anexo I – Solicitação de Auditoria (SEI n.º 70180391), o encaminhamento do controle de Inventários que registrem a descrição e a quantidade de itens recebidos. Em resposta, a FAETEC encaminhou o SEI n.º 72136136 com modelo do quantitativo de refeições obtidos dessas contagens registrados nos Mapas de Estoque, no campo “Quantitativo Semanal / SAÍDA”, que também registra a previsão de consumo para a semana seguinte.

O parâmetro apontado (contagem das bandejas) no supramencionado documento tem o condão de nortear o abastecimento das unidades educacionais e, por conseguinte, o planejamento da DAE no momento da contratação de fornecedores de insumos alimentícios que, nos moldes atuais, considera apenas o número de alunos de determinada unidade.

Os fatos apontados demonstram fragilidades no controle do número de refeições através da contagem de bandejas, sobretudo no que diz respeito às repetições, uma vez que não ficou clara a utilização de uma nova bandeja, tampouco se essa nova bandeja não fora higienizada e recolocada para uso — não sendo, por tanto, computada na contagem. Ademais, não ficou evidente quem são os responsáveis pela contagem e pela conferência final.

Isso posto, é essencial que a FAETEC adote medidas de controle para criação de método de contagem que remeta ao número efetivo de refeições consumidas e ainda o armazenamento desses dados com nome, a matrícula e assinaturas dos responsáveis pela contagem, incluindo um campo específico para as repetições das refeições.

#### **Achado 10: Do Porcionamento de Alimentos**

Com objetivo de verificar a porção ofertada dos alimentos que compunham o cardápio do dia, observou-se nas visitas realizadas o momento em que os alunos eram servidos pelos funcionários da cozinha.

Com exceção do ISERJ, 1º Segmento, Creche e educação infantil, as unidades não estabelecem critérios e não definem horários específicos de refeição por segmento e faixa etária. Sendo assim, não há distinção no porcionamento do alimento no prato de alunos de diferentes idades.

Ademais, nos cardápios disponibilizados para os alunos nas entradas dos refeitórios não constavam informações nutricionais de cada porção de alimentos que compunham as refeições.

Acerca deste tema, cumpre destacar o que está previsto nos parágrafos 5º e 6º, do artigo 17, da Resolução n.º 06, de 08 de maio de 2020, do Conselho Deliberativo do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE:

§ 5º A porção ofertada deve ser **diferenciada por faixa etária** dos estudantes, conforme suas necessidades nutricionais diárias.

§ 6º Os cardápios de cada etapa e modalidade de ensino devem conter informações sobre o horário e tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõem, bem como **informações nutricionais** de energia e macronutrientes, além da identificação e assinatura do nutricionista. **(Grifo nosso)**

Assim, é necessário que a FAETEC apresente um plano de ação que vise à adequação das porções servidas às demandas de cada aluno, considerando, dentre outros fatores, sua faixa etária.

E, ainda, inserir nos cardápios expostos aos discentes as informações nutricionais da refeição do dia.

#### **Achado 11: Procedimento Padrão de Pesquisa de Satisfação junto aos Discentes e Familiares**

O item 6.1 do Termo de Referência, que definiu os termos pelos quais os contratos analisados seriam executados, estabeleceu que a aceitabilidade de determinado alimento pelos alunos seria um fator que influenciaria a quantidade dos gêneros alimentícios a serem requisitados aos fornecedores.

Nesse contexto, considerando a importância da aceitação do aluno para a definição do insumo a ser requisitado em maior ou menor quantidade, ou até ter sua requisição suspensa, a equipe de auditoria fez o seguinte questionamento nas visitas realizadas: Há pesquisa de satisfação das refeições servidas? De quanto em quanto tempo é realizada a pesquisa? (pergunta 27 do checklist aplicado).

Em resposta, foi informado que não há procedimento formal de pesquisa de satisfação e que a aceitabilidade dos alunos é, em regra, medida através do registro de saída das refeições.

Tendo em vista a fragilidade do controle de número de refeições servidas, fato abordado no Achado 05, e considerando a relevância da aceitação do alimento pelo discente, faz-se necessária uma ação padronizada, contínua e centralizada pela DAE no sentido de estabelecer rotinas de pesquisas de satisfação que tem o condão de nortear o abastecimento das unidades educacionais e, por conseguinte, as aquisições dos alimentos.

### **5.2.2. Dos Recursos Humanos Disponíveis**

Considerando o alcance do Programa de Trabalho Segurança Alimentar e Nutricional, o valor despendido na contratação de fornecimento de insumos alimentícios e a complexidade das etapas do processo de fornecimento de alimento aos discentes, é fundamental que os recursos humanos disponíveis sejam suficientes para alcançar eficiência e atingir os objetivos e metas propostos no PPA.

Nesse contexto, cumpre destacar que o número de funcionários designados para o desempenho da função de fornecimento de alimentos é objeto do Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, item 4.8.2 da Resolução n.º 216, de 15 de setembro de 2004. [1]

Diante do exposto, a equipe de auditoria buscou verificar nas visitas realizadas às unidades auditadas se o número de profissionais envolvidos no fornecimento de alimentação aos discentes é compatível com a complexidade e abrangência do Programa de Trabalho.

---

[1] 4.8.2 O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.

#### Achado 12: Contingente de Nutricionistas por Unidade Escolar

A atuação das Nutricionistas e Técnicas em Nutrição Dietética desempenha papel central na execução do Programa de Trabalho Segurança Alimentar e Nutricional, uma vez que essas profissionais são responsáveis por orientar a dieta dos discentes, promover ações de educação alimentar nas escolas, planejar as contratações de fornecimento de gêneros alimentícios, além de acompanhar o regular cumprimento dos contratos e controlar o fluxo e a qualidade dos alimentos servidos nas unidades escolares.

Diante do exposto, é possível depreender que para o regular cumprimento das competências retro mencionadas é necessário que o quantitativo de profissionais da área de nutrição seja compatível com o número de escolas e o quantitativo de discentes com as regiões geográficas atendidas, bem como com as responsabilidades impostas ao cargo.

Quanto à adequação do efetivo de Nutricionistas ao quantitativo de discentes por unidades escolares, cumpre destacar o previsto no art. 10 da Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas – CFN n.º 465/2010, que dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, estabelece parâmetros mínimos de referência quanto ao número de Responsável Técnico (RT) e número de Quadro Técnico (QT) no âmbito do Programa de Alimentação Escolar – PAE e dá outras providências, a saber:

Art. 10 Consideram-se, para fins desta Resolução, os seguintes parâmetros numéricos mínimos de referência, **por entidade executora**, para a educação básica:

Nº de alunos	Nº de Nutricionistas	Carga horária Técnica mínima semanal recomendada
Até 500	1 RT	30 horas
501 a 1.000	1 RT + 1QT	30 horas
1.001 a 2.500	1 RT + 2QT	30 horas
2.501 a 5.000	1 RT + 3QT	30 horas
Acima de 5.000	1 RT + 3QT e 01 QT a cada fração de 2.500 alunos	30 horas

Parágrafo Único. Na modalidade de educação infantil (creche e pré-escola), a **Unidade da Entidade Executora** deverá ter, sem prejuízo do caput deste artigo, um nutricionista para cada 500 alunos ou fração, com carga horária técnica mínima semanal recomendada de 30 (trinta) horas. **(grifo nosso)**

Diante do exposto, considerando que a Entidade Executora FAETEC dispõe de 08 nutricionistas no seu quadro de Responsável Técnico (RT) e 08 técnicas em nutrição (QT), (SEI n.º [78535068](#)), e que o corpo discente ultrapassa a quantidade de

59 mil alunos, pode-se depreender que o efetivo da FAETEC está abaixo do parâmetro mínimo de referência que deveria ser de 27 profissionais (1 RT + 3QT + 23 QT referentes que excede o parâmetro de 5.000 alunos).

Quanto à adequação da distribuição de profissionais da área de nutrição em escolas que servem alimentação, a equipe de auditoria elaborou o Quadro 05 mediante informação prestada pela DAE através do SEI n.º [78507968](#):

**Quadro 05: Profissionais de Nutrição por Escolas**

Nome	Função	Escolas
[REDACTED]	Técnica	18
[REDACTED]	Nutricionista	17
[REDACTED]	Nutricionista	16
[REDACTED]	Nutricionista	16
[REDACTED]	Técnica	15
[REDACTED]	Nutricionista	15
[REDACTED]	Técnica	13
[REDACTED]	Técnica	11
[REDACTED]	Técnica	11
[REDACTED]	Nutricionista	10
[REDACTED]	Nutricionista	10
[REDACTED]	Técnica	10
[REDACTED]	Nutricionistas	6
[REDACTED]	Técnicas	5
[REDACTED]	Nutricionista/Técnica	1
[REDACTED]	Nutricionista	1
[REDACTED]	Nutricionista/Técnica	4
[REDACTED]	Nutricionista	3
[REDACTED]	Nutricionista	3

Fonte: Elaboração própria com informações fornecidas pela DAE SEI 78507968

Através da análise do SEI n.º [78507968](#) pôde-se observar que as Nutricionistas respondem, exclusivamente, pelas escolas da região metropolitana, enquanto as Técnicas em Nutrição, além da região metropolitana, são responsáveis pelas escolas das demais regiões do estado que, inclusive, se encontram em extremos opostos no mapa geográfico do Rio de Janeiro (Norte Fluminense X Costa Verde), o que limita a frequência do cumprimento de expediente presencial destas profissionais.

Insta salientar do Quadro 05 o fato de Profissional de Nível Técnico atuar como responsável por unidades escolares, o que está em desacordo com o previsto no Artigo 4º combinado com os Artigos 1º e 2º da Resolução CFN n.º 605, de 22 de abril de 2018, que dispõe sobre as áreas de atuação profissional e as atribuições do Técnico em Nutrição e Dietética (TND), e dá outras providências, conforme transcrição abaixo:

Art. 1º Para os fins desta Resolução, adotam-se as definições constantes do Glossário de que trata o Anexo desta Resolução.

Art. 2º Para os fins desta Resolução, são definidas as áreas de atuação do Técnico em Nutrição e Dietética (TND):

I - Nutrição em Alimentação Coletiva.

II - Nutrição Clínica.

III - Nutrição em Saúde Coletiva.

IV - Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos.

[..]

Art. 4º Os TND, respeitados os limites compreendidos pelos componentes curriculares da respectiva formação escolar, poderão, nas áreas de atuação compreendidas nos incisos I, II e III do art. 2º, exercer, **sob a supervisão do nutricionista**, as atribuições previstas no Apêndice.

Parágrafo único. O TND **poderá atuar sem a supervisão de nutricionista na área de Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos, desde que não haja preparações, refeições e/ou dietas especiais, para indivíduos ou coletividades, qualquer que seja o processo de preparo, conservação e distribuição**, e que não exista a previsão legal para a obrigatoriedade do nutricionista. **(Grifo nosso)**

Portanto, a atuação de Técnicas em Nutrição como responsáveis por unidades escolares, além de poder comprometer a execução do Programa de Trabalho Segurança Alimentar e Nutricional, configura uma infração ao normativo que disciplina a atuação da carreira.

Diante dos fatos narrados, entende-se que o quantitativo de profissionais da área de nutrição da FAETEC não é suficiente para viabilizar o acompanhamento efetivo do cumprimento do programa.

Por fim, tendo em vista os apontamentos, é fundamental que a FAETEC realize levantamento do atual quadro de profissionais da área de nutrição, considerando a distribuição geográfica e número de alunos, e avalie a necessidade de contratações de novos nutricionistas.

### Achado 13: Profissionais de Cozinha com Acúmulo de Funções

A Resolução ANVISA n.º 216/2004 estabelece no item 4.11.2 que:

Os serviços de alimentação devem dispor de Procedimentos Operacionais Padronizados que contenham “as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades” (Grifo nosso).

Isto posto, a equipe de auditoria realizou testes de observância nas unidades escolares selecionadas com vistas a verificar se através do quantitativo de profissionais alocados nas atividades de cozinha seria viável o desempenho das funções de preparação do alimento e de higienização do local e dos utensílios utilizados de forma segregada, e com a especificação dos responsáveis pelas atividades de acordo com seus respectivos cargos e funções.

As situações encontradas estão relatadas no Quadro 06:

**Quadro 06: Profissionais de cozinha na unidades auditadas**

Questões observadas	Unidade escolar
São 8 funcionários na cozinha, sendo que 2 estavam de férias no dia da visita.	ETE Adolpho Bloch
9 funcionários na cozinha, sendo todos contratados terceirizados.	ETE Juscelino Kubitschek
Funcionário terceirizado responsável pela cozinha recebe as mercadorias e controla o estoque, que tem livre acesso a todos os cozinheiros.	
17 funcionários na cozinha, sendo 15 destes contratados terceirizados.	CETEP Marechal Hermes
8 funcionários + 1 assistente serviços gerais (ASG) + 1 limpeza. 2 destes, fiscais do contrato.	ETE República
4 funcionários, sendo 2 cozinheiras e 2 ajudantes de cozinha.	Creche Casa da Criança
Funções de estoque, cozinha e magarefe acumuladas por uma única funcionária da cozinha.	
5 funcionários na cozinha, sendo 2 destes servidores da FAETEC.	ETE João Luiz do Nascimento
Cozinheiro responsável tem acesso irrestrito ao estoque, que tem como responsável servidora da fundação que é da carreira de auxiliar de serviços gerais.	
6 funcionários na cozinha. Todos são contratados terceirizados.	ETE Imbariê
Cozinheira é responsável por manusear o estoque e registrar seu fluxo.	
São 11 funcionários na cozinha, sendo 10 destes contratados terceirizados.	ETE Henrique Lage
Cozinheiro responsável tem acesso irrestrito ao estoque, que tem como responsável servidora da fundação que é da carreira de auxiliar de serviços gerais.	
7 funcionários na cozinha, sendo 2 cozinheiras, 2 ajudantes e 3 contratados terceirizados.	ISERJ – Creche e Educação Infantil
4 funcionários na cozinha, todos são contratados terceirizados.	ISERJ – 1º segmento
9 funcionários na cozinha.	ISERJ – 2º segmento

Fonte: Elaboração própria com base nos testes de observância

Cumprir destacar que no decorrer das visitas técnicas, foi relatada pelos funcionários a ausência de segregação de funções e existência de sobrecarga de tarefas que, em ambientes de cozinha, podem favorecer a ocorrência de contaminação cruzada.

Diante do exposto, cumpre a FAETEC criar diretrizes definindo claramente a segregação das funções considerando a complexidade do processo de manuseio e estocagem do insumo, preparação do alimento, e higienização de cozinhas, estoques e refeitórios;

Além disso, faz-se necessário realizar um estudo para avaliar o quantitativo do número de profissionais de cozinha por unidades escolares que fornecem alimentação, estabelecendo um contingente adequado de profissionais de cozinha por unidades que servem refeição e planejar a contratação de funcionários para essas unidades escolares, se for o caso.

### 5.2.3. Da Estrutura das Escolas que Fornecem Alimentação

A estrutura das escolas que pretendem fornecer alimentação aos discentes é avaliada previamente pela Divisão de Alimentação da FAETEC como forma de habilitar, ou não, a unidade escolar para o fornecimento de refeições.

Essa avaliação é realizada mediante visitas técnicas, nas quais é observada a conformidade das questões relativas à estrutura da escola e à capacidade da área de distribuição, aos padrões estabelecidos pela DAE. O Checklist para recebimento de merenda, utilizado nas visitas técnicas, foi juntado ao processo mediante Documento SEI [72375167](#).

Sendo assim, considerando que as unidades auditadas foram avaliadas pela DAE, e habilitadas para fornecer alimentação aos discentes, passamos a analisar neste subitem as condições nas quais o *Programa de Trabalho Segurança Alimentar e Nutricional* é executado nessas unidades da FAETEC.

#### Achado 14: Das instalações e equipamentos destinados à recepção e estocagem dos insumos, e ao preparo e consumo das refeições.

A equipe de auditoria buscou verificar nas visitas técnicas realizadas se a estrutura física das unidades escolares estava apta a proporcionar um fluxo ordenado de alimentos, de forma que as etapas de recebimento, estocagem, preparação e consumo se desenvolvessem em ambientes distintos e em condições seguras e adequadas às boas práticas higiênico-sanitárias.

As análises realizadas consistiram em verificar a conformidade entre o resultado dos testes de observância realizados e as Boas Práticas para Serviços de Alimentação, constante no item 4 da Resolução ANVISA n.º 216/2004 e no Manual Técnico e Administrativo da DAE. Os registros fotográficos, bem como a descrição das Diretrizes estabelecidas, foram juntados ao Processo SEI-320001/000438/2024 (doc. [94083017](#)). No Quadro 07, abaixo, seguem transcritas as questões observadas nas visitas:

Quadro 07: Da estrutura das escolas que fornecem alimentação

Unidades Escolares	Questões Observadas	Diretrizes Não Atendidas
ETE Adolpho Bloch	<ul style="list-style-type: none"> <li>Possui ligações elétricas expostas, prateleira enferrujada, material de limpeza no estoque, caixa de papelão dentro dos equipamentos de refrigeração de alimentos.</li> <li>Não possui barreira de proteção na exposição do alimento preparado na área de consumo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolução n.º 216/2004 – Subitens: 4.1.9; 4.1.15; 4.2.7; 4.7.6; 4.8.3; 4.10.2; 4.10.4</li> <li>Manual DAE (SEI n.º 72134470) - Itens 2.1 e 6</li> </ul>
Creche Casa da Criança	<ul style="list-style-type: none"> <li>Possui parede do estoque com rachaduras, balança enferrujada.</li> <li>O ar-condicionado do estoque não é vedado completamente e apresenta goteira.</li> <li>Não utilizam máscaras para servir as refeições.</li> <li>Não possui barreira de proteção na exposição do alimento preparado na área de consumo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolução n.º 216/2004 – Subitens: 4.1.3; 4.1.4; 4.1.11; 4.1.15; 4.1.17; 4.2.7; 4.7.6; 4.8.3; 4.10.2; 4.10.4</li> <li>Manual DAE (SEI n.º 72134470) - 2.1; 2.2; 2.5</li> </ul>
ETE Ferreira Viana	<ul style="list-style-type: none"> <li>Possui escada de madeira no estoque, ligações elétricas expostas, geladeira enferrujada.</li> <li>Foram encontrados pombos dentro do refeitório, inclusive em cima da mesa.</li> <li>Não possui ar-condicionado nos estoques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolução n.º 216/2004 – Subitens: 4.1.7; 4.1.9; 4.1.15; 4.3.1; 4.10.1</li> <li>Manual DAE (SEI n.º 72134470) - 2.1</li> </ul>
ETE Imbariê	<ul style="list-style-type: none"> <li>Possui ligações elétricas expostas, geladeiras enferrujadas.</li> <li>Não há circulação de ar no estoque seco.</li> <li>Não possui nenhuma entrada de ar além da porta.</li> <li>Não utilizam máscaras para servir as refeições.</li> <li>Não possui barreira de proteção na exposição do alimento preparado na área de consumo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolução n.º 216/2004 – Subitens: 4.1.9; 4.1.10; 4.1.15; 4.2.7; 4.7.6; 4.8.3; 4.10.2; 4.10.4</li> <li>Manual DAE (SEI n.º 72134470) - 2.1; 2.5</li> </ul>
ETE Henrique Lage	<ul style="list-style-type: none"> <li>Escada guardada no estoque seco e vassouras no estoque de congelados. Cozinheiros manipulam o estoque.</li> <li>Sobremesa já cortada estava na sala de cortes para mantê-la refrigerada.</li> <li>Equipamento que refrigera a câmara fria está enferrujado.</li> <li>Não possuem ar-condicionado nos estoques.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Resolução n.º 216/2004 – Subitens: 4.1.7; 4.1.11; 4.2.7; 4.7.6; 4.8.3; 4.10.2; 4.10.4</li> <li>Manual DAE (SEI n.º 72134470) - 2.1; 2.5</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Não utilizam máscaras para servirem as refeições.</li> <li>• Não possui barreira de proteção na exposição do alimento preparado na área de consumo.</li> </ul>	
ISERJ – 1º segmento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Possui uma placa de chão molhada e esfregão no estoque.</li> <li>• Não possui ar-condicionado nos estoques.</li> <li>• Não utilizam máscaras para servirem as refeições.</li> <li>• Não possui barreira de proteção na exposição do alimento preparado na área de consumo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolução n.º 216/2004 – Subitens: 4.1.7; 4.10.2; 4.10.4</li> <li>• Manual DAE (SEI n.º 72134470) - 2.1</li> </ul>
ISERJ – 2º segmento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Possui parede do estoque descascando e com azulejos faltando.</li> <li>• Não utilizam máscaras para servirem as refeições.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolução n.º 216/2004 – Subitens: 4.1.3; 4.10.2</li> </ul>
ISERJ – Creche e Educação Infantil	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Possui um freezer onde estão armazenados peixe e frango juntos.</li> <li>• Não utilizam máscaras para servirem as refeições.</li> <li>• Não possui barreira de proteção na exposição do alimento preparado na área de consumo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolução n.º 216/2004 – Subitens: 4.10.2; 4.10.4</li> <li>• Manual DAE (SEI n.º 72134470) - 2.1; 2.2</li> </ul>
ETE João Luiz do Nascimento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• As paredes dos estoques são feitas de tijolos.</li> <li>• Teto do estoque de hortifruti descascando.</li> <li>• As janelas da cozinha não possuem tela de proteção.</li> <li>• Possui rádio, vassoura e pá na sala de estoque de secos e congelados.</li> <li>• Não utiliza paletes.</li> <li>• As estantes começam um pouco acima do nível do chão e são feitas de cimento e madeira.</li> <li>• Cozinheiros manipulam o estoque.</li> <li>• Não utilizam máscaras para servirem as refeições.</li> <li>• Não possui barreira de proteção na exposição do alimento preparado na área de consumo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolução n.º 216/2004 – Subitens: 4.1.3; 4.1.4; 4.1.7; 4.1.17; 4.7.6; 4.8.3; 4.10.2; 4.10.4</li> <li>• Manual DAE (SEI n.º 72134470) - 2.2</li> </ul>
ETE Juscelino Kubitschek	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Possui um forno no mesmo ambiente das geladeiras do hortifruti, não possui separação até o teto da sala de cortes para a cozinha, ligações elétricas expostas.</li> <li>• Refeitório abafado.</li> <li>• Não possui ar-condicionado nos estoques.</li> <li>• Não utilizam máscaras para servirem as refeições.</li> <li>• Não possui barreira de proteção na exposição do alimento preparado na área de consumo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolução n.º 216/2004 – Subitens: 4.1.2; 4.1.9; 4.1.17; 4.7.5; 4.10.2</li> <li>• Manual DAE (SEI n.º 72134470) - 2.1</li> </ul>
CETEP Marechal Hermes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sala de estoque com paredes e teto descascando.</li> <li>• Possui ligações elétricas expostas, palete de madeira na sala de estoque seco.</li> <li>• Alguns itens do estoque não possuem data de entrada.</li> <li>• Não possui ar-condicionado nos estoques.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolução n.º 216/2004 – Subitens: 4.1.3; 4.1.9; 4.1.17; 4.7.5; 4.10.2</li> <li>• Manual DAE (SEI n.º 72134470) - 2.1</li> </ul>
ETE República	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Possui paletes e prateleiras de madeira em seu estoque.</li> <li>• Não possui ar-condicionado nos estoques.</li> <li>• Não utilizam máscaras para servirem as refeições.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolução n.º 216/2004 – Subitens: 4.1.17; 4.7.6; 4.10.2</li> <li>• Manual DAE (SEI n.º 72134470) - 2.1</li> </ul>
Situações comuns a todas as unidades visitadas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Não há um funcionário específico para a limpeza das áreas reservadas ao alimento.</li> <li>• Os alimentos colocados nas prateleiras encostam-se à parede.</li> <li>• Funcionários da cozinha desempenham todas as funções aumentando o risco de contaminação cruzada.</li> <li>• Não utilizam luvas descartáveis para servirem as refeições.</li> <li>• Monitoramento de temperatura realizado pelo banho-maria, este em níveis, não sendo possível averiguar a temperatura.</li> <li>• Os talheres não são embalados individualmente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolução n.º 216/2004 – Subitens: 4.2.7; 4.7.6; 4.8.3; 4.9.2; 4.10.2; 4.10.3</li> <li>• Manual DAE (SEI n.º 72134470) - 2.1; 2.5</li> </ul>

Fonte: Elaboração própria com base nos testes de observância e normativos atinentes ao tema.

Por todo o exposto, diante das inconformidades observadas, faz-se necessário que a alta gestão da FAETEC, com o apoio da DAE e do setor responsável pela infraestrutura, elabore um plano de ação com vistas a adequar as instalações das unidades escolares.

#### Achado 15: Instrumentos para o controle de qualidade das refeições servidas

Ao elaborar o Manual de Orientações Técnicas e Administrativas (SEI n.º 72134470), a DAE fez constar como referência a Portaria CVS n.º 05, de 09 de abril de 2013, do Centro De Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo.

Isto posto, considerando as boas práticas previstas neste normativo no que concerne à coleta de amostra de refeições, cumpre destacar o previsto no artigo 52, que segue transcrito:

Art. 52º. Para auxiliar a esclarecer a ocorrência de doença transmitida por alimento devem ser guardadas amostras de pratos prontos elaborados em serviços de alimentação, que oferecem refeições prontas para alimentação coletiva, tais como cozinhas industriais de empresas, restaurantes comerciais por quilo, bufê, **cozinhas e restaurantes de escolas**, creches, asilos, presídios e hospitais. [...] **(Grifo nosso)**

Com o objetivo de verificar a aderência dos procedimentos realizados nas unidades auditadas à boa prática retromencionada, a equipe de auditoria aplicou questionário nas visitas realizadas, do qual constava a seguinte pergunta: *É coletada uma amostra diária da refeição (não computada no quantitativo total a ser distribuída diariamente) para a fiscalização avaliar?*

Em resposta, em que pese a DAE ter indicado a Portaria CVS n.º 05, de 09/04/2013, como referência, foi informado que as unidades da FAETC não dispõem dos insumos necessários para a coleta, como sacos estéreis, além de não possuir convênio com laboratórios que realizem análises de amostras.

Quanto à aferição de temperatura dos alimentos, cumpre destacar os itens a seguir transcritos da Resolução n.º 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária:

#### 4.7 MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

[...]

4.7.3 [...] **A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.**

[...]

#### 4.8 PREPARAÇÃO DO ALIMENTO

[...]

4.8.9 A eficácia do tratamento térmico **deve ser avaliada pela verificação da temperatura** e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.

[...]

#### 4.9 ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO

4.9.2 O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. **A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.**

4.10.3 Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. **A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada. (Grifo nosso)**

[...]

Pode-se observar que o Regulamento Técnico, ao Estabelecer os procedimentos de Boas Práticas, evidencia a importância do controle de temperatura em todas as etapas que compreendem o processo de fornecimento da refeição ao discente como forma de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

Nesse contexto, a equipe de auditoria, ao aplicar o questionário nas visitas realizadas, fez o seguinte questionamento às unidades auditadas: *É realizada a aferição da temperatura dos alimentos?*

Em resposta, foi informado que as unidades escolares não possuem equipamentos necessários para a aferição de temperatura dos gêneros alimentícios, apesar deste tema ser exaustivamente abordado no Regulamento Técnico de Boas Práticas.

Diante do exposto, é essencial a FAETEC elaborar plano de ação com vistas a adquirir os insumos e equipamentos necessários para o controle de qualidade das refeições servidas, bem como avaliar a possibilidade de firmar acordo de cooperação

com laboratórios que realizem análises de amostras.

### 5.3. Da fiscalização do fornecimento de alimento aos discentes

Objetivando o efetivo acompanhamento de contrato de gestão, é necessário que a Comissão de Gestão, Acompanhamento e Fiscalização, cujas atribuições estão elencadas no art. 12 do Decreto n.º 45.600/2016, estabeleça uma interlocução permanente com a contratada.

Ademais, cumpre ressaltar que a FAETEC possui em sua estrutura administrativa, constante no Regimento Geral da Fundação, homologado através da Portaria FAETEC/PR n.º 346, de 04 de maio de 2012, a Divisão de Alimentação Escolar – DAE, cujas competências estão previstas no Art. 50.

Neste contexto, objetivando avaliar a gestão de contratos de merenda, bem como a atuação dos fiscais e dos gestores nas contratações em tela, no tocante ao regular cumprimento das obrigações pactuadas; a equipe de auditoria realizou testes de observância e análise documental dos Processos SEI elencados no Quadro 08 que continham relatórios da comissão fiscalizadora, bem como termos circunstanciados de recebimento definitivo:

Quadro 08: Processos de Fiscalização/Pagamento analisados

Contratação		Fiscalização e Pagamento	
Número	Descrição	Processo	Processo
019/2023	Lote I - Estocáveis (Secos + Lanche) – Não perecíveis e/ou baixa perecibilidade	SEI-260005/008642/2023	SEI-260005/010643/2023
			SEI-260005/010622/2023
			SEI-260005/010574/2023
			SEI-260005/001415/2024
			SEI-260005/001729/2024
			SEI-260005/002100/2024
			SEI-260005/002361/2024
			SEI-260005/002958/2024
020/2023	LOTE II - Gelados e Congelados - alta perecibilidade	SEI-260005/008648/2023	SEI-260005/009875/2023
			SEI-260005/010321/2023
			SEI-260005/010420/2023
			SEI-260005/010581/2023
021/2023	LOTE III Hortifrutí - alta perecibilidade	SEI-260005/008649/2023	SEI-260005/010585/2023
			SEI-260005/001656/2024
			SEI-260005/001839/2024
			SEI-260005/002094/2024
			SEI-260005/002381/2024

Fonte: Elaboração própria com base nos dados extraídos dos TRs

O resultado das análises processuais com base nos normativos citados consubstanciaram os achados de auditoria dispostos no subitem a seguir.

#### 5.3.1. Do recebimento do objeto contratado

No tocante ao recebimento do objeto contratado, o parágrafo segundo da cláusula oitava, comum a todos os contratos em análise, prevê que os suprimentos serão recepcionados pela Fundação da seguinte forma:

- a. Provisoriamente, após parecer circunstanciado, que deverá ser elaborado pela comissão de fiscalização mencionada no Parágrafo Primeiro, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega do bem/produto;
- b. Definitivamente, após verificação da qualidade e quantidade do material, após decorrido o prazo de 5 (cinco) dias, para observação e vistoria que comprove o exato cumprimento das obrigações contratuais.

Quanto ao Documento que tem o condão de registrar provisoriamente o recebimento dos produtos, a equipe de auditoria verificou que é através do Relatório da Comissão Fiscalizadora que a Fundação atesta formalmente a data da entrega, bem como a adequação dos insumos alimentícios às características definidas.

Cumprir destacar que a análise da conformidade é realizada mediante o confronto entre a Nota Fiscal dos insumos alimentícios entregues e o pedido da DAE, e não com as especificações no termo de referência. Ademais, essas análises têm sido realizadas na mesma data da entrega, conforme registros constantes nos relatórios das comissões fiscalizadoras.

Quanto ao recebimento definitivo, este se concretiza mediante Termo Circunstanciado de Recebimento Definitivo, assinado pelo(a) gestor(a) do contrato que declara que os itens foram recebidos de forma satisfatória em relação à(s) nota(s) fiscal(is) de referência.

#### **Achado 16: Das etapas de recebimento do contrato**

Conforme definido na cláusula oitava comum aos contratos relativos ao Programa de Trabalho Nutrição Escolar, os produtos alimentícios são recepcionados de forma provisória, em até 48 (quarenta e oito) horas após a entrega, mediante parecer circunstanciado.

É nesta etapa que a FAETEC deve atestar a data em que os produtos foram recebidos, bem como relatar a quantidade e as condições em que esses foram entregues para que, posteriormente, as análises de qualidade e conformidade em relação às especificações constantes no termo de referência sejam realizadas no Termo Circunstanciado de Recebimento Definitivo.

No entanto, foi verificado através de análise documental que o atesto de entrega e as análises de conformidade estão sendo realizados no mesmo momento e, em alguns casos, por funcionários terceirizados e por servidores que não fazem parte da comissão de fiscalização.

Somado a esse fato, o pedido da DAE está sendo utilizado como documento de referência no procedimento de análise da conformidade, enquanto que essa verificação deveria ser embasada nas especificações constantes no Termo de Referência, documento este que deve ser de conhecimento de todos os membros da comissão de fiscalização.

Por todo o exposto, é essencial que a FAETEC elabore um documento de orientação sobre as rotinas de acompanhamento do processo de fiscalização dos contratos, segundo os parâmetros do Termo de Referência, realizado por membros designados para a comissão de fiscalização, que, obrigatoriamente, devem possuir matrícula ativa no Estado (conforme art. 5º do decreto 42.301/20210).

#### **Achado 17: Dos Relatórios de fiscalização**

A equipe de auditoria, ao analisar as notas fiscais entregues pela contratada à FATEC, verificou que foram apontadas inconsistências entre os produtos descritos nos documentos e os efetivamente recepcionados pelas escolas.

No entanto, tais inconsistências não foram apontadas nos relatórios de fiscalização correspondentes. Cumprir destacar que o modelo de Relatório da Comissão Fiscalizadora não contém a descrição dos itens e as respectivas quantidades descritas no Termo de Referência.

No Quadro 09, a equipe de auditoria elencou as observações constantes nas notas fiscais que não ensejaram ressalvas nos relatórios:

Quadro 09: Relatório de Fiscalização X Notas Fiscais

Unidade	Relatório de Fiscalização		Nota Fiscal	
	Processo SEI-260005/	Ressalva	N.º NF	Observação
ETE Ferreira Viana	002381/2024	Placa do caminhão utilizado na entrega não confere com a placa da NF; devolução de 70 kg de ovos de marca não licitada	869607	Devolveu ovos de marca não solicitada; faltando diversos itens de hortifrut; entrega parcial (fl.03)
	001656/2024	Placa do caminhão utilizado na entrega não confere com a placa da NF; e Marcas de arroz, feijão e azeite não licitados	878852	Ficou faltando 1 kg de limão (fl. 09)
	010574/2023	Placa do caminhão utilizado na entrega não confere com a placa da NF e Abacaxi fora das especificações.	857402	Foi devolvido 40kg de abacaxi e 30kg de tomate impróprio para consumo. Em 17/11 foi repostado, faltando 7kg de abacaxi. (fl. 06)
	001415/2024	Placa do caminhão utilizado na entrega não confere com a placa da NF; e Marcas não solicitadas	878851	Grande quantidade de itens de marcas não solicitadas e itens não solicitados (fl. 06)
	010574/2023	Placa do caminhão utilizado na entrega não confere com a placa da NF	861063	Faltou Itens de hortifrut (fl. 26), não constou no relatório
ETE Adolpho Bloch	010622/2023	Relatório sem ressalvas	857400	Faltou 2 cx. de cookie (192 unidades) e 1 cx. de óleo (20 unidades) - fl. 03
ISERJ ED Infantil	010574/2023	Relatório sem ressalvas	857410	Faltou Itens de hortifrut (fl. 10)

Fonte: Elaboração própria com base em notas fiscais e relatórios de fiscalização constantes nos processos SEI analisados

O relatório de fiscalização tem o condão de apresentar inconsistências observadas na etapa do recebimento provisório dos insumos, e que o não registro dessas inconsistências no recebimento preliminar pode comprometer a etapa posterior (recebimento definitivo) no tocante à análise das conformidades e qualidade definidas no TR.

Isto posto, é fundamental que a FAETEC elabore modelo de Relatório de fiscalização que conste a descrição dos itens e as respectivas quantidades descritas no Termo de Referência e controle as atividades dos fiscais do contrato com vistas a fazer constar em seus relatórios todas as inconsistências verificadas no recebimento.

#### Achado 18: Das análises nos Termos Circunstanciados de Recebimento Definitivo

O documento que formaliza o recebimento definitivo do objeto contratado, nos termos do parágrafo segundo “b” da cláusula oitava comum aos contratos relativos ao Programa de Trabalho Nutrição Escolar, é o Termo Circunstanciado de Recebimento Definitivo, que é elaborado pelo gestor do contrato, e tem o condão de comprovar o exato cumprimento das obrigações contratuais mediante verificação da adequação dos produtos entregues aos padrões de qualidade e à quantidade definidas no Termo de Referência.

Para tanto, é necessário que essa verificação tenha embasamento em critérios técnicos, nos atestes da comissão de fiscalização e em demais documentos fiscais, bem como em eventuais observações e vistorias realizadas pelos gestores quando necessário. Além disso, é de suma importância que a elaboração do Termo seja realizada de forma tempestiva com vista a declarar formalmente à Contratada eventuais falhas no cumprimento do objeto contratado e, em tempo hábil, solicitar a regularização ou aplicar as sanções quando for o caso.

Nesse contexto, a equipe de auditoria, com objetivo de apurar os critérios de avaliação dos gestores dos contratos no que tange à verificação do cumprimento das obrigações contratuais, observou que não constavam nos termos circunstanciados de recebimento definitivo analisados, os critérios de avaliação dos produtos fornecidos, bem como o grau de atendimento aos requisitos estabelecidos e aos critérios de aceitação predefinidos. No lugar de análises embasadas em critérios técnicos, bem como em relatórios preliminares de fiscalização, os Gestores limitaram-se em informar no Termo Circunstanciado de Recebimento Definitivo que “o fornecimento de insumos alimentícios à Rede FAETEC, foram entregues de forma satisfatória referente à(s) Nota(s) Fiscal (is)”.

Ademais, foi verificado que o prazo de 5 (cinco) dias, estipulado para elaboração do Termo Circunstanciado de Recebimento Definitivo, não foi cumprido nos processos de Pagamento/Fiscalização do quadro 08 analisados, a exceção do Termo do Documento

SEI 64603542 do Processo SEI-260005/010420/2023, que trata da Fiscalização/Pagamento dos gêneros alimentícios referentes ao Contrato 020/2023.

Por todo o exposto, é possível concluir que a intempestividade na elaboração do Termo Circunstanciado de Recebimento Definitivo, bem como a falta de embasamento técnico na análise de conformidade, podem comprometer o efetivo acompanhamento do cumprimento das obrigações contratuais.

Sendo assim, cumpre a FAETEC criar documento de orientação (modelo do Termo Circunstanciado de Recebimento Definitivo no qual constem os padrões de qualidade e as quantidades definidas, comprobatório do atendimento das exigências contratuais) aos gestores e fiscais do contrato, com vistas a garantir que possíveis inconformidades dos insumos entregues sejam informadas tempestivamente à empresa contratada.

## 6. CONCLUSÃO

A análise do cumprimento do objetivo do Programa do PPA - Segurança Alimentar e Nutricional pela FAETEC permitiu verificar que as unidades da FAETEC, em essência, estão fornecendo refeições aos discentes conforme proposto no PPA, e o termo de referência dos contratos de fornecimento de gêneros alimentícios.

Entretanto, foi possível identificar fragilidades na operacionalização do cumprimento do programa, dos controles internos e da fiscalização do fornecimento de alimentos.

As causas para as falhas apontadas decorrem, provavelmente, de problemas de planejamento e governança.

Com objetivo de conferir maior efetividade às ações de controle, de agregar valor no aperfeiçoamento da gestão e de fomentar a adoção de medidas corretivas no planejamento, execução do programa Segurança Alimentar e Nutricional, esta CGE, durante reunião de busca conjunta de soluções admite manifestação do auditado quanto aos achados redigidos pelo presente relatório.

Nessa etapa, o Órgão também poderá apresentar as razões e/ou justificativas quanto à viabilidade das recomendações a serem exaradas pela CGE.

Posteriormente, esta equipe de auditoria fará uma avaliação dessa manifestação, a qual irá compor o Relatório Definitivo.

---

Superintendente

---

Auditor do Estado

---

Auditor do Estado