



RELATÓRIO I DA COORDENADORIA DO SISTEMA DE CONTROLE INTERNO

1-INTRODUÇÃO

Dada a sua relevância, o Controle Interno na Administração Pública constitui determinação de índole constitucional. Dispõe o artigo 31 da Constituição Federal que a fiscalização do Município é exercida pelo Poder Legislativo Municipal, mediante controle externo, e pelos sistemas de controle interno do Poder Executivo Municipal, na forma da lei. Por sua vez o artigo 74 da Magna Carta estabelece que o Sistema de Controle Interno deve ter atuação sistêmica e integrada com o controle externo exercido pelo Poder Legislativo, com apoio do Tribunal de Contas.

No Município de Feira Nova, o Controle Interno foi estruturado através da Lei Municipal nº 469/2009 de 30 de junho, visando dar suporte ao Sistema de Controle Externo, acompanhar e fiscalizar as ações do Poder Município, bem como cumprir o que determina o disposto no artigo 113 da Constituição Federal de 1988 e artigo 119 da Lei de Responsabilidade Fiscal.

O Fundo Municipal de Saúde, órgão municipal fiscalizado e objeto deste relatório, tem como objetivo, criar condições financeiras e de gerência dos recursos destinados ao desenvolvimento das ações de saúde, executadas ou coordenadas pela Secretaria Municipal de Saúde.

2-OBJETIVO DA AUDITORIA

O presente trabalho teve por objetivo acompanhar, analisar e fiscalizar a situação física, instalações do Hospital Municipal e duas Unidades Básicas de Saúde. A equipe do Controle Interno realizou visitas durante o período de 05 a 07 de agosto de 2019.

3-ESCOPO E METODOLOGIA

A estrutura de unidades de Saúde do Município, atualmente, é a seguinte:

8 Unidades Básicas de Saúde – Sendo 6 na Zona urbana e 2 na Zona Rural;
1 Unidade Hospitalar – Localizada na Zona Urbana do Município.

A amostra para levantamento foi selecionada com base no número de atendimentos e importância da unidade de saúde para a população e ainda contemplando unidades existentes nas áreas rural e urbana.

Como as visitas deram norte para a composição do específico e em seguida a um relatório geral sobre a situação das UBS, as fiscalizações tiveram como foco, no eixo principal: estrutura física; eventuais problemas relacionados estrutura; eventuais problemas relatados por usuários, etc.

A metodologia utilizada foi a coleta de dados verificados em visitas técnicas, através da aplicação de questionários e entrevistas com roteiros padronizados. Também foram registrados imagens fotográficas e entrevistas.

Foi realizada visita de acompanhamento no Hospital municipal e nas UBS São José da Cachoeira e Augusto Pedro, tendo como objetivo, observar a estrutura física dos mesmos.



4-ACHADOS

Encerradas as visitas in loco, foi possível verificar as seguintes inconsistências que merecem ser relatadas e após recomendadas às devidas correções:

4.1. HOSPITAL MUNICIPAL JOSEFA EUSÉBIA DA ROCHA (SEDE DO MUNICÍPIO)

- a) Falta de cobertura na área de lavagem de louças e panelas;
- b) Banheiro da sala dos médicos, dos enfermeiros e dos técnicos em enfermagem com vazamento, mancha na cerâmica, chuveiro com ferrugem, paredes com infiltração e mofo;
- c) Lavanderia de roupa em condições precárias.

4.2. UBS SÃO JOSÉ DA CACHOEIRA (SEDE DO MUNICÍPIO):

Não foram encontradas irregularidades que merecessem destaque neste relatório.

4.3. NA UBS AUGUSTO PEDRO (SEDE DO MUNICÍPIO):

- a) Sala de acolhimento e sala de observação sem pia, vidro quebrado na janela do consultório odontológico, infiltrações no teto e parede, e área da calçada de trás rachada com buraco enorme;
- b) Fichários dos prontuários com gavetas danificadas;

5- RESPONSABILIDADE

Evidências – Registros fotográficos (em anexo)

Responsável: Darlene Cândido Gonzaga de Lemos (Secretária de saúde)

6- CONSOLIDAÇÃO DOS ACHADOS

- a) Espaço da área de lavagem de louças, talheres e utensílios utilizados em copa e cozinha, a céu aberto;
- b) Local de repouso dos médicos, enfermeiros e técnicos de enfermagem (Quarto e banheiro) com presença de infiltração mofo e chuveiro com presença de ferrugem;
- c) Piso do quarto dos médicos com estruturas precárias;
- d) Banheiro com vaso sanitário sem vedação e assento com tampa e piso manchado demonstrando desgaste do tempo;
- e) Quarto dos enfermeiros com infiltração e mofo nas paredes;
- f) Banheiro dos técnicos se encontra com piso e parede manchados, chuveiro com presença de ferrugem, fio do chuveiro aparente, suporte de lâmpada não fixo, preso apenas ao fio e armário com presença de ferrugem;



- g) Lavanderia do hospital Municipal em condições precárias;
- h) Sala de acolhimento e sala de observação da UBS sem pia, vidro quebrado na janela do consultório odontológico, infiltrações no teto e parede, e área da calçada de trás rachada e com buraco;
- i) A Unidade Básica de Saúde Augusto Pedro encontra-se com a sala de acolhimento e a de observação sem pia, e abertura dos canos facilitando a saída de insetos como baratas. Vidro da janela do consultório odontológico encontra-se quebrado, há infiltração no teto e parede nesse consultório e na sala em anexo. O piso da calçada na parte de trás se encontra com rachaduras e vala, podendo ocasionar acidente.

7- RECOMENDAÇÕES

Considerando os achados já citados neste relatório, recomendamos o que segue:

- 1- Que seja providenciada a construção de lavanderia para louças na forma definida pela vigilância sanitária, bem como a instalação de lavadora de louças, evitando assim, a contaminação dos objetos;
2. Efetuar reforma no espaço da lavanderia de roupas de acordo com a legislação vigente;
3. Reformar as áreas de repouso (quartos) dos médicos, enfermeiros e técnicos em enfermagem, inclusive reequipar os ambientes com móveis (Cama, colchões, armários, etc) em números suficientes para acomodar os servidores de forma salubre;
4. Instalar lavabo (pia) nas salas de acolhimento de observação, uma vez que existe a pré-disposição das instalações (canos, etc) por onde insetos podem ter acesso aos ambientes. Neste quesito, recomendamos que seja realizada dedetização periodicamente para controle das pragas e vetores em todas as unidades de saúde do Município, incluindo Hospital Municipal;

Feira Nova, 14 de agosto de 2019.

ELIZAMA MARIA GONZAGA VIEIRA
Coordenadora do Controle Interno

SUÊNIA KAMILLA DOS SANTOS SILVA
Técnica do Controle Interno

Ilma Sr^a Darlene Cândido Gonzaga de Lemos – Secretária Municipal de Saúde do Município de Feira Nova-PE



Documento Assinado Digitalmente por: DANILSON CANDIDO GONZAGA, ELIZAMA MARIA GONZAGA VIEIRA
Acesse em: <https://etce.tce.pe.gov.br/epp/validaDoc.seam> Código do documento: 75e796e8-eb1d-4657-8e85-140bc25f6fff

ANEXO I

ÁREA EXTERNA DA COZINHA DO HOSPITAL MUNICIPAL

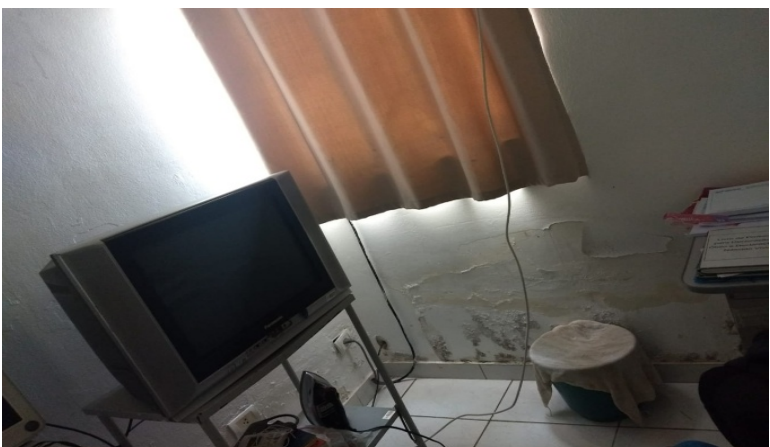


Documento Assinado Digitalmente por: DANILSON CANDIDO GONZAGA, ELIZAMA MARIA GONZAGA VIEIRA
Acesse em: <https://tce.tce.pe.gov.br/epp/validaDoc.seam> Código do documento: 75e796e8-eb1d-4657-8e85-140bc25f6fff

QUARTOS E BANHEIROS DO REPOUSO DOS MÉDICOS, ENFERMEIROS E TÉCNICOS EM ENFERMAGEM



Documento Assinado Digitalmente por: DANILSON CANDIDO GONZAGA, ELIZAMA MARIA GONZAGA VIEIRA
Acesse em: <https://etce.tce.pe.gov.br/epp/validaDoc.seam> Código do documento: 75e796e8-eb1d-4657-8e85-140bc25f6ff





Documento Assinado Digitalmente por: DANILSON CANDIDO GONZAGA, ELIZAMA MARIA GONZAGA VIEIRA
Acesse em: <https://etce.tce.pe.gov.br/epp/validaDoc.seam> Código do documento: 75e796e8-eb1d-4657-8e85-140bc25f6fff



LAVANDERIA DO HOSPITAL MUNICIPAL



UBS AUGUSTO PEDRO FICHÁRIO



CONSULTÓRIO ODONTOLÓGICO E DEMAIS SALAS





Documento Assinado Digitalmente por: DANILSON CANDIDO GONZAGA, ELIZAMA MARIA GONZAGA VIEIRA
Acesse em: <https://tce.tce.pe.gov.br/epp/validaDoc.seam> Código do documento: 75e796e8-eb1d-4657-8e85-140bc25f6fff

CALÇADA DA UBS AUGUSTO PEDRO NA PARTE DE TRÁS



RELATÓRIO II DA COORDENADORIA DO SISTEMA DE CONTROLE INTERNO

I. INTRODUÇÃO

O presente instrumento apresenta os resultados dos exames realizados sobre atos e consequentes fatos de gestão, ocorridos na Unidade Auditada, no período de 22/08 a 19/09/2019, tendo por objetivo Certificar da correta aquisição, armazenamento e distribuição da Merenda Escolar e das ações realizadas em face da Matriz de Riscos e Controles – MRC aplicável aos processos de gestão do programa de alimentação e nutrição escolar no Município de Feira Nova-PE, no exercício de 2019.

Busca-se através desta, averiguar o nível de maturidade da gestão do PNAE, em face da Matriz de Riscos e Controles –MRC.

O trabalho divide-se em 02 (duas) etapas, na primeira analisa-se a aquisição dos produtos geridos pela Secretaria Municipal de Educação, demonstrando-se os pontos negativos e positivos detectados, na segunda, a Estrutura, local de armazenamento e distribuição, o nível de maturidade dos controles instituídos, os quais são analisados em face da MRC.

II. ESCOPO

Os trabalhos foram realizados na Sede da Unidade Auditada, no período de 22/08 a 19/09/2019, em estrita observância às normas de auditoria aplicáveis ao serviço público, objetivando o acompanhamento preventivo dos atos e fatos de gestão ocorridos no período de abrangência do trabalho.

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

- As notas de pedido estão de acordo com os itens licitados?
- Há planilha de controle de estoque?
- Há planilha de distribuição e protocolo de recebimento dos alimentos nas escolas municipais?
- Os valores das notas fiscais correspondem a débitos na conta bancária específica do PNAE?
- Sistema de Controle Interno - Avaliação da estrutura de controles internos em nível de atividade, qual seja, a área de alimentação escolar, abordando aspectos essenciais relacionados às atividades de controle aplicadas sobre uma amostra de processos, abrangendo as categorias de objetivos operacionais e de conformidade da área avaliada.

III. RESULTADO DOS TRABALHOS

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



1. ANÁLISE GERENCIAL

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

Nesse contexto, este trabalho teve como objetivo avaliar os métodos de controle do município de Feira Nova, na atividade de alimentação escolar (PNAE), bem como fornecer subsídios para estruturá-los e/ou aprimorá-los, em busca da melhoria da governança na gestão municipal.

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

Neste trabalho, foi utilizado o Questionário de Avaliação de Controles Internos (QACI) para coleta atividade de alimentação escolar.

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

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

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

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

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

Por meio do Questionário de Avaliação de Controles Internos – QACI aplicado no município de Feira Nova, foi possível listar as seguintes fragilidades:

QUADRO 1 – DEFICIÊNCIA QUANTO À FORMALIZAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS

Descrição
1-Ausência da marca do produto adquirido nas Notas Fiscais.
2- Planilha de Controle de estoque e de distribuição, não informatizada



3- Depósito de merenda em condições precárias

FONTE: QACI PNAE

As constatações negativas são geradas, na maioria das vezes, pela necessidade de melhorar os processos de aquisição de produtos para merenda escolar. Ressalta-se que a execução do PNAE sem o devido procedimento técnico administrativo pode levar à execução errônea das atividades e retrabalhos e resultar em danos financeiros ou prática de atos ilegais advindos de falhas nos procedimentos de compras e distribuição dos gêneros alimentícios.

Quando da emissão das Notas Fiscais, o fornecedor deverá indicar a marca ou fabricante de cada produto em consonância com a proposta apresentada durante o processo licitatório. A ausência da marca do produto licitado nas Notas Fiscais poderá acarretar fornecimento de produtos com qualidade inferior ou que não atende a descrição mínima do edital que originou a contratação. No mais, ao menos em tese, poderá haver prejuízos financeiros aos cofres do município.

Ressalta-se que em visita às escolas, o controle interno verificou a presença de todos os produtos com marcas condizentes com a proposta de licitação.

Planilha de Controle de estoque e de distribuição não informatizada: A falta de controle informatizado das entradas e saídas dos produtos da merenda, torna frágil e ineficiente o controle do almoxarifado central.

b) Deficiências na execução dos controles legais.

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

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

QUADRO 2 – DEFICIÊNCIAS QUANTO À EXECUÇÃO DOS CONTROLES LEGAIS.

Descrição
1. Quantidade insuficiente de profissionais nutricionistas vinculado à Entidade Executora, pois existem 3.254 alunos atendidos pela PNAE e apenas um profissional de nutrição, contrariando o art. 10 da Resolução CFN nº 465/2010, que estabelece que seriam necessários no mínimo 1 RT e 3 QT.
2; a) Realização de forma insuficiente de palestras e treinamentos para alunos, merendeiras e demais pessoas envolvidas no PNAE; b) realização de testes de aceitabilidade em poucas unidades escolares, Resolução CD/FNDE nº 26/2013;
3. Aplicação de Teste de Aceitabilidade em desacordo com o §6º do art. 17 da Resolução nº 26/2013, apesar de aplicado testes de aceitabilidade em 2019, o mesmo ficou restrito a poucas unidades escolares, devendo ser expandido.
4. Condições de armazenamento nas escolas em desacordo com normas técnicas e operacionais adequadas (Resolução-RDC Anvisa nº 216/2004)

FONTE: QACI PNAE

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



c) Deficiências nos controles gerenciais/acompanhamento das atividades.

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

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

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

QUADRO 3 – FRAGILIDADES QUANTO AOS CONTROLES GERENCIAIS DAS ATIVIDADES.

Descrição
1. AUSÊNCIA NAS ESCOLA, DE CONTROLE DE ESTOQUE DE ALIMENTOS ARMAZENADOS, O CONTROLE É REALIZADO APENAS PELA NUTRICIONISTA.

FONTE: QACI PNAE

Por consequência, a inexistência desses controles pode resultar em falta de gêneros alimentícios para o preparo e o fornecimento da merenda escolar. Somente com um controle gerencial eficaz poderá a Prefeitura de Feira Nova se organizar de forma a estabelecer um cronograma adequado de compras, completando os processos licitatórios tempestivamente, sem interrupções no fornecimento de gêneros alimentícios nem atropelos de última hora.

2. ACHADOS DE AUDITORIA

CONSTATAÇÃO 01 DESCRIÇÃO SUMÁRIA

Falta de condições adequadas do local de armazenamento nas escolas.

FATO

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

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



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

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

Com base nessa perspectiva, foi realizada inspeção física no estoque de alimentos, cozinhas, refeitórios e áreas afins, de Unidades Escolares da Prefeitura de Feira Nova, notadamente no depósito central e nas Escolas:

- 1- Depósito Central (vistoriado em 13/09/2019)
- 2- Escola Municipal Iva Ferreira de Souza (vistoriada 13/09/2019)
- 3- Escola Municipal Manoel Antônio de Aguiar (vistoriada 16/09/2019)
- 4- Escola Municipal Pe. Manoel da Nóbrega (vistoriada 16/09/2019)

Foi constatada a seguinte fragilidade no local de preparo das refeições:

- a) Falta de anotação diária do efetivo número de refeições servidas nas escolas (Acórdão TCU nº 5593/2012 – 2a. Câmara);

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

CAUSA

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

CONSTATAÇÃO 002

DESCRIÇÃO SUMÁRIA

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



FATO

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

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

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

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

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

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

CAUSA

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



CONSTATAÇÃO 003 DESCRIÇÃO SUMÁRIA

Insuficientes ações de educação alimentar e nutricional de forma abrangente e sistematizada, no exercício de 2019.

FATO

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

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

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

Conforme entrevista realizada com a nutricionista do município, merendeiras e coordenadora foi constatado que não houve de forma sistematizada ações de educação alimentar e nutricional no exercício de 2019 contrariando o art. 13 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013, houve apenas capacitações esporádicas com as merendeiras.

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

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

CAUSA

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



CONSTATAÇÃO 04 DESCRIÇÃO SUMÁRIA

Teste de Aceitabilidade aplicado em desacordo com o §6º do art. 17 da Resolução nº 26/2013

FATO

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

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

Por meio de questionamento verbal junto a nutricionista, foi solicitada informação acerca da aplicação dos testes de aceitabilidade. Em resposta, afirmou que em 2019 foram realizados testes de aceitabilidade, tendo apresentado o extrato e resultado dos mesmos, que foram aplicados em apenas quatro unidades escolares. Nos termos do §4º do art. 17 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013, “o nutricionista será responsável pela elaboração de relatório, no qual constará todas as etapas da aplicação do teste de aceitabilidade, desde o planejamento até o resultado alcançado e **deverá arquivar** essas informações por, **no mínimo, cinco anos**” (Grifei). Verificou-se que a aplicação dos testes de aceitabilidade abrangeu uma parcela pequena de alunos, devendo a atividade ser estendida para as demais unidades escolares.

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

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

CAUSA

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



CONSTATAÇÃO 005 DESCRIÇÃO SUMÁRIA

Deficiência no recebimento dos gêneros alimentícios nas escolas

FATO

O ato de receber implica conferir se os gêneros alimentícios entregues estão em conformidade com os requisitos estabelecidos quanto às especificações técnicas, quantidade contratada e em condições apropriadas. Nesta etapa, a secretaria Municipal de educação deve realizar a entrega dos alimentos.

No procedimento de recebimento dos alimentos na escola de Feira Nova, verificou-se a ausência de:

- a) balanças para pesagem dos alimentos, especialmente da agricultura familiar nas escolas;
- b) pessoa designada formalmente para o recebimento;

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

CAUSA

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

CONSTATAÇÃO 06 DESCRIÇÃO SUMÁRIA

Infraestrutura inadequada de cozinhas, armazéns e ausência refeitórios, possibilitando a proliferação de agentes contaminantes, pondo em risco a saúde de cozinheiras; zeladores e alunos, pela produção de alimentação em ambiente em desacordo com a **Resolução-RDC N° 216, de 15 de setembro de 2004**, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

FATO

De acordo com o item 4.1.7 da Resolução-RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004, as instalações as áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais; as instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável.

Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, mofos, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos; as portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica;



Entretanto, no município de Feira Nova, esta regra não está sendo cumprida, pois as unidades auditadas apresentam as mais diversas inconformidades, tais como:

- 1– As cozinhas apresentam falhas em seus pisos;
- 2– As cozinhas não obedecem a normas de segurança, uma vez que há botijões em seus interiores; podendo acarretar acidentes, como por exemplo explosões;
- 3– As cozinhas não dispõem de exaustores;
- 4– As cozinhas não dispõem de fechamento automático das portas;
- 5– As cozinhas não dispõem de telas milimetradas nas portas e janelas, permitindo a entrada de insetos;
- 6– Os armazéns não dispõem de infraestrutura adequada, constatou-se que os ambientes são quentes, sem correta circulação de ar, contam com móveis em péssimo estado de conservação, não há metodologia de controle dos estoques.

CAUSA

São diversas as causas que culminaram no estado, constatado principalmente nas Escolas Municipais Iva Ferreira de Souza, Manoel Antônio de Aguiar e Pe. Manoel da Nóbrega quais sejam:

- 1 – Falha na atuação da vigilância sanitária municipal e morosidade administrativa na resolução dos problemas que se arrastam desde a gestão anterior;

IV - BOAS PRÁTICAS

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

V - CONCLUSÃO

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

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

VI - RECOMENDAÇÕES

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

- a) Admita por meio de concurso público, no mínimo mais 03 (três) nutricionista, de modo a cumprir com o parâmetro numérico estabelecido na resolução FNDE n. 26/2013;
- b) Realize cursos, palestras, oficinas culinárias, teatros, gincanas, jogos relativos a alimentação saudável, envolvendo a todos os atores da alimentação escolar;



- c) Aplique teste de aceitabilidade do cardápio, planejado e coordenado pelo nutricionista da E
- d) Normatize a pauta, lista ou relação de compras por nutricionistas, com demonstração do cálculo efetuado para estimar as quantidades dos gêneros alimentícios a serem adquiridos;
- e) Estruture o local de armazenamento (Estoque) em conformidade com boas práticas para serviços de alimentação (RDC Anvisa nº 216/2004);
- f) Estruture o local de preparo das refeições (cozinha) em conformidade com boas práticas para serviços de alimentação (RDC Anvisa nº 216/2004);
- g) Implante sistema informatizado de controle de estoque dos gêneros alimentícios ou controle manual eficiente tanto no Estoque central quanto em casa escola;
- h) Elabore/implante manual de normas definindo os procedimentos a serem adotados na execução das principais atividades relacionadas ao PNAE na Unidade, com especial destaque para: (a) procedimento de conferência no recebimento dos alimentos no depósito central e nas escolas; (b) procedimento de devolução para o fornecedor (no caso do depósito) e para o depósito central (no caso das escolas); (c) controle de estoque; (d) definição do papel do fiscal do contrato; (e) regras relacionadas à higiene da cozinha e do local de armazenamento; (f) regras relacionadas ao armazenamento correto dos alimentos; (g) frequência da visita da nutricionista às escolas; (h) obrigatoriedade da utilização das fichas técnicas de preparo e sua disponibilização nas cozinhas; (i) periodicidade e forma de atuação da vigilância sanitária no controle de qualidade dos alimentos;
- i) Adote todas as medidas cabíveis visando sanear as demais falhas apontadas no relatório de auditoria;
- j) Promova reforma nas estruturas físicas das unidades escolares, de modo a adequá-las à Resolução RDC Anvisa nº 216/2004;
- k) Promova as melhorias nas demais unidades escolares, ainda que não tenham sido objeto de auditoria nesta etapa.

É o Relatório que se submete à consideração superior.

Feira Nova, 23 de setembro de 2019.

ELIZAMA MARIA GONZAGA VIEIRA

Coordenadora do Controle Interno

SUÊNIA KAMILLA

Técnica do Controle Interno

Ao

Exmo. Sr. **DANILSON CÂNDIDO GONZAGA**

MD. Prefeito Municipal de Feira Nova

Ilmo Sr. **CLAUDSON VIEIRA DE ALBUQUERQUE**

Secretário Municipal de Educação C/ cópia



RELATÓRIO III DA COORDENADORIA DO SISTEMA DE CONTROLE INTERNO – FOLHA DE PAGAMENTO

1. INTRODUÇÃO

Em atenção ao programa de auditoria planejado para o exercício de 2019 no Plano Anual de Auditoria Interna, elaborado pela Controladoria Interna Municipal, foram desenvolvidos trabalhos na Folha de Pagamento, com o objetivo de avaliar a regularidade nas concessões de Salário Família, Vale Alimentação e Insalubridade aos servidores municipais.

O PAAI prevê a realização dos trabalhos de auditoria nas concessões dos benefícios acima discriminados, com o objetivo de se verificar se foram observadas as definições constantes no Estatuto dos Servidores do Município de Feira Nova - PE, bem como leis trabalhistas aplicáveis ao caso.

Como parâmetros para escolha dos pontos a serem analisados foram levados em consideração a pertinência e a relevância do objeto, bem como, reclamações por parte de servidores.

O objetivo foi emitir opinião acerca do desempenho da área auditada, suas atividades ou funções, gerando informações que facilitem a tomada de decisão dos responsáveis pela supervisão ou pela iniciativa de ações corretivas, visando solucionar problemas ou preveni-los evitando demandas desnecessárias e infrações administrativas.

Nenhuma restrição foi imposta quanto ao método ou extensão de nossos trabalhos. Os procedimentos para execução dos exames de auditoria foram aplicados de acordo com a natureza e atividade da unidade auditada e abrangeram suas áreas de atuação

2. PROCEDIMENTO

Inicialmente foi encaminhado um Comunicado Interno ao Secretário de Gestão Administrativa e Financeira e ao Diretor do Departamento de Gestão Administrativa, no dia 01 de outubro do corrente, informando as ações de auditoria nas concessões de salário família, auxílio alimentação e insalubridade.

Foi solicitado que fosse encaminhado a esta Coordenadoria Interna a relação de servidores que recebem salário família, auxílio alimentação e adicional de insalubridade, com sua respectiva lotação, função exercida e folha de pagamento.

Por último foram realizadas perguntas necessárias ao andamento do procedimento, através de Questionário de Auditoria, bem como foram solicitados outros documentos que se fizeram pertinentes ao longo dos trabalhos.

De posse de referidas informações, fez-se a checagem dos pontos pretendidos pelo presente trabalho, com os apontamentos e recomendações necessários.

O presente documento apresenta os resultados do monitoramento realizado no mês em curso com referência ao mês de abril de 2019, a seguir expostos.



3. CONSTATAÇÕES E APONTAMENTOS

3.1 Pagamento do salário família com valor desatualizado

É notório que anualmente há reajuste do salário família com base em informações oriundas do governo federal.

A portaria ME nº 009/2019, publicada no DOU em 16/01/2019 divulga a nova tabela do salário de contribuição do segurado, que deverá ser utilizada com base de cálculo para recolhimento previdenciário das remunerações percebidas a partir de 01/01/2019

Art. 4º O valor da cota do salário-família por filho ou equiparado de qualquer condição, até 14 (quatorze) anos de idade, ou inválido de qualquer idade, a partir de 1º de janeiro de 2019, é de:

I - R\$ 46,54 (quarenta e seis reais e cinquenta e quatro centavos) para o segurado com remuneração mensal não superior a R\$ 907,77 (novecentos e sete reais e setenta e sete centavos);

II - R\$ 32,80 (trinta e dois reais e oitenta centavos) para o segurado com remuneração mensal superior a R\$ 907,77 (novecentos e sete reais e setenta e sete centavos) e igual ou inferior a R\$ 1.364,43 (um mil trezentos e sessenta e quatro reais e quarenta e três centavos).

§ 1º Para fins do disposto neste artigo, considera-se remuneração mensal do segurado o valor total do respectivo salário de contribuição, ainda que resultante da soma dos salários de contribuição correspondentes a atividades simultâneas.

§ 2º O direito à cota do salário-família é definido em razão da remuneração que seria devida ao empregado no mês, independentemente do número de dias efetivamente trabalhados.

Porém, mediante a averiguação da relação de servidores beneficiados com o salário família e a folha de pagamento, foram detectadas algumas inconsistências:

Alguns valores de salário família pagos com valor inferior ao da Legislação vigente;

Servidor recebendo salário família com filhos de idade superior ao permitido por lei;

Servidor recebendo salário família com remuneração acima do permitido por lei

3.2. Falta de controle das atividades exercidas pelos Servidores que recebem adicionais de insalubridade (incluindo eliminar as condições insalubres)

Como se sabe, o adicional de insalubridade é um direito concedido a trabalhadores que são expostos a agentes nocivos à saúde.

Os artigos 99, 101 e 102 da Lei Municipal nº 514/2012- Estatuto dos Servidores Públicos do Município de Feira Nova – PE prescreve o seguinte:



“ART. 99. Os servidores que habitualmente trabalhem em locais insalubres ou em contato permanente com substâncias tóxicas, radioativas, ou com risco de vida, fazem jus a um adicional sobre o vencimento do cargo efetivo.”

“ART 101 – O exercício de trabalho em condições insalubres assegurará ao servidor a percepção de adicional de insalubridade de 40%(quarenta por cento), 20% (vinte por cento) ou 10% (dez por cento) sobre o seu vencimento, respectivamente, segundo se classifique a insalubridade no grau máximo, médio ou mínimo.”

“Art. 102 – São consideradas atividades ou operações insalubres aquelas que, pela natureza, pelas condições ou pelo método de trabalho, exponham os servidores a agentes nocivos à saúde, em nível superior ao da tolerância fixada permitida por lei, em razão da natureza e do tempo de exposição aos seus efeitos

Resta evidente que a concessão dessa gratificação depende de prévia verificação *in loco* da existência de condições insalubres para os servidores. Portanto, necessária se faz a comprovação de sujeição aos agentes nocivos, capaz de por em risco a sua própria saúde para o exercício das funções.

Ao analisarmos o anexo I contendo a relação de servidores que recebem adicional de insalubridade, percentual e sua devida localização, detectamos que há servidor desempenhando função em local não insalubre recebendo insalubridade.

Não tivemos acesso ao LTCAT – Laudo Técnico das Condições Ambientais de Trabalho vigente, apenas vimos a relação dos servidores que recebem insalubridade indicando o local de trabalho de cada um. verifica-se que diversas situações insalubres podem ser evitadas com aquisição de EPI's, como protetor solar, luvas, camisas de manga longa, etc.

Ou seja, com medidas simples, como uma única aquisição de materiais e treinamentos, a Administração poderia diminuir despesas mensal com insalubridade

3.3. Percentual de insalubridade diverge da Legislação

O percentual de insalubridade diverge, em parte, do que consta em Lei, pois existem: 51 (cinquenta e um) servidores recebendo um percentual de 5% ; 64 (sessenta e quatro) recebendo 10%; 46 (quarenta e seis) recebendo 20% e 5 (cinco) recebendo 40%.

4. CONCLUSÃO

No decorrer da auditoria constatamos que não há Laudo Técnico das Condições Ambientais de Trabalho vigente, apenas os Agentes de Endemias que a cada semestre se submetem a exame de colinesterase – (teste laboratorial solicitado principalmente, para verificar envenenamento ou o grau de exposição da pessoa a produto tóxico, como inseticidas)

Detectamos ainda que o percentual de insalubridade de cinco, dez, vinte e quarenta por cento é devido ao Acordo Coletivo de Trabalho elaborado pelo SINSEMFEN –Sindical dos Servidores Municipais de Feira Nova e assinado pelo presidente do mesmo e pelo Gestor Municipal em março de 2017.

5. RECOMENDAÇÕES

I Que haja correção dos valores pagos a menor aos servidores que recebem salário família em 2019



II Que seja excluído o salário família do servidor que recebe remuneração de até R\$ 1.364,43 (Um mil, trezentos e sessenta e quatro reais e quarenta e três centavos) no entanto os filhos tenham idade superior a 14 anos

III Que seja excluído o salário família de servidor que recebe uma remuneração mensal acima de R\$ 1.364,43 (Um mil, trezentos e sessenta e quatro reais e quarenta e três centavos)

IV Que haja avaliação, por médico do trabalho, para todos os servidores que recebem insalubridade, bem como um laudo constando na pasta de cada servidor.

V Que sejam revistos os percentuais pagos a título de insalubridade, para se adequar a Legislação vigente bem como, providenciar a regulamentação prevista no Artigo 103 da Lei municipal 514/2012 de 28 de junho de 2012.

VI. Que a Administração providencie a aquisição de EPI's e promova treinamentos aos servidores que exercem atividades insalubres, a fim de eliminar as condições de risco que deram causa à sua concessão.

VII. Que seja realizado senso dos servidores, de forma a realizar o recadastramento e a atualização do local de trabalho dos mesmos.

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Após os levantamentos realizados e recomendações feitas, encaminhamos o presente relatório de auditoria ao Prefeito Municipal de Feira Nova - PE e setores envolvidos para devido conhecimento e providências necessárias.

Feira Nova - PE, 23 de outubro de 2019.

Elizama Maria Gonzaga Vieira
Coordenadora do Controle Interno

Suênia Kamilla dos Santos Silva
Téc de Controle Interno

Exmo. Sr. **Danilson Cândido Gonzaga** - Prefeito

Ilmo Sr. **José Valter Manoel da Cruz** – Sec. de Gestão Administrativa e Financeira

Ilmo Sr. **Ivanderson Silva Gonzaga** – Diretor de Departamento de Gestão Administrativa e Planejamento