

RELATÓRIO CONCLUSIVO DE ACOMPANHAMENTO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

1. ORDEM DE SERVIÇO

OS nº 2019/04921

2. IDENTIFICAÇÃO

2.1. Objeto

Contrato nº 026/SME/CODAE/2017 - Prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar (Lote 4)

Contratada: P.R.M. Serviços e Mão de Obra Especializada Eireli

SEI nº 6016.2017/0029749-3

2.2. Objetivo

Avaliar a qualidade da merenda escolar e verificar se o termo contratual está sendo executado de acordo com as normas legais pertinentes e em conformidade com as cláusulas estabelecidas no ajuste.

2.3. Área auditada

Secretaria Municipal de Educação (SME)

2.4. Período da realização

16.08.2019 a 15.10.2019

2.5. Período de abrangência

01.01.2019 a 30.09.2019

2.6. Equipe de Fiscalização

Juliana Mattei RF nº 20.298

Pamella Pinheiro de O. Gomes RF nº 20.307

2.7. Procedimentos

- Elaborar *checklists* de acordo com as especificações do edital de licitação que rege o contrato de merenda terceirizada e as normas de classificação da Ceagesp;
- Seleção, por amostragem aleatória, de onze escolas contempladas neste contrato;
- Visitas às escolas selecionadas, a fim de responder as questões elaboradas no Sistema Estatístico de Dados - SED - com registro fotográfico das imperfeições detectadas nas unidades auditadas;
- Elaboração de relatório com base nos dados consolidados extraídos do SED;
- Calcular percentual de gêneros alimentícios aprovados e reprovados por agrupamento;
- Verificar os procedimentos de medição e pagamento;
- Selecionar as principais cláusulas contratuais para verificação.

2.8. Siglas

Ceagesp	Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo
CEI	Centro de Educação Infantil
CEU	Centro Educacional Unificado
CFN	Conselho Federal de Nutricionistas

Codae	Coordenadoria de Alimentação Escolar
DRE	Diretoria Regional de Educação
Emef	Escola Municipal de Ensino Fundamental
Emei	Escola Municipal de Educação Infantil
SED	Sistema Estatístico de Dados
SME	Secretaria Municipal de Educação
TCMRJ	Tribunal de Contas do Município do Rio de Janeiro

3. RESULTADO

3.1. Introdução

Trata-se de acompanhamento da execução do Contrato nº 026/SME/CODAE/2017, celebrado entre a Prefeitura do Município de São Paulo, através da Secretaria Municipal de Educação (SME), e a P.R.M. Serviços e Mão de Obra Especializada Eireli.

O Contrato foi celebrado em 14.06.2017 (peça 5), nos termos do Pregão Eletrônico nº 78/SME/2016 (peça 4) e tem como objeto “a contratação de empresa especializada para prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando ao preparo e à distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas”.

O presente contrato contempla o fornecimento de refeições compostas por produtos industrializados, frutas, verduras, legumes, carnes e ovos. Deve-se salientar que frutas e hortaliças *in natura* são componentes essenciais no cardápio da alimentação escolar, pelo seu valor nutricional e por oferecer às crianças a oportunidade de descobrir e desfrutar grande diversidade de aromas, sabores, cores, formatos e texturas.

A presente auditoria foi originada mediante determinação contida no memorando GAB-DD nº 089/2017. A fim de cumprir esta determinação, analisou-se a composição dos produtos industrializados, fez-se uso de testes com refratômetro, além da pesagem dos

gêneros alimentícios e da realização de medições de comprimento, calibre e diâmetro equatorial dos produtos contratados. Os resultados foram cotejados com o padrão mínimo de qualidade estabelecido pela Ceagesp, bem como as especificações estabelecidas no edital de pregão nº 78/SME/2016.

A auditoria na merenda terceirizada consiste em acompanhar o desempenho do fornecedor durante toda a execução contratual de forma a se manter, continuamente, um registro histórico da qualidade dos serviços prestados. É importante que o contrato administrativo satisfaça as necessidades em razão das quais foi assinado, sendo vantajosa a aplicação dos recursos públicos utilizados.

3.2. Metodologia e escopo

Conforme anexo XXII do edital de pregão nº 78/SME/2016 (peça 12), há 100 unidades escolares abrangidas por este contrato, referentes ao Lote 4 - Capela do Socorro.

Esta grande quantidade de escolas torna inviável e antieconômica a fiscalização e conferência de todo o universo auditado, sobretudo por se tratar de controle externo, de modo que foram utilizadas técnicas de amostragem para a realização do trabalho.

A amostragem pode ser estatística, quando a amostra é escolhida de forma aleatória e permite ao auditor, por meio das leis da probabilidade, estimar o risco da amostra, ou não estatística, que é realizada com base no conhecimento e experiência do auditor.

Neste trabalho, foi utilizada a amostragem aleatória simples, que é estatística ou probabilística, uma vez que seus elementos foram selecionados com base em probabilidades conhecidas e cada elemento da população teve a mesma chance de ser selecionado.

Dessa forma, para a verificação da adequabilidade dos produtos entregues, foi selecionada uma amostra de 11 unidades escolares para a realização de visitas por parte dos auditores. A amostragem foi selecionada aleatoriamente sem reposição.

Na avaliação das condições gerais da merenda terceirizada, foram utilizadas várias técnicas de auditoria, principalmente, a técnica de observação direta, a fim de avaliar os serviços de alimentação, limpeza, higienização e manutenção da cozinha e lactário.

Foi utilizado Sistema Estatístico de Dados - SED - cedido pelo TCMRJ. Neste sistema, foram respondidos os *checklists* (peças 7 a 11) elaborados de acordo com as especificações do Edital Pregão Eletrônico nº 78/SME/2016, que rege o contrato de merenda terceirizada, e com as normas de classificação da Ceagesp, corroborado por registros fotográficos das imperfeições detectadas nas unidades auditadas, de modo a aprovar ou reprovar os gêneros alimentícios encontrados, bem como apontar problemas de porcionamento, cardápio e manutenção das instalações da cozinha. Foram visitadas 11 unidades, conforme quadro a seguir:

Quadro 1 – Relação das escolas auditadas

	UNIDADE ESCOLAR	DATA DA VISITA
1	CEI Mun. Nicolai Nicolaevich Kochergin - (Tercei.)	28.08.2019
2	CEU Emei Parelheiros - (Tercei.)	05.09.2019
3	Emei Orlando Villas Boas - (Tercei.)	28.08.2019
4	Emei Pq. Cocaia li - (Tercei.)	02.09.2019
5	Emei Prof. José La Torre - (Tercei.)	12.09.2019
6	Emei Recanto Campo Belo - Profa. Dirce Zillesg Borges Dos Santos (Tercei.)	12.09.2019
7	Emei Viriato Correa - (Tercei.)	26.08.2019
8	Emef Pe. José Pegoraro - (Tercei.)	02.09.2019
9	Emef Plácido De Castro - (Tercei.)	26.08.2019
10	Emef Prof. Almeida Jr. - (Tercei.)	30.08.2019
11	Emef Prof. Florestan Fernandes - (Tercei.)	05.09.2019

Fonte: Própria

3.3. Padrões de qualidade considerados

Os *checklists* de auditoria (peças 7 a 11) foram elaborados tomando por base as especificações técnicas que constam do anexo XVI do edital (peça 4, fls. 131/202), atualizadas pelas alterações nas classificações efetuadas pela Ceagesp durante a vigência dos contratos de fornecimento.

As subseções seguintes estabelecem os padrões de qualidade considerados neste trabalho.

3.3.1. Alimentos Industrializados, carnes e ovos

Foi elaborado o quadro 1, que consta no anexo I (peça 14), a fim de sintetizar os requisitos estabelecidos no edital, anexo XVI, para os alimentos industrializados, carnes e ovos.

3.3.2. Hortaliças e frutas

Foram elaborados os quadros 2 e 3, que constam no anexo I (peça 14), a fim de sintetizar os requisitos estabelecidos no edital, anexo XVI, para as frutas e hortaliças.

De acordo com o referido anexo, os produtos deverão ser procedentes de espécies genuínas e sãs e cumprirem as normas do Programa Brasileiro para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros – Ceagesp; do Programa Paulista para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros – Ceagesp; e a legislação vigente.

Assim, os *checklists* aplicados pela Auditoria para aferir a qualidade dos gêneros alimentícios (item 2.7, “Procedimentos”, deste relatório) tomaram por base as especificações do anexo XVI do edital do Edital Pregão Eletrônico nº 78/SME/2016. Houve casos, porém, em que, por omissão ou incompletude, as descrições do edital não bastaram para aferir a qualidade dos produtos analisados. Quando da insuficiência das informações do anexo, o *checklist* reproduziu as especificações da Ceagesp

(<http://www.hortibrasil.org.br/images/Brix02022017.pdf>)¹ em vigência (peça 6). Tal procedimento encontra guarida em expressa previsão editalícia (peça 4, fl. 136):

1. Ter sua qualidade de acordo com o padrão constante deste instrumento e legislação vigente no país sobre o assunto (inclusive quanto a embalagem, rotulagem, peso líquido e registro), tais como:

(...)

c) Normas do “Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura & Produção Integrada de Frutas” da Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo - CEAGESP –:

De modo que se baseou nos padrões de qualidade definidos pelo Ceagesp, no que diz respeito ao conteúdo mínimo de sólidos solúveis das frutas, em graus Brix. Isso porque um conteúdo mais alto de sólidos solúveis é sinal de fruta colhida mais madura, com todos os compostos responsáveis pelo seu aroma sabor e características organolépticas. Neste sentido, a fruta que não apresenta determinado conteúdo mínimo de sólidos solúveis pode estar imatura, sendo este um defeito grave.

O instrumento usado para medir a concentração de sólidos solúveis é o refratômetro.

3.4. Avaliação dos gêneros alimentícios

3.4.1. Padrão de qualidade dos alimentos

3.4.1.1. Alimentos Industrializados/carnes/ovos

A seguir, apresentamos o resultado da análise dos alimentos industrializados, constante do *checklist* (peça 7), que foram encontrados nas Unidades visitadas:

¹ Acesso em 01.08.2019.

Quadro 2 – Resultado consolidado dos Alimentos Industrializados

Alimentos Industrializados	CEI Diret Mun. Nicolai Nicolaevich Kochergin	CEU Emei Parelheiros	Emei Orlando Villas Boas	Emei Parque Cocaia II	Emei Jose La Torre, Prof.	Emei Recanto Campo Belo - Profª Dirce Z. B. S. S.	Emei Viriato Correa	Emef Jose Pegoraro, Pe	Emef Placido de Castro	Emef Almeida Jr., Prof.	Emef Florestan Fernandes, Prof.	Total	Aprovado (quantidade)	Reprovado (quantidade)	Aprovado (%)	Reprovado (%)
Bebida Láctea												1	1	0	100	0
Biscoitos e Doces em geral												9	5	4	56	44
Biscoitos e Salgados em geral												10	10	0	100	0
Bolos												10	10	0	100	0
Doces: goiabada ou bananada (embalagem individual)												7	7	0	100	0
Extrato de tomate simples concentrado												10	10	0	100	0
Farinha de trigo tipo I												9	9	0	100	0
Gelatina												6	6	0	100	0
Geleia: Morango ou Uva												10	0	10	0	100
Iogurte de frutas												10	10	0	100	0
Macarrão de sêmola para macarronada												11	11	0	100	0
Margarina												11	11	0	100	0
Milho em conserva												8	8	0	100	0
Ovo de galinha												10	7	3	70	30
Pães												11	11	0	100	0
Requeijão cremoso												11	11	0	100	0
Suco de fruta (exceto laranja e uva)												0				
Suco de laranja integral pasteurizado												3	3	0	100	0
Suco de uva integral												5	5	0	100	0
Frango												10	9	1	90	10
Peixe												10	8	2	80	20
Carne suína congelada em cubos: Corte pernil												0				
Carne bovina congelada em peça												11	11	0	100	0
Carne bovina moída congelada												7	5	2	71	29
Polpa congelada de fruta												6	3	3	50	50
Total												196	171	25	87	13

Legenda		Aprovado		Não encontrado na Unidade
		Reprovado		

Total produtos aferidos	196	100%
Aprovados	171	87%
Reprovados	25	13%

Fonte: SED

Os motivos que levaram à reprovação dos alimentos industrializados estão especificados a seguir:

Quadro 3 – Alimentos industrializados/carnes/ovos reprovados

Industrializados	Reprovação	Motivos
Biscoitos e doces em geral	44%	Biscoito aveia e mel Renata possui quantidade de gorduras saturadas maior que o permitido (1,7g na porção de 30g, quando o máximo deveria ser 1,65g nesta porção).
Carne bovina moída congelada	29%	Patinho moído Frigoforte: Gorduras totais de 13%. O edital estabelece máximo de 5%.
Frango	10%	Temperatura Inadequada.
Geleia	100%	Não especifica percentual de frutas e açúcar em sua composição.
Ovo de galinha	30%	Tipo médio e/ou peso inferior a 55g. Edital exige tipo grande e que o peso seja no mínimo 55g.
Peixes	20%	Temperatura Inadequada.
Polpa	50%	Não tem registro no MAPA.

Fonte: Quadro 2, SED e relatório fotográfico (anexo II- peça 15).

a) Biscoitos e doces em geral:

Biscoito aveia e mel da marca Renata possui quantidade de gorduras saturadas de 1,7g, na porção de 30g. (item 1 do anexo II- peça 15). Isso contraria o Edital, que prevê o máximo de 5,5g, na porção de 100g, ou seja, 1,65g na porção de 30g (Quadro 1, anexo I - peça 14).

Em que pese isso, o biscoito doce da marca Renata está na lista vigente de produtos homologados (peça 13, fl. 2).

b) Carne bovina moída congelada:

A carne Patinho moído Frigoforte contém gorduras totais de 13% (item 6 do anexo II - peça 15). Isso contraria o Edital que prevê no máximo 5% de lipídios totais (Quadro 1, anexo I - peça 14).

Em que pese isso, esta carne está na lista vigente de produtos homologados (peça 13, fl. 4).

c) Frango:

Foi encontrado o frango em temperatura inadequada: -7°C (item 4 do anexo II- peça 15). O mínimo estabelecido em edital é -12°C. (Quadro 1, anexo I - peça 14).

d) Geleia:

A geleia de uva das marcas Predilecta e Val (item 2 do anexo II- peça 15) não especifica o quantitativo de açúcar e de frutas frescas, não sendo possível verificar a observância do Edital, que exige a proporção mínima de 50 partes de frutas frescas, para no máximo 50 partes de açúcar. (Quadro 1, anexo I- peça 14)

Em que pese isso, as geleias das marcas Predilecta e Val estão na lista vigente de produtos homologados pela SME (peça 13, fl. 7).

e) Ovo:

Em 03 escolas visitadas, os ovos eram do Tipo Médio (item 3 do anexo II- peça 15), quando o Edital exige Tipo Grande, com peso superior a 55g. (Quadro 1, anexo I - peça 14).

f) Peixe:

Foi encontrado o peixe em temperatura inadequada: -10°C (item 5 do anexo II- peça 15). O mínimo estabelecido em edital é -18°C. (Quadro 1, anexo I - peça 14).

g) Polpa de fruta:

A polpa de fruta Arco Iris (item 7 do anexo II- Peça 15) não possui registro no MAPA, contrariando o edital. (Quadro 1, anexo I- peça 14)

Em que pese isso, a polpa de fruta da marca Arco Iris esta na lista vigente de produtos homologados. (peça 13, fl. 11).

Recomendação: revisar os procedimentos de homologação dos produtos, tendo em vista que na lista dos produtos homologados existem alimentos que não atendem às especificações do Edital.

As fotos de todos os problemas encontrados nos alimentos industrializados estão apresentadas no anexo II - peça 15. Seguem algumas fotos que exemplificam estes problemas:

Figuras 1 e 2 - Biscoito doce: Gorduras saturadas acima do permitido



Fonte: Própria



Fonte: Própria

Figuras 3 e 4 – Carne moída: Gorduras totais de 13%. O edital estabelece máximo de 5%



Fonte: Própria



Fonte: Própria

Fonte: Própria

Fonte: Própria

Figura 9 - Ovo: Tipo médio



Fonte: Própria

Figuras 10 e 11 – Polpa de fruta sem registro no MAPA.



Fonte: Própria



Fonte: Própria

3.4.1.2. Hortaliças

A seguir, apresentamos o resultado da análise das hortaliças encontradas nas unidades visitadas:

Quadro 4 – Resultado consolidado das Hortaliças

Hortaliças/Escolas	CEI Diret Mun. Nicolai Nicolaevich Kochergin	CEU Emei Parelheiros	Emei Orlando Villas Boas	Emei Parque Cocaia II	Emei Jose La Torre, Prof.	Emei Recanto Campo Belo - Profª Dirce Z. B. S.	Emei Viriato Correa	Emef Jose Pegoraro, Pe	Emef Placido de Castro	Emef Almeida Jr., Prof.	Emef Florestan Fernandes, Prof.	Total	Aprovado (quantidade)	Reprovado (quantidade)	Aprovado (%)	Reprovado (%)
Abóbora												2	2	0	100	0
Acelga												1	0	1	0	100
Agrião												0				
Alface												5	1	4	20	80
Alho												0				
Almeirão												0				
Batata												6	0	6	0	100
Batata doce												1	1	0	100	0
Berinjela												0				
Beterraba												0				
Brócolis												0				
Cará												0				
Catalonha												0				
Cebola												9	7	2	78	22
Cebolinha verde												5	5	0	100	0
Cenoura												5	5	0	100	0
Chuchu												4	3	1	75	25
Couve												1	1	0	100	0
Couve flor												0				
Escarola												4	1	3	25	75
Espinafre												0				
Feijão-vagem												2	1	1	50	50
Inhame												1	1	0	100	0
Mandioca												2	0	2	0	100
Mandioquinha												1	0	1	0	100
Milho verde												0				
Moranga seca												2	2	0	100	0
Mostarda												0				
Pepino												2	2	0	100	0
Pimentão												0				
Quiabo liso												0				
Rabanete												0				
Repolho liso												7	2	5	29	71
Rúcula												0				
Salsa												10	10	0	100	0
Salsão												0				
Tomate												11	10	1	91	9
Total												81	54	27	67	33

Legenda		Aprovado		Não encontrado na Unidade
		Reprovado		

Total produtos aferidos	81	100%
Aprovados	54	67%
Reprovados	27	33%

Fonte: SED.

Os motivos que levaram à reprovação das hortaliças estão listados a seguir:

Quadro 5 – Hortaliças reprovadas

Hortaliças	Reprovação*	Motivos
Acelga	100%	Podridão e passada
Alface	80%	Podridão e passada
Batata	100%	Danos profundos
Cebola	22%	Podridão e Manchas negras
Chuchu	25%	Danos profundos
Escarola	75%	Podridão, passada e com sujidades
Feijão- Vagem	50%	Danos
Mandioca	100%	Danos graves e sujidades
Mandioquinha	100%	Danos graves
Repolho Liso	71%	Passado, com podridão e danos profundos
Tomate	9%	Danos

Fonte: Quadro 4, SED e relatório fotográfico (anexo III, peça 16).

*Referente aos produtos encontrados nas unidades no dia da visita.

Comentários:

De 37 variedades de hortaliças estabelecidas no edital, apenas 20 foram encontradas nas visitas realizadas. Analisando o cardápio publicado no Diário Oficial, de Janeiro a Setembro deste ano, foram encontradas mais seis variedades de hortaliças, totalizando 26 variedades contempladas no cardápio deste ano (até setembro). Sendo que algumas delas foram servidas poucas vezes ou apenas uma vez, conforme descrito abaixo:

- **Berinjela** - 05.08.2019 (Emei).
- **Beterraba**- 06.02.2019 (CEI); 23.04.2019 (CEI); 18.09.2019 (CEI); 23.09.2019 (Emef, Emei).
- **Brócolis**- 14.02.2019 (CEI); 21.03.2019 NO RISOTO (CEI); 23.04.2019 (CEI); 30.05.2019 (CEI); 08.08.2019 (Emei).
- **Cará**- 25.04.2019 (CEI); 09.08.2019 (CEI); 25.09.2019 (CEI).
- **Couve**- 15.08.2019 (Emei).
- **Espinafre**- 05.09.2019 (Emef, Emei).
- **Rúcula**- 28.02.2019 (Emei/Emef); 07.02.2019 (CEI); 28.03.2019 (CEI); 14.03.2019 (Emei); 26.04.2019 (CEI).

Essa questão será melhor analisada no item 3.5 - Cardápio e Porcionamento.

Além disso, é grande a quantidade de itens encontrados nas escolas com podridões e lesões. Importante salientar que o edital, no item 2.5.4 (peça 4, fl. 36), estabelece a obrigação da contratada de, *in verbis*:

2.5.4. Desprezar, ao final de cada período, as sobras de alimentos não distribuídos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram levados para a distribuição e foram mantidos em adequadas condições de armazenamento e temperatura.

De modo que cabe à contratada providenciar o devido descarte de hortaliças com podridão e lesões. Ademais, nas visitas realizadas, encontraram-se alimentos que já chegaram à escola em condições inadequadas, ou seja, fora dos padrões de qualidade estabelecidos no Edital.

Salientamos que o recebimento de produtos de má qualidade pode comprometer a eficiência dos serviços prestados. Além disso, pode comprometer a quantidade ofertada, fazendo com que o porcionamento tenha que ser reduzido em virtude da escassez de produtos.

As fotos dos problemas encontrados nas hortaliças estão apresentadas no anexo III-peça 16. Seguem fotos que exemplificam os problemas encontrados:

Figura 12- Acelga passada e com podridão



Fonte: Própria

Figura 13 - Alface com podridão



Fonte: Própria

Figura 14- Batata com danos profundos



Fonte: Própria

Figura 15 - Cebola com podridão



Fonte: Própria

Figura 16 - Chuchu danificado



Fonte: Própria

Figura 17 – Escarola com podridão



Fonte: Própria

Figura 18- Mandioca danificada



Fonte: Própria

Figura 19- Repolho com podridão e danos profundos



Fonte: Própria

3.4.1.3. Frutas

A seguir, apresentamos o resultado da análise das frutas encontradas nas unidades visitadas:

Quadro 6 - Resultado consolidado das Frutas

Frutas/Escolas	CEI Diret Mun. Nicolai Nicolaevich Kochergin	CEU Emei Parelheiros	Emei Orlando Villas Boas	Emei Parque Cocaia II	Emei Jose La Torre, Prof.	Emei Recanto Campo Belo - Profª Dirce Z. B. S.	Emei Viriato Correa	Emef Jose Pegoraro, Pe	Emef Placido de Castro	Emef Almeida Jr., Prof.	Emef Florestan Fernandes, Prof.	Total	Aprovado (quantidade)	Reprovado (quantidade)	Aprovado (%)	Reprovado (%)
Abacaxi												7	0	7	0	100
Abacate												1	0	1	0	100
Acerola												0				
Ameixa												0				
Banana Maçã												0				
Banana nanica climatizada												3	2	1	67	33
Banana prata												4	0	4	0	100
Caju												0				
Caqui												0				
Goiaba												0				
Kiwi												0				
Laranja: Pera, Natal, Seleta ou lima												2	2	0	100	0
Limão												2	2	0	100	0
Maçã Importada												0				
Maçã Nacional												11	3	8	27	73
Mamão												8	0	8	0	100
Manga												0				
Maracujá												0				
Melancia												8	0	8	0	100
Melão												6	5	1	83	17
Morango												0				
Pera												1	1	0	100	0
Pêssego												0				
Tangerina - Cravo												0				
Tangerina - Murcot												0				
Tangerina - Ponkan												0				
Uva fina de mesa : Itália ou Rubi												0				
Uva Niágara												0				
Total												53	15	38	28	72

Legenda		Aprovado		Não encontrado na Unidade
		Reprovado		

Total produtos aferidos	53	100%
Aprovados	15	28%
Reprovados	38	72%

Fonte: SED.

Os motivos que levaram à reprovação das frutas estão especificados a seguir:

Quadro 7 – Frutas reprovadas

Frutas	Reprovação	Motivos
Abacaxi	100%	Brix < 14°
Abacate	100%	Danos
Banana Nanica Climatizada	33%	Danos profundos e escala de cor (muito madura)
Banana Prata	100%	Podridão e danos profundos
Maça Nacional	73%	Peso < 100 g e podridão
Mamão	100%	Brix < 10° e danos
Melancia	100%	Brix < 12°
Melão	17%	Brix < 10°

Fonte: Quadro 6, SED e relatório fotográfico (anexo IV, peça 17).

*Referente aos produtos encontrados nas unidades no dia da visita.

Comentários:

É notória a pequena variedade de frutas encontradas nas escolas. Vemos acima que de 28 variedades de frutas previstas no Edital, apenas 11 foram encontradas nas unidades escolares durante as visitas realizadas. Analisando o cardápio publicado no Diário Oficial, de janeiro a setembro deste ano, foram encontradas mais seis variedades de frutas, totalizando 17 variedades contempladas no cardápio deste ano (até setembro). Sendo que algumas delas foram servidas poucas vezes ou apenas uma vez, conforme descrito abaixo:

- **Caqui** – 16.04.2019 (CEI).
- **Goiaba**- 07.02.2019 (CEI); 13.02.2019 (Emei, Emef); 12.03.2019 (Emef, Emei).
- **Kiwi**- 12.03.2019 (Emei, Emef); 13.03.2019 (CEI); 05.04.2019 (CEI); 09.05.2019 (Emei, Emef).
- **Manga**- 27.08.2019 (CEI).
- **Tangerina**- 16.05.2019 (CEI, Emei, Emef); 13.06.2019 (CEI, Emei, Emef); 04.07.2019 (CEI, Emei, Emef); 18.07.2019 (CEI, Emei, Emef); 25.07.2019 (CEI); 08.08.2019 (CEI, Emei, Emef).
- **Uva Rubi**- 05.02.2019 (CEI); 07.02.2019 (Emei, Emef); 28.03.2019 (Emei, Emef); 11.04.2019 (CEI); 12.04.2019 (Emei, Emef).

Essa questão será melhor analisada no item 3.5 - Cardápio e Porcionamento.

Além disso, é grande a quantidade de itens encontrados nas escolas com podridão e lesões. Conforme salientado no item 3.4.1.2, cabe à contratada providenciar o devido descarte de alimentos com podridão e lesões.

Ademais, nas visitas realizadas, encontraram-se alimentos que já chegaram à escola em condições inadequadas, ou seja, fora dos padrões de qualidade estabelecidos no Edital.

Salientamos que o recebimento de produtos em desconformidade pode comprometer a qualidade dos alimentos preparados. Além disso, pode comprometer a quantidade ofertada, fazendo com que o porcionamento tenha que ser reduzido em virtude da escassez de produtos.

Deve-se salientar que frutas e hortaliças *in natura* são componentes essenciais no cardápio da alimentação escolar, pelo seu valor nutricional e por oferecer às crianças a oportunidade de descobrir e desfrutar grande diversidade de aromas, sabores, cores, formatos e texturas.

Quanto às frutas imaturas, segundo o site Hortibrasil, o sabor é o principal determinante da aquisição e do consumo das frutas. A incerteza do sabor é a principal causa de rejeição do consumo das frutas. Sendo assim, ao oferecer uma fruta imatura para uma criança, além de não estar estimulando-a a consumir aquele determinado tipo de fruta, não estará estimulando-a a criar hábitos saudáveis.

As fotos dos problemas encontrados nas frutas estão apresentadas no anexo IV- peça 17. Seguem fotos que exemplificam os problemas encontrados:

Figura 20 - Abacate danificado



Fonte: Própria

Figura 21 – Banana prata com danos profundos e podridão



Fonte: Própria

Figura 22- Maçã com peso inferior a 100g



Fonte: Própria

Figura 23 - Mamão danificado



Fonte: Própria

3.5. Cardápio e Porcionamento

Segundo a Resolução CFN nº 465/2010 (Conselho Federal de Nutricionistas), o cardápio é a ferramenta operacional que relaciona os alimentos destinados a suprir as necessidades nutricionais individuais ou coletivas, discriminando os alimentos, por preparação, quantitativo per capita, para energia, carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas e minerais.

A elaboração de cardápios para escolares é uma importante atribuição do nutricionista no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), na medida em que é a ação na qual se concretizam os objetivos do programa, de acordo com os princípios e as diretrizes estabelecidas.

Segundo o anexo II do edital, os cardápios, após publicação, deverão ser cumpridos em toda a sua composição pela CONTRATADA e seguir os parâmetros indicados nos anexos XVI e XVII, do Edital, especialmente no que se refere à quantidade “per capita”, porcionamento, e as frequências dos alimentos e/ou preparações. (peça 4, fl. 56)

A composição do cardápio está prevista no anexo XVII do Edital (peça 4, fls. 203/248).

Durante a auditoria, foi constatado em uma escola visitada um problema no cardápio:

- CEI Diret Nicolai Nicolaevich Kochergin: Faltou repolho na refeição (Figura 1/1 do anexo V- peça 18; cardápio do dia 28.08.2019²).

Quanto ao porcionamento, foram constatados em quatro escolas alimentos servidos em quantidade menor do que a prevista nos Manuais de Porcionamento³, elaborados pela SME/Codae:

- CEU Emei Parelheiros - Figuras 2/1 a 2/5 do anexo V- peça 18;
- Emef Florestan Fernandes, Prof. - Figuras 2/6 e 2/7 do anexo V- peça 18;
- Emei La Torre, Prof. - Figuras 2/8 a 2/11 do anexo V- peça 18;
- Emei Recanto Campo Belo - Dirce Zillesg Borges Dos Santos, Profa. - Figuras 2/12 e 2/13 do anexo V- peça 18.

Outro ponto a ser destacado refere-se à diversidade dos alimentos.

O Edital prevê 28 tipos de frutas e 37 tipos de hortaliças, de modo que os licitantes formularam seus preços considerando a inclusão de todos os itens citados (peça 4, fl. 6). Sendo assim, a não inclusão no cardápio de todas estas variedades de alimentos previstas no edital impacta diretamente na eficiência e economicidade da contratação, tendo em vista que os custos da contratação não estão gerando os melhores benefícios e resultados possíveis às crianças (refeições nutritivas e diversificadas).

Segundo o site da SME na seção de Alimentação Escolar, Cardápio⁴, os cardápios elaborados pelas nutricionistas da Codae são criteriosamente planejados para atender às necessidades nutricionais dos alunos, com o objetivo de incentivar a formação de hábitos alimentares saudáveis. Para isso, a elaboração do cardápio deve contemplar, entre outros, variedade de alimentos.

² <https://pratoaberto.sme.prefeitura.sp.gov.br/escola/400275>. Acesso em 09.10.2019

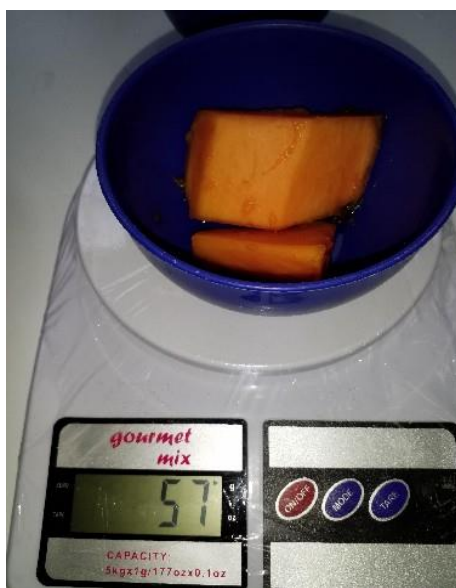
³ <http://portal.sme.prefeitura.sp.gov.br/Main/Noticia/Visualizar/PortalSMESP/Gestao-Terceirizada>. Acesso em 24.09.2019.

⁴ <http://portal.sme.prefeitura.sp.gov.br/Main/Page/PortalSMESP/Cardapio>. Acesso em 12.08.2019.

Porém, as visitas realizadas nas Unidades e o cardápio publicado referente ao período de janeiro a setembro deste ano revelam que há pouca variação dos tipos de hortaliças e frutas que são oferecidos aos alunos.

Todas as fotos dos problemas encontrados referentes ao cardápio e ao porcionamento estão apresentadas no anexo V- peça 18. Seguem algumas destas fotos:

Figura 24 - Mamão formosa 57g (padrão 80g- EMEI)



Fonte: Própria

Figura 25 - Arroz 76g (padrão 120g- EMEI)



Fonte: Própria

Figura 26 – Filé de peixe 46g (padrão 60g- EMEF)



Fonte: Própria

Figura 27 - Macarrão com carne moída 126g (padrão 155g EMEI: 110g macarrão + 45g c. moída)



Fonte: Própria

3.6. Manutenção das Instalações

Relativamente a este quesito, os problemas encontrados nas Unidades visitadas foram:

Quadro 8 – Problemas nas instalações da cozinha/despensa/lactário

Problemas encontrados	Quantidade de escolas	Evidência
Falta de tela milimétrica nas portas da cozinha	11	Item 3 do anexo VI- peça 19
Azulejos e pisos sem manutenção	6	Item 2 do anexo VI- peça 19
Falta de manutenção e reparo em janelas	1	Item 1 do anexo VI- peça 19
Ralo sem dispositivo de abrir e fechar	1	Item 4 do anexo VI- peça 19

Fonte: Quadro 6, SED e relatório fotográfico (anexo VI, peça 19).

As fotos de todos os problemas encontrados referentes manutenção estão apresentadas no anexo VI- peça 19. Seguem fotos que exemplificam os problemas encontrados:

Figuras 28 e 29 - Azulejos e pisos quebrados



Fonte: Própria



Fonte: Própria

Figuras 30 e 31 - Portas sem tela milimétrica



Fonte: Própria



Fonte: Própria

3.7. Medição e Pagamento

O último pagamento realizado é referente ao mês de julho/19, porém neste mês ocorreram férias escolares, o que diminuiu a quantidades de refeições servidas. Assim, selecionamos o mês de junho/19 para a verificação dos pagamentos. Em consulta ao Processo SEI, constatamos que os documentos exigidos no contrato e na Portaria 92/2014 para fins de pagamento foram apresentados.

Os pagamentos realizados referentes à competência de junho/19 são os seguintes:

Quadro 9 - Pagamentos realizados referente competência de junho/19

Data Pgto	Notas Fiscais	Valor pago - R\$	SEI
15.08.2019	446	2.172.872,38	6016.2019/0044488-0
15.08.2019	447	1.607.742,59	6016.2019/0044488-0
15.08.2019	445	316.458,38	6016.2019/0044488-0
VALOR TOTAL PAGO		4.097.073,35	

Fonte: Sistema SOF (consulta realizada em 01.10.2019)

Os atestes dos serviços prestados pela contratada é feito pelos Diretores das unidades na medição mensal, assim como pelos relatórios elaborados pelas nutricionistas de Codae.

3.8. Acompanhamento e Fiscalização

O acompanhamento e a fiscalização do contrato estão previstos no edital, cláusula quinta (peça 4, fls. 92/93):

CLÁUSULA QUINTA

ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

5.1. A CONTRATANTE e assegurada a gestão e fiscalização dos serviços contratados, através de servidor ou comissão especialmente designados, na forma prevista no caput do artigo 67 da Lei Federal no 8.666/93 e do Decreto Municipal 54.873/14 cabendo-lhe:

- a) Monitorar (acompanhar e avaliar) constantemente a prestação do serviço e promover o cumprimento do contrato;
- b) Padronizar os procedimentos e fornecer subsídios para que todos os participantes do monitoramento da prestação do serviço (integrantes da gestão compartilhada) atuem de forma coerente e harmoniosa e para que sejam obtidos resultados uniformes nas ações gerenciais;
- c) Receber e consolidar o resultado das ações dos participantes do monitoramento da prestação do serviço (gestão compartilhada);
- d) Manter informados os participantes do monitoramento da prestação do serviço (gestão compartilhada), para nortear suas ações;
- e) Manter um banco de dados, visando consolidar o registro das ocorrências na prestação do serviço e gerar relatórios gerenciais;
- f) Manifestar-se quanto a eventual aplicação de penalidades e sanções por inadimplemento contratual;
- g) Assinar a medição final do serviço e os documentos fiscais para pagamento da contratada;
- h) Subsidiar o controle de gastos;
- i) Direcionar CONTRATANTE e CONTRATADA para um relacionamento de PARCERIA, que é a essência da terceirização;
- j) Subsidiar os participantes do monitoramento da prestação do serviço (gestão compartilhada), nas atividades que são de sua competência, disponibilizando-lhes material de orientação sobre o assunto.
- k) Promover visitas técnicas junto a CONTRATADA, sempre que necessário ao aprimoramento dos serviços;
- l) Encaminhar a CONTRATADA as exigências pertinentes e relativas ao aperfeiçoamento e a correta execução dos serviços prestados;
- m) Publicar, no Diário Oficial da Cidade de São Paulo, os cardápios a serem seguidos pela CONTRATADA, alterando-os, a qualquer tempo, para ajustá-los ao Programa de Alimentação Escolar.

5.2. A fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências vinculadas a execução dos serviços contratados, podendo:

- a) Verificar a qualidade dos alimentos, solicitando a substituição imediata daqueles que apresentem condições impróprias as preparações/consumo;
 - b) Verificar a quantidade dos alimentos servidos, solicitando a correção imediata do porcionamento quando este estiver inferior ao estabelecido;
 - c) Verificar as condições de higiene e conservação da cozinha e despensa, dos equipamentos de cozinha, dos utensílios de mesa e cozinha, dos veículos utilizados para o transporte dos alimentos e de todas as demais disposições previstas no serviço contratado;
 - d) Inspecionar, quando necessário, o(s) depósito(s) mantido(s) pela CONTRATADA, destinados a armazenagem e distribuição de alimentos para as unidades educacionais atendidas em seu lote.
- 5.3. A fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão a legislação vigente e as cláusulas contratuais.

Nas visitas realizadas nas Unidades Educacionais, verificou-se uma série de descumprimentos em relação às especificações do contrato, principalmente quanto aos padrões de qualidades dos alimentos, manutenção das instalações e cardápio.

Os apontamentos nos levam a concluir que há falhas na fiscalização tanto por parte de Codae (setor responsável pela merenda escolar) quanto pelas Unidades Educacionais.

Nas auditorias realizadas, não foram observados controles ou acompanhamento da execução contratual. Ademais, observou-se um significativo desconhecimento do edital e das cláusulas do contrato por parte dos responsáveis pela medição e ateste dos serviços prestados (diretores da unidade escolar- peça 4, fls. 45 e 122).

Consideramos necessária a adoção de medidas por parte dos envolvidos para que o contrato seja cumprido de acordo com as suas especificações, visando proporcionar uma alimentação de melhor qualidade aos alunos da Rede e evitar eventuais prejuízos aos cofres públicos.

3.9. Penalidades

Tendo em vista as diversas irregularidades apontadas neste relatório, são cabíveis as seguintes penalidades contratuais (peça 5, fls. 13/21):

- 10.7.14. Multa de 7,5%, quando fornecer/estocar alimento em desacordo com qualquer uma das seguintes características: a) especificações técnicas de qualidade contidas neste instrumento; b) discriminações

relacionadas na “Ficha de Identificação de Produtos”, c) alimentos não homologados;

10.7.23. Multa de 7,5%, quando descumprir qualquer uma das seguintes obrigações, ao fornecer a alimentação: a) “per capita” de preparo; b) porcionamento unitário de fornecimento ao aluno;

10.7.27. Multa de 7,5% quando descumprir o cardápio publicado no DOC/site Codae, inclusive no que diz respeito à adaptação dos cardápios publicados no DOC, com base na “Relação de alimentos substitutos” aos alunos com necessidades alimentares e nutricionais especiais, autorizadas pela Contratante;

10.7.33. Multa de 8,5%, quando a CONTRATADA deixar de servir qualquer componente, de qualquer tipo de alimentação prevista no cardápio do dia, para o total ou parte dos alunos, inclusive no que diz respeito ao atendimento de alunos com alimentação especial.

10.7.34. Multa de 6%, quando os insumos apresentarem qualidade inadequada para a eficiente prestação do serviço;

10.7.38. Multa de 5%, quando não proceder ao adequado controle qualitativo e quantitativo durante o recebimento de alimentos na unidade (inclusive o preenchimento da respectiva planilha), de acordo com o Manual de Boas Práticas;

Porém, segundo a cláusula 10.7 do contrato, esse percentual deve ser aplicado sobre o faturamento diário obtido junto à unidade. (peça 5, fl.14)

Considerando que as irregularidades encontradas foram constatadas durante as visitas realizadas nos meses de agosto e setembro, e que as planilhas de medição das unidades visitadas destes meses ainda não estavam todas aprovadas na data da finalização de nossa auditoria, não foi possível efetuar o cálculo das multas cabíveis.

A SME deverá calcular as multas assim que as planilhas de medições das unidades visitadas estejam aprovadas pela DRE.

3.10. Responsável

Secretário Municipal de Educação – Bruno Caetano Raimundo.

3.11. Análise dos Comentários do Gestor

Em conformidade com o disposto no art. 2º, §1º da Resolução nº 18/19 deste Tribunal, o Relatório Preliminar (peça 20) foi encaminhado à Secretaria Municipal de Educação, para que ela apresentasse sua manifestação prévia (peça 22).

Entretanto, transcorreu *in albis* o prazo para manifestação (peça 27), retornando os autos para esta Coordenadoria para elaboração do Relatório Conclusivo (peça 28).

4. CONCLUSÃO

O acompanhamento da execução do Contrato nº 026/SME/CODAE/2017, firmado pela Secretaria Municipal de Educação (SME) com a P.R.M. Serviços e Mão de Obra Especializada Eireli para a prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar nas Unidades Educacionais pertencentes ao Lote 4 - Capela do Socorro - no valor mensal de R\$ 4.097.073,35 (medição de Junho/2019), apresentou as seguintes constatações:

Por parte da Contratada (PRM):

4.1. Parte relevante dos alimentos encontrados nas Unidades visitadas não atende ao padrão estabelecido no anexo XVI do Edital. As frutas e hortaliças são os itens que mais sofreram reprovação (itens 3.4.1.2 e 3.4.1.3), conforme se verifica no quadro a seguir:

Tipo de Alimentos	Industrializados/carnes/ovos	Hortaliças	Frutas
Total de produtos aferidos	196	81	53
Aprovados	87%	67%	28%
Reprovados	13%	33%	72%

4.2. Foram detectados diversos problemas de manutenção nas instalações da cozinha e da despensa, em descumprimento ao item 1.17 do anexo II do contrato (item 3.6);

4.3. O cardápio não estava sendo cumprido na íntegra em uma das onze unidades visitadas (9%), em descumprimento ao item 7 do inciso V do anexo II do contrato (item 3.5);

4.4. O porcionamento dos pratos servidos em quatro das onze unidades visitadas (36,4%) estava abaixo do delineado nos Manuais de Porcionamento elaborados pela SME/ Codae (item 3.5).

Por parte da Contratante (SME):

4.5. Há falhas na fiscalização dos serviços prestados, tanto por parte dos fiscais da Codae quanto das Unidades Educacionais (item 3.8);

4.6. No que se refere aos alimentos industrializados, há produtos na lista dos homologados que não atendem às especificações do Edital (item 3.4.1.1);

4.7. Há hortaliças e frutas previstas no contrato que não constam no cardápio elaborado pela Codae para este ano (até setembro). Quanto às frutas e hortaliças servidas, algumas foram contempladas no cardápio poucas vezes ou apenas uma única vez, em que pese os licitantes terem formulado seus preços considerando a inclusão de todos os itens citados (itens 3.4.1.2, 3.4.1.3 e 3.5);

4.8. Calcular e aplicar as multas cabíveis à contratada pelos descumprimentos das cláusulas contratuais apontados pela Auditoria, assim que as planilhas de medição das unidades visitadas estejam aprovadas pela DRE (item 3.9).

Em 07.01.2020

PAMELLA PINHEIRO DE OLIVEIRA GOMES

Agente de Fiscalização

De acordo

MARCIO YOSHIO KAWABATA

Supervisor de Equipe de Fiscalização e Controle 3