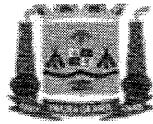


24/05/2016

GESPRO

*Cópia
Controladoria*



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL DE VÁRZEA GRANDE

Nr. Remessa: 00239701

Data Remessa: 2016-05-24

Hora: 10:32

Enviado Por: Agda Paula Lirio

Destino: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA,
ESPORTE E LAZER

PREFEITURA DE VÁRZEA GRANDE

Observação: RELATÓRIO TÉCNICO N°012/2016 -
TRATA-SE DE RELATÓRIO SOBRE O ALMOXARIFADO DA
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO CULTURA ESPORTE E LAZER
DO MUNICÍPIO DE VÁRZEA GRANDE.

Nr Processo
00367756/16

Requerente
CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO

Tipo Documento
RELATORIO

Assinatura Recebimento

Assinatura Envio

*Ruel
24.05.16
Lucia
11:00H*



Relatório Técnico de Auditoria do Controle Interno

Almoxarifados da Secretária de Educação Gestão Alimentar 1º Quadrimestre do exercício de 2016

**VÁRZEA GRANDE – MT
2016**

Relatório Técnico: 012/2016

Trata-se de relatório sobre os Almojarifados da Secretaria de Educação Cultura Esporte e Lazer do Município de Várzea Grande.

A Secretaria de Educação conta hoje com o total de 79 unidades, dessas, 61 são EMEB's (Escola Municipal de Educação Básica) e 18 CMEI's (Centro Municipal de Educação Infantil).

No dia 02 de março de 2016 foi apresentado a esta Controladoria através da C. I. nº 052/2016 um documento com a finalidade de sistematizar as ações desenvolvidas pelos profissionais que trabalham com a alimentação escolar no município de Várzea Grande, em virtude da alteração da Cláusula Quinta (dos locais para a execução) da Ata de Registro de Preços nº 66/2015 - Pregão Eletrônico nº 32/2015.

A Secretaria de Educação, Cultura, Esporte e Lazer por meio de seus gestores decidiram pela centralização da distribuição da merenda escolar.

O prédio onde está localizado o Almojarifado da Educação aloca também outros Insumos advindos da extinta Secretaria de Cultura, Esporte e Lazer.

Destarte, após lançado o relatório preliminar com a constatação inicial dos auditores, apresentamos as adequações realizadas, confrontando a situação encontrada na visita realizada no mês de março/2016 e a realizada no mês de maio/2016 para fechamento do relatório quadrimestral.



**ALMOXARIFADO DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
GESTÃO ALIMENTAR**

ALMOXARIFADO DE ESTOQUE SECO

Situação encontrada em visita no mês de março de 2016

Em relação ao espaço físico do almoxarifado da Secretaria de Educação para gerenciar o recebimento e armazenamento dos alimentos, verificou-se que a estrutura necessitava de adequações.

O local não possuía ar condicionado para possibilitar um ambiente propício para o acondicionamento dos produtos. De acordo com o Manual de Boas Práticas, é recomendável que a temperatura ambiente no local em que funciona o estoque seco devem seguir as especificações dos próprios produtos, sendo que a temperatura no local não deve ultrapassar a temperatura de 26°C.

Para o armazenamento dos alimentos não perecíveis utilizava-se paletes de madeira para o acondicionamento dos produtos.

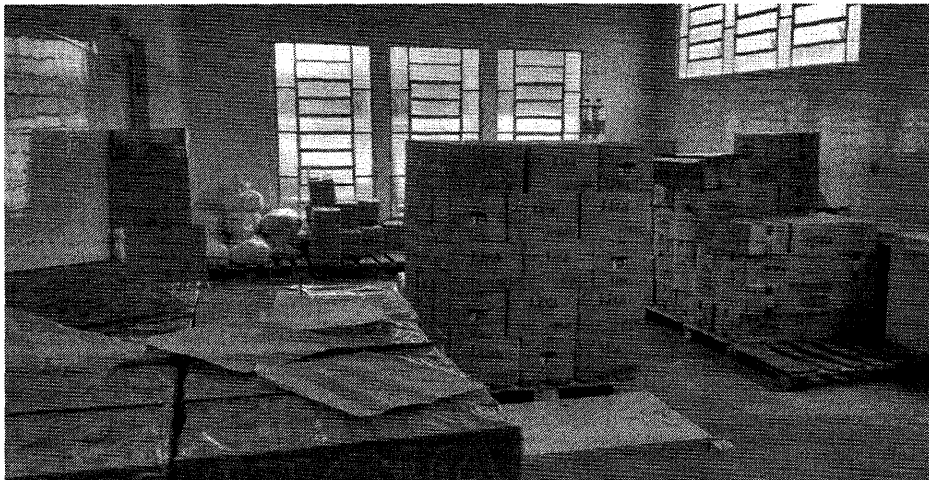
“Não há restrições expressas na legislação federal sobre o uso de paletes de madeira, embora a legislação disponha, sobre o armazenamento das matérias-primas e outros insumos, o seguinte: “Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.”

Nesse sentido, como a madeira, a depender do tratamento da superfície, não apresenta superfície lisa e impermeável, tampouco resiste à lavagem, esse material tem uso limitado nos serviços de alimentação. Entretanto, nas condições definidas, ou seja, utilização de paletes de primeiro uso, limpos e cobertos, restritos ao transporte e o produto acondicionado em embalagens primária e secundária, não há objeções ao procedimento proposto, vale dizer que os paletes em uso não são novos.

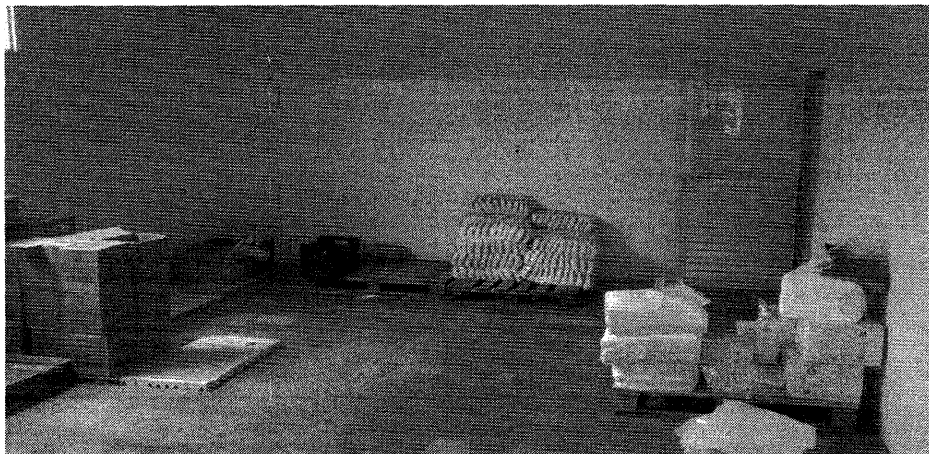
Nesse norte, foi informado pelos funcionários, que em visita pelo Fiscal Sanitário ao local, o mesmo já teria feito essa observação, e foi compreensivo por entender as

condições diferenciadas de compra que a Administração Pública precisa passar para adquirir esses produtos, ou seja, o rito do processo licitatório, porém vale ressaltar que todas essas observações deveriam estar contempladas no plano de trabalho, que é o planejamento realizado pelos gestores no processo de tomada de decisão para optar pela centralização da distribuição.

No entanto, todas essas adequações já teriam que estar concluídas ante ao início da utilização do local para a finalidade proposta.



Produtos armazenados na caixa de papelão e em paletes de madeira.



Produtos não observam a distância mínima indicada.

Sendo assim, foram feitas no mês de março/2016 as recomendações para o possibilitar o Controle de Armazenamento dos Alimentos como segue:

- 1 - toda mercadoria deve ser retirada da embalagem secundária, como caixas de papelão ou sacos de papel.
- 2 - devem estar afastados pelo menos 10 cm da parede de 60cm do teto, para permitir a circulação de ar entre os alimentos.
- 3 - Os alimentos industrializados (em conserva, enlatados, etc.) devem ser mantidos afastados dos grãos e cereais para evitar infestação por insetos.
- 4 - Produtos de fabricação mais antiga devem ser posicionados de forma a serem consumidas em primeiro lugar. A data de validade deve ser observada e nunca podem ser utilizados produtos vencidos.
- 5 - Os alimentos não devem ficar armazenados juntos a produtos de limpeza, químicos ou de higiene.
- 6 - não devem ser colocados diretamente no chão. Devem estar apoiados sobre estrados ou prateleiras das estantes (os estrados devem estar a 25cm de altura do chão.
- 7 - não devem existir caixas de madeiras ou papelão em nenhuma área do serviço de alimentação.

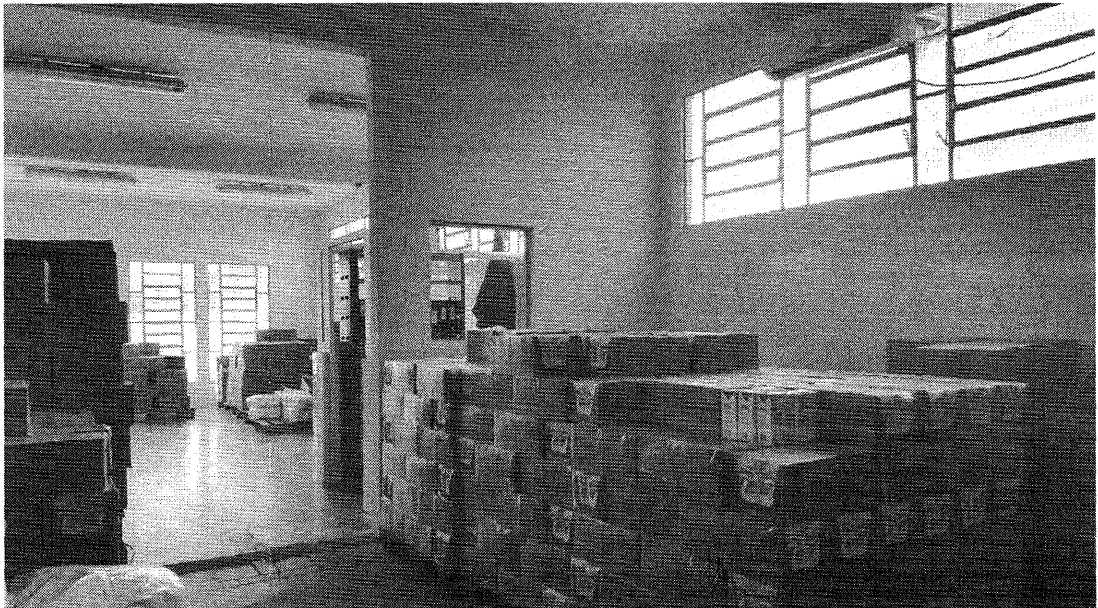
No entanto, observou-se que foram tomadas providências para implemetar as ações de melhorias no Almojarifado da Merenda Escolar.

Ações de Melhorias Implementadas:

Em visita in loco, verificou-se que:

- Foi instalado ar condicionado para o local de acondicionamento dos alimentos;

- Os alimentos estão acondicionados com as distâncias mínimas exigidas pela legislação de alimentos, como recomendado no relatório preliminar;
- Os produtos de limpeza estão separados, os mesmos ficam armazenados em um ambiente a parte, que chamamos de Almoxarifado Central da Secretaria de Educação.



Almoxarifado de alimentos secos em visita no dia 12/05/2016

Os produtos se encontram em paletes de madeira, e em suas respectivas caixas de papelão;

“A determinação emanada do Manual de Boas Práticas referente à gestão de alimentos é a retirada das embalagens secundárias, porém é compreensível que assim as armazenem, por se tratar de uma armazenagem de curto prazo, já que semanalmente esses alimentos são distribuídos para as unidades escolares”.

LOCAL DE ARMAZENAMENTO DE HORTIFRÚTIS:

Situação encontrada em visita no mês de março de 2016

Foram encontrados produtos de descarte junto com os alimentos embalados já prontos para distribuição, os sacos de produtos como batata, tomate e alho encontravam-se no “chão” sem nenhum tipo de proteção;

O local dispunha apenas de um ventilador de teto responsável pela ventilação do ambiente;

Existia na sala também um exaustor, cuja função é transportar o ar para fora do ambiente onde estão instalados, trocar o ar quente de dentro da cozinha pelo frio que está fora da residência, impulsionando o ar quente que está concentrado no alto para fora do ambiente, porém o mesmo encontrava-se desligado;

A balança não se encontrava em uma altura adequada para melhor desenvolvimento do trabalho do funcionário;

O funcionário não utilizava equipamento de EPI;

A ausência de utilização boas práticas, poderá ocasionar acidentes e problemas pelas condições inadequadas de manuseio, por fazer uso excessivo de movimentos repetitivos que acarreta problemas futuros devido a má infraestrutura oferecida.

No mesmo ambiente estavam armazenados caixas com lâmpadas 65W 127V 6400K, essas mercadorias não poderiam estar armazenadas no local.