



ESTADO DE MATO GROSSO
PREFEITURA MUNICIPAL
DE CLÁUDIA

r. Gaspar Dutra – SNº - CEP 78540-000 - Fone (66) 3546-1250 - Cláudia-MT

Relatório de Auditoria Monitoramento nº 01/2018

Cláudia, 10 de agosto de 2018.

UNIDADE AUDITADA	Secretária Municipal de Educação
GESTOR DA UNIDADE	Claudevânia Barbon Anderle

I - INTRODUÇÃO

Senhora Secretária,

Conforme Plano conforme Plano Anual de Auditoria Interna – PAAI/2018, a Controladoria do Sistema de Controle Interno – CSCI, apresenta o Relatório de Verificação interna, cuja finalidade esta em verificar o processo e avaliar como está o controle de alimentação escolar.

Torna-se imprescindível destacar, que no mês de outubro de 2016 a Unidade de Controle Interno, realizou a Auditoria Interna com base na Capacitação proposta pela TCE/MT, no projeto da Avaliação ao grau de maturidade dos Controles Internos tendo como foco a avaliação de alimentação escolar, resultando na metodologia da aplicação de Questionário de Avaliação dos Controles Internos – QACI.

Importante destacar que o controlador ficou sabendo depois do ACÓRDÃO Nº 342/2017 – TP, somente no mês de outubro de 2018, o qual começou os trabalhos e dar prosseguimento com andamento e acompanhamento das ações da Auditoria anterior.

2 - ESCOPO DO TRABALHO

Destaca-se que os exames realizados foram impactados de forma significativa em decorrência da disponibilização intempestiva de documentos e de informações solicitadas formalmente pela Controladora.

De acordo com o escopo definido pela auditora, e em face dos exames realizados, foram efetuadas as seguintes análises:

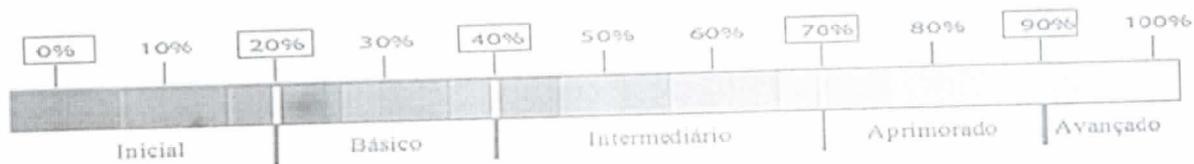
- Sistema de Controle Interno - Avaliação da estrutura de controles internos em nível de atividade, qual seja, a área de logística de medicamentos, abordando aspectos essenciais relacionados às atividades de controle aplicadas sobre uma amostra de processos, abrangendo as categorias de objetivo operacionais e de conformidade da área avaliada.

3 - RESULTADO DOS TRABALHOS NO PERÍODO DA AUDITORIA (com base no QACI)

Com base em elementos de conhecimento prévio sobre a unidade auditada, considerando o Planejamento Anual de Auditoria da Controladoria do Município, apresenta-se abaixo os resultados da avaliação. Destaca que para obter o resultado das verificações, foi aplicado Questionário de Avaliação de Controles Internos (QACI) Alimentação Escolar, relacionados a 23 (vinte e três) principais pontos de controles internos avaliados, cuja pontuação varia de 0 a 3, e sua classificação considerada como: Inicial, básica, intermediária e aprimorado.

Após análise das etapas do ciclo da alimentação escolar, foram constatadas as seguintes deficiências na execução dos controles legais, pautadas no QACI 2016.

De acordo com resultado do Questionário de Avaliação dos Controles Internos – QACI – Medicamentos, os pontos obtidos frente ao total de pontos possíveis, foram atribuídos, para fins de definição do nível de maturidade dos sistemas controles internos, utilizando conceito da escala do Tribunal de Contas da União e Controladoria-Geral da União em trabalhos similares, conforme apresentado a seguir:



Das questões aplicadas, conforme demonstra a tabela abaixo, foram constatados que 04 questões receberam pontuação "0", ou seja, o controle é inexistente; 11 receberam pontuação "1", em que o controle está em desenvolvimento e/ou existência sem eficácia; 02 questões receberam pontuação "2", são controles existentes, porém com falhas; e 06 receberam pontuação "3", consideradas controles existentes e não há falhas detectadas.

RESULTADO DA APLICAÇÃO DO QUESTIONÁRIO DE AVALIAÇÃO DO CONTROLE INTERNO - QACI			
QUESTÕES	PONTUAÇÃO	CONCEITO DE PONTUAÇÃO	DESCRIÇÃO DAS QUESTÕES APLICADAS
06	0	Inexistência do Controle.	A execução das principais atividades envolvidas na gestão financeira dos recursos da alimentação escolar está apoiada por políticas e procedimentos (normas, manuais e check-list)?
07	0	Inexistência do Controle.	A Entidade padronizou as especificações técnicas dos gêneros alimentícios utilizados na alimentação escolar?
17	0	Inexistência do Controle.	Os alimentos armazenados no depósito central são encaminhados tempestivamente para as escolas?
19	0	Inexistência do Controle.	A Entidade realiza inventário físico dos gêneros alimentícios do depósito central e das escolas?
RESULTADO DA APLICAÇÃO DO QUESTIONÁRIO DE AVALIAÇÃO DO CONTROLE INTERNO - QACI			
QUESTÕES	PONTUAÇÃO	CONCEITO DE PONTUAÇÃO	DESCRIÇÃO DAS QUESTÕES APLICADAS
01	1	Controle em desenvolvimento.	A Coordenação e realização de ações da alimentação escolar é realizada por profissionais habilitados (nutricionistas)?
02	1	Controle em desenvolvimento.	A Entidade dispõe de cardápio para subsidiar o preparo e o fornecimento de merenda escolar?
03	1	Controle em desenvolvimento.	A Entidade adota ações de Educação Alimentar e Nutricional - EAN?
04	1	Controle em desenvolvimento.	A Entidade realiza teste de aceitabilidade de cardápio com os alunos?
09	1	Controle em desenvolvimento	A Entidade normatizou os critérios para realização de pesquisa de preços de gêneros alimentícios prévia a realização das licitações, dispensas e inexigibilidade?
12	1	Controle em desenvolvimento	A Entidade adquire alimentos da agricultura familiar?
14	1	Controle em desenvolvimento.	Os alimentos adquiridos são recebidos por servidor ou comissão técnica?
15	1	Controle em desenvolvimento.	O local de armazenagem (depósito central/escolas) dispõe de condições de estocagem e conservação dos alimentos adquiridos?

16	1	Controle em desenvolvimento.	A Entidade dispõe de controle eletrônico ou manual de estoque dos alimentos armazenados no depósito central e nas escolas?
18	1	Controle em desenvolvimento	A execução das principais atividades envolvidas na execução operacional do PNAE, está apoiada por políticas e procedimentos (normas, manuais e check-list)?
23	1	Controle em desenvolvimento.	O Conselho de Alimentação Escolar tem atuado adequadamente no exercício de suas funções?

RESULTADO DA APLICAÇÃO DO QUESTIONÁRIO DE AVALIAÇÃO DO CONTROLE INTERNO - QACI

QUESTÕES	PONTUAÇÃO	CONCEITO DE PONTUAÇÃO	DESCRIÇÃO DAS QUESTÕES APLICADAS
08	2	Controle existente e não há falhas detectadas	A aquisição de gêneros alimentícios é realizada com base em uma pauta, lista ou relação de compras?
20	2	Controle existente e não há falhas detectadas	A Prestação de Contas dos recursos do PNAE é encaminhada ao FNDE?

RESULTADO DA APLICAÇÃO DO QUESTIONÁRIO DE AVALIAÇÃO DO CONTROLE INTERNO - QACI

QUESTÕES	PONTUAÇÃO	CONCEITO DE PONTUAÇÃO	DESCRIÇÃO DAS QUESTÕES APLICADAS
06	3	Controle existente e não há falhas detectadas	A execução das principais atividades envolvidas na gestão financeira dos recursos da alimentação escolar está apoiada por políticas e procedimentos (normas, manuais e check-list)?
10	3	Controle existente e não há falhas detectadas	A Entidade utiliza edital-padrão nas licitações de gêneros alimentícios?
11	3	Controle existente e não há falhas detectadas	A Entidade designa formalmente equipe técnica para auxiliar a CPL ou pregoeiro na análise da documentação de habilitação e propostas de preços nas licitações para aquisição de gêneros alimentícios?
13	3	Controle existente e não há falhas detectadas	A Entidade designa formalmente os atores que devem atuar na fiscalização da ata/contrato de gêneros alimentícios?
21	3	Controle existente e não há falhas detectadas	A prefeitura dispõe de estrutura física/mobiliária para a guarda dos processos/documentos das transferências recebida (e/ou estrutura de tecnologia da informação para esse fim)?
22	3	Controle existente e não há falhas detectadas	A composição e a estrutura do Conselho de Alimentação Escolar – CAE está em conformidade com a legislação?

PONTUAÇÃO	QUESTÕES	CONCEITO	QTE DE QUESTÕES	PONTOS OBTIDOS
0	06/07/17/19	Inexistência do controle	04	0
1	02/03/04/09/12/14/15/16/18/23	Controle em desenvolvimento e/ou existência sem eficácia	11	11
2	08/20	Controle existente, porém com falhas	02	04
3	06/10/11/13/21/22	Controle existente e não há falhas detectadas	06	18
			23	33

VALIAÇÃO DO NÍVEL DE MAAURIDADE

TOTAL DE QUESTÕES APLICADAS	PONTUAÇÃO MÁXIMA	PONTOS POSSÍVEIS (34x3)	PONTOS OBTIDOS	GRAU DE MAAURIDADE (total de pontos obtidos / total de pontos possíveis)
23	3	69	33	47,83%

Os resultados dos pontos avaliados nos controles internos voltado a alimentação escolar da Secretaria Municipal ficou enquadrado no nível de maturidade de controles INTERMEDIARIO, com 47,83% dos pontos possíveis, fato que coloca a atividade em média probabilidade de ocorrência de impropriedades e/ou irregularidades capazes de impactar negativamente

os objetivos almejados quando da execução das ações da assistência farmacêutica. Ou seja, quanto maior for o nível de maturidade alcançado, menor será o seu risco residual de erros ou irregularidades na execução do programa, haja vista a relação inversamente proporcional entre controles internos e a ocorrência das mais diversas irregularidades.

Face ao exposto, a análise em nível de atividades demonstrou a necessidade de aperfeiçoamento dos sistemas controles internos da Unidade Administrativa no ciclo de assistência farmacêutica, o que pode ser alcançado com o comprometimento dos gestores em planejar e programar medidas tendentes a robustecer os controles internos administrativos, como forma de contribuir para o aprimoramento da gestão e o desempenho da administração municipal na execução do programa em análise.

4 – MONITORAMENTO

No mês de julho, esta Unidade de Controle Interno, foi fazer a avaliação dos processos e ações já tomadas pela Secretária de Educação.

A Unidade de Controle Interno recebeu no dia 31 de janeiro de 2017 o Plano de Ação da Secretaria de Educação, conforme foi solicitado no Relatório de Auditoria nº 04/2016, o qual traz o cronograma de ações a ser realizado pela Secretária, no qual tem ações de Curto Prazo (2 a 6 meses), Médio Prazo (6 a 12 meses) e a Longo Prazo (12 a 24 meses). (ANEXO)

A partir desse Plano de Ação, conseguimos dar sequência ao trabalho de acompanhamento e monitoramento na Alimentação Escolar, conforme tabela a seguir:

	ACÇÕES	PRAZO	SITUAÇÃO
01	Elaborar de Fichas Técnicas de Preparo – FTP	LONGO	NO PRAZO
02	Elaborar diagnóstico da situação nutricional dos alunos atendidos, identificando aqueles com obesidade, desnutrição, diabetes, hipertensão, etc.	MÉDIO	EM ANDAMENTO
03	Elaborar cardápio com a composição nutricional, por nutricionista, de modo a atender as necessidades nutricionais diárias mínimas dos alunos	MÉDIO	EM ANDAMENTO
04	Realizar treinamentos para merendeiras para utilizar a FTP, a fim de padronizar a preparação da merenda.	CURTO	REALIZADO
05	Contratar nutricionista de acordo com o parâmetro numérico estabelecido na resolução FNDE n. 26/2013.	CURTO	NÃO REALIZADO
06	Realizar cursos, palestras, oficinas culinárias, teatros, gincanas, jogos a todos os atores envolvidos na alimentação escolar.	CURTO	REALIZADO
07	Aplicar teste de aceitabilidade do cardápio, planejado e coordenado pelo nutricionista da Entidade Executora.	CURTO	REALIZADO
08	Elaborar manuais com normas e procedimentos prevendo período de realização da conciliação bancária, formas de movimentação financeira, responsáveis por movimentação dos recursos, atesto, conferência dos documentos da liquidação.	MÉDIO	NÃO REALIZADO
09	Elaborar pauta, lista ou relação de compras pelo nutricionais, com demonstração do cálculo efetuado para estimar as quantidades dos gêneros alimentícios a serem adquiridos.	LONGO	EM ANDAMENTO
10	Elaborar normativo estabelecendo procedimento consistente para elaboração de estimativas de preço, a fim de orientar as equipes de planejamento das contratações da Unidade, inclusive nos casos de contratações diretas e adesões a atas de registro de preço;	LONGO	REALIZADO
11	Exigir dos licitantes a apresentação de declaração formal informando que a proposta foi elaborada de forma independente (declaração de independência de propostas).	CURTO	NÃO REALIZADO
12	Verificar, durante habilitação, de registros impeditivos da contratação;	CURTO	NÃO REALIZADO
13	Normatizar processo administrativo para aplicação de penalidades por conduta irregular em processos licitatórios.	MÉDIO	NÃO REALIZADO
14	Promover Articulação entre os atores sociais (EEx, controle social, secretaria de agricultura, etc.) para fomentar aquisições de no mínimo 30% da agricultura familiar pela EEX. (no início do ano letivo e não no final).	CURTO	REALIZADO
15	Mapear os produtos da agricultura familiar local na Secretaria de Agricultura,	CURTO	REALIZADO

	EMATER local ou nas organizações da agricultura familiar, para facilitar sua inclusão nos cardápios.		
16	Designar Comissão/servidor com formação técnica para recebimento dos alimentos, apoiada em instrumentos adequados para recebimento do objeto, objetivando avaliar as especificações, prazos de validade, data de entrega, etc.	CURTO	REALIZADO
17	Estruturar o local de armazenamento (Estoque) em conformidade com boas práticas para serviços de alimentação (RDC ANVISA nº 216/2004);	LONGO	NO PRAZO
18	Estruturar o local de preparo das refeições (cozinha) em conformidade com boas práticas para serviços de alimentação (RDC ANVISA nº 216/2004).	LONGO	NO PRAZO
19	Elaborar 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) novas obrigações da secretaria de controle interno (ou órgão equivalente); f) regras relacionadas à higiene da cozinha e do local de armazenamento; g) regras relacionadas ao armazenamento correto dos alimentos; h) frequência da visita da nutricionista às escolas; i) obrigatoriedade da utilização das fichas técnicas de preparo e sua disponibilização nas cozinhas; j) periodicidade e forma de atuação da vigilância sanitária no controle de qualidade dos alimentos;	LONGO	NO PRAZO
20	Realizar inventários de acordo com cada situação específica, com vista a fornecer subsídios para a avaliação e controle gerencial dos gêneros alimentícios;	MÉDIO	EM ANDAMENTO
21	Elaborar check-list ou fluxo definindo os atos necessários à elaboração completa e tempestiva da prestação de contas no Sistema de Gestão de Prestação de Contas (SiGPC - Online);	CURTO	EM ANDAMENTO
22	Proibir à venda de refrigerantes, balas, salgadinhos, etc. na cantina da Escola Daniel Tilton;	CURTO	REALIZADO
23	Fornecer uniforme completo a todas as pessoas envolvidas na alimentação escolar	LONGO	EM ANDAMENTO
24	Conscientizar professores e alunos a não comerem a merenda escolar, pois esta é exclusiva dos alunos.	MÉDIO	REALIZADO
25	Utilizar sistema informatizado de controle de estoque dos gêneros alimentícios ou controle manual.	CURTO	EM ANDAMENTO

V – DA RESOLUÇÃO NORMATIVA DO TCE 34/2016 – TP

Como resultado de análise a Auditoria Especial realizada no Sistema de Saúde – Logística de medicamento, o Tribunal de Contas do Estado de Mato Grosso emitiu a Resolução Normativa nº 34/2016 – TP de 04 de outubro de 2016, aprovando a Matriz de Riscos e Controles – MRC aplicável aos processos de gestão dos programas de alimentação e nutrição escolar dos entes fiscalizados, em que descreve no art. 6º que cabe a responsabilidade a UCI avaliar o funcionamento dos controles administrativos implementados pelos gestores, devendo verificar, além da conformidade, a eficiência, a eficácia e a efetividade de controles definidas na Matriz de Risco – MRC.

VI- DAS ORIENTAÇÕES E ENCAMINHAMENTO

Como sendo de responsabilidade da Unidade de Controle Interno acompanhar e monitorar as ações desenvolvidas pela Unidade Gestora quanto aos resultados apresentados no questionário, é que reportamos este relatório de verificação a Senhora Secretária e sua equipe para adoção das seguintes ações:

R1- Adequação ao Plano de Ação aprimorando as recomendações proposta no relatório de auditoria, bem como a matriz de risco – MRC aprovada pelo TCE/MT, fazendo constar outros controles que apresentaram fragilidade principalmente os itens que tiveram nota 0 (zero) e 1 (um) como: A Coordenação e realização de ações da alimentação escolar é realizada por profissionais habilitados (nutricionistas), dentre outros;

R2- Que as ações detalhadas no Plano de Ação sejam avaliadas periodicamente quanto ao cumprimento dos prazos, para que obtenha resultado eficaz;

R3 – Que seja encaminhamento periodicamente a Unidade de Controle Interno a avaliação do Plano de ação contemplando as ações já executadas, alteradas e aprimoradas.

Destaca-se que o presente relatório será em tempo oportuno, encaminhado ao Tribunal de Contas do Estado – TCE/MT, para conhecimento, por isso se faz necessário a adequação, avaliação e monitoramento para ao PLANO DE AÇÃO com vistas a mitigar os riscos na área de Alimentação Escolar.

É o Relatório que se submete à consideração superior.

Cláudia/MT, 10 de Agosto de 2018.


EDUARDO FONTANA
CONTROLADOR INTERNO
PORTARIA 146/2016

PROTOCOLO DE RECEBIMENTO	
A Secretaria Municipal de Educação.	
Em <u>10 / Agosto / 2018</u>	Assinatura: 