



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA, ALCÉLIA DE GÓES PEDROSA
Acesse em: <https://etec.tce.pe.gov.br/epp/validarDoc.seam> Código do documento: 6cd49d13-3101-4fa8-a246-7c559a7d2d9f

Água Preta

SISTEMA DE CONTROLE INTERNO

Água Preta-PE, 14 de agosto de 2018

Ofício SCI/PMAP nº 110/2018

Ao Ilmo. Sr. Eduardo Coutinho
Prefeito Municipal
Água Preta - PE.

Assunto: Envio do Relatório de Auditoria nº 001/2018

Cumprimentando-o cordialmente, vimos através do presente, enviar a V.Sa. Relatório de Auditoria nº 001/2018, referente à Alimentação Escolar – PNAE, realizada no período de 19/04/2018 a 31/07/2018.

Não havendo nada mais a tratar, renovamos cordiais votos de estima e apreço, nos colocando à disposição para eventuais esclarecimentos.

Atenciosamente,

Alcélia de Góes Pedrosa
Alcélia de Góes Pedrosa
Controladora Interna
Matricula: 1326
Portaria 068/2018

Recbto
MP. 20818
Eduardo Coutinho
Prefeito

Este documento é uma cópia eletrônica de um documento original assinado digitalmente. Qualquer alteração ou modificação neste documento é considerada ilegal. Para mais informações, consulte o site: www.tce.pe.gov.br



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA, ALCÉLIA DE GOES PEDROSA
Acesse em: <https://etec.tce.pe.gov.br/epp/validaDoc.seam> Código do documento: 6cd49d13-3100-4168-a246-7659a7d2d9f

19/10/2018

SISTEMA DE CONTROLE INTERNO

Água Preta-PE, 18 de outubro de 2018

Ofício SCI/PMAP nº 121/2018


Ao Sr, Jefferson Moraes
Secretário de Educação da Prefeitura Municipal
Água Preta-PE

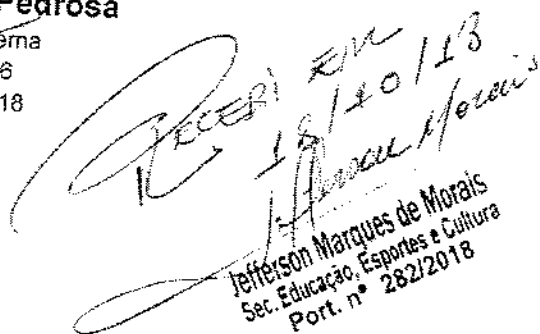
Assunto: Encaminhamento do Relatório de Auditoria nº 001/2018

Com os cumprimentos iniciais, vimos, através do presente, encaminhar V.Sa. o Relatório e Auditoria nº 001/2018, referente à Alimentação Escolar, realizadas nas escolas no período de 19/04/2018 a 31/07/2018 em algumas escolas da zona urbana e rural, para vosso conhecimento e correção, de acordo com as recomendações às páginas 33, 34 e 35 do referido relatório.

Certos do pronto atendimento e não havendo nada mais a tratar, renovamos cordiais votos de estima e apreço.

Atenciosamente,


Alcélia de Goes Pedrosa
Controladora Interna
Matricula: 1326
Portaria 068/2018


Jefferson Moraes de Moraes
Sec. Educação, Esportes e Cultura
Port. nº 282/2018



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS GOUTINHO CORREA DE OLIVEIRA, ALCELIA DE GOES PEDROSA
Assinatura em: https://efcfe.tce-pe.gov.br/validador/validarDoc.seam?codigoDoDocumento=6cde9d13-3101-4fa8-a246-7c559a7d2d9f

	PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA PRETA-PE CONTROLADORIA-GERAL DO MUNICÍPIO	ALIMENTAÇÃO ESCOLAR Rev. 01 31/07/2018
CONTROLADORIA-GERAL DO MUNICÍPIO DA ÁGUA PRETA-PE		
RELATÓRIO DE AUDITORIA Nº 001/2018		
Assunto: Avaliação dos Controles Internos em nível de atividade – Alimentação Escolar		

UNIDADE AUDITADA	SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
GESTOR DA UNIDADE	JEFFERSON MARQUES DE MORAIS

I. INTRODUÇÃO

Sr. Gestor,

Em atendimento à determinação a Lei 1.773/2013 e alterações posteriores, apresentamos os resultados dos exames realizados sobre atos e consequentes fatos de gestão, ocorridos na Unidade Auditada, no período de 19/04/2018 a 31/07/2018.

II. ESCOPO

Os trabalhos foram realizados pela Controladoria Geral do Município, no período de **19/04/2018** a **31/07/2018**, 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.

A CGM realiza seus trabalhos por meio de amostragem, dessa forma, irregularidades podem passar despercebidas, o que não quer dizer que seu trabalho não tenha sido bem conduzido, razão pela qual terá sempre uma segurança razoável, e não absoluta acerca do objeto auditado. Por consoante, segue a relação das 13 localidades auditadas:

- Escola Municipal Agrovila Liberal;
- Escola Municipal Severino Canto;
- Escola Municipal João Paulo II;
- Escola Municipal São Judas Tadeu;



- Escola Municipal Rural São Luiz;
- Escola Municipal Santa Tereza;
- Escola Municipal Profª Geni Maria da Silva;
- Grupo João Vicente de Queiroz / Escola M. Terezinha Pessoa de Queiroz;
- Escola Municipal José Maria Massena;
- Escola Municipal Amaro Matias;
- Escola municipal Arthur Neto;
- Escola Municipal Padre Francisco e;
- Depósito Central da Merenda.

Destaca-se que os exames realizados foram impactados de forma significativa em decorrência da não disponibilização total de documentos e de informações solicitadas formalmente pela equipe de auditoria da CGM. Essa situação impactou na extensão e na profundidade dos exames realizados em relação a todas as áreas analisadas. Os ofícios n.º 064/2018 em 19/04/2018 e reiterado pelo ofício n.º 076/2018 em 09/05/2018 sobre dados relacionados ao controle de entrada e saída de estoque e Conselho de Alimentação Escolar, respectivamente.

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

- 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, observando os aspectos de conformidade da área avaliada.

III. RESULTADO DOS TRABALHOS

Com base em elementos de conhecimento prévio sobre a unidade auditada e ainda, considerando os documentos disponibilizados à equipe de Auditoria da Controladoria Geral do Município, 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 devem exercer sobre seus próprios atos, denominados controles internos. A existência e efetivo funcionamento de sistemas de controles internos nos municípios é uma obrigação instituída 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 sistemas de controles internos do município de Água Preta/PE, 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, foram utilizados Questionários de Apoio de Controles Internos (QACI) para coleta de dados junto aos setores responsáveis, no que se refere aos controles internos existentes na atividade de alimentação escolar. O QACI foi confeccionado com base nos conceitos e terminologias constantes nas Normas de Controle Interno do Escritório Geral de Contabilidade dos Estados Unidos (GAO – Ferramenta de Gestão e Avaliação de Controle Interno), que foi construído com fundamento na metodologia delineada no modelo de referência do Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission (Coso I – Estrutura integrada de controles internos).

Por relevante, cabe destacar que a responsabilidade por conceber, implantar, manter e monitorar controles internos 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.

Ademais, a ausência ou insuficiência dos controles internos representa a principal causa dos achados de auditoria presentes neste relatório, demandando uma atuação preventiva do gestor municipal para implementação de controles adequados e efetivos à atividade de alimentação escolar no município de Água Preta/PE.

Cada uma das constatações identificadas por meio da aplicação dos Questionários de Apoio de Controles Internos (QACI) serão analisadas 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.

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

Por meio do Questionário de Apoio de Controles Internos – QACI aplicado no município de Água Preta/PE, foi possível listar as seguintes fragilidades:

Quadro 1 – Deficiência quanto à formalização dos procedimentos.

Descrição
1. Ausência de normativo estabelecendo atribuições para movimentação de recursos financeiros, atesto, conferência dos documentos de liquidação por servidores distintos.
2. Inexistência de manual de normas e procedimentos da atividade do PNAE dispendo sobre: (i) procedimento de conferência no recebimento dos alimentos no depósito central e nas escolas; (ii) procedimento de devolução para o fornecedor (no caso do depósito) e para o depósito central (no caso das escolas); (iii) controle de estoque padrão; (iv) definição do papel do fiscal do contrato; (v) atribuições da controladoria geral do município; (vi) regras relacionadas à higiene da cozinha e do local de armazenamento; (vii) regras relacionadas ao armazenamento correto dos alimentos; (viii) frequência da visita da nutricionista às escolas; (ix) obrigatoriedade da utilização das fichas técnicas de preparo e sua disponibilização nas cozinhas; (x) periodicidade e forma de atuação da vigilância sanitária no controle de qualidade dos alimentos.
3. Ausência de rotina formalizada definindo critérios para realização de pesquisa de preços dos gêneros alimentícios prévia a realização das licitações, dispensas e inexigibilidade.
4. Inexistência de normativo para condução de processos administrativos de penalização de fornecedores.
5. Inexistência de lista de verificação para garantir a adequada formalização das atas e dos contratos celebrados e suas alterações.
6. Inexistência de lista de verificação para garantir a adequada formalização das prestações de contas dos recursos do PNAE.

Fonte: QACI PNAE

A não observação da Instrução Normativa 001/2017, detalhando os procedimentos a serem observados nas atividades do PNAE pode levar à



execução errônea das atividades e retrabalhos e resultar em danos financeiros ou prática de atos ilegais advindos de falhas nos procedimentos licitatórios para aquisição de gêneros alimentícios, a exemplo da falta de definição de rotinas formalizadas para realização de pesquisas de preços, entre outras, conforme visto no trabalho de análise do Pregão Presencial nº 14/2017.

b) Deficiências na execução dos controles legais.

Os controles legais são instrumentos de controle preventivo, que, devido à sua importância na prevenção de erros, 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 das respostas encaminhadas pelo município e do funcionamento do PNAE, foram constatadas as seguintes deficiências na execução dos controles legais:

Quadro 2 – Deficiências quanto à execução dos controles legais.

Descrição
1. Profissional nutricionista vinculado à Secretaria de Educação ou Entidade Executora exercendo 30 (trinta) horas semanais, de acordo com o art. 10 da Resolução CFN nº 465/2010. Todavia insuficiente diante da demanda municipal.
2. Ausência ou falhas de atuação do profissional nutricionista quanto aos seguintes aspectos: diagnóstico e acompanhamento do estado nutricional dos alunos; b) elaboração das Fichas Técnicas de Preparo e do cardápio com informações nutricionais; c) elaboração padronizada da pauta, lista ou relação de compra; d) realização periódica de cursos, palestras e treinamentos para alunos, merendeiras; e) realização de testes de aceitabilidade do cardápio em conformidade com a Resolução CD/FNDE nº 26/2013; f) mapeamento da produção da agricultura familiar em parceria com a Secretaria de Agricultura, com as organizações da agricultura familiar do município; g) 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); h) Elaboração e implantação do Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação; i) Elaboração do Plano de Trabalho Anual; e j) Assessoramento do CAE. (Art. 3 Resolução CFN nº 465/2010)
3. Inexistência de ações de educação alimentar e nutricional (cursos, palestras, oficinas culinárias, teatros, gincanas, inclusão do tema "alimentação saudável" no currículo escolar, etc) de forma abrangentes e sistematizadas..
4. Cardápio elaborado sem demonstração do atendimento das necessidades nutricionais dos alunos (Inciso III do art. 3º da Resolução CFN nº 465/2010)
5. Inexistência de fichas técnicas de preparo – FTP, conforme exigido pelo inciso V do art. da Resolução CFN nº 465/2010 2010 e acórdão TCU nº 2576/2009 – Plenário e a Resolução CD/FNDE nº 26/2013, art. 14, § 7.
6. Utilização aquém do mínimo de 30% dos recursos transferidos pelo FNDE para a compra de gêneros alimentícios da agricultura familiar, em desacordo com o art. 24 da



Resolução FNDE nº 26/2013.
7. Teste de Aceitabilidade não aplicado e em desacordo com o §6º do art. 17 da Resolução nº 26/2103
8. Condições de armazenamento das escolas e preparo dos alimentos na cozinha em desacordo com normas técnicas e operacionais adequadas (Resolução-RDC Anvisa nº 216/2004).
9. Falta de padronização das especificações técnicas dos gêneros alimentícios utilizados na alimentação escolar.
10. Inexistência de estrutura física/mobiliária adequada para a guarda dos processos/documentos e prestações de contas dos recursos do PNAE, contrariando o §2 do art. 8º da Lei nº 11.947/2009.
11. Ausência de designação formal de fiscais de ata/contrato, em desacordo com o art. 67 da Lei nº 8.666/93.
12. Falta de plano de ação do CAE, em desacordo com o art. 35 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013

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.

Assim sendo, a inobservância e o consequente desvirtuamento dos controles legais apontados, caracterizam-se como falhas que podem ocasionar a má prestação dos serviços públicos; prejuízos sociais à comunidade devido a não aquisição do percentual mínimo de produtos da agricultura familiar, a qual se vê impedida de ter acesso a esse mercado e de desenvolver sua atividade agrícola de maneira sustentável; possibilidade de prejuízos ao erário decorrente da perda ou desvio de gêneros alimentícios em função das condições inadequadas de armazenamento e preparo das refeições apontadas pela equipe de fiscalização da CGM neste relatório.

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 pela Secretaria de Educação, foram constatadas as seguintes deficiências na execução dos controles gerenciais:

Quadro 3 – Fragilidades quanto aos controles gerenciais das atividades.

Descrição
1. Ausência e/ou ineficiente controle eletrônico e/ou manual do estoque de alimentos armazenados nas escolas.
2. Inexistência de controles acerca das fases do processo licitatório, de modo a identificar o tempo médio gasto em cada etapa do processo e iniciar o processo de aquisição tempestivamente.
3. Ausência de pauta, lista ou relação de compras de gêneros alimentícios elaborada pelos nutricionistas.
4. Ausência de controle manual ou eletrônico das empresas penalizadas com declaração de suspensão, inidoneidade ou impedimento pelo município.
5. Falta de gerenciamento centralizado das quantidades das atas de registro de preços de gêneros alimentícios. A prefeitura não dispõe de uma planilha ou sistema que gereencie de forma centralizada a quantidade efetivamente utilizada e o saldo de ata disponível.
6. Ausência de mapeamento dos produtos da agricultura familiar, com objetivo de facilitar sua inclusão nos cardápios da alimentação escolar.

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 em obediência ao cardápio semanal previamente elaborado pelo profissional nutricionista. Somente com um controle gerencial eficaz possibilitará ao Município de Água Preta/PE 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.

d) Deficiências/ausência de controles preventivos de fraudes e conluios.

Diversas atividades específicas do controle podem ser eficazes na prevenção de fraudes e abusos, tais como a análise circunstanciada dos licitantes, das propostas e das alterações contratuais e a verificação das cláusulas contidas nos editais, a fim de evitar direcionamento, fracionamento do objeto ou jogo de planilha, assim como consulta para verificar a ocorrência de penalidades que impedem as empresas de licitar e contratar, especialmente o Cadastro Específico de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa do CNJ, Cadastro de Inidôneos do TCU e Declaração de Inidoneidade no TCE-PE.



Nesse contexto, a execução dessas rotinas revela-se de extrema importância, tendo em vista que a prática de atos visando a frustrar os objetivos da licitação é tipificada como crime pela Lei nº 8.666/93 (art. 82 e 89). Destaca-se, ainda, que o art. 97 da mesma Lei dispõe que é crime admitir à licitação ou celebrar contrato com empresa ou profissional declarado inidôneo, ensejando por parte da Administração a adoção de procedimentos com vistas a evitar a participação dessas empresas ou profissionais inidôneos no certame.

Por meio QACI aplicado no município de Água Preta/PE, foi possível listar as seguintes fragilidades:

Quadro 4 – Fragilidades quanto aos controles preventivos de fraudes e conluios.

Descrição
1. Ausência de realização de consultas durante o certame e anexadas ao processo para verificar a ocorrência de registro de penalidades que impedem as empresas de licitar e contratar, tais como o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa - CNJ e Lista de Inidôneos do TCU, mesmo que não seja o caso da empresa vencedora do certame.
2. Inexistência de rotinas para prevenção de fraudes e conluios, a exemplo de análise dos endereços das empresas, quadro societário, data de constituição da empresa, análise das propostas em relação ao formato, empresas de servidores do Órgão ou Entidade Pública.
3. Ausência de exigência dos licitantes de apresentação de declaração formal informando que a proposta foi elaborada de forma independente (declaração de independência de propostas)

Fonte: QACI PNAE

Por consequência, a falta de uma análise dos documentos de habilitação e propostas de preços das licitantes, das alterações contratuais e dos cadastros de registro de penalidades podem levar à ocorrência de contratação de empresas inidôneas ou impedidas; obtenção de objeto que não atende plenamente às características desejadas; não obtenção da proposta mais vantajosa; sobrepreço/superfaturamento; conluio de licitantes; fraude à licitação ou outras atividades ilícitas com prejuízo ao erário.

Por oportuno, adita-se que, por ocasião da prolação do Acórdão nº 636/2012-Plenário, o Tribunal de Contas da União elencou, como uma das causas significativas para os problemas identificados na área de licitação e contratos, a precariedade ou mesmo ausência de medidas tendentes a robustecer os controles administrativos internos nos órgãos públicos, que terminam por propiciar um ambiente organizacional que oportuniza a ocorrência de práticas inadequadas e que resulta em prejuízos financeiros, orientando às Unidades Jurisdicionadas que fortaleçam seus controles internos setoriais, haja vista a relação inversamente proporcional entre estes e a



ocorrência das mais diversas irregularidades.

2. ACHADOS DE AUDITORIA

CONSTATAÇÃO 001

DESCRIÇÃO SUMÁRIA

Falta de condições adequadas do local de armazenamento e preparo das refeições 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 segurança patrimonial;
- **Conservação** – assegurar as características dos produtos;
- **Controle de estoque** – monitoramento da movimentação física dos produtos;
- **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 no dia 07/06/2018, inspeção física no estoque de alimentos da Prefeitura de Água Preta/PE, notadamente no Depósito Central de Merenda Escolar e unidades de ensino, sendo a única unidade da área urbana com maior precariedade, a Escola Municipal Arthur Neto, sendo constatado que a mesma não possui infraestrutura para o adequado armazenamento/preparo dos gêneros alimentícios e utensílios domésticos utilizados na merenda escolar, conforme apresentado a seguir:



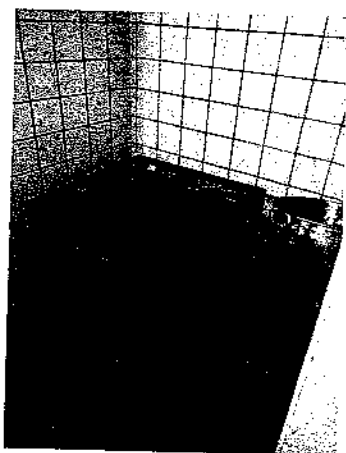
Escola Municipal Arthur Neto

Foto 05 – Merendeiras sem uniforme (Item 4.6.3 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004); não realizaram exames médicos pelo menos uma vez ao ano (Item 4.6.1); sem capacitação em segurança dos alimentos (Item 4.6.7) e merendeira com adorno (brincos e relógio) (item 4.6.6.), Água Preta/PE, 07/06/2018.



Escola Municipal Arthur Neto

Foto 06 – Ausência de cardápio afixado em local visível (FNDE, 2014), Água Preta/PE, 07/06/2018.



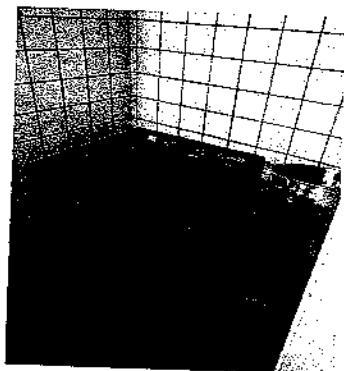
Escola Municipal Arthur Neto

Foto 07 – Piso da cozinha com sujeira (item 4.1.3 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004), Água Preta/PE (PE), 07/06/2018.



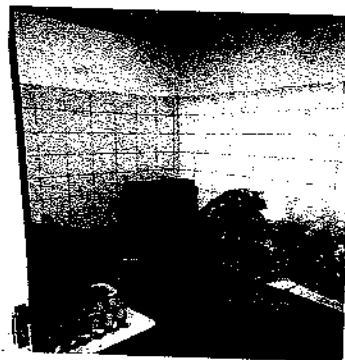
Escola Municipal Maria José Massena Matias

Foto 08 - Ausência de tela milimétrica de proteção nas portas e janelas possibilitando a entrada de insetos (item 4.1.4 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004), Água Preta/PE, 07/06/2018.



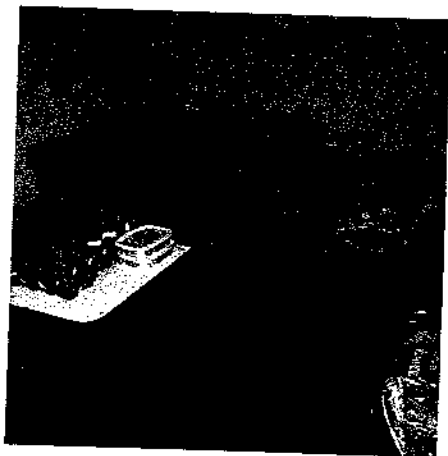
Escola Municipal Arthur Neto

Foto 01 – Botijão de gás na cozinha (sem abrigo na parte exterior da edificação – NBR/ABNT 13523), Água Preta/PE, 07/06/2018.



Escola Municipal Arthur Neto

Foto 02 – Estoque - Não possui janela de ventilação, presença de mofo e umidade e pintura deficiente (item 4.1.3 e 4.1.10 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004). Água Preta/PE, 07/06/2018.



Escola Municipal Arthur Neto

Foto 03 – Produtos dispostos em carteiras escolares e enferrujadas e objetos alheios ao ambiente (corda). (item 4.1.15 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004), Água Preta/PE, 07/06/2018.



Escola Municipal Arthur Neto

Foto 04 – Porta da cozinha sem proteção nas aberturas inferiores para impedir a entrada de insetos e roedores e sem fechamento automático e, mofo (item 4.1.4 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004). Água Preta/PE, 07/06/2018.



Escola Municipal Maria José Massena Matias

Foto 09 – Teto do ambiente de preparo dos alimentos sem forro. (item 4.3.1 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004), possibilitando entrada de poeira, insetos e roedores. Água Preta/PE, 07/06/2018.



Escola Municipal Maria José Massena Matias

Foto 10 - Ambiente localizado em frente da cozinha é úmido e paredes com fungos sendo fonte de contaminação, em desacordo com os itens 4.1.3, 4.1.6 e 4.1.7 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004. Água Preta/PE, 07/06/2018.



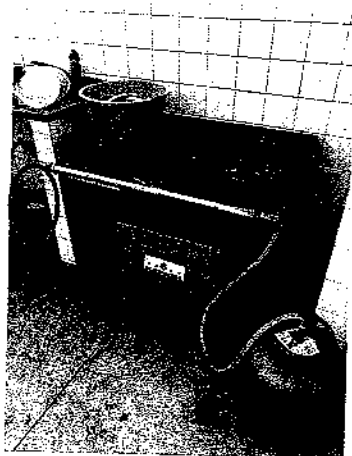
Escola Municipal Maria José Massena Matias

Foto 11 – Armário em péssimo estado de conservação, sem portas, apresentando ferrugem, sendo local de armazenamento dos utensílios de cozinha em conjunto com produtos de limpeza (Item 4.1.15 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004), Água Preta/PE, 07/06/2018. (item 4.7.6 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004. Água Preta/PE (PE), 07/06/2018.



Escola Municipal Profª Geni Maria da Silva

Foto 12 – Não fornecimento de fardamento e calçado adequado para as merendeiras, (item 4.6.3 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004). Água Preta/PE, 07/06/2018.



Escola Municipal Pr^ª Geni Maria da Silva



Escola Municipal Pr^ª Geni Maria da Silva

Foto 13 – Fogão enferrujado e lixeiro inapropriado possibilitando contaminação dos alimentos (item 4.1.15 e 4.3.1 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004) e Botijão de Gás dentro da cozinha, em desacordo com Normas de Segurança (NBR/ABNT 13523). Água Preta/PE, 07/06/2018.

Foto 14 – Utensílios dispostos em carteiras escolares e enferrujadas (item 4.7.6 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004), Água Preta/PE, 07/06/2018.

Escolas da Zona Rural também apresentaram as mesmas precariedades das escolas da zona urbana quanto à execução do PNAE, senão dizer que sejam mais agravantes devido ao distanciamento de sua localização.



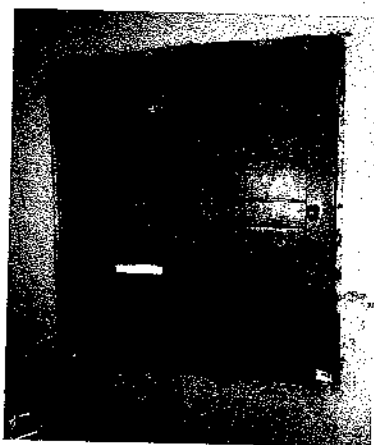
Escola Municipal Severino Canto



Escola Municipal Severino Canto

Foto 15 – Fogão enferrujado comprometendo a segurança e possibilitando a contaminação dos alimentos (item 4.1.3 e 4.1.15 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004). Água Preta/PE (PE), 07/06/2018.

Foto 16 – Mangueira utilizada no botijão de gás fora do prazo de validade (2016). Água Preta/PE (PE), 07/06/2018.



Escola Municipal São Luiz

Foto 17 – Possui janela de ventilação inapropriada, e sem tela milimétrica de proteção possibilitando entrada de poeira, insetos e roedores. (item 4.1.3 e 4.1.10 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004), Água Preta/PE (PE), 07/06/2018.



Escola Municipal São Luiz

Foto 18 – Mangueira utilizada no botijão de gás fora do prazo validade (2016) e Botijão de Gás dentro da cozinha, em desacordo com Norma de Segurança (NBR/ABNT 13523). Água Preta/PE (PE), 07/06/2018.



Escola Municipal São Luiz

Foto 19 – Pia e parede com presença de fungo devido a infiltração e eletrodoméstico em local inapropriado (item 4.1.17 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004), Água Preta/PE (PE), 07/06/2018.



Escola Municipal São Luiz

Foto 20 – Local de armazenamento dos alimentos com presença de objetos estranhos ao ambiente (Item 4.1.7 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004), Água Preta/PE (PE), 07/06/2018.



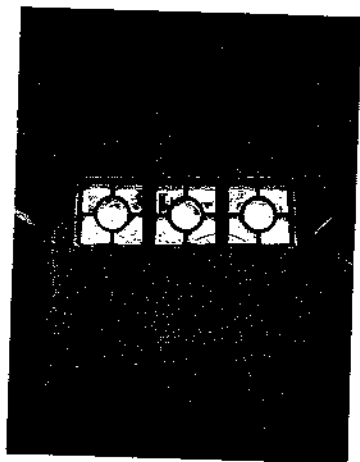
Escola Municipal São Judas Tadeu

Foto 21 – Local de armazenamento dos alimentos com presença de objetos estranhos ao ambiente (Item 4.1.7 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004), Água Preta/PE, 07/06/2018.



Escola Municipal São Judas Tadeu

Foto 22 – Local de armazenamento dos utensílios de cozinha junto com utensílios de limpeza (Item 4.1.15 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004), Água Preta/PE, 07/06/2018.



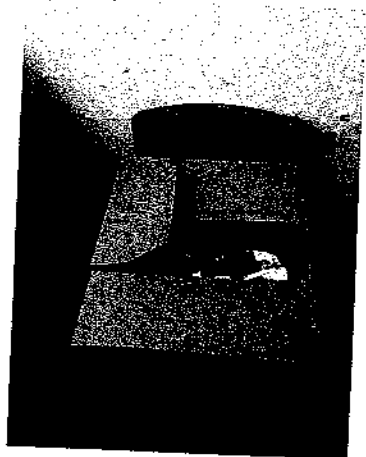
Escola Municipal São Judas Tadeu

Foto 23 – Ausência de tela milimétrica de proteção (item 4.1.4 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004), possibilitando entrada de poeira, insetos e roedores. Água Preta/PE, 07/06/2018.



Escola Municipal São Judas Tadeu

Foto 24 – Detalhe do piso da cozinha escolar (item 4.1.3 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004), Água Preta/PE, 07/06/2018.



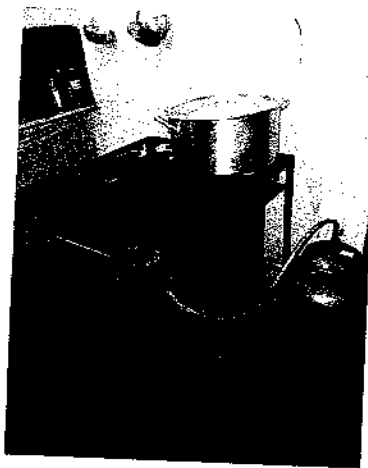
Escola Municipal São Luiz

Foto 25 - Alimentos dispostos em carteiras escolares e enferrujadas (item 4.7.6 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004), Água Preta/PE (PE), 07/06/2018.



Escola Municipal São Luiz

Foto 26 - Utensílios de uso dispostos em carteiras escolares e enferrujadas (item 4.2.1 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004), Água Preta/PE (PE), 07/06/2018.



Escola Municipal São Judas Tadeu

Foto 27 - Fogão enferrujado comprometendo a segurança e possibilitando contaminação dos alimentos (item 4.1.15 e 4.1.3 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004) e Botijão de Gás dentro da cozinha, em desacordo com Normas de Segurança (NBR/ABNT 13523). Água Preta/PE (PE), 07/06/2018.



Escola Municipal São Judas Tadeu

Foto 28 - Detalhe do piso da cozinha com presença de inseto (item 4.2.4, 4.3.1 e 4.3.3 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004), Água Preta/PE (PE), 07/06/2018.

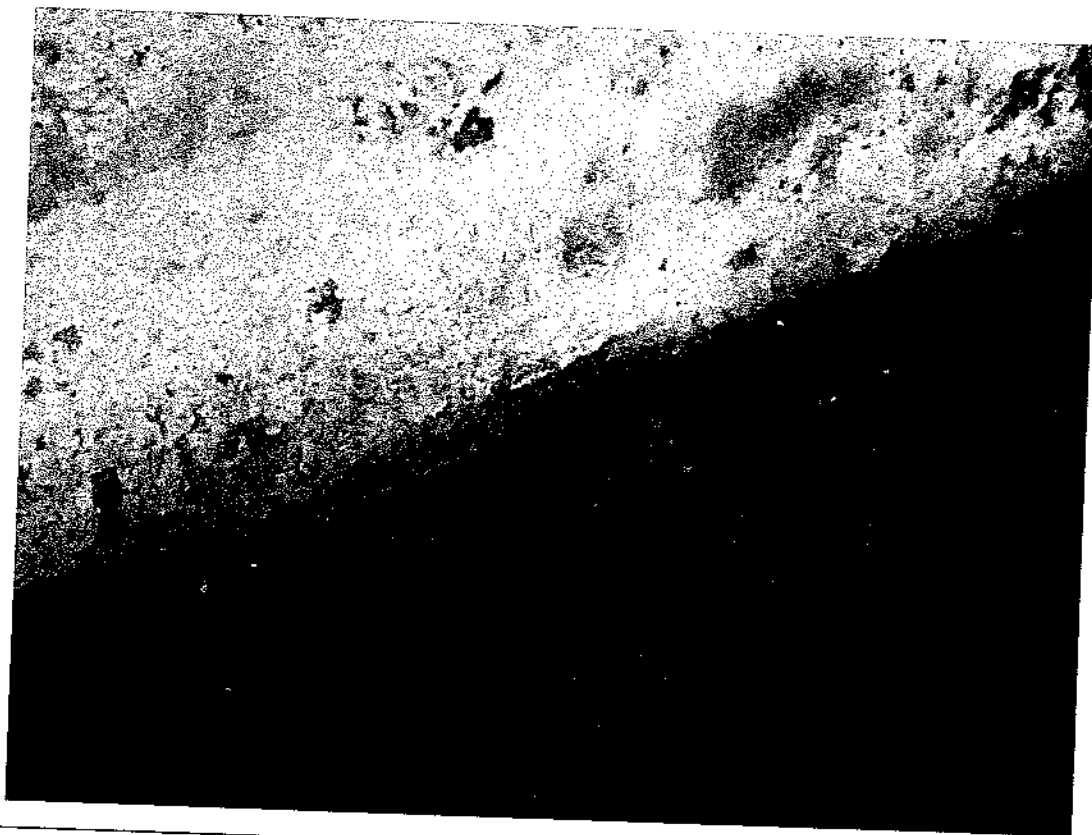


Foto 29 – Detalhe do piso da Foto 28



Escola Municipal Terezinha Pessoa de Queiroz /
Grupo Municipal João Vicente de Queiroz

Foto 29 – Mangueira utilizada no botijão de gás fora do prazo de validade de uso (2016). Água Preta/PE, 07/06/2018.



Escola Municipal Terezinha Pessoa de Queiroz /
Grupo Municipal João Vicente de Queiroz

Foto 30 – Local de armazenamento dos alimentos com presença de objetos estranhos ao ambiente (Item 4.1.7 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004), Água Preta/PE, 07/06/2018.



**Escola Municipal Terezinha Pessoa de Queiroz /
Grupo Municipal João Vicente de Queiroz**

Foto 31 - Ausência de tela milimétrica de proteção possibilitando entrada de poeira, insetos e roedores, (item 4.1.4 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004), Água Preta/PE, 07/06/2018.



**Escola Municipal Terezinha Pessoa de Queiroz /
Grupo Municipal João Vicente de Queiroz**

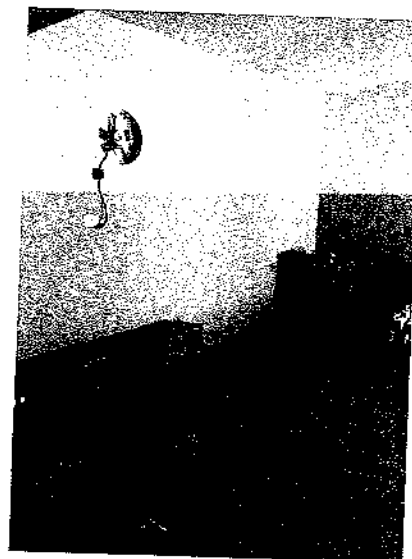
Foto 32 - Sifão da pia com vazamento podendo proliferar fungo, bactérias, etc. e comprometendo a higiene (item 4.1.3 da Resolução-RDC Anvisa 216/2004), Água Preta/PE, 07/06/2018.

O Depósito Central da Merenda deveria ser o local mais limpo e em perfeitas condições de acondicionamentos de gêneros alimentícios seguindo todas as Normas e Resoluções de Vigilância Sanitária e do FNDE, por ser o local de recebimento de todas as mercadorias do PNAE para estoque e posterior distribuição às unidades escolares, mas o que se pode comprovar são instalações e equipamentos impróprios para uso. Caixas de produtos alimentícios depois de deslacradas, os seus itens ficam expostos e sujeitos à possível contaminação por insetos, roedores, etc. O Depósito também possui portas sem adequações apropriadas de segurança e sem telas milimétricas e; o piso mostra sujeidade, em desacordo com os itens 4.1.2, 4.1.3 e 4.1.4, da Resolução-RDC Anvisa 216/200.



Depósito Central da Merenda

Foto 33 – Acondicionamento em estrados encostados à parede. (item 4.7.5 e 4.7.6) da Resolução-RDC Anvisa 216/2004), Água Preta/PE, 07/06/2018.



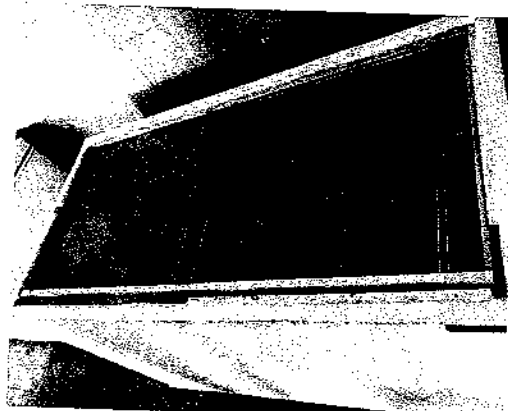
Depósito Central da Merenda

Foto 34 – Exaustor sem tela de proteção milimétrica. (item 4.1.4 e 4.1.10) Resolução-RDC Anvisa 216/2004), Água Preta/PE, 07/06/2018.



Depósito Central da Merenda

Foto 35 – Janelas sem proteção de telas milimétricas. (item 4.1.4 e 4.1.10) da Resolução-RDC Anvisa 216/2004), Água Preta/PE, 07/06/2018.



Depósito Central da Merenda

Foto 36 – Freezer com ferrugem. (item 4.1.17) da Resolução-RDC Anvisa 216/2004), Água Preta/PE, 07/06/2018.

Além dessas situações, foram constatadas as seguintes fragilidades 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);
- b) Houve realização da desinfestação de insetos ou pragas, conforme certificados afixados nos locais de preparo das refeições, mas não consta no certificado todas as visitas realizadas com início do exercício de 2017 até dias atuais. (item 4.3.1 da RDC ANVISA 216/2014).



- c) Ausência de 3 dos 4 POPs (Procedimento Operacional Padronizado) obrigatórios na escola, de acesso aos manipuladores de alimentos, quais sejam: 1) POP Higienização de instalações, equipamentos e móveis; 2) POP controle integrado de vetores e pragas urbanas (se aplica); 3) POP Higienização de Reservatórios; e 4) POP Higiene e Saúde dos manipuladores (Item 4.11.4 da RDC ANVISA 216/2014).

De acordo com o § 4º, do art. 33 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013, cabe à Entidade Executora ou à Unidade Executora adotar medidas que garantam a aquisição de gêneros alimentícios de qualidade, bem como transporte, estocagem e preparo/manuseio com adequadas condições higiênicas e sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa.

Ademais, a falta de condições adequadas de armazenamento e preparo das refeições nas escolas podem resultar em desperdício de alimentos por perda de validade; entrada de animais e insetos nos locais dos alimentos; comprometimento da quantidade (desperdício), e qualidade da merenda ofertada, prejudicando os alunos e os objetivos do programa de alimentação escolar.

Por fim, cabe salientar que em outras localidades, 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

Inexistência de Procedimento Operacional Padrão definindo as condições de estocagem e conservação dos alimentos e seu preparo na cozinha escolar, 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 profissionais, contrariando o art. 10 da Resolução CFN nº 465/2010.

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 (EEx.), devendo assumir a responsabilidade técnica pelo programa e estar cadastrado no Sistema de Cadastro de Nutricionistas do Programa de Alimentação Escolar (SINUTRI). A presença da 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 municipal, ano de 2017 (censo escolar), do município de Água Preta/PE (5.321)¹, deveria existir no mínimo 1 nutricionista responsável técnico e 3 nutricionista do quadro técnico e 1 nutricionista do quadro técnico a cada fração de 2500 alunos, 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.

A nutricionista municipal informou que fica impossibilitada de realizar as visitas técnicas com o mapeamento de todas as Unidades Escolares, bem como a verificação de estocagem correta dos gêneros alimentícios, devido à falta de infraestrutura, equipe técnica, sistema informatizado de controle, veículos e mobiliário apropriado.

Por consequência, em razão do não cumprimento do parâmetro numérico de nutricionista, foi constatada atuação insuficiente quanto aos seguintes aspectos no âmbito do PNAE no município de Água Preta/PE: a) diagnóstico e acompanhamento do estado nutricional dos alunos; b) elaboração das Fichas

¹ <http://inep.gov.br/resultados-e-resumos>



Técnicas de Preparo e do cardápio com informações nutricionais; c) elaboração da Pauta, lista ou relação de compra; d) realização de cursos, palestras e treinamentos para alunos, merendeiras em 2017 e 2018; e) realização de testes de aceitabilidade do cardápio em conformidade com a Resolução CD/FNDE nº 26/2013; f) mapeamento da produção da agricultura familiar em parceria com a Secretaria de Agricultura, organizações da agricultura familiar do município; g) 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); h) Elaboração e implantação do Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação; i) Elaboração do Plano de Trabalho Anual; e j) Assessoramento do CAE, contrariando o art. 3 Resolução CFN nº 465/2010.

Registro de visita da Nutricionista Responsável
somente nos dias 20/03/2017 e 20/08/2017 –
Escola Municipal Profª Geni Maria da Silva.

CAUSA

Quadro Técnico com apenas 1 responsável técnico nutricionista, sendo em quantidade inferior ao recomendado pelo art. 10 da Resolução CFN nº 465/2010, com isso impossibilita a boa execução do PNAE.

CONSTATAÇÃO 003

DESCRIÇÃO SUMÁRIA

Planejamento do Cardápio em desacordo com a Resolução CFN nº 465/2010 e Resolução CD/FNDE nº 26/2013.

FATO



Nos termos da Resolução CFN nº 465/2010 do Conselho Federal de Nutricionistas, cardápio é uma 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, fibras, vitaminas e minerais.

O nutricionista tem papel fundamental no planejamento do cardápio da alimentação escolar, avaliando a qualidade dos gêneros a serem utilizados, além de coordenar o diagnóstico e o monitoramento do perfil nutricional dos estudantes, o perfil epidemiológico da população atendida e acompanhar a vocação agrícola da região.

Em análise do cardápio elaborado pela prefeitura de Água Preta/PE para atender aos alunos do PNAE, foi constatada as seguintes não-conformidades:

- a) Cardápio elaborado sem demonstração do atendimento das necessidades nutricionais dos alunos (Inciso III do art. 3º da Resolução CFN nº 465/2010)
- b) Ausência de planejamento do cardápio a partir de Fichas Técnicas de Preparo (FTP), em desacordo com o acórdão TCU nº 2576/2009 – Plenário e a Resolução CD/FNDE nº 26/2013, art. 14, § 7. A Ficha Técnica de Preparo (FTP) é um instrumento que permite a padronização e reprodutibilidade das preparações, pois especifica os ingredientes, seus per capita e técnicas culinárias utilizadas, além de fazer o cálculo de nutrientes e o controle de custos;
- c) Cardápios não adaptados para atender aos alunos com necessidades nutricionais específicas (§5º do art. 14 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013);
- d) Ausência de mapeamento da produção da agricultura familiar local na Secretaria de Agricultura, organizações da agricultura familiar, com vistas a subsidiar a elaboração dos cardápios; e
- e) Ausência de treinamento às merendeiras para utilizar a ficha técnica de preparo, a fim de padronizar a preparação da merenda, diminuir o desperdício e facilitar o controle do estoque (Acórdão nº 1521/2015 – Plenário).

O planejamento do Cardápio em desacordo com a Resolução CFN nº 465/2010 e Resolução CD/FNDE nº 26/2013 pode gerar como consequência o comprometimento do crescimento e desenvolvimento físico e mental dos alunos e dificuldade no planejamento da logística (compra e requisição) dos alimentos para o programa.



<p>Cardápio Regular 2º NA URBANA E RURAL - 2018</p>	<p>Cardápio Ensino Fundamental I EJA - Janeiro a Junho 2018</p>
<p>Cardápio anual exposto, em desacordo com Res. CFN nº 465/2010.</p>	<p>Cardápio enviado pela Nutricionista para a CGM.</p>

CAUSA

Inexistência de ficha técnica de preparo; levantamento das necessidades nutricionais específicas dos alunos; mapeamento dos produtos da agricultura familiar; demonstração do atendimento das necessidades nutricionais diárias dos alunos, com vistas a subsidiar o planejamento e a elaboração dos cardápios, em conformidade com a Resolução CFN nº 465/2010 e Resolução CD/FNDE nº 26/2013.

CONSTATAÇÃO 004

DESCRIÇÃO SUMÁRIA

Inexistência de ações de educação alimentar e nutricional de forma abrangentes e sistematizadas.

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, sociobiodiversidade 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, todos os atores



- envolvidos 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, foi constatado que não houve ações de educação alimentar e nutricional, contrariando o art. 13 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013.

A falta de ações de educação alimentar e nutricional de forma sistematizada por resultar em formação de hábitos alimentares inadequados nos alunos; aumento da prevalência de obesidade infantil e doenças sistêmicas associadas à alimentação como a hipertensão arterial e o diabetes, Tipo II.

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

Quadro Técnico inferior ao recomendado pela Resolução CFN nº 465/2010 e insuficiente para o cumprimento de todas as suas atribuições em um Município de grande extensão territorial como o de Água Preta/PE.

CONSTATAÇÃO 005

DESCRIÇÃO SUMÁRIA

Teste de Aceitabilidade não 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 EEx. será responsável pela aplicação do Teste de Aceitabilidade, o qual deverá ser planejado e coordenado pelo profissional nutricionista responsável técnica 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 do questionário aplicado à nutricionista responsável sobre informação acerca da aplicação dos testes de aceitabilidade. Em resposta, informou que não foi realizado no ano exercício de 2017 e, que será realizado no 2º (segundo) semestre deste exercício depois da realização de nova licitação de Gêneros Alimentícios, pois serão usados novos itens nos cardápios. Nos termos do §4 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**” (Grifo nosso).

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

Nutricionista cumprindo carga horária de acordo com a recomendada pela Resolução CFN nº 465/2010, mas por consequência de apoio técnico inferior à quantidade que conduz a Resolução fica insuficiente para o cumprimento de todas as suas atribuições em um Município de grande extensão territorial como o Município de Água Preta/PE.

CONSTATAÇÃO 006

DESCRIÇÃO SUMÁRIA

Ausência de controle de qualidade dos produtos adquiridos para a alimentação escolar.

FATO

As Entidades Executoras (EEx.) ou às Unidades Executoras (UEx.) devem adotar medidas que garantam a aquisição, o transporte, a estocagem e o manuseio/preparo de alimentos com adequadas condições higiênico-sanitárias até o seu consumo final pelo aluno do Programa de Alimentação Escolar. Deste modo, os produtos adquiridos para os alunos do Programa de Alimentação Escolar deverão ser previamente submetidos ao controle de



qualidade, conforme dispõe o Termo de Compromisso para o controle de qualidade da alimentação escolar (art. 33 da Resolução FNDE 26/2013).

Neste Termo, o prefeito se compromete especificamente a (Anexo V da Resolução FNDE 26/2013):

- I - determinar que a Secretaria ou Departamento de Saúde, ou órgão similar, e Secretaria de Agricultura desse Município exerçam a inspeção sanitária dos alimentos utilizados no Programa Nacional de Alimentação Escolar.
- II - autorizar que a Secretaria ou Departamento de Saúde, ou órgão similar, e Secretaria de Agricultura desse Município estabeleçam parceria com a Secretaria de Saúde e Secretaria de Agricultura do Estado, ou órgão similar, para auxiliar no cumprimento dessa atribuição.

O Termo de Compromisso deve ser renovado a cada início de mandato dos gestores municipais, estaduais e do Distrito Federal, devendo ser encaminhado o documento original ao FNDE, com cópia para o CAE, a Secretaria de Saúde e a Secretaria de Agricultura. As ações nele previstas deverão ser normatizadas e implementadas imediatamente pelas EEx. Assim, a escola poderá solicitar à vigilância sanitária local que verifique as condições dos alimentos no momento em que os produtos são entregues.

Por meio de visita à Secretaria de Municipal Educação verificou-se que existe o Termo de Compromisso assinado pelo prefeito, mas não foi verificado empenho e comprometimento na sua aplicação no município de Água Preta-PE, ferindo os princípios constitucionais da boa Administração Pública, conforme art. 37 da CF/88.

É considerado irregularidade e deve ser objeto de regularização a ausência de análise quanto à qualidade dos produtos ofertados ao aluno no âmbito do Programa de Alimentação Escolar, o que afronta o disposto no art. 33, § 2º, da Resolução CD/FNDE nº 26/2013 (Acórdão nº 1521/2015 – Plenário).

Ademais, a falta de controle da qualidade dos alimentos fere as disposições do art. 67 da Lei 8.666/93 e da Resolução CD/FNDE nº 26/2013 (Acórdão TCU nº 5593/2012 – 2a. Câmara).

CAUSA

Falta de empenho quanto ao compromisso assumido. Falta de coordenação entre as áreas (Secretaria de Educação, Agricultura e Saúde) para realização do controle de qualidade.

CONSTATAÇÃO 007

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, os fornecedores devem realizar a entrega dos alimentos, conforme estabelecido no contrato e no edital de licitação.

No procedimento de recebimento dos alimentos nas escolas e na creche municipal de Água Preta/PE, verificou-se a ausência de:

- a) evidência de que há conferência dos alimentos que chegam;
- b) procedimento formal para a devolução de alimentos aos fornecedores;
- c) balanças para pesagem dos alimentos, especialmente da agricultura familiar;
- d) pessoa designada formalmente para o recebimento; e
- e) norma de conferência e armazenamento detalhada e efetiva.

Nesse sentido, a ausência e/ou deficiência na conferência dos alimentos recebidos na escola e na creche municipal gera um risco de recebimento de gêneros alimentícios em desacordo com o registrado na ata de registro de preços; qualidade ruim dos gêneros alimentícios recebidos; fornecimento e oferta de refeições às crianças em desacordo com os padrões mínimos de qualidade e higiene, afetando negativamente a nutrição e a saúde dos alunos e falta esporádica de itens específicos de merenda para os alunos.

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

Ausência de norma operacional que exija um adequado sistema de recebimento e armazenamento; ausência de controle de estoque nas escolas e creche; ausência de procedimento formal para devolução de produtos ao fornecedor; falta de equipamentos necessários para o recebimento de produtos da agricultura familiar nas escolas (balanças).

CONSTATAÇÃO 008

DESCRIÇÃO SUMÁRIA



Não utilização de 30% dos recursos para a compra de gêneros alimentícios da agricultura familiar.

FATO

De acordo com o art. 24 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013, do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% deve ser utilizado na compra de gêneros alimentícios diretamente do agricultor familiar, do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando os assentamentos de reforma agrária e as comunidades tradicionais indígenas e quilombolas, conforme o artigo 14, da Lei nº 11.947/2009.

Na chamada pública deve-se seguir alguns procedimentos para a sua realização, como em qualquer procedimento licitatório, mas o que constatou-se é a não realização de cotação de preços baseado em valores de mercado vigente, uma vez que na chamada pública a cotação foi baseada na anteriormente realizada, contrariando os princípios constitucionais que regem a Administração Pública e a Lei 8.666/93.

Destaca-se, que em situações similares, o Tribunal de Contas da União tem determinados às Unidades Jurisdicionadas que "empreenda esforços no sentido de adquirir gêneros alimentícios custeados com recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e quilombolas, no mínimo de 30%, conforme art. 14 da Lei n. 11.947, de 2009, adotando as medidas de incentivo à organização e legalização desses agricultores" (Acórdão 11907/2011 – 2ª Câmara).

CAUSA

Falta de articulação entre os atores sociais (prefeitura, controle social, secretarias de agricultura e educação, nutricionista, etc); ausência de mapeamento dos produtos da agricultura familiar.

CONSTATAÇÃO 09

DESCRIÇÃO SUMÁRIA

Membros do CAE não são atuantes.

FATO

O controle social representa o exercício da democracia participativa e representativa, no qual a comunidade local atua, direta ou indiretamente, no controle da execução descentralizada pelos municípios da política pública



federal, para garantir a implementação das ações do programa e a regular aplicação dos recursos públicos.

Nesse sentido, o Conselho de Alimentação Escolar (CAE) é um órgão colegiado instituído pelos estados, Distrito Federal e municípios, em suas respectivas jurisdições administrativas. O CAE possui caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento.

O exercício do controle social favorece o acompanhamento e o controle da execução do programa e, desta forma, o CAE compõe parte fundamental do Programa de Alimentação Escolar, especialmente por zelar pela qualidade dos alimentos oferecidos e acompanhar a aceitação dos cardápios pelos escolares.

Dentre as atribuições do CAE previstas no art. 35 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013, destacam-se as seguintes:

ITEM	DESCRIÇÃO
1.	Monitorar e fiscalizar a aplicação dos recursos e o cumprimento das diretrizes e objetivos do Programa de Alimentação Escolar;
2.	Analisar a prestação de contas do gestor e emitir Parecer Conclusivo acerca da execução do SIGECON Online;
3.	Comunicar ao FNDE, aos Tribunais de Contas, à Controladoria-Geral da União ao Ministério Público e aos demais órgãos de controle qualquer irregularidade identificada na execução do Programa de Alimentação Escolar, inclusive em relação ao apoio para funcionamento do CAE, sob pena de responsabilidade solidária de seus membros;
4.	Fornecer informações e apresentar relatórios acerca do acompanhamento da execução do programa, sempre que solicitado;
5.	Realizar reunião específica para apreciação da prestação de contas com a participação de, no mínimo, 2/3 (dois terços) dos conselheiros titulares;
6.	Elaborar o Regimento Interno; e
7.	Elaborar o Plano de Ação do ano em curso e/ou subsequente a fim de acompanhar a execução do Programa de Alimentação Escolar, contendo previsão de despesas necessárias para o exercício de suas atribuições e encaminhá-lo à EEx. antes do início do ano letivo.

Em pedido por meio do ofício 064/2018 de 19 de abril e reiterado com ofício 076/2018 de 08 de maio, obtivemos apenas resposta informal da Secretaria Municipal de Educação – SEMED. Posteriormente foi realizada entrevista com parte dos membros do Conselho de Alimentação Escolar – CAE do município de Água Preta/PE, onde ficou constatado que esse colegiado não vem realizando o efetivo acompanhamento e fiscalização da aplicação dos recursos destinados à alimentação escolar, sendo 04 reuniões em 2017, 02 em 2018 e aprovação dentro do prazo para prestação de contas de 2017, todas sem a presença da nutricionista responsável, deixando, desta forma, de



exercer efetivamente as atribuições previstas no art. 35 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013.

Ademais, consoante se depreende do teor das Atas de Reunião do CAE, não há qualquer referência a questionamentos, reclamações ou sugestões quanto ao funcionamento do programa, o que vem a ratificar a ineficácia dos trabalhos desenvolvidos por seus membros, tendo por consequência prejuízos na organização e operacionalização do programa e fragilidade do controle social sobre o atingimento das finalidades do PNAE.

Também se faz referência quanto à ausência de participação do CAE na elaboração do cardápio, do procedimento licitatório dos gêneros alimentícios e acompanhamento e fiscalização quanto à aplicação dos recursos destinados ao Programa de Alimentação Escolar-PNAE, com isso se corrobora mais uma vez a ineficácia nas suas atribuições.

Os documentos enviados pelo CAE, em um deles foi o Decreto Municipal 19/2017, que dispõe sobre composição dos membros do Conselho tendo como membros do Poder Executivo os Srs. Jefferson Marques de Moraes e Reginaldo de Araújo Silva Filho, exercendo atualmente os cargos políticos de Secretário Municipal de Educação e Presidente do FUNPREAP (Fundo de Previdência Água Preta) respectivamente, em desacordo com a Resolução 26/2013. Devido a este impedimento, a CGM enviou ao CAE os ofícios 101 e 103 deste ano corrente para substituição dos mesmos.

CAUSA

Falta de treinamento para os conselheiros; Ausência de instrumentos (check-list, procedimentos, roteiro de verificação, extrato de entrevista, etc) para subsidiar a atuação do CAE; desconhecimento da legislação quanto às atribuições do CAE.

CONSTATAÇÃO 010

DESCRIÇÃO SUMÁRIA

Ausência da infraestrutura necessária ao funcionamento do Conselho Municipal de Alimentação Escolar - CAE.

FATO

Em entrevista realizada com os membros do CAE, verificou-se que a Prefeitura Municipal não tem garantido ao referido Conselho, órgão deliberativo, de fiscalização e de assessoramento, a infraestrutura necessária à plena execução das atividades de sua competência, conforme determinado no art. 36 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013.

Estabelece o referido artigo que os Estados, o Distrito Federal e os Municípios devem:



I - garantir ao CAE, como órgão deliberativo, de fiscalização e de assessoramento, a infraestrutura necessária à plena execução das atividades de sua competência, tais como:

- a) local apropriado com condições adequadas para as reuniões do Conselho;
- b) disponibilidade de equipamento de informática;
- c) transporte para deslocamento dos membros aos locais relativos ao exercício de sua competência, inclusive, para as reuniões ordinárias e extraordinárias do CAE; e
- d) disponibilidade de recursos humanos necessários às atividades de apoio, com vistas a desenvolver as atividades com competência e efetividade.

Por oportuno, cabe destacar que por meio do Acórdão nº 536/2011 - Plenário, o Tribunal de Contas da União tem determinado às Unidades Jurisdicionadas que "observe as disposições do art. 28 da Resolução/FNDE 38/2009, no sentido de garantir ao Conselho de Alimentação Escolar a infraestrutura necessária à plena execução das atividades de sua competência, tais como a disponibilização de transporte para deslocamento dos conselheiros aos locais pertinentes ao exercício de sua competência e disponibilidade de equipamento de informática, entre outros".

CAUSA

Falha da Gestão Municipal, ao não disponibilizar infraestrutura adequada ao funcionamento do CAE, conforme definido na legislação que regulamenta o programa.

CONSTATAÇÃO 011

Adjudicação do objeto pelo menor preço global e não por item, contrariando a Súmula 247 do Tribunal de Contas da União – TCU.

FATO

Consta no preâmbulo do edital licitação do **Pregão Presencial n. 14/2017** que o julgamento será do tipo menor preço global. Entretanto, a licitação deveria ser realizada pelo menor preço por item, em cumprimento ao disposto na Súmula 247 e na jurisprudência prevaiente do TCU (acórdãos 520/2009, 1390/2009, 693/2010, 2219/2010, todos do Plenário e 3013/201, da 2ª Câmara), que assim dispõe: *"É obrigatória à admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes"*



que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade”.

Sobre o assunto, é importante lembrar que o art. 23, §1º, da Lei 8.666/1993 estabelece o parcelamento como regra, razão pela qual cabe ao administrador demonstrar os motivos que o levaram a não dividir o objeto licitado. Assim, é necessário que a Prefeitura Municipal **justifique** a opção pela licitação global do ponto de vista econômico, técnico e operacional, na medida em que este procedimento tende a restringir a competitividade do certame. A motivação das decisões mostra-se ainda mais imperiosa quando se opta por solução contrária à preconizada pela legislação.

CAUSA

Ausência de rotinas e normas formalizadas com objetivo de verificar a adequada observância da Lei nº 8.666/93 e jurisprudência do TCU.

IV - BOAS PRÁTICAS

Mencionar as boas práticas, eventualmente, identificadas que possam servir como exemplo para que outras organizações públicas delas tomem conhecimento e se sintam estimuladas a adotá-las.

V - CONCLUSÃO

A avaliação realizada abrangeu aspectos essenciais da atividade de controle da área de alimentação escolar e 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 seguintes recomendações.

VI - RECOMENDAÇÕES:

- a) Elaborar de Fichas Técnicas de Preparo – FTP;
- b) Elaborar diagnóstico da situação nutricional dos alunos atendidos, identificando aqueles com obesidade, desnutrição e alterações sistêmicas.
- c) Elaborar cardápio por nutricionista, de modo a atender as necessidades nutricionais diárias mínimas dos alunos;




- d) Realizar treinamentos para merendeiras para utilizar a FTP, a fim de padronizar a preparação da merenda.
- e) Contratar nutricionista de acordo com o parâmetro numérico estabelecido na resolução FNDE n. 26/2013;
- f) Realizar cursos, palestras, oficinas culinárias, teatros, gincanas, jogos a todos os atores envolvidos na alimentação escolar;
- g) Aplicar teste de aceitabilidade do cardápio, planejado e coordenado pela nutricionista da Entidade Executora
- h) Padronizar as especificações dos gêneros alimentícios, com apoio das diversas Unidades do Município, para uso da equipe de planejamento da contratação nas licitações do PNAE;
- i) Elaborar pauta, lista ou relação de compras pelos nutricionistas com demonstração do cálculo efetuado para estimar as quantidades dos gêneros alimentícios a serem adquiridos;
- j) 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;
- k) Formular modelos de editais de licitação, check-list, atas de registro de preços e contratos de aquisição com elementos mínimos necessários ao cumprimento das normas aplicáveis ao processo de seleção e contratação das empresas, podendo utilizar os editais-padrão da AGU como referência;
- l) Designar formalmente equipe técnica para auxiliar a CPL ou Pregoeiro na elaboração do edital nas licitações para contratação de gêneros alimentícios;
- m) Exigir dos licitantes a apresentação de declaração formal informando que a proposta foi elaborada de forma independente (declaração de independência de propostas);
- n) Verificar, durante habilitação, de registros impeditivos da contratação;
- o) Normatizar processo administrativo para aplicação de penalidades por conduta irregular em processos licitatórios;
- p) 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.;
- q) Mapear os produtos da agricultura familiar local na Secretaria de Agricultura, EMATER local ou nas organizações da agricultura familiar, para facilitar sua inclusão nos cardápios;
- r) Nomear representantes da organização que atuarão na fiscalização do contrato, assim como seus substitutos eventuais;
- s) 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.;
- t) Estruturar o local de armazenamento (estoque) em conformidade com boas práticas para serviços de alimentação (RDC Anvisa nº 216/2004);
- u) Estrutura o local de preparo das refeições (cozinha) em conformidade com boas práticas para serviços de alimentação (RDC Anvisa nº 216/2004);
- v) Utilizar sistema informatizado de controle de estoque dos gêneros alimentícios ou controle manual;



- w) Elaborar manual de normas definindo os procedimentos a serem adotados na execução das principais atividades relacionadas ao PNAE na Unidade, com especial destaque para: (i) procedimento de conferência no recebimento dos alimentos no depósito central e nas escolas; (ii) procedimento de devolução para o fornecedor (no caso do depósito) e para o depósito central (no caso das escolas); (iii) controle de estoque; (iv) definição do papel do fiscal do contrato; (v) regras relacionadas à higiene da cozinha e do local de armazenamento; (vi) regras relacionadas ao armazenamento correto dos alimentos; (vii) frequência da visita da nutricionista às escolas; (viii) obrigatoriedade da utilização das fichas técnicas de preparo e sua disponibilização nas cozinhas; (ix) periodicidade e forma de atuação da vigilância sanitária no controle de qualidade dos alimentos;
- x) Realizar inventários de acordo com cada situação específica, com vista a fornecer subsídios para a avaliação e controle gerencial dos gêneros alimentícios;
- y) Dotar de estrutura adequada o local para guarda dos documentos da prestação de contas do PNAE.

É o Relatório que se submete à consideração superior.

Água Preta/PE, 31 de julho de 2018.


Eteila de S. Canto Silva
Auditora de Controle Interno


Luis Gustavo G. F. Lins
Assistente de Controle Interno


Alcélia de Goes Pedrosa
Controladora Geral do Município

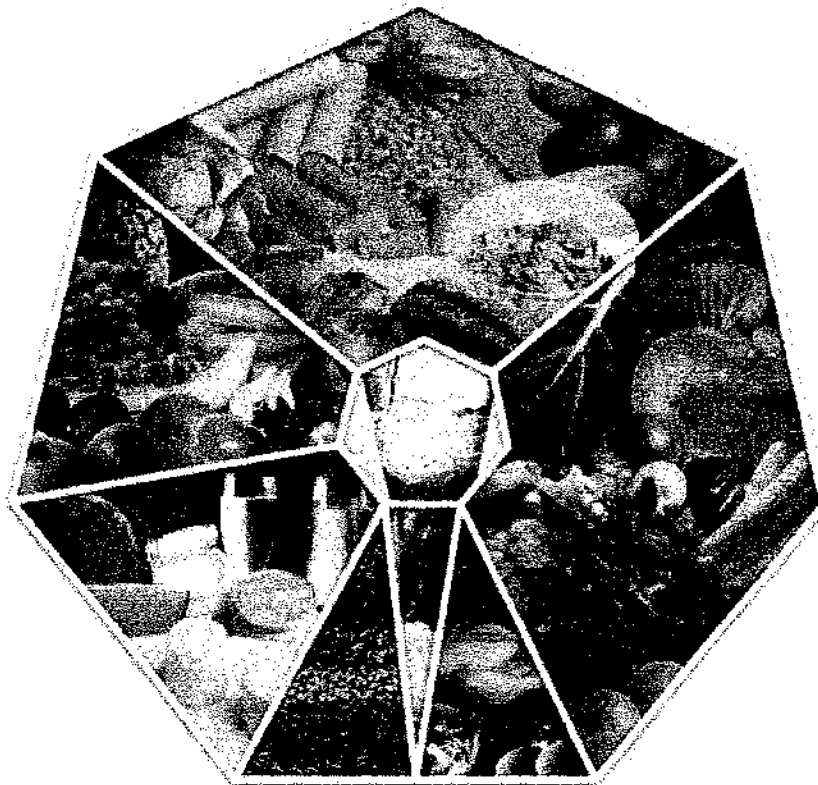
De acordo.

Encaminhem-se as recomendações ao Órgão ou Entidade do Poder Executivo Municipal


Eduardo Coutinho
Prefeito



RELATÓRIO FOTOGRÁFICO



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA PRETA-PE
CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA, ALCELIA DE GOES PEDROSA
Acesse em: <https://etce.tce.pe.gov.br/epp/validaDoc.seam> Código do documento: 6cd49d13-3101-4fa8-a246-7c559a7d2d9f

“A escola deve ser trabalhada no sentido educacional e vivencial, pois depois da família é a grande “formadora” na vida da criança e onde geralmente ela passa a maior parte de seu dia. O papel da escola na prevenção e combate a obesidade é fundamental. A ela é dada a oportunidade de colocar a criança frente a uma reeducação alimentar, atividades físicas e mudanças comportamentais, em ambiente otimista, acolhedor e com possibilidade de cumplicidade entre todos os envolvidos”.

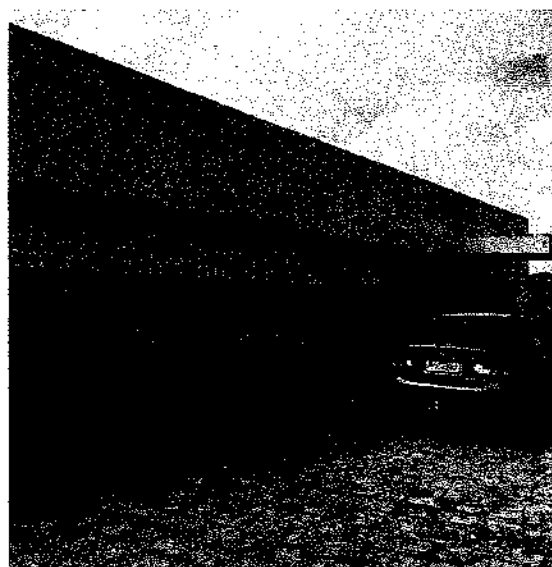
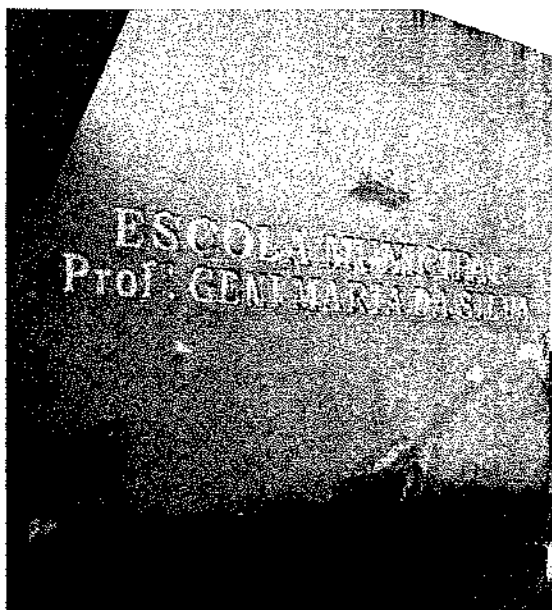
(FRANQUES, A.R.M., 2007, p. 01)

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA PRETA-PE
CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO**



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA, ALCÉLIA DE GÓES PEDROSA
Acesse em: <https://etce.tce.pe.gov.br/epp/validaDoc.seam> Código do documento: 6cd9d13-3101-4fa8-a246-7c559a7d2d9f

**ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS
ESCOLA MUNICIPAL PROF^a. GENI MARIA DA SILVA
FACHADA**



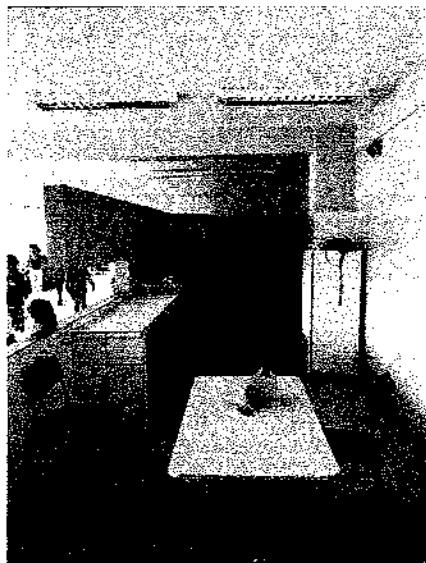
PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA PRETA-PE
CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA. ALCÉLIA DE GOES PEDROSA
Acesse em: <https://etce.tce.pe.gov.br/epp/validaDoc.seam> Código do documento: 6cd49d13-3101-4fa8-a246-7c559a7d2d9f

COZINHA

Escola Municipal Profª Geni Maria da Silva

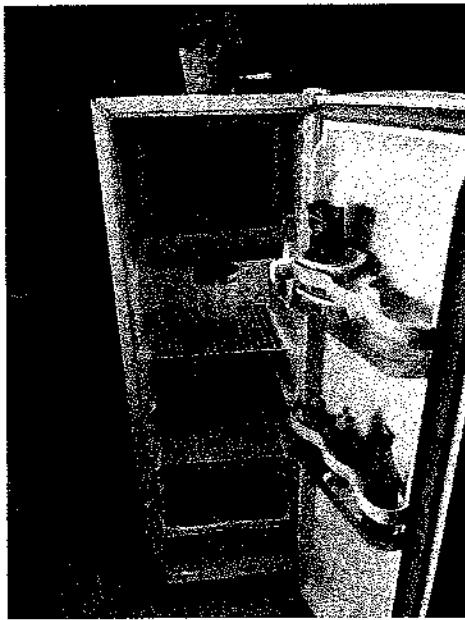


PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA PRETA-PE
CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA, ALCÉLIA DE GOES PEDROSA
Acesse em: <https://etce.tce.pe.gov.br/epp/validaDoc.seam> Código do documento: 6cd49d13-3101-4fa8-a246-7c559a7d2d9f

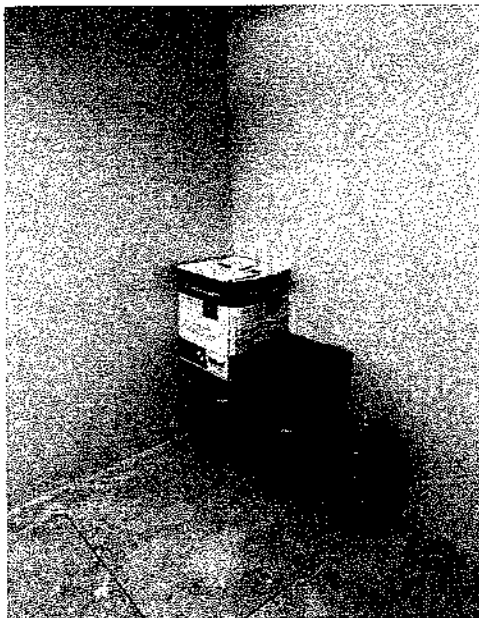
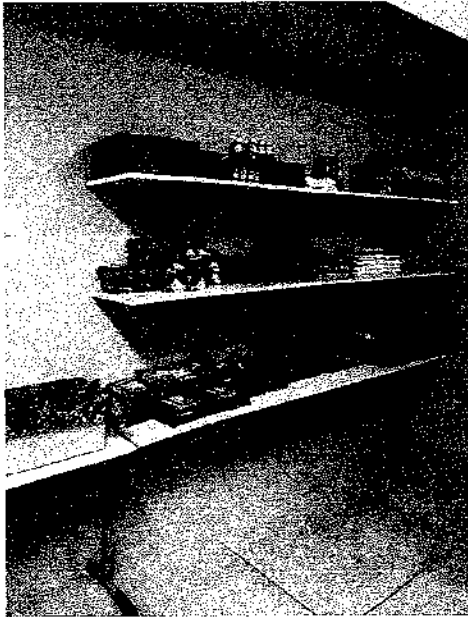
Escola Municipal Prof^a. Geni Maria da Silva - Cozinha





ÁREA DE ARMAZENAGEM

Escola Municipal Profª Geni Maria da Silva- Área de Armazenagem

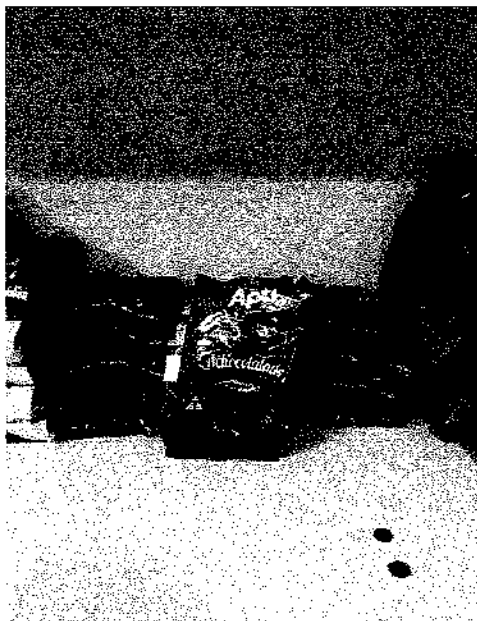


PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA PRETA-PE
CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA, ALCÉLIA DE GOES PEDROSA
Acesse em: <https://etce.tce.pe.gov.br/epp/validaDoc.seam> Código do documento: 6cdc9d13-3101-4fa8-4246-7c559a7d2d9f

Escola Municipal Profª Geni Maria da Silva – Área de Armazenagem



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA PRETA-PE
CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO**



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA. ALCELIA DE GOES PEDROSA
Acesse em: <https://etce.tce.pe.gov.br/epp/validaDoc.seam> Código do documento: 6cdc9d13-3101-4fa8-4246-7c559a7d2d9f

ESCOLA MUNICIPAL AGROVILA LIBERAL

FACHADA



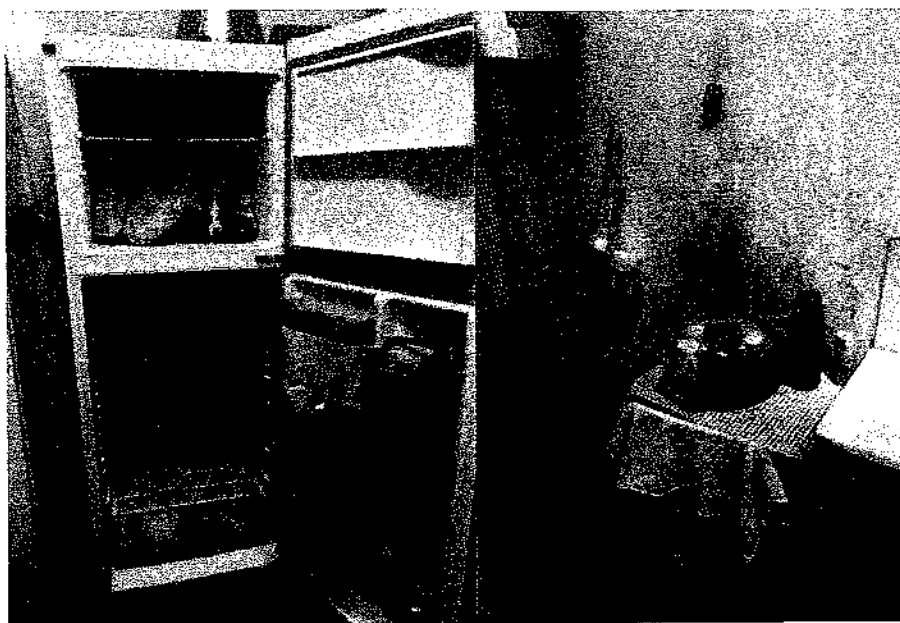
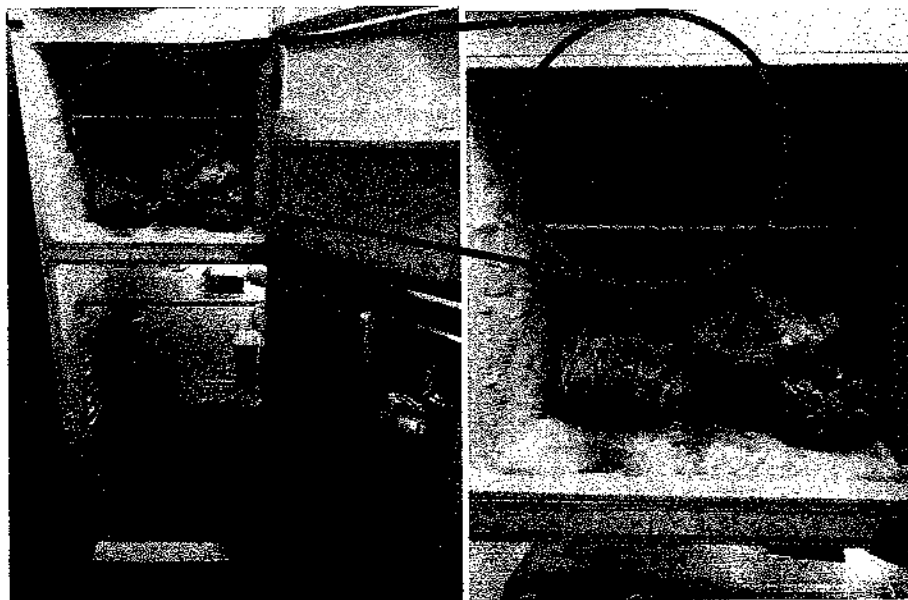
PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA PRETA-PE
CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA. ALCELIA DE GOES PEDROSA
Acesse em: <https://etce.ice.gov.br/epp/validaDoc.seam> Código do documento: 6cdc9d13-3101-4fa8-4246-7c559a7d2d9f

COZINHA

Escola Municipal Agrovila Liberal – Cozinha

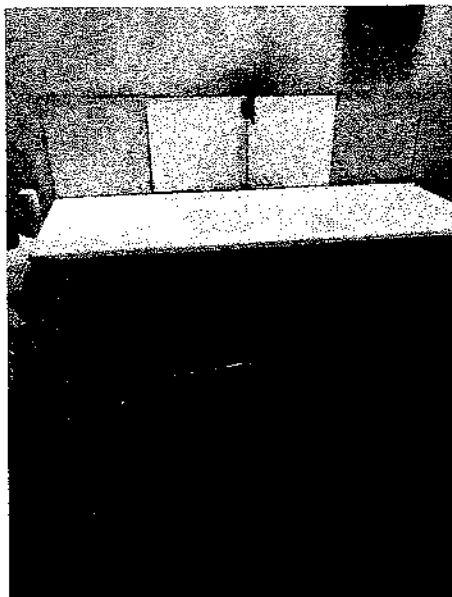


PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA PRETA-PE
CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA, ALCÉLIA DE GOES PEDROSA
Acesse em: <https://etce.ice.pe.gov.br/pp/validaDoc.seam> Código do documento: 6cdc9d13-3101-4fa8-4246-7c559a7d2d9f

Escola Municipal Agrovila Liberal – Cozinha



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA PRETA-PE
CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA, ALCÉLIA DE GOES PEDROSA
Acesse em: <https://etce.tce.pe.gov.br/epp/validaDoc.seam> Código do documento: 6cdc9d13-3101-4fa8-4246-7c559a7d2d9f

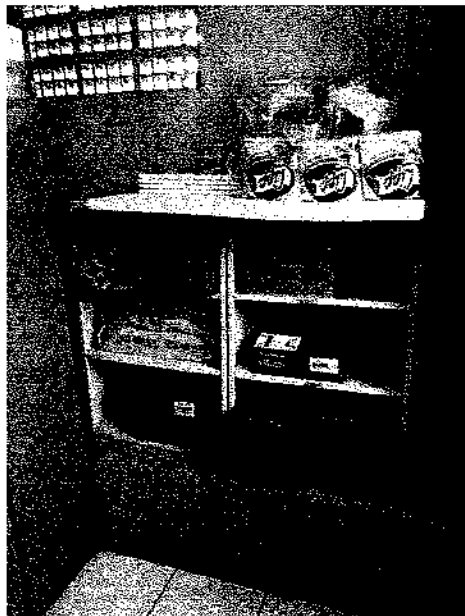
Escola Municipal Agrovila Liberal – Cozinha





ÁREA DE ARMAZENAGEM

Escola Municipal Agrovila Liberal – Área de Armazenagem



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA PRETA-PE
CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA, ALCÉLIA DE GOES PEDROSA
Acesse em: <https://etce.ice.pe.gov.br/epv/validaDoc.seam> Código do documento: 6cdc9d13-3101-4fa8-4246-7c559a7d2d9f

ESCOLA MUNICIPAL JOÃO PAULO II

FACHADA

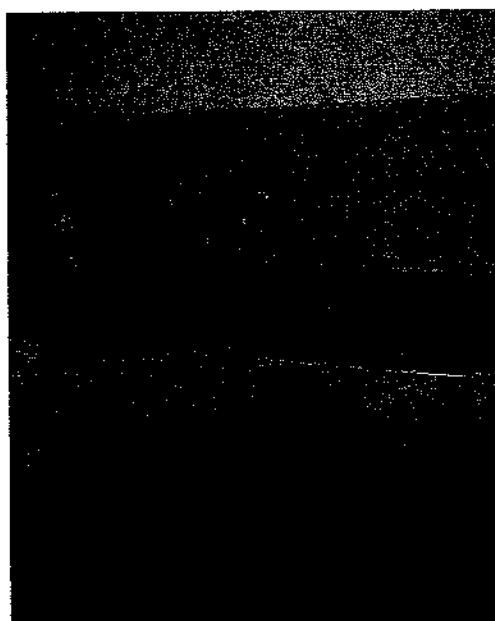
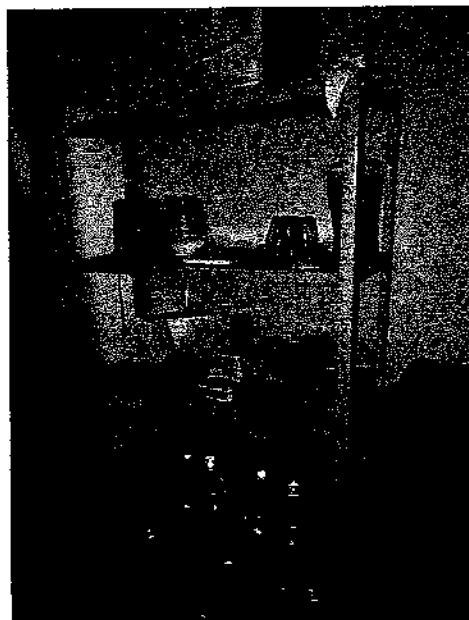


PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA PRETA-PE
CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA, ALCELIA DE GOES PEDROSA
Acesse em: <https://etce.ice.pe.gov.br/epv/validaDoc.seam> Código do documento: 6cdc9d13-3101-4fa8-4246-7c559a7d2d9f

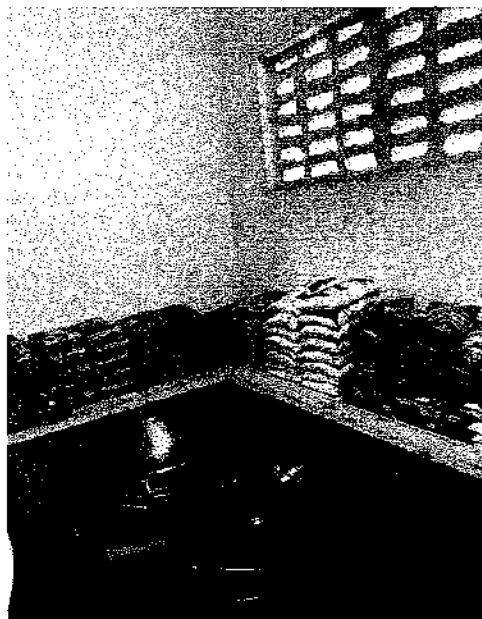
Escola Municipal João Paulo II – Cozinha





ÁREA DE ARMAZENAGEM

Escola Municipal João Paulo II – Área de Armazenagem

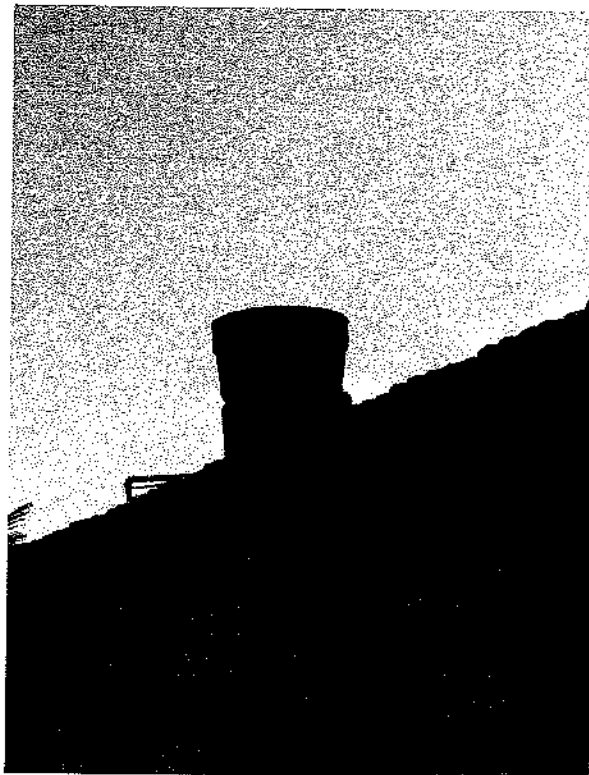


PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA PRETA-PE
CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA, ALCELI DE GOES PEDROSA
Acesse em: <https://tce.tce-pe.gov.br/epp/validaDoc.seam> Código do documento: 6cdc9d13-3101-4fa8-4246-7c559a7d2d9f

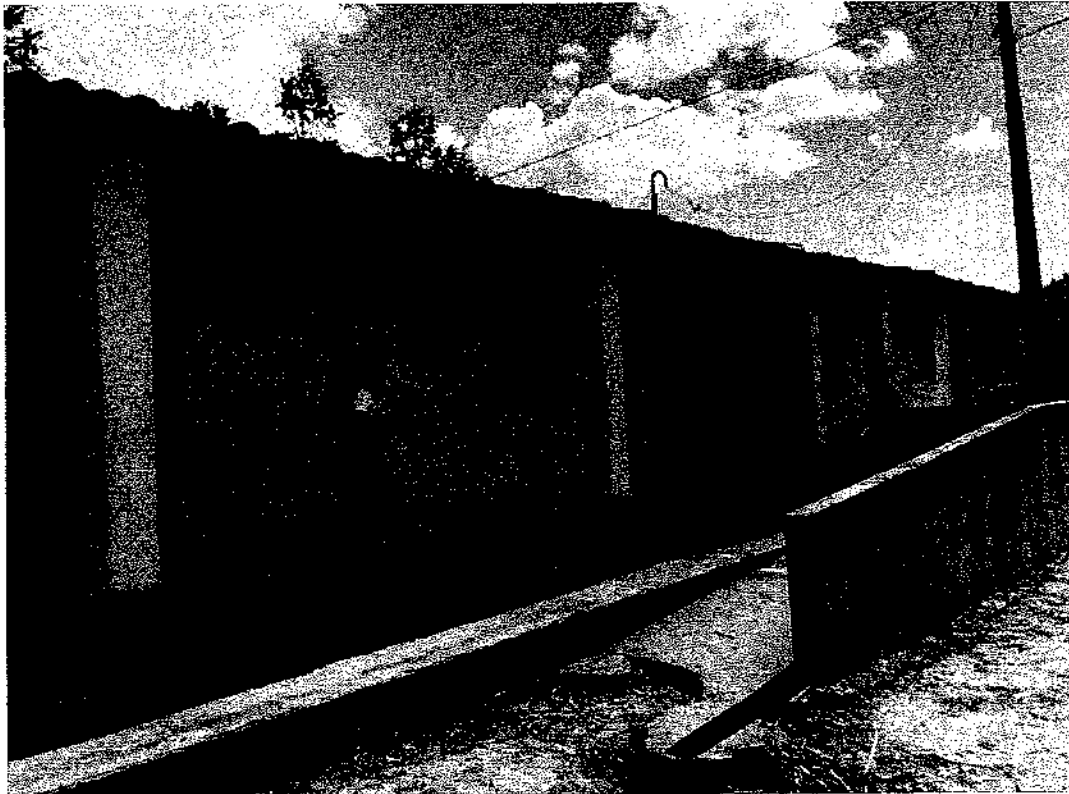
Escola Municipal João Paulo II – Caixa D'água



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA PRETA-PE
CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO**

ESCOLA MUNICIPAL PERNAMBUCO

FACHADA



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA, ALCÉLIA DE GOES PEDROSA
Acesse em: <https://etce.tce.pe.gov.br/epp/validaDoc.seam> Código do documento: 6cd49d13-3101-4fa8-a246-7c559a7d2d9f

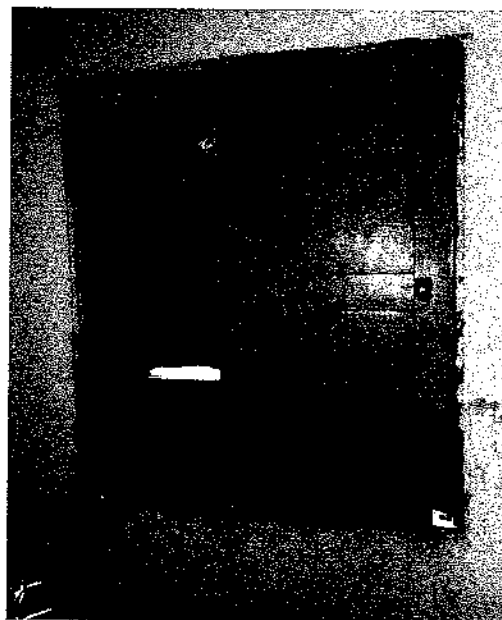
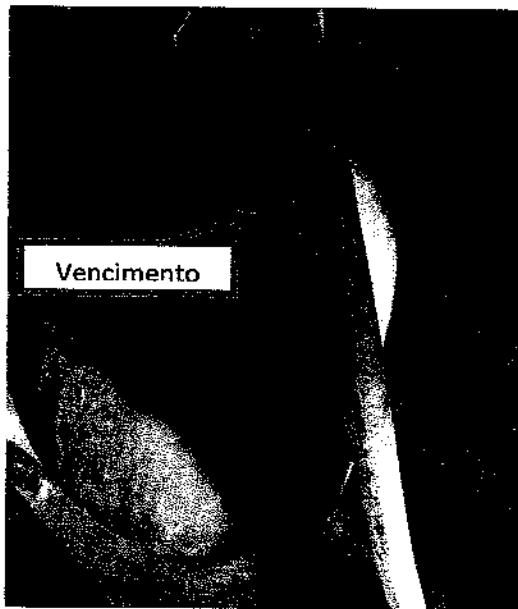
PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA PRETA-PE
CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA. ALCELIA DE GOES PEDROSA
Acesse em: <https://etce.tce.pe.gov.br/epp/validaDoc.seam> Código do documento: 6cdc9d13-3101-4fa8-4246-7c559a7d2d9f

COZINHA

Escola Municipal Pernambuco - Cozinha

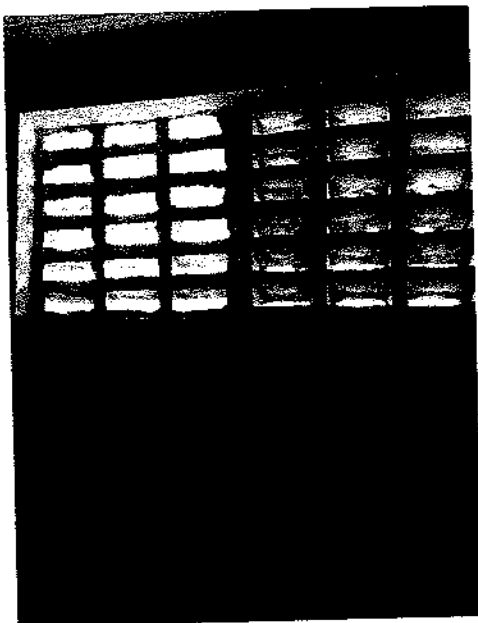
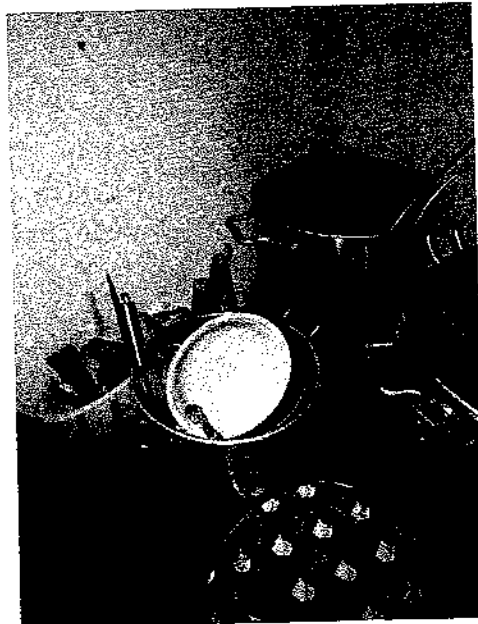


PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA PRETA-PE
CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA, ALCÉLIA DE GOES PEDROSA
Acesse em: <https://etce.tce.pe.gov.br/epp/validaDoc.seam> Código do documento: 6cd49d13-3101-4fa8-a246-7c559a7d2d9f

Escola Municipal Pernambuco - Cozinha

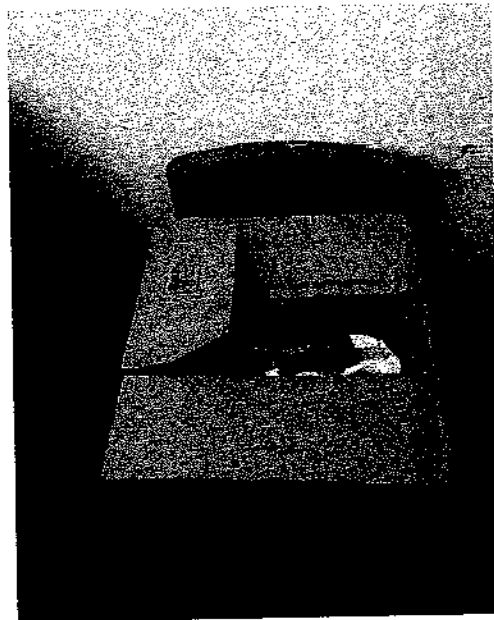
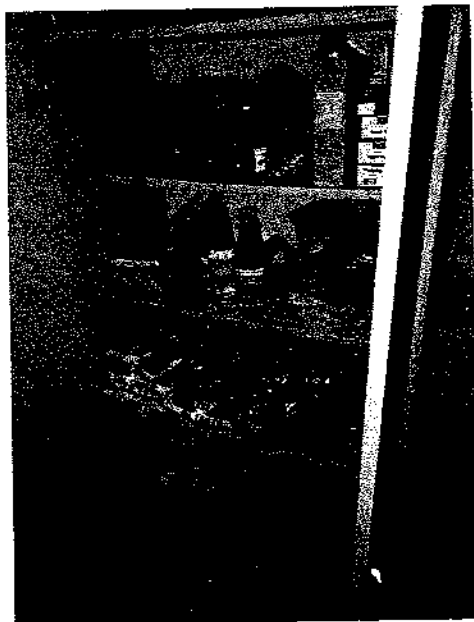
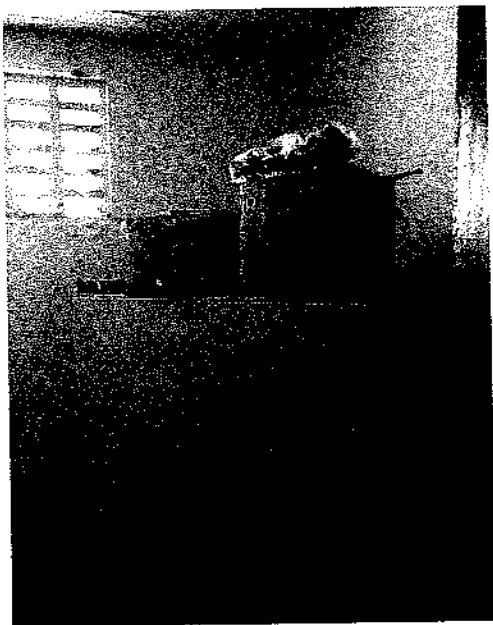


PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA PRETA-PE
CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA, ALCÉLIA DE GOES PEDROSA
Acesse em: <https://etce.tce.pe.gov.br/epp/validaDoc.seam> Código do documento: 6cdc9d13-3101-4fa8-4246-7c559a7d2d9f

Escola Municipal Pernambuco – Área de Armazenagem

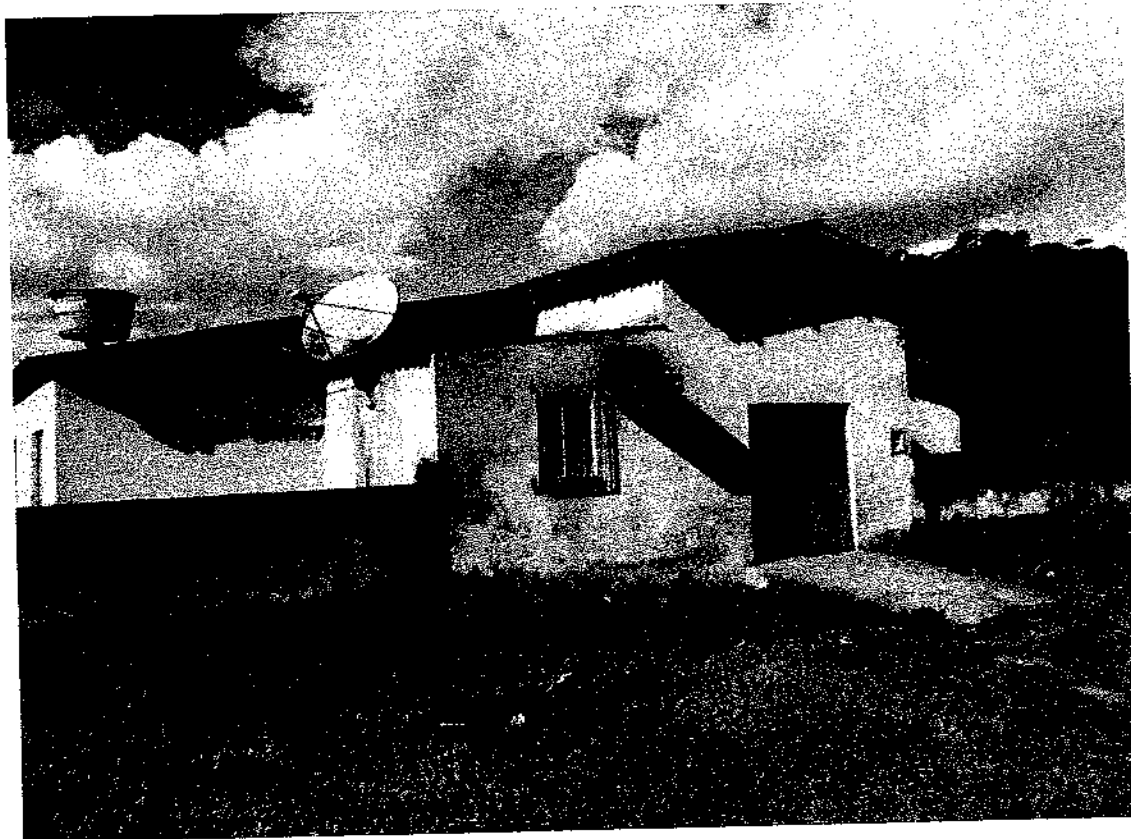


PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA PRETA-PE
CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA, ALCÉLIA DE GOES PEDROSA
Acesse em: <https://etce.tce.pe.gov.br/epp/validaDoc.seam> Código do documento: 6cd49d13-3101-4fa8-a246-7c559a7d2d9f

ESCOLA MUNICIPAL SÃO LUIZ
FACHADA



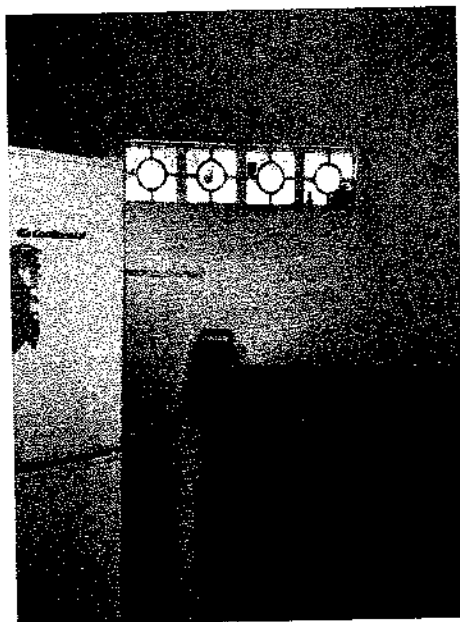
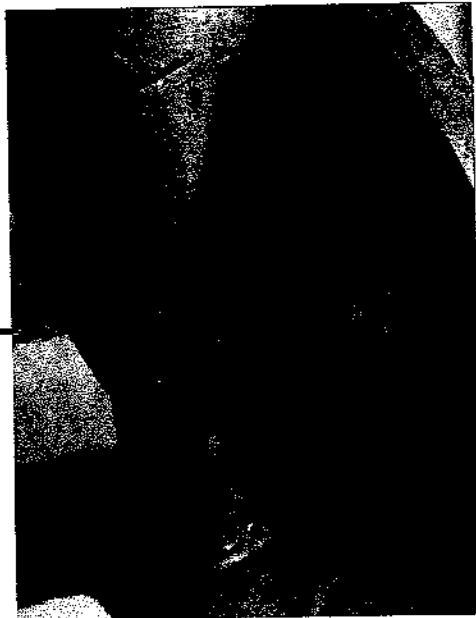
PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA PRETA-PE

CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA, ALCÉLIA DE GOES PEDROSA
Acesse em: <https://etce.tce.pe.gov.br/epp/validaDoc.seam> Código do documento: 6cd49d13-3101-4fa8-a246-7c559a7d2d9f

Escola Municipal São Luiz – Cozinha

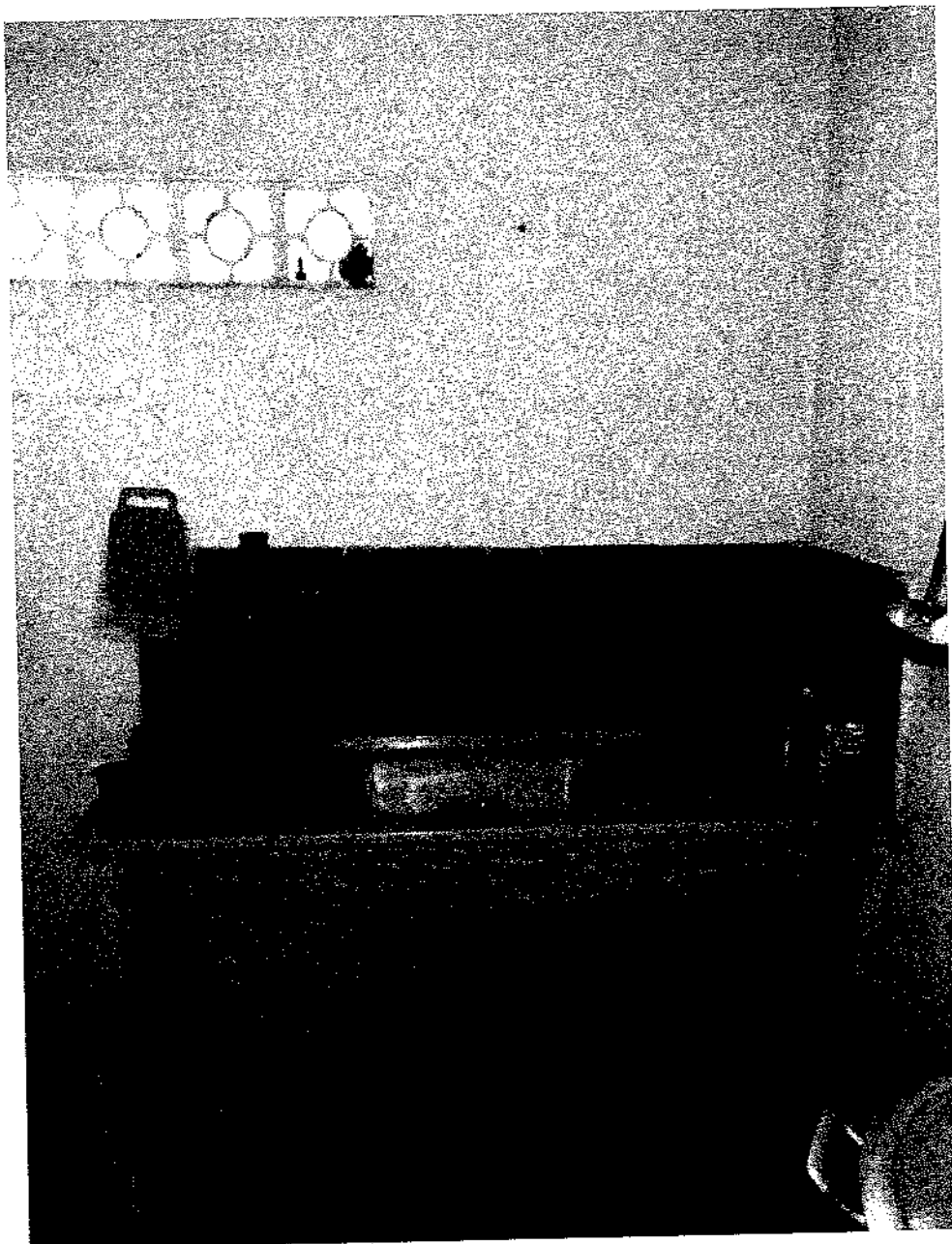


PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA PRETA-PE
CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA, ALCÉLIA DE GOES PEDROSA
Acesse em: <https://etce.tce.pe.gov.br/epp/validaDoc.seam> Código do documento: 6cd49d13-3101-4fa8-a246-7c559a7d2d9f

Escola Municipal São Luiz - Cozinha

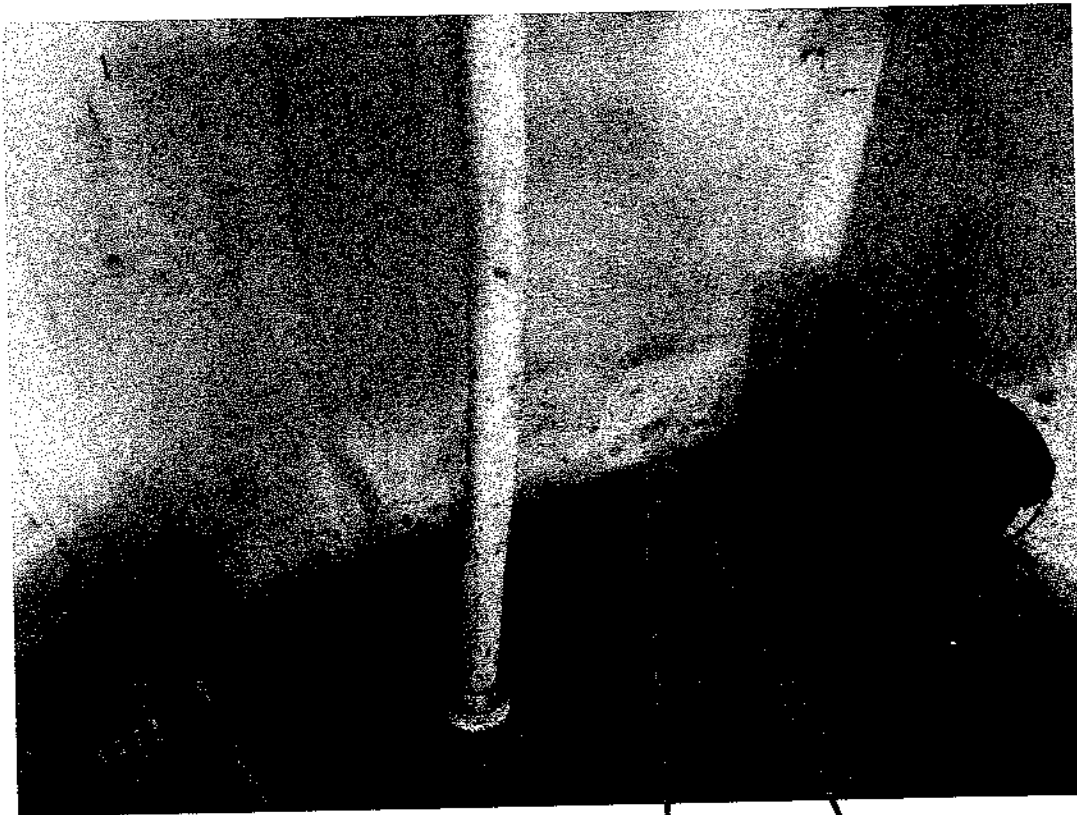


PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA PRETA-PE
CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA, ALCELIA DE GOES PEDROSA
Acesse em: <https://etce.tce.pe.gov.br/epp/validaDoc.seam> Código do documento: 6cdc9d13-3101-4fa8-4246-7c559a7d2d9f

Escola Municipal São Luiz – Cozinha

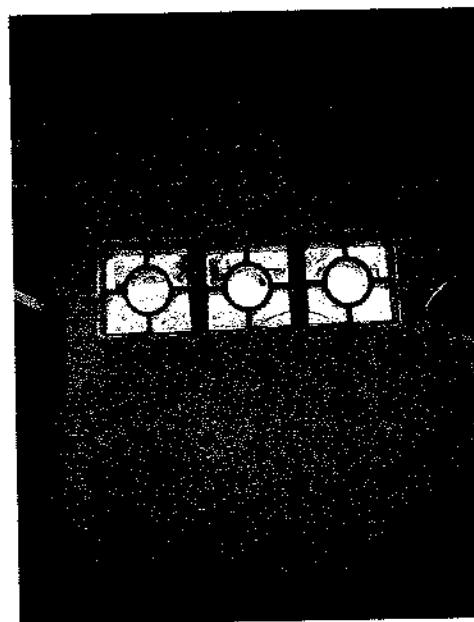


PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA PRETA-PE
CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA, ALCÉLIA DE GOES PEDROSA
Acesse em: <https://etce.tce.pe.gov.br/epp/validaDoc.seam> Código do documento: 6cd49d13-3101-4fa8-a246-7c559a7d2d9f

Escola Municipal São Luiz – Área de Armazenagem

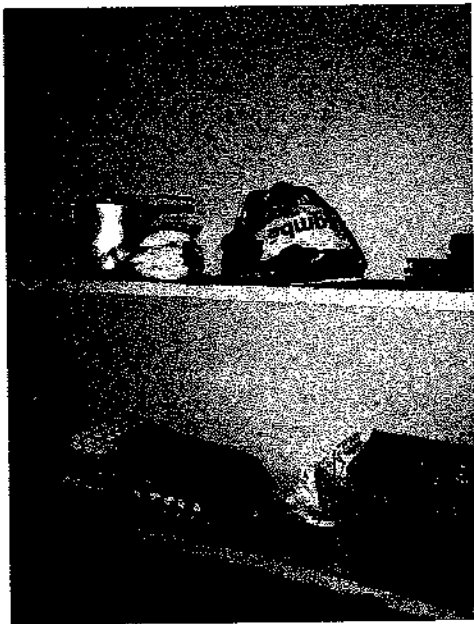


PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA PRETA-PE
CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA, ALCÉLIA DE GOES PEDROSA
Acesse em: <https://etce.tce.pe.gov.br/epp/validaDoc.seam> Código do documento: 6edc9d13-3101-4fa8-a246-7c559a7d2d9f

Escola Municipal São Luiz – Área de Armazenagem



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA PRETA-PE
CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO**



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA, ALCÉLIA DE GOES PEDROSA
Acesse em: <https://etce.tce.pe.gov.br/epp/validaDoc.seam> Código do documento: 6cd9d13-3101-4fa8-a246-7c559a7d2d9f

**GRUPO ESCOLAR JOÃO VICENTE DE QUEIROZ /
ESCOLA MUNICIPAL SANTA TEREZINHA**

FACHADA



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA PRETA-PE
CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA, ALCÉLIA DE GOES PEDROSA
Acesse em: <https://etce.tce.pe.gov.br/epp/validaDoc.seam> Código do documento: 6cd49d13-3101-4fa8-a246-7c559a7d2d9f

Grupo Escolar João Vicente de Queiroz / Santa Terezinha – Área de Armazenagem

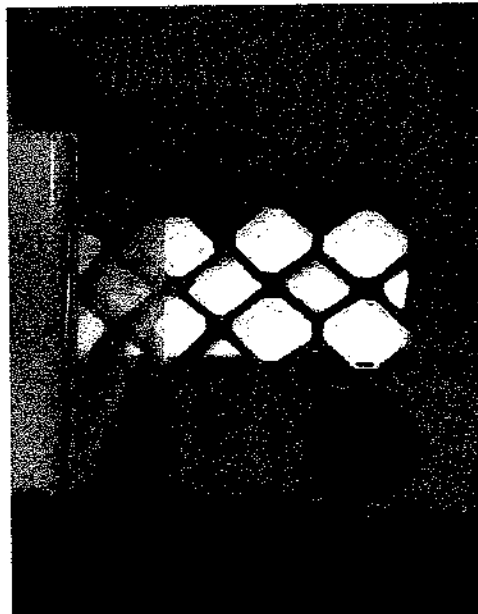
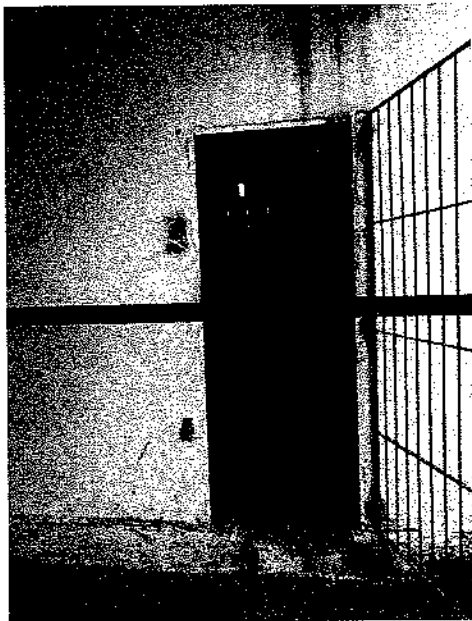


PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA PRETA-PE
CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA, ALCÉLIA DE GOES PEDROSA
Acesse em: <https://etce.ice.pe.gov.br/pp/validaDoc.seam> Código do documento: 6cdc9d13-3101-4fa8-4246-7c559a7d2d9f

Grupo Escolar João Vicente de Queiroz / Santa Terezinha – Área de Armazenagem

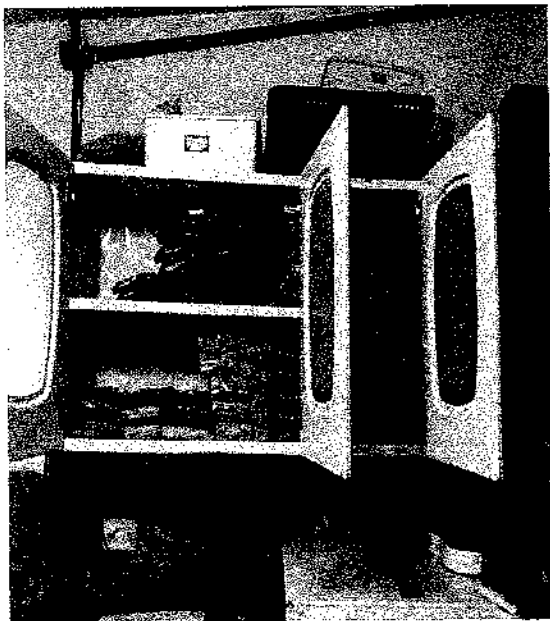


PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA PRETA-PE
CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA, ALCELA DE GOES PEDROSA
Acesse em: <https://etce.ice.pe.gov.br/epv/validaDoc.seam> Código do documento: 6cdc9d13-3101-4fa8-4246-7c559a7d2d9f

Grupo Escolar João Vicente de Queiroz / Santa Terezinha – Área de Armazenagem



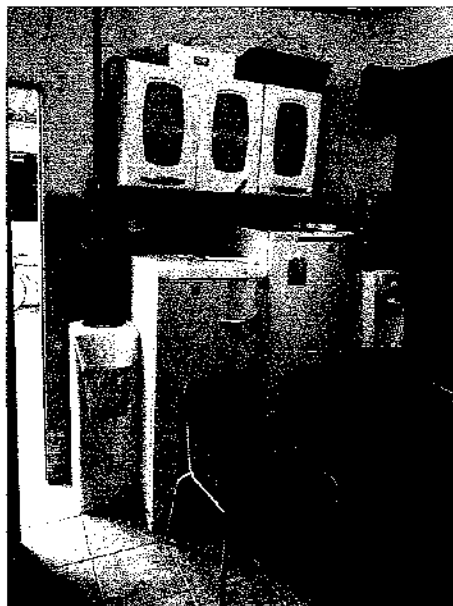
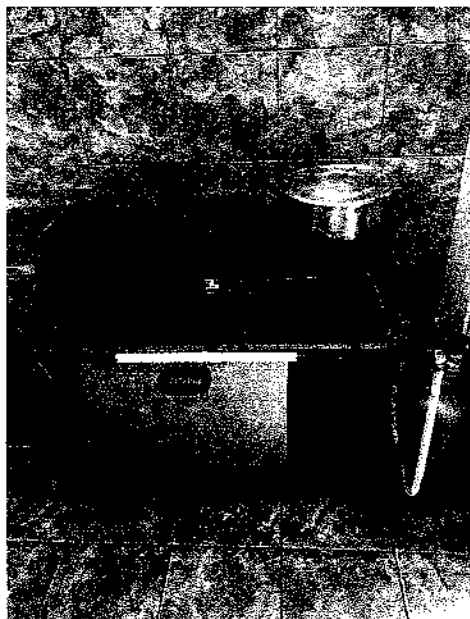
PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA PRETA-PE
CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA. ALCELA DE GOES PEDROSA
Acesse em: <https://etce.ice.pe.gov.br/pp/validaDoc.seam> Código do documento: 6cde9d13-3101-4fa8-4246-7c559a7d2d9f

COZINHA

Grupo Escolar João Vicente de Queiroz / E. M. Santa Terezinha – Cozinha



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA PRETA-PE
CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA, ALCÉLIA DE GÓES PEDROSA
Acesse em: <https://etce.tce.pe.gov.br/epp/validaDoc.seam> Código do documento: 6cd49d13-3101-4fa8-a246-7c559a7d2d9f

Grupo Escolar João Vicente de Queiroz / Santa Terezinha – Cozinha



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA PRETA-PE
CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA, ALCÉLIA DE GOES PEDROSA
Acesse em: <https://etce.tce.pe.gov.br/epp/validaDoc.seam> Código do documento: 6cdc9d13-3101-4fa8-4246-7c559a7d2d9f

Grupo Escolar João Vicente de Queiroz / Santa Terezinha – Cozinha



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA PRETA-PE
CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA. ALCELIA DE GOES PEDROSA
Acesse em: <https://etce.tce.pe.gov.br/epp/valida/Doc.seam> Código do documento: 6cdc9d13-3101-4fa8-4246-7c559a7d2d9f

ESCOLA MUNICIPAL SANTA TEREZA

FACHADA



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA PRETA-PE
CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA, ALCELIA DE GOES PEDROSA
Acesse em: <https://etce.ice.pe.gov.br/epp/validaDoc.seam> Código do documento: 6cdc9d13-3101-4fa8-4246-7c559a7d2d9f

COZINHA

Escola Municipal Santa Tereza – Cozinha

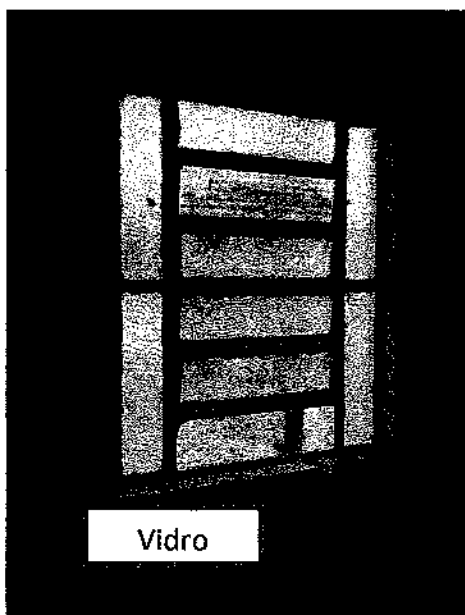
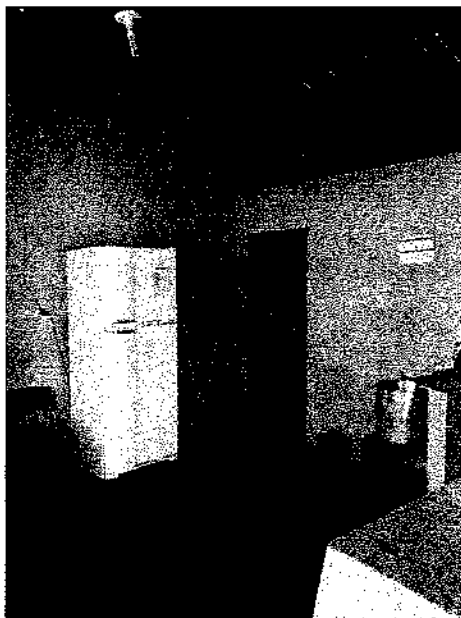


PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA PRETA-PE
CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA, ALCELIA DE GOES PEDROSA
Acesse em: <https://etce.tce.pe.gov.br/epp/validaDoc.seam> Código do documento: 6cdc9d13-3101-4fa8-4246-7c559a7d2d9f

Escola Municipal Santa Tereza – Cozinha



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA PRETA-PE
CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA, ALCÉLIA DE GOES PEDROSA
Acesse em: <https://etce.tce.pe.gov.br/epp/validaDoc.seam> Código do documento: 6cd49d13-3101-4fa8-a246-7c559a7d2d9f

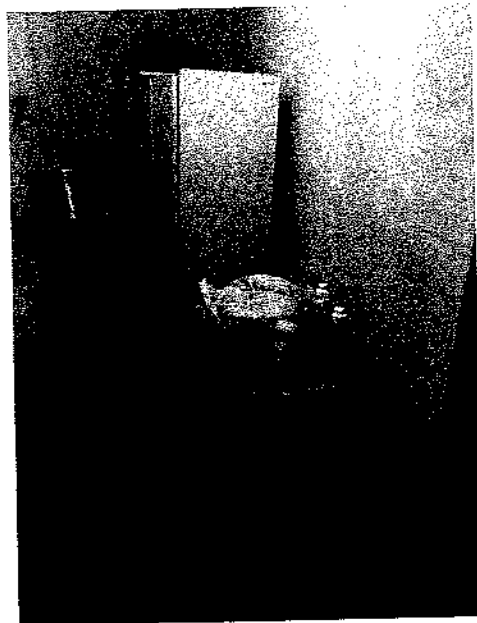
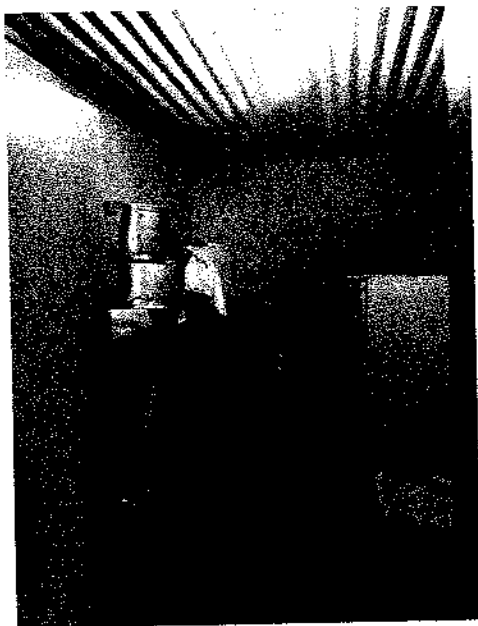
Escola Municipal Santa Tereza – Cozinha





ÁREA DE ARMAZENAMENTO

Escola Municipal Santa Tereza – Área de Armazenamento



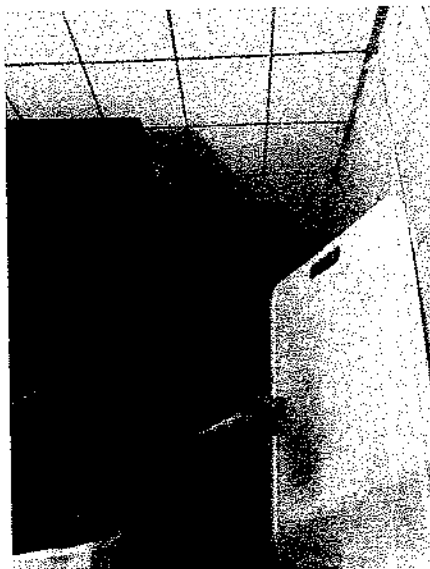
PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA PRETA-PE
CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA, ALCÉLIA DE GOES PEDROSA
Acesse em: <https://etce.tce.pe.gov.br/epp/validaDoc.seam> Código do documento: 6cd49d13-3101-4fa8-a246-7c559a7d2d9f

ESCOLA MUNICIPAL SEVERINO CANTO
COZINHA

Escola Municipal Severino Canto – Cozinha



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA PRETA-PE

CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA. ALCELIA DE GOES PEDROSA
 Acesse em: <https://etce.tce.pe.gov.br/epp/validaDoc.seam> Código do documento: 6cdc9d13-3101-4fa8-4246-7c559a7d2d9f

Escola Municipal Severino Canto – Cozinha



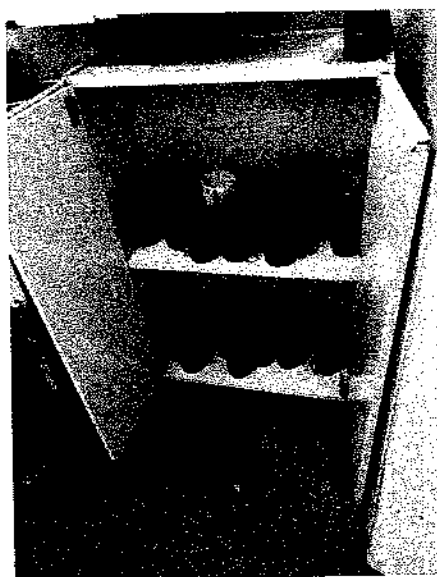
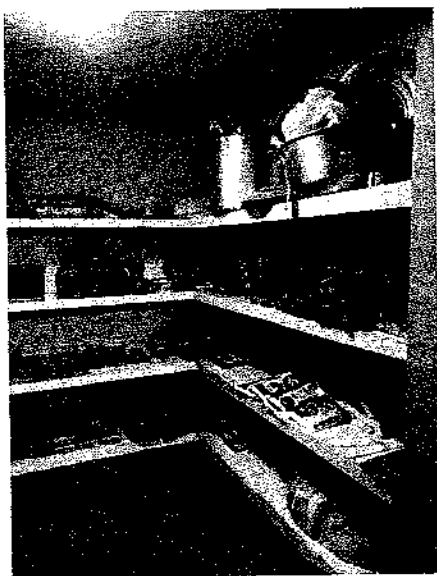
CONTROLE DE LIMPEZA - 2017

DATA	TAREFA	REALIZADO POR	VALOR	STATUS
01/07/2017	Limpeza de Cozinha	Alcélia de Góes Pedrosa	100,00	Concluído
02/07/2017	Limpeza de Cozinha	Alcélia de Góes Pedrosa	100,00	Concluído
03/07/2017	Limpeza de Cozinha	Alcélia de Góes Pedrosa	100,00	Concluído
04/07/2017	Limpeza de Cozinha	Alcélia de Góes Pedrosa	100,00	Concluído
05/07/2017	Limpeza de Cozinha	Alcélia de Góes Pedrosa	100,00	Concluído
06/07/2017	Limpeza de Cozinha	Alcélia de Góes Pedrosa	100,00	Concluído
07/07/2017	Limpeza de Cozinha	Alcélia de Góes Pedrosa	100,00	Concluído
08/07/2017	Limpeza de Cozinha	Alcélia de Góes Pedrosa	100,00	Concluído
09/07/2017	Limpeza de Cozinha	Alcélia de Góes Pedrosa	100,00	Concluído
10/07/2017	Limpeza de Cozinha	Alcélia de Góes Pedrosa	100,00	Concluído
11/07/2017	Limpeza de Cozinha	Alcélia de Góes Pedrosa	100,00	Concluído
12/07/2017	Limpeza de Cozinha	Alcélia de Góes Pedrosa	100,00	Concluído
13/07/2017	Limpeza de Cozinha	Alcélia de Góes Pedrosa	100,00	Concluído
14/07/2017	Limpeza de Cozinha	Alcélia de Góes Pedrosa	100,00	Concluído
15/07/2017	Limpeza de Cozinha	Alcélia de Góes Pedrosa	100,00	Concluído
16/07/2017	Limpeza de Cozinha	Alcélia de Góes Pedrosa	100,00	Concluído
17/07/2017	Limpeza de Cozinha	Alcélia de Góes Pedrosa	100,00	Concluído
18/07/2017	Limpeza de Cozinha	Alcélia de Góes Pedrosa	100,00	Concluído
19/07/2017	Limpeza de Cozinha	Alcélia de Góes Pedrosa	100,00	Concluído
20/07/2017	Limpeza de Cozinha	Alcélia de Góes Pedrosa	100,00	Concluído
21/07/2017	Limpeza de Cozinha	Alcélia de Góes Pedrosa	100,00	Concluído
22/07/2017	Limpeza de Cozinha	Alcélia de Góes Pedrosa	100,00	Concluído
23/07/2017	Limpeza de Cozinha	Alcélia de Góes Pedrosa	100,00	Concluído
24/07/2017	Limpeza de Cozinha	Alcélia de Góes Pedrosa	100,00	Concluído
25/07/2017	Limpeza de Cozinha	Alcélia de Góes Pedrosa	100,00	Concluído
26/07/2017	Limpeza de Cozinha	Alcélia de Góes Pedrosa	100,00	Concluído
27/07/2017	Limpeza de Cozinha	Alcélia de Góes Pedrosa	100,00	Concluído
28/07/2017	Limpeza de Cozinha	Alcélia de Góes Pedrosa	100,00	Concluído
29/07/2017	Limpeza de Cozinha	Alcélia de Góes Pedrosa	100,00	Concluído
30/07/2017	Limpeza de Cozinha	Alcélia de Góes Pedrosa	100,00	Concluído
31/07/2017	Limpeza de Cozinha	Alcélia de Góes Pedrosa	100,00	Concluído



ÁREA DE ARMAZENAMENTO

Escola Municipal Severino Canto –Área de Armazenagem

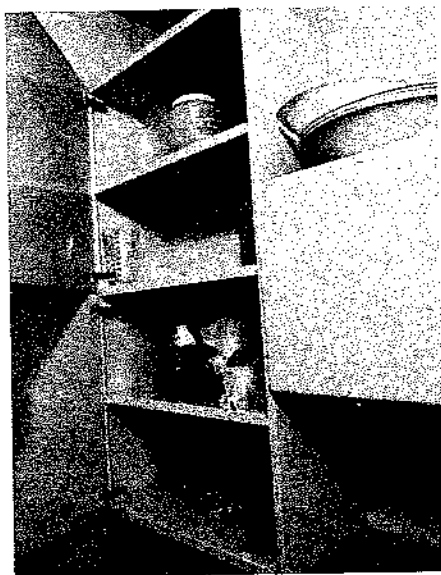
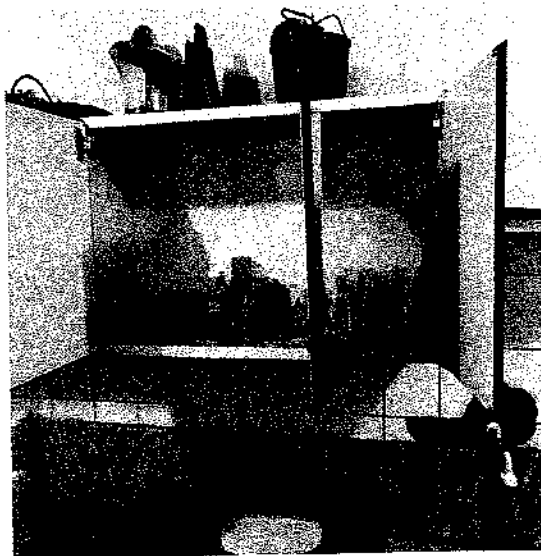


PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA PRETA-PE
CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA, ALCÉLIA DE GOES PEDROSA
Acesse em: <https://etce.tce.pe.gov.br/epp/validaDoc.seam> Código do documento: 6cd49d13-3101-4fa8-a246-7c559a7d2d9f

Escola Municipal Severino Canto – Área de Armazenagem

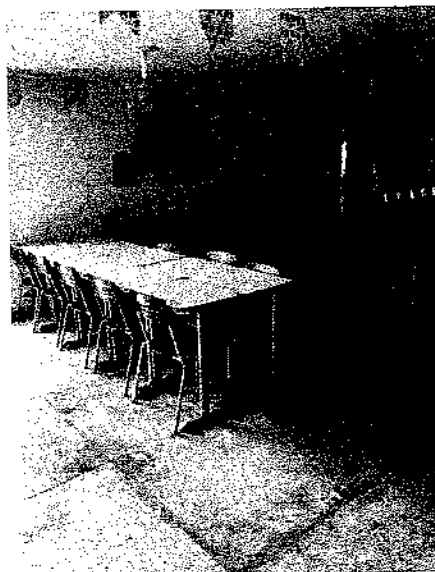


**PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA PRETA-PE
CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO**



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA, ALCÉLIA DE GOES PEDROSA
Acesse em: <https://etce.tce.pe.gov.br/epp/validaDoc.seam> Código do documento: 6cd49d13-3101-4fa8-a246-7c559a7d2d9f

Escola Municipal Severino Canto –Área de Armazenagem



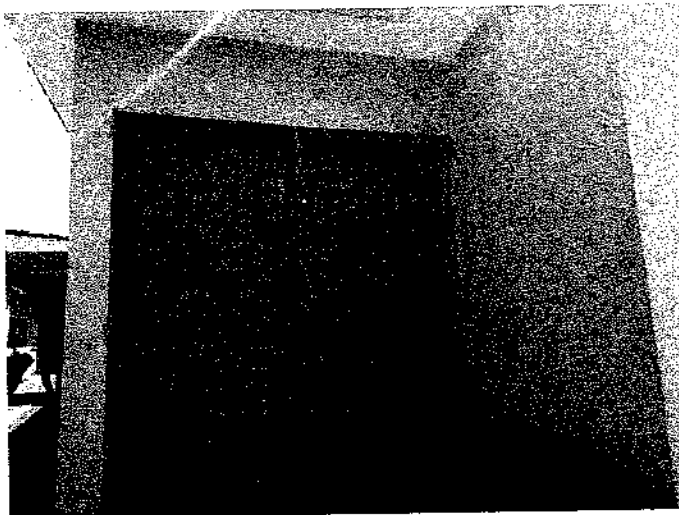
**PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA PRETA-PE
CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO**



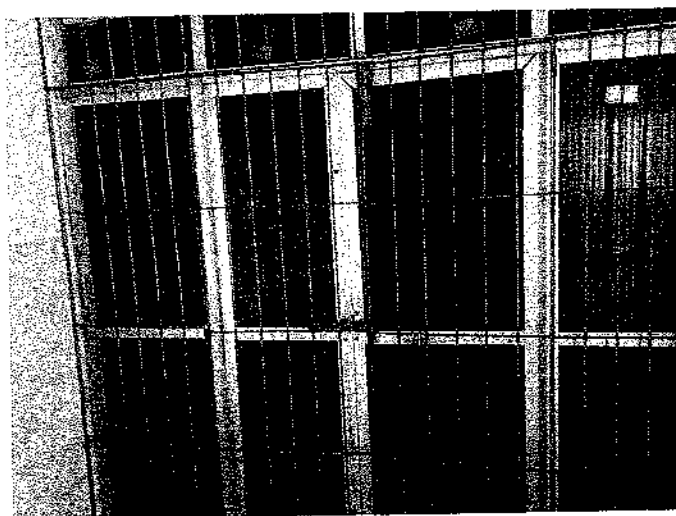
Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA, ALCELIA DE GOES PEDROSA
Acesse em: <https://etce.tce.pe.gov.br/epv/validaDoc.seam> Código do documento: 6cdc9d13-3101-4fa8-4246-7c559a7d2d9f

DEPÓSITO CENTRAL DA MERENDA

FACHADA



Porta Frontal



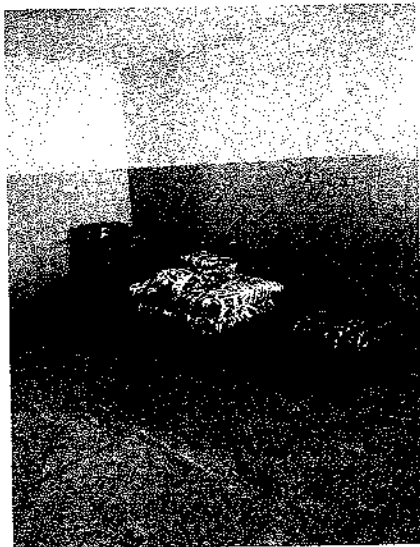
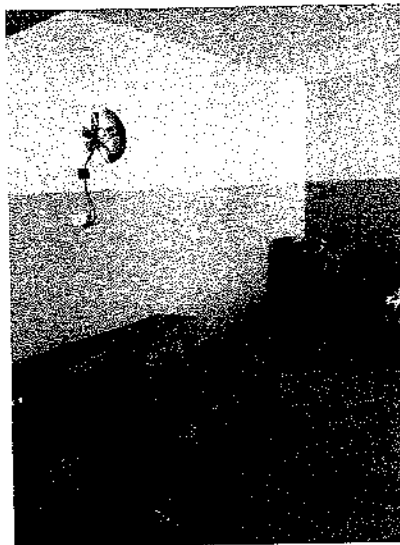
Porta Lateral

PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA PRETA-PE
CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA, ALCÉLIA DE GOES PEDROSA
Acesse em: <https://etce.tce.pe.gov.br/epp/validaDoc.seam> Código do documento: 6cd49d13-3101-4fa8-a246-7c559a7d2d9f

Depósito Central da Merenda – Área de Armazenagem – Não Perecíveis



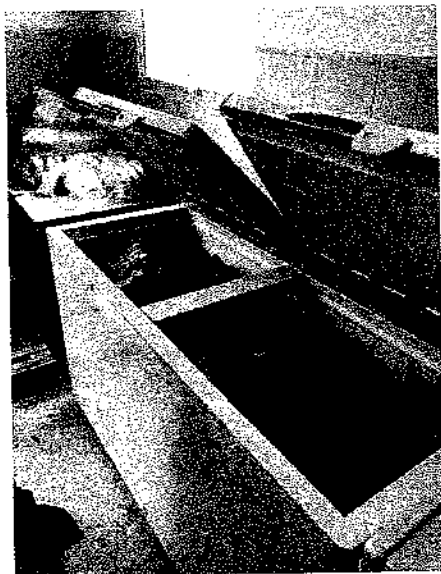
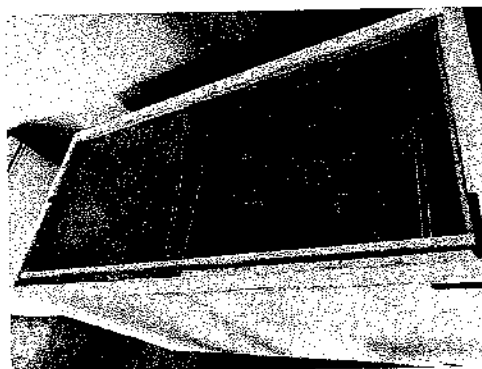
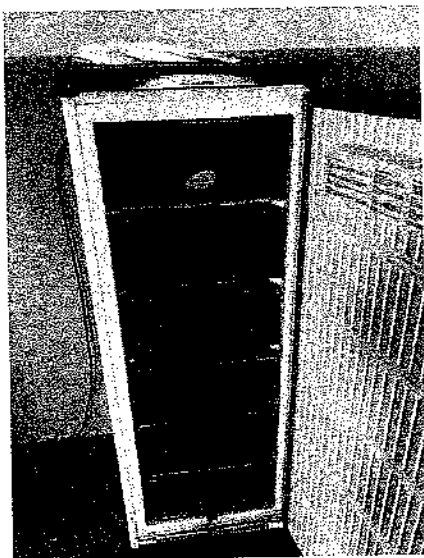
PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA PRETA-PE

CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA, ALCÉLIA DE GOES PEDROSA
Acesse em: <https://etce.tce.pe.gov.br/epp/validaDoc.seam> Código do documento: 6cd49d13-3101-4fa8-a246-7c559a7d2d9f

Depósito Central da Merenda – Área de Armazenagem - Frios



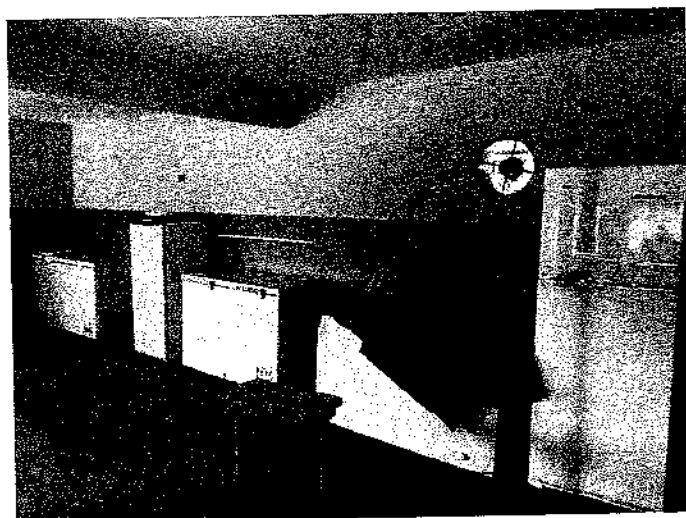
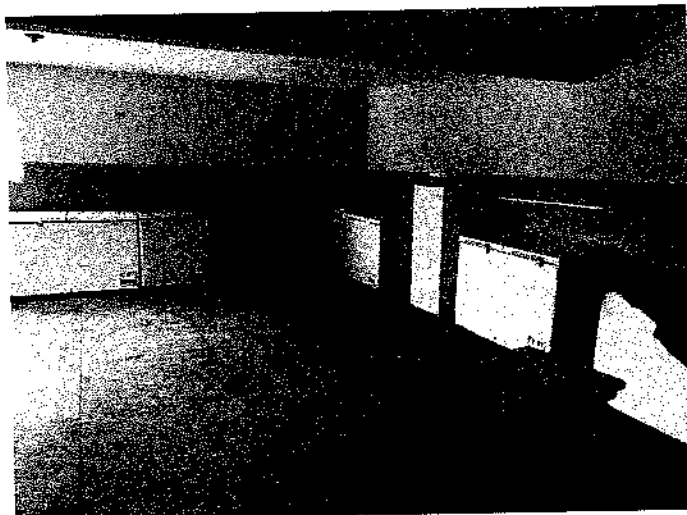
PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA PRETA-PE

CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA, ALCÉLIA DE GOES PEDROSA
Acesse em: <https://etce.tce.pe.gov.br/epp/validaDoc.seam> Código do documento: 6cd49d13-3101-4fa8-a246-7c559a7d2d9f

Depósito Central da Merenda – Área de Armazenagem - Frios



PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA PRETA-PE
CONTROLADORIA GERAL DO MUNICÍPIO



Documento Assinado Digitalmente por: EDUARDO PASSOS COUTINHO CORREA DE OLIVEIRA. ALCÉLIA DE GOES PEDROSA
Acesse em: <https://eic.ice.pe.gov.br/epp/validaDoc.seam> Código do documento: 6cde9d13-3101-4fa8-a246-7c559a7d2d9f

Deposito Central da Merenda – Dedetização

