



PREFEITURA MUNICIPAL DE CONTAGEM
SECRETARIA MUNICIPAL DE
DESENVOLVIMENTO SOCIAL E SEGURANÇA
ALIMENTAR

DATA EMISSÃO
RELATÓRIO:

RELATÓRIO GESTOR DE PARCERIA

13/04/2022

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 004/2021

(X) PARCIAL

CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2021

TERMO DE COLABORAÇÃO Nº 002/2021

PARCEIRO:

Associação dos Moradores do Novo Progresso - AMONP

CNPJ:

16.684.664/0001-57

PERÍODO
DO
RELATÓRIO:

01/01/2022 a 31/03/2022

ENDEREÇO SEDE:

Rua Gonçalves Dias nº 320, bairro Novo Progresso II, Contagem/MG, CEP 32.140/610.

RESPONSÁVEL:

Paulo Roberto da Silva - Presidente

OBJETO DA
PARCERIA:

Operacionalização de equipamentos públicos de Segurança Alimentar e Nutricional do município de Contagem, em regime de mútua cooperação: **Restaurantes Populares e Cozinhas Comunitárias.**

VALOR TOTAL:

R\$ 8.344.991,04 (oito milhões, trezentos e quarenta e quatro mil, novecentos e noventa e um reais e quatro centavos).

PERÍODO DE VIGÊNCIA DA PARCERIA: 08/07/2021 a 12/07/2022;

PERÍODO DE VIGÊNCIA DO PRIMEIRO TERMO DE APOSTILAMENTO DO TERMO DE COLABORAÇÃO Nº 002/2021: 10/12/2021 A 07/07/2022.

GESTOR RESPONSÁVEL PELA PARCERIA: Geraldo Aparecido Souza, matrícula: 132165-6.

RELATÓRIO

I – DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES:

METAS ESTABELECIDAS NO PLANO DE TRABALHO:

Conforme detalhamento abaixo.

PÚBLICO-ALVO:

Pessoas em situação de insegurança alimentar no município de Contagem com a oferta de refeições nutricionalmente adequadas a preços acessíveis, tendo como público prioritário a população em situação de vulnerabilidade social.

II – ANÁLISE DAS ATIVIDADES

O Plano de Trabalho firmado entre o município de Contagem e a Associação dos Moradores do Novo Progresso – AMONP, em 30/06/2021, estabeleceu no Plano de Metas e planilha abaixo:

- **Meta 01: Atender 77.000 (setenta e sete mil) pessoas por mês com a oferta de refeições nutricionalmente adequadas a preços acessíveis, tendo como público prioritário a população em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar nutricional.**

- 1.1 - Produção e fornecimento de 1.115 refeições diárias e 24.530 refeições mensais, nutricionalmente balanceadas, de segunda a sexta-feira, no horário das 10:30 às 14:00 horas no Restaurante Popular do Eldorado;

- 1.2 - Produção e fornecimento de 642 refeições diárias e 14.124 refeições mensais, nutricionalmente balanceadas, de segunda a sexta-feira, no horário das 10:30 às 14:00 horas no Restaurante Popular do Ressaca;

- 1.3 - Produção e fornecimento de 543 refeições diárias e 11.946 refeições mensais, nutricionalmente balanceadas, de segunda a sexta-feira, no horário das 10:30 às 14:00 horas no Restaurante Popular de Nova Contagem;

- 1.4 - Produção e fornecimento de 500 refeições diárias e 11.000 refeições mensais, nutricionalmente balanceadas, de segunda a sexta-feira, no horário das 16:30 às 19:00 horas no Restaurante Popular de Nova Contagem (Jantar);

- 1.5 - Produção e fornecimento diário de 400 refeições diárias e 8.800 refeições mensais, nutricionalmente balanceadas, acondicionadas em marmitas descartáveis, de segunda a sexta-feira, no horário das 10:30 às 14:00 horas, na Cozinha Comunitária I - Nova Contagem (refeições produzidas no Restaurante Popular de Nova Contagem);

1.6 - Produção e fornecimento de 300 refeições diárias e 6.600 refeições mensais, nutricionalmente balanceadas, acondicionadas em marmitas descartáveis, de segunda a sexta-feira, no horário das 10:30 às 14:00 horas, na Cozinha Comunitária II – Nacional (refeições produzidas no Restaurante Popular do Ressaca).

	Meta Mês	JANEIRO		FEVEREIRO		MARÇO		
		Real	Diferença	Real	Diferença	Real	Diferença	
1	Eldorado	24530	24364	-166	24327	-203	28293	3763
2	Ressaca	14124	17521	3397	17632	3508	21952	7828
3	Almoço Nova Contagem	11946	11617	-329	11439	-507	11732	-214
4	Jantar Nova Contagem	11000	9685	-1315	9920	-1080	12798	1798
5	CC Nova Contagem	8800	8699	-101	8491	-208	10043	1243
6	CC Nacional	6600	5986	-614	5853	-747	6664	64
	Total	77000	77872		77662		91482	

- Ao analisar o cumprimento das metas de produção de refeições, nota-se que a **meta 1.1** (Eldorado) foi cumprida parcialmente, pois faltou produzir 166 refeições no mês de janeiro e 203 refeições no mês de fevereiro; no mês de março houve um excedente e a produção atingiu 1798 refeições acima do estabelecido para a meta de 24.530 refeições/mês. A **meta 1.2** (Ressaca) foi cumprida, atingindo excedentes de 3.397 refeições no mês de janeiro, 3.508 refeições no mês de fevereiro e 7.828 refeições no mês de março. A **meta 1.3** (Almoço – Nova Contagem) foi cumprida parcialmente, pois faltaram ser produzidas 329 refeições no mês de janeiro, 507 refeições no mês de fevereiro e 214 refeições no mês de março. A **meta 1.4** (Jantar – Nova Contagem) foi cumprida parcialmente, pois faltaram ser produzidas 1315 refeições no mês de janeiro e 1.080 refeições no mês de fevereiro; no mês de março, houve um excedente e a produção atingiu 1798 refeições acima do estabelecido para a meta de 11.000 refeições/mês. A **meta 1.5** (Cozinha Comunitária de Nova Contagem) foi cumprida parcialmente. Faltaram ser produzidas e distribuídas 101 refeições no mês janeiro e 208 em fevereiro; no mês de março, houve um excedente e a produção atingiu 1243 refeições acima do estabelecido para a meta de 8.800 refeições/mês. A **meta 1.6** (Cozinha Comunitária do Nacional) foi cumprida parcialmente. Faltaram ser produzidas e distribuídas 614 refeições no mês janeiro e 747 refeições no mês de fevereiro; no mês de março, houve um excedente e a produção atingiu 64 refeições acima do estabelecido para a meta de 11.000 refeições/mês. As metas mensais atingiram 100% dos totais estabelecidos para cada mês, com excedentes de 872 refeições em janeiro, 662 em fevereiro e 14.482 em março. No trimestre, foram produzidas e fornecidas 247.016 refeições, aproximadamente 6,2% a mais que o total de 231.000 refeições estabelecido para o período.

- Meta 02: Capacitar 770 (setecentos e setenta) pessoas nas temáticas de Educação Alimentar Nutricional, Agroecologia e Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.

2.1 – Realizar oficinas de qualificação em Educação Alimentar Nutricional e Agroecologia para a rede parceira.

- Em 01/10/2021 foi realizada a Oficina “Troca de Sementes, Mudas e Saberes” no Centro municipal de Agricultura Urbana e Familiar – CMAUF. Esta atividade alcançou aproximadamente 40 pessoas;

- Foram realizadas duas oficinas

2.2 – Realizar oficinas para usuários visando novas práticas alimentares para promoção à saúde.

- Nos dias 25 e 26/01/2022, 22 e 23/03/2022 foram realizados Encontros de usuários da Cozinha Comunitária de Nova Contagem para capacitação em segurança alimentar, nutricional, agroecologia e promoção da saúde;

- Nos dias 18 e 19/01/2022 e 15/03/2022 foram realizados Encontros de usuários da Cozinha Comunitária do Nacional para capacitação em segurança alimentar, nutricional, agroecologia e promoção da saúde.

2.3 – Realizar cursos e oficinas para trabalhadora/res dos Restaurantes Populares visando novas práticas alimentares para a promoção à saúde e aprimoramento da qualidade do serviço prestado.

- No mês de janeiro foi realizado treinamento/orientação sobre uso de equipamentos de proteção individual – EPI's: em 10/01/2022 no Restaurante Popular do Eldorado, com 30 funcionários e em 11/01/2022 com 30 funcionários do Restaurante Popular de Nova Contagem;

- No meses de fevereiro e março foi realizado treinamento motivacional nos Restaurantes Populares, envolvendo



34 trabalhadores da Unidade Nova Contagem, em 15/03/2022; 27 trabalhadores da Unidade Ressaca, em 17/02/2022 e 31 trabalhadores da Unidade Eldorado, em 22/02/2022;

- No meses de fevereiro e março, foi realizado treinamento com o tema “atendimento ao público”. Foram treinados 35 trabalhadores da Unidade Nova Contagem em 23/02/2022, 16 trabalhadores da Unidade Ressaca em 25/02/2022 e 26 trabalhadores da Unidade Eldorado em 09/03/2022.

De forma geral, as metas de capacitação de pessoas nas temáticas de Educação Alimentar Nutricional, Agroecologia e Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos foram cumpridas satisfatoriamente.

- Meta 03: Adquirir produtos da Agricultura Familiar e Urbana – de agricultores ou suas organizações, priorizando a produção do município e a produção agroecológica.

- 3.1 - Aquisição de alimentos da agricultura familiar e urbana.

No mês de janeiro, foram adquiridas aproximadamente 02 toneladas de alimentos, num total de R\$ 8.620,73 (oito mil, seiscentos e vinte reais e setenta e três centavos), comprovados com a apresentação de 02 Declarações de Aptidão ao PRONAF – DAP’s, identificadas na prestação de contas. No mês de fevereiro, foi adquirido um total de R\$ 18.233,45 (dezoito mil, duzentos e trinta e três reais e quarenta e cinco centavos), de 02 agricultoras familiares; não foram identificadas as Declarações de Aptidão ao Pronaf - DAP’s. No mês de março, não foi possível analisar se houve cumprimento da meta por não ter sido apresentada a prestação de contas até a data de fechamento deste relatório. Conclui-se que esta meta foi cumprida parcialmente, pois deveriam ser atendidos dezoito agricultores para atendimento ao que estabelece a meta no trimestre.

AÇÕES REALIZADAS NO PERÍODO:

- Conforme indica a Portaria nº 015 de 10 de setembro de 2020, foram realizadas visitas periódicas aos Restaurantes Populares para conferir o funcionamento administrativo, preparo das refeições, atendimento ao público e aplicação das medidas sanitárias estabelecidas pelo município para o combate ao COVID-19; visitas objetivaram também colaborar para a solução de problemas com a manutenção predial, de equipamentos, planejar a aquisição de materiais permanentes e verificar o funcionamento das Cozinhas Comunitárias.

- No dia 16/02/2022 foi realizada visita técnica no Restaurante Popular Herbert de Souza, situado na Av. do Contorno, 11.484, Centro, em Belo Horizonte. A visita, teve o objetivo de conhecer o sistema de vendas de refeições e prestação de contas para o município. Estiveram presentes o Gestor da Parceria, Sr. Geraldo Aparecido Souza e o representante da AMONP Sr. Adonias Rodrigues;

- No dia 22/03/2022 foi realizada reunião entre a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e a AMONP onde foi estabelecido um Grupo de Trabalho para estudar adequações no Plano de Trabalho visando diminuir os custos operacionais da parceria;

- No dia 29/03/2022 foi realizada reunião entre as equipes técnicas da AMONP e da Subsecretaria de Segurança Alimentar, Nutricional e Agroecologia, na Sede da AMONP, com o objetivo de dar encaminhamento aos resultados da reunião realizada entre a Secretaria de Desenvolvimento Social e a equipe AMONP ocorrida no dia



4

22/03/2022, na qual foi estabelecido um Grupo de Trabalho para estudar adequações no Plano de Trabalho visando diminuir custos operacionais da parceria.

- No mês de março foi iniciada a reforma do Restaurante Popular de Nova Contagem. A unidade fará o atendimento aos beneficiários da Cozinha Comunitária e as refeições do almoço e jantar serão vendidas em marmittas descartáveis durante o período das obras. As atividades de produção das refeições passaram a ser feitas na Unidade Ressaca.

RESULTADOS ALCANÇADOS:

Funcionamento satisfatório dos Restaurantes Populares quanto a questões administrativas *in loco*, preparo das refeições, atendimento ao público e cumprimento das normas sanitárias estabelecidas pelo município. Refeições das Cozinhas Comunitárias do Nacional e Nova Contagem sendo distribuídas, satisfatoriamente, em seus respectivos endereços: no Centro Comunitário da Vila Francisco Mariano, Rua Bela Vista nº 163 e rua Maria José Chiodi nº 37, Nova Contagem.

III – RESUMO DE RELATÓRIOS DE VISITAS

As visitas realizadas *in loco* no período de elaboração deste relatório tiveram o intuito de verificar as entregas de mercadorias, produção dos cardápios, atendimento ao público e cumprimento de normas sanitárias.

ATAS DE REUNIÕES DE ORIENTAÇÃO

RELATÓRIOS FOTOGRÁFICOS DA VISITA (ANEXO)

IV - INDÍCIOS DE IRREGULARIDADES () NÃO (X) SIM

- No dia 18/01/2022 a Coordenação do Restaurante Popular do Eldorado solicitou a aquisição de 800 Kits de talheres (800 facas, 800 garfos e 800 colheres) para atendimento aos usuários. Em visita técnica à Unidade, o Gestor da Parceria constatou que estão disponíveis apenas 200 Kits (200 facas, 200 garfos e 200 colheres) para atender a um público de 1.200 pessoas. Houve, neste período, reiteradas solicitações de compras dos referidos materiais e até o fechamento deste relatório não foram adquiridos. A escassez desses talheres ocasiona transtorno, já que tem sido necessário interromper o atendimento para fazer a reposição.

- No dia 07/03/2022 foi entregue nos Restaurantes Populares o quantitativo de 490 Kg peixe para ser preparado e servido no dia seguinte, 08/03/2022. O peixe solicitado à OSC para entrega foi Filé de Merluza, porém foi entregue um produto intitulado “Filé de Tira Vira”, pela terceira, vez, contendo espinhos, o que poderia acarretar acidentes graves com usuários, pois parte deste público é formada por crianças e idosos. A Coordenação de Nutrição fez o relato à OSC solicitando providências junto ao fornecedor para solucionar o problema e até o fechamento deste não recebeu informações.

V – Valores efetivamente transferidos pela Administração Pública Municipal:

Valor repassado até a data do relatório: R\$ 6.258.743,28 (seis milhões, duzentos e cinquenta e oito mil, setecentos e quarenta e três reais e vinte e oito centavos);

Valor restante a ser desembolsado até o fim da parceria: R\$ 2.086.247,76 (dois milhões, oitenta e seis mil, duzentos e quarenta e sete reais e setenta e seis centavos).

Administração está cumprindo o cronograma de desembolso: (X) SIM () NÃO

VI – ANÁLISE DOS DOCUMENTOS COMPROBATÓRIOS DE DESPESAS
(EM CASO DE EVIDÊNCIA DE EXISTÊNCIA DE ATO IRREGULAR)

ANÁLISE DAS DESPESAS POR RUBRICA
RELATÓRIO TÉCNICO DA DIPAR COM ANÁLISE DA PRESTAÇÃO DE CONTAS
PROVIDÊNCIAS A SEREM TOMADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

VII - ANÁLISE DAS EVENTUAIS AUDITORIAS REALIZADAS PELO CONTROLE INTERNO E EXTERNO

CONCLUSÃO

Foi possível concluir que a OSC comprovou a execução das metas estabelecidas na parceria e prestou contas de forma correta?

SIM, COM RESSALVAS (X) As metas de produção e distribuição de refeições, capacitação de pessoas nas temáticas de Educação Alimentar Nutricional, Agroecologia e Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos foram cumpridas satisfatoriamente. Este relatório chega a esta conclusão pela ocorrência das irregularidades apontadas no item IV e por não ter sido cumprida satisfatoriamente a meta 03.

NÃO ()

RECOMENDAÇÕES E APONTAMENTOS

1. Este relatório reitera a recomendação feita no relatório anterior para que os Gestores da Política de Segurança Alimentar e a OSC prossigam com as tratativas no sentido de prosseguir, efetivamente, com a aquisição de produtos da agricultura familiar, conforme estabelecido na Meta 03 do Plano de Trabalho: “Adquirir produtos da Agricultura Familiar e Urbana – de agricultores ou suas organizações, priorizando a produção do município e a produção agroecológica” no período de 12 meses, com atendimento de 75 agricultores;
2. Este relatório reitera a recomendação feita no relatório anterior, de maior efetividade no atendimento das solicitações feitas pelas Coordenações das unidades, pois a morosidade no atendimento tem causado problemas ao atendimento aos usuários, principalmente no caso dos talheres que estão faltando na Unidade Eldorado;
3. Reitera a recomendação de que a OSC acompanhe efetivamente a execução de serviços prestados pelas empresas contratadas, principalmente no que tange às manutenções prediais e de equipamentos.

ASSINATURA DO GESTOR


Geraldo Aparecido de Souza
Secretaria de Desenvolvimento Social
e Segurança Alimentar
Gerente de Assistência Alimentar
Matrícula: 1321656