



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

DATA EMISSÃO  
RELATÓRIO:

RELATÓRIO GESTOR DE PARCERIA

26/07/2022

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:

01/04/2022 a 12/07/2022

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\$ 8.549.779,17 (oito milhões, quinhentos e quarenta e nove mil, setecentos e setenta e nove reais e dezessete centavos).

PERÍODO DE VIGÊNCIA DO TERMO DE COLABORAÇÃO Nº 002/2021: 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;  
PERÍODO DE VIGÊNCIA DO SEGUNDO TERMO DE APOSTILAMENTO DO TERMO DE COLABORAÇÃO Nº 002/2021: 14/01/2022 A 07/07/2022;  
PERÍODO DE VIGÊNCIA DO TERCEIRO TERMO DE APOSTILAMENTO DO TERMO DE COLABORAÇÃO Nº 002/2021: 29/03/2022 A 12/07/2022;  
PERÍODO DE VIGÊNCIA DO QUARTO TERMO DE APOSTILAMENTO DO TERMO DE COLABORAÇÃO Nº 002/2021: 24/05/2022 A 12/07/2022;  
PERÍODO DE VIGÊNCIA DO PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO TERMO DE COLABORAÇÃO Nº 002/2021: 24/06/2022 A 12/07/2022.

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

A análise das atividades se estende até o dia 12/07/2022, data em que termina a vigência do Termo de Colaboração nº 002/2021. 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).

Demonstrativo da Produção de Refeições ABR MAI JUN 2022								
		Meta Mês	ABRIL		MAIO		JUNHO	
			Real	Diferença	Real	Diferença	Real	Diferença
1	Eldorado	24.530	20.266	-4.264	28.803	4.273	27.133	2.603
2	Ressaca	14.124	15.355	1.231	21.074	6.950	20.690	6.566
3	Almoço Nova Contagem	11.946	7.798	-4.148	10.265	-1.681	10.294	-1.652
4	Jantar Nova Contagem	11.000	9.627	-1.373	12.497	1.497	13.481	2.481
5	CC Nova Contagem	8.800	7.346	-1.454	9.797	997	9.217	417
6	CC Nacional	6.600	4.820	-1.780	6.730	130	5.959	-641
<b>Total</b>		<b>77.000</b>	<b>65.212</b>	<b>-11.788</b>	<b>89.166</b>	<b>12.166</b>	<b>86.774</b>	<b>9.774</b>

Demonstrativo da Produção de Refeições - julho - 2022						
		Meta Mês	Meta Dia	Meta 08 dias	JULHO	
					Real	Diferença
1	Eldorado	24.530	1.115	8.920	11.406	2.486
2	Ressaca	14.124	642	5.136	8.458	3.322
3	Almoço Nova Contagem	11.946	543	4.344	4.493	149
4	Jantar Nova Contagem	11.000	500	4.000	5.335	1.335
5	CC Nova Contagem	8.800	400	3.200	3.711	511
6	CC Nacional	6.600	300	2.400	2.397	-3
<b>Total</b>		<b>77.000</b>	<b>3.500</b>	<b>28.000</b>	<b>35.800</b>	<b>7.800</b>

Demonstrativo de Refeições Produzidas JUL 2021 - JUL 2022			
Mês	Meta	Refeições Produzidas	%
jul/21	77.000	50.864	66%
ago/21	77.000	74.969	97%
set/21	77.000	67.193	87%
out/21	77.000	68.013	88%
nov/21	77.000	73.884	96%
dez/21	77.000	77.376	100,49%
jan/22	77.000	77.872	101,13%
fev/22	77.000	77.662	100,86%
mar/22	77.000	91.482	118,81%
abr/22	77.000	65.212	85%
mai/22	77.000	89.166	115,8%
jun/22	77.000	86.774	112,69%
jul/22	77.000	35.800	46%
<b>Total</b>	<b>924.000</b>	<b>936.267</b>	<b>101,33%</b>

- Ao analisar o cumprimento das metas de produção e distribuição de refeições, conforme demonstrado em tabela acima, verificou-se que a meta 1.1 (Eldorado) foi cumprida parcialmente no mês de abril, pois faltou produzir 4.264 refeições. Nos meses de maio e junho, a meta foi cumprida e houve excedentes na produção de 4.273 e 2.603 refeições respectivamente. Cumpre-se esclarecer que a análise do cumprimento das metas do mês de julho obedece ao período de vigência do Termo de Colaboração nº 002/2021, cujo prazo foi de 08/07/2022 a 07/07/2022, apostilado até o dia 12/07/2022. Nos oito dias de julho (01/07/2022 a 12/07/2022), na Unidade Eldorado, a meta foi cumprida, pois

foram produzidas 11.406 refeições quando deveriam ser produzidas 8.920; obteve-se um excedente de 2.486 refeições. A meta 1.2 (Ressaca) foi cumprida nos meses de abril, maio e junho, atingindo excedentes de 1.231 refeições no mês de abril, 6950 refeições no mês de maio e 6.566 no mês de junho. No mês de julho, de 01/07/2022 a 12/07/2022, a meta foi cumprida, pois nos oito dias foram produzidas 8.458 refeições, quando deveriam ser produzidas 5.136, obtendo-se um excedente de 3.322 refeições. A meta 1.3 (Almoço – Nova Contagem) foi cumprida parcialmente nos meses de abril, maio e junho, pois faltou produzir 4.148 refeições em abril, 1.681 refeições em maio e 1.652 refeições no mês de junho. No mês de julho, de 01/07/2022 a 12/07/2022, a meta foi cumprida. Foram produzidas 4.493 refeições, quando a produção deveria ser de 4.344 refeições, obtendo-se um excedente de 149 refeições. A meta 1.4 (Jantar – Nova Contagem) foi cumprida parcialmente no mês de abril, pois faltou produzir 1.373 refeições. Nos meses de maio e junho foi cumprida, atingindo excedentes na produção de 1.497 e 2.481 refeições respectivamente. No mês de julho, de 01/07/2022 a 12/07/2022, a meta foi cumprida, pois deveriam ser produzidas 4.000 refeições e a produção foi de 5.335, obtendo-se um excedente de 1.335 refeições. A meta 1.5 (Cozinha Comunitária de Nova Contagem) foi cumprida parcialmente no mês de abril, pois faltou produzir e distribuir 1.454 refeições. Nos meses de maio e junho foi cumprida, atingindo excedentes de 997 e 417 refeições respectivamente. No mês de julho, de 01/07/2022 a 12/07/2022, a meta foi cumprida, pois deveriam ser produzidas e distribuídas 3.200 refeições e foram produzidas e distribuídas 3.711 refeições, obtendo-se um excedente de 511 refeições. A meta 1.6 (Cozinha Comunitária do Nacional) foi cumprida parcialmente no mês de abril, pois faltou produzir e distribuir 1.780 refeições. No mês de maio, a meta foi cumprida, com excedente de 130 refeições. No mês de junho, a meta foi cumprida parcialmente, faltando produzir e distribuir 641 refeições. No mês de julho, de 01/07/2022 a 12/07/2022, a meta foi cumprida parcialmente, pois deveriam ser produzidas e distribuídas 2.400 refeições e a produção e distribuição foi de 2.397, faltando três refeições para atingimento da meta.

Ao analisar o cumprimento geral das metas estabelecidas para produção e distribuição de refeições nas Unidades de Restaurantes Populares e Cozinhas Comunitárias, constata-se que no período compreendido de 08/07/2021 e 12/07/2022 as metas foram cumpridas, conforme demonstrado em tabela acima, pois deveriam ser produzidas 924.000 refeições e o total geral produzido foi de 936.267 refeições, com excedente de 12.267 refeições.

**- 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.**

- Nos dias 04/04/2022 e 05/04/2022 foram realizados treinamentos sob o tema “Boas Práticas de Manipulação de Alimentos” e atividades de Educação Alimentar e Nutricional para os feirantes da Economia Solidária que comercializam produtos alimentícios. Participaram, nos dois dias, 138 feirantes.

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

- No dia 26/04/2021, em comemoração ao Dia Nacional de Prevenção e Combate à Hipertensão, foram realizadas atividades de conscientização dos usuários dos Restaurantes Populares sobre a importância da redução do consumo de sal para melhora da pressão arterial. Os trabalhos foram desempenhados através de orientações nutricionais e distribuição de condimento que pode ser utilizado em substituição ao sal marinho. Participaram, nas unidades Eldorado, Ressaca e Nova Contagem, um total de 722 usuários.

- No dia 12/07/2022 foi realizada Oficina de Plantio em Pequenos Espaços para beneficiários da Cozinha Comunitária do Nacional, no Centro Comunitário da Vila Francisco Mariano, Bairro Tijuca, em parceria com a equipe da Diretoria de Agricultura Urbana e Familiar. A mesma oficina foi realizada no dia 13/07/2022 com beneficiários da Cozinha Comunitária de Nova Contagem, no Espaço Bem Viver.

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

- No dia 02/05/2022 foi realizado treinamento com o tema “Contaminação Cruzada” para 29 funcionários do Restaurante Popular Eldorado, ministrado pela Coordenadora da Unidade Camila Toledo e pela Nutricionista Janair Ferreira. Este treinamento também foi realizado para 15 funcionários da Unidade Ressaca, no dia 18/05/2022, ministrado pela Nutricionista Thamyris Suellen;

- No dia 20/05/2022 foi realizado treinamento com o tema “Orientação Sobre o Uso de EPI” para 14 funcionários do Restaurante Popular do Ressaca, ministrado por Mariana Lazaroni, Estagiária do Curso de Nutrição da PUC, Unidade Barreiro;

- No dia 31/05/2022 foi realizado treinamento com o tema “Dinâmica de Trabalho em Equipe” para 15 funcionários do Restaurante Popular do Ressaca, ministrado por Mariana Lazaroni, Estagiária do Curso de Nutrição da PUC, Unidade Barreiro;

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.**

- A prestação de contas do mês de abril demonstrou a aquisição de alimentos da COMALE (Cooperativa Metropolitana de Agricultores Familiares), num total de R\$ 11.160,46 (onze mil, cento e sessenta reais e quarenta e seis centavos) e R\$ 28.233,83 (vinte e oito mil, duzentos e trinta e três reais e oitenta e três centavos) de Valéria Antonia Silva Carneiro. Total de aquisições de alimentos da agricultura familiar no mês: **R\$ 39.393,89** (trinta e nove mil, trezentos e noventa e quatro reais e oitenta e nove centavos).

- A prestação de contas do mês de maio demonstrou a aquisição de alimentos no valor de R\$ 17.406,32 (dezessete mil, quatrocentos e seis reais de trinta e dois centavos) da COOPRAFAD (Cooperativa dos Produtores da Agricultura Familiar de Divinópolis e região), 53.736,05 (cinquenta e três mil, setecentos e trinta e seis reais e cinco centavos) da agricultora Valéria Antônia Silva Carneiro; R\$ 1.025,00 (hum mil e vinte e cinco reais) da agricultora Edilene Leite Fernandes; R\$ 2.160,00 (dois mil, cento e sessenta reais) da agricultora Janaína Alves Barbosa e R\$ 2.900,00 de Sidmar Antonio Gonçalves Maia. Total de aquisições de alimentos da agricultura familiar no mês: **R\$ 81.107,37** (oitenta e um mil, cento e sete reais e trinta e sete centavos).

- A prestação de contas do mês de junho apresentou a aquisição de alimentos no valor de R\$ 4.928,20 (quatro mil, novecentos e vinte e oito reais e vinte centavos) da COOPRAFAD (Cooperativa dos Produtores da Agricultura Familiar de Divinópolis e região); R\$ 9.458,80 (nove mil, quatrocentos e cinquenta e oito reais e oitenta centavos) adquiridos de Sidmar Antonio Gonçalves Maia; R\$ 10.651,92 (dez mil, seiscentos e cinquenta e um reais e noventa e dois centavos) a Valéria Antônia Silva Carneiro, totalizando R\$ 25.038,92 (vinte e cinco mil, trinta e oito reais e noventa e dois centavos). Total de aquisições de alimentos da agricultura familiar no mês: R\$ 25.038,92 (vinte e cinco mil, trinta e oito reais e noventa e dois centavos). No trimestre, foram adquiridos R\$ 145.540,18 (cento e quarenta e cinco mil, quinhentos e quarenta reais e dezoito centavos)

O Plano de Trabalho do Termo de Colaboração nº 002/2022 disponibilizou para aquisição de gêneros de alimentação o valor total de R\$ 4.009.702,56 (quatro milhões, nove mil, setecentos e dois reais e cinquenta e seis centavos). No chamamento público nº 001/2021 estabeleceu-se que 30% deste valor, R\$ 1.202.910,76 (um milhão, duzentos e dois mil, novecentos e dez reais e setenta e seis centavos) deve ser destinado para a aquisição de alimentos da agricultura familiar. Em apuração realizada nas prestações de contas do mês de julho de 2021 ao mês de junho de 2022, constatou-se que a OSC adquiriu o total de R\$ 204.861,56 (duzentos e quatro mil, oitocentos e sessenta e um reais e cinquenta e seis centavos) de alimentos da agricultura familiar, aproximadamente 17% do total estabelecido para a meta 03.

#### **AÇÕES REALIZADAS NO PERÍODO:**

- No dia 12/05/2022, à tarde, em atenção a pedido feito pela Coordenação de Nutrição, realizou-se visita técnica ao Restaurante Popular do Eldorado para averiguar e solicitar providências para conter escapamento de gás na Unidade. Ao chegar, o escapamento já havia sido contido e foi solicitado à empresa prestadora de serviços que apresentasse uma solução para o problema, de modo não afetasse a segurança da unidade nem impedisse o funcionamento do dia seguinte. A empresa fez uma ligação provisória e retornou à unidade no dia seguinte, à tarde, logo após o encerramento dos trabalhos da Cozinha. O problema foi resolvido com a mudança do local de chegada do gás aos caldeirões, dentro das condições de segurança, solucionando definitivamente o problema.

- No dia 17/05/2022 foi realizada visita técnica no Restaurante de Nova Contagem. A visita teve como objetivo visitar as instalações da Unidade, verificar o andamento da obra de reforma, solicitar esclarecimentos sobre pontos pendentes e saber quando terminará.

- No dia 19/05/2022 foi realizada visita técnica à Superintendência de Planejamento em Resíduos Sólidos da Secretaria Municipal de Meio Ambiente para solicitar informações sobre como implantar o PGRS (Plano Gestor de Resíduos Sólidos). Conversou-se com o Servidor Davi Oliveira, que passou as orientações necessárias para emissão do documento.

- No dia 10/05/2022 a equipe da Diretoria de Assistência Alimentar participou de reunião com a Diretoria de Proteção Social de Média Complexidade para tratar de assuntos relativos ao atendimento das pessoas em situação de rua nos Restaurantes Populares.

- No dia 30/05/2022 a Diretoria de Assistência Alimentar participou da Assembleia das Pessoas em Situação de Rua, no Centro POP Eldorado, onde foram discutidas questões relativas ao atendimento deste público nos Restaurantes Populares e feitos esclarecimentos sobre a Política de Segurança Alimentar.

- No dia 06/06/2022 foram retomadas as atividades de produção, distribuição e atendimento ao público no Restaurante Popular de Nova Contagem, após a realização da obra de reforma das instalações na unidade.

- No dia 09/06/2022 foi reinaugurado o Restaurante Popular de Nova Contagem. Foram feitas intervenções no telhado (reforma completa, com instalação de telhas térmicas), pintura interna e externa em todos os ambientes, reforma do piso da cozinha, instalação de grades nas portas do escritório e vestiários, abertura de janela para melhoria da ventilação nos escritórios e almoxarifado e adaptações para emissão de AVCB. As obras foram feitas com recursos próprios do município.

- No dia 15/06/2022 a equipe da Diretoria de Assistência Alimentar participou de reunião com a Diretoria de Proteção Social Básica e CRAS Nova Contagem no sentido de estabelecer um fluxo para atendimento à população em situação de rua nos Restaurantes Populares do município.

- No dia 20/06/2022, as Diretoras de Assistência Alimentar, Agricultura Urbana e Familiar e o Gerente de Restaurantes Populares e Cozinhas Comunitárias participaram da reunião da Associação Horizontes Agroecológicos para eleição da comissão de avaliação do OPAC (Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade da Produção Orgânica), realizado no Mercado Popular da Lagoinha, em Belo Horizonte.

- No dia 29/06/2022 a equipe da Diretoria de Assistência Alimentar e a equipe da Diretoria de Proteção Social Básica estiveram em visita a possíveis pontos de distribuição de refeições da Cozinha Comunitária. Foram feitas visitas ao CEMEI Cândida Ferreira, na localidade de mesmo nome e à Escola Municipal Maria de Matos, no bairro Jardim Pérola.

### **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 I)**

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

- No dia 09/04/2022, em visita técnica ao Restaurante Popular do Eldorado, constatou-se dificuldade no atendimento ao público pela falta de talheres. A unidade dispunha de aproximadamente 200 colheres, 200 facas e 200 garfos. Os três são embalados junto com um guardanapo, formando um “kit” de talheres que o usuário recebe na bandeja. Na ocasião, a unidade dispunha de apenas 200 jogos de talheres para atender a um público de 1.200 pessoas (cerca de 16% do necessário). O número reduzido desses utensílios ocasionou interrupção no atendimento por diversas vezes, sendo necessário rápido recolhimento após o uso, rápida lavagem e rápida secagem para atendimento daqueles que se encontravam na fila aguardando a refeição. Este fato gerou uma carga maior de trabalho para os funcionários da cozinha bem como maior demora no atendimento ao usuário. No dia 09/05/2022 a AMONP adquiriu 300 colheres, 108 facas e 300 garfos, sendo que do penúltimo item deveriam ser 300 peças, faltando 192 (cento e noventa e dois). A OSC alegou que o fornecedor não tinha o número suficiente (300) para entregar e, para resolver paliativamente o problema, forneceu apenas 108 (cento e oito). As facas que faltavam, 192, foram entregues na Unidade Eldorado em 10/06/2022, com 36 (trinta e seis) dias de atraso. Ressalta-se que o problema da falta de talheres não foi resolvido, pois mesmo com o aporte acima mencionado é insuficiente para o pleno atendimento na Unidade. Ainda em janeiro de 2022, o pedido de compras feito pela Coordenação da Unidade Eldorado foi de 2.400 (800 colheres, 800 facas e 800 garfos) e houve uma primeira entrega de 300 talheres (100 colheres, 100 facas e 100 garfos). Ressalta-se que o Relatório Gestor da Parceria do trimestre anterior apontou este problema e fez a recomendação de maior efetividade no atendimento das solicitações feitas pelas coordenações das unidades.

- No dia 28/03/2022, de acordo com planejamento de fornecimento de alimentos encaminhado à OSC, a Coordenação do Restaurante Popular Eldorado solicitou à AMONP o fornecimento de 300 (trezentos) kg de sobrecoxa para preparo do cardápio do dia 05/04/2022, terça-feira, o que seria suficiente para atender a um público de aproximadamente 1.300 usuários. No dia 04/04/2022, segunda-feira, foram entregues 223 kg do alimento solicitado, aproximadamente 25% a menos do necessário. Esse fato levou a Coordenação da Unidade a calcular a quantidade de pessoas que a proteína disponibilizada atenderia. Diante disso, a mesma comunicou à OSC, por e-mail, que este quantitativo seria insuficiente para atender a todos os usuários. Apesar do aviso, a OSC não repôs o quantitativo faltante. Essa decisão da OSC levou a Coordenação do restaurante a interromper o funcionamento da unidade, às 13:00hs, no momento em que constatou a falta da proteína para a continuidade do atendimento. Considerando que o horário normal é até 14:00 hs, e, diante do transtorno causado, foi necessário deslocar funcionários para avisar aos usuários que se encontravam na fila de que não seriam atendidos naquele dia. Mas em atendimento aos apelos de muitas pessoas idosas e que portavam atestados e receitas médicas, foi necessário fazer o atendimento de mais 50 pessoas que aceitaram almoçar sem a porção de proteína na bandeja. Estima-se que cerca de 383 usuários ficaram sem atendimento. Ressalta-se que o Gestor da Parceria acompanhou e esteve junto aos funcionários que foram deslocados para avisar aos usuários do fechamento antecipado da unidade. No dia 03/05/2022, a OSC foi notificada para prestar esclarecimentos a respeito desse relato - Notificação nº 001/2022 – (ANEXO II). A OSC respondeu em 24/05/2022 através do OFÍCIO/AMONP/072/2022 (ANEXO III) que entregou a proteína em conformidade com o termo de referência e com o plano de trabalho, que, conforme estes documentos, a quantidade per capita de carne (sobrecoxa) é 0,200 kg, ou seja, cada refeição deve conter 0,200 kg de carne e que o quadro de metas e etapas, estabelece o número de 1.115 refeições diárias a serem fornecidas no Restaurante Popular Eldorado. Ao multiplicar a quantidade de refeições pelo valor per capita, obtém-se o quantitativo de carne a ser fornecida ( $1.115 \times 0,200\text{kg} = 223 \text{ kg}$ ) que esse foi o quantitativo de carne entregue para produção das refeições no dia 05/04/2022, 223 kg, em conformidade com o previsto no Plano de Trabalho e no Termo de Referência. Prossegue em sua resposta dizendo que reconhece que a quantidade de refeições necessárias para atender a demanda atual está superior ao estabelecido no Plano de Trabalho e que em 07/02/2022 encaminhou o Ofício nº 016/2022 (ANEXO IV) com solicitação de ampliação do valor da parceria, considerando o aumento dos custos da atividade, sobretudo a elevação dos preços de gêneros de alimentação. Este pedido não foi atendido, porém a Gestão envidou esforços no sentido de procurar solução para atendimento ao pleito da OSC. Em reunião realizada no Gabinete da Secretaria de Desenvolvimento Social, Trabalho e Segurança Alimentar no dia 22/03/2022, foi estabelecida a criação de um grupo de Trabalho para estudar adequações no Plano de Trabalho visando diminuir os custos operacionais da parceria. Este Grupo de Trabalho constituído pelas equipes da Subsecretaria de Segurança Alimentar Nutricional e Agroecologia e da AMONP reuniu-se no dia 29/03/2022. Nesta

reunião, foram apresentadas propostas de cortes de gastos com serviços de terceiros, materiais de consumo e gêneros alimentícios. Dentre as sugestões, estavam a de encerramento dos contratos das catracas (paradas desde dezembro de 2021) e mudança no contrato de manutenção de rede, avaliado como de alto dispêndio financeiro e pouca efetividade. A equipe da Subsecretaria de Segurança Alimentar apresentou a proposta de modificação na composição dos custos do cardápio bem como a retirada de itens considerados dispensáveis como molhos de pimenta e alho e medidas de racionalização no uso de materiais descartáveis. A OSC assumiu ainda a responsabilidade de fazer negociações de preços visando diminuir o valor dos contratos e, após as negociações, apresentaria à Subsecretaria orçamentos de gêneros alimentícios e materiais descartáveis atualizados. Foi acordado, ainda, que após a conclusão das medidas de ambas as partes, seria possível ter um quadro da real necessidade de readequação do plano de trabalho e eventual aditivo de valor. Após negociações entre o município e a AMONP, chegou-se ao acordo para se celebrar um Termo Aditivo ao Termo de Colaboração nº 002/2021 no valor de R\$ 204.000,00 (duzentos e quatro mil reais). Ainda a respeito deste fato, cumpre-se recordar que a Coordenação da Unidade Eldorado alertou à OSC em 27/01/2022 que o produto sobrecoxa de frango foi fornecido com peso maior que o contratado. A unidade precisava aumentar a quantidade solicitada para chegar ao quantitativo necessário para atender a todos os usuários. A Nutricionista de produção requisitou o fornecimento de 310 Kg de sobrecoxa para servir 1.220 refeições. Pelo quantitativo que está estabelecido por pessoa, 200 gramas, a unidade deveria ter recebido aproximadamente 1.550 unidades. Feita a contagem de cada sobrecoxa entregue, dos 310 Kg solicitados chegou-se a um total de apenas 1.043 unidades, o que se comprovou não ser possível servir uma sobrecoxa a todos os 1.220 usuários porque o produto estava com peso maior que o estabelecido no Plano de Trabalho. Algumas unidades pesavam 390 gramas. A OSC foi comunicada da diferença no peso unitário do produto e solicitou ao fornecedor padronizar as peças de acordo com o peso per capita; o mesmo ressaltou que qualquer variação no peso da peça de carne impacta significativamente no preço total. O fornecedor respondeu que o padrão de fornecimento de 200 gramas foge ao seu controle, que os produtos são adquiridos em caixas, congelados, não sendo possível verificar a quantidade por caixa; que consegue saber apenas o peso por caixa e que consultaria seus fornecedores para verificar a possibilidade de encontrar o produto dentro da padronização. Até a data de fechamento deste relatório não havia sido apresentada uma solução para este problema.

- No dia 30/05/2022, o Gestor da Parceria foi informado pela Coordenação Geral de Nutrição que as máquinas fechadoras de marmitas descartáveis da unidade Ressaca quebraram e que houve atraso na entrega das refeições da Cozinha Comunitária do Nacional. Cumpre-se lembrar que em virtude das obras de manutenção na unidade Nova Contagem, as refeições dessa unidade passaram a ser produzidas e embaladas em material descartável na unidade Ressaca, em 07/03/2022, o que ocasionou aumento na utilização das máquinas existentes. Em 28/03/2022, a Coordenadora da Unidade Nova Contagem avisou à OSC do aumento neste serviço e solicitou a aquisição de 04 (quatro) máquinas para reforçar o trabalho de fechamento de embalagens descartáveis. Neste período, foram feitas reiteradas mensagens pleiteando a aquisição desses equipamentos. A OSC entregou 02 máquinas para a Unidade Nova Contagem e 01 para a Unidade Ressaca no final do mês de junho.

- No trabalho de acompanhamento e fiscalização da parceria, identificou-se que a execução do Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos e Orgânicos – PGRS encontra-se pendente. Foram realizadas reuniões com a OSC para esclarecimentos acerca do que é essencial para o desenvolvimento do plano, visita técnica do Gestor da Parceria à Secretaria de Meio Ambiente – SEMAD e treinamento desta Secretaria para as equipes dos Restaurantes Populares. No dia 26/05, a Coordenadora de Nutrição solicitou a contratação de profissional para responsabilizar-se tecnicamente pelo projeto. Até o fechamento deste relatório não havia sido feita a contratação.

- Limpeza das caixas d'água: esses recipientes precisam ser lavados a cada seis meses. A última lavagem nas caixas dos Restaurantes Populares foi feita em novembro de 2021. Até a data de fechamento deste relatório a OSC não havia providenciado outra limpeza.

- O Gestor da Parceria recebeu estudo realizado pela Coordenadora de Nutrição a respeito do fornecimento de materiais de limpeza para os restaurantes populares (ANEXO V). O estudo comparou os custos do atual fornecedor

de produtos de limpeza aos praticados pelo fornecedor contratado anteriormente. Foi identificado um aumento superior a 78%. O estudo foi encaminhado à OSC e até o fechamento deste relatório não foram identificadas medidas no sentido de acatar os apontamentos do estudo.

- A máquina de lavar louças da Unidade Eldorado apresentou problemas de manutenção corretiva. Foi detectada falta de aquecimento adequado da água utilizada para limpeza das bandejas e utensílios, deficiência no acionamento do sabão e do secante e vazamento de água na parte interna do equipamento. No dia 01/04/2022, a Coordenadora da Unidade pediu solução para os problemas listados e no caso do vazamento, alertou para o risco deste escoamento gerar um curto circuito. Em 28/04/2022 a mesma reiterou o pedido de conserto, enviando vídeo para a rede social do Administrador Geral da Parceria, demonstrando as falhas no funcionamento da referida máquina. Em 04/05/2022 enviou correio eletrônico solicitando retorno da OSC a respeito da manutenção do equipamento, informando que pelo fato de até aquela data o problema não ter sido resolvido, os funcionários tiveram que lavar as bandejas manualmente, ocasionando maior carga de trabalho e maior consumo de materiais de limpeza. As solicitações de retorno para a resolução dos problemas persistiram no período de 19/05/22 a 26/05/2022 sem solução. No dia 02/06/2022, o Setor de Compras da OSC informou que havia entrado em contato com técnico indicado pelo fabricante, e este ficou de enviar orçamento. No entanto, alegou que havia cobrado o referido documento, porém não teve resposta. Em 06/06/2022, a Coordenadora da Unidade providenciou um orçamento para o conserto da máquina e o profissional que fez a estimativa do custo do serviço, procedeu um conserto paliativo, colocando o secante e o detergente para funcionarem. A máquina foi consertada em 12/07/2022. Ressalta-se que o equipamento em questão é de vital importância para o funcionamento da Unidade Eldorado e que deve haver celeridade para o atendimento deste tipo de demanda.

- Laudo de Estanqueidade: este documento, necessário para comprovar que não há escapamento de gás nos Restaurantes Populares. Foi solicitado à OSC providenciar os referidos documentos e até o fechamento deste relatório não foram providenciados.

- Em 29/06/2022 O Gestor da Parceria recebeu a informação que a OSC está em atraso com os pagamentos dos agricultores familiares que forneceram alimentos para os Restaurantes Populares. Cumpre-se informar que os repasses de recurso para a OSC foram feitos conforme estabelecido no Cronograma de Desembolso e que a última parcela foi adiantada, conforme autorizado pelo Quarto Termo de Apostilamento ao Termo de Colaboração nº 002/2021.

- Em 29/06/2022 o Gestor da Parceria foi recebeu correspondência eletrônica da Coordenadora do Restaurante Popular do Eldorado informando que no pedido de hortifrutis para entrega na data não recebeu vagem, brócolis e a laranja foi entregue com 36 Kg a menos. Por esta entrega ter sido feita a menos que o solicitado, será necessário fazer mudança no cardápio anteriormente aprovado e divulgado.

- Em visita técnica às Unidades dos Restaurantes Populares, O Gestor da Parceria foi informado que os funcionários receberam os salários de junho com atrasos de 06 (seis) e 07 (sete) dias. Os créditos deveriam ser realizados nas contas dos trabalhadores no quinto dia útil de julho (07/07/2022 - quinta-feira) e foram feitos nos dias 13/07/2022 e 14/07/2022. 04 funcionários tiveram que se deslocar até a agência bancária para receber os pagamentos feitos com cheque. Funcionários procuraram a OSC no sentido de reivindicar o pagamento de multa de 10% pelo atraso nos salários anteriormente relatado. Foi acordado no dia 19/07/2022, em reunião com representantes da AMONP que o pagamento da multa será creditado para os trabalhadores junto com os salários a serem pagos referentes ao mês de julho. Cumpre-se informar que os repasses de recursos para a OSC foram feitos conforme estabelecido no Cronograma de Desembolso e que a última parcela foi adiantada, conforme autorizado pelo Quarto Termo de Apostilamento ao Termo de Colaboração nº 002/2021.

- Identificou-se que durante o período de vigência do Termo de Colaboração nº 002/2021 que a AMONP efetuou pagamentos de insalubridade a funcionários das três unidades dos Restaurantes Populares sem que estas despesas estivessem previstas no Plano de Trabalho (Detalhamento de Gastos com Recursos Humanos). Sugere-se que a OSC solicite ao poder público apostilamento de recursos disponíveis no Plano de Trabalho do Termo de Colaboração 002/2021 para que se possa solucionar esta irregularidade.

V – Valores efetivamente transferidos pela Administração Pública Municipal:

Valor repassado até a data do relatório: R\$ 8.549.779,17 (oito milhões, quinhentos e quarenta e nove mil, setecentos e setenta e nove reais e dezessete centavos);

Valor restante a ser desembolsado: todas as parcelas foram repassadas. A parcela de nº 12 foi repassada antecipadamente, conforme autorizado pelo Quarto Termo de Apostilamento ao Termo de Colaboração 002/2021.

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. A conclusão de cumprimento com ressalvas se deve a ocorrências de irregularidades como a demora para reposição de utensílios, ausência de documentos necessários para as unidades como Laudos de Estanqueidade, a ausência de limpeza programada das caixas d'água e morosidade no reparo de equipamentos essenciais para o funcionamento dos Restaurantes, como a situação da máquina de lavar louças da Unidade Eldorado. Esta conclusão também se deve ao fato de a Meta 03 não ter sido cumprida satisfatoriamente, embora tenha-se detectado aumento na aquisição de alimentos da agricultura familiar.

RECOMENDAÇÕES E APONTAMENTOS

1. Recomenda-se prosseguir com a aquisição de alimentos da agricultura familiar, conforme estabelecido na Meta 03 do Plano de Trabalho;
2. Recomenda-se, assim como no relatório anterior, maior efetividade no atendimento das solicitações feitas pelas Coordenações das unidades quanto às aquisições de máquinas para fechar marmitas descartáveis e utensílios para produção dos cardápios e para atendimento ao público;

- 
3. Recomenda-se a contratação de profissional para elaborar e acompanhar a execução do Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos – PGRS;
  4. Recomenda-se efetuar a limpeza das caixas d'água dos Restaurantes Populares. Estes recipientes devem ser limpos a cada seis meses e a última lavagem foi feita em novembro de 2021;
  5. Recomenda-se providenciar os laudos de estanqueidade dos Restaurantes Populares. Estes documentos são uma exigência legal para portar as unidades bem como medidas de segurança;
  6. Recomenda-se reavaliar o atual contrato de fornecimento de materiais de limpeza para os Restaurantes Populares, primando pelo princípio da economicidade. Estudo realizado pela Coordenadora de Nutrição dos Restaurantes Populares identificou um aumento de custo superior a 78% do atual fornecedor comparado ao anterior.

---

**ASSINATURA DO GESTOR**



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