



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

DATA EMISSÃO
RELATÓRIO:

07/01/2022

RELATÓRIO GESTOR DE PARCERIA

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:

01/10/2021 a 31/12/2021

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 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 no quadro abaixo.

PÚBLICO-ALVO:

Pessoas em situação de insegurança alimentar no município de Contagem com a oferta de refeições nutricionamente

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	OUTUBRO		NOVEMBRO		DEZEMBRO	
			Real	Diferença	Real	Diferença	Real	Diferença
1	Eldorado	24530	22527	-2003	23488	-1042	24925	395
2	Ressaca	14124	15357	1233	15230	1106	16825	2701
3	Almoço Nova Contagem	11946	10664	-1282	10749	-1197	11541	-405
4	Jantar Nova Contagem	11000	6822	-4178	11102	102	9103	-1897
5	CC Nova Contagem	8800	7876	-924	8240	-560	8875	75
6	CC Nacional	6600	4767	-1833	5075	-1525	6107	-493
	Total	77000	68013		73884		77376	

- Ao analisar o cumprimento das metas de produção de refeições, nota-se que nos meses de outubro, novembro e dezembro, a **meta 1.1** (Eldorado) foi cumprida parcialmente, faltando produzir 2.003 refeições para atingir o total do mês de outubro e 1.042 refeições para atingir o total estabelecido para o mês de novembro. No mês de dezembro houve um excedente de 395 refeições. A **meta 1.2** (Ressaca) foi cumprida, atingindo excedentes de 1.233 refeições no mês de outubro, 1.106 refeições no mês de novembro e 2.701 refeições no mês de dezembro. A **meta 1.3** (Almoço – Nova Contagem) foi cumprida parcialmente, faltando produzir 1.282 refeições no mês de outubro, 1.197 refeições no mês de novembro e 405 refeições no mês de dezembro. A **meta 1.4** (Jantar – Nova



Contagem) foi cumprida parcialmente, faltando produzir 4.178 refeições no mês de outubro. No mês de novembro houve um excedente de 102 refeições e no mês de dezembro faltaram ser produzidas 1.897 refeições. A **meta 1.4** (Cozinha Comunitária de Nova Contagem) foi cumprida parcialmente. Faltaram ser produzidas e distribuídas 924 refeições no mês outubro. No mês de novembro, faltaram ser produzidas e distribuídas 560 refeições. No mês de dezembro, houve um excedente 75 refeições. A **meta 1.6** (Cozinha Comunitária do Nacional) foi cumprida parcialmente. Faltaram ser produzidas e distribuídas 1.833 refeições no mês outubro, 1.525 refeições no mês de novembro e 493 refeições no mês de dezembro. De forma geral, as metas diárias foram cumpridas de forma satisfatória. As metas mensais atingiram percentuais aproximados de 88% no mês de outubro e 95% no mês de novembro. No mês de dezembro, foi atingido 100% do total estabelecido, ultrapassando o quantitativo necessário da meta do mês em 376 refeições. No trimestre, foram produzidas e fornecidas 219.273 refeições, aproximadamente 94% do total de refeições estabelecidas para o período (231.000).

- 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, Mudanças e Saberes” no Centro municipal de Agricultura Urbana e Familiar – CMAUF. Esta atividade alcançou aproximadamente 40 pessoas.

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

- No dia 06/10/2021 foi realizada Oficina com o tema “De onde vêm os alimentos?” para usuários dos Restaurantes Populares do Eldorado, Ressaca e Nova Contagem. Esta Oficina alcançou aproximadamente 860 pessoas;

- No dia 13/10/2021 foi realizada Oficina com o tema “Qual a diferença entre alimentos *in natura* e minimamente processados, processados e ultraprocessados” para usuários dos Restaurantes Populares do Eldorado, Ressaca e Nova Contagem. Esta Oficina alcançou aproximadamente 860 pessoas;

- No dia 20/10/2021 foi realizada a oficina “10 passos para uma alimentação saudável” para usuários dos Restaurantes Populares do Eldorado, Ressaca e Nova Contagem. Esta oficina alcançou aproximadamente 1.120 pessoas;

- No dia 27/10/2021 foi realizada a oficina “Como está seu consumo de Sal, Açúcar e Óleo” para usuários dos Restaurantes Populares do Eldorado, Ressaca e Nova Contagem. Esta Oficina alcançou aproximadamente 1.200 usuários;

- Nos dias 19/10/2021 e 26/10/2021 foram realizadas oficinas com o tema “10 passos para uma alimentação saudável”, para usuários dos CRAS Industrial e Icaivera, com atendimento de 30 pessoas.

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

- No mês de outubro foi realizada oficina com o tema “Higiene de instalações, equipamentos, móveis e utensílios”

para 25 trabalhadores do Restaurante Popular de Nova Contagem, 29 trabalhadores do Restaurante Popular do Eldorado e 24 trabalhadores do Restaurante Popular do Ressaca.;

- No mês de novembro foi realizada oficina com o tema “Doenças transmitidas por alimentos” para 16 trabalhadores do Restaurante Popular de Nova Contagem, 23 trabalhadores do Restaurante Popular do Eldorado e 23 trabalhadores do Restaurante Popular do Ressaca.

- Nos dias 23/11/2021, 24/11/2021, 30/11/2021 e 01/12/2021, foram realizados Encontros de usuários das Cozinhas Comunitárias de Nova Contagem e do Nacional para capacitação em segurança alimentar, nutricional e agroecologia e promoção da saúde.

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.

Nos meses de outubro e novembro, não foram identificadas aquisições de alimentos da agricultura familiar.

No mês de dezembro, foram adquiridas aproximadamente 10 toneladas, num total de R\$ 29.762,93 (vinte e nove mil, setecentos e sessenta e dois reais e noventa e três centavos), comprovados com a apresentação de 04 Declarações de Aptidão ao PRONAF – DAP’s. 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 26 de outubro de 2021 foi realizada visita técnica ao Frigorífico Frigolaguna, empresa contratada pela OSC e responsável pelo fornecimento de carnes para as unidades dos Restaurantes Populares. A visita foi realizada pelo Gestor da Parceria, Estiveram presentes nessa visita o Administrador Geral, Adonias Rodrigues, o Gestor da Parceria, Geraldo Aparecido, a Coordenadora Geral da Nutrição, Renata Borges e as Coordenadoras das unidades dos RP’s Ressaca, Nova Contagem e Eldorado, Ludmila Azzalin, Newhara Rodrigues e Camila Toledo. A visita teve o objetivo de verificar as condições sanitárias do fornecedor. Foram verificadas não conformidades e o estabelecimento foi instruído a se adequar às normas (ANEXO I).

- Nos meses de outubro, novembro e dezembro foram realizadas reuniões com a Associação dos Moradores do Novo Progresso – AMONP e a equipe da Superintendência de Segurança Alimentar e Abastecimento com o objetivo de

realizar tratativas para o cumprimento adequado do Plano de Trabalho (ANEXO II).

- Nos meses de outubro e novembro foram realizadas reuniões semanais e quinzenais entre o Gestor da Parceria, a Coordenadora de Nutrição e o Administrador Geral da AMONP com o objetivo de verificar as providências tomadas em relação à manutenção dos equipamentos bem como para obtenção de documentos para aportarem as unidades dos Restaurantes Populares (ANEXO III).

- Nos dias 23/11/2021, 24/11/2021, 30/11/2021 e 01/12/2021, foram retomados os encontros periódicos com as famílias atendidas pelas Cozinhas Comunitárias de Nova Contagem e do Nacional. Nestes encontros foram passadas orientações sobre critérios para inserção, permanência e desligamento das famílias, bem como informações referentes ao funcionamento diário dos equipamentos. Além disso, ocorreram capacitações em Segurança Alimentar Nutricional, Agroecologia e Promoção da Saúde (ANEXO IV).

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 V)

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

- No dia 30/11/2021 foi detectada falta d'água no Restaurante Popular de Nova Contagem. A AMONP contratou a limpeza das três caixas d'água e por motivo desconhecido o registro não foi reaberto, causando o desabastecimento dos três reservatórios. A OSC foi informada no mesmo dia por e-mail, além de tentativas de contatos por telefone. Somente no dia seguinte é que um representante da OSC deu retorno. Os funcionários da Unidade tiveram que improvisar uma mangueira, captar água "da rua" e utilizar baldes para garantir a limpeza geral e dos equipamentos usados no almoço e preparar o Jantar desse dia. Além disso, ocasionou o transtorno de interditar os banheiros utilizados por usuários da Unidade. Para iniciar a preparação dos cardápios do dia 01/12/2021, novamente, foram obrigados a recorrer da improvisação da mangueira de "água da rua". Neste mesmo dia, bem cedo, a Sra. Eulália Lima Gomes, Diretora de Equipamentos de Abastecimento da Superintendência de Segurança Alimentar, telefonou para o Sr. Ricardo Teixeira, representante da AMONP, solicitando providências, em tempo hábil, de modo que o atendimento ao público do Restaurante Popular e da Cozinha Comunitária não fosse prejudicado com atrasos. Infelizmente, ao abrir o serviço de atendimento público às 10:30, a situação não havia sido normalizada e o caminhão pipa contratado pela AMONP só conseguiu abastecer parcialmente uma caixa, por volta das 11:30. Em razão disso, os banheiros permaneceram interditados do dia 30/11 até o dia 02/12/21. Houve racionamento severo de água na cozinha. O restaurante foi aberto ao público sem água para lavar as mãos e com bebedouros e banheiro:

interditados.

- Em visitas técnicas às Unidades dos Restaurantes Populares, Detectou-se, neste período, lentidão e/ou falta de manutenção em equipamentos, que foram solicitadas através de formulário interno da OSC, conforme a seguir: manutenção nos caldeirões a gás vapor na unidade Nova Contagem; manutenção nos bebedouros, no diluidor da máquina de lavar louças, nos painéis e nos sifões da Unidade Ressaca; conserto de geladeira, conserto de enceradeira, calibração e manutenção da balança, limpeza de vidro e manutenção das janelas, instalação de lâmpadas na cozinha para melhoria da iluminação, conserto da rampa fria (termostato), acerto da borracha do pass trough e geladeira estragada no Eldorado. As Gerências das Unidades passam as demandas em formulário interno e ocorre muita demora para resposta, muitas vezes, comprometendo o trabalho da unidade. Exemplo disso é o Forno do Eldorado, que permaneceu sem conserto por mais de dois meses, por causa de uma peça que também demorou a ser adquirida pela OSC.

- Em visitas técnicas aos Restaurantes Populares em outubro, detectou-se que o quadro de funcionários das unidades encontrava-se incompleto, faltando contratar 03 Auxiliares de Cozinha em Nova Contagem, 01 Cozinheiro na Ressaca e 01 Auxiliar de Cozinha no Eldorado. Em novembro, faltaram ser contratados 03 Auxiliares de Cozinha e 01 Chefe de Cozinha para a unidade Nova Contagem, 01 Cozinheiro, 01 Atendente e 01 Auxiliar de RH para a Unidade Ressaca; em dezembro, faltaram ser contratados 04 Auxiliares de Cozinha e 01 Chefe de Cozinha para a unidade Nova Contagem; persistiu a ausência de contratação de 01 Auxiliar de RH para a unidade Ressaca e faltou contratar 01 Caixa para a unidade Eldorado. Verificou-se, neste trimestre, morosidade no processo de contratação de pessoal para as unidades, causando sobrecarga nos trabalhadores que prestavam serviços regularmente. A unidade Nova Contagem ficou desfalcada dos dois principais profissionais, o Chefe de Cozinha, que pediu demissão e a Cozinheira, que se afastou das atividades por problema de saúde. O Outro Cozinheiro disponível na unidade teve que assumir a função da Cozinheira e isso acarretou sobrecarga de trabalho. A situação foi ficando crítica tanto que no dia 23 de dezembro a Superintendência de Segurança Alimentar teve que cancelar o Jantar por ausência de profissionais suficientes para realizar o preparo das refeições e atendimento ao público.

- Em acompanhamento à execução da parceria, constatamos falta de equipamentos para fechamento de marmitas descartáveis no Restaurante Popular do Ressaca. A Gerência da Unidade relatou que no dia 30/09/2021 houve atraso no fornecimento das refeições às famílias da Cozinha Comunitária do Nacional e aumento no gasto de insumos devido à precariedade do equipamento utilizado para fechar as marmitas. Percebeu-se dificuldades no processo para aquisição de utensílios de preparo dos cardápios das unidades e, quando fornecidos, em quantidades insuficientes às que foram solicitadas. Detectou-se também falta de fornecimento de materiais de escritório, pois há relatos de que funcionários tiveram que dispor de materiais de uso pessoal para realizarem suas tarefas.

Dentre os documentos obrigatórios para constar nas Unidades, faltou apresentar os Laudos de Potabilidade das Águas. Estes documentos são obrigatórios nas Unidades dos Restaurantes Populares e foram solicitados pelas Gerentes em julho e agosto de 2021 no formulário interno da OSC. Em reunião ocorrida no dia 09/11/2021 com a presença do Gestor da Parceria, da Coordenadora de Nutrição e do Administrador Geral, também foi solicitado ao representante da OSC a emissão dos documentos e até a data de fechamento deste relatório não foram apresentados.

V – Valores efetivamente transferidos pela Administração Pública Municipal:

Valor repassado até a data do relatório: R\$ 4.172.495,52 (quatro milhões, cento e setenta e dois mil, quatrocentos e noventa e cinco reais e cinquenta e dois centavos);

Valor restante a ser desembolsado até o fim da parceria: R\$ 4.172.495,52 (quatro milhões, cento e setenta e dois mil, quatrocentos e noventa e cinco reais e cinquenta e dois 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. Somente no mês de dezembro iniciou-se a aquisição de alimentos, aproximadamente 10 toneladas, de 04 agricultores familiares.


NÃO ()

RECOMENDAÇÕES E APONTAMENTOS

1. Recomenda-se 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. Recomenda-se maior efetividade por parte da OSC no atendimento às solicitações feitas pelas coordenações das unidades, seja para aquisição de alimentos para produção dos cardápios, seja de utensílios para serem utilizados no preparo dos cardápios, seja de materiais de escritório, visando ao bom funcionamento dos restaurantes e um melhor atendimento aos usuários e beneficiários das Cozinhas Comunitárias;
3. Recomenda-se que a OSC acompanhe efetivamente a execução de serviços prestados pelas empresas contratadas, principalmente no que tange às manutenções prediais e de equipamentos, de modo que ocorrências, como a da falta d'água na unidade Nova Contagem por dois dias, não mais aconteçam;
4. Recomenda-se à Gestão dos Restaurantes Populares e Cozinhas Comunitárias que realizem tratativas com a OSC no sentido de agilizar as contratações de funcionários para as unidades, para que se evitem ocorrências como a do dia 23 de dezembro na Unidade Nova Contagem, quando o Jantar do dia teve que ser cancelado conforme relatado no item IV.

7 

ASSINATURA DO GESTOR



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