

Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas  
Auditoria Interna do IFAM  
Unidade de Auditoria Interna do Campus Manaus Centro



# **RISCO DE INCONFORMIDADE DETECTADO**

---

## **MONITORAMENTO 01/2018**

Espaço Público da Cantina e Restaurante do  
Campus Manaus Centro do IFAM

Manaus

2018

## SUMÁRIO

---

<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	<b>3</b>
<b>2 RISCOS DE INCONFORMIDADE DETECTADOS - RID</b> .....	<b>4</b>
<b>3 ABERTURA DE PRAZO PARA GESTÃO</b> .....	<b>22</b>

## 1 INTRODUÇÃO

---

A Auditoria Interna do Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia do Amazonas – IFAM, órgão de controle sistêmico, vinculado ao Conselho Superior do IFAM. Nesse ínterim, a Auditoria desempenha suas atividades perpassando por determinadas etapas, entre as quais se podem destacar as mais importantes, quais sejam: Planejamento anual (PAINT) e específico de cada auditoria realizada; Execução da Auditoria, com a aferição de constatações, se forem detectadas, e, sugestões para soluções; e Monitoramento das auditorias realizadas, que enfoca a verificação do atendimento das recomendações realizadas durante a fase de auditoria.

A fase de Monitoramento se reveste, portanto, de importância no sentido de que é nesse momento que a Auditoria Interna do IFAM fecha um ciclo que iniciou com o Planejamento das atividades da Auditoria e verifica se houve colaboração, por parte dos gestores, para sanar os problemas apurados, através das constatações, assumindo assim, o compromisso de atuarem pautados tanto pela legislação vigente como, também, pelas boas práticas no Serviço Público.

Nessa linha, a Auditoria Interna do Campus Manaus Centro do IFAM, em conformidade com o **Plano Anual de Auditoria Interna – PAINT 2018 – item 4: Das Ações de Auditoria de competência legal e gerencial**, continua com as atividades de monitoramento sendo uma das quais à **Concessão de Espaço Público da cantina e restaurante**. Nos últimos monitoramentos realizados com esse escopo houve uma redução significativa das constatações identificadas com saldo residual em janeiro de 2018 de 04 (quatro) constatações em aberto. Entretanto, em função do término de contrato e adjucação do objeto em tela à empresa **R. M. P. Romero – EPP**, vencedora do novo certame licitatório, foram realizadas novas atividades de monitoramento nos meses de fevereiro, março, abril e maio de 2018 nas quais foram detectados **Riscos de Inconformidade** que, a partir de então, passam a **contar prazo para saneamento pelo gestor do respectivo campus**.

## 2 RISCOS DE INCONFORMIDADE DETECTADOS

**Empresa:** R. M. P. Romero – EPP

**C.N.P.J.:** 15.790.280/0001-56

Risco de Inconformidade Detectado	Respaldo legal correspondente
<p><b>RID1</b> O endereço do escritório da empresa diverge do fornecido pela mesma durante o processo licitatório e do que consta no Termo do Contrato n.º 18/2017.</p> <p><u>Evidência 1:</u> Na data de 04/05/2018 foi solicitado por esta unidade de Auditoria do CMC/IFAM a disponibilização de um carro da Reitoria do IFAM, para proceder a uma diligência no endereço do escritório da empresa prestadora do serviço, cujo objeto era constatar a materialidade de tal escritório em Manaus/AM. Na data de <b>08/05/2018</b> a diligência foi realizada entre o horário de 10:00h às 12:00h. Durante esse tempo o motorista do carro procedeu a localização do endereço que só ocorreu após 01:30h após a chegada ao bairro indicado. O endereço citado no processo licitatório, bem como o que consta do Termo do Contrato assinado é <u>Rua Dr. Nilson Vasconcelos, n.º 254, bairro Redenção, Manaus/AM.</u> Constatou-se, dessa forma, que o endereço do escritório da empresa na verdade localiza-se à <b>Rua 14, n.º 32, bairro Redenção.</b> Cabe ressaltar que houve mudança na denominação das ruas. Contudo, a numeração dos imóveis foi preservada. Dessa forma, detectamos a materialidade do escritório de atendimento da empresa. Porém, apresentando um grau de dificuldade elevado na identificação desse endereço, visto que não há nenhuma identificação visual no local e a numeração é divergente da</p>	<p><b>Termo de Referência; Pregão Eletrônico n.º 46/2017; e Termo de Contrato n.º 18/2017,</b> assinado em 05.02.2018: Cláusula Décima Primeira – Obrigações da Contratada.</p> <p><i>11.71 Manter sede, filial ou escritório de atendimento na cidade local de prestação dos serviços.</i></p>

informada no contrato.

Evidência 2: Figuras 1; 2; 3.

Figura 1 – Prédio onde fica localizado o escritório da empresa R. M. P. Romero – EPP (vista frontal)



Fonte: Diligência realizada em 08/05/2018.

Figura 2 – Prédio onde fica localizado o escritório da empresa R. M. P. Romero – EPP (vista lateral)



Fonte: Diligência realizada em 08/05/2018.

Figura 3 – Prédio onde fica localizado o escritório da empresa R. M. P. Romero – EPP (vista lateral ampliada)



Fonte: Diligência realizada em 08/05/2018.

**Evidência 3: Memorando Eletrônico n.º 29/2018-CCEF/CMC, de 07 de maio de 2018** que informa a Diretoria de Administração e Planejamento – DAP sobre o fato do responsável pelo setor de entrega do IFAM (GAM), em diligência a empresa citada, não ter localizado o endereço para entrega de notificação à empresa.

**RID2** Ausência de prestação de garantia.

**Evidência: Ofício n.º 005-FISCALDOCONTRATO/CMC/IFAM/2018, de 12 de abril de 2018** que notifica a empresa, junto ao preposto indicado pela mesma, acerca da obrigatoriedade da apresentação da Garantia de Execução que até então não foi efetuada.

**RID3** Ausência da comprovação dos pagamentos à contratante referentes aos meses de fevereiro, março e abril do corrente ano.

**Evidência: Ofício n.º 004-**

**Termo de Referência; Pregão Eletrônico n.º 46/2017; e Termo de Contrato n.º 18/2017**, assinado em 05.02.2018: Cláusula Sétima – Garantia de Execução.

*7.1 A contratada prestará garantia no valor de R\$ 26.691,00 (Vinte e seis Mil, seiscentos e noventa e um Reais), em conformidade com o Art. 56, §1.º, incisos I, II e III da Lei 8.666/93, optando por uma das modalidades de garantia estabelecidas na referida lei, sendo para o caso em questão correspondente a 3% do valor total do contrato, qual seja: R\$ 889.700,00 (Oitocentos e oitenta e nove Mil e setecentos Reais).*

**Termo de Referência; Pregão Eletrônico n.º 46/2017; e Termo de Contrato n.º 18/2017**, assinado em 05.02.2018: Cláusula Quinta – Pagamento.

*5.1 O prazo para pagamento à contratante e*

<p><b>FISCALDOCONTRATO/CMC/IFAM/2018, de 12 de abril de 2018</b> que notifica a empresa, junto ao preposto indicado pela mesma, para que apresente a comprovação dos pagamentos referente ao aluguel da cessão do espaço público da cantina e restaurante do campus.</p>	<p><i>demais condições dar-se-á conforme abaixo:</i>  a) <i>O valor mensal da cessão será de R\$ 1.500,00 (Mil e quinhentos Reais), exceto nos meses de janeiro, julho e dezembro, [...].</i>  d) <i>O valor deverá ser recolhido através de Guia de Recolhimento da União (GRU) até o 10º (décimo) dia útil.</i></p>
<p><b>RID4</b> Ausência de número suficiente de funcionários. Funcionária, da manhã, que atende no caixa é a mesma que atende os pedidos na Cantina do campus, realizando as duas tarefas concomitantemente. Risco de contaminação dos alimentos.</p> <p><u>Evidência:</u> Observação visual durante monitoramento realizado pela Auditoria do CMC/IFAM no período de fevereiro a maio de 2018.</p>	<p><b>Termo de Referência; Pregão Eletrônico n.º 46/2017; e Termo de Contrato n.º 18/2017,</b> assinado em 05.02.2018: Cláusula Décima Primeira – Obrigações da Contratada.</p> <p><i>11.21 Dispor de atendentes uniformizados e em número suficiente para atendimento [...];</i></p> <p><i>11.35 Cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho [...].</i></p>
<p><b>RID5</b> A cantina do campus está encerrando seu expediente noturno antes do horário pactuado em contrato. A mesma, recorrentemente, encerrou as atividades às 19:00h.</p> <p><u>Evidência:</u> Informação obtida na Diretoria de Administração e Planejamento que obteve a mesma através de reclamações de alunos do campus.</p>	<p><b>Termo de Referência; Pregão Eletrônico n.º 46/2017; e Termo de Contrato n.º 18/2017,</b> assinado em 05.02.2018: Cláusula Décima Primeira – Obrigações da Contratada.</p> <p><i>12.5 Pelo descumprimento das obrigações contratuais, a Administração aplicará multas [...].</i></p> <p><i>Tabela 3, item 15 – Deixar de cumprir horário estabelecido pelo contrato ou pela fiscalização.</i></p>
<p><b>RID6</b> Ausência de Licença Sanitária.</p> <p><u>Evidência:</u> <b>Ofício n.º 003-FISCAL ADMINISTRATIVO DO CONTRATO/CMC/IFAM, de 16 de março de 2018</b> que notifica a empresa, junto ao preposto indicado pela mesma, para que providencie a obtenção da devida Licença Sanitária; e, abre prazo de 40 dias corridos para que a documentação comprobatória seja apresentada.</p>	<p><b>Termo de Referência; Pregão Eletrônico n.º 46/2017; e Termo de Contrato n.º 18/2017,</b> assinado em 05.02.2018: Cláusula Décima Primeira – Obrigações da Contratada.</p> <p><i>11.40 Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará para o exercício de suas atividades comerciais.</i></p>



<p><b>RID7</b> Ausência de pagamento dos funcionários pela contratada.</p> <p><b>Evidência:</b> <b>Ofício n.º 002-FISCALDOCONTRATO/CMC/IFAM/2018, de 08 de março de 2018</b> que notifica a empresa, junto ao preposto indicado pela mesma, para que apresente Defesa Administrativa por descumprimento de leis trabalhista à medida que efetua pagamentos aos funcionários após o prazo legal permitido.</p>	<p><b>Termo de Referência; Pregão Eletrônico n.º 46/2017; Termo de Contrato n.º 18/2017,</b> assinado em 05.02.2018: Cláusula Décima Primeira – Obrigações da Contratada.</p> <p><i>11.63 A empresa será responsável pelas obrigações trabalhistas e previdenciárias de seus empregados e deverá cumprir a legislação profissional;</i></p> <p><b>Consolidação das Leis Trabalhistas – CLT:</b> <i>Art. 459 O pagamento do salário, qualquer que seja a modalidade do trabalho, não deve ser estipulado por período superior a 1 (um) mês, salvo no que concerne a comissões, percentagens e gratificações.</i></p> <p><i>§ 1.º Quando o pagamento houver sido estipulado por mês, deverá ser efetuado, o mais tardar, até o quinto dia útil do mês subsequente ao vencido.</i></p>
<p><b>RID8</b> Ausência de quantidades suficientes de gênero alimentício na cantina do campus.</p> <p><b>Evidência 1:</b> Observação visual e interação com os atendentes, perguntando-lhes se havia determinado produto para venda. Tais ações foram realizadas no período de fevereiro, março, abril e maio de 2018 no espaço da cantina. A interação com os atendentes foi na condição de consumidor dos produtos. Na data de <b>25/04/2018</b> foi realizada visita no espaço da cantina com identificação da unidade de Auditoria do CMC/IFAM para verificação da disponibilidade de produtos constantes do Termo de Referência, considerados itens básicos para a cantina atender sua demanda. Dentre os itens da listagem, observou-se a disponibilidade de: suco de polpa de fruta (sim); vitaminada de frutas (não); leite integral c/ achocolatado (não); café c/ leite integral (sim); iogurte tradicional (sim); pão francês</p>	<p><b>Pregão Eletrônico n.º 46/2017; Termo de Contrato n.º 18/2017,</b> assinado em 05.02.2018: Cláusula Décima Primeira – Obrigações da Contratada.</p> <p><i>11.23 Manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios pré-estabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte nenhum dos itens das tabelas divulgadas, [...].</i></p> <p><i>11.64 A lanchonete, também, deverá conter itens alimentícios para consumidores com necessidades específicas de saúde (celíacos e diabéticos), [...].</i></p> <p><b>Termo de Referência:</b> 3 Identificação do Objeto: <i>Contratação de empresa para fornecimento de alimentação, subsidiada parcialmente pelo CMC, aos alunos do ensino integrado (manhã/tarde) e PROEJA (tarde/noite) com cessão dos espaços físicos destinados a lanchonete e restaurante neste Campus, a fim de atender demandas conforme tabela abaixo [...].</i></p> <p>Obs.: a tabela citada no item 3 do Termo de Referência detalha todos os alimentos básicos</p>



(**não**); pão massa fina (sim); salgado assado de frango (**não**); pão de queijo (**não**); tapioca com queijo (sim); bolo simples de leite (sim); bolo de milho (**não**); bolo de banana (**não**); bolo de cenoura (**não**); mingau de banana (**não**); mingau de mugunzá (**não**); mingau de aveia (**não**).

Evidência 2: Figuras 4 e 5.

Figura 4 – Balcão vitrine da cantina do campus evidenciando poucos gêneros alimentícios para exposição



Fonte: Diligência realizada em 25/04/2018.

Figura 5 – Balcão da cantina do campus sem nenhum expositor de alimentos para venda



Fonte: Diligência realizada em 25/04/2018.

que deveriam constar do cardápio diário da cantina.

**RID9** Balcão vitrine da cantina com estufa e refrigeração encontra-se sem um dos vidros na parte da estufa onde ficam os salgados e doces. Tal fato prejudica a qualidade, bem como evidencia risco de contaminação dos alimentos.

Evidência: Figuras 6 e 7.

Figura 6 – Balcão vitrine com estufa e refrigeração (vista da estufa) da cantina



Fonte: Diligência realizada em 25/04/2018.

Figura 7 – Balcão vitrine com estufa e refrigeração (vista da estufa) da cantina



Fonte: Diligência realizada em 25/04/2018.

**RID10** Balcão vitrine com estufa e refrigeração da cantina, na parte da refrigeração, encontra-se com deleção ocasionando tanto infiltração de água no equipamento como perda da qualidade dos alimentos com risco de contaminação.

Evidência: Figura 8.

**Pregão Eletrônico n.º 46/2017; Termo de Contrato n.º 18/2017**, assinado em 05.02.2018: Cláusula Décima Primeira – Obrigações da Contratada.

*11.24 Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, exigidas na licitação, disponibilizando todo o ferramental necessário para a execução dos serviços [...].*

*11.44 Manter os equipamentos de refrigeração em condições adequadas de higiene [...].*

**Pregão Eletrônico n.º 46/2017; Termo de Contrato n.º 18/2017**, assinado em 05.02.2018: Cláusula Décima Primeira – Obrigações da Contratada.

*11.24 Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, exigidas na licitação, disponibilizando todo o ferramental necessário para a execução dos serviços [...].*

*11.44 Manter os equipamentos de refrigeração*

Figura 8 – Balcão vitrine com estufa e refrigeração (vista da refrigeração) da cantina



Fonte: Diligência realizada em 25/04/2018.

*em condições adequadas de higiene [...].*

**RID11** Os alimentos dispostos no refrigerador da cantina não estão acondicionados devidamente.

Evidência: Figuras 9 e 10.

Figura 9 – Refrigerador da cantina



Fonte: Diligência realizada em 25/04/2018.

Figura 10 – Refrigerador da cantina



Fonte: Diligência realizada em 25/04/2018.

**Pregão Eletrônico n.º 46/2017; Termo de Contrato n.º 18/2017**, assinado em 05.02.2018: Cláusula Décima Primeira – Obrigações da Contratada.

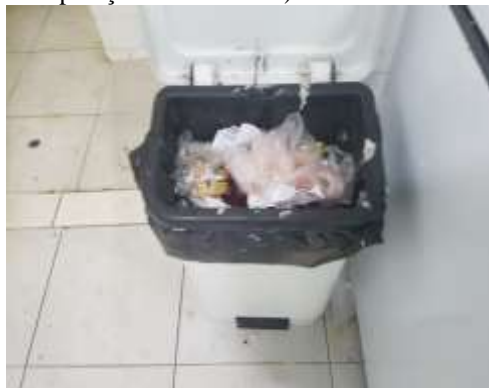
*11.44 Manter os equipamentos de refrigeração em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monoblocos de plásticos e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços.*

<p><b>RID12</b> Ausência de limpeza e higienização adequadas no freezer horizontal da cantina. Risco de contaminação de alimentos.</p> <p><u>Evidência:</u> Figura 11.</p> <p>Figura 11 – Freezer horizontal da cantina</p>  <p>Fonte: Diligência realizada em 25/04/2018.</p>	<p><b>Pregão Eletrônico n.º 46/2017; Termo de Contrato n.º 18/2017</b>, assinado em 05.02.2018: Cláusula Décima Primeira – Obrigações da Contratada.</p> <p><i>11.44 Manter os equipamentos de refrigeração em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monoblocos de plásticos e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços.</i></p>
<p><b>RID13</b> Ausência de suporte para o extintor de incêndio localizado no restaurante, assim como apresentação de sinalização desgastada.</p> <p><u>Evidência:</u> Figura 12.</p> <p>Figura 12 – Área de consumo do restaurante</p>  <p>Fonte: Diligência realizada em 25/04/2018.</p>	<p><b>Pregão Eletrônico n.º 46/2017; Termo de Contrato n.º 18/2017</b>, assinado em 05.02.2018: Cláusula Décima Primeira – Obrigações da Contratada.</p> <p><i>11.35 Cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene, medicina do trabalho e segurança do trabalho, responsabilizando-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítimas seus empregados quando em serviço [...].</i></p> <p><b>NBR 12693 – Sistema de Proteção por Extintores de Incêndio</b></p> <p><b>5.1.3 Arranjo Físico (localização).</b></p> <p><b>5.1.3.2 Para instalação dos extintores portáteis, devem ser observadas as seguintes exigências:</b></p> <p><i>c) Os extintores portáteis não devem ficar em contato direto com o piso.</i></p>

**RID14** Ausência de limpeza e higienização adequadas no restaurante. As lixeiras encontravam-se com a tampa aberta e com sacos de lixo residual não vedado durante a manipulação dos alimentos.

Evidência: Figuras 13 e 14.

Figura 13 – Lixeira do restaurante (localização: na porta de entrada da área de manipulação de alimentos)



Fonte: Diligência realizada em 25/04/2018.

Figura 14 – Lixeira do restaurante (localização: ao lado da porta de saída da área de manipulação de alimentos para a área externa ao fundo do restaurante)



Fonte: Diligência realizada em 25/04/2018.

**Pregão Eletrônico n.º 46/2017; Termo de Contrato n.º 18/2017**, assinado em 05.02.2018: Cláusula Décima Primeira – Obrigações da Contratada.

*11.4 Efetuar o acondicionamento do lixo em sacos plásticos e perfeitamente vedados, e retirá-los diariamente de acordo com as normas sanitárias vigentes [...];*

*11.41 Manter todas as áreas de salões, cozinhas, depósitos, banheiros e hall, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação.*



**RID15** Ausência de limpeza e higienização adequadas da área de manipulação de alimentos do restaurante com apresentação de fungos no revestimento da parede. Foi observado o contato direto do alimento em manipulação com a parede. Risco de contaminação dos alimentos.

Evidência: Figuras 15 e 16.

Figura 15 – Pia inox da área de manipulação de alimentos do restaurante



Fonte: Diligência realizada em 25/04/2018.

Figura 16 - Pia inox da área de manipulação de alimentos do restaurante



Fonte: Diligência realizada em 25/04/2018.

**Pregão Eletrônico n.º 46/2017; Termo de Contrato n.º 18/2017**, assinado em 05.02.2018: Cláusula Décima Primeira – Obrigações da Contratada.

*11.41 Manter todas as áreas de salões, cozinhas, depósitos, banheiros e hall, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação.*

*11.42 Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como: detergentes com alto poder bactericida, para se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos.*

*11.57 Ter e cumprir o Manual de Boas Práticas de Manipulação para serviços de alimentação – Restaurante.*

**RID16** Ausência de limpeza e higienização adequadas dos utensílios da área de manipulação de alimentos do restaurante.

Evidência: Figuras 18, 19 e 20.

Figura 18 – Utensílios na área de manipulação de alimentos do restaurante



Fonte: Diligência realizada em 25/04/2018.

Figura 19 – Utensílios na área de manipulação de alimentos do restaurante



Fonte: Diligência realizada em 25/04/2018.

Figura 20 – Utensílios na área de manipulação de alimentos do restaurante



Fonte: Diligência realizada em 25/04/2018.

**Pregão Eletrônico n.º 46/2017; Termo de Contrato n.º 18/2017**, assinado em 05.02.2018: Cláusula Décima Primeira – Obrigações da Contratada.

*11.53 Manter sob rigoroso processo de higienização as bandejas, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos.*



**RID17** Evidência de alimentos expostos à contaminação direta na área de manipulação de alimentos do restaurante.

Evidência: Figuras 21, 22 e 23.

Figura 21 – Área de manipulação de alimentos do restaurante com alimentos próximos ao piso.



Fonte: Diligência realizada em 25/04/2018.

Figura 22 – Área de manipulação de alimentos do restaurante com alimentos próximos ao piso.



Fonte: Diligência realizada em 25/04/2018.

Figura 23 – Área de manipulação de alimentos do restaurante com alimento (feijão cozido) diretamente no piso.



Fonte: Diligência realizada em 25/04/2018.

**Pregão Eletrônico n.º 46/2017; Termo de Contrato n.º 18/2017**, assinado em 05.02.2018: Cláusula Décima Primeira – Obrigações da Contratada.

*11.24 Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, exigidas na licitação, [...];*

*11.31 Garantir que todos os mantimentos, carnes, frutas, verduras e temperos sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada primando pela qualidade dos produtos e serviços contratados;*

*11.53 Manter sob rigoroso processo de higienização as bandejas, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos.*

**RID18** Ausência de higienização adequada dos equipamentos (fogão industrial) na área de manipulação de alimentos.

Evidência: Figuras 24 e 25.

Figura 24 – Fogão industrial da área de manipulação de alimentos do restaurante



Fonte: Diligência realizada em 25/04/2018.

Figura 25 – Fogão industrial da área de manipulação de alimentos do restaurante



Fonte: Diligência realizada em 25/04/2018.

**Pregão Eletrônico n.º 46/2017; Termo de Contrato n.º 18/2017**, assinado em 05.02.2018: Cláusula Décima Primeira – Obrigações da Contratada.

*11.24 Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, exigidas na licitação,[...].*

**RID19** Ausência de limpeza e higienização adequadas da área de manipulação de alimentos do restaurante (área do lavabo) .

Evidência: Figuras 26 e 27.

**Pregão Eletrônico n.º 46/2017; Termo de Contrato n.º 18/2017**, assinado em 05.02.2018: Cláusula Décima Primeira – Obrigações da Contratada.

*11.41 Manter todas as áreas de salões, cozinhas, depósitos, banheiros e hall, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação.*

Figura 26 – Lavabo da área de manipulação de alimentos do restaurante.



Fonte: Diligência realizada em 25/04/2018.

Figura 27 – Lavabo da área de manipulação de alimentos do restaurante.



Fonte: Diligência realizada em 25/04/2018.

**RID20** Ausência de limpeza e higienização adequadas da área externa dos fundos do restaurante, apresentando lixo exposto.

Evidência: Figura 28.

Figura 28 – Área externa dos fundos do restaurante.



Fonte: Diligência realizada em 25/04/2018.

**Pregão Eletrônico n.º 46/2017; Termo de Contrato n.º 18/2017**, assinado em 05.02.2018: Cláusula Décima Primeira – Obrigações da Contratada.

*11.4 Efetuar o acondicionamento do lixo em sacos plásticos e perfeitamente vedados, e retirá-los diariamente de acordo com as normas sanitárias vigentes [...];*

*11.41 Manter todas as áreas de salões, cozinhas, depósitos, banheiros e hall, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação.*

**RID21** Ausência de limpeza e higienização adequadas do freezer horizontal do restaurante, apresentando resíduos alimentares e degelo ao fundo.

Evidência: Figuras 29 e 30.

Figura 29 – Freezer horizontal do restaurante



Fonte: Diligência realizada em 25/04/2018.

Figura 30 – Freezer horizontal do restaurante



Fonte: Diligência realizada em 25/04/2018.

**Pregão Eletrônico n.º 46/2017; Termo de Contrato n.º 18/2017**, assinado em 05.02.2018: Cláusula Décima Primeira – Obrigações da Contratada.

*11.24 Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, exigidas na licitação, disponibilizando todo o ferramental necessário para a execução dos serviços [...].*

*11.44 Manter os equipamentos de refrigeração em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monoblocos de plásticos e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços.*

**RID22** Evidência de alimento cozido e congelado no freezer localizado dentro da sala do estoque, parte administrativa do restaurante. Indagada por qual motivo tal alimento estaria congelado, a funcionária da empresa, que desempenha a função de preposto, informou que eram “sobras”.

Evidência: Figuras 31 e 32.

Figura 31 – Panela contendo alimento congelado (feijão cozido com condimentos) coberta com papel filme



Fonte: Diligência realizada em 25/04/2018.

Figura 32 – Vasilhames de plástico contendo cheiro-verde picado e salsichas cozidas e congeladas



Fonte: Diligência realizada em 25/04/2018.

**Pregão Eletrônico n.º 46/2017; Termo de Contrato n.º 18/2017**, assinado em 05.02.2018: Cláusula Décima Primeira – Obrigações da Contratada.

*11.4 Manter o padrão de qualidade das refeições e de atendimento pessoal, desde o primeiro dia até o último dia de vigência do contrato;*

*11.14 Preparar e servir os alimentos no mesmo dia, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição, preparada e não servida, para confecção dos produtos a serem comercializados na lanchonete, tão pouco em pratos futuros.*



<p><b>RID23</b> Não aplicação, tempestivamente, pela contratante, das respectivas sanções nas quais incorreu a contratada.</p> <p><u>Evidência:</u> A falha na execução do contrato não foi enquadrada na Tabela 3 do item 12.5, respeitando a graduação de infrações estabelecidas na Tabela 1, para mensuração das respectivas infrações e consequente aplicação de sanções. Dado esse, observado, através dos ofícios encaminhados a empresa sem manifestação da mesma, e, diante desse fato, da não aplicação das sanções previstas em lei, no Termo de Referência, e, no Termo de Contrato assinado.</p>	<p><b>Termo de Referência; Pregão Eletrônico n.º 46/2017; e Termo de Contrato n.º 18/2017,</b> assinado em 05.02.2018: Cláusula Décima Segunda – Sanções Administrativas:</p> <p><i>12.3 A falha na execução do contrato prevista no item 12.1.3, estará configurada quando a contratada se enquadrar em pelo menos uma das situações previstas na Tabela 3 do item 12.5, respeitada a graduação de infrações conforme Tabela 1 [...], e alcançar o total de 20 (vinte) pontos, cumulativamente [...].</i></p>
---	--

### 3 ABERTURA DE PRAZO PARA GESTÃO

---

Diante do exposto, a Auditoria Interna do CMC/IFAM, em conjunto com a Auditoria Geral do IFAM, abre prazo de **20 (vinte) dias corridos** para que a gestão do Campus Manaus Centro – CMC se manifeste no sentido de obter junto à empresa contratada o saneamento dos riscos de inconformidade detectados.

Manaus, 15 de maio de 2018.

#### Relatoria:

Lílian Freire Noronha  
Auditora Interna do IFAM  
Matricula Siape n.º 2620036

#### Supervisão:

Manoel Alencar de Queiroz  
Auditor Chefe Substituto do IFAM  
Matrícula Siape n.º 1936216

Samara Santos dos Santos  
Auditora Chefe do IFAM  
Matricula Siape n.º 1885822