



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas  
Auditoria Federal de Controle Interno do IFAM  
Rua Ferreira Pena nº. 1109, Centro, Manaus/AM E-mail auditoria@ifam.edu.br

# RELATÓRIO DE AUDITORIA DE CONFORMIDADE N° 03/2014 CAMPUS CENTRO/GESTÃO EM LICITAÇÕES E CONTRATOS - concessão de espaço físico para exploração de lanchonete e restaurante no Campus Centro do IFAM

**Ação do PAINT:** Ação de conformidade em cumprimento ao Plano Anual de Auditoria Interna – PAINT 2014, Item 1.8

**Unidade Auditada:** Campus Centro/Reitoria.

**Escopo examinado:** Conformidade dos atos quanto à Gestão de licitações e contratos no Campus Manaus Centro - CMC

**Amostra:** concessão de espaço físico para exploração de lanchonete e restaurante

**Cronograma:** 07.04.2014 – 06.06.2014

**Recursos Humanos e materiais empregados:** Auditor – 03 / Computador – 02 /Papel A4

## SUMÁRIO

Das Constatações e Recomendações .....	2
Quadro A – ATOS DE GESTÃO RELATIVOS AOS PROCESSOS PARA CONCESSÃO DOS ESPAÇOS FÍSICOS .....	2
Quadro B – ESPAÇO FÍSICO DA LANCHONETE.....	6
Quadro C – ESPAÇO DO RESTAURANTE.....	11
Quadro D – RECOMENDAÇÕES GERAIS .....	20
Dos procedimentos .....	23
Das limitações à auditoria.....	23
Dos benefícios estimados.....	24

## DAS CONSTATAÇÕES E RECOMENDAÇÕES

### Quadro A - ATOS DE GESTÃO RELATIVOS AO PROCESSO PARA CONCESSÃO DOS ESPEÇOS FÍSICOS

Constatação	Critério	Recomendação
<p><b>1.</b> Diminuição considerada do valor mensal pago à concedente. De R\$ 4.000,00 com a empresa Bento Martins de Souza – ME (Contrato 02/2010, Processo 23042.001563/2009-71, Concorrência n.º 01/2010) para R\$ 640,00 com a empresa M.A.F. Carlos Júnior – ME (Contrato Emergencial n.º 004/2012 – Processo n.º 23042.001034/2012-72). A justificativa para a diminuição de valor foi o fato da concessionária atual ter que adquirir/alugar os bens necessários e mais a contratação de pessoal pelo período de cinco meses, conforme Memo. n.º 202-DAP/CMC/IFAM/2012, de 08 de agosto de 2012.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Cópia do Contrato n.º 002/2010 (Processo n.º 23042.001563/2009-71 – Concorrência n.º 01/2010) inserido no Processo 23042.001034/2012-72.</p> <p><b>Consequências:</b> Prejuízo financeiro para a Administração Pública.</p>	<p>Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995. Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>1. Analisar, nos próximos contratos, a compatibilidade de valores praticados no IFAM com os valores praticados no mercado.</p>
<p><b>2.</b> Diminuição do valor mensal pago à concedente sem observância do período inflacionário entre os contratos emergenciais, sem justificativa. De R\$ 640,00 (Contrato Emergencial n.º 004/2012 – Processo n.º 23042.001034/2012-72) para 500,00 (Contrato Emergencial n.º 03/2014 – Processo n.º 23042.000124/2014-16). Ambos com a empresa M.A.F. Carlos Júnior – ME.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Contrato Emergencial n.º 004/2012 – Processo n.º 23042.001034/2012-72. Contrato Emergencial n.º 03/2014 – Processo n.º 23042.000124/2014-16.</p> <p><b>Consequências:</b> Prejuízo financeiro para a Administração Pública.</p>	<p>Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995. Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>1. Analisar, nos próximos contratos, a compatibilidade de valores praticados no IFAM com os valores praticados no mercado.</p>
<p><b>3.</b> Na concorrência para concessão do uso do espaço físico da cantina e restaurante do CMC (anulada em função dos fatos que sucederam-se) houve divergência quanto à documentação que deveria ser apresentada quando da fase da habilitação, no</p>	<p>Instrução Normativa n.º 103, de 30 de abril de 2007 Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006 Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995. Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>1. Atentar para a leitura integral dos normativos inerentes à matéria de modo a evitar interpretações equivocadas. Visto que, “o enquadramento, reenquadramento e desenquadramento de microempresa e empresa de pequeno porte pelas Juntas Comerciais será efetuado, conforme o caso, mediante arquivamento de declaração</p>

<p>que tange ao tipo de declaração, no caso de licitante com porte de ME ou EPP e que cumpre os requisitos legais para qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte. A certidão foi apresentada sem validação pela junta comercial.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Concorrência n.º 01/2013 – Processo n.º 23042.001442/2012-24.</p> <p><b>Consequências:</b> Vício no procedimento licitatório. Quebra do princípio da isonomia com relação aos licitantes que apresentaram integralmente a documentação exigida no edital.</p>		<p>procedida pelo empresário ou sociedade em instrumento específico para essa finalidade” (Art. 1º da IN n.º 103, de 30/04/2007).</p> <p>“<u>A comprovação da condição de microempresa ou empresa de pequeno porte pelo empresário ou sociedade será efetuada mediante certidão expedida pela Junta Comercial</u>” (Art. 8º da IN n.º 103, de 30/04/2007).</p>
<p><b>4.</b> Falha na fiscalização do contrato (Acompanhamento ineficiente do fiscal do contrato) estabelecido com a empresa M.A.F. Carlos Júnior – ME, com relação ao Contrato Emergencial <b>n.º 004/2012</b>. Houve uma visita técnica do fiscal do contrato a cantina e ao restaurante, onde foram constatadas irregularidades que foram objeto do Termo de Notificação de Ocorrência n.º 01/2013. Entretanto, esse termo não foi encaminhado à Administração do IFAM para as devidas providências com relação a empresa. Ressalta-se que a empresa é reincidente nas irregularidades detectadas, de acordo com o referido termo.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Entrevista com o fiscal do contrato. Termo de Notificação de Ocorrência n.º 01 de 20 de setembro de 2013.</p> <p><b>Consequências:</b> Risco de inexecução total ou parcial do contrato em virtude do não cumprimento integral das cláusulas contratuais.</p>	<p>Item 7.1 do contrato emergencial n.º 004/2012. Item 7.2 do contrato emergencial n.º 004/2012. Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995. Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>1. O fiscal de contrato deve observar a legislação vigente, bem como as atividades que deve desempenhar para exercer tal função. Deverá ler minuciosamente o instrumento de contrato, o Termo de Referência ou Projeto Básico, estabelecendo rotinas atreladas à execução do contrato.</p> <p>2. O fiscal de contrato deverá anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato e cientificar a Administração (o gestor de contrato) acerca dos fatos observáveis.</p> <p>3. Em hipótese alguma o fiscal de contrato poderá se omitir diante de impropriedades e/ou irregularidades, sendo sua a responsabilidade pelo fiel cumprimento das cláusulas contratuais.</p>
<p><b>5.</b> Falha na fiscalização do contrato (Acompanhamento ineficiente do fiscal do contrato) estabelecido com a empresa M.A.F. Carlos Júnior – ME, com relação ao Contrato Emergencial <b>n.º 003/2014</b>. O fiscal do contrato alega não ter sido comunicado a respeito de sua designação para exercer a respectiva função, iniciando suas atividades somente a partir de 16.05.2014.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Entrevista com o fiscal do contrato. Memo. n.º 25-SETOR DE SAÚDE/CMC/IFAM/2014, de 20 de maio de 2014.</p>	<p>Item 7.1 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014. Item 7.2 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014. Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995. Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>1. O fiscal de contrato deve observar a legislação vigente, bem como as atividades que deve desempenhar para exercer tal função. Deverá ler minuciosamente o instrumento de contrato, o Termo de Referência ou Projeto Básico, estabelecendo rotinas atreladas à execução do contrato.</p> <p>2. O fiscal de contrato deverá anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato e cientificar a Administração (o gestor de contrato) acerca dos fatos observáveis.</p> <p>3. Em hipótese alguma o fiscal de contrato poderá se omitir diante de impropriedades e/ou irregularidades, sendo sua, também, a responsabilidade pelo fiel cumprimento das cláusulas contratuais.</p>

<p><b>Consequências:</b> Risco de inexecução total ou parcial do contrato em virtude do não cumprimento integral das cláusulas contratuais.</p>		
<p>6. Não realização da avaliação da qualidade, pactuada em contrato, dos produtos e serviços da empresa M.A.F. Carlos Júnior – ME, com relação ao Contrato Emergencial n.º 004/2012 e ao Contrato Emergencial n.º 003/2014.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Entrevista com o fiscal do contrato.</p> <p><b>Consequências:</b> Risco de inexecução total ou parcial do contrato em virtude do não cumprimento integral das cláusulas contratuais.</p>	<p>Item 9.65 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.  Item 9.66 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.  Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.  Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995.  Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>1. A concedente deverá cumprir integralmente o pactuado, e, nos próximos contratos, atentar para a observância da cláusula de avaliação da qualidade dos produtos e serviços. A designação do fiscal de contrato não exige a Administração Pública, através de seu ordenador de despesa, de acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, visto ser ela a responsável pela autorização do pagamento.</p> <p>2. A avaliação da qualidade dos produtos e serviços da empresa responsável pela cantina e restaurante poderá ser elaborada em conjunto com a nutricionista do IFAM e englobar o maior número possível de estudantes e servidores, dos três turnos, de modo a obter um diagnóstico mais consistente tanto para a concedente do espaço como para a concessionária.</p>
<p>7. Inexecução parcial, pela empresa M.A.F. Carlos Júnior – ME, com relação ao Contrato Emergencial n.º 004/2012 e ao Contrato Emergencial n.º 003/2014, no que tange ao cumprimento adequado e integral das cláusulas pactuadas.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório Fotográfico – Anexo I e II. Entrevista com o fiscal do contrato. Termo de Notificação de Ocorrência n.º 01 de 20 de setembro de 2013.</p> <p><b>Consequências:</b> Comprometimento da qualidade dos produtos e serviços prestados pela concessionária. Risco de comprometimento da saúde de alunos, servidores e/ou visitantes. Prejuízo financeiro.</p>	<p>Item 8.1 do contrato emergencial n.º 004/2012.  Item 8.2 do contrato emergencial n.º 004/2012.  Item 8.1 do contrato emergencial n.º 003/2014.  Item 8.2 do contrato emergencial n.º 003/2014.  Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995.  Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>1. A inexecução parcial do contrato se caracteriza, dentre outros incisos que a lei arrola, pelo cumprimento irregular de cláusulas contratuais. A Administração Pública tem o poder-dever, pelas impropriedades constatadas no Contrato Emergencial n.º 004/2012 e Contrato Emergencial n.º 003/2014 (em vigor), de aplicar sanções administrativas com o objetivo de preservar o interesse público e garantir a execução satisfatória e de qualidade dos serviços prestados pela empresa. Nesses termos, recomenda-se que haja análise do caso concreto e verificação de aplicação de penalidades aos responsáveis pela execução dos contratos e pela sua fiscalização.</p>
<p>8. A Administração não aplicou multas e/ou juros à concessionária quando da inadimplência da mesma com relação aos pagamentos da concessão de uso nos Contratos Emergenciais n.º 004/2012 e n.º 003/2014.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Análise dos documentos comprobatórios dos pagamentos efetuados à concedente. Entrevista com o Diretor de Administração do CMC.</p>	<p>Item 4.1 do contrato emergencial n.º 004/2012.  Item 4.2 do contrato emergencial n.º 004/2012.  Item 4.3 do contrato emergencial n.º 004/2012.  Item 4.1 do contrato emergencial n.º 003/2014.  Item 4.2 do contrato emergencial n.º 003/2014.  Item 4.3 do contrato emergencial n.º 003/2014.  Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995.  Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.  Constituição da República Federativa do Brasil de 1988.</p>	<p>1. A Administração Pública tem o poder-dever de aplicar as penalidades devidas à concessionária caso haja desrespeito às cláusulas contratuais estipuladas em contrato de modo a preservar o interesse público e garantir a execução satisfatória e de qualidade dos serviços prestados pela empresa. Nesses termos, recomenda-se que seja calculado o montante de juros e multas que deixaram de ser cobrados da concessionária pela Administração em função dos atrasos nos pagamentos da concessão de uso.</p>

<p><b>Consequências:</b> Não cumprimento integral das cláusulas contratuais por parte da Administração. Quebra dos princípios da Indisponibilidade do Interesse Público, da Moralidade e da Eficiência.</p>		<p>2. Apure-se, através de processo administrativo, a responsabilidade de quem deu causa à ausência de fiscalização e acompanhamento dos contratos no que tange a parte financeira, assim como a não cobrança dos juros e multas pelo atraso nos pagamentos.</p>
<p><b>09.</b> Elaboração de 02 (dois) contratos emergenciais, sendo o primeiro de 05 (cinco) meses e o segundo de 04 (quatro) meses, sem nesse período se vislumbrar procedimento administrativo de licitação efetivo. Importante observar que o prazo final do contrato emergencial em vigor expirar-se-á em 10.07.2014.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Contrato Emergencial n.º 004/2012 – Processo n.º 23042.001034/2012-72. Contrato Emergencial n.º 03/2014 – Processo n.º 23042.000124/2014-16. Entrevista com o Diretor de Administração do Campus Centro.</p> <p><b>Consequências:</b> Continuidade de serviço prestado sem respaldo licitatório. Quebra do Princípio da Isonomia.</p>	<p>Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995. Lei 8.666, de 21 de junho de 1993. Decisão 822/97 TCU - Plenária</p>	<p>1. O gestor do contrato deverá providenciar de forma célere o andamento dos procedimentos referentes à licitação para concessão de espaço público da cantina e restaurante do CMC, visto que, o prazo máximo para contratação emergencial, pelo que se depreende da norma jurídica em vigor, é de 180 (cento e oitenta) dias, não se admitindo prorrogação. Contudo, o Tribunal de Contas da União se posicionou no sentido de que, se a situação emergencial continuar a Administração pode elaborar um novo contrato emergencial. Entretanto, cabe ressaltar que, essa flexibilidade de entendimento da corte não pode ser interpretada de forma a permitir que hajam serviços contínuos na Administração Pública sem que estes sejam objeto de licitação. A aproximação do término do contrato emergencial n.º 03/2014 – Processo n.º 23042.000124/2014-16 em 10 de julho de 2014 não poderá dar margem a um novo contrato emergencial, o que, se ocorrer, importará em falta grave da Administração, evidenciando-se assim, ausência de planejamento, bem como negligência dos responsáveis que deram causa.</p>
<p><b>10.</b> Em função do Requerimento de Informações n.º 007 – AUDIN/IFAM/2014, de 27 de maio de 2014, no qual foram solicitados todos os comprovantes de pagamento referentes à concessão de uso do espaço da cantina e restaurante, foi encaminhado como resposta o Memo. n.º 08/CCEF/DAPCMC/IFAM/2014, de 30 de maio de 2014 no qual continha um Demonstrativo de Pagamento da Empresa M.A.F Carlos Júnior – ME elaborado e assinado pelo Coordenador de Contabilidade e Execução Financeira do Campus Centro, no qual relatava que a concessionária possuía uma diferença a favor, em relação aos pagamentos que realizou ao CMC, de R\$ 729,24 (setecentos e vinte e nove Reais e vinte e quatro centavos), e, dessa forma, deveria ser descontado esse valor dos seus próximos pagamentos. Ocorre que, no período que figura entre os dois contratos emergenciais, Contrato Emergencial n.º 004/2012 – Processo n.º 23042.001034/2012-72 (de 20.08.2012 até 20.01.2013) e Contrato Emergencial n.º 003/2014 – Processo n.º 23042.000124/2014-16 (de 03.03.2014 até 10.07.2014), houve um lapso temporal (de 21.01.2013 até 02.03.2014), no qual a empresa permaneceu utilizando o espaço físico e exercendo suas atividades sem cobertura contratual e, portanto, sem contrapartida financeira ao Campus Centro. Esse fato não foi mencionado e nem levado em consideração na construção dos cálculos do demonstrativo de pagamento da empresa.</p>	<p>Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995. Lei 8.666, de 21 de junho de 1993. Regimento Geral do IFAM (competência da PROAD)</p>	<p>1. Recomenda-se que a Pró-Reitoria de Administração do IFAM, como unidade sistêmica, atue como 2ª instância de verificação da regularidade contábil e efetue a análise objetiva dos cálculos referentes aos pagamentos efetuados pela empresa M.A.F. Carlos Júnior – ME nos contratos emergenciais n.º 004/2012 e n.º 003/2014, bem como do período em que não havia cobertura contratual, levantando-se, assim, o montante real de débito da empresa supracitada.</p> <p>2. Recomenda-se que seja apurada a responsabilidade dos servidores que deram causa à irregularidade.</p> <p>3. Recomenda-se que até a apuração dos cálculos exatos pela Pró-Reitoria de Administração do IFAM, a empresa efetue mensalmente os valores pactuados em contrato.</p> <p>4. Recomenda-se que a empresa M.A.F. Carlos Júnior – ME seja notificada acerca de suas irregularidades no que tange aos pagamentos em atraso, sendo a mesma penalizada por infringência as cláusulas pactuadas em contrato.</p>

<p>Obs.: Em resposta ao Requerimento de Informações n.º 008-AUDIN/IFAM/2014, de 09 de junho de 2014, no qual solicitava informações relativas ao período sem cobertura contratual com a empresa, foi recebido nesta AUDIN/IFAM em 10.06.2014 o Memo. n.º 172-DAP/CMC/IFAM/2014, de 09 de junho de 2014 da Diretoria de Administração e Planejamento do CMC e o Memo. n.º 09/CCEF/DAPCMC/IFAM/2014, de 06 de junho de 2014 da Coordenadoria de Contabilidade do CMC, no qual constatava neste que, o débito real da empresa M.A.F Carlos Júnior – ME, referente ao período sem cobertura contratual totaliza o montante de R\$ 9.602,91 (Nove Mil, seiscentos e dois Reais e noventa e um centavo).</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Contrato Emergencial n.º 004/2012 – Processo n.º 23042.001034/2012-72. Contrato Emergencial n.º 03/2014 – Processo n.º 23042.000124/2014-16. Memo. n.º 08/CCEF/DAPCMC/IFAM/2014, de 30 de maio de 2014.</p> <p><b>Consequências:</b> Prejuízo financeiro ao erário.</p>		
--	--	--

#### Quadro B – ESPAÇO FÍSICO DA LANCHONETE NO CMC

Constatação	Critério	Recomendação
<p><b>11.</b> Estufa para acondicionar salgados sem indicação visível acerca da temperatura elevada.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório Fotográfico – Anexo I – foto 06.</p> <p><b>Consequências:</b> Os alunos ao se dirigirem ao balcão para pedir lanche poderão sofrer acidentes ao se encostarem no mesmo, podendo ocasionar queimaduras de 1º grau (queimaduras leves que atingem a primeira camada da derme, ocasionando vermelhidão, inchaço e dor variável).</p>	<p>Item 9.46 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014. NR – 9 Riscos Ambientais Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995. Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>1. A concessionária deverá colocar em local visível aviso de <u>cuidado</u> em que mencione a temperatura alta da estufa de salgados.</p>
<p><b>12.</b> Bancada principal, em granito, quebrada. É sustentada por pedaços de madeira improvisados.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório Fotográfico – Anexo I – fotos 07, 08 e 09.</p> <p><b>Consequências:</b> Risco de acidente com a quebra total da bancada.</p>	<p>Item 9.46 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 2.3.13 do contrato emergencial n.º 003/2014. Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014. NR – 9 Riscos Ambientais Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995. Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>1. A concessionária deverá efetuar a troca da bancada principal.</p> <p>2. Promover as adaptações que se fizerem necessárias à execução dos serviços, desde que mantidos os padrões de acabamento do espaço concedido, sem que, caiba à concessionária, ressarcimentos quaisquer ou indenizações, por parte da concedente. O projeto elaborado para as adaptações deverá ser submetido, previamente, à avaliação e a aprovação da concedente.</p>

<p><b>13.</b> As Portas de aço de rolar da lanchonete encontram-se sem a devida higienização e limpeza adequadas.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório Fotográfico – Anexo I – fotos 11 e 12.</p> <p><b>Consequências:</b> Risco de contaminação dos alimentos manipulados no recinto.</p>	<p>Item 9.46 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995.</p> <p>Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>1. A concessionária deverá proceder à limpeza e higienização das portas de acesso ao espaço físico da lanchonete.</p>
<p><b>14.</b> Cestos de lixo posicionados em local inapropriado: ao lado do micro-ondas e ao lado da estufa dos salgados e da porta de acesso aos refrigerantes no balcão principal. Acima do cesto de lixo encontram-se também copos descartáveis, sacos contendo canudos e colheres de plástico.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório Fotográfico – Anexo I – fotos 13 e 14.</p> <p><b>Consequências:</b> Risco de contaminação dos alimentos manipulados no recinto.</p>	<p>Item 9.4 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.22 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.46 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>NR – 9 Riscos Ambientais</p> <p>NR – 15 Insalubridade.</p> <p>NR – 24 Condições Sanitárias de Conforto.</p> <p>Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995.</p> <p>Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>1. A concessionária deverá reformular o layout de forma a atender aos padrões de higienização. Cestos de lixo devem ficar distantes de portas de acesso de guarda de alimentos, bem como de utensílios utilizados para servir alimentos.</p> <p>2. Os funcionários da concessionária devem receber treinamento constante em relação às práticas de higiene e técnicas de manipulação de alimentos.</p>
<p><b>15.</b> Instalações elétricas em péssimo estado de conservação. Fiações expostas, cabos de fiação comprometidos, tomadas e interruptores com defeito, instalações improvisadas.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório Fotográfico – Anexo I – fotos 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 37 e 38.</p> <p><b>Consequências:</b> Risco de incêndio e/ou explosão (devido à presença de gás GLP no recinto).</p>	<p>Item 9.46 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.47 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 2.3.13 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 2.3.26.1 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 7.1 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 7.2 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>NR – 9 Riscos Ambientais</p> <p>Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995.</p> <p>Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>1. A concessionária deverá proceder à restauração da fiação elétrica: troca da fiação, com seu acondicionamento adequado nas paredes; troca de tomadas e interruptores.</p> <p>2. Não deverá em hipótese alguma ser utilizadas instalações improvisadas.</p> <p>3. Promover as adaptações que se fizerem necessárias à execução dos serviços, desde que mantidos os padrões de acabamento do espaço concedido, sem que, caiba à concessionária, ressarcimentos quaisquer ou indenizações, por parte da concedente. O projeto elaborado para as adaptações deverá ser submetido, previamente, à avaliação e a aprovação da concedente.</p> <p>4. Importante salientar que a concessionária é responsável pelos pontos elétricos na área conforme estabelecido no Projeto Básico quanto as:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Substituições de tomadas;</li> <li>- Instalações de pontos novos;</li> <li>- Troca de cabeamento quando necessário;</li> <li>- Substituições de interruptores;</li> <li>- Substituições de disjuntores desde que não haja no quadro geral;</li> <li>- Instalações de novos pontos independentes.</li> </ul>

<p><b>16.</b> Ausência de circulação de ar no recinto onde são preparados os lanches (área de preparação e fritura).</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório Fotográfico – Anexo I – foto 22.</p> <p><b>Consequências:</b> Aumento da temperatura ambiente e exposição excessiva do trabalhador ao calor durante a confecção dos lanches. Risco de insalubridade por exposição ao calor em regime de trabalho intermitente.</p>	<p>Item 9.46 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.  Item 2.3.13 do contrato emergencial n.º 003/2014.  Item 2.3.28 do contrato emergencial n.º 003/2014.  Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.  NR – 7 Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO).  NR – 9 Riscos Ambientais  NR – 15 Insalubridade.  Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995.  Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>1. A concessionária deverá abrir a janela da área de preparo dos alimentos para melhor circulação do ar e diminuição da temperatura do ambiente. Entretanto, as janelas devem conter proteção (tela) para evitar a entrada de insetos e roedores.</p> <p>2. Caso a recomendação acima seja insuficiente, avaliar a possibilidade de instalação de ar refrigerado na área, observando o pactuado no contrato.</p> <p>3. A concessionária deverá atentar para a saúde de seus empregados, observando o pactuado em contrato e a legislação inerente em vigência:  a) Realização do PCMSO, que avalia e previne as doenças adquiridas no exercício de cada profissão;  b) Controle de saúde clínico exigido pela vigilância sanitária.</p>
<p><b>17.</b> Acondicionamento de hortifruti (frutas) em local inapropriado: ao lado do recipiente que guarda a água que sai do freezer vertical (água parada e suja).</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório Fotográfico – Anexo I – fotos 23 e 24.</p> <p><b>Consequências:</b> Risco de contaminação de alimentos.</p>	<p>Item 9.22 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.  Item 9.46 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.  Item 2.3.12 do contrato emergencial n.º 003/2014.  Item 2.3.23 do contrato emergencial n.º 003/2014.  Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.  NR – 9 Riscos Ambientais  NR – 24 Condições Sanitárias de Conforto.  Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995.  Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>1. Não acondicionar a água que sai do freezer vertical em local diverso do recipiente próprio contido no mesmo, que deverá ser limpo e seco semanalmente, ou, assim que encher a sua capacidade.</p> <p>2. Os alimentos devem ser acondicionados em locais distantes de fontes de contaminação.</p> <p>3. Alimentos ou recipientes com alimentos não devem estar em contato com o piso, e sim apoiados sobre estrados ou prateleiras das estantes.</p>
<p><b>18.</b> Acondicionamento irregular de materiais descartáveis.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório Fotográfico – Anexo I – foto 25.</p> <p><b>Consequências:</b> Risco de contaminação de alimentos.</p>	<p>Item 9.46 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.  Item 2.3.12 do contrato emergencial n.º 003/2014.  Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.  NR – 9 Riscos Ambientais  NR – 24 Condições Sanitárias de Conforto.  Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995.  Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>1. Promover a higienização da área de trabalho, evitando acumular materiais sujos e/ou desnecessários.</p>
<p><b>19.</b> Vazamento hidráulico (torneira).</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório Fotográfico – Anexo I – foto 26.</p> <p><b>Consequências:</b> Prejuízo financeiro devido ao aumento do consumo de água, cujo pagamento das faturas é realizado pela concedente.</p>	<p>Item 9.46 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.  Item 9.47 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.  Item 10.3 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.  Item 2.3.13 do contrato emergencial n.º 003/2014.  Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.  Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995.  Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>1. Promover as adaptações que se fizerem necessárias à execução dos serviços, desde que mantidos os padrões de acabamento do espaço concedido, sem que, caiba à concessionária, ressarcimentos quaisquer ou indenizações, por parte da concedente. O projeto elaborado para as adaptações deverá ser submetido, previamente, à avaliação e à aprovação da concedente.</p>



<p><b>20.</b> Balcão inox de lavagem de utensílios (pia) solto da parede.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório Fotográfico – Anexo I – foto 28.</p> <p><b>Consequências:</b> Risco de acidente.</p>	<p>Item 9.46 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 2.3.13 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>NR – 9 Riscos Ambientais.</p> <p>Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995.</p> <p>Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>1. Promover as adaptações que se fizerem necessárias à execução dos serviços, desde que mantidos os padrões de acabamento do espaço concedido, sem que, caiba à concessionária, ressarcimentos quaisquer ou indenizações, por parte da concedente. O projeto elaborado para as adaptações deverá ser submetido, previamente, à avaliação e a aprovação da concedente.</p>
<p><b>21.</b> Ausência de limpeza e higienização dos utensílios e equipamentos utilizados na execução dos serviços (pia e balcão; chapa grill; área de serviço).</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório Fotográfico – Anexo I – fotos 27, 28, 29 e 30.</p> <p><b>Consequências:</b> Contaminação de alimentos.</p>	<p>Item 9.17 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.46 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 2.3.12 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 2.3.26 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>NR – 9 Riscos Ambientais.</p> <p>Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995.</p> <p>Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>1. A concessionária deverá promover a adequada limpeza e higienização da área de execução dos serviços, bem como dos equipamentos e utensílios utilizados, evitando acúmulo de gordura e resíduos de alimentos sobre os mesmos.</p> <p>2. A concessionária não pode utilizar toalhas de tecido para secagem das mãos. Deverá utilizar toalhas de papel. Os porta-papéis devem ser instalados nos diversos setores da cozinha e áreas afins.</p>
<p><b>22.</b> Acondicionamento inadequado de estivas em geral.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório Fotográfico – Anexo I – fotos 27, 31 e 32.</p> <p><b>Consequências:</b> Contaminação de alimentos.</p>	<p>Item 8.3.2 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.22 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.30 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.46 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>NR – 9 Riscos Ambientais.</p> <p>Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995.</p> <p>Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>1. A concessionária deverá promover a devida conservação das estivas em geral. Os recipientes deverão estar limpos, fechados, com identificação dos alimentos e data de validade dos mesmos.</p> <p>2. Os pães deverão estar acondicionados em local apropriado, distante da área de lavagem de utensílios (pia) em função da umidade causar a proliferação de fungos e bolor nos mesmos, tornando-se dessa forma inadequados ao consumo humano.</p>
<p><b>23.</b> Armazenamento sob refrigeração inadequado. Os alimentos devem ser armazenados em temperatura de 0°C a 10°C; de acordo as recomendações do fabricante constantes na rotulagem; ou, dos critérios de uso.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório Fotográfico – Anexo I – fotos 33 e 34.</p> <p><b>Consequências:</b> Contaminação de alimentos.</p>	<p>Item 9.21 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.22 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.30 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.46 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995.</p>	<p>1. A disposição dos produtos deve obedecer a data de fabricação, sendo que os produtos de fabricação mais antiga são posicionados de forma a serem consumidos em primeiro lugar.</p> <p>2. Todos os produtos devem estar adequadamente identificados e protegidos contra contaminação.</p> <p>3. Alimentos que necessitem ser transferidos de suas embalagens originais devem ser acondicionados de forma que se mantenham protegidos, devendo serem acondicionados em organizadores descartáveis ou outro utensílio adequado para</p>

	Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.	guarda de alimentos devidamente higienizados.  4. Alimentos que foram retirados da embalagem original, manipulados e armazenados crus sob refrigeração, devem ser devidamente identificados por etiquetas, respeitando os critérios de uso.
<p>24. Freezer vertical mal higienizado. Presença de ferrugem nas prateleiras internas.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório Fotográfico – Anexo I – fotos 33 e 34.</p> <p><b>Consequências:</b> Contaminação de alimentos.</p>	<p>Item 9.22 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.34 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.39 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.41 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.46 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014. NR – 9 Riscos Ambientais. Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995. Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>1. A concessionária deverá promover a retirada dos alimentos armazenados e proceder à limpeza e higienização do equipamento, com a retirada da ferrugem e, posterior pintura do freezer.</p> <p>2. Promover as adaptações que se fizerem necessárias nos equipamentos, sem que, caiba à concessionária, ressarcimentos quaisquer ou indenizações, por parte da concedente.</p>
<p>25. O Freezer horizontal que condiciona os sorvetes encontra-se mal higienizado.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório Fotográfico – Anexo I – foto 35.</p> <p><b>Consequências:</b> Contaminação de alimentos.</p>	<p>Item 9.22 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.30 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.41 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.46 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014. NR – 9 Riscos Ambientais. Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995. Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>1. A concessionária deverá promover a retirada dos alimentos armazenados e proceder à limpeza e higienização do equipamento.</p> <p>2. A concessionária deverá verificar a validade dos produtos congelados, bem como a retirada e descarte daqueles que se encontrarem vencidos.</p>
<p>26. O Freezer horizontal localizado sob o balcão principal encontra-se mal higienizado.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório Fotográfico – Anexo I – fotos 36, 37 e 38.</p> <p><b>Consequências:</b> Contaminação de alimentos.</p>	<p>Item 9.22 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.30 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.41 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.46 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014. NR – 9 Riscos Ambientais. Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995.</p>	<p>1. A concessionária deverá promover a retirada dos alimentos armazenados e proceder a limpeza e higienização do equipamento.</p> <p>2. A concessionária deverá verificar a validade dos produtos congelados, bem como a retirada e descarte daqueles que se encontrarem vencidos.</p>

<p><b>27.</b> A concessionária afixou na parede da cantina licença sanitária com endereço diverso do Campus Manaus Centro. O endereço constante é referente ao contrato que a mesma mantém com outro órgão público, sendo este o averiguado na inspeção sanitária e não o do CMC. Ressalta-se, também, que no espaço físico do restaurante não há afixação da licença sanitária.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Visita técnica realizada no dia 30.05.2014.</p> <p><b>Consequências:</b> Ausência da inspeção sanitária devidamente pactuada no contrato. Ausência de averiguação das condições higiênicas do ambiente relativo a cantina e ao restaurante, bem como dos produtos e serviços prestados, no que tange as práticas de armazenamento, manipulação e preparo dos alimentos. Risco de comprometimento da saúde de alunos, servidores e/ou visitantes.</p>	<p style="text-align: center;">Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p> <p>Item 9.35 Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.37 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 2.3.10 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p style="text-align: center;">NR – 9 Riscos Ambientais</p> <p>Lei 392, de 27 de junho de 1997 – Código Sanitário de Manaus.</p> <p>Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995.</p> <p>Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. A concedente deverá providenciar junto a concessionária a inspeção sanitária e consequente emissão da licença referente à cantina e ao restaurante do CMC no endereço estipulado no contrato vigente com o IFAM.</li> <li>2. O fiscal de contrato, bem como o gestor do contrato deverão efetuar a devida fiscalização, observando não apenas os produtos e serviços prestados pela concessionária, mas, também, se esta encontra-se em dia com as devidas licenças para o ramo no qual atua, observando a correspondência entre o contrato da empresa e o IFAM.</li> <li>3. A concessionária deverá facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando o CMC do resultado das inspeções.</li> <li>4. A concessionária deverá manter em seu estabelecimento os registros de inspeção sanitária e trabalhista emitidos pela Prefeitura Municipal de Manaus em local visível e de fácil identificação.</li> </ol>
---	--	--

### Quadro C – ESPAÇO FÍSICO DO RESTAURANTE NO CMC

Constatação	Critério	Recomendação
<p><b>28.</b> Porta de acesso ao restaurante com vidro superior trincado e sem vidro inferior esquerdo.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório Fotográfico – Anexo II – foto 42.</p> <p><b>Consequências:</b> Risco de acidente.</p>	<p>Item 9.46 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 2.3.13 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p style="text-align: center;">NR – 9 Riscos Ambientais.</p> <p>Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995.</p> <p>Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. A concessionária deverá promover a troca dos vidros da porta de acesso ao restaurante.</li> <li>2. Promover as adaptações que se fizerem necessárias à execução dos serviços, desde que mantidos os padrões de acabamento do espaço concedido, sem que, caiba à concessionária, ressarcimentos quaisquer ou indenizações, por parte da concedente. O projeto elaborado para as adaptações deverá ser submetido, previamente, à avaliação e a aprovação da concedente.</li> </ol>
<p><b>29.</b> Bebedor de água em péssimas condições de uso: ausência de torneira e presença de ferrugem.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório Fotográfico – Anexo II – fotos 43 e 44.</p> <p><b>Consequências:</b> Risco à saúde de alunos e de servidores.</p>	<p>Item 9.22 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.46 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p style="text-align: center;">NR – 9 Riscos Ambientais.</p> <p>Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995.</p> <p>Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Promover as adaptações que se fizerem necessárias nos equipamentos, sem que, caiba à concessionária, ressarcimentos quaisquer ou indenizações, por parte da concedente.</li> </ol>

<p><b>30.</b> Vazamento hidráulico (pia de lavagem de mãos do restaurante).</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório Fotográfico – Anexo II – foto 45.</p> <p><b>Consequências:</b> Risco de acidente. Prejuízo financeiro devido ao aumento do consumo de água, cujo pagamento das faturas é realizado pela concedente.</p>	<p>Item 9.46 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.47 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 10.3 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 2.3.13 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995.</p> <p>Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>1. Promover as adaptações que se fizerem necessárias à execução dos serviços, desde que mantidos os padrões de acabamento do espaço concedido, sem que, caiba à concessionária, ressarcimentos quaisquer ou indenizações, por parte da concedente. O projeto elaborado para as adaptações deverá ser submetido, previamente, à avaliação e a aprovação da concedente.</p>
<p><b>31.</b> O Freezer horizontal localizado dentro do restaurante encontra-se mal higienizado (contendo resíduos de alimentos, materiais descartáveis, e água insalubre). Ao lado do mesmo encontra-se também um de cesto de lixo.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório Fotográfico – Anexo II – fotos 46 e 47.</p> <p><b>Consequências:</b> Contaminação de alimentos.</p>	<p>Item 9.22 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.25 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.30 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.41 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.46 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>NR – 9 Riscos Ambientais.</p> <p>Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995.</p> <p>Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>1. A concessionária deverá proceder à limpeza e higienização do equipamento.</p> <p>2. A concessionária deverá reformular o layout de forma a atender aos padrões de higienização. Cestos de lixo devem ficar distantes de portas de acesso de guarda de alimentos.</p> <p>3. Os funcionários da concessionária devem receber treinamento constante em relação às práticas de higiene e técnicas de manipulação de alimentos.</p>
<p><b>32.</b> Instalações elétricas em péssimo estado de conservação. Fiações expostas, cabos de fiação comprometidos, tomadas e interruptores com defeito, instalações improvisadas.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório Fotográfico – Anexo II – fotos 48, 52, 53, 54, 55 e 80.</p> <p><b>Consequências:</b> Risco de incêndio e/ou explosão (devido à presença de gás GLP no recinto).</p>	<p>Item 9.46 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.47 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 2.3.13 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 2.3.26.1 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 7.1 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 7.2 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>NR – 9 Riscos Ambientais</p> <p>Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995.</p> <p>Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>1. A concessionária deverá proceder à restauração da fiação elétrica: troca da fiação, com seu acondicionamento adequado nas paredes; troca de tomadas e interruptores.</p> <p>2. Não deverá em hipótese alguma ser utilizada instalações improvisadas.</p> <p>3. Promover as adaptações que se fizerem necessárias à execução dos serviços, desde que mantidos os padrões de acabamento do espaço concedido, sem que, caiba à concessionária, ressarcimentos quaisquer ou indenizações, por parte da concedente. O projeto elaborado para as adaptações deverá ser submetido, previamente, à avaliação e a aprovação da concedente.</p> <p>4. Importante salientar que a concessionária é responsável pelos pontos elétricos na área conforme estabelecido no Projeto Básico quanto as:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Substituições de tomadas;</li> <li>- Instalações de pontos novos;</li> <li>- Troca de cabeamento quando necessário;</li> <li>- Substituições de interruptores;</li> </ul>

		- Substituições de disjuntores desde que não haja no quadro geral; - Instalações de novos pontos independentes.
<p><b>33.</b> Equipamento (máquina de sorvete) avariado. Armazenado dentro do espaço físico do restaurante. De acordo com o representante da concessionária o equipamento pertence a empresa anterior que ocupava o espaço.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório Fotográfico – Anexo II – foto 50.</p> <p><b>Consequências:</b> Acúmulo de resíduos (poeira) sobre o equipamento e/ou abrigo para animais daninhos.</p>	<p>Item 9.38 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.46 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.55 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 2.3.12 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 2.3.26 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995.</p> <p>Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>1. A concessionária deverá entrar em contato com a concedente para providenciar solução definitiva.</p>
<p><b>34.</b> Extintor de incêndio não obedece as normas brasileiras ou regulamentos técnicos do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO. Não possui lacre e não está com a mangueira colocada corretamente.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório Fotográfico – Anexo II – foto 51.</p> <p><b>Consequências:</b> Risco de incêndio não controlado.</p>	<p>Item 9.26 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.46 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>NR – 9 Riscos Ambientais</p> <p>NR 23 – Proteção Contra Incêndios</p> <p>Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995.</p> <p>Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>1. A concessionária deverá obedecer à legislação em vigor, observando que todo extintor deverá ter 1 (uma) ficha de controle de inspeção, bem como ser inspecionado com regularidade, examinando-se seu aspecto externo, os lacres, os manômetros quando o extintor for do tipo pressurizado, verificando se o bico e válvulas de alívio não estão entupidos. Cada extintor deverá ter uma etiqueta de identificação presa ao seu bojo, com data em que foi carregado, data para recarga e número de identificação. Essa etiqueta deverá ser protegida convenientemente a fim de evitar que esses dados sejam danificados.</p>
<p><b>35.</b> Freezer horizontal com presença de ferrugem na área externa.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório Fotográfico – Anexo II – foto 56.</p> <p><b>Consequências:</b> Risco à saúde de alunos e de servidores.</p>	<p>Item 9.22 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.30 Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.41 Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.46 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>NR – 9 Riscos Ambientais</p> <p>Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995.</p> <p>Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>1. A concessionária deverá promover limpeza e higienização do equipamento, com a retirada da ferrugem e, posterior pintura.</p> <p>2. Promover as adaptações que se fizerem necessárias nos equipamentos, sem que, caiba à concessionária, ressarcimentos quaisquer ou indenizações, por parte da concedente.</p>
<p><b>36.</b> Os utensílios e recipientes de uso na execução dos serviços não estão sendo armazenados em local adequadamente limpo e higienizado. Foi observado também, ausência de arrumação</p>	<p>Item 9.30 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.38 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial</p>	<p>1. A concessionária deve providenciar a limpeza e higienização do local onde são armazenados os utensílios e recipientes de uso na execução dos serviços.</p>

<p>inadequada dos mesmos no local.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório Fotográfico – Anexo II – fotos 57, 58, 59 e 62.</p> <p><b>Consequências:</b> Contaminação de alimentos.</p>	<p>n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.46 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 2.3.12 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>NR – 9 Riscos Ambientais</p> <p>Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995.</p> <p>Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>2. A manutenção, com relação a limpeza e higienização, dos utensílios e recipientes deve ser diária (antes e após o uso dos mesmos), de forma a evitar contaminação.</p>
<p><b>37.</b> As estivas (diversas) de uso na execução dos serviços não estão sendo armazenadas em local adequadamente limpo e higienizado. Foi observado também, ausência de arrumação adequada das mesmas no local.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório Fotográfico – Anexo II – fotos 60, 61, 64, 63 e 65.</p> <p><b>Consequências:</b> Contaminação de alimentos.</p>	<p>Item 9.22 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.30 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.38 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.46 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 2.3.12 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>NR – 9 Riscos Ambientais</p> <p>Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995.</p> <p>Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>1. A concessionária deve providenciar a limpeza e higienização do local onde são armazenadas as estivas de uso na execução dos serviços.</p> <p>2. A concessionária deverá obedecer as orientações do fabricante quanto a temperatura e conservação dos produtos alimentícios armazenados. O armazenamento deverá obedecer as regras de validade do produto, sendo utilizado primeiro aquele com data de validade mais próxima a vencer.</p>
<p><b>38.</b> Colocação de objeto inadequado sobre utensílio (panela) de execução dos serviços, apresentando ausência de limpeza e higienização e com sinais de ferrugem.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório Fotográfico – Anexo II – fotos 64 e 65.</p> <p><b>Consequências:</b> Risco de acidente. Contaminação de alimentos.</p>	<p>Item 9.25 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.38 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.46 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>NR – 9 Riscos Ambientais</p> <p>Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995.</p> <p>Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>1. A concessionária deve seguir as boas práticas de manipulação de alimentos vigente, de modo a garantir a qualidade higiênico-sanitária. Deve evitar, assim, a inserção de objetos estranhos a execução dos serviços e que possam comprometer a saúde dos usuários dos serviços prestados.</p>
<p><b>39.</b> Utensílio (panela) de execução dos serviços armazenando sacos descartáveis já utilizados.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório Fotográfico – Anexo II – foto 65.</p> <p><b>Consequências:</b> Contaminação de alimentos.</p>	<p>Item 9.4 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.25 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.46 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>NR – 9 Riscos Ambientais</p> <p>Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995.</p>	<p>1. A concessionária deve seguir as boas práticas de manipulação de alimentos vigente, de modo a garantir a qualidade higiênico-sanitária. Os resíduos de materiais já utilizados devem ser descartados, de modo a manter o ambiente de execução dos serviços limpos e higienizados, apresentando bom aspecto visual.</p>

	Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.	
<p><b>40.</b> Balcão de lavagem e manipulação de alimentos (pia principal) apresentando ausência de limpeza e higienização, com presença de fungos no mesmo e na parede onde são localizadas as torneiras (entre a pia e a parede e entre os rejuntas do revestimento). Apresenta, ainda, colocação irregular de panos na torneira.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório Fotográfico – Anexo II – fotos 66 e 67.</p> <p><b>Consequências:</b> Contaminação de alimentos.</p>	<p>Item 9.38 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.46 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014. NR – 9 Riscos Ambientais Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995. Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>1. A concessionária deverá proceder a limpeza e higienização da área do balcão de lavagem e manipulação de alimentos (pia principal) e da parede com revestimento, retirando o lodo incrustado nos mesmos.</p> <p>2. A concessionária deverá manter a área balcão de lavagem e manipulação de alimentos (pia principal) devidamente limpa e higienizada durante a vigência da execução do contrato.</p>
<p><b>41.</b> Acondicionamento de produtos alimentícios (caixa de frangos) ao lado de resíduo líquido contaminado e de produtos de limpeza.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório Fotográfico – Anexo II – fotos 68 e 69.</p> <p><b>Consequências:</b> Contaminação de alimentos.</p>	<p>Item 9.22 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.30 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.46 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014. NR – 9 Riscos Ambientais Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995. Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>1. A concessionária deverá proceder ao correto acondicionamento dos gêneros alimentícios levando em consideração as boas práticas de manipulação de alimentos vigentes.</p>
<p><b>42.</b> Freezer vertical com presença de ferrugem na área interna (prateleiras), com ausência de limpeza e de higienização, e sem organização interna dos alimentos.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório Fotográfico – Anexo II – foto 70.</p> <p><b>Consequências:</b> Contaminação de alimentos.</p>	<p>Item 9.22 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.30 Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.41 Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.46 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014. NR – 9 Riscos Ambientais Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995. Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>1. A concessionária deverá promover limpeza e higienização do equipamento, com a retirada da ferrugem e, posterior pintura.</p> <p>2. Promover as adaptações que se fizerem necessárias nos equipamentos, sem que, caiba à concessionária, ressarcimentos quaisquer ou indenizações, por parte da concedente.</p>
<p><b>43.</b> Ausência de limpeza e higienização da área principal (e adjacência) de manipulação e confecção de alimentos, apresentando piso sujo, vidraça encardida, mesa com acúmulo de resíduos, e, restos de comida não acondicionados devidamente para descarte.</p>	<p>Item 9.22 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.38 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.46 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial</p>	<p>1. A concessionária deverá proceder a limpeza e higienização da área principal de manipulação e confecção de alimentos e adjacência, mantendo mesas e balcões, assim como o piso e vidraças sempre limpos, evitando que restos de comida fiquem expostos sem acondicionando adequado em cestos de lixo.</p>

<p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório Fotográfico – Anexo II – fotos 71, 81, 84, 85, 86 e 87.</p> <p><b>Consequências:</b> Contaminação de alimentos.</p>	<p>n.º 003/2014. Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014. NR – 9 Riscos Ambientais Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995. Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	
<p><b>44.</b> Instalação e mangueira do registro de gás irregular. Apresentando ferrugem do encanamento e mangueira envelhecida e com sujeira impregnada.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório Fotográfico – Anexo II – foto 71.</p> <p><b>Consequências:</b> Risco de incêndio e/ou explosão (devido à presença de gás GLP no recinto).</p>	<p>Item 9.22 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014. Item 9.46 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014. Item 9.47 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014. Item 2.3.13 do contrato emergencial n.º 003/2014. Item 7.1 do contrato emergencial n.º 003/2014. Item 7.2 do contrato emergencial n.º 003/2014. Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014. NR – 9 Riscos Ambientais Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995. Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>1. A concessionária deverá proceder a verificação do estado da instalação de gás e efetuar os devidos ajustes: verificação do prazo de validade da mangueira de gás, assim como retirada da ferrugem do encanamento.</p> <p>2. Promover as adaptações que se fizerem necessárias à execução dos serviços, desde que mantidos os padrões de acabamento do espaço concedido, sem que, caiba à concessionária, ressarcimentos quaisquer ou indenizações, por parte da concedente. O projeto elaborado para as adaptações deverá ser submetido, previamente, à avaliação e a aprovação da concedente.</p>
<p><b>45.</b> Utensílios (painéis e equipamentos) de execução dos serviços com ausência de limpeza e higienização adequada, apresentando gorduras incrustadas na superfície interna e externa.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório Fotográfico – Anexo II – fotos 73, 75, 76, 78 e 79.</p> <p><b>Consequências:</b> Contaminação de alimentos.</p>	<p>Item 9.22 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014. Item 9.23 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014. Item 9.30 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014. Item 9.46 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014. Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014. NR – 9 Riscos Ambientais Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995. Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>1. A concessionária deverá promover a devida limpeza e higienização dos utensílios (painéis e equipamentos) utilizados na execução dos serviços. Nestes, a gordura deverá ser retirada com produto adequado e, se for necessário, efetuar a substituição dos mesmos.</p> <p>2. Promover as adaptações que se fizerem necessárias à execução dos serviços, sem que, caiba à concessionária, ressarcimentos quaisquer ou indenizações, por parte da concedente.</p>
<p><b>46.</b> Sistema de exaustão da área principal de manipulação e confecção de alimentos ineficiente (temperatura e sensação térmica alta no ambiente). Ausência de limpeza e higienização do sistema.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório Fotográfico – Anexo II – fotos 74 e 80.</p> <p><b>Consequências:</b> Excesso de calor no ambiente. Risco à saúde dos funcionários. Contaminação de alimentos.</p>	<p>Item 9.22 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014. Item 9.23 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014. Item 9.33 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014. Item 9.34 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014. Item 2.3.6 do contrato emergencial n.º 003/2014. Item 2.3.13 contrato emergencial n.º 003/2014. NR – 9 Riscos Ambientais NR – 15 Insalubridade. NBR 14518 – Sistemas de Ventilação para Cozinhas Industriais</p>	<p>1. A concessionária deverá providenciar a adequação necessária do sistema de exaustão, visando obter conforto operacional e salubridade, segurança contra incêndio e controle antipolvente atmosférico.</p> <p>2. A concessionária poderá colocar um ar refrigerado na área principal de manipulação e confecção de alimentos.</p> <p>3. Promover as adaptações que se fizerem necessárias à execução dos serviços, desde que mantidos os padrões de acabamento do espaço concedido, sem que, caiba à concessionária, ressarcimentos quaisquer ou indenizações, por parte da concedente. O projeto elaborado para as adaptações deverá ser submetido, previamente, à avaliação e a aprovação da concedente.</p>



	Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995. Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.	
<p><b>47.</b> Prateleiras para suporte de utensílios, usadas na execução dos serviços, com ausência de limpeza e higienização.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório Fotográfico – Anexo II – foto 77.</p> <p><b>Consequências:</b> Contaminação de alimentos.</p>	<p>Item 9.22 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.34 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.46 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 2.3.13 contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>NR – 9 Riscos Ambientais</p> <p>Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995.</p> <p>Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>1. A concessionária deverá providenciar a limpeza e higienização das prateleiras ou substituí-las, se for o caso.</p> <p>2. Promover as adaptações que se fizerem necessárias à execução dos serviços, sem que, caiba à concessionária, ressarcimentos quaisquer ou indenizações, por parte da concedente.</p>
<p><b>48.</b> Espátula que misturava o preparo do arroz (durante a realização da visita técnica) foi colocada em local inapropriado, sem a devida higiene (superfície apresentando gordura incrustada).</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório Fotográfico – Anexo II – foto 78.</p> <p><b>Consequências:</b> Contaminação de alimentos.</p>	<p>Item 9.22 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.23 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.25 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.46 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>NR – 9 Riscos Ambientais</p> <p>Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995.</p> <p>Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>1. A concessionária deve seguir as boas práticas de manipulação de alimentos vigente, de modo a garantir a qualidade higiênico-sanitária.</p> <p>2. A concessionária deverá providenciar para que todos os funcionários tenham comprovadamente participado de treinamento específico na sua área de atuação.</p>
<p><b>49.</b> Acondicionamento de hortifruti (verduras e legumes) em local inapropriado: abaixo do balcão principal de manipulação e preparo dos alimentos, armazenados em organizadores envelhecidos e com ausência de limpeza e higienização, e, com presença de ferrugem. Algumas hortaliças (repolho) encontravam-se diretamente no piso do chão e ao lado do cesto de lixo.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório Fotográfico – Anexo II – fotos 82 e 83.</p> <p><b>Consequências:</b> Contaminação de alimentos.</p>	<p>Item 9.22 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.25 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.30 Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.46 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>NR – 9 Riscos Ambientais</p> <p>Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995.</p> <p>Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>1. A concessionária deve seguir as boas práticas de manipulação de alimentos vigente, de modo a garantir a qualidade higiênico-sanitária.</p> <p>2. A concessionária deverá providenciar para que todos os funcionários tenham comprovadamente participado de treinamento específico na sua área de atuação.</p>
<p><b>50.</b> Área adjacente interna, localizada dentro da área principal de manipulação e preparo dos alimentos, encontra-se com acúmulo de materiais descartáveis. Apresenta ausência de</p>	<p>Item 9.22 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.38 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial</p>	<p>1. A concessionária deverá proceder a limpeza e higienização da área, evitando acúmulo de material descartável no recinto.</p>

<p>limpeza e higienização.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório Fotográfico – Anexo II – fotos 84, 85 e 86.</p> <p><b>Consequências:</b> Contaminação de alimentos.</p>	<p>n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.46 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>NR – 9 Riscos Ambientais</p> <p>Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995.</p> <p>Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	
<p><b>51.</b> Equipamento para assar carnes (localizado na porta principal de acesso do restaurante) encontra-se envelhecido, com presença de ferrugem e gordura incrustada na superfície.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório Fotográfico – Anexo II – fotos 88 e 89.</p> <p><b>Consequências:</b> Contaminação de alimentos.</p>	<p>Item 9.22 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.23 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.30 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.46 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 2.3.6 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>NR – 9 Riscos Ambientais</p> <p>Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995.</p> <p>Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>1. A concessionária deverá providenciar a limpeza e higienização do equipamento ou substituí-lo, se for o caso.</p> <p>2. Promover as adaptações que se fizerem necessárias à execução dos serviços, sem que, caiba à concessionária, ressarcimentos quaisquer ou indenizações, por parte da concedente.</p>
<p><b>52.</b> Área adjacente (externa) da área principal de manipulação e preparo dos alimentos encontra-se com acúmulo de objetos para descarte, acúmulo de sujeira, acúmulo de água parada, presença de gordura e fungos (na caixa de gordura), e, ausência de limpeza e higienização.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório Fotográfico – Anexo II – fotos 90, 91, 92, 93, 94 e 95.</p> <p><b>Consequências:</b> Contaminação de alimentos. Proliferação de animais daninhos. Risco de contaminação por <i>Aedes aegypti</i> devido ao acúmulo de água parada. Risco de acidente.</p>	<p>Item 9.22 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.38 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.43 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.44 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.45 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.46 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 2.3.13 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>NR – 9 Riscos Ambientais</p> <p>Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995.</p> <p>Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>1. A concessionária deverá proceder a limpeza e higienização da área, evitando acúmulo de objetos para descarte no local, sendo os mesmos descartados em conformidade com a legislação vigente para eliminação de resíduos sólidos.</p> <p>2. A concessionária deverá realizar periodicamente, até o último dia do prazo contratual, uma limpeza geral das caixas de gordura localizadas nas áreas de serviço.</p> <p>3. A concessionária deverá prover medidas para prevenir o ingresso, abrigo, estabelecimento e proliferação de pragas ao longo de todas as instalações onde alimentos são manipulados e armazenados. Essas medidas devem ser tomadas em conjunto com uma empresa controladora de pragas devidamente autorizada pelo órgão de vigilância local.</p> <p>4. A concessionária deverá realizar dedetização e desratização a cada 30 (trinta) dias, ou períodos inferiores, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita no final do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral, no fim de semana, para retirada dos insetos mortos e asseio das instalações.</p>

<p><b>53.</b> Área adjacente (externa) da entrada principal de acesso ao restaurante encontra-se sem a devida limpeza e higienização.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório Fotográfico – Anexo II – fotos 40, 41 e 89.</p> <p><b>Consequências:</b> Contaminação de alimentos.</p>	<p>Item 9.22 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.38 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.46 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 2.3.13 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>NR – 9 Riscos Ambientais</p> <p>Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995.</p> <p>Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>1. A concessionária deve seguir as boas práticas de manipulação de alimentos vigente, de modo a garantir a qualidade higiênico-sanitária.</p>
<p><b>54.</b> Foram evidenciadas no Relatório de Autoavaliação Institucional do IFAM – ano 2013, críticas dos discentes do Campus Manaus Centro, no que tange aos preços praticados na cantina e restaurante, sendo estes considerados elevados. Foi observado ainda, críticas com relação a qualidade das refeições.</p> <p>Obs.: Foram disponibilizados questionários no Q-Acadêmico para os discentes no período de 27.11.2013 a 17.01.2014.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Relatório de Autoavaliação Institucional do IFAM – ano 2013 (fls. 48; 49; 50; 51; 55).</p> <p><b>Consequências:</b> Dificuldade na acessibilidade financeira dos alunos para a compra de lanches e refeições no restaurante, em função dos preços praticados.</p>	<p>Item 9.8 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995.</p> <p>Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>1. A concedente deve observar se os preços praticados no espaço físico da concessão são os que foram pactuados em contrato.</p> <p>2. Para contratos futuros, quando da elaboração do edital, analisar de forma objetiva a perspectiva da capacidade de pagamento dos discentes, levando-se em consideração os preços praticados no mercado na área educacional.</p> <p>3. A concedente deverá cumprir integralmente o pactuado, e, nos próximos contratos, atentar para a observância da cláusula de avaliação da qualidade dos produtos e serviços. A designação do fiscal de contrato não exime a Administração Pública, através de seu ordenador de despesa, de acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, visto ser ela a responsável pela autorização do pagamento.</p> <p>4. A concessionária deverá elaborar os cardápios (serlf service e prato feito) <u>mensalmente</u> e encaminhá-los à nutricionista do IFAM para aprovação prévia e deverão ficar afixados na porta de entrada do refeitório.</p> <p>5. A avaliação da qualidade dos produtos e serviços da empresa responsável pela cantina e restaurante poderá ser elaborada em conjunto com a nutricionista do IFAM e englobar o maior número possível de estudantes e servidores, dos três turnos, de modo a obter um diagnóstico mais consistente tanto para a concedente do espaço como para a concessionária.</p> <p>6. O fiscal de contrato deverá anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato e cientificar a Administração (o gestor de contrato) acerca dos fatos observáveis.</p> <p>7. Em hipótese alguma o fiscal de contrato poderá se omitir diante de impropriedades e/ou irregularidades, sendo sua, também, a responsabilidade pelo fiel cumprimento das cláusulas contratuais.</p> <p>8. Observar a sugestão da Comissão Própria de Avaliação – CPA, item 7 (f. 43)</p>

		do Relatório de Autoavaliação Institucional do IFAM – ano 2013.
<p><b>55.</b> O preposto da empresa M.A.F. Carlos Júnior – ME, Contrato Emergencial n.º 003/2014, de acordo com o fiscal do contrato, impôs resistência verbal a fiscalização realizada no dia 27.05.2014 na cantina e no restaurante do CMC. O fiscal foi convidado a se retirar do ambiente sendo desrespeitado no exercício de sua função.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Memo. n.º 25-SETOR DE SAÚDE/CMC/IFAM/2014, de 20 de maio de 2014. Memo. n.º 27-SETOR DE SAÚDE/CMC/IFAM/2014, de 28 de maio de 2014. Termo de Notificação de Ocorrência n.º 01, de 27 de maio de 2014.</p> <p><b>Consequências:</b> Ataque as cláusulas pactuadas em contrato. Desrespeito à legislação vigente no que tange ao direito líquido e certo da Administração Pública de fiscalizar os contratos que mantém com terceiros na prestação de seus serviços.</p>	<p>Item 10.7 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014. Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995. Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>1. Recomendamos o afastamento do preposto da empresa M.A.F. Carlos Júnior – ME, Contrato Emergencial n.º 003/2014 visto que, o preposto ou qualquer empregado ligado à concessionária que der causa a resistência de fiscalização ou que adote postura inconveniente ou incompatível no exercício das funções que lhe foram atribuídas deverá de imediato ser afastado da função. A concessionária não pode em hipótese alguma impor resistência ao poder-dever da Administração Pública de fiscalizar os contratos que mantém com a mesma.</p>
<p><b>56.</b> No interior dos equipamentos de refrigeração foram identificados baldes plásticos identificados como “peixe” contendo óleo de frituras já utilizado e guardado para reaproveitamento.</p> <p><b>Fonte da constatação:</b> Memo. n.º 25-SETOR DE SAÚDE/CMC/IFAM/2014, de 20 de maio de 2014. Memo. n.º 27-SETOR DE SAÚDE/CMC/IFAM/2014, de 28 de maio de 2014. Termo de Notificação de Ocorrência n.º 01, de 27 de maio de 2014.</p> <p><b>Consequências:</b> Risco à saúde de alunos e servidores, em função da ingestão de alimentos nocivos ao consumo e com alto teor de gordura saturada.</p>	<p>Item 8.3.2 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.5 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.51 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014. Lei 8.987, de 13 de fevereiro de 1995. Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.</p>	<p>1. Quando da preparação dos alimentos, o óleo de fritura, após o término da preparação, deverá ser descartado em local apropriado, não podendo a concessionária, em hipótese alguma, reutilizar esse produto.</p>

#### Quadro D – RECOMENDAÇÕES GERAIS

Constatação	Critério	Recomendação
<p><b>57.</b> Vide constatações: 6; 14; 17; 18; 21; 22; 23; 24; 25; 26; 31; 35; 36; 37; 38; 39; 40; 41; 42; 43; 45; 47; 48; 49; 50; 51; 52; 53.</p>	<p>Item 8.3.2 do Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014.</p> <p>Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p>	<p>1. A concessionária deverá ter produtos oferecidos na lanchonete e no restaurante que atendam às exigências nutricionais e sanitárias adequadas. Produtos com excesso de gordura, açúcar ou sódio, assim como condições de preparo ou</p>

		armazenamento inadequados ou má qualidade da matéria-prima, deverão ser retirados de comercialização pela própria concessionária, pela nutricionista do IFAM e/ou pelo fiscal do contrato.
<b>58.</b> Vide constatações: 14; 41; 43; 49; 50; 52; 53.	Item 9.4 Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014. Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.	1. A concessionária deverá efetuar o acondicionamento do lixo em sacos plásticos próprios e perfeitamente lacrados e retirá-los diariamente de acordo com as normas sanitárias vigentes, em horário estabelecido pela Administração.
<b>59.</b> Vide constatações: 17; 23; 24; 25; 26; 37; 41; 49.	Item 9.21 Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014. Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.	1. A concessionária deverá 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, zelando sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matérias-primas adequadas, observando o padrão de qualidade, quanto aos critérios organolépticos (cor, cheiro, sabor), higiênicos-sanitários e nutricionais.
<b>60.</b> Vide constatações: 17; 22; 23; 24; 25; 26; 31; 37; 38; 40; 41; 43; 49; 51.	Item 9.22 Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014. Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.	1. A concessionária deverá manter, durante a execução do contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos exigidas, disponibilizando todo ferramental necessário para a execução dos serviços, apresentando, sempre que solicitado, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados.
<b>61.</b> Vide constatações: 14; 31; 48; 49.	Item 9.25 Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014. Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.	1. A concessionária deverá providenciar para que todos os funcionários tenham comprovadamente participado de treinamento específico na sua área de atuação.
<b>62.</b> Vide constatações: 12; 15; 19; 20; 28; 29; 32; 35; 42; 44; 45; 46; 47; 51.	Item 9.28 Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014. Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.	1. A concessionária deverá fornecer todo o material necessário ao perfeito funcionamento do restaurante e cantina.
<b>63.</b> Vide constatações: 11; 17; 22; 23; 24; 25; 26; 31; 35; 37; 41; 42; 49.	Item 9.30 Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014. Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.	1. A concessionária deverá garantir que todos os mantimentos, carnes, verduras e temperos sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada primando pela qualidade dos produtos e serviços contratados.
<b>64.</b> Vide constatações: 11; 12; 15; 16; 20; 28; 29; 30; 32; 34; 38; 44; 46; 52.	Item 9.33 Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014. Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.	1. A concessionária deverá cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, responsabilizando-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítimas seus empregados quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade.

<p><b>65.</b> Vide constatações: 15; 30; 32; 44.</p>	<p>Item 9.34 Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014. Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p>	<p>1. A concessionária deverá responsabilizar-se pelo provimento de todo o material necessário a manutenção das instalações do restaurante e da cantina.</p>
<p><b>66.</b> Vide constatações: 23; 24; 25; 26; 31; 35; 42.</p>	<p>Item 9.41 Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014. Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p>	<p>1. A concessionária deverá manter os equipamentos de refrigeração em condições adequadas de higiene e de 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>
<p><b>67.</b> Vide constatações: 15; 30; 32; 34.</p>	<p>Item 9.47 Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014. Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p>	<p>1. A concessionária deverá arcar com as despesas de substituições, remanejamento ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras.</p>
<p><b>68.</b> Vide constatações: 14; 17; 22; 23; 31; 36; 38; 39; 41; 48; 49.</p>	<p>Item 9.54 Projeto Básico integrante do contrato emergencial n.º 003/2014. Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p>	<p>1. A concessionária deverá cumprir o Manual de Boas Práticas de Manipulação para serviços de Alimentação – restaurante.</p>
<p><b>69.</b> Vide constatações: 13; 18; 21; 29; 40; 43; 45; 46; 47; 50; 51; 52; 53.</p>	<p>Item 2.3.26 do contrato emergencial n.º 003/2014. Item 9.5 do contrato emergencial n.º 003/2014.</p>	<p>1. A concessionária deverá manter as dependências da cantina/restaurante limpas, sendo obrigatória a lavagem diária de pisos, utensílios e equipamentos de maneira a preservar as condições de uso do local.</p>

## Dos procedimentos

A metodologia dos trabalhos de auditoria no Instituto federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – IFAM, Campus Centro - CMC, baseou-se nos seguintes critérios de análise:

- a) Inicialmente foi realizada uma inspeção “in loco” com os auditores internos junto ao Campus Centro para realização do Relatório Fotográfico nos espaços físicos da Lanchonete e do Restaurante;
- b) Análise dos processos relacionados à concessão de uso:
  - ✓ Processo n.º 23042.001034/2012-79 – Contrato Emergencial n.º 004/2012
  - ✓ Processo n.º 23042.001442/2012-24 – Concorrência n.º 01/2013
  - ✓ Processo n.º 23042.000124/2014-16 – Contrato Emergencial n.º 003/2014
- c) Análise do material levantado e início das constatações e recomendações;
- d) Emissão de Requerimento de Informações quando se fizer necessário para aprofundar o tema relacionado;
- e) Entrevista com o fiscal do contrato. Elaboração de um questionário subjetivo acerca de suas atividades desenvolvidas com relação ao contrato.

## Das limitações à auditoria

No que tange as limitações para o desenvolvimento da auditoria de conformidade na **Gestão em Licitações e Contratos do Campus Centro**, cita-se:

- a) Limitação encontrada: Demora na disponibilização dos documentos necessários e solicitados por esta AUDIN. Com relação ao **Requerimento de Informações n.º 01-AUDIN/IFAM/2014, de 07 de abril de 2014** o Processo n.º 23042.1442/2012 da CONCORRÊNCIA n.º 01/2013 não estava sendo localizado. A justificativa relatada foi devido à mudança da Pró-Reitoria de Administração para a nova sede da Reitoria do IFAM e os processos ainda se encontrarem dispostos na antiga sede. No dia 28 de abril de 2014, foi entregue o processo referente à concorrência citada anteriormente.
- b) Limitação encontrada: Falha na comunicação interna da Instituição. O **Requerimento de Informações n.º 004-AUDIN/IFAM/2014, de 30 de abril de 2014** foi encaminhado eletronicamente para o Gabinete do Diretor Geral do CMM. O mesmo tinha o fulcro de avisar a respeito das visitas que poderiam ocorrer até 30 de maio de 2014 na cantina e restaurante do CMC e, também, solicitando agendamento de entrevista com a nutricionista (fiscal do contrato). Ocorre que, devido à demora no agendamento da entrevista, a mesma foi agendada pela própria auditora interna – relatora dos trabalhos. Durante a entrevista com a nutricionista Roberta Flores Marquezine, esta mencionou que ainda não havia sido comunicada pelo Gabinete do Diretor Geral do CMM acerca do requerimento supra.
- c) Limitação encontrada: O **Requerimento de Informações n.º 007-AUDIN/IFAM/2014, de 27 de maio de 2014** foi encaminhado eletronicamente para o Gabinete do Diretor Geral do CMM solicitando a apresentação da licença sanitária da empresa M.A.F. Carlos Júnior – ME correspondente ao endereço de suas atividades junto ao Campus Manaus Centro, bem como todos os comprovantes de pagamentos da concessão de uso realizados nos dois contratos emergenciais. Ocorre que, em resposta, foi encaminhado a esta

AUDIN o Memo. n.º 154-GAB/DG/CMC/IFAM, de 29 de maio de 2014 no qual solicita dilatação de prazo por mais 05 (cinco) dias úteis. Após esse prazo o Memo. n.º 161-GAB/DG/CMC/IFAM, de 04 de junho de 2014 recebido por esta AUDIN continha o Demonstrativo de Pagamento da Empresa M.A.F. Carlos Júnior – ME. Contudo, a versão é extremamente deficitária e simplória, não detalhando com precisão os pagamentos referentes ao Contrato Emergencial n.º 004/2012 e Contrato Emergencial n.º 003/2014. Houve, ainda, e, principalmente, ausência de informações com relação ao período entre os respectivos contratos emergenciais, no qual a empresa ficou sem cobertura contratual, mas utilizando-se do espaço físico da cantina e restaurante no CMC.

## **Dos benefícios estimados**

A Auditoria na Gestão de Licitações e Contratos com ênfase na concessão de uso do espaço físico da cantina e restaurante do CMC tem por objetivo geral obter um diagnóstico da situação e corroborar para que a gestão, em eventuais desvios, se adequa a legislação em vigor, assim como verificar, também, quanto à concessionária, se os sistemas de segurança dos alimentos que a mesma utiliza estão implementados de forma a garantir a segurança alimentar apresentando higiene adequada e qualidade dos produtos e serviços prestados, sempre sob a supervisão de um nutricionista, de modo que o cardápio do restaurante e os produtos oferecidos na cantina tenha como base uma alimentação saudável evitando, assim, doenças crônicas como diabetes, pressão arterial alta, colesterol e triglicérides altos. Possui por objetivos específicos, no que tange ao aspecto qualitativo, proporcionar um impacto social positivo para os alunos e servidores do campus ao oferecer uma proposta de melhoria no ambiente, no atendimento ao usuário e no oferecimento de produtos e serviços com higiene e qualidade adequadas. No aspecto quantitativo pretende-se atingir, com os resultados obtidos após a auditagem, um público de 911 (novecentos e onze) discentes do Campus Manaus Centro, distribuídos entre 10 (dez) cursos de nível superior que foram entrevistados durante a elaboração do Relatório de Autoavaliação Institucional referente ao ano de 2013, no qual houveram críticas acerca dos serviços prestados na área de alimentação.

É o Relatório.

AUDITORIA FEDERAL DE CONTROLE INTERNO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS, em Manaus (AM), 13 de junho de 2014.

Relatora do Trabalho:

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

Apoio:

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



Supervisão:

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

*Em ato continuo encaminhe-se ao Conselho Superior do IFAM e ao Magnífico Reitor do IFAM, para conhecimento e deliberação quanto a implementação das recomendações exaradas.*