

## **INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 002/2017**

APROVA A MATRIZ DE RISCOS E CONTROLES – MRC, APLICÁVEL AOS PROCESSOS DE GESTÃO DOS PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR DOS ENTES FISCALIZADOS PELO TCEAL, DEFINE RESPONSABILIDADES PELA IMPLEMENTAÇÃO, EXECUÇÃO E AVALIAÇÃO DAS ATIVIDADES DE CONTROLE, BEM COMO CRITÉRIOS PARA A ELABORAÇÃO E O MONITORAMENTO DE PLANO DE AÇÃO, VISANDO EFETIVAR E/OU APERFEIÇOAR OS CONTROLES ADMINISTRATIVOS DAS ATIVIDADES E ACRESCENTA O ANEXO III - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, NA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 004/2010.

O **TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE ALAGOAS**, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo artigo 3º, da Lei nº 5.604, de 20 de janeiro de 1994 (Lei Orgânica do Tribunal de Contas do Estado de Alagoas), e artigos 6º, 39, inciso III, 172 e seguintes, do seu Regimento Interno; e,

**CONSIDERANDO** a obrigatoriedade da implantação e do funcionamento dos sistemas de controle interno na Administração Pública, decorrente dos artigos 31, 70 e 74 da Constituição Federal, do artigo 59 da Lei Complementar nº 101/2000, dos artigos 75 a 80 da Lei nº 4.320/1964 e do artigo 3º, da Lei nº 5.604, de 20 de janeiro de 1994 (Lei Orgânica do Tribunal de Contas do Estado de Alagoas);

**CONSIDERANDO** a importância dos controles internos administrativos para a boa gestão dos recursos públicos e o exercício da missão institucional do controle externo;

**CONSIDERANDO** a aprovação da Instrução Normativa nº 003/2011 e de seu Anexo I, em especial seu item XII - Educação;

**CONSIDERANDO** o compromisso do TCEAL com o desenvolvimento e oferecimento de metodologias e de capacitação dos controladores/auditores internos para que possam realizar auditorias de avaliação de controles internos administrativos e,

**CONSIDERANDO** que o TCEAL ofereceu oportunidade de capacitação em auditoria de “Avaliação de Controles Internos: Alimentação Escolar” aos servidores do Órgão Central de Controle de Sistema Interno - SCI dos municípios alagoanos;

**RESOLVE:**

**Art. 1º** Aprovar a Matriz de Riscos e Controles – MRC aplicável aos processos de gestão dos programas de alimentação e nutrição escolar dos entes fiscalizados pelo TCEAL, a qual define as atividades relevantes, os objetivos, os riscos e as atividades de controle (Anexo Único).

**Parágrafo Único.** A MRC define o rol mínimo de atividades de controle aplicáveis aos processos de gestão dos programas de alimentação e nutrição escolar dos fiscalizados, cabendo aos gestores implementarem, além destes, outros controles oportunos e convenientes.

**Art. 2º** Para efeitos desta Instrução Normativa, consideram-se atividades relevantes dos programas de alimentação e nutrição escolar, em especial: o recebimento e a complementação financeira; a administração e a prestação de contas dos recursos aplicados; a elaboração dos cardápios; a aquisição e o armazenamento dos gêneros alimentícios; o preparo, a distribuição e o controle de qualidade dos alimentos e a avaliação das refeições.

**Art. 3º** São objetivos dos programas de alimentação e nutrição escolar: contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos saudáveis dos estudantes, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que supram as suas necessidades nutricionais durante o período em que permanecem na escola.

**Art. 4º** Cabe aos gestores dos entes implementar e garantir, de forma contínua e permanente, a eficácia das atividades de controle definidas na MRC, visando mitigar os riscos associados às atividades relevantes.

**Art. 5º** Quando constatadas deficiências pelas Unidades Executoras - UE definidos na MRC, os gestores dos entes deverão elaborar um Plano de Ação com objetivo de implementá-los, efetivá-los e/ou aperfeiçoá-los.

**§ 1º** O Plano de Ação deverá ser elaborado com base nos resultados da auditoria de avaliação de controles internos administrativos dos programas de alimentação e nutrição escolar realizada pelo Órgão Central de Controle de Sistema Interno - SCI do ente.

**§ 2º** O Plano de Ação deverá evidenciar, no mínimo, as atividades de controle a serem efetivadas ou aperfeiçoadas, as ações vinculadas a cada atividade de controle, os responsáveis por cada ação, o prazo previsto para o início e término das ações e a situação ou status das ações (não iniciada, em andamento, atrasada ou finalizada).

§ 3º O responsável pelo Órgão Central do SCI deverá monitorar de maneira efetiva a execução do Plano de Ação, devendo verificar se as ações serão implementadas nos prazos previstos pelos gestores do ente.

§ 4º O Plano de Ação deverá ser encaminhado ao TCE-AL na carga semestral do Sistema SICAP referente ao mês de sua elaboração, através do Anexo III.

**Art. 6º** Cabe ao responsável pelo Órgão Central do SCI do ente avaliar o funcionamento dos controles internos administrativos implementados pelos gestores, devendo verificar, além da conformidade, a eficiência, a eficácia e a efetividade das atividades de controle definidas na MRC.

**Art. 7º** Quando requisitado pelo TCEAL ou por iniciativa própria, o responsável pelo Órgão Central do SCI deverá incluir em seu planejamento, a realização de auditoria de avaliação dos controles internos administrativos dos programas de alimentação e nutrição escolar.

§ 1º A avaliação dos controles internos administrativos pelas Unidades Executoras dos programas de alimentação e nutrição escolar deverá ter como referência a metodologia de avaliação adotada pelo TCE-AL, apresentada aos Controladores Internos.

§ 2º As deficiências constatadas pelo Órgão Central do SCI nos controles internos administrativos dos programas de alimentação e nutrição escolar deverão ser evidenciadas e apontadas em relatório de auditoria específico, que apresentará à gestão recomendações para corrigir as falhas e implementar as atividades de controles previstas na MRC, devendo ser encaminhado ao TCEAL na carga semestral do SICAP referente ao mês de sua conclusão, através do anexo III.

§ 3º O Órgão Central do SCI deverá monitorar a implementação das recomendações do relatório específico de auditoria e analisar as providências adotadas pela gestão em capítulo próprio do parecer e Anexo III semestral do Controle Interno a ser elaborado e encaminhado junto com o ACCI.

**Art. 8º** A responsabilização em face das deficiências detectadas nos controles internos administrativos dos programas de alimentação e nutrição escolar deverá ser avaliada de forma individualizada, observando-se as competências dos agentes públicos envolvidos.

**Parágrafo Único.** O titular do Órgão Central do SCI somente deverá ser responsabilizado quando as deficiências nos controles internos administrativos dos programas de alimentação e nutrição escolar decorrerem de conduta vinculada às competências precípuas da UCI, especialmente quanto à avaliação da conformidade, da eficácia, da eficiência e da efetividade dos controles.

**Art. 9º** Incluir no Módulo da Análise Conclusiva do Controle Interno aprovado através da Instrução Normativa 004/2010, a remessa do Parecer elaborado e subscrito pelo Órgão Central do SCI e o Anexo III – Alimentação Escolar, aprovados na presente Instrução Normativa.

**Art. 10** Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Sala das Sessões do Tribunal de Contas do Estado de Alagoas, em Maceió, 08 de agosto de 2017.

**ROSA MARIA RIBEIRO DE ALBUQUERQUE FREITAS**  
Conselheira-Presidente - **Ausente**

**MARIA CLEIDE COSTA BESERRA**  
Conselheira Vice-Presidente – **Presidindo a Sessão**

**FERNANDO RIBEIRO TOLEDO**  
Conselheiro Corregedora-Geral

**OTÁVIO LESSA DE GERALDO SANTOS**  
Conselheiro Diretor da Escola de Contas - **Relator**

**ANSELMO ROBERTO DE ALMEIDA BRITO**  
Conselheiro - Ouvidor

**RODRIGO SIQUEIRA CAVALCANTE**  
Conselheiro

**ALBERTO PIRES ALVES DE ABREU**  
Conselheiro-Substituto

**ANEXO ÚNICO**

**MATRIZ DE RISCOS E CONTROLES – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

**1 - Atividade: Coordenação das ações de alimentação escolar.**

**Objetivo:** Assegurar que as atividades de coordenação das ações de alimentação escolar sejam realizadas por nutricionista habilitado, devidamente vinculado ao setor de alimentação escolar da Secretaria de Educação e cadastrado no Sistema de Cadastro de Nutricionista da Alimentação Escolar (SINUTRI).

<b>Risco</b>	<b>Controle Interno Sugerido</b>
Coordenação e realização de ações da alimentação escolar por profissionais não habilitados.	Existência de nutricionista Responsável Técnico pelo PNAE, vinculado ao setor de alimentação escolar.
	Parâmetro numérico mínimo de nutricionistas em conformidade com a Resolução CFN nº 465/2010.

**2 - Atividade: Elaboração do Cardápio.**

**Objetivo:** Garantir que os alimentos utilizados na alimentação escolar sejam adequados para suprir as necessidades nutricionais dos alunos.

<b>Risco</b>	<b>Controle Interno Sugerido</b>
Preparo e fornecimento de merenda escolar que não atenda a necessidade nutricional dos alunos (cardápios).	Elaboração de estudos de perfil epidemiológico dos alunos atendidos, identificando aqueles com obesidade, desnutrição, diabetes, hipertensão, etc.
	Elaboração de Fichas Técnicas de Preparo – FTP.
	Cardápio elaborado por nutricionista da Entidade Executora a partir das FTP's, adaptado para atender alunos com necessidades nutricionais específicas.
	Realização de treinamentos para merendeiras para utilizar a FTP, a fim de padronizar a preparação da merenda.

<b>3 - Atividade: Educação Alimentar e nutricional.</b>	
<b>Objetivo:</b> Estimular a adoção voluntária de práticas e escolhas alimentares saudáveis.	
<b>Risco</b>	<b>Controle Interno Sugerido</b>
Desconhecimento de práticas e escolhas alimentares saudáveis, comprometendo a boa saúde e a qualidade de vida do aluno.	Realização de cursos, palestras, oficinas culinárias, teatros, gincanas, jogos a todos os atores envolvidos na alimentação escolar.
	Realização de hortas escolares pedagógicas e inclusão do tema “alimentação saudável” no currículo escolar.

<b>4 - Atividade: Realização de teste de Aceitabilidade.</b>	
<b>Objetivo:</b> Assegurar uma alimentação saudável e aceita pelos alunos.	
<b>Risco</b>	<b>Controle Interno Sugerido</b>
Fornecimento de alimentos da merenda escolar com alta rejeição pelos alunos.	Aplicação de teste de aceitabilidade do cardápio, planejado e coordenado pelo nutricionista da Entidade Executora.

<b>5 - Atividade: Disponibilização de Recursos Financeiros.</b>	
<b>Objetivo:</b> Garantir a disponibilização de recursos financeiros para execução das atividades da Alimentação Escolar.	
<b>Risco</b>	<b>Controle Interno Sugerido</b>
Recursos insuficientes para execução PNAE.	Realização de aporte tempestivo de recursos financeiros por parte da Entidade executora.
	Atuação efetiva do CAE na verificação dos aportes financeiros pela EEx.

<b>6 - Atividade: Movimentação financeira dos recursos descentralizados para a conta do PNAE.</b>	
<b>Objetivo:</b> Utilização adequada dos recursos para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao programa.	
<b>Risco</b>	<b>Controle Interno Sugerido</b>
Execução financeira dos recursos de forma irregular.	Existência de manuais com normas e procedimentos, prevendo período de realização da conciliação bancária, formas de movimentação financeira, responsáveis por movimentação dos recursos, atesto, conferência dos documentos da liquidação.
	Conciliação bancária da conta realizada por setor diverso.

<b>7 - Atividade:</b> Padronização de especificações mais comuns.	
<b>Objetivo:</b> Garantir que as aquisições observem o princípio da padronização.	
Risco	Controle Interno Sugerido
Contratações sem padronização das especificações dos gêneros alimentícios, levando a multiplicidade de esforços para realizar contratações semelhantes, com consequente esforço desnecessário para elaborar especificações da contratação	Padronização de especificações dos gêneros alimentícios com apoio das diversas Unidades do Município, para uso da equipe de planejamento da contratação nas licitações do PNAE.

<b>8 - Atividade:</b> Programação de compras de gêneros alimentícios.	
<b>Objetivo:</b> Garantir a disponibilidade dos alimentos previamente selecionados nas quantidades adequadas e no tempo oportuno para atender às necessidades dos alunos.	
Risco	Controle Interno Sugerido
Estimativa de quantidade de gêneros alimentícios sem conhecimento da demanda real dos alunos, impedindo a disponibilização da quantidade necessária de alimentos ao público alvo do PNAE.	Elaboração de pauta, lista ou relação de compras pelo nutricionista, com demonstração do cálculo efetuado para estimar as quantidades dos gêneros alimentícios a serem adquiridos.

<b>9 - Atividade:</b> Normatização de critérios para pesquisa de preços.	
<b>Objetivo:</b> Garantir que as pesquisas de preços reflitam os preços praticados no mercado.	
Risco	Controle Interno Sugerido
Coleta insuficiente de preços de gêneros alimentícios, levando as estimativas sem embasamento, resultando na aceitação de preços acima do preço de mercado.	Elaboração de normativo estabelecendo procedimento consistente para elaboração de estimativas de preço, a fim de orientar as equipes de planejamento das contratações da Unidade, inclusive nos casos de contratações diretas e adesões a atas de registro de preço. Capacitar os servidores envolvidos no processo de elaboração de pesquisas de preços na entidade.

<b>10 - Atividade:</b> Aquisição de alimentos da Agricultura Familiar.	
<b>Objetivo:</b> Fomentar a Agricultura Familiar na região, promovendo o desenvolvimento da atividade agrícola de maneira sustentável.	
Risco	Controle Interno Sugerido
Impedimento de acesso dos agricultores familiares às compras das Entidades Executoras - EEx.	Articulação entre os atores sociais (EEx, controle social, secretaria de agricultura, etc) para fomentar aquisições de no mínimo 30% da agricultura familiar pela EEx.
	Mapear os produtos da agricultura familiar local na Secretaria de Agricultura, EMATER local ou nas organizações da agricultura familiar, para facilitar sua inclusão nos cardápios.

<b>11 - Atividade:</b> Recebimento dos gêneros alimentícios.	
<b>Objetivo:</b> Assegurar que as atividades de estocagem, segurança e conservação dos alimentos sejam realizadas de forma adequada.	
Risco	Controle Interno Sugerido
Recebimento de alimentos em desconformidade com as especificações do objeto e com a proposta da contratada.	Existência de Comissão/servidor com formação técnica designada para recebimento dos alimentos, apoiada em instrumentos adequados para recebimento do objeto, objetivando avaliar as especificações, prazos de validade, data de entrega, etc.

<b>12 - Atividade:</b> Armazenamento, Controle e Distribuição.	
<b>Objetivo:</b> Assegurar que as atividades de estocagem, segurança e conservação dos alimentos sejam realizadas de forma adequada	
Risco	Controle Interno Sugerido
Perda, alteração da qualidade e desvio de gêneros alimentícios em função de problemas na infraestrutura das escolas (cozinha e estoque).	Estrutura física do local de armazenamento (Estoque) em conformidade com boas práticas para serviços de alimentação (RDC Anvisa nº 216/2004)
	Estrutura física do local de preparo das refeições (cozinha) em conformidade com boas práticas para serviços de alimentação (RDC Anvisa nº 216/2004).



<b>13 - Atividade:</b> Controle de Estoque.	
<b>Objetivo:</b> Assegurar a estrutura necessária para realizar o controle de estoque dos gêneros alimentícios.	
Risco	Controle Interno Sugerido
Falta de informações gerenciais do estoque de gêneros alimentícios.	Utilização de sistema informatizado de controle de estoque dos gêneros alimentícios ou controle manual.

<b>14 - Atividade:</b> Distribuição dos alimentos do depósito central para as escolas.	
<b>Objetivo:</b> Garantir a entrega dos alimentos tempestivamente para preparação da merenda escolar.	
Risco	Controle Interno Sugerido
Demora na distribuição dos alimentos (do depósito central para as escolas)	Disponibilidade de veículos em quantidade adequada para o transporte de alimentos para as escolas.

<b>15 - Atividade:</b> Elaborar manual de normas e procedimentos do PNAE.	
<b>Objetivo:</b> Garantir normas e padrões na execução das atividades.	
Risco	Controle Interno Sugerido
Realização das atividades do PNAE sem atender ao princípio da padronização (manuais e listas de verificação), levando a erros nas atividades e retrabalho, podendo resultar em danos ou atos ilegais.	Elaboração de um manual de normas definindo os procedimentos a serem adotados na execução das principais atividades relacionadas ao PNAE na Unidade, com especial destaque para: (i) procedimento de conferência no recebimento dos alimentos no depósito central e nas escolas; (ii) procedimento de devolução para o fornecedor (no caso do depósito) e para o depósito central (no caso das escolas); (iii) controle de estoque; (iv) definição do papel do fiscal do contrato; (v) novas obrigações da secretaria de controle interno (ou órgão equivalente); (vi) regras relacionadas à higiene da cozinha e do local de armazenamento; (vii) regras relacionadas ao armazenamento correto dos alimentos; (viii) frequência da visita da nutricionista às escolas; (ix) obrigatoriedade da utilização das fichas técnicas de preparo e sua disponibilização nas cozinhas; (x) periodicidade e forma de atuação da vigilância sanitária no controle de qualidade dos alimentos.

<b>16 - Atividade:</b> Inventário Físico.	
<b>Objetivo:</b> Assegurar que a quantidade de alimentos encontrada nas prateleiras coincide com a quantidade registrada nos controles.	
Risco	Controle Interno Sugerido
Saldo físico real de estoque de gêneros alimentícios em desacordo com os registros de saldo e movimentação nas planilhas e sistemas informatizados.	Realização de inventários de acordo com cada situação específica, com vista a fornecer subsídios para a avaliação e controle gerencial dos gêneros alimentícios.

<b>17 - Atividade:</b> Elaboração e entrega da prestação de contas.	
<b>Objetivo:</b> Prestar contas dos recursos do PNAE recebidos da União a título de complementação.	
Risco	Controle Interno Sugerido
Prestação de contas incompleta, imprecisa ou intempestiva.	Existência de check-list ou fluxo definindo os atos necessários à elaboração completa e tempestiva da prestação de contas no Sistema de Gestão de Prestação de Contas (SiGPC-Online)
	Revisão independente dos documentos da prestação de contas por servidor diverso do responsável por sua elaboração.

<b>18 - Atividade:</b> Arquivo da prestação de contas.	
<b>Objetivo:</b> Guarda e conservação da prestação de contas do PNAE.	
Risco	Controle Interno Sugerido
Perda/extravio/furto dos processos/documentos relativos ao PNAE.	Estrutura física e tecnológica adequada para guarda dos documentos da prestação de contas do PNAE.

<b>19 - Atividade:</b> Composição e Estrutura do CAE.	
<b>Objetivo:</b> CAE com composição adequada para zelar pela qualidade dos alimentos oferecidos e acompanhar a aceitação dos cardápios pelos escolares.	
Risco	Controle Interno Sugerido
Inobserância do percentual de participação entre representantes do governo e da sociedade civil na composição do CAE e estrutura inadequada.	Estrutura adequada de recursos humanos, financeiros, materiais e tecnológicos.
	Atas de reunião do CAE evidenciando a participação efetiva de todos os segmentos representados.

<b>20 - Atividade:</b> Atuação e Funcionamento do CAE.	
<b>Objetivo:</b> CAE atuando efetivamente na fiscalização da execução do PNAE.	
<b>Risco</b>	<b>Controle Interno Sugerido</b>
"Captura" do CAE por interesses políticos locais, comprometendo sua efetiva atuação.	Atas de Reunião e Parecer do CAE evidenciando efetiva atuação.
	Elaboração do Regimento Interno do CAE.
	Capacitação periódica dos conselheiros.

**Análise Conclusiva do Controle Interno – ACCI**  
**ANEXO III – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

**Nome da Entidade:** \_\_\_\_\_

**CNPJ:** \_\_\_\_\_

**UNIDADE GESTORA:** \_\_\_\_\_

- 1) Existência de nutricionista Responsável Técnico pelo PNAE, vinculado ao setor de alimentação escolar? ( ) SIM ( ) NÃO
- 2) Parâmetro numérico mínimo de nutricionistas em conformidade com a Resolução CFN nº 465/2010? ( ) SIM ( ) NÃO
- 3) Elaboração de estudos de perfil epidemiológico dos alunos atendidos, identificando aqueles com obesidade, desnutrição, diabetes, hipertensão, etc?  
Elaboração de Fichas Técnicas de Preparo – FTP? ( ) SIM ( ) NÃO
- 4) Cardápio elaborado por nutricionista da Entidade Executora a partir das FTP's, adaptado para atender alunos com necessidades nutricionais específicas? ( ) SIM ( ) NÃO
- 5) Realização de treinamentos para merendeiras para utilizar a FTP, a fim de padronizar a preparação da merenda? ( ) SIM ( ) NÃO
- 6) Realização de cursos, palestras, oficinas culinárias, teatros, gincanas, jogos a todos os atores envolvidos na alimentação escolar? ( ) SIM ( ) NÃO
- 7) Realização de hortas escolares pedagógicas e inclusão do tema “alimentação saudável” no currículo escolar? ( ) SIM ( ) NÃO
- 8) Aplicação de teste de aceitabilidade do cardápio, planejado e coordenado pelo nutricionista da Entidade Executora? ( ) SIM ( ) NÃO
- 9) Realização de aporte tempestivo de recursos financeiros por parte da Entidade executora?  
( ) SIM ( ) NÃO
- 10) Atuação efetiva do CAE na verificação dos aportes financeiros pela EEx?  
( ) SIM ( ) NÃO
- 11) Existência de manuais com normas e procedimentos, prevendo período de realização da conciliação bancária, formas de movimentação financeira, responsáveis por movimentação dos recursos, atesto, conferência dos documentos da liquidação? ( ) SIM ( ) NÃO
- 12) Conciliação bancária da conta realizada por setor diverso? ( ) SIM ( ) NÃO
- 13) Padronização de especificações dos gêneros alimentícios com apoio das diversas Unidades do Município, para uso da equipe de planejamento da contratação nas licitações do PNAE?  
( ) SIM ( ) NÃO

- 14) Elaboração de pauta, lista ou relação de compras pelo nutricionista, com demonstração do cálculo efetuado para estimar as quantidades dos gêneros alimentícios a serem adquiridos?  
( ) SIM ( ) NÃO
- 15) Capacitação dos servidores envolvidos no processo de elaboração de pesquisas de preços na entidade? ( ) SIM ( ) NÃO
- 16) Articulação entre os atores sociais (EEx, controle social, secretaria de agricultura, etc) para fomentar aquisições de no mínimo 30% da agricultura familiar pela EEx? ( ) SIM ( ) NÃO
- 17) Mapeamento dos produtos da agricultura familiar local na Secretaria de Agricultura, EMATER local ou nas organizações da agricultura familiar, para facilitar sua inclusão nos cardápios?  
( ) SIM ( ) NÃO
- 18) Existência de comissão/servidor com formação técnica designada para recebimento dos alimentos, apoiada em instrumentos adequados para recebimento do objeto, objetivando avaliar as especificações, prazos de validade, data de entrega, etc? ( ) SIM ( ) NÃO
- 19) Estrutura física do local de armazenamento (Estoque) em conformidade com boas práticas para serviços de alimentação (RDC Anvisa nº 216/2004)? ( ) SIM ( ) NÃO
- 20) Estrutura física do local de preparo das refeições (cozinha) em conformidade com boas práticas para serviços de alimentação (RDC Anvisa nº 216/2004)? ( ) SIM ( ) NÃO
- 21) Utilização de sistema informatizado de controle de estoque dos gêneros alimentícios ou controle manual? ( ) SIM ( ) NÃO
- 22) Disponibilidade de veículos em quantidade adequada para o transporte de alimentos para as escolas? ( ) SIM ( ) NÃO
- 23) Manual de Normas de procedimento de conferência no recebimento dos alimentos no depósito central e nas escolas? ( ) SIM ( ) NÃO
- 24) Manual de Normas de procedimento de devolução para o fornecedor (no caso do depósito) e para o depósito central (no caso das escolas)? ( ) SIM ( ) NÃO
- 25) Manual de Normas de controle de estoque? ( ) SIM ( ) NÃO
- 26) Manual de Normas de definição do papel do fiscal do contrato? ( ) SIM ( ) NÃO
- 27) Manual de Normas de novas obrigações da secretaria de controle interno (ou órgão equivalente)?  
( ) SIM ( ) NÃO
- 28) Manual de Normas de regras relacionadas à higiene da cozinha e do local de armazenamento?  
( ) SIM ( ) NÃO

