

## **Nota Técnica nº 005/2019/CGM-AUDI**

São Paulo, 19 de março de 2019.

**Assunto:** Análise da qualidade do leite em pó fornecido pela empresa Tangará Importadora e Exportadora S/A (CNPJ nº 39.787.056/0001-73) para o Programa Leve Leite da Prefeitura de São Paulo.

---

### **SUMÁRIO EXECUTIVO**

1. Em atendimento à Ordem de Serviço nº 004/2019, a presente Nota Técnica apresenta as conclusões da análise de documentação referente à Ata de Registro de Preços nº 07/SME/CODAE/2016 (Processo Administrativo nº 2015.0242.314-2), quanto à aquisição de leite em pó pela Prefeitura de São Paulo, especificamente quanto aos lotes 1, 2, 4, 5, 6, 8, 10, sendo todos vencidos pela empresa Tangará Importadora e Exportadora (CNPJ nº 39.787.056/0001-73), localizada na Rodovia Darly Santos, 2.500, Km 2,5 – Araçás – Vila Velha - ES, com a precíua finalidade de avaliação dos controles instituídos pela Secretaria Municipal de Educação - SME para averiguação da qualidade do produto fornecido pela empresa, em seus aspectos microbiológicos, microscópicos, sensoriais e físico-químicos.

---

### **INFORMAÇÃO**

2. Em 15/10/2018, esta Controladoria Geral do Município de São Paulo recebeu o Ofício nº 1.159/2018/SE-MAPA, originário do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, cujo conteúdo versava sobre denúncia de irregularidades, adulteração e fraude no leite em pó fornecido por várias empresas em licitações governamentais, em especial, em relação ao Programa Leve Leite da Prefeitura de São Paulo e apresentava alegações de prejuízos econômicos, alteração do valor nutricional dos produtos e concorrência desleal entre as empresas.

3. A parte principal do conteúdo trazido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA referia-se à empresa Tangará Importadora e Exportadora S/A (CNPJ nº 39.787.056/0001-73), que teria vencido a *“maior licitação de leite em pó do Brasil a preços extremamente baixos, na faixa de R\$12,60 (doze reais e sessenta centavos) o quilo”*, de modo que, conforme alegado, o valor sequer seria suficiente para cobrir o custo do leite mais o processamento, transporte e impostos. Além disso, haveria a possibilidade de uso pela empresa Tangará de *“leite em pó importado de mais baixo valor, ou mesmo suspeita de fraude com entrega de outro produto de baixa qualidade/prazos de vencimento adiantados”*, que inclusive poderia nem ser leite em pó do tipo integral.

**Coordenadoria de Auditoria Geral**

Rua Libero Badaró, 293 – 23º andar – Edifício Conde Prates – CEP 01009-900

4. Mais especificamente, a empresa Tangará poderia perpetrar possível fraude por meio de três formas, quais fossem:

a) Usar suas duas unidades industriais, uma no município de Estrela/RS e outra em Vila Velha/ES, com dedicação exclusiva ao fornecimento demandado pela Prefeitura de São Paulo de, aproximadamente, duas mil toneladas mensais de leite em pó em detrimento aos outros processos industriais desenvolvidos comercialmente pela empresa. Entretanto, essa situação seria inviável do ponto de vista econômico, tendo em conta que a margem de lucro seria menor caso esse cenário ocorresse;

b) Comprar leite em pó importado de menor qualidade ou com data de validade próxima ao vencimento a preços mais baixos e misturá-lo com o produto legal adquirido nacionalmente, fracionando-o na planta de Vila Velha, provocando uma “*perda de rastreabilidade*” dos compostos originais dos pacotes finais de entrega.

c) Usar o produto chamado “*fat filled*”, fornecido por empresas estrangeiras, sendo este um composto lácteo de estrutura físico-química contendo 25% de proteína e 26% de gordura, muito semelhante ao padrão original exigido pela municipalidade, porém com uso de gordura vegetal em detrimento da animal, possibilitando a ocorrência de fraude e a perda de qualidade do produto, fato que apenas poderia ser constatado por meio de exames laboratoriais específicos de gordura.

### **Providências adotadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)**

5. Em consulta ao Processo Eletrônico SEI nº 21028.009469 enviado a esta Controladoria pelo MAPA, verifica-se que, entre os dias 21 e 24 de agosto de 2017, foi realizada auditoria *in loco*, em estabelecimento, localizado em Vila Velha/ES, da empresa Tangará, por auditores fiscais agropecuários federais. O procedimento de auditoria teve como resultado o Relatório de Auditoria nº 001/4350/17, onde foram verificadas diversas “não conformidades” originadas pela perda de controle em várias etapas do processo de fabricação de leite em pó, sendo que isso acarretou na suspensão da habilitação da empresa para exportação até que houvesse regularização do referido controle. Além disso, cabe mencionar também que foram lavrados, pelo MAPA, Autos de Infração contra a empresa Tangará.

6. Quanto ao relatório supramencionado, destacam-se os seguintes apontamentos:

“

**6.1 Item 4.2 Higiene Industrial e Operacional**

6.1.1 grande quantidade de poeira no piso, sobre as embalagens dos produtos, paredes, equipamentos e utensílios, inclusive na sala de fabricação do 3º pavimento, onde há produto sem embalagem;

**Coordenadoria de Auditoria Geral**

Rua Libero Badaró, 293 – 23º andar – Edifício Conde Prates – CEP 01009-900

6.1.2 presença de acúmulo de poeira e sujidades no piso, paredes e sobre as embalagens de matéria prima, ingredientes e produtos nos diferentes setores (armazém seco, frigorífico e produção)

**6.2 Item 6 Procedimentos Sanitários Operacionais**

6.2.1 a sala de fabricação do 3º pavimento (produto exposto) não possui sistema de pressão positiva e ar filtrado. O colaborador necessita passar sobre ou sob a esteira para acessar o local de trabalho;

6.2.2 os ingredientes (premix) são depositados diretamente sobre o piso, na sala de pesagem

**6.3 Item 7 Controle de Matéria Prima, ingredientes e material de embalagem**

6.3.1 estocagem de ingredientes em desacordo com as condições estabelecidas no rótulo (temperatura e umidade)”;

6.3.2 as matérias primas e produtos destinados a alimentação animal não são lançado no mapa SIGSIF;

6.3.3 utilização de leite em pó com características sensoriais anormais, realizando a mistura de vários lotes e diferentes proporções com objetivo de ajustar características organolépticas indesejáveis no produto final;

6.3.4 não foram apresentados controles previstos na IN 49/2006 (que regulamenta a identidade e qualidade de óleos vegetais refinados)

**6.4 Item 8 Controle de temperaturas**

6.4.1 depósito de ingredientes não possui controle de temperatura e umidade, apesar de armazenar produtos onde constam no rótulo exigências de temperatura e umidade.

**6.5 Item 9 Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle**

6.5.1 as máquinas de envase são abertas (com constatação de inseto morto e sujidades no cilindro de suporte da embalagem), não havendo nenhum mecanismo para prevenir ou eliminar eventual contaminação

**6.6 Item 10 Análises Laboratoriais**

6.6.1 não possui cronograma de envio de amostra de produtos para análises em laboratório externo”

6.6.2 “diante da constatação de resultados não conformes para estafilococos coagulase positiva, a empresa envia amostra para laboratório credenciado para confirmação do resultado e decisão quanto à destinação do produto

**6.7 Item 11 Controle de formulação de produtos e combate a fraude**

6.7.1 o prazo de validade dos compostos lácteos é de 12 meses, entretanto são utilizados ingredientes com prazo de validade inferior a 12 meses

6.7.2 os ingredientes da gordura vegetal em pó (xarope de glicose, caseinato, emulsificantes, dióxido de silício e citrato trissódico) adicionada aos produtos da marca Purelac não constam em sua composição

6.7.3 utilização de mix vitamínico com validade até 05/05/2018 para produção de leite em pó integral rico em ferro e ACD com validade até 22/08/2017

6.7.4 a empresa compra leite em pó integral de vários fornecedores nacionais e importados em embalagem de 25Kg e fraciona ou produz o composto lácteo com a utilização de mistura de vários lotes do mesmo produto (com características sensoriais alteradas) tendo como critério de decisão a avaliação sensorial para formulação da mistura de lotes

”.

7. Diante do exposto, em 21/09/2017, foi estabelecido Plano de Ação, cujo objetivo foi a correção das inúmeras irregularidades identificadas no decorrer da auditoria realizada pelo MAPA, compreendendo: medidas preventivas propostas ou realizadas, respectiva data de resultado e verificação (para identificar o seu atendimento ou não) e rubrica do servidor da equipe do Serviço de Inspeção Federal responsável.

**Coordenadoria de Auditoria Geral**

Rua Libero Badaró, 293 – 23º andar – Edifício Conde Prates – CEP 01009-900

8. Já o Memorando nº 134, que teve como base os resultados das auditorias realizadas nas fábricas de laticínios relacionadas à empresa Tangará, apresentou a seguinte conclusão:

*“Considerando a comprovação de aquisição de matéria-prima importada pelas empresas auditadas para a fabricação de leite em pó. Considerando a evidência de prática do uso de leite em pó importado e o prolongamento de sua data de validade por meio de reembalagem e a afixação de data de validade superior no produto em relação à data de validade da matéria-prima.*

*Considerando a possibilidade de venda de leite em pó de 3 (Jacira Alimentos, Emifor e Nutriway Foods) das 4 empresas auditadas para a unidade da empresa denunciada em Vila Velha/ES, baseado nos mapas de comercialização para o estado do Espírito Santo.*

*Podemos concluir que a denúncia é fundamentada, caso seja comprovado que realmente houve comercialização de leite em pó importado "nacionalizado" de todas ou parte das 3 empresas para unidade da Tangará Importadora e Exportadora S/A em Vila Velha/ES. Ou seja, que a empresa denunciada participou e venceu as licitações de programa governamental público do Estado de São Paulo, usando leite em pó importado, mesmo que mascarado como uma matéria-prima nacional, infringindo a Instrução Normativa nº 11/1999, e provavelmente, um produto de menor valor, devido ao fato de estar vencido ou com data muito próxima do vencimento.*

*É recomendado que investigações sejam efetuadas na referida unidade da empresa denunciada para que seja averiguada a concordância dos achados no local com as considerações levantadas no presente relatório.”(Grifo Nosso)*

9. Ante os referidos documentos, verifica-se a suma importância dada pelo MAPA à denúncia e, por conseguinte, a adoção das consequentes ações fiscalizatórias, produzindo, principalmente, um grande prejuízo econômico para a empresa Tangará, consubstanciado pelos autos de infração, e principalmente, pela suspensão da mesma da lista de empresas habilitadas para exportação. Essa relevância e zelo pelo controle de qualidade depreendidos no âmbito federal, embasam o posicionamento desta equipe de auditoria sobre a necessidade do planejamento e execução de ações desta natureza também pela Prefeitura de São Paulo, visto o volume e o destaque da política pública do Programa Leve Leite ao desencadear fiscalizações não apenas repressivas, mas também preventivas, de modo a não esperar qualquer demanda externa, a fim de que fosse verificada a conformidade da execução de seus contratos.

**Principais tópicos da Ata de Registro de Preços nº 07/SME/CODAE/2016 relativos ao controle de qualidade do produto fornecido pela contratada**

---

10. Em 11/03/2016, foi assinada a Ata de Registro de Preços nº 07/SME/CODAE (Processo Administrativo nº 2015.0242.314-2), cujo objeto consistia no fornecimento de leite em pó integral para o Programa Leve Leite, com expectativas de consumo segundo os lotes:

**Tabela I – Lotes Ata de Registro de Preços nº 07/SME/CODAE**

Lote	Estimativa/Mês	Preços/Kg
1	37.500 Kg	R\$ 12,54

**Coordenadoria de Auditoria Geral**

Rua Libero Badaró, 293 – 23º andar – Edifício Conde Prates – CEP 01009-900

2	112.500 Kg	R\$ 12,54
4	150.000 Kg	R\$ 12,50
5	105.000 Kg	R\$ 12,78
6	315.000 Kg	R\$ 12,78
8	405.000 Kg	R\$ 12,69
10	480.000 Kg	R\$ 12,70
<b>Total: 1,605 mil toneladas mensais</b>		

11. A Ata menciona, em seu item 6, as diretrizes relativas ao controle de qualidade a ser exercido pela Prefeitura do Município de São Paulo:

**“6. Controle de qualidade**

6.1. Os aspectos referentes ao controle de qualidade deverão seguir as especificações descritas no Anexo II do Edital, parte integrante desta Ata.

6.2. **Conforme estabelecido no Anexo II do Edital**, caso as características ou qualidade do produto não correspondam às exigências requeridas, a remessa será devolvida, a qualquer tempo, caso em que, a critério da CODAE, a contratada poderá ser notificada para substituí-la no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, sem qualquer ônus para a administração, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

6.2.1. Nos casos de remessas/lotos em que eventualmente for constatado (em qualquer período dentro do seu prazo de validade, inclusive durante o armazenamento) qualquer problema que comprometa a qualidade do alimento, incluindo a presença de insetos vivos (em qualquer fase do seu desenvolvimento, como larvas, traças, entre outros), a CONTRATADA deverá providenciar a retirada e substituição desses alimentos contaminados do Centro de Distribuição da CODAE com urgência, em prazo que será estabelecido pela Contratante.

6.3. No caso de troca ou reposição do produto, a detentora assumirá a responsabilidade pelos custos da análise e também da armazenagem, os quais incluem: transporte, carga, descarga, estocagem e movimentação, relativos ao período em exame, que deverão ser pagos pelo fornecedor por meio de recolhimento de DAMSP a ser emitido pela CODAE.

6.3.1. Na hipótese acima, a SME comunicará à Secretaria Municipal de Finanças, para que não seja efetuado o respectivo pagamento da mercadoria à detentora, até que seja atestado o novo recebimento pela CPRA.”

12. Ainda, no que concerne o Anexo II, a Ata dispõe o seguinte:

**“Anexo II: Controle de qualidade do produto**

**I. INTRODUÇÃO**

1. **Todos os lotes adquiridos por SME/ DAE para compor os Programas de Alimentação deverão ser inspecionados e analisados antes de sua entrega** por um dos laboratórios enquadrados nas condições abaixo:

- Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura; ou
- Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura; ou
- Laboratórios que apresentem acreditação das análises/ensaios pelo INMETRO segundo as normas vigentes ABNT NBR ISO/IEC 17025 ou ABNT NBR ISO/IEC 17043 (ou outras que vierem a ser aprovadas), válidas e atualizadas; ou
- Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais

2. Até 30 (trinta) dias contados a partir da primeira entrega, e quando solicitadas, a qualquer tempo, a CONTRATADA deverá apresentar uma via original ou cópia reprográfica autenticada do Certificado de Análises e Ensaios de Embalagem, emitido(s) por laboratório da Rede Oficial do Ministério da Saúde, habilitado ou credenciado por este órgão para análise e controle de embalagens, ou Instituições de Pesquisa.

3. **Para cada lote de produto entregue**, a CONTRATADA deverá apresentar, antes da entrega:

**Coordenadoria de Auditoria Geral**

Rua Libero Badaró, 293 – 23º andar – Edifício Conde Prates – CEP 01009-900

3.1 Declaração assinada pelo Responsável Técnico do Estabelecimento Fabricante e pelo Responsável Legal da CONTRATADA de que a matéria prima láctea utilizada(s) no(s) lote(s) entregue atende à Instrução Normativa nº 11, de 09/09/99 do M.A.A. A qualquer momento, segundo critérios estabelecidos pelo DAE, a CONTRATADA poderá ser solicitada a apresentar Planilha de Controle de Rastreabilidade, com o objetivo de identificar os fornecedores da matéria prima utilizada para a produção do leite em pó.

3.2. Uma via original, ou cópia reprográfica autenticada em cartório, do Laudo de Inspeção e do Laudo de Análises Laboratoriais emitidos por um dos laboratórios enquadrados no item 1 deste Anexo.

3.3. A inspeção e a colheita de amostras do lote para Análises Laboratoriais previstas nos subitens 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 e 3.5 do Anexo I deverão ser procedidas na Empresa Fabricante.”

13. Ademais, a Ata apresenta, em seu Anexo I, as seguintes características gerais que deve possuir o leite em pó fornecido pela empresa contratada:

**“3.1 SENSORIAIS:**

- a) aspecto: pó uniforme, sem grumos
- b) cor: branco amarelado
- c) odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido.

**3.2 FÍSICO-QUÍMICAS:**

- a) Gordura: mínimo de 26,0% em peso
- b) Umidade: máximo de 3,5% em peso
- c) Proteína: mínimo de 25,0% em peso
- d) Caseína: mínimo de 20,0% em peso
- e) Glicídios redutores (em lactose): mínimo de 37,0% em peso
- f) Resíduo mineral fixo: máximo de 6% em peso
- g) Índice de Solubilidade (mL): máximo de 1,0
- h) Acidez titulável: (ml NaOH 0,1N/10g de sólidos não gordurosos): máx. 18,0
- i) Partículas queimadas: máximo Disco B
- j) Amido: negativa
- k) Sacarose: negativa
- l) Maltodextrinas: negativa

O produto adicionado de lecitina deverá apresentar, além das características anteriores, as seguintes características:

- m) Lecitina: máximo de 5g/kg
- n) Umectabilidade máxima (s): 60
- o) Dispersabilidade (% m/m): 85

**3.3 MICROBIOLÓGICAS:**

Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 8D, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01, na seguinte conformidade:

- a) Bacillus cereus/g: máximo de 5 x 10<sup>3</sup>
- b) Coliformes a 45°C/g: máximo de 10
- c) Estafilococos coagulase positiva/g: máximo de 10<sup>2</sup>
- d) Salmonella sp/25g: Ausente

**3.4 MICROSCÓPICAS:**

3.4.1. Pesquisa de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas (indicativa de riscos à saúde humana e indicativa de falhas das Boas Práticas):

3.4.1.1 Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

3.4.1.2 Areia indicativa de falhas das Boas Práticas (não considerada indicativa de risco à saúde humana): máximo de 1,5% ou cinzas insolúveis em ácido

**Coordenadoria de Auditoria Geral**

Rua Libero Badaró, 293 – 23º andar – Edifício Conde Prates – CEP 01009-900

3.4.1.3 Ácaros mortos indicativo de falhas das Boas Práticas (não considerada indicativa de risco à saúde humana): máximo de 5 na alíquota analisada e metodologia AOAC/FDA

NOTA: Matérias estranhas eventualmente detectadas deverão ser claramente descritas no laudo analítico.

**3.5 COMPLEMENTARES**

a) Aflatoxinas: máximo de 5,0 µg/kg de M 1.

b) Índice de CMP (método HPLC ou CLAE): máximo de 30 mg/litro”

14. Cumpre ressaltar que a Ata traz as seguintes disposições quanto à possibilidade de, **por iniciativa da Prefeitura de São Paulo**, serem realizadas as seguintes ações:

“14.4. Por determinação da CODAE, poderão ser realizadas visitas técnicas às empresas fornecedoras, por técnicos do Departamento de Alimentação Escolar, com a finalidade de avaliar as condições gerais de produção do alimento em questão, sendo que as despesas oriundas destas visitas deverão ser pagas pelas visitadas em até três dias úteis após a empresa ter recebido um comunicado oficial da respectiva visita.

14.6. A avaliação da qualidade por parte da administração não exclui a responsabilidade da Detentora e do fabricante pela qualidade do produto entregue.

**ANEXO I**

**3.7 OUTRAS ANÁLISES**

O DAE poderá, ainda, solicitar outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas, do material da embalagem ou do conteúdo líquido das embalagens, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre a origem, a composição, o estado higiênico-sanitário, material da embalagem primária, peso do produto nas embalagens primárias e/ou secundárias do produto, e/ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, e ainda, para quaisquer outras situações em que as análises forem pertinentes.

4.2 As análises laboratoriais, especificadas no subitem 3.7 do Anexo I do Edital poderão ser solicitadas a qualquer tempo, a critério da Contratante.

**ANEXO II**

5. O controle de qualidade do produto será efetuado sempre que os técnicos da SME/CODAE julgarem necessário, ficando a Contratada obrigada a providenciar novas análises laboratoriais que lhe forem solicitadas e a arcar com os custos envolvidos. A colheita das amostras poderá ocorrer nas dependências do Fabricante e/ou no(s) Centro(s) de Distribuição da CODAE.

9. A critério do Departamento de Alimentação Escolar e de acordo com o histórico dos registros de reclamações de qualidade dos atendidos pelo Programa Leve Leite, independentemente dos resultados da inspeção e das análises laboratoriais, serão colhidas amostras destinadas exclusivamente à avaliação técnica e/ou sensorial, não sendo consideradas amostras para reanálise laboratorial.

9.1 Neste caso, a coleta de amostras ocorrerá por meio de um documento interno de autorização de retirada, emitido pelos técnicos do Setor Leve Leite/ CPRA, descrevendo a justificativa de realização do procedimento.”

**Verificação quanto à entrega de laudos e exames laboratoriais e análise de conformidade em relação aos padrões de qualidade estabelecidos**

---

15. O laboratório responsável pelos laudos de inspeção, Cetal S/S Ltda. – Centro Tecnológico de Análise de Alimentos (CNPJ nº 05.253.717/0001-69), localizado na Rua Tenente Onofre Rodrigues

de Aguiar, 740 – Vila Industrial, Mogi das Cruzes, SP, estava, à época, credenciado pelo MAPA, nos termos da Portaria nº 79 de 15 de agosto de 2016 da Secretaria de Defesa Agropecuária, e atendia a todos os requisitos previstos na ARP nº 07/SME/CODAE/2016, estando em conformidade plena para fins de comprovação laboratorial em contratações com o setor público.

16. Em cumprimento a todo o previsto na ARP nº 07/SME/CODAE/2016, a contratada entregou, para cada lote, um Laudo de Inspeção e uma declaração assinada pelo Responsável Técnico e pelo Responsável Legal de que a matéria prima utilizada no lote entregue atendia à IN nº 11/99 do MAPA, bem como o respectivo Relatório de Ensaio e Comprovações de Avaliação de Rotulagem.

17. Ressalta-se que em nenhum dos laudos apresentados houve variações significativas dos padrões de qualidade estabelecidos pela ARP em tela, porém vale ressaltar que todas as amostras avaliadas foram enviadas para análise pela própria empresa Tangará ao laboratório Cetel, sem qualquer participação da Prefeitura de São Paulo. Cabe destacar que os laudos não apresentaram, como resultado, quaisquer inconsistências de qualidade, sejam elas físico-químicas, microscópicas, microbiológicas ou sensoriais.

18. Importante apontar que ante a Solicitação de Auditoria CGM/AUDI/DHMA (documento SEI: nº 014393465), foram entregues a esta equipe vários volumes de documentos físicos, todos relacionados à ARP nº 07/SME/CODAE, mais precisamente, divididos em: “Processo 2015-0.242.314-2”; “Recibos e Cronogramas de Entrega”; “Laudos de Inspeção”; “Declarações de Rastreabilidade da Matéria Prima” e “Pareceres Técnicos e Notificações à Contratada”. Foi constatado, porém, que tais grupos de documentos, apesar de volumosos, não estão inseridos em um único processo físico de maneira cronológica, conforme preconiza o Decreto nº 51.714, de 13 de agosto de 2010, que regulamenta a Lei nº 14.141, de 27 de março de 2006, que dispõe sobre o processo administrativo na Administração Pública Municipal. Por conseguinte, esta situação incide na apresentação de documentos reunidos, de forma segmentada, informalmente em volumes plásticos, não devidamente identificados e autuados, não numerados e resultando em um apanhado de papéis não organizados, dificultando a verificação da regularidade dos documentos relacionados aos lotes e respectivas conclusões, se as ações foram conformes ou se houve alterações no curso da execução da referida Ata de Registro de Preços. Ainda, tal prática evidencia efetivo descumprimento da legislação específica, possibilitando o cometimento de fraude documental.

**Análise quanto ao cumprimento de prazos e quantidades discriminadas na ARP nº  
07/SME/CODAE**

---

19. Foram analisados pela equipe de auditoria, os seguintes Processos Eletrônicos SEI de execução da ARP nº 07/SME/CODAE/2016 e seus respectivos períodos:

**Tabela II – Lista de Processos SEI analisados pela equipe de auditoria**



**Coordenadoria de Auditoria Geral**

Rua Libero Badaró, 293 – 23º andar – Edifício Conde Prates – CEP 01009-900

Período de Referência	Lotes 1 e 2	Lote 4	Lote 5 e 6	Lote 8	Lote 10
Maio/Agosto 2016	6016.2016/0001196-2	6016.2016/0001224-1	6016.2016/0001231-4	6016.2016/0001235-7	6016.2016/0001242-0
Setembro/Outubro 2016	6016.2016/0003659-0	6016.2016/0003670-1	6016.2016/0003672-8	6016.2016/0003674-4	6016.2016/0003684-1
Novembro/Dezembro 2016	6016.2016/0006825-5	6016.2016/0006828-0	6016.2016/0006829-8	6016.2016/0006832-8	6016.2016/0006834-4
Janeiro/Abril 2017	6016.2016/0014183-1	6016.2016/0014223-4	6016.2016/0014229-3	6016.2016/0014268-4	6016.2016/0014285-4
Outubro/Dezembro 2017	6016.2017/0022249-3	6016.2017/0022297-3	6016.2017/0022263-9	6016.2017/0022319-8	6016.2017/0022348-1

20. Cumpre salientar que foi examinado o Processo Eletrônico SEI nº 6016.2017/0001117-4, que versava sobre a compensação de leite em pó relativa ao lote 3 da ARP nº 08 (documento nº 1962361), uma vez que a empresa responsável por esse fornecimento não cumpriu com suas obrigações, tendo sido necessária a inclusão de um aditivo em relação ao quantitativo definido na ARP nº 07/SME/CODAE/2016, sendo que tal demanda foi prontamente atendida pela empresa Tangará e formalizado pelo parecer da Assessoria Jurídica da SME (documento nº 2469396).

21. Em suma, esta equipe de auditoria concluiu, no que tange ao cumprimento de prazos e quantidades de entrega, que a execução da Ata transcorreu de maneira satisfatória, apesar de várias notificações à contratada por recebimento de pacotes de leite em pó avariados, tendo sido tempestivamente repostos, inclusive com aplicação de multa, sendo que estes imbróglis não prejudicaram o andamento das agendas de distribuição e fornecimento à população do produto lácteo.

### **Análise das informações levantadas e dados coletados durante o trabalho de auditoria**

22. De maneira geral, a denúncia anônima original que desencadeou todos os procedimentos se mostrou procedente, sendo parcialmente viável sua verificação e resultando em impactos nas licitações vencidas pela empresa Tangará, como, por exemplo, a suspensão da mesma da lista de empresas credenciadas para fins de exportação, em virtude das irregularidades apontadas pelo MAPA. Cabe ressaltar que existem alguns fatos em que não há mais a possibilidade de execução de procedimentos de auditoria, como por exemplo, a avaliação da qualidade efetiva dos lotes de leite em pó entregues nos anos de 2016 e 2017, pois, atualmente, não se pode verificar a composição real dos compostos químicos presentes na composição do produto.

23. Destaca-se que, de fato, é uma quantidade expressiva de leite em pó fornecida pela empresa aos diversos órgãos federais, estaduais e municipais, sendo que este processo exige uma capacidade

operacional considerável de todas as plantas industriais no intuito de executar regularmente os respectivos contratos.

24. No que tange ao preço, devido ao alto volume e capacidade de processamento demonstrada, assim como apresentado nos resultados das auditorias realizadas pelo MAPA, não foi possível comprovar a denúncia (prevista no item 3 desta Nota Técnica) de que os preços praticados pela Tangará são “*extremamente baixos*” e “*não cobrem o seu custo*”, até porque, no decorrer da execução da ARP nº 07/SME/CODAE/2016 da Prefeitura de São Paulo, houve reajuste dos preços por quilo de leite em pó integral, tomando, a título de exemplo, o Termo Aditivo nº 3 da mencionada Ata de Registro de Preços, em que os preços praticados para entrega dos lotes estavam na faixa de R\$ 15,00 (quinze reais).

25. Importante ressaltar o elevado número de constatações relativas a inconformidades e inconsistências encontradas *in loco* pelos auditores federais agropecuários na empresa Tangará em Vila Velha/ES, conforme descrito no item 6 desta Nota Técnica. Tendo tal fato demonstrado a importância, conforme previsto no item 14.4 da ARP nº 07/SME/CODAE/2016, da iniciativa da Prefeitura de São Paulo, por meio da Secretaria Municipal de Educação, proceder com a realização de visitas técnicas às empresas fornecedoras de leite em pó, a fim de verificar a regularidade das operações e avaliação das condições sanitárias do local. No entanto, em todos os documentos enviados pela SME/CODAE à CGM, não constam quaisquer procedimentos do tipo, ou seja, ao longo de toda a execução da ARP citada, nenhum método de fiscalização *in loco* foi desencadeado pela Prefeitura de SP, apesar do grande volume e importância estratégica e social desta política pública.

26. Outro tópico, a ser considerado pela equipe de auditoria, foi a ausência de análise de amostras, por iniciativa da Secretaria, nos lotes de leite em pó entregues desde o início da execução do contrato, conforme possibilidade prevista no item 3.7 do Anexo I e item 9 do Anexo II da ARP nº 07/SME/CODAE/2016, ou seja, todas as análises laboratoriais que comprovam a qualidade do produto foram realizadas exclusivamente pela empresa Tangará, em amostras enviadas e escolhidas por ela própria, sendo que todos os laudos não apresentaram inconsistências significativas que pudessem comprometer quaisquer dos envolvidos neste certame. Sendo assim, pode-se concluir que os parâmetros de qualidade previstos no item 11 desta Nota Técnica foram formalmente cumpridos, entretanto devem ser avaliados e analisados conforme os argumentos expostos, ou seja, não é possível obter razoável segurança de que o leite em pó fornecido possuía de fato a qualidade acordada e prevista no instrumento contratual.

27. Em resumo, o relatório conclusivo elaborado pelos auditores do MAPA, apresentado mediante o Memorando nº 134/MAPA, apresenta informações graves que expõem irregularidades na qualidade do leite em pó fornecido à Prefeitura de São Paulo. No entanto, não podem ser apontados indícios comprobatórios que sustentam tais inconsistências, caso não haja uma

fiscalização própria, com uma periodicidade regular e um maior empenho da SME/CODAE em acompanhar, com mais proximidade, o controle de qualidade dos milhares de toneladas do produto fornecidos à população.

---

## CONCLUSÃO

28. Esta equipe de auditoria declara que não houve irregularidades na execução da Ata de Registro de Preços nº 07/SME/CODAE/2016, porém quando confrontada com as constatações apuradas pela auditoria realizada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, é possível afirmar que tal conformidade somente pode ser explicada por conta da omissão do dever de fiscalização da Prefeitura São Paulo, que não apresentou iniciativas fiscalizatórias nem efetuou quaisquer análises nos diversos lotes de leite em pó entregues pela fornecedora ao longo de todos esses anos.

**Recomendação 01:** Recomenda-se a Secretaria Municipal de Educação - SME que insira previsão expressa, nas próximas contratações relacionadas ao Programa Leve Leite, não somente da possibilidade como também da obrigatoriedade de serem realizadas fiscalizações in loco (com periodicidade razoável e de forma não previsível), análises laboratoriais específicas e de maior complexidade, a fim de comprovar, de maneira independente à contratada, a qualidade do leite em pó integral fornecido à Prefeitura de São Paulo e a composição química e biológica do tipo de gordura e proteína presentes no produto.

29. Por fim, esta equipe de auditoria sugere que as ações recomendadas sejam executadas de maneira aleatória e constante, buscando, como objetivo, que quaisquer pacotes pertencentes aos variados lotes possuam a mesma probabilidade de serem escolhidos para fins de auditoria, evitando uma possível preparação da contratada para as inspeções, com o objetivo de reduzir os riscos de fraude na composição do leite em pó e de minimizar os possíveis impactos gerados pelas irregularidades que venham a ser verificadas pelas futuras fiscalizações.

**Recomendação 02:** Recomenda-se a SME que, em respeito ao disposto no Decreto nº 51.714/2010, proceda com a inserção de todos os laudos laboratoriais associados ao controle dos produtos adquiridos sob o Programa Leve Leite nos autos do respectivo processo administrativo, de forma a garantir a transparência e a integridade das informações presentes nestes documentos.