UFGD Universidade Federal da Grande Dourados

Auditoria Interna

RELATÓRIO DE AUDITORIA N. 202201

AÇÃO DE AUDITORIA N. 3.1 DO PAINT/2022

Avaliação do processo de "Apoio à permanência do estudante – através do Restaurante Universitário" da UFGD

Dourados – MS, agosto de 2022.

Índice

1. Introdução....4
2. VISÃO GERAL DO OBJETO DE AUDITORIA....6
3. RESULTADOS DOS EXAMES....8
3.1 Inexistência de organograma e ausência de detalhamento na regulamentação de uso do RU....8
3.2 Ausência de descrição das atribuições de gestor e fiscais do contrato do RU no instrumento de designação e de indicação de substituto para cada um deles....10
3.3 Fiscalização técnica feita individualmente pelos fiscais indicados....12
3.4 Ausência de mecanismo de proteção ao conteúdo da caixa de mensagens disponível para manifestações dos usuários do RU....14
3.5 Inexistência de manual ou procedimentos para execução dos trabalhos pela equipe de gestão e fiscalização do contrato do RU....15
3.6 Comparação periódica entre o cardápio ofertado pela cessionária e o previsto no Termo de Referência do contrato do RU....18
3.7 Utilização de instrumentos próprios para medição do resultado como ferramenta de aferição da qualidade dos serviços prestados, produtos servidos, limpeza e higiene, forma e tempo de atendimento, bem como preços praticados no RU....19
3.8 Discrepância do quantitativo de refeições servidas no RU com os registros feitos pela cessionária....20
3.9 Realização de pesquisa de satisfação junto aos usuários do RU....22
3.10 Processos de pagamento inseridos de forma avulsa em sistema de acesso público – SIPAC....24
3.11 Utilização de informações não confiáveis para ateste de notas e pagamento da cessionária em relação ao número de refeições ofertadas no RU....25
3.12 Utilização de documento específico para anotação de ocorrências relacionadas às atividades do RU....27
3.13 Formalização de ocorrências pela equipe de gestão e fiscalização do contrato para a cessionária....28
3.14 Necessidade de manutenção periódica das instalações do prédio e de equipamentos do RU....29
3.15 Ampla e prévia divulgação do cardápio do RU aos usuários....36
3.16 Controle de estoque de gêneros alimentícios previstos no cardápio do RU feito por funcionários da cessionária....37

3.17 Inexistência de prevenção de riscos de segurança nas áreas de movimentação financeira do RU.....39
3.18 Insuficiência de medidas preventivas para controle integrado de vetores e pragas no RU.....40
3.19 Aderência parcial ao uso de equipamentos de proteção individual e crachás pelos funcionários do RU.....43
3.20 Destinação parcialmente adequada de resíduos orgânicos provenientes do RU.....44
3.21 Presença diária de nutricionista no RU para orientação e acompanhamento das atividades desenvolvidas pela equipe de trabalho.....47
3.22 Ausência de publicação do contato da equipe de gestão e fiscalização em local visível no RU.....48
4. RECOMENDAÇÕES E BENEFÍCIOS ESPERADOS.....49
4.1 Recomendações.....49
4.2 Sugestões/orientações.....51
4.3 Benefícios esperados.....51
5. CONSIDERAÇÕES COMPLEMENTARES.....52
6. DO ENCERRAMENTO E DO MONITORAMENTO.....53

Número: 202201 **Relatório de Auditoria** **Dourados – MS**

Unidade Auditada: Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis (PROAE) da Fundação Universidade Federal da Grande Dourados.

Objeto: Avaliação do processo de "Apoio à permanência do estudante – através do Restaurante Universitário" da UFGD.

1. Introdução

O Plano Anual de Atividades de Auditoria Interna do ano de 2022 (PAINT 2022) previu a realização de Ação de Controle nº 3.1, "Avaliação do Processo de 'Apoio à permanência do estudante – através do RU' da UFGD", vinculada ao Macroprocesso "Assistência Estudantil".

Esta ação de controle foi priorizada considerando o risco de

> "ausência de equipe multidisciplinar (com servidores da PRAD e PU) para elaboração do Termo de Referência – RU (falhas nas exigências do Edital de licitação); Descontinuidade do serviço em decorrência de falhas na execução. Risco de corte orçamentário. Fragilidade do sistema informatizado do RU, que não é seguro e fidedigno e permite lançamentos manuais. Podendo ocasionar pagamento errado do subsídio a empresa cessionária. Efetuar prestação de contas incorreta ao MEC, referente ao recurso PNAES, devido às falhas do sistema informatizado do RU e sua não integração aos demais sistemas informatizados da UFGD. Valor sem alterações ou atualização monetária. Licitação e contratação de empresas incapazes de executar o contrato. Baixa satisfação dos usuários (banheiro e atendimento aos discentes; filas para acessar o ambiente); Dano nos equipamentos. Não suspensão do contrato pela PRAD (em virtude da pandemia), conforme solicitação da cessionária do RU, poderá ocasionar desestímulo para a empresa cessionária, podendo acarretar a não renovação do contrato e a perda de saldo já empenhado no contrato. Reajustes dos preços das refeições (conforme IPCA ou IGPM citado no Termo de Referência) abaixo da realidade do mercado, e não repactuação do contrato pela PRAD, podendo impactar no desinteresse e não renovação de contrato pela

empresa cessionária do RU, com perda do saldo já empenhado e possível contrato emergencial"[1]

O presente trabalho é decorrente também de determinação do Tribunal de Contas da União (TCU), por meio do Acórdão nº 6.445/2019 – Segunda Câmara, que recomendou a realização de auditoria com o objetivo de verificar a gestão e controles internos dos Restaurantes Universitários.

A ação foi reprogramada para o PAINT/2022 devido à pandemia resultante do Coronavírus (Covid-19), que acarretou a suspensão das atividades presenciais na UFGD – por 2 anos – e, consequentemente, a paralisação das atividades do Restaurante Universitário – RU e suspensão contratual com a empresa responsável[2].

Os trabalhos transcorreram no período de 14.03 a 24.06.2022, por meio de análise e consolidação de informações coletadas junto à/s unidade/s auditada/s, em estrita observância às normas de auditoria aplicáveis ao Serviço Público Federal.

Durante o desenvolvimento desta ação, nenhuma restrição foi imposta para a execução dos trabalhos e estes foram conduzidos pela Matriz de Planejamento, elaborada com as seguintes questões de auditoria:

- 1. A UFGD possui estrutura de governança na gestão do RU (organograma, regimentos, normas, portarias e designações)?
- 2. A fiscalização do contrato do RU na UFGD é feita de forma adequada?
- 3. Os controles internos da UFGD, em relação ao RU, funcionam e são eficientes?

[1] Conforme PAINT/2022 – UFGD, disponível em: < https://files.ufgd.edu.br/arquivos/arquivos/78/AUDITORIA-INTERNA/Plano%20Anual%20/PAINT%202022.pdf >

[2] Conforme se verifica no Processo Administrativo n. 23005.005700/2019-64, que pode ser acessado pelo endereço eletrônico < https://sipac.ufgd.edu.br/public/jsp/portal.jsf >

- 4. Os processos encaminhados para a Auditoria Interna estão em formato eletrônico e disponíveis para consulta pública no módulo Pesquisa Pública?

As informações relativas ao trabalho foram obtidas por meio de Solicitações de Auditoria (SA´s) junto ao/s setor/es auditado/s, técnica de auditoria observação no RU e adoção de procedimentos complementares que viabilizaram a extração dos dados necessários ao cumprimento do objetivo proposto.

Todos os documentos e evidências relacionadas a essa ação de controle fazem parte dos Papéis de Auditoria e foram juntados ao Processo Administrativo nº 23005.009580/2022-70, disponível no SIPAC e armazenados na pasta da Audin, no servidor Galileu da UFGD. O resultado dessa análise será apresentado em capítulo específico deste relatório.

Desse modo, entende-se que a manutenção das boas práticas já empregadas pela Universidade favorecerá a melhoria na gestão e fiscalização do contrato do seu restaurante, apesar da necessidade de adoção de algumas medidas a fim de fortalecer procedimentos operacionais para acompanhamento da execução das atividades da cessionária, bem como para otimizar os controles internos utilizados pelo/s setor/es responsável/eis.

2. VISÃO GERAL DO OBJETO DE AUDITORIA

O Restaurante Universitário é um programa da Assistência Estudantil cuja finalidade é oferecer atendimento e alimentação de qualidade e nutricionalmente balanceada a toda comunidade acadêmica, contribuindo para a permanência e desenvolvimento integral dos estudantes na Instituição. O Programa é de responsabilidade da Divisão de Administração de Contratos e Estruturas da Assistência Estudantil (DICA) e da Subseção de Gestão de Alimentação Universitária, da Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis – PROAE[3].

[3] Conforme informações publicadas na página da Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis (PROAE) na internet, disponível em: < https://www.ufgd.edu.br/secao/restaurante-universitario-proae/index > Acesso em: 24.03.2022, às 10h07min

As atividades do RU são provenientes de celebração de contrato de cessão administrativa de espaço físico da UFGD destinado à exploração econômica de Restaurante Universitário, para fornecimento, a preços fixos, de refeições (almoço e jantar).

O atendimento no refeitório é feito de segunda-feira a sábado, das 10h30min às 14h, para almoço e das 18h às 21h, para jantar. O cardápio diário compõe-se de 2 variedades de salada, 3 tipos de prato principal (2 carnes e 1 opção vegetariana), 2 acompanhamentos quentes, arroz branco, arroz integral, feijão, suco e 2 tipos de sobremesa. O usuário poderá escolher 1 das opções de prato principal e 1 de sobremesa[4].

O restaurante se destaca como uma política importante de assistência estudantil na UFGD, uma vez que tem a finalidade de fornecer refeições de qualidade e em quantidade adequada a discentes economicamente vulneráveis e que estejam regularmente matriculados nos cursos presenciais de graduação da Universidade.

Os trabalhos de auditoria foram iniciados com a pesquisa sobre legislação e normativos relativos ao tema e, simultaneamente, foram solicitadas junto à PROAE, através da SA nº 3.1-2022/002, constante do ME AUDIN nº 17/2022, de 29.03.2022, informações sobre a existência de organograma e normas regimentais para funcionamento do RU; formalização da designação de fiscais (titulares e substitutos) do contrato do RU; participação de discentes na fiscalização contratual e existência de manual, procedimentos, listas de checagem para auxiliar os trabalhos de gestão e fiscalização do contrato.

O setor auditado apresentou sua resposta por meio do ME PROAE nº 19/2022, de 12.04.2022. E, na sequência, foi feita nova solicitação pela equipe de auditoria, através da SA nº 3.1-2022/003, constante do ME AUDIN nº 18/2022, de 20.04.2022, desta vez com pedido de informações e comprovantes sobre utilização de instrumentos para medição de qualidade dos serviços prestados no RU; conferência do quantitativo de refeições servidas e respectivos registros feitos pela cessionária; anotações de ocorrências pelos fiscais; manutenção predial, reposição de utensílios, manutenção de equipamentos e pagamento de gás; divulgação de cardápio aos usuários do RU; correlação entre o preço praticado e o de

[4] Conforme informações publicadas na página da Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis (PROAE) na internet, disponível em: < https://www.ufgd.edu.br/secao/restaurante-universitario-proae/index > Acesso em: 24.03.2022, às 10h10min

mercado, em relação a produtos secundários/alternativos e controle de estoque de gêneros alimentícios.

Complementarmente, foram solicitadas informações e comprovantes sobre prevenção de riscos de segurança nas áreas de movimentação financeira; adoção de medidas para controle de vetores e pragas; utilização de uniformes e crachás pelos funcionários do RU; tratamento e destinação de sobras de alimentos e/ou alimentos impróprios para consumo e presença diária de nutricionista no RU.

A resposta a essa demanda, ocorreu por meio do ME PROAE nº 24/2022, de 03.05.2022, de modo que, a equipe de auditoria fez a análise do material fornecido e elaborou o Relatório Preliminar de Auditoria, com os principais achados, o qual foi encaminhado para ciência e manifestação do setor interessado com prazo até 10.08.2022, conforme ME AUDIN nº 26/2022, de 26.07.2022.

O setor auditado se manifestou, por meio do ME PROAE nº 41/2022, de 10.08.2022 e, após análise pela equipe de Auditoria, foi elaborado este Relatório.

3. RESULTADOS DOS EXAMES

Neste capítulo apresentam-se os resultados dos exames da Auditoria Interna durante a execução dessa ação de controle, os quais serão apresentados nas seções a seguir, cada qual com abordagem a uma descoberta específica, ponderando-se as manifestações do setor auditado.

3.1 Inexistência de organograma e ausência de detalhamento na regulamentação de uso do RU

Critérios e Análise das Evidências

Critérios Normativos: Boas práticas de gestão.

Evidências: ME PROAE nº 19, de 12.04.2022; Resolução COUNI nº 127, de 29.08.2013

Causas

Falta de detalhamento sobre o modo de uso do RU no regulamento vigente na UFGD e de um organograma que permita visualizar atribuições e responsáveis pela execução das atividades do RU.

Efeitos e riscos decorrentes da manutenção da situação encontrada

Irregularidade na distribuição de recursos públicos relativos à assistência estudantil por meio do RU.

Análise da Auditoria

A UFGD possui um regulamento para utilização de subsídio do programa Restaurante Universitário. O normativo foi aprovado pelo Conselho Universitário e contém indicação de forma de identificação do beneficiário, custeio, penalidades para casos de utilização indevida e estabelecimento de setor responsável pela análise de casos omissos.

Entretanto, no referido instituto não há detalhamento sobre o modo de uso do restaurante pela comunidade universitária (forma de acesso ao refeitório, o que é permitido nas dependências do restaurante, quais os direitos e deveres dos usuários, entre outros). Também não há um organograma do RU, o que pode dificultar a gestão e fiscalização das atividades desenvolvidas pela cessionária, bem como da adoção, pela UFGD, de controles internos voltados ao restaurante.

Destaca-se que um organograma pode auxiliar no desenvolvimento dos trabalhos da fiscalização do contrato do RU, tendo em vista ser uma ferramenta facilitadora da compreensão dos fluxos dos processos realizados no restaurante (atendimento ao usuário, controle de insumos/materiais, preparo e distribuição de refeições, limpeza e manutenção de móveis e imóvel, entre outros), visualizar as atribuições de cada trabalhador e a sequência das tarefas a serem desempenhadas, supervisionar a execução dos serviços, favorecer a melhoria de desempenho, busca por aperfeiçoamento e resultados, enfim, ter clareza sobre a forma como funciona cada setor interno do RU.

Assim, é importante que a UFGD estabeleça um organograma do RU e revise seus normativos relacionados ao restaurante.

Manifestação do Gestor:

O setor auditado alegou que "a elaboração do organograma está prevista no Plano de Gestão da PROAE (2022-2026 – em construção). O Regulamento de uso do RU encontra-se em fase final de elaboração".

Conclusão

Considerando-se a manifestação de que há normativos e organograma em fase de elaboração, mantém-se a recomendação ligada a este tópico (item 4.1.1 do Relatório).

3.2 Ausência de descrição das atribuições de gestor e fiscais do contrato do RU no instrumento de designação e de indicação de substituto para cada um deles

Critérios e Análise das Evidências

Critérios Normativos: Lei nº 8.666/1993; Lei nº 9.636/1998; IN SPU/ME nº 87/2020 c/c IN SEGES/MP nº 05/2017; Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos da UFGD e boas práticas de gestão.

Evidências: ME PROAE nº 19, de 12.04.2022; IS PRAD nº 52, de 11.03.2020.

Causas

Imprecisão dos servidores responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato do RU quanto aos seus deveres e responsabilidades.

Efeitos e riscos decorrentes da manutenção da situação encontrada

Pagamentos indevidos ou irregulares;

Ausência ou inadequação na gestão e fiscalização do contrato do RU.

Análise da Auditoria

Em averiguação referente à designação de equipe para gestão e fiscalização do contrato do RU foi possível observar que, no instrumento de formalização, não há descrição das atribuições de gestor e fiscais, bem como a indicação de respectivos substitutos.

No que se refere às atribuições da equipe de gestão e fiscalização do contrato do RU, o setor auditado informou que os deveres e responsabilidades da equipe constam no Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos da UFGD, elaborado pela Pró-Reitoria de Administração (PRAD).

Contudo, embora se reconheça que o emprego de Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos pela UFGD para orientar a equipe designada para a tarefa de acompanhamento do contrato do RU configura uma boa prática, faz-se necessário que a Universidade adote medidas adicionais para especificar as atribuições de gestores e fiscais de seus contratos, bem como definir substitutos para cada um deles.

Manifestação do Gestor:

O setor auditado afirmou que “embora não haja descrição das atribuições no instrumento de designação, quando há a indicação para fiscal ou gestor, o servidor é cientificado por e-mail. Neste e-mail, é orientado a buscar informações na Lei 8.666/93, na IN 05/2017 do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão e no Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos da UFGD”.

Quanto à definição de substitutos para cada um dos membros da equipe de gestão e fiscalização do contrato do RU, não houve manifestação por parte da PROAE.

Conclusão

Diante das alegações apresentadas, reitera-se que a UFGD deve adotar medidas adicionais para especificar as atribuições de gestores e fiscais de seus contratos, bem como definir

substitutos para cada um deles, de modo a estimular a instrução de servidores que desempenharão essas funções na Universidade.

Assim, permanece a recomendação correspondente a este ponto (item 4.1.2 do Relatório).

3.3 Fiscalização técnica feita individualmente pelos fiscais indicados

Critérios e Análise das Evidências

Critérios Normativos: Lei nº 8.666/1993; Lei nº 9.636/1998; IN SPU/ME nº 87/2020 c/c IN SEGES/MP nº 05/2017; Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos da UFGD e boas práticas de gestão.

Evidências: ME PROAE nº 19, de 12.04.2022; Processos de Pagamento UFGD nº 23005.006676/2022-86 e 23005.007748/2022-11 – Notificações 001 a 026/2022.

Causas

Atuação individualizada dos fiscais técnicos nomeados para o acompanhamento do contrato do RU.

Efeitos e riscos decorrentes da manutenção da situação encontrada

Fragilidade na fiscalização em razão da possibilidade de disparidade de entendimento dos fiscais técnicos na análise das atividades desenvolvidas no RU;

Repetição de trabalho (retrabalho).

Análise da Auditoria

A fiscalização técnica do contrato do RU é feita de forma individualizada, embora haja designação de duas fiscais técnicas. O trabalho das fiscais é realizado diariamente e

enviado por relatório, quinzenalmente, para a gestora do contrato, de acordo com informações do setor auditado.

Apesar de se ter em conta que a verificação técnica feita de forma singular pode ampliar o campo de visão das servidoras que executam a fiscalização do contrato do RU e não haver impedimento desse exercício singular, é interessante reconhecer que isso também pode gerar uma discrepância de entendimentos e dificultar a tomada de decisões pela gestora.

Então, seria diligente que o trabalho fosse executado conjuntamente, de modo a minimizar a possibilidade de percepções contraditórias entre as fiscais técnicas e expandir a segurança da gestora na tomada de decisões.

Manifestação do Gestor:

A unidade auditada informou que “o quadro de servidores da UFGD conta com 2 servidoras no cargo de nutricionista, ambas lotadas na PROAE. Prezamos pela fiscalização em equipe, no entanto, uma das nutricionistas encontra-se em afastamento para capacitação, conforme PDP”.

Conclusão

Tendo em vista a manifestação do setor auditado, nota-se que houve uma mudança do seu posicionamento em relação a esse item, uma vez que no ME PROAE nº 19/2022, de 12.04.2022 (item 2, alínea C), manifestou que “a fiscalização do RU é efetuada individualmente pelos fiscais nomeados”, em vez de ser feita por comissão. E, ao avaliar o Relatório Preliminar indicou que “prezamos pela fiscalização em equipe, no entanto, uma das nutricionistas encontra-se em afastamento para capacitação, conforme PDP”, de onde se pressupõe a execução temporária da atividade de forma unitária.

Quanto ao tema, é importante destacar que a fiscalização técnica pode ser desempenhada por qualquer servidor, independentemente de sua formação (ou cargo). Além disso, o afastamento para capacitação, que geralmente tem período longo e é previsto em Plano de Desenvolvimento de Pessoal – PDP, pressupõe a dispensa do servidor de atribuições como a fiscalização de contratos e, por fim, esta atividade pode ser realizada individualmente ou

por comissão, de forma que, ao designar mais de um servidor para realizar a fiscalização técnica do RU, a UFGD apontou para o propósito de prática em conjunto, o que, por sua vez, contribui para ampliar a segurança para a tomada de decisões pela gestora.

3.4 Ausência de mecanismo de proteção ao conteúdo da caixa de mensagens disponível para manifestações dos usuários do RU

Critérios e Análise das Evidências

Critérios Normativos: Boas práticas de gestão.

Evidências: ME PROAE nº 19, de 12.04.2022; Processo de Pagamento UFGD nº 23005.007748/2022-11 – Notificações 004, 005, 007, 011, 013, 017, 018, 025, fotografias armazenadas junto aos papéis de Auditoria.

Causas

Falta de dispositivo de proteção ao conteúdo da caixa de mensagens disponível para depósito de manifestações dos usuários do RU.

Efeitos e riscos decorrentes da manutenção da situação encontrada

Enfraquecimento da fiscalização das atividades do RU, em função da possibilidade de falseamento das manifestações dos usuários diretos.

Análise da Auditoria

O setor auditado informou que os discentes participam, voluntariamente, da avaliação dos trabalhos no RU, mediante envio de reclamações via e-mail para a equipe de gestão e fiscalização do contrato ou por meio de opiniões inseridas em caixa de mensagens disponível no refeitório do RU.

Em visita ao RU, foi possível notar que realmente existe uma caixa de mensagens disponível no refeitório, em local visível e de fácil acesso aos usuários, porém se constatou que não há dispositivo de proteção quanto ao seu conteúdo, de forma que qualquer pessoa pode acessá-lo, em qualquer momento.

Reconhece-se que a participação de discentes na fiscalização das atividades do restaurante revela uma boa prática que pode e deve ser incentivada na UFGD, uma vez que potencializa a confiabilidade da avaliação dos serviços prestados pela cessionária.

Todavia, é preciso considerar que a falta de proteção ao conteúdo da caixa de mensagens pode acarretar distorções, por parte da equipe de gestão e fiscalização do contrato do RU, quanto à avaliação do serviço executado pela cessionária, considerando-se a facilidade de manipulação, por terceiros, dos papéis inseridos na caixa.

Manifestação do Gestor:

A PROAE informou que “a caixa de mensagens passará a ser protegida por cadeado e as chaves ficarão em posse da gestão/fiscalização do contrato”.

Conclusão

Considerando-se a comunicação do setor auditado, entende-se que este, ao indicar a adoção de medida relacionada à proteção ao conteúdo da caixa de mensagens, demonstra compromisso com a boa execução do trabalho de gestão e fiscalização do contrato do RU, em relação ao aspecto abordado.

Contudo, a recomendação referente a essa parte será mantida (item 4.1.3 do Relatório), para fins de verificação quanto à efetiva implementação da medida indicada pela PROAE.

3.5 Inexistência de manual ou procedimentos para execução dos trabalhos pela equipe de gestão e fiscalização do contrato do RU

Critérios e Análise das Evidências

Critérios Normativos: IN SPU/ME nº 87/2020 c/c IN SEGES/MP nº 05/2017 e boas práticas de gestão.

Evidências: ME PROAE nº 19, de 12.04.2022; e planilha "Plano de fiscalização TR Caleche 2020".

Causas

Falta de normativos internos que orientem e estabeleçam, de maneira clara e específica, como fiscalizar o contrato do RU.

Efeitos e riscos decorrentes da manutenção da situação encontrada

Inconsistência dos elementos coletados para a gestão e fiscalização do contrato do RU;

Insegurança na execução dos trabalhos de fiscalização e na tomada de decisões pela gestão do contrato do RU;

Fragilidade nos controles internos;

Pagamentos indevidos à cessionária.

Análise da Auditoria

A UFGD não possui manual ou procedimentos para orientação e estabelecimento de condutas a serem adotadas pela equipe de gestão e fiscalização do contrato do RU, o que caracteriza uma fragilidade significativa nos controles internos da Universidade em relação aos serviços prestados em seu restaurante.

Ainda assim, o setor auditado apresentou uma lista de checagem, por meio de planilha eletrônica, que auxilia a equipe de gestão e fiscalização do contrato, uma boa prática a ser reforçada na Universidade.

No decorrer da análise documental, observou-se que a lista de checagem foi preenchida parcialmente, com alguns campos da planilha em branco – a exemplo do registro do responsável pelo preenchimento da lista – o que reforça a ideia de que é necessário

estabelecer procedimentos a serem adotados pela equipe de gestão e fiscalização do contrato do RU, com a finalidade de evitar lacunas no preenchimento de documentos e, por conseguinte, ausência ou incompletude de informações.

Manifestação do Gestor:

O setor auditado alegou que “a equipe de gestão e fiscalização do contrato do RU segue como manual o Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos da UFGD (...). A Lei 8.666/93 e a IN 05/2017 do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão também são apoios para a fundamentação do trabalho desenvolvido no setor auditado”.

Adicionalmente, houve manifestação no sentido de que “seguimos os Procedimentos Operacionais Padrão e as listas de checagem estabelecidas pela equipe de gestão e fiscalização do contrato do RU”.

Conclusão

Considera-se uma boa prática a adesão ao Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos da Universidade, bem como a observância aos normativos pertinentes à gestão e fiscalização de contratos.

Porém, em manifestação anterior, ao responder solicitações da equipe de Auditoria (ME AUDIN nº 17/2022, de 29.03.2022, item 2, alínea E), o setor auditado informou que “referente aos procedimentos, está em elaboração o Fluxo de Processos da DICA (…). Há lista de checagem, tanto de fiscalização técnica e administrativa, quanto de gestão” (ME PROAE nº 19/2022, de 12.04.2022), sem mencionar o emprego de Procedimento Operacional Padrão (POP) ou apresentá-lo para análise.

Portanto, reforça-se a importância de se estabelecer procedimentos e adotar ferramentas para orientar as condutas da equipe de gestão e fiscalização do contrato do RU, para conferência e registro do cumprimento das obrigações pela cessionária, de forma a fortalecer os controles internos da UFGD, em relação aos serviços prestados em seu restaurante.

Por isso, permanece a recomendação referente a esse tema (item 4.1.4 do Relatório).

3.6 Comparação periódica entre o cardápio ofertado pela cessionária e o previsto no Termo de Referência do contrato do RU

Critérios e Análise das Evidências

Critérios Normativos: Lei nº 9.636/1998; IN SPU/ME nº 87/2020 c/c IN SEGES/MP nº 05/2017, Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos da UFGD; Contrato de Cessão de Uso UFGD nº 03, de 09.03.2020 e boas práticas de gestão.

Evidências: Processo de Pagamento UFGD nº 23005.006676/2022-86.

Causas

Imposição de requisitos mínimos para oferta de cardápio vinculado ao Termo de Referência do Contrato de cessão para exploração econômica do serviço do RU.

Efeitos e riscos decorrentes da manutenção da situação encontrada

Regularidade das atividades desenvolvidas no RU, mediante diversificação do cardápio ofertado pela cessionária aos usuários do restaurante da UFGD.

Análise da Auditoria

O setor auditado, por meio de documentos encaminhados para a equipe de Auditoria, demonstrou que realiza a verificação – periódica e com lista de checagem – do cumprimento do Termo de Referência do contrato do RU, no que concerne à oferta do cardápio, o que configura uma boa prática.

Manifestação do Gestor:

Não houve manifestação da unidade auditada quanto ao Relatório Preliminar encaminhado.

3.7 Utilização de instrumentos próprios para medição do resultado como ferramenta de aferição da qualidade dos serviços prestados, produtos servidos, limpeza e higiene, forma e tempo de atendimento, bem como preços praticados no RU

Critérios e Análise das Evidências

Critérios Normativos: Lei nº 9.636/1998; IN SPU/ME nº 87/2020 c/c IN SEGES/MP nº 05/2017, Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos da UFGD; Contrato de Cessão de Uso UFGD nº 03, de 09.03.2020 e boas práticas de gestão.

Evidências: ME PROAE nº 24/2022, de 03.05.2022; Processos de Pagamento UFGD nº 23005.006676/2022-86 e 23005.007748/2022-11; Pesquisa de satisfação (documento armazenado junto aos papéis de Auditoria).

Causas

Avaliação da qualidade de serviços prestados pela cessionária para pagamento pela UFGD.

Efeitos e riscos decorrentes da manutenção da situação encontrada

Pagamentos regulares, pelo fornecimento de refeições pela cessionária em decorrência da exploração econômica do serviço do RU, em conformidade com o contrato;

Fortalecimento de controles internos da UFGD.

Análise da Auditoria

De acordo com o setor auditado, a equipe de fiscalização do contrato do RU se utiliza de instrumento de Medição de Resultado (IMR) para avaliar a prestação de serviços no RU.

Esse IMR é um formulário anexo ao Edital UFGD nº 27/2020, que trata do Pregão Eletrônico para cessão administrativa de espaço físico destinado à exploração econômica de Restaurante Universitário, para fornecimento, a preços fixos, de refeições (almoço e jantar).

A PROAE informou que as fiscais – administrativa e técnicas – realizam visitas ao refeitório e recebem informações de usuários para identificar possíveis inconsistências ou descumprimento do contrato celebrado entre a UFGD e a cessionária.

Desse modo, quando detectada alguma ocorrência, a cessionária é notificada para se manifestar e/ou corrigi-la e, em caso de reincidência, aplica-se multa.

O emprego de IMR denota uma boa prática, facilitadora da verificação, pela UFGD, do cumprimento de obrigações contratuais pela cessionária e contribui para a adequada prestação de serviços aos usuários do RU.

Adicionalmente, em visita ao refeitório, foi possível confirmar a conformidade entre o cardápio divulgado para a data com o efetivamente ofertado aos usuários na ocasião.

Manifestação do Gestor:

Não houve manifestação da unidade auditada quanto ao Relatório Preliminar encaminhado.

3.8 Discrepância do quantitativo de refeições servidas no RU com os registros feitos pela cessionária

Critérios e Análise das Evidências

Critérios Normativos: Lei nº 9.636/1998; IN SPU/ME nº 87/2020 c/c IN SEGES/MP nº 05/2017; Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos da UFGD; Contrato de Cessão de Uso nº 03, de 09.03.2020 e boas práticas de gestão.

Evidências: ME PROAE nº 24/2022, de 03.05.2022; Planilha disponibilizada pela PROAE e arquivada junto aos papéis de Auditoria.

Causas

Previsão contratual de concessão de desconto sobre a taxa mensal de utilização do espaço destinado ao RU com base na quantidade de refeições servidas pela cessionária.

Efeitos e riscos decorrentes da manutenção da situação encontrada

Irregularidade no pagamento da cessionária contratada para exploração econômica de serviços no RU.

Análise da Auditoria

Segundo o setor auditado, a quantidade de refeições subsidiadas pela UFGD e servidas pela cessionária no RU é verificada pela equipe de gestão e fiscalização do contrato, duas vezes ao mês e registrada em planilha eletrônica.

A cessionária envia seu relatório de quantidade de refeições servidas quinzenalmente para a equipe de fiscalização e esta, por sua vez, extrai relatórios diários de sistema informatizado da UFGD para verificar a correspondência entre os dados.

A partir disso, é elaborada uma planilha onde se registra essa conferência das informações e, em caso de divergências, procura-se o erro, realiza-se a correção e encerra-se a análise, com autorização de pagamento à cessionária.

Todavia, não houve apontamento sobre a forma como a correção de discrepâncias é feita, o que torna a operação um tanto obscura e passível de desvirtuamentos. Por outro lado, o uso de planilha eletrônica configura uma boa prática, pois auxilia na organização de elementos e na visualização de possíveis inconsistências.

Convém assinalar que não há convicção quanto à confiabilidade dos dados fornecidos pelo sistema informatizado, tendo em vista que o próprio setor auditado, ao avaliar seus riscos, indicou “fragilidade do sistema informatizado do RU, que não é seguro e fidedigno e permite lançamentos manuais” e, mais, “falhas do sistema informatizado do RU e sua não integração aos demais sistemas informatizados da UFGD”.

Assim, entende-se que a UFGD deve estabelecer procedimentos claros e objetivos para análise de dados referentes à quantidade de refeições efetivamente servidas pela cessionária no RU, bem como, providenciar que o sistema informatizado de registros de usuários do restaurante seja interligado aos demais sistemas da Universidade e forneça informações confiáveis e seguras.

Manifestação do Gestor:

A PROAE afirmou que "já solicitou um novo sistema para a COIN/UFGD visando melhorar o item relatado".

Conclusão

Diante da afirmação da unidade auditada, infere-se que esta referendou a consideração de que há fragilidades no sistema informatizado do RU.

Quanto ao aspecto de se estabelecer procedimentos claros e objetivos para análise de dados referentes à quantidade de refeições efetivamente servidas pela cessionária do RU, não houve manifestação por parte da unidade auditada.

Deste modo, perduram as recomendações referentes a este aspecto (itens 4.1.7 e 4.1.8 do Relatório).

3.9 Realização de pesquisa de satisfação junto aos usuários do RU

Critérios e Análise das Evidências

Critérios Normativos: Lei nº 9.636/1998; IN SPU/ME nº 87/2020 c/c IN SEGES/MP nº 05/2017; Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos da UFGD; Contrato de Cessão de Uso nº 03, de 09.03.2020 e boas práticas de gestão.

Evidências: ME PROAE nº 19, de 12.04.2022; Processo de Pagamento UFGD nº 23005.006676/2022-86 – Notificação 014/2022; Formulários de Pesquisa de Satisfação, armazenados junto aos papéis de Auditoria.

Causas

Pesquisa de satisfação como critério contratual para verificação da qualidade do serviço prestado no RU.

Efeitos e riscos decorrentes da manutenção da situação encontrada

Regularidade das atividades desenvolvidas no RU.

Análise da Auditoria

O setor auditado apresentou comprovantes de que realiza pesquisa de satisfação do usuário para verificar a qualidade do serviço prestado no RU.

A pesquisa é feita através do preenchimento de formulário estruturado e a participação dos usuários ocorre de forma voluntária e anônima, com possibilidade de inclusão de sugestões e críticas, uma boa prática que deve ser mantida e incentivada pela UFGD.

Ainda, há análise das atividades do RU por meio de manifestações por escrito, depositadas em caixa de mensagens disponibilizada no próprio restaurante. Porém, conforme tratado no item 3.4 desse relatório, falta proteção ao conteúdo da referida caixa, motivo pelo qual há possibilidade de manipulação e de distorções.

Manifestação do Gestor:

Não houve manifestação da unidade auditada quanto ao Relatório Preliminar encaminhado.

3.10 Processos de pagamento inseridos de forma avulsa em sistema de acesso público – SIPAC

Critérios e Análise das Evidências

Critérios Normativos: Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos da UFGD e boas práticas de gestão.

Evidências: Processos de Pagamento UFGD nº 23005.006676/2022-86 e 23005.007748/2022-11.

Causas

Pagamento por fornecimento de refeições pela cessionária do RU.

Efeitos e riscos decorrentes da manutenção da situação encontrada

Regularidade no pagamento da cessionária em relação aos serviços prestados no RU.

Análise da Auditoria

Os processos de pagamento à cessionária pelo fornecimento de refeições no RU ficam disponíveis para consulta pública no SIPAC – Sistema Integrado de Patrimônio, Administração e Contratos, em autos separados do processo principal de contratação, que também fica disponível para pesquisa pública.

A forma avulsa para processos de pagamentos foi uma metodologia adotada pela UFGD para agilizar os procedimentos internos para quitação de fornecedores e evitar atrasos.

A utilização de sistema propicia transparência e amplo acesso ao público.

Manifestação do Gestor:

Não houve manifestação da unidade auditada quanto ao Relatório Preliminar encaminhado.

3.11 Utilização de informações não confiáveis para ateste de notas e pagamento da cessionária em relação ao número de refeições ofertadas no RU

Critérios e Análise das Evidências

Critérios Normativos: Manual de Gestão e Fiscalização do Contratos da UFGD; boas práticas de gestão.

Evidências: Processos de Pagamento UFGD nº 23005.006676/2022-86 e 23005.007748/2022-11.

Causas

Registro de quantidade de refeições servidas no RU por meio de sistema informatizado com fragilidades de segurança e sem integração com outros sistemas da UFGD.

Efeitos e riscos decorrentes da manutenção da situação encontrada

Insegurança nos dados gerados pelo sistema informatizado para conferência com informações prestadas pela cessionária do RU;

Irregularidade no pagamento da cessionária.

Análise da Auditoria

Os processos de pagamento analisados contém registro do controle de acesso ao RU, gerado pelo sistema informatizado da UFGD.

Entende-se que a utilização de sistema informatizado para a conferência da quantidade de refeições servidas no RU é uma boa prática.

Contudo, conforme já abordado no item 3.8 deste relatório, o setor auditado indicou que há fragilidades no sistema e que este não se integra aos demais sistemas informatizados da UFGD, de modo que os dados dele extraídos não possuem credibilidade completa e, por isso, podem gerar incorreções.

Assim, reforça-se a ideia de que a UFGD deve estabelecer procedimentos claros e objetivos para análise de dados referentes à quantidade de refeições efetivamente servidas pela cessionária no RU, bem como, providenciar que o sistema informatizado de registros de usuários do restaurante seja interligado aos demais sistemas da Universidade e forneça informações confiáveis e seguras.

Manifestação do Gestor:

A área auditada informou que “o número de refeições servidas é contabilizado pelo sistema informatizado elaborado pela COIN e disponibilizado pela UFGD. Não há utilização de ateste para contabilização das refeições não subsidiadas referentes aos visitantes”.

Conclusão

Considerando-se a manifestação da PROAE, em relação ao item 3.8, pode-se inferir que há fragilidades no sistema informatizado do RU, motivo pelo qual é necessário providenciar que este forneça informações confiáveis e seguras.

Igualmente, reitera-se a ideia de se estabelecer procedimentos claros e objetivos para análise de dados referentes à quantidade de refeições efetivamente servidas pela cessionária do RU.

Assim, as recomendações relacionadas a este tópico permanecem (itens 4.1.7 e 4.1.8 do Relatório).

3.12 Utilização de documento específico para anotação de ocorrências relacionadas às atividades do RU

Critérios e Análise das Evidências

Critérios Normativos: Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos da UFGD; Contrato de Cessão de Uso nº 03, de 09.03.2020 e boas práticas de gestão.

Evidências: ME PROAE nº 24, de 03.05.2022; Processo de Pagamento UFGD nº 23005.006676/2022-86.

Causas

Controle e registro das ocorrências relacionadas ao contrato do RU.

Efeitos e riscos decorrentes da manutenção da situação encontrada

Regularidade no cumprimento do contrato do RU.

Análise da Auditoria

Conforme o setor auditado e comprovantes verificados, as ocorrências estão registradas em documento específico, denominado Registro de Ocorrências, o qual fica anexado aos processos avulsos de pagamento, no módulo Contratos, do SIPAC.

Essas anotações da equipe de fiscalização evidenciam boas práticas para a padronização de tarefas decorrentes do acompanhamento do contrato.

Manifestação do Gestor:

Não houve manifestação da unidade auditada quanto ao Relatório Preliminar encaminhado.

3.13 Formalização de ocorrências pela equipe de gestão e fiscalização do contrato para a cessionária

Critérios e Análise das Evidências

Critérios Normativos: Lei nº 9.636/1998; IN SPU/ME nº 87/2020; Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos da UFGD; Contrato de Cessão de Uso nº 03, de 09.03.2020 e boas práticas de gestão.

Evidências: Processo de Pagamento UFGD nº 23005.007748/2022-11.

Causas

Detecção e formalização de ocorrências com respectiva notificação à cessionária.

Efeitos e riscos decorrentes da manutenção da situação encontrada

Regularidade no cumprimento do contrato do RU;

Transparência na condução da gestão e fiscalização do contrato.

Análise da Auditoria

As ocorrências detectadas pela equipe de fiscalização são formalizadas por meio de notificações à cessionária, as quais são anexadas aos processos avulsos de pagamento.

Em um dos processos verificados constam notificações à cessionária sobre diversas ocorrências e, em face disso, esta apresentou um plano de ação, com vistas a minimizar ou eliminar os problemas encontrados pela equipe de fiscalização.

Esse procedimento demonstra cuidado da equipe responsável com o acompanhamento das atividades no RU e, também, o compromisso da cessionária de fornecer refeições com qualidade aos usuários do restaurante.

Manifestação do Gestor:

Não houve manifestação da unidade auditada quanto ao Relatório Preliminar encaminhado.

3.14 Necessidade de manutenção periódica das instalações do prédio e de equipamentos do RU

Critérios e Análise das Evidências

Critérios Normativos: Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos da UFGD; Contrato de Cessão de Uso nº 03, de 09.03.2020 e boas práticas de gestão.

Evidências: ME PROAE nº 24, de 03.05.2022, fotografias e vídeos armazenados junto aos papéis de Auditoria.

Causas

Serventia do prédio do RU e viabilização de insumos para prestação de serviços aos usuários.

Efeitos e riscos decorrentes da manutenção da situação encontrada

Deterioração imobiliária e mobiliária do RU;

Prejuízo ao patrimônio público.

Análise da Auditoria

Conforme informações do setor auditado, o prédio do RU tem sua manutenção e custeio do gás – utilizado para produção de refeições – sob a responsabilidade da cessionária, o que ocorre conforme a demanda e é uma cláusula contratual.

Em visita ao RU, constatou-se que o prédio necessita de reparos em diversos pontos e manutenção em alguns equipamentos. Há mobiliário excedente e sem uso, que necessita de destinação adequada.

Na entrada do refeitório, parte do forro apresenta ondulações e fissuras, com possibilidade de queda e dano ao imóvel e/ou a pessoas. Dentro do prédio, próximo à porta de entrada, foi encontrado bebedouro interditado, porém com gotejamento de água. Estes são fatores que requerem providências por parte da cessionária e equipe de gestão e fiscalização contratual.

Em toda a extensão do RU observou-se indícios de infiltrações. Na sala destinada ao estoque de alimentos, alguns destes ficam armazenados com suas embalagens em contato direto com parede marcada por umidade (apoiados), o que retrata certa displicência com a conservação de insumos a serem empregados no preparo das refeições. No recinto do refeitório também foram percebidos vestígios de umidade em paredes.

Ainda no refeitório, verificou-se rachadura em parede e observou-se que algumas mesas estavam sujas, no horário de início do atendimento ao público, bem como diversas mesas excedentes estavam empilhadas e posicionadas nas laterais do salão, além de algumas lâmpadas estarem (e permanecerem) apagadas durante o período da visita.

O ambiente do RU tinha excesso de água e/ou umidade no piso do refeitório – sem motivo aparente – especialmente na região do *buffet* e onde se situam as lixeiras para descarte de sobras. Algumas janelas não possuíam barreiras físicas anti-insetos, assim como as portas de entrada e saída. A pia disponibilizada para lavagem de mãos, no lado de fora da entrada do restaurante, estava sem fluxo de água, o que revela uma demanda por diligências corretivas.

Na área destinada à higienização de louças (pratos, talheres e bandejas), observou-se equipamentos com vazamento de água, utilizados de maneira indevida (lavadora de louça usada como armário, acomodando louças e plásticos dispersos) e até mesmo um aparelho em desuso e possivelmente danificado, deixado em um canto do cômodo. O teto apresentava indicadores de infiltração e as janelas não tinham barreira física anti-insetos.

Na parte de manipulação de legumes e verduras, as paredes e teto estavam conservados. No entanto, constatou-se a presença de moscas, ausência de barreiras físicas anti-insetos

ou carência de manutenção e limpeza onde existem, o que denota a possibilidade de melhorias.

Já no setor de preparação e armazenamento de refeições, verificou-se que a cerâmica de uma parede estava caída embaixo de uma prateleira, algumas torneiras foram provisoriamente desativadas (removidas) e outras apresentavam funcionamento parcial (com componentes desconectados), assim como as janelas estavam sem barreiras físicas anti-insetos. Tal quadro merece diligência por parte da cessionária e da equipe de gestão e fiscalização do contrato do RU.

A câmara de refrigeração, utilizada para armazenamento de carnes, legumes e verduras, aparentemente funcionava bem. Todavia, a limpeza e organização mostraram-se parcialmente adequados, pois no dia da visita havia restos de alimentos no chão e acúmulo de sujeira próximo à porta da câmara.

No mesmo espaço em que se situa a câmara de refrigeração, foram encontrados alimentos, separados em caixas sobre paletes de plástico, próximos a equipamentos em desuso (fogão, estantes e outros), alocados de forma inadequada, propiciando acúmulo de insetos e sujeira. Nesse ambiente, observou-se também paredes com marcas de absorção de água/umidade.

Quanto à iluminação e à ventilação dos ambientes de manipulação de alimentos, preparação e armazenamento das refeições, identificou-se que, de modo geral, revelavam-se apropriadas.

Os vestiários disponíveis para os funcionários da cessionária apresentavam-se em condições impróprias: sem ducha instalada no vestiário masculino; paredes com marcas de umidade (bolhas/manchas); sanitários sem tampa ou com tampa danificada; armários avariados; ausência de álcool em gel; lixeiras sem pedal e tampa; ralos instalados precariamente.

Similarmente, os banheiros para uso do público, localizados ao lado do refeitório, retratavam ausência total de viabilidade de efetiva utilização, pois tinham aspecto de inacabados, continham rachaduras em paredes e teto, careciam de limpeza, não possuíam artigos de

higiene nem lixeiras, não tinham identificação. Apesar disso, o acesso era livre, sem qualquer obstáculo ou alerta sobre a sua indisponibilidade.

Logo, foram encontrados desajustes variados, que necessitam de atenção por parte da equipe de gestão e fiscalização do contrato do RU e providências reparadoras imediatas, tanto por parte da UFGD quanto da cessionária.

Manifestação do Gestor:

A unidade auditada se manifestou com relação aos diversos achados da equipe de Auditoria, conforme segue:

> "Para o relato: 'O prédio necessita de reparos em diversos pontos e manutenção em alguns equipamentos. Há mobiliário excedente e sem uso, que necessita de destinação adequada'. Esclarecemos que: Manutenções identificadas, antes ou até o retorno do atendimento ao público são a cargo da UFGD. Para estas, a solicitação do serviço foi realizada via SIPAC e a fiscalização tem acompanhado as manutenções. No entanto, dependemos da agenda da Prefeitura universitária que atende todas as unidades da UFGD. Manutenções decorrentes do início do contrato são a cargo da cessionária e notificadas pela gestão. Para o mobiliário excedente foi solicitado o recolhimento de bens que podem ser consultados no Processo nº 23005.023362/2022-48.
>
> Para o relato: 'Entrada do refeitório, parte do forro apresenta ondulações e frestas, com possibilidade de queda e dano ao imóvel e/ou a pessoas'. Esclarecemos que: No mês de julho, a gestão notificou (nº 047/2022) a cessionária para realizar a manutenção do forro do RU.
>
> Para o relato: 'Dentro do prédio, próximo à porta de entrada, foi encontrado bebedouro interditado, porém com gotejamento de água. Estes são fatores que requerem providências por parte da cessionária e equipe de gestão e fiscalização contratual'. Esclarecemos que: Em junho, o bebedouro interditado passou por manutenção (requisição nº 888/2022) e foi reinstalado no refeitório o RU.
>
> Para o relato: 'Sala destinada ao estoque de alimentos, alguns destes ficam armazenados com suas embalagens em contato direto com parede marcada por umidade (apoiados), o que retrata certa displicência com a conservação de insumos a serem empregados no

preparo das refeições. No recinto do refeitório também foram percebidos vestígios de umidade em parede'. Esclarecemos que**:** A fiscalização orientou a empresa para que não utilizasse a citada parede até que a infiltração fosse reparada. Em maio, a infiltração foi corrigida por isolamento de encanação da parede (requisição nº 2690/2022). Falta a pintura (requisição nº 3630/2022).

Para o relato: 'Ainda no refeitório, verificou-se rachadura em parede e observou-se que algumas mesas estavam sujas, no horário de início do atendimento ao público, bem como diversas mesas excedentes estavam empilhadas e posicionadas nas laterais do salão, além de algumas lâmpadas estarem (e permanecerem) apagadas durante o período da visita'. Esclarecemos que: As mesas excedentes foram ocasionadas por medidas vinculadas aos protocolos de biossegurança da UFGD e do RU. No primeiro momento, nossa única alternativa foi empilhá-las. Atualmente, as mesas estão armazenadas em uma sala de apoio, no Centro de Convivência.

Para o relato: 'Ambiente do RU tinha excesso de água e/ou umidade no piso do refeitório – sem motivo aparente – especialmente na região do buffet e onde se situam as lixeiras para descarte de sobras'. Esclarecemos que: Infelizmente, o excesso de água foi uma demanda estrutural detectada desde a entrega da reforma da cozinha. Tanto a UFGD quanto a cessionária tentaram, por diversas vezes, encontrar qual o cano envolvido ou o motivo do retorno da água. Ambos sem sucesso. Seguimos na tentativa de encontrar uma solução. Importante observar que a UFGD solicitou uma análise desta água que foi considerada potável.

Para o relato: 'Algumas janelas não possuíam barreiras físicas anti-insetos, assim como as portas de entrada e saída'. Esclarecemos que: As telas para barreira física anti-insetos que foram retiradas para a obra, a reposição foi solicitada (requisição nº 2686/2022).

Para o relato: 'A pia disponibilizada para lavagem de mãos, no lado de fora da entrada do restaurante, estava sem fluxo de água, o que revela uma demanda por diligências corretivas'. Esclarecemos que: O fluxo de água da pia estava desligado (propositalmente e temporariamente) para evitar vazamento, pois o bebedouro do outro lado da parede teve que ser interditado. Esta situação já está resolvida.

Para o relato: 'Área destinada à higienização de louças (pratos, talheres e bandejas), observou-se equipamentos com vazamento de água, utilizados de maneira indevida (lavadora de louça usada como armário, acomodando louças e plásticos dispersos) e até mesmo um

aparelho em desuso e possivelmente danificado, deixado em um canto do cômodo. O teto apresentava indicadores de infiltração e as janelas não tinham barreira física anti-insetos'. Esclarecemos que: A manutenção da infiltração do teto (requisição nº/2022) foi solicitada em fevereiro deste ano. As telas para barreira física anti-insetos foram retiradas para a obra. A reposição foi solicitada (requisição nº 2686/2022).

Para o relato: 'Na parte de manipulação de legumes e verduras, as paredes e teto estavam conservados. No entanto, constatou-se a presença de moscas, ausência de barreiras físicas anti-insetos ou carência de manutenção e limpeza onde existem, o que denota a possibilidade de melhorias'. Esclarecemos que: As telas para barreira física anti-insetos foram retiradas para a obra. A reposição foi solicitada (requisição nº 2686/2022).

Para o relato: 'Ná no setor de preparação e armazenamento de refeições, verificou-se que a cerâmica de uma parede estava caída embaixo de uma prateleira, algumas torneiras foram provisoriamente desativadas (removidas) e outras apresentavam funcionamento parcial (com componentes desconectados), assim como as janelas estavam sem barreiras físicas anti-insetos. Tal quadro merece diligência por parte da cessionária e da equipe de gestão e fiscalização do contrato do RU'. Esclarecemos que: A cessionária está em fase de orçamento para reposição da cerâmica. As torneiras desativadas e a desconexão do bico (em outras) foram uma opção da empresa, uma vez que a água no RU apresenta baixa pressão. Todas as torneiras estão guardadas para devolução no fim do contrato. As telas para barreira física anti-insetos foram retiradas para a obra. A reposição foi solicitada (requisição nº 2686/2022).

Para o relato: 'A câmara de refrigeração, utilizada para armazenamento de carnes, legumes e verduras, aparentemente funcionava bem. Todavia, a limpeza e organização mostraram-se parcialmente adequados, pois no dia da visita havia restos de alimentos no chão e acúmulo de sujeira próximo à porta da câmara. No mesmo espaço em que se situa a câmara de refrigeração, foram encontrados alimentos, separados em caixas sobre paletes de plástico, próximos a equipamentos em desuso (fogão, estantes e outros) e alocados de forma inadequada, propiciando acúmulo de insetos e sujeira. Nesse ambiente, observou-se também paredes com marcas de absorção de água/umidade'. Esclarecemos que: A melhora da limpeza e organização constante já foi solicitada à cessionária. Os alimentos, separados em caixas sobre paletes no hall de recepção de plástico (fundos do RU, próximo a câmara fria) são recebidos para

classificação ou retiradas do dia. Para os equipamentos em desuso, foi solicitado o recolhimento de bens que podem ser consultados no Processo nº 23005.023362/2022-48.

Para o relato: 'Os vestiários disponíveis para os funcionários da cessionária apresentavam-se em condições impróprias: sem ducha instalada no vestiário masculino; paredes com marcas de umidade (bolhas/manchas); sanitários sem tampa ou com tampa danificada; armários avariados; ausência de álcool em gel; lixeiras sem pedal e tampa; ralos instalados precariamente'. Esclarecemos que: As melhorias apontadas pela auditoria serão solicitadas à empresa.

Para o relato: 'Similarmente, os banheiros para uso do público, localizados ao lado do refeitório, retratavam ausência total de viabilidade de efetiva utilização, pois tinham aspecto de inacabados, continham rachaduras em paredes e teto, careciam de limpeza, não possuíam artigos de higiene nem lixeiras, não tinham identificação. Apesar disso, o acesso era livre, sem qualquer obstáculo ou alerta sobre a sua indisponibilidade'. Esclarecemos que: Os banheiros para uso do público, localizados ao lado do refeitório, fazem parte da obra de ampliação do Restaurante Universitário, assim como outras partes da obra, os banheiros estão inacabados. Portanto, não há a liberação para uso. Até pouco tempo, ambos estavam lacrados com tapume. A Prefeitura Universitária retirou o tapume para limpeza do telhado e o isolamento não foi reposto".

Conclusão

Diante de todos os apontamentos feitos pela unidade auditada, bem como de suas alegações de emprego de algumas intervenções reparadoras relacionadas aos desajustes descritos pela equipe de Auditoria, confirmam-se os achados mencionados no Relatório Preliminar.

Importante esclarecer que a equipe de Auditoria não conseguiu obter acesso, via SIPAC, aos documentos indicados – Processo nº 23005.023362/2022-48, Notificação nº 47/2022, Requisições nº 888/2022, 2690/2022, 3630/2022 e 2686/2022.

Nesse sentido, permanece necessária a atenção e tomada de providências preventivas e saneadoras, tanto por parte da UFGD quanto da cessionária, no que se refere à manutenção de instalações do prédio, bem como dos equipamentos do restaurante.

Portanto, as recomendações referentes a esse tópico serão mantidas (item 4.1.5 do Relatório).

3.15 Ampla e prévia divulgação do cardápio do RU aos usuários

Critérios e Análise das Evidências

Critérios Normativos: Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos da UFGD; Contrato de Cessão de Uso nº 03, de 09.03.2020 e boas práticas de gestão.

Evidências: ME PROAE nº 24, de 03.05.2022; Cópia de publicação no Portal da UFGD na internet e fotografias armazenadas junto aos papéis de Auditoria.

Causas

Informação aos usuários sobre o cardápio ofertado no RU.

Efeitos e riscos decorrentes da manutenção da situação encontrada

Publicidade e transparência na prestação de serviços, em especial, quanto ao cardápio ofertado no RU.

Análise da Auditoria

Segundo o setor auditado, o cardápio do RU é divulgado aos usuários por meio eletrônico, no Portal da UFGD na internet e por meio físico, fixado no guichê de vendas de tíquetes para as refeições e na entrada do restaurante.

Ao explorar a página da PROAE no Portal da UFGD (na internet), confirmou-se que o cardápio do restaurante estava divulgado nesse local.

Em visita ao RU, observou-se que há divulgação do cardápio na entrada do restaurante. Mas, no guichê de vendas de tíquetes para as refeições não foi encontrada nenhuma

publicação sobre o cardápio do dia ou da semana. Além disso, o local estava fechado, com atendimento sendo realizado apenas na entrada do refeitório.

Posteriormente, uma das fiscais técnicas esclareceu, por mensagem eletrônica (armazenada nos papéis de Auditoria), que o guichê de vendas estava fechado em razão de uma excepcionalidade, mas que o fato havia sido noticiado aos usuários na página da UFGD.

Destaca-se que a divulgação do cardápio é uma boa prática que contribui para o controle social e para a checagem do cumprimento do contrato celebrado com a UFGD. Portanto, deve ser ampliada, com fixação do cardápio também no guichê de vendas de tíquetes.

Manifestação do Gestor:

Não houve manifestação da unidade auditada quanto ao Relatório Preliminar encaminhado.

Conclusão

Levando-se em conta que não o setor auditado não se manifestou, mantém-se a recomendação apresentada para esse ponto (item 4.1.6 do Relatório).

3.16 Controle de estoque de gêneros alimentícios previstos no cardápio do RU feito por funcionários da cessionária

Critérios e Análise das Evidências

Critérios Normativos: Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos da UFGD e boas práticas de gestão.

Evidências: ME PROAE nº 24, de 03.05.2022.

Causas

Acompanhamento da gestão de estoque de gêneros alimentícios previstos no cardápio a ser ofertado no RU.

Efeitos e riscos decorrentes da manutenção da situação encontrada

Falta de insumos para a produção de refeições;

Utilização de alimentos fora do prazo de validade;

Perda de produtos em função de armazenamento incorreto.

Análise da Auditoria

De acordo com informações do setor auditado, o controle de estoque é feito por estoquista e nutricionistas contratados pela cessionária.

Não houve informações sobre a forma e periodicidade com que é feito esse controle e também não foi encaminhado nenhum documento de comprovação de efetiva realização dessa atividade pela cessionária.

A falta de informações e controle sobre o estoque de gêneros alimentícios apresenta-se como um risco para a atividade no RU, tendo em vista que pode ocasionar a falta de insumos para produção de refeições, perda de produtos em função de armazenamento incorreto e utilização de alimentos fora do prazo de validade e, por consequência, irregularidade na execução ou interrupção do serviço por parte da cessionária.

Portanto, mostra-se importante que a UFGD supervisione o controle de estoque de gêneros alimentícios do RU.

Manifestação do Gestor:

O setor auditado comunicou que “o controle de estoque é elaborado pela cessionária e encaminhado a gestão do contrato mensalmente. Os comprovantes estão anexos ao Livro

de ocorrências, com título – 'Ordens de Produção – Almoço' e 'Ordens de Produção – Jantar'".

Conclusão

Nota-se que há um descompasso de informações por parte do setor auditado, uma vez que, em manifestação anterior, ao responder solicitações da equipe de Auditoria (ME AUDIN nº 18/2022, de 19.04.2022, item 7), informou que "o controle de estoque é feito por estoquista e nutricionistas contratados pela cessionária" (ME PROAE nº 24/2022, de 03.05.2022), sem indicar nenhuma informação adicional.

Portanto, persiste a opinião de que é importante que a UFGD supervisione o controle de estoque de gêneros alimentícios de seu restaurante, persistindo a recomendação relacionada a esta parte (item 4.1.9 do Relatório).

3.17 Inexistência de prevenção de riscos de segurança nas áreas de movimentação financeira do RU

Critérios e Análise das Evidências

Critérios Normativos: Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos da UFGD; Contrato de Cessão de Uso nº 03, de 09.03.2020 e boas práticas de gestão.

Evidências: ME PROAE nº 24, de 03.05.2022.

Causas

Fluxo financeiro no local de venda de tíquetes para refeições do RU.

Efeitos e riscos decorrentes da manutenção da situação encontrada

Possibilidade de ocorrência de infrações em razão da falta de segurança em áreas com movimentação pecuniária.

Análise da Auditoria

Segundo o setor auditado, não há prevenção de riscos de segurança nas áreas de movimentação financeira no RU, a exemplo do guichê de vendas de tíquetes para refeições.

Em visita ao RU, verificou-se que no local de estabelecimento do guichê de vendas há câmeras de monitoramento, contudo não são específicas para a área de circulação monetária, apesar de contribuírem para a segurança do ambiente.

É importante a adoção de medidas que assegurem um grau mínimo de segurança nessas áreas, a fim de evitar a ocorrência de furtos/roubos.

Manifestação do Gestor:

A PROAE afirmou que “contamos com as câmeras de segurança instaladas no Centro de Convivência. Podemos implementar novas estratégias para fortalecer a prevenção de riscos de segurança”.

Conclusão

Tendo em vista que o próprio setor auditado se dispõe a implementar novas estratégias para prevenção de riscos de segurança nas áreas de movimentação financeira do RU, permanece a orientação de que se avalie o custo-benefício da implementação de medidas voltadas para esse fim (item 4.2 do Relatório).

3.18 Insuficiência de medidas preventivas para controle integrado de vetores e pragas no RU

Critérios e Análise das Evidências

Critérios Normativos: RDC ANVISA nº 216/2014, Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos da UFGD e boas práticas de gestão.

Evidências: ME PROAE nº 24, de 03.05.2022, fotografias e vídeos armazenados junto aos papéis de Auditoria.

Causas

Imposição de cautela quanto ao aparecimento de vetores e pragas no RU.

Efeitos e riscos decorrentes da manutenção da situação encontrada

Ambiente inadequado para o consumo de refeições no RU;

Infestação de vetores e pragas no restaurante.

Análise da Auditoria

De acordo com o setor auditado, constantemente se realiza higienização dos espaços e equipamentos no RU; também há descarte diário de lixo e armazenamento de alimentos em prateleiras afastadas do chão, paredes e teto.

Ainda, existem barreiras físicas instaladas no local de funcionamento do restaurante: tela milimétrica nas janelas, ralo grelha sifonado com tela anti-insetos e portas com fechamento vai e vem, isolando a produção.

Adicionalmente, é feito controle químico, no mínimo a cada 3 meses ou por demanda.

Em visita ao RU, constatou-se que várias janelas e as portas de entrada e saída do refeitório estavam abertas e sem barreira física anti-insetos.

Alguns pontos da área de preparação de alimentos estavam desprotegidos da entrada de insetos e outros carecem de manutenção e limpeza, tendo sido encontrados focos de moscas.

Já nas proximidades da câmara de refrigeração observou-se acúmulo de sujeira, propício para aparecimento de pragas e vetores.

Logo, infere-se que, apesar do setor auditado alegar a adoção de medidas preventivas ao aparecimento de vetores e pragas no RU, há necessidade de emprego de medidas adicionais voltadas para esse fim.

Manifestação do Gestor:

A PROAE se manifestou conforme segue:

> "Para o relato: 'Em visita ao RU, constatou-se que várias janelas e as portas de entrada e saída do refeitório estavam abertas e sem barreira física anti-insetos'. Esclarecemos que: A reposição das telas das janelas foi solicitada (requisição nº 2527/2021 e 2686/2022). Em relação as portas, como o RU apresenta apenas 2, o corpo de bombeiros orientou que ambas permaneçam abertas".
>
> "Para o relato: 'Alguns pontos da área de preparação de alimentos estavam desprotegidos da entrada de insetos e outros carecem de manutenção e limpeza, tendo sido encontrados focos de moscas'. Esclarecemos que: As telas para barreira física anti-insetos foram retiradas para a obra. A reposição foi solicitada (requisição nº 2686/2022)".
>
> "Para o relato: 'Já nas proximidades da câmara de refrigeração observou-se acúmulo de sujeira, propício para aparecimento de pragas e vetores'. Esclarecemos que: A melhoria da limpeza e higienização foi solicitada".

Conclusão

Tendo em vista os comentários da unidade auditada, subsistem as ocorrências citadas pela equipe de Auditoria em seu Relatório Preliminar, motivo pelo qual continua o ponto de vista de que é necessário o emprego de medidas adicionais voltadas para o combate ao aparecimento de vetores e pragas no RU.

Desta forma, persiste a recomendação relacionada a esse ponto (item 4.1.10 do Relatório).

3.19 Aderência parcial ao uso de equipamentos de proteção individual e crachás pelos funcionários do RU

Critérios e Análise das Evidências

Critérios Normativos: RDC ANVISA nº 216/2014, Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos da UFGD; Contrato de Cessão de Uso nº 03, de 09.03.2020 e boas práticas de gestão.

Evidências: ME PROAE nº 24, de 03.05.2022, fotografias armazenadas junto aos papéis de Auditoria.

Causas

Exigência de utilização de uniformes, equipamentos de proteção individual e crachás para identificação dos funcionários do RU, no Termo de Referência do Contrato de Cessão para exploração do serviço do RU/UFGD.

Efeitos e riscos decorrentes da manutenção da situação encontrada

Possibilidade de falha na identificação de funcionários da cessionária pelos usuários e pela equipe de gestão e fiscalização do contrato;

Insegurança dos funcionários da cessionária e ampliação de riscos na execução de suas tarefas.

Análise da Auditoria

O setor auditado comunicou que os funcionários da cessionária do RU utilizam uniformes e equipamentos de proteção individual no ambiente do restaurante. Mas, os crachás estavam em fase de confecção à época da resposta às indagações da equipe da Audin.

Em visita ao RU, constatou-se que os funcionários da cessionária utilizavam uniformes, toucas e máscaras faciais, porém apenas alguns deles trajavam luvas e botas e portavam crachás (que já haviam sido confeccionados e entregues aos destinatários).

Esse cenário pode ocasionar falha na identificação dos trabalhadores da cessionária, pelos usuários e pela equipe de gestão e fiscalização do contrato, bem como remete à ausência ou deficiência na segurança dos colaboradores durante a execução de suas tarefas, devido à falta de uso de equipamentos de proteção.

Logo, entende-se que a aderência às normas pelos trabalhadores do RU carece de atenção e incentivo, tanto por parte da cessionária quanto da equipe de gestão e fiscalização contratual.

Ainda, quanto ao tema, o setor responsável informou que não aplica qualquer penalidade à cessionária em razão do descumprimento de regras contratuais sobre uso de uniformes e crachás de identificação dos funcionários, o que retrata uma fragilidade na atuação da equipe de gestão e fiscalização do contrato, em caso de descumprimento de obrigação pela cessionária.

Manifestação do Gestor:

O setor auditado comunicou que “o cumprimento deste requisito foi solicitado à empresa”.

Conclusão

De acordo com a comunicação da PROAE, há reconhecimento, por esta, do descumprimento dessa regra contratual por parte da cessionária, razão porque permanece a recomendação relativa a esse aspecto (item 4.1.11 do Relatório).

3.20 Destinação parcialmente adequada de resíduos orgânicos provenientes do RU

Critérios e Análise das Evidências

Critérios Normativos: DC ANVISA nº 216/2014; Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos da UFGD e boas práticas de gestão.

Evidências: ME PROAE nº 24, de 03.05.2022.

Causas

Descarte de resíduos orgânicos e alimentos impróprios para consumo.

Efeitos e riscos decorrentes da manutenção da situação encontrada

Ambiente inapropriado para consumo de refeições;

Inadequação no manuseio de resíduos orgânicos resultantes das atividades do RU;

Possibilidade de surgimento de pragas e vetores no RU.

Análise da Auditoria

De acordo com o setor auditado, os resíduos orgânicos do RU são recolhidos 2 vezes ao dia – após o almoço e o jantar – de segunda a sexta-feira. Aos sábados, a coleta dos resíduos ocorre somente uma vez, após o almoço.

Em caso de não haver a retirada do lixo pela cessionária, esta é notificada pela equipe de gestão e fiscalização do contrato para se manifestar e/ou regularizar a situação e, em caso de reincidência, aplica-se multa.

Igualmente, conforme o setor auditado, a cessionária mantém uma parceria com um morador local, o qual recolhe os resíduos orgânicos, para fins de uso em agricultura familiar. Esse acordo é de conhecimento e admitido pela UFGD, conforme Declaração anexa ao ME PROAE nº 24/2022, de 03.05.2022 e armazenada nos papéis de Auditoria.

Apesar disso, não foi apresentada a forma e periodicidade com que essa ação ocorre, tampouco se efetivamente acontece.

Isso porque, em visita ao RU, detectou-se que o lixo orgânico do RU estava armazenado em tambores de plástico, mal fechados e acondicionados na área externa (fundos) do refeitório.

Durante o período da visita, não houve retirada desse material do local onde estava depositado e, por isso, havia foco de insetos (moscas) e odor muito forte.

Por outro lado, os resíduos provenientes das lixeiras disponíveis no refeitório foram recolhidos e colocados em sacos de lixo, os quais foram postos ao lado dos tambores que continham material orgânico. Porém, as embalagens estavam mal fechadas e, inclusive, uma delas estava rasgada, contribuindo para proliferação de pragas e vetores.

Ainda, verificou-se que a cessionária se utiliza de caçambas sem tampa para destinar seus detritos e a tarefa de descartá-los foi executada por um colaborador que manuseou o material sem utilizar equipamento de proteção (luvas).

Portanto, conclui-se que os resíduos orgânicos recebem destinação parcialmente adequada e sem cuidados básicos de salubridade. Além disso, não se pode ter certeza de que as substâncias depositadas nos tambores tenham destinação apropriada.

Manifestação do Gestor:

A PROAE informou que “medidas estão sendo tomadas para melhorar o processo de destinação adequada dos resíduos. Encontra-se em fase de elaboração, um projeto de extensão, coordenado por um professor da Faculdade de Engenharia, com o objetivo de quantificar e lançar uma campanha para a redução do desperdício de alimentos do RU/UFGD. O projeto se chamará ‘Desperdício Zero’”.

Conclusão

Diante do informe da área auditada, que reconhece a necessidade de implementação de melhorias no processo de destinação de resíduos do RU, perdura a recomendação referente a este objeto (item 4.1.12 do Relatório).

3.21 Presença diária de nutricionista no RU para orientação e acompanhamento das atividades desenvolvidas pela equipe de trabalho

Critérios e Análise das Evidências

Critérios Normativos: Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos da UFGD, Contrato de Cessão de Uso nº 03, de 09.03.2020 e boas práticas de gestão.

Evidências: ME PROAE nº 24, de 03.05.2022.

Causas

Exigência contratual de presença diária de nutricionista no RU.

Efeitos e riscos decorrentes da manutenção da situação encontrada

Cumprimento de regras sanitárias e de manipulação de alimentos no RU.

Análise da Auditoria

O Termo de Referência, vinculado ao contrato do RU exige a presença diária de nutricionista no restaurante e segundo o setor auditado, ficam disponíveis no RU duas profissionais nutricionistas durante a produção e distribuição do almoço e uma, no horário do jantar.

Em caso de ausência dessas profissionais, a equipe de gestão e fiscalização do contrato procede à notificação da cessionária para regularização e, em caso de reincidência, aplica multa.

Destaca-se que essa presença diária de nutricionista, além de exigência contratual, mostra-se como uma boa prática, uma vez que possibilita uma supervisão técnica no preparo/manipulação dos alimentos, na conservação dos insumos e no cumprimento das regras sanitárias no restaurante.

Em visita ao RU, verificou-se a presença de duas profissionais nutricionistas, uma das quais é preposto da cessionária.

Manifestação do Gestor:

Não houve manifestação da unidade auditada quanto ao Relatório Preliminar encaminhado.

3.22 Ausência de publicação do contato da equipe de gestão e fiscalização em local visível no RU

Critérios e Análise das Evidências

Critérios Normativos: Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos da UFGD, Contrato de Cessão de Uso nº 03, de 09.03.2020 e boas práticas de gestão.

Evidências: Fotografias armazenadas junto aos papéis de Auditoria.

Causas

Exigência contratual de divulgação de meios de interação entre usuários e equipe de gestão e fiscalização do contrato do RU.

Efeitos e riscos decorrentes da manutenção da situação encontrada

Embaraço à interação dos usuários do RU com a equipe de gestão e fiscalização do contrato;

Obstáculos ao controle social das atividades do RU.

Análise da Auditoria

Em visita ao RU, não foi encontrada nenhuma divulgação do contato da equipe de gestão e fiscalização do contrato do restaurante, o que cria obstáculo à interação dos usuários com a equipe responsável pela gestão e fiscalização contratual, bem como, interfere no negativamente na efetividade do controle social as atividades da cessionária.

Manifestação do Gestor:

A PROAE indicou “ação corretiva implantada. Atualmente, além da divulgação na página online da PROAE, o contato da equipe de fiscalização foi divulgado por informes fixados no Restaurante Universitário e no guichê de vendas, localizado no Centro de Convivência da UFGD”.

Conclusão

Tendo em vista a alegação da unidade auditada, mas não comprovação do efetivo procedimento corretivo, mantém-se a recomendação relacionada a este ponto (item 4.1.13 do Relatório), para fins de verificação quanto à efetiva implementação da medida indicada pela PROAE.

4. RECOMENDAÇÕES E BENEFÍCIOS ESPERADOS

4.1 Recomendações

4.1.1. Que a UFGD revise e atualize normativos relacionados ao uso do RU, bem como estabeleça um organograma referente ao restaurante;

4.1.2. Que a UFGD, ao formalizar a designação de equipe de gestão e fiscalização de contratos, defina:

a) indicação de substitutos;

b) as atribuições de cada uma das funções;

4.1.3. Que a UFGD adote mecanismo de proteção relativo ao conteúdo da caixa de mensagens disponibilizada para manifestação de usuários do RU, a fim de garantir que seu conteúdo seja acessado somente pelos membros da equipe de gestão e fiscalização do contrato do restaurante;

4.1.4. Que a UFGD estabeleça procedimentos e adote ferramentas para orientar e fixar condutas a serem executadas pela equipe de gestão e fiscalização do contrato do RU, para conferência e registro do cumprimento das obrigações pela cessionária;

4.1.5. Que a UFGD realize vistoria especializada no prédio do RU e regularize os problemas que porventura forem detectados;

4.1.6. Que a UFGD faça a divulgação do cardápio do RU no guichê de vendas de tíquetes;

4.1.7. Que a UFGD estabeleça procedimentos claros e objetivos para análise de dados referentes à quantidade de refeições efetivamente servidas pela cessionária no RU;

4.1.8. Que a UFGD providencie que o sistema informatizado de registros de usuários do restaurante seja interligado aos demais sistemas da Universidade, de modo a fornecer informações confiáveis e seguras;

4.1.9. Que a UFGD supervisione o controle de estoque de gêneros alimentícios previstos para serem ofertados no cardápio do RU.

4.1.10. Que a UFGD adote medidas adicionais para melhoria no controle de vetores e pragas no RU;

4.1.11. Que a UFGD incentive e adote medidas para assegurar a utilização de crachás e equipamentos de proteção individual pelos trabalhadores da cessionária, no ambiente do RU e, em caso de descumprimento, adote as providências cabíveis;

4.1.12. Que a UFGD adote medidas para descarte de resíduos orgânicos em recipientes com fechamento completo, de acordo com as normas sanitárias, bem como incentive o uso de equipamentos de proteção pelo colaborador encarregado dessa tarefa;

4.1.13. Que a UFGD providencie a divulgação do contato da equipe de gestão e fiscalização do contrato do RU, de forma ampla, no interior do refeitório.

4.2 Sugestões/orientações

4.2.1. Que a UFGD avalie o risco de segurança nas áreas de movimentação financeira do RU, bem como o custo-benefício da implementação de medidas preventivas.

4.3 Benefícios esperados

4.3.1. Atingimento de metas e objetivos relacionados à permanência de estudantes nos cursos da UFGD, evitando-se irregularidades na concessão de subsídios voltados à assistência estudantil;

4.3.2. Facilitação de procedimentos administrativos referentes à gestão e fiscalização de contratos na UFGD;

4.3.3. Melhoria dos controles internos para acompanhamento das atividades do RU;

4.3.4. Pagamentos regulares à cessionária fornecedora de refeições no RU;

4.3.5. Melhoria na estrutura predial e no atendimento ao público do RU;

4.3.6. Fortalecimento da transparência e do controle social das atividades do RU;

4.3.7. Oferta de refeições com utilização de gêneros alimentícios de boa qualidade, dentro do prazo de validade e armazenamento adequado;

4.3.8. Armazenamento adequado dos gêneros alimentícios a serem empregados nas refeições ofertadas no RU;

4.3.9. Efetivo controle de pragas e vetores no RU;

4.3.10. Segurança dos usuários em toda a extensão do RU, especialmente, em áreas de movimentação financeira, como o guichê de vendas de tíquetes de refeições;

4.3.11. Descarte adequado de resíduos provenientes das atividades do RU e proteção ao colaborador encarregado dessa tarefa.

5. CONSIDERAÇÕES COMPLEMENTARES

Tendo em vista os exames realizados, pode-se afirmar que a UFGD adota boas práticas no que se refere à gestão e fiscalização das atividades do RU, porém necessita empregar medidas complementares a fim de fortalecer procedimentos operacionais para acompanhamento da execução do contrato pela cessionária, bem como para otimizar os controles internos utilizados pelo setor/es responsável/eis.

Há que se ponderar a dificuldade da equipe de Auditoria em obter o Termo de Referência que fundamenta o contrato, uma vez que tanto no processo disponível no SIPAC, quanto nos documentos enviados pelo setor auditado (armazenados nos papéis de Auditoria) e também na página do setor de contratos – PRAD – no Portal da UFGD[5] consta um documento provisório (Minuta), com destaques em vermelho no corpo do texto, o que distancia o processo da formalidade necessária aos atos praticados no serviço público.

Apesar disso, foi possível encontrar no Portal de Compras do Governo Federal[6], o Termo de Referência com os aspectos formais necessários para fundamentar as análises da equipe de Auditoria.

[5]Disponível em: < https://www.ufgd.edu.br/divisao/contratos-prad/contratos-vigentes > Acesso em: 19.04.2022, às 09h40min

[6]Disponível em: < http://comprasnet.gov.br/ConsultaLicitacoes/download/download_editais_detalhe.asp?coduasg=154502&modprp=5&numprp=272020 > Acesso em: 19.04.2022, às 10h.

Outra condição a destacar é o emprego de sistema informatizado para gerenciamento de acesso de usuários ao refeitório do RU, o qual pode apresentar falhas que culminam na fragilidade de controles internos em relação ao restaurante e, por consequência, pagamentos indevidos à cessionária.

No que se refere às questões de Auditoria, obteve-se respostas parcialmente positivas às três. Isso porque a UFGD carece de melhorias em sua estrutura de governança, mediante criação e implementação de organograma, normativos internos e aprimoramento nas designações de equipes de gestão e fiscalização de contratos. Também é necessário o incremento na fiscalização do contrato do RU, por meio de atuação conjunta das fiscais técnicas designadas e adoção de sistema informatizado seguro para contabilização de usuários do restaurante.

Revela-se valorosa a criação e implementação de ferramentas para fortalecer controles internos relacionados ao RU, uma vez que foram detectadas diversas fragilidades no acompanhamento da execução de serviços pela cessionária no restaurante.

Por fim, esclarece-se que esse Relatório de Auditoria não possui características deliberativas, investigativas ou de responsabilização, menos ainda atributo julgador, tendo em vista que cabe à instância e autoridade competentes tais ações. Apenas se buscou expor fatos/eventos encontrados durante o decorrer dos trabalhos, de forma a relatar à gestão os fatos encontrados para que esta possa melhorar seus controles internos de forma institucional.

6. DO ENCERRAMENTO E DO MONITORAMENTO

Este Relatório de Auditoria encerra as atividades da Ação 3.1 do PAINT/2022 – Avaliação do processo de “Apoio à permanência do estudante – através do Restaurante Universitário” da UFGD, por meio da informação de seu resultado via Memorando Eletrônico à Reitoria da UFGD e à área auditada, e comunicação eletrônica à Controladoria-Regional da União em MS.

À apreciação superior.

Débora Martins Moreti Reis
Assistente em Administração

Sônia Maria Pajeu Sampaio
Técnica em Contabilidade

Jocimar Albuquerque da Luz
Auditor

De acordo. Encaminhe-se conforme as alterações propostas.

Daniely Guskuma Franco
Chefe da Auditoria Interna UFGD