

Universidade Federal de Pernambuco - UFPE

Unidade de Auditoria Interna - AUDINT

RELATÓRIO DE AUDITORIA: GESTÃO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO - RU



2019



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
UNIDADE DE AUDITORIA INTERNA - AUDINT**

ESPÉCIE DA AUDITORIA : **CONFORMIDADE DE GESTÃO**
CÓDIGO DA UNIDADE : **150230**
UNIDADE GESTORA : **PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS
ESTUDANTIS - PROAES**
RELATÓRIO FINAL : **002/2019**

GESTÃO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO - RU DA UFPE

1. INTRODUÇÃO

Em conformidade com o item 17 do Plano Anual de Auditoria Interna 2019, a Auditoria Interna apresenta neste Relatório o resultado dos exames realizados pelos Auditores Internos da UFPE.

1.1. Objeto da análise

Os trabalhos tiveram como objeto de análise os controles internos atinentes à gestão das unidades do Restaurante Universitário da UFPE.

As ações inerentes ao processo de gestão das unidades do Restaurante Universitário da UFPE são de suma importância para atingir a missão institucional, tendo em vista que se caracterizam como atividades de apoio acadêmico, fornecendo serviço de alimentação diurna e noturna aos discentes classificados como vulneráveis, de acordo com os editais de assistência estudantil da Instituição. Nesse sentido, um grande volume de recursos é destinado aos contratos que gerenciam esse tipo de serviço, sendo assim necessário que seus controles internos passem por avaliação de auditoria, para verificação da regularidade, suficiência e efetividade de suas rotinas de trabalho.

1.2. Legislação Aplicável

Os trabalhos foram realizados em estrita observância à Instrução Normativa do Ministério da Transparência e Controladoria Geral da União – Secretaria Federal de Controle Interno CGU/SFCI nº 09, de 09 de outubro de 2018, bem como ao seguinte conjunto de legislações:

- a) Lei 8.666, de 21 de junho de 1993 - Institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências;
- b) Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010 - Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES;
- c) Política Nacional de Alimentação e Nutrição - PNAN;
- d) Instrução Normativa nº 05/2017, de 26 de maio de 2017 - Dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional;
- e) Resolução de Diretoria Colegiada - RDC - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA 216/2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- f) Boas práticas de gestão.

1.3. Objetivos institucionais da unidade auditada

A Pró-Reitoria para Assuntos Estudantis - PROAES é a instância na UFPE responsável pela gestão do Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES. Suas atribuições buscam ampliar as condições para permanência dos jovens na educação superior pública federal, minimizando os efeitos das desigualdades sociais e regionais, com o objetivo de conclusão do curso superior, reduzindo as taxas de retenção e evasão escolar, contribuindo democraticamente para a promoção da inclusão social pela educação.

Nesse sentido, sua missão é oferecer ao discente, condições materiais e psicológicas que assegurem o processo de formação acadêmica, o desenvolvimento de capacidade profissional e de cidadania.

No que se refere ao Restaurante Universitário - RU, sua gestão é realizada pela Diretoria de Alimentação e Nutrição - DAN.

2. ESCOPO

A presente ação de auditoria abrangeu a avaliação da gestão do Restaurante Universitário da UFPE no âmbito do Macroprocesso de Apoio a Comunidade Acadêmica, coordenado pela Pró-Reitoria para Assuntos Estudantis - PROAES. Sua análise foi oportuna entre os meses de janeiro a agosto de 2019, tendo em vista que se obteve a oportunidade de verificar a atuação dos serviços das unidades do RU durante um semestre por inteiro na UFPE, o período de realização da auditoria proporcionou uma melhor avaliação de aspectos tanto administrativos quanto operacionais qualitativos dos serviços prestados pelo RU a toda a comunidade acadêmica.

Foram avaliados aspectos considerados significativos pela auditoria interna em decorrência da observação de leis, regulamentos e normativos internos relacionados ao tema. Para tanto, a extensão dos itens verificados recaíram sobre a suficiência dos

controles internos existentes no que se refere ao tratamento dos riscos relacionados ao processo, verificando sua regularidade dos atos de gestão relacionados ao RU, bem como a existência de mecanismos desenvolvidos pela gestão para a verificação da efetividade dos serviços contratados.

A profundidade dos exames realizados versou sobre a adequação normativa relacionada a boas práticas das rotinas internas adotadas no que diz respeito a aspectos gerenciais do Restaurante Universitário, a exemplo da verificação de estabelecimento de objetivos e estratégias institucionais, monitoramento de resultados, existência de estrutura de governança, regularidade do contrato de concessão à empresa que presta o serviço de fornecimento de alimentação no RU, adequação do controle de qualidade dos alimentos, etc.; além de verificar a adequação normativa e de boas práticas internas no que diz respeito a controles internos operacionais do RU, a exemplo do controle de acesso dos usuários, controle do quantitativo de refeições cobradas a UFPE, por meio de sistemas informatizados, bem como aspectos relacionados à organização, adequação da estrutura, segurança do local e limpeza dos ambientes nos quais se trabalha diretamente com o manuseio dos alimentos que são servidos a comunidade acadêmica.

3. OBJETIVOS GERAIS E ESPECÍFICOS

O presente Relatório trata de Auditoria de conformidade de Gestão, realizada com o objetivo de verificar a regularidade dos atos de gestão relacionados ao Restaurante Universitário, bem como a existência de mecanismos desenvolvidos pela gestão para a verificação da efetividade dos serviços prestados.

No que tange aos objetivos específicos dos trabalhos, buscou-se esclarecer os seguintes pontos.

- a) Verificar a adequação de controles internos referentes a aspectos gerenciais do Restaurante Universitário - RU
- b) Verificar a adequação de controles internos referentes a aspectos operacionais do Restaurante Universitário - RU;

4. RESULTADOS DOS EXAMES

Por meio de indagação escrita (Solicitação de Auditoria nº 6/2019 - AUDINT) solicitamos informações, bem como documentos comprobatórios à gestão do Restaurante Universitário da UFPE sobre diversos aspectos considerados significativos na avaliação dos controles internos realizada pelos Auditores.

Adicionalmente, foram realizadas inspeções físicas para avaliação de alguns pontos operacionais referentes aos serviços prestados nas unidades do Restaurante Universitário da UFPE - RU. Os testes de análises realizados fundamentaram as seguintes informações e constatações, respectivamente:

4.1 INFORMAÇÕES

Sobre o tema, as ações de auditoria permitiram a identificação das informações abaixo descritas, as quais são consideradas boas práticas realizadas pela unidade auditada.

1. INFORMAÇÃO – Mecanismos adequados de formalização dos processos de pagamentos das despesas relacionadas aos serviços de fornecimento de refeições nos RUs da UFPE.

Por meio de análise documental, verificamos a conformidade dos processos de pagamento das empresas prestadoras de serviços, tanto da empresa Casa de Farinha S.A que prestava o serviço no RU do Campus Joaquim Amazonas (Recife), como da empresa Ponta distribuidora de alimentos LTDA, que presta os serviços no RU do Campus do Agreste (Caruaru). Não foram analisados processos da empresa Verde Mar, atual cessionária do RU do Campus Joaquim Amazonas (Recife) tendo em vista que ela iniciou suas atividades recentemente, não tendo, no período da análise, processos de pagamento sobre os seus serviços.

O objetivo dessa análise foi verificar se a gestão do RU possui mecanismos de controle voltados para verificar a conformidade da composição processual desses processos de pagamentos, de modo que se possa ter razoável segurança desses mecanismos, ou seja, que esses processos tenham as documentações consideradas necessárias para ateste e realização de pagamento por parte da UFPE.

Os processos solicitados da empresa Ponta distribuidora de alimentos LTDA foram os seguintes:

Empresa: PONTA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS E SERVIÇOS
CNPJ: 70.163.605/0001-89

PROCESSO	VALOR	OB	DATA DO PAGAMENTO
23076.006017.2019-19	25.563,80	800027	14/02/2019
23076.048022.2018-18	178.008,67	800831	28/12/2018
23076.004126.2018-11	166.266,17	800790	26/12/2018
23076.044965/2018-63	221.896,37	800646	04/12/2018
23076.030579.2018-94	206.183,34	800542	29/10/2018

Em análise, verificamos que os processos, de uma forma geral, estão instruídos com os seguintes documentos:

- Nota de Empenho em nome da empresa
- Nota fiscal dos serviços prestados, emitida pela empresa;
- Memorando de ateste dos serviços prestados pela empresa, assinado por servidor competente para tal;

- d) Portaria de destaque orçamentário da PROPLAN para cobrir as despesas com o contrato;
- e) Cópias de instrumentos contratuais (termo aditivo e contrato original) firmado entre a UFPE e a empresa prestadora dos serviços;
- f) Consulta ao SICAF, como forma de verificar as regularidades fiscais e trabalhistas da empresa;
- g) Comprovantes de recolhimento de tributos e recibos de funcionários;
- h) Certidões negativas de débitos fiscais e trabalhistas
- i) Comprovantes de inscrições como pessoa jurídica, estadual e municipal;
- j) Planilha com relatório de gastos homologada por servidor competente, contendo o mesmo valor cobrado em nota fiscal;
- l) Autorização do ordenador de despesa para pagamento;
- j) Documentos gerados pelo SIAFI na liquidação e pagamento.

Adicionalmente a estes itens, é possível verificar a utilização de check list Institucional tanto para a formalização do pedido de pagamento dos serviços, ou seja, verificados pela gestão de fiscalização do contrato na composição do processo, quanto para a realização da liquidação da despesa no sistema SIAFI, ou seja, outro tipo de controle, posterior a composição processual do pedido de pagamento, realizado pelo setor de análises e pagamentos da UFPE (Tesouraria), dando maior credibilidade e conformidade aos documentos necessários para concretizar o pagamento da despesa pela Instituição que estão dispostos no processo.

Já com relação à empresa Casa de Farinha, verificamos a composição processual dos seguintes processos:

Empresa: CASA DE FARINHA
CNPJ: 07.694.626/0004-37

PROCESSO	VALOR	OB	DATA DO PAGAMENTO
23076.030275.2018-27	R\$ 727.362,83	894946	26/12/2018
23076.030274.2018-82	R\$ 762.267,13	894945	26/12/2018
23076.030258.2018-90	R\$ 548.895,31	887229	04/12/2018
23076.030257.2018-45	R\$ 833.329,91	887228	04/12/2018
23076.030254.2018-10	R\$ 468.116,56	871773	03/10/2018

Em análise, verificamos que os processos de pagamentos da empresa Casa de Farinha S.A possuem, de uma maneira geral, os seguintes documentos:

- a) Documento de “Pague-se”, caracterizando a ordenação da despesa;
- b) Nota fiscal atestada pela gestora do contrato com, novamente, mais um “pague-se”;

- c) Documento contendo a descrição do rol de documentações que comporiam o processo;
- d) Relatório de despesas gerado pela Universidade para o período de pagamento pretendido;
- f) Controle de consumo de refeições de isentos;
- g) Comprovantes de recolhimento de tributos e recibos de funcionários;
- h) Certidões negativas de débitos fiscais e trabalhistas;
- i) Check list utilizado pelo setor de análise e pagamento (Tesouraria) para liquidação do processo no sistema SIAFI WEB.
- j) Documentos gerados pelo SIAFI na liquidação e pagamento.

Ressalta-se que o anexo VI da IN 05/2017, que dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, estabelece algumas exigências quanto à composição processual para pagamento das despesas oriundas de contratos, são elas:

1. Após recebimento definitivo dos serviços, conforme previsto nos arts. 49 e 50 desta Instrução Normativa, o gestor do contrato deve instruir o processo de pagamento com a Nota Fiscal ou Fatura e os demais documentos comprobatórios da prestação dos serviços e encaminhar para o setor competente para pagamento.

2. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao Sicaf ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993. 2.1. Constatando-se, junto ao Sicaf, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no § 4º do art. 3º da Instrução Normativa nº 2, de 11 de outubro de 2010.

3. O setor competente para proceder ao pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período de prestação dos serviços;
- e) o valor a pagar; e

f) o destaque do valor da retenção de 11% (onze por cento), dos tributos retidos na fonte pagadora de demais despesas dedutíveis da base de cálculo da retenção.

Nesse sentido, embora a composição processual para pagamento das despesas tenha diferenças entre os processos da empresa Ponta distribuidora de alimentos LTDA e os processos da Casa de Farinha S.A, na essência, ambos possuem as informações básicas

requeridas pela IN 05/2014, portanto, pode-se inferir que a gestão do RU possui mecanismos adequados para formular os processos de pagamento.

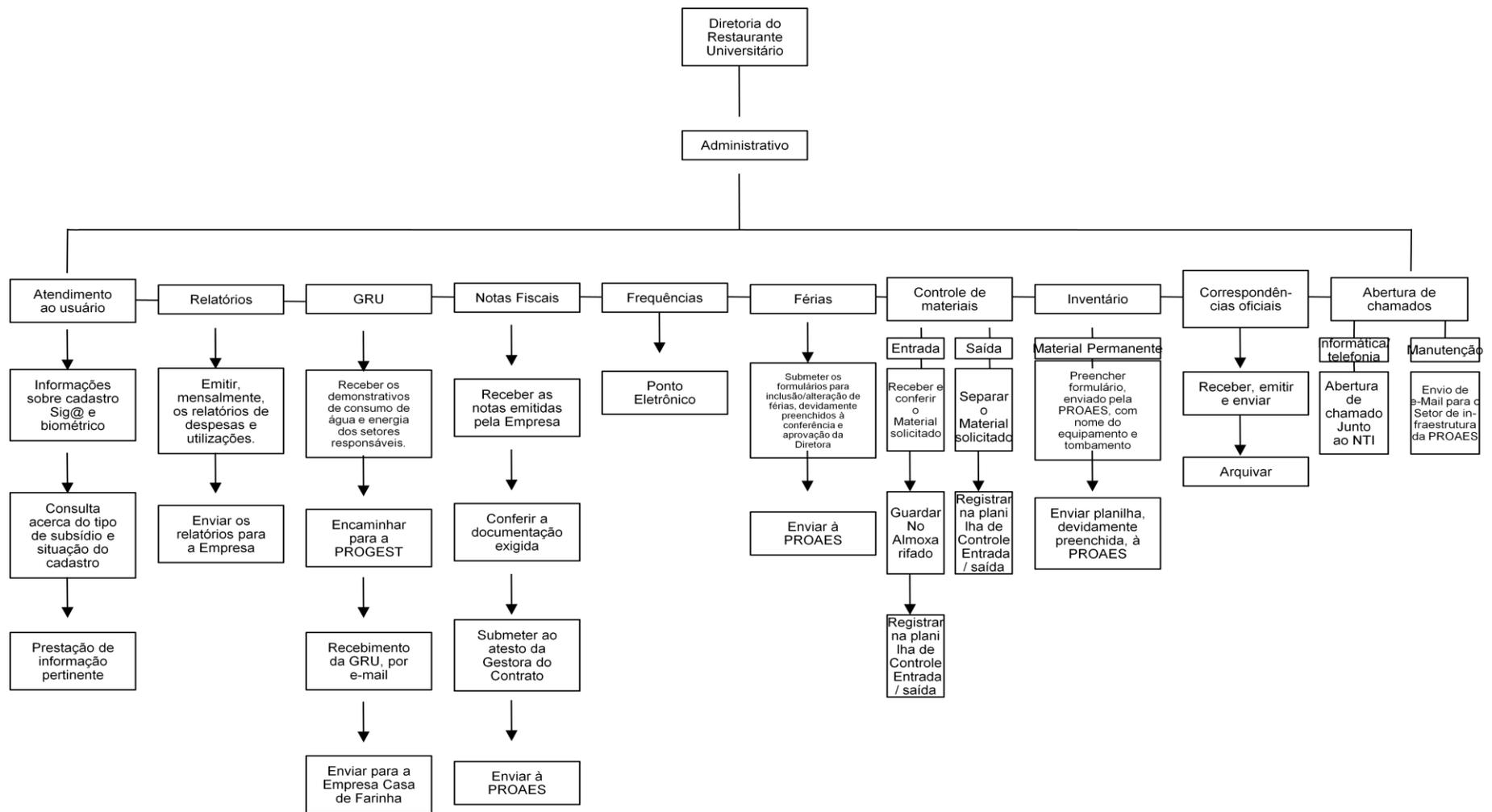
4.2 CONSTATAÇÕES

Das análises realizadas resultaram as constatações apresentadas neste Relatório.

1. CONSTATAÇÃO – Ausência de indicação de gestor e fiscal substitutos na gestão contratual das empresas prestadoras de serviços de fornecimento de refeições das unidades do RU na UFPE.

Solicitamos informações à gestão do RU acerca de sua estrutura de governança, a exemplo de organogramas, regimentos, portarias e designações. As informações encaminhadas e respectiva análise documental evidenciaram que a estrutura de governança do Restaurante Universitário - RU é composta da seguinte forma:

- a) Ambas as unidades do RU (Campus Recife e Campus do Agreste), juntamente com suas respectivas secretarias cada um, constituem a Diretoria de Alimentação e Nutrição, a qual integra a Pró-Reitoria para Assuntos Estudantis - PROAES da Instituição.
- b) A diretora responsável pela Diretoria de Alimentação e Nutrição e, conseqüentemente, pela gestão das unidades dos RUs é a servidora M. de A. R. Matrícula SIAPE nº 1134366, designada para tal de acordo com a portaria nº 2.620 de 26 de junho de 2017, publicada no Diário Oficial da União - DOU em 27 de junho de 2017.
- c) O organograma da Diretoria do Restaurante Universitário apresenta a seguinte estrutura:



Fonte: Diretoria de Alimentação e Nutrição da PROAES

d) A prestação do serviço de fornecimento de alimentação no RU é realizada por meio de empresas terceirizadas, contratadas, via de regra, por processo licitatório e representada por preposto oficialmente designado;

e) No que tange a gestão contratual das empresas prestadoras dos serviços, não visualizamos a indicação de gestor substituto e fiscal substituto nos documentos encaminhados sobre os contratos com as empresas, pelo que se faz necessário, tendo em vista solicitação de indicação por parte da Diretoria de Licitações e Contratos da UFPE, esse fato se estende a contratação da empresa Verde Mar, atual cessionária do RU do Campus Joaquim Amazonas (Recife).

Nesse sentido, a AUDINT solicita justificativas com relação a não indicação de gestor substituto e fiscal substituto para os contratos celebrados com as empresas terceirizadas que prestam os serviços de fornecimento de alimentação nas duas unidades do Restaurante Universitário da UFPE.

MANIFESTAÇÃO DA UNIDADE AUDITADA

Considerando que:

a) para cada contrato de prestação de serviços de fornecimento de alimentação nas duas Unidades do Restaurante Universitário da UFPE há um gestor e dois fiscais técnicos;

b) os fiscais são nutricionistas habilitados para a gestão e fiscalização deste tipo de contrato;

c) os fiscais atuam em regime de horário especial e em turno de revezamento;

d) ambos os fiscais podem suprir a necessidade de substituições;

Deste modo, o registro antecipado destes para a condição de substitutos foi interpretado como dispensável e, portanto, desnecessário o preenchimento no formulário modelo. Saliente-se que na substituição do gestor, esta é formalizada por designação em Portaria.

Frente à interpretação errônea das equipes de trabalho, a devida correção será providenciada.

Em atendimento à Coordenação de Gestão de Contratos – PROGEST, através de processo nº 2307.037786/2019-51, aberto dia 08/08/2019, solicitando a indicação do gestor e fiscal substitutos para o contrato celebrado com a Ponta Distribuidora de Alimentos e Serviços EIRELI, empresa prestadora dos serviços de produção e distribuição das refeições fornecidas no RU/CA, a Divisão de Fiscalização e Contratos do Campus do Agreste designou formalmente, as servidoras O. P. P. da C., Assistente Social e Coordenadora de Assuntos Estudantis, SIAPE 1854250 e J. M. L. da S., Nutricionista, SIAPE, 1377776, para ocuparem respectivamente as funções de gestora e fiscal.

CAUSA

Interpretação errônea da gestão do restaurante universitário sobre a solicitação de indicação de gestor e fiscal (titular e substituto) para os contratos das empresas prestadoras de serviços, não atendendo o que preconiza os artigos 41 e 42 da Instrução Normativa 05 de 26 de maio de 2017.

ANÁLISE E RECOMENDAÇÃO DA AUDITORIA INTERNA

Diante do exposto pela gestão em sua manifestação e verificação desta unidade de auditoria interna do processo 2307.037786/2019-51, verifica-se que a indicação de gestor e fiscal (titular e substituto) para o contrato com a empresa Ponta Distribuidora de Alimentos e Serviços EIRELI, empresa prestadora dos serviços de produção e distribuição das refeições fornecidas no RU do Campus do Agreste, foi devidamente realizada, conforme portaria nº 49/2019- DLC/PROGEST, de 21 de agosto de 2019.

No que se refere à empresa Verde Mar Alimentação LTDA, prestadora dos serviços de produção e distribuição das refeições fornecidas no RU do Campus Joaquim Amazonas (Recife) por intermédio do contrato nº 018/2019, não foram encontradas evidências de que o gestor e o fiscal (titular e substituto) tenham sido devidamente indicados e designados, conforme preceitua os artigos 41 e 42 da Instrução Normativa nº 05 de 26 de maio de 2017.

Nesse sentido, visando dar cumprimento à regularidade que a referida Instrução Normativa preceitua, a AUDINT faz seguinte recomendação para a gestão do Restaurante Universitário, a mesma será objeto de monitoramento, quando da realização do Plano de Providências Permanente - PPP.

RECOMENDAÇÃO 01: Que a Gestão do Restaurante Universitário - RU, em consonância com a Diretoria de Licitações e Contratos da Pró-Reitoria de Gestão Administrativa - DLC/PROGEST formalize as indicações e designações dos gestores e fiscais (titulares e substitutos) nos contratos das empresas prestadoras dos serviços de produção e distribuição das refeições fornecidas nas unidades do RU, em conformidade com o que preceitua a Instrução Normativa nº 05 de 26 de maio de 2017.

2. CONSTATAÇÃO – Baixo percentual de execução das ações estratégicas voltadas para a gestão do Restaurante Universitário - RU da UFPE, bem como não estabelecimento de previsão orçamentária para execução dessas ações no instrumento de planejamento da Instituição.

Solicitamos à gestão do Restaurante Universitário - RU da UFPE informações acerca de quais objetivos, estratégias e ações, estabelecidas nos instrumentos de planejamento da Instituição, são voltadas para a gestão do RU, bem como se essas ações apresentam

previsão de execução orçamentária e seus respectivos níveis de execução até março de 2019, período da solicitação de informações e documentos comprobatórios.

Analisando o Plano de Ação Institucional - PAI 2018 da UFPE, quanto ao que foi verificado junto à gestão do RU, é possível identificar algumas ações voltadas para o desenvolvimento das unidades do RU da UFPE, sobre as quais, observa-se que ainda não foram executadas em sua totalidade, estando com 50% do planejamento executado até março de 2019, conforme demonstra a tabela a seguir:

Tabela 1: Ações estratégicas RU x percentual de execução

AÇÃO	OBJETIVOS DA AÇÃO	PERCENTUAL DE EXECUÇÃO ATÉ MARÇO 2019
14.07.PROAES.05: CONDIÇÃO DE PERMANENCIA NA GRADUAÇÃO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Controle e monitoramento no fornecimento de refeições no RU, em atendimento à legislação e demanda programada; 2. Contribuição com a política de permanência estudantil. 	<u>50%</u>
12A.05.PROAES.06:FORN ECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO - R.U	<ol style="list-style-type: none"> 1. Que atendam às necessidades nutricionais básicas de uma coletividade sadia (estudantes universitários), em conformidade com os princípios da qualidade higiênico-sanitária e de uma alimentação saudável; 2. Executar os recursos financeiros destinados ao fornecimento de alimentação no restaurante universitário; 3. Monitorar os contratos de fornecimento de refeições assegurando o seu cumprimento; 4. Manter os fornecimentos de refeições atendendo a demanda programada; 5. Favorecer a manutenção acadêmica através do acesso dos estudantes à alimentação. 	<u>50%</u>
05.01.PROAES.01: AUXÍLIO À FORMAÇÃO ACADÊMICA, PROFISSIONAL, E REDUÇÃO DA RETENÇÃO E EVASÃO NA GRADUAÇÃO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Oferecer campos de estágio para formação profissional do estudante. 2. Ofertar vagas para estágio obrigatório no Restaurante Universitário dos campi de Recife e Restaurante do Centro Acadêmico de Caruaru. 3. Oferta de vagas para Bolsa Trabalho 4. Redução da retenção e evasão na graduação 	<u>50%</u>

Fonte: Plano de Ação Institucional - PAI 2018 da UFPE

Adicionalmente a esta verificação, ainda é possível identificar, quando se detalham as ações no sistema de monitoramento do PAI 2018, que não foram estabelecidas previsões orçamentárias para essas ações, conforme exemplifica a indicação abaixo:

7. Vida Estudantil - Ação #2850

14.07.PROAES.05: CONDIÇÃO DE PERMANENCIA NA GRADUAÇÃO

25/01/2018 00:01 - MARISILDA DE ALMEIDA RIBEIRO

Status:	Nova	Data de início:	25/01/2018
Prioridade:	Normal	Data de fim:	21/12/2018
Atribuído a:	MARISILDA DE ALMEIDA RIBEIRO	% Físico:	50%
Versão:		Problema crítico:	Deficiência da Estrutura física para atendimento da demanda diária crescente (5.000 ref/dia).
Ano:	2018	Encaminhamento:	Expedição de comunicados e motivos a todos os níveis setoriais demonstrando pontos críticos relativos à infraestrutura; tamanho das filas e tempo de espera pelo comensal; necessidade de criação e aplicação de instrumentos tecnológicos, administrativos (aplicativos) e disciplinares, além de adequações ambientais de sustentabilidade e acessibilidade. Somar-se, a necessidade da descentralização do RU, com a construção de novas instalações e recuperação física da já existe. Em curso: reforma de um dos anexos da SUDENE, para um 2º RU; Início do Processo de Licitação para novo contrato de fornecimento de refeições no RU Central. Apresentação de minuta de Instrução Normativa para acesso e utilização do RU.
Coordenador:	ANA MARIA SANTOS CABRAL	Custos da ação:	Milhões de reais
Finalidade:	Monitorar o fornecimento de refeições servidas no RU	Valor total da Ação:	
Produto:	Controle e Manutenção do fornecimento de refeições no RU Contribuição com a política de permanência estudantil	Etapas do cronograma:	1º Semestre
Unidade executora:	PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ESTUDANTIS	Objetivo PEI 2027:	14. Oferecer condições de acesso, permanência e conclusão exitosa da formação acadêmica de todos os estudantes
Unidade responsável:	PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ESTUDANTIS	Ações Estratégicas:	
Dimensão:	EXTENSÃO, GESTÃO		
Eixo temático:	07. VIDA ESTUDANTIL		
Descrição			
<p>¿ Que atendam às necessidades nutricionais básicas de uma coletividade sã (estudantes universitários), em conformidade com os princípios da qualidade higiênico-sanitária e de uma alimentação saudável;</p> <p>Controles e monitoramento no fornecimento de refeições no RU, em atendimento à legislação e demanda programada.</p>			

Fonte: PAI 2018 UFPE

1. Formação Acadêmica - Ação #2482

05.01.PROAES.01: AUXÍLIO À FORMAÇÃO ACADÊMICA, PROFISSIONAL, E REDUÇÃO DA RETENÇÃO E EVASÃO NA GRADUAÇÃO

26/02/2018 00:02 - MARISILDA DE ALMEIDA RIBEIRO

Status:	Nova	Data de início:	26/02/2018
Prioridade:	Normal	Data de fim:	21/12/2018
Atribuído a:	MARISILDA DE ALMEIDA RIBEIRO	% Físico:	50%
Versão:		Problema crítico:	Ausência de sala para Estagiários
Ano:	2018	Encaminhamento:	Adaptações no local existente.
Coordenador:	ANA MARIA SANTOS CABRAL	Custos da ação:	
Finalidade:	Oferecer campos de estágio para formação profissional do estudante.	Valor total da Ação:	
Produto:	Formação profissional de estudantes. Redução da retenção e evasão na graduação	Etapas do cronograma:	1º semestre 2018
Unidade executora:	PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ESTUDANTIS	Objetivo PEI 2027:	5. Institucionalizar uma política de acompanhamento e redução de retenção e evasão na graduação
Unidade responsável:	PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ESTUDANTIS	Ações Estratégicas:	
Dimensão:	CAPACITAÇÃO		
Eixo temático:	01.FORMAÇÃO ACADÊMICA		
Descrição			
1. Ofertar vagas para estágio obrigatório no Restaurante Universitário dos campi de Recife e CAA. 2. Oferta de vagas para Bolsa Trabalho			

Fonte: PAI 2018 UFPE

5. Gestão - Ação #2520

12A.05.PROAES.06:FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO - R.U

01/01/2018 00:01 - MARISILDA DE ALMEIDA RIBEIRO

Status:	Nova	Data de início:	01/01/2018
Prioridade:	Normal	Data de fim:	31/12/2018
Atribuído a:	MARISILDA DE ALMEIDA RIBEIRO	% Físico:	50%
Versão:		Problema crítico:	- Dificuldade de medição de falhas e de cobranças, referentes a aspectos de manutenção das instalações, equipamentos e mobiliário, tendo em vista a falta de clareza na redação do contrato em curso, quanto à definição de responsabilidade das (Concessionária e Concedente); - Ausência de respaldo local e de penalidades, em caso de atitudes indisciplinadas por parte do usuário.
Ano:	2018	Encaminhamento:	- Expedição escrita de solicitação de providências por parte dos interessados (Contratada e Contratante). - Aguardando novo processo licitatório de prestação de serviço para o RU, em fase dos Estudos Preliminares. - Elaboração e apresentação de Instrução Normativa para acesso e utilização do RU.
Coordenador:	ANA MARIA SANTOS CABRAL	Custos da ação:	Indeterminado
Finalidade:	Manter os fornecimentos de refeições atendendo a demanda programada	Valor total da Ação:	
Produto:	Executar os recursos financeiros destinados ao fornecimento de alimentação no restaurante universitário	Etapas do cronograma:	1º Semestre
Unidade executora:	PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ESTUDANTIS	Objetivo PEI 2027:	12. a Ser referência na gestão e governança institucional
Unidade responsável:	PRÓ-REITORIA PARA ASSUNTOS ESTUDANTIS	Ações Estratégicas:	
Dimensão:			
Eixo temático:	05. GESTÃO		
Descrição			
Favorecer a manutenção acadêmica através do acesso dos estudantes à alimentação. Monitorar os contratos de fornecimento de refeições assegurando o seu cumprimento.			

Fonte: PAI 2018 UFPE

Diante do exposto, considerando que já estamos no exercício de 2019, o percentual de execução das ações diferente dos 100% evidencia que o planejamento proposto não foi totalmente executado. Ademais, também não foram informados no sistema, a previsão dos recursos orçamentários que subsidiariam a execução dessas ações, evidenciando mais uma falha de planejamento, tendo em vista que a adoção de previsão orçamentária é de suma importância para o atingimento das metas estabelecidas.

Nesse sentido, a AUDINT solicita esclarecimentos quanto a não execução total das ações previstas no PAI 2018, bem como o não estabelecimento de previsão orçamentária para execução dessas ações.

MANIFESTAÇÃO DA UNIDADE AUDITADA

Uma vez que a atualização dos percentuais de execução das ações é realizada semestralmente, parece ter ocorrido um lapso no preenchimento do relatório de execução anual, tendo permanecido o resultado do primeiro semestre. Assim sendo, será solicitada a possibilidade de correção.

Quanto a não informação da previsão orçamentária, pode até ser considerada uma falha, todavia, uma vez que a previsão é repassada à Coordenação Financeira da PROAES, os referidos campos do formulário não foram preenchidos com receio de produzir conflito de informação.

CAUSA

Falha no monitoramento, em razão do não preenchimento da ferramenta Redmine que monitora as ações previstas para o RU no Plano de Ação Institucional da UFPE - PAI, bem com não indicação de previsão orçamentária para as ações no referido planejamento.

ANÁLISE E RECOMENDAÇÃO DA AUDITORIA INTERNA

Diante do exposto pela gestão em sua manifestação, ratifica-se que houve falha no preenchimento das informações referentes ao nível de execução das ações, bem como o não estabelecimento de previsão orçamentária para as ações propostas pela gestão do RU no PAI 2018.

É importante salientar que no âmbito da UFPE, exclusivamente no que se refere ao Plano de Ação Institucional - PAI, as ações previstas pelas unidades gestoras são cadastradas no sistema *Redmine*, ferramenta que monitora a execução dessas ações de acordo com o que foi planejado, portanto, é de suma importância que ao cadastrar ações para o referido planejamento institucional, a unidade responsável procure preencher todos os campos que o sistema proporciona, pois tal procedimento viabiliza uma mensuração da eficácia das ações quando do seu monitoramento.

Nesse sentido, buscando mitigar os riscos relacionados ao monitoramento das ações da gestão do RU no PAI, a AUDINT faz a seguinte recomendação que será objeto de monitoramento, quando da realização do Plano de Providências Permanente - PPP:

RECOMENDAÇÃO 02: Que a gestão do Restaurante Universitário crie mecanismo de controle eficaz no que se refere a manter os dados de monitoramento das ações no PAI atualizados, principalmente no que se refere a informar o nível de execução das ações (% físico) e a previsão orçamentária para cada ação cadastrada (valor total da ação).

3. CONSTATAÇÃO – Fragilidades nos mecanismos de avaliação da qualidade dos ambientes e dos alimentos servidos na unidade do RU do Campus do Agreste (CAA), bem como inexistência de indicadores de gestão e relatório gerencial nas duas unidades do RU.

Solicitamos à gestão do RU informações acerca de quais os mecanismos voltados para o monitoramento do desempenho dos serviços prestados pelo RU, bem como aqueles voltados para gerar informações para a tomada de decisão estratégica e, posteriormente, estabelecimento de metas, como o exemplo de geração de relatórios, estatísticas etc.

A esse respeito, verificou-se a adoção de mecanismos de monitoramento do desempenho dos serviços alimentícios prestados no RU da UFPE, evidenciados por meio de documentos comprobatórios encaminhados pela gestão. Os principais procedimentos encontrados foram:

- a) Laudos comprovando análises físico-químicas e microbiológicas dos alimentos e da água utilizada na preparação destes, contemplando exigências da RDC ANVISA 12/2001;
- b) Estabelecimento de cardápio básico já no ato do contrato;
- c) Formulários comprovando a adoção de avaliação diária presencial, por meio de check list, realizada pelo fiscal do contrato, contemplando aspectos da RDC ANVISA 275 de 21/10/2002 e RDC ANVISA 216/2004;

Sobre esse aspecto, verificamos que o RU do Campus do Agreste (Caruaru) não adota esse check list diário, realizando a avaliação dos itens das normas citadas de forma visual.

Também é interessante mencionar que a gestão encaminhou documentos comprobatórios relacionados à licença sanitária, emitida pela secretaria de saúde da prefeitura do Recife, convalidando mecanismos de controle de qualidade dos serviços prestados pelo RU.

- d) Planilhas evidenciando o registro de avaliações de amostras de preparações prontas para consumo;

e) Formulários preenchidos e modelos, evidenciando a adoção de formulários de reclamações e sugestões por parte dos usuários do RU.

Salienta-se que os procedimentos elencados e evidenciados pela gestão, estão descritos nos respectivos contratos celebrados entre a UFPE e as empresas contratadas para prestação dos serviços, especificamente na Cláusula 5ª dos contratos, intitulada “METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E ACEITE DOS SERVIÇOS”.

Acerca de mecanismos voltados para gerar informações para a tomada de decisão estratégica, não foram encaminhados documentos que comprovam tal prática.

Nesse sentido, a AUDINT solicita esclarecimentos adicionais acerca dos seguintes itens:

a) Não adoção de check-list diário, contemplando aspectos da RDC ANVISA 275 de 21/10/2002 e RDC ANVISA 216/2004, na avaliação da qualidade dos ambientes e dos alimentos servidos na unidade do RU do Campus do Agreste (CAA);

b) Quais são os indicadores de gestão, que esses mecanismos de controle da qualidade dos serviços, geram para a tomada de decisão estratégica, no âmbito das unidades do RU da UFPE;

c) E se existe algum tipo de documento que consolide esses indicadores em forma de relatório gerencial, em ambas as unidades do RU.

MANIFESTAÇÃO DA UNIDADE AUDITADA

a) A adoção do check-list diário, contemplando aspectos da RDC ANVISA 275 de 21/10/2002 e RDC ANVISA 216/2004 não é uma obrigatoriedade contratual, não obstante, no RU do Agreste tais normas sejam diariamente observadas.

No RU Campus do Agreste, considerando o questionamento da AUDINT, deliberou-se pela aplicação diária do referido check-list (Anexo I), que depois de aplicado será enviado eletronicamente à empresa cessionária, como forma de protocolar a fiscalização do cumprimento das normas estabelecidas na legislação vigente.

b) O check-list utilizado nas Unidades do RU da UFPE, contempla aspectos da RDC ANVISA 275 de 21/10/2002 e RDC ANVISA 216/2004, instrumento usado como indicador de qualidade higiênico sanitária para as Boas Práticas na Produção de Refeições para Coletividades. Do ponto de vista gerencial, a indicação de itens “conforme” e “não conforme” permite averiguar o descumprimento de normas legalmente estabelecidas e identificação da necessidade de ações corretivas, com a imediata solicitação de providências cabíveis. As adequações pertinentes são solicitadas à empresa contratada, em forma de notificação verbal e, caso não sejam atendidas, suscitam em notificação escrita, conforme estabelecido em contrato (contrato nº 42/2017 - Cláusula 8ª, alínea d).

O mesmo ocorre no RU Campus Recife, ou seja, a empresa é notificada com prazo para as devidas correções, podendo ser gerado condição de “não conformidade” que a depender de reincidência está passível de abertura de processo de penalidade.

c) No momento, em ambas as unidades do RU, não há nenhum documento que consolide esses indicadores em forma de relatório gerencial.

CAUSA

Não obrigatoriedade contratual da utilização de check-list diário para verificação dos aspectos da RDC ANVISA 275 de 21/10/2002 e RDC ANVISA 216/2004, bem como não formulação de indicadores e relatório gerencial com base na verificação desses aspectos.

ANÁLISE E RECOMENDAÇÃO DA AUDITORIA INTERNA

Não obstante a utilização do check-list diário para verificação dos aspectos da RDC ANVISA 275 de 21/10/2002 e RDC ANVISA 216/2004 não ser uma obrigação contratual, trata-se de uma boa prática de gestão realizada na unidade do RU do Campus Joaquim Amazonas (Recife).

Um item que tem previsão contratual e que tem relação com as metodologias de avaliação da qualidade e aceite dos serviços é a elaboração do Manual de boas práticas que deverá ser disponibilizado às empresas para aplicação direta, tal manual não foi evidenciado durante a execução da auditoria, portanto, trata-se de uma pendência que será recomendada a sua implementação nas duas unidades do RU na UFPE.

No que se refere à formulação de indicadores e relatórios gerenciais, levando-se em consideração os resultados dessas avaliações da qualidade, trata-se mais de uma sugestão gerencial, visando dar maior qualidade às exigências contratuais no que se refere à qualidade do alimento servido, portanto, cabe a gestão do RU verificar a viabilidade de realizar tal controle.

Nesse sentido, a AUDINT faz somente a seguinte recomendação referente a esta constatação, a mesma será objeto de monitoramento, quando da realização do Plano de Providências Permanente - PPP:

RECOMENDAÇÃO 03: Elaborar o manual de boas práticas para avaliação da qualidade dos alimentos servidos nas dependências das unidades do RU da UFPE, com vistas a ser disponibilizado às empresas cessionárias para que as mesmas realizem aplicação diária do mesmo.

4. CONSTATAÇÃO – Fragilidade na identificação e mitigação de riscos associados à gestão do RU, ocasionando ausência de operacionalização dos serviços prestados pelo Restaurante a comunidade acadêmica do Campus Joaquim Amazonas (Recife).

Solicitamos informações da gestão do RU acerca de como está sendo tratada a identificação de riscos na sua respectiva de gestão, bem como, quais os controles internos voltados para mitigação desses riscos.

De acordo com as informações prestadas, verifica-se que a gestão consegue identificar alguns riscos importantes no processo de gerenciamento do RU, bem como propõe controles voltados a sua mitigação. Os riscos e controles identificados e informados pela gestão foram os seguintes:

Tabela 2: Riscos identificados e controles associados aos riscos do RU

RISCO	CONTROLE ASSOCIADO
Não publicação do contrato	Publicar o contrato tão logo seja detectado a ausência de publicidade.
Designação do gestor e fiscais do contrato, e substitutos, sem conhecimento técnico do objeto contratual.	Indicar servidores com conhecimento técnico na área do objeto do contrato e proporcionar capacitação.
Execução dos serviços em descordo com o contrato	Realizar avaliações periódicas dos serviços; adotar indicadores de níveis de desempenho; exigir, mensalmente, comprovação de quitação das obrigações trabalhistas e sociais. Utilizar lista de verificação PROPLAN.
Não aplicação de sanções	Estabelecer, mediante normativo interno, os ritos do processo administrativo disciplinar; Oferecer as garantias constitucionais à empresa acusada.
Prorrogação do contrato não vantajosa para a administração	Realizar pesquisa de preços com antecedência, com vista a constatar a vantajosidade da prorrogação do contrato.
Encerramento do contrato sem atenção para pagamentos devidos pela contratada	Verificar a inexistência de processo trabalhista, pendência trabalhistas e ressarcimentos; Notificar a contratada para regularizar as pendências, comunicar a dos inadimplementos, reter valores até o limite do ressarcimento.

Fonte: Diretoria do Restaurante Universitário

Entretanto, realizada a análise das informações prestadas e fazendo um paralelo com a atual situação do Restaurante Universitário do Campus Joaquim Amazonas (Recife), foi possível verificar que no mês de março de 2019, notícias veiculadas em jornais de grande circulação e na Assessoria de comunicação - ASCOM da UFPE apresentaram matérias que informavam a descontinuidade dos serviços de fornecimento de refeições do RU do Campus Recife a partir daquele mês. Tal situação está relacionada a não continuidade dos serviços por conta da finalização do contrato 32/2014, com a antiga empresa (Casa de Farinha) e a não concessão do espaço do RU, em tempo hábil, a uma nova empresa, tendo em vista a não conclusão do processo licitatório da UFPE para tal, ou seja, demonstrando uma falha de gerenciamento de riscos que impossibilitou a

continuidade dos serviços, impactando pesadamente na imagem da Instituição. As notícias citadas acima podem ser observadas a seguir:

RECIFE

Restaurante Universitário da UFPE fechará por 15 dias

Restaurante serve, de segunda a sexta-feira, 5 mil refeições diárias

Por: Portal FolhaPE em 14/03/19 às 09H55, atualizado em 14/03/19 às 10H34



Restaurante Universitário da UFPE
Foto: Cortesia/Lucas Rocha

O Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE) ficará fechado por 15 dias a partir da próxima segunda-feira (18). Durante esse período, uma outra

empresa fornecedora se instalará no local. Essa empresa ficará operando o restaurante até a conclusão do processo licitatório de contratação da nova terceirizada.

Os cerca de 600 alunos assistidos pelo Programa de Moradia Estudantil – que inclui estudantes das casas universitárias e beneficiados com o auxílio moradia – receberão, nesse período de fechamento do RU, a quantia de R\$ 23,53 por dia útil para ajudar no custeio das refeições durante o não funcionamento do restaurante.

Lêa também:

[Candidatos passam por nova comissão para tentar ingressar na UFPE](#)
[Provas do Enem serão aplicadas nos dias 3 e 10 de novembro](#)

Os problemas no fornecimento das refeições têm sido alvo de reclamação dos estudantes desde a última segunda-feira (11), quando o restaurante não ofereceu o jantar. Já na manhã dessa quarta-feira (13), o café da manhã foi servido com atraso, e o restaurante não abriu para o almoço. Apenas o jantar foi ofertado aos estudantes.

Um "colapso hidráulico", segundo um cartaz improvisado colocado na entrada do restaurante, teria sido o motivo para a suspensão parcial dos serviços. Em nota, a Companhia Pernambucana de Saneamento (Compesa) disse que o abastecimento do Restaurante Universitário da UFPE é feito por meio de poço, que não é administrado pela companhia.

Outro motivo que teria levado a suspensão das refeições é a paralisação dos funcionários da atual empresa fornecedora de alimentos. Sobre essa questão, a UFPE informou que o contrato vigente terminará nesta sexta-feira (15). "A empresa, em contato com a Reitoria, garantiu que fornecerá as três refeições diárias até essa data", esclareceu a Instituição federal.

Fonte: Jornal Folha de Pernambuco

Abaixo, a notícia veiculada pela Assessoria de comunicação da UFPE - ASCOM/UFPE:

UFPE informa sobre o funcionamento do RU do Recife até o início de abril

A direção do Restaurante Universitário afirmou que o jantar de hoje está garantido

13/03/2019 12:36

Ascom

A Administração Central da Universidade Federal de Pernambuco informa que está tomando providências para minimizar os problemas no Restaurante Universitário do Campus Recife. A falha no fornecimento de água ocorrida hoje (13), que atrasou o início do café da manhã, já está sendo sanada, mas, infelizmente, não foi possível preparar e servir o almoço. No entanto, a direção do RU afirmou que o jantar de hoje está garantido.

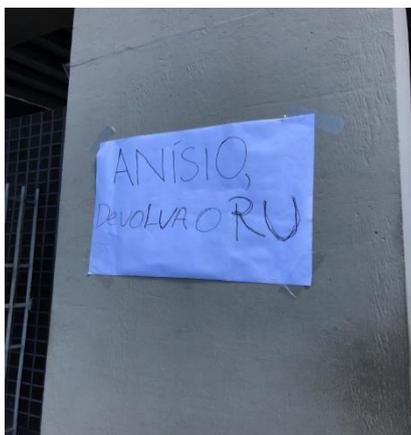
Em relação à paralisação de ontem dos funcionários da Casa de Farinha, a UFPE destaca que o pagamento da empresa terceirizada ocorrerá tão logo sejam apresentados os documentos exigidos para a transferência dos recursos. O contrato com a Casa de Farinha será encerrado na próxima sexta-feira. A empresa, em contato com a Reitoria, garantiu que fornecerá as três refeições diárias até essa data.

A partir de segunda-feira (18), o RU do Recife ficará fechado por 15 dias, período necessário para a saída da atual empresa terceirizada e instalação da nova contratada, que ficará operando no restaurante até que seja concluído o processo licitatório em andamento para contratação da fornecedora do serviço.

Os cerca de 600 alunos assistidos pelo Programa de Moradia Estudantil – que inclui estudantes das casas e aqueles beneficiados com o auxílio moradia –

Fonte: ASCOM UFPE

Ressalta-se que a abertura do RU só aconteceu em 22 de abril de 2019, pois a Instituição firmou contrato com a empresa Verde Mar Alimentação LTDA, por meio de uma adesão, como órgão não participante, a uma Ata de Registro de Preço realizada pela Universidade Federal da Paraíba, ou seja, houve a interrupção dos serviços por mais de 1 (um) mês, ocasionando inclusive protestos dos estudantes, como pode ser observado nas imagens abaixo, retiradas em 16 de abril de 2019 em frente ao prédio da reitoria da UFPE:





Desta forma, observa-se que a gestão não identificou o risco da Instituição ficar sem os serviços terceirizados de fornecimento de refeições à comunidade acadêmica, oriundos da finalização do contrato com a empresa Casa de Farinha, não consolidando um novo contrato com uma nova empresa de forma prévia e tempestiva, deixando os discentes desassistidos quanto à utilização do Restaurante Universitário, no Campus Recife, por mais de um mês.

De forma complementar, o contrato estabelecido com a empresa Verde Mar Alimentação LTDA, por ter sido celebrado como uma adesão de órgão não participante da ata, sujeitou-se as condições já estabelecidas na Ata de Registro de Preços resultante do pregão realizado pela UFPB, descaracterizando a forma como os estudantes, em especial, eram beneficiados no contrato antigo, onde existia o benefício parcial e total das refeições servidas aqueles estudantes cadastrados na PROAES, já com o novo contrato, somente isenções totais foram permitidas, ocasionando diversos protestos dos estudantes que alegam não mais serem contemplados com o pagamento parcial das refeições, ou seja, a mudança de contrato, por uma falha de planejamento, resultou em uma mudança dos benefícios oferecidos aos discentes.

Assim, verifica-se, portanto, que embora haja a idéia de estabelecimento de riscos e controles sobre esses riscos, ainda assim, é possível perceber situações que estão refletindo negativamente nos serviços prestados pelo Restaurante Universitário, criando-se uma necessidade de implementar uma gestão de risco para o RU.

Sobre esse aspecto, é importante frisar que a identificação dos riscos inerentes aos processos de trabalho é a base para se planejar, criando mecanismos de contingência, mitigação ou até mesmo eliminação desses riscos que, se por ventura forem consolidados em fatos, impactam o resultado final do serviço que está sendo prestado.

Nesse sentido, levando-se em consideração os atuais acontecimentos, constata-se que a gestão não identificou riscos relevantes em seus processos de trabalho, acarretando em problemas que impactam diretamente na rotina dos diversos discentes que necessitam do RU para realizarem suas refeições, bem como na própria imagem da Instituição. Solicitamos então, justificativas para o ocorrido, principalmente no que se refere a não

conclusão da licitação própria da UFPE para dar continuidade aos serviços de fornecimento de refeições do RU do Campus Recife de forma tempestiva a interrupção do contrato com a empresa Casa de Farinha.

MANIFESTAÇÃO DA UNIDADE AUDITADA

O estudo preliminar, o qual compõe a primeira etapa do processo licitatório, ou seja, do planejamento, tem em seu escopo a demonstração de inviabilidades para a continuação do processo, sendo o primeiro passo para a identificação e mitigação de riscos, com vista a evitar licitação fracassada, deserta ou contratação e execução deficiente. Sendo esta etapa uma atribuição desta diretoria, acredita-se ter sido cumprida (Processo Administrativo - nº 23076.023335/2018-55).

A despeito de ter sido iniciado em 26/07/2018, ou seja, em conformidade com o período de 180 dias previsto legalmente, dois fatores contribuíram, preponderantemente, para o atraso na conclusão do referido processo:

- 1. mudança no Termo de Referência para ajustes nos quantitativos de refeições, decorrentes do contingenciamento de verba para as Universidades;*
- 2. ausência no processo, do registro da dotação orçamentário, devido ao aguardo da liberação da LOA, o que só ocorreu a partir da segunda quinzena de janeiro.*

Frente ao exposto à legislação (Lei Nº 8.666, art. 57, e Inciso II e § 4º):

Inciso II - a prestação de serviços a serem executados de forma contínua, que poderão ter a sua duração prorrogada por iguais e sucessivos períodos com vista à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração, limitada a sessenta meses.

§ 4º Em caráter excepcional, devidamente justificado e mediante autorização da autoridade superior, o prazo de que trata o inciso II do caput deste artigo poderá ser prorrogado por até doze meses. (Incluído pela Lei nº 9.648, de 1998).

permitindo a renovação do contrato então vigente, optou-se pela rescisão deste, tendo em vista a empresa ter iniciado processo de recuperação judicial.

Diante de tais circunstâncias, a opção foi a adesão à ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 005/2018, vinculada ao Pregão Eletrônico nº 06/2018 da Universidade Federal da Paraíba – UASG 153066, uma vez estar em prazo de vigência, já atender ao segmento de estudantes universitários, apresentar características semelhantes às descritas na Licitação PE nº 22/2019 quanto às modalidades e quantitativos de refeições, assim como da regionalidade dos alimentos para a composição dos cardápios.

Ocorre que, neste mesmo mês de transição das empresas (março) teve início o período de chuvas no Recife, que somada às péssimas condições físicas da cobertura das instalações do RU forçou o fechamento deste para os serviços de recuperação de todo o telhado do prédio. Portanto, a interrupção do fornecimento de refeições se deu pelas condições da estrutura física do prédio, que colocava em risco a integridade física de seus usuários (Mem. Nº 23/2018 – PROAES, de 03/08/2018). Saliente-se ainda que o

23

trabalho de recuperação do telhado foi iniciado ainda no período do recesso escolar, na área de produção de refeições, com interrupções para atender a discentes de Encontro Anual de Residências Estudantis, assim como decorrência de fortes chuvas ainda no mês de fevereiro.

CAUSA

Falha na previsibilidade de riscos de alto impacto na gestão do RU, em razão de complicações formais no processo de contratação da nova empresa prestadora dos serviços, bem como início de recuperação judicial da empresa Casa de Farinha e intempéries climatológicas proporcionaram atraso no início dos serviços.

ANÁLISE E RECOMENDAÇÃO DA AUDITORIA INTERNA

Diante o que foi exposto pela gestão em sua manifestação, verifica-se que algumas questões formais como ajustes no termo de referência e ausência no processo do registro da dotação orçamentária, bem como, a então intempestividade para aprovação da LOA, acarretaram em morosidade na consolidação do processo 23076.023335/2018-55 e conseqüentemente contratação de uma nova empresa para prestação dos serviços de refeições no RU do Campus Joaquim Amazonas (Recife).

Adicionalmente, problemas estruturais e condições climáticas adversas também contribuíram para que o RU permanecesse um determinado período fechado, em consonância com a finalização da contratação da empresa Verde Mar Alimentação LTDA.

Sobre a questão de identificação desses riscos, é importante frisar que tal procedimento é base para o planejamento e execução dos serviços, pois é possível criar mecanismos de contingências, mitigação ou até mesmo eliminação desses riscos, tendo em vista que quando consolidados, acarretam impactos negativos no resultado final do serviço prestado.

Nesse sentido, a Diretoria de Controladoria da instituição vem gerenciando a implementação da política de gestão de riscos na UFPE e definindo as prioridades na sua implantação. Destarte, esta constatação não resultará em recomendação e monitoramento, porém, sugere-se como forma preventiva, que a gestão do RU dê início a identificação de seus principais riscos voltados a gestão das duas unidades do RU, instituindo controles internos capazes de dar tratamento a esses riscos.

5. CONSTATAÇÃO – Ausência de informações sobre a concessão de subsídios de alimentação, referenciados pelo PNAES, na unidade do Centro Acadêmico de Vitória - CAV.

Solicitamos informações da gestão do Restaurante Universitário - RU sobre a política de concessão de subsídios aos estudantes com a finalidade de utilização do RU para

realizar suas refeições, buscando verificar se essa concessão de subsídios está de acordo com os preceitos defendidos pelo Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES.

Sobre esse aspecto, é importante frisar que o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES, instituído pelo Decreto nº 7.234 de 19 de julho de 2010, estabelece no seu artigo 3º que uma de suas ações a serem desenvolvidas é a de subsidiar a alimentação dos discentes nas Instituições Federais de Ensino. De forma complementar, essas ações, de acordo com o artigo 4º do referido decreto, deve considerar a necessidade de viabilizar a igualdade de oportunidades, contribuindo para a melhoria do desempenho dos discentes, agindo de forma preventiva em situações de retenção e evasão decorrentes de insuficiência de recursos dos discentes.

Nesse sentido, o RU é uma peça fundamental na execução desse programa, tendo em vista que seu caráter assistencial de proporcionar refeições aos discentes tem como consequência esperada a diminuição da evasão na universidade.

Com a análise, foi possível verificar que os subsídios assistenciais aos discentes da UFPE, no que se refere ao RU, atualmente são realizados da seguinte forma:

Tabela 3: Caracterização dos subsídios realizados com base na PNAES para as unidades do RU da UFPE

CAMPUS	CARACTERÍSTICA DO SUBSÍDIO
RECIFE	<p>Contrato antigo com a empresa Casa de Farinha</p> <p>No Desjejum, o subsídio era dado apenas para residentes das casas estudantis (os quais são assistidos pela PNAES);</p> <p>No Almoço e Jantar o subsídio era dado:</p> <p>INTEGRAL - para estudantes assistidos pelo Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), selecionados mediante editais da PROAES. Tal condição é registrada no sistema SIGA pela equipe de Assistentes Sociais da DAE (Diretoria de Assuntos Estudantis);</p> <p>PARCIAL - para os demais estudantes, regularmente matriculados nesta Universidade e cadastrados no perfil do RU. Considera-se subsídio PARCIAL porque, tanto pelo almoço, quanto pelo jantar, este estudante paga à empresa terceirizada R\$ 3,00 no ato da compra do ticket, enquanto o valor restante do preço de cada refeição é subsidiado pela UFPE.</p> <p>Contrato novo com a empresa Verde Mar</p> <p>INTEGRAL - para estudantes assistidos pelo Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), levando em conta critérios de vulnerabilidade socioeconômica, em conformidade com DECRETO Nº</p>

	7.234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES.
AGRESTE	Contrato atual com a empresa Ponta distribuidora INTEGRAL - Voltado para estudantes que têm perfil de vulnerabilidade socioeconômica, selecionados nos editais de Assistência Estudantil, mediante documentação comprobatória. O referido RU disponibiliza somente almoço e jantar, não há subsídio parcial, assim os demais estudantes regularmente matriculados pagam o valor normal de cada refeição.
CAV	A unidade não possui Restaurante Universitário

Fonte: Diretoria de Alimentação e Nutrição - PROAES

Diante o exposto, observa-se que a gestão do RU, quando da execução do contrato 32/2014 celebrado com a empresa Casa de Farinha, adotava critérios diferentes para a alocação dos subsídios aos discentes das suas respectivas unidades, tal característica era antagônica ao que preceitua a idéia de igualdade de oportunidades prevista no parágrafo único do artigo 4º do Decreto 7.234, de 19 de julho de 2010 que dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES.

Entretanto, com a celebração do contrato 18/2019 com a empresa Verde Mar, verifica-se que a política de subsídio, atualmente, encontra-se linear com relação às duas unidades do RU, tanto para os discentes do Campus Joaquim Amazonas, quanto para os do Campus do Agreste.

Nesse sentido, como não foram encaminhados informações e documentos comprobatórios acerca da política de subsídios aos discentes do Centro Acadêmico de Vitória - CAV, e tendo em vista que aquela unidade não possui Restaurante Universitário, verifica-se que o sentido expresso pelo parágrafo único do artigo 4º do decreto que institui o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) com relação à idéia de igualdade de oportunidades, não se apresenta caracterizado para os discentes do CAV, sobre o que solicitamos justificativa com relação a como são materializados, no Centro Acadêmico de Vitória, os benefícios relativos a alimentação dos discentes daquele Centro.

MANIFESTAÇÃO DA UNIDADE AUDITADA

A ausência de Restaurante Universitário no Centro Acadêmico de Vitória (CAV) deve-se ao fato de não existir naquele campus, espaço suficiente para sua edificação, de forma a atender as exigências legais para este fim.

Em atendimento ao Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), com vista a compensar a ausência do RU, os discentes do referido Centro, identificados com vulnerabilidade socioeconômica, a partir de chamada de edital, à semelhança do que

ocorre para os discentes do Campus Recife e Centro Acadêmico do Agreste, recebem Bolsa de Assistência Nível diferenciada em relação àqueles das duas localidades citadas. Maiores detalhes acerca das referidas Bolsas, fôgem da alçada desta diretoria.

CAUSA

Não foi informado como se dá os subsídios de alimentação aos discentes do Centro Acadêmico de Vitória - CAV.

ANÁLISE E RECOMENDAÇÃO DA AUDITORIA INTERNA

Diante do exposto, verifica-se que assim como no Campus do Agreste e Joaquim Amazonas (Recife), o Centro Acadêmico de Vitória, realiza o pagamento de bolsas níveis diferenciadas para os seus discentes, visando proporcionar igualdade de oportunidades, conforme preceitua o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES, tendo em vista que a unidade não dispõe de Restaurante Universitário.

Nesse sentido, a AUDINT acata a manifestação da gestão sobre esse ponto, não gerando recomendação para monitoramento.

6. CONSTATAÇÃO – Fragilidade na formalização do instrumento contratual de fornecimento de refeições da unidade do RU do Campus Recife.

Solicitamos a gestão do RU que disponibilizasse cópia dos contratos das empresas que prestam os serviços de fornecimento de refeições nas unidades dos RUs da UFPE, com o objetivo de avaliarmos seus aspectos formais de legalidade.

A esse respeito, foram disponibilizadas as cópias dos contratos nº 32/2014 referente aos serviços terceirizados prestados pela empresa CASA DE FARINHA S.A no RU do Campus Recife, serviço esse prestado até a data de 17 de março de 2019, quando findou a vigência do seu último termo aditivo contratual, sendo substituída pela empresa VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA, sob o contrato de nº 18/2019. Também foi disponibilizada cópia do contrato de nº 42/2017 referente aos serviços terceirizados prestados pela empresa PONTA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS E SERVIÇOS EIRELLI no RU do Campus do Agreste.

Sobre o contrato 42/2017, celebrado com a empresa Ponta distribuidora de alimentos e serviços Eirelli, para fornecimento de refeições no RU do Campus Caruaru, observa-se adequabilidade formal do mesmo ao que preceitua as exigências da Lei 8.666/93. Verifica-se atendimento principalmente ao artigo 55 da referida Lei, que estabelece as principais cláusulas contratuais necessárias em todo contrato celebrado com a Administração Pública.

No que se refere ao contrato de nº 18/2019, celebrado com a empresa Verde Mar Alimentação LTDA, verifica-se que o mesmo é fruto de uma adesão ao pregão de nº

006/2018 UFPB-UASG 153066, realizado pela Universidade Federal da Paraíba - UFPB. Sobre esse instrumento de contrato, verifica-se a ausência de algumas cláusulas necessárias a todo contrato administrativo celebrado com a Administração Pública, definidas pelo artigo 55 da Lei 8.666/93, são elas:

VI - as garantias oferecidas para assegurar sua plena execução, quando exigidas;

VII - os direitos e as responsabilidades das partes, as penalidades cabíveis e os valores das multas;

VIII - os casos de rescisão;

IX - o reconhecimento dos direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 desta Lei;

XIII - a obrigação do contratado de manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

Cumpre-nos salientar também que em diversas cláusulas do contrato nº 18/2019 da UFPE, faz-se alusão que as condições de execução do referido contrato serão realizadas de acordo com as condições estabelecidas pelo edital nº 006/2018 da UFPB-UASG 153066. Sobre essa característica, o artigo 54, parágrafo 1º da Lei 8.666/93 estabelece o seguinte:

§ 1º Os contratos devem estabelecer com clareza e precisão as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da licitação e da proposta a que se vinculam.

Dessa forma, entende-se que conforme a lei explicita, o contrato deve estabelecer com clareza e precisão as condições para sua execução, nesse caso, quem está estabelecendo os ditames do contrato nº 18/2019 da UFPE não é o próprio instrumento contratual, mas sim o edital que rege as condições da prestação do serviço na UFPB, com as características daquela Instituição.

Nesse sentido, é necessário que o próprio contrato de nº 18/2019 da UFPE, levando-se em consideração os ditames do edital nº 006/2018 da UFPB, tendo em vista que foi uma adesão a uma ata de registro de preço e não se pode fugir das condições estabelecidas nessa ata, possua em suas cláusulas as características necessárias para a execução contratual e não, apenas, se refira que as condições serão aquelas do edital nº 006/2018 da UFPB.

Destarte, solicitamos esclarecimentos/justificativas para o não cumprimento, por parte do contrato de nº 18/2019, do que está explícito no artigo 54, parágrafo 1º da Lei 8.666/1993.

MANIFESTAÇÃO DA UNIDADE AUDITADA

Em face desta 6ª Constatação, esta diretoria poderá solicitar à Diretoria de Licitações e Contratos (DLC), a análise e procedimentos cabíveis à adequação do Termo do Contrato o RU de nº 18/2019.

CAUSA

Falha na elaboração do contrato da empresa Verde Mar Alimentação LTDA, em razão da urgência por conta do encerramento do contrato da empresa Casa de Farinha e não conclusão do processo licitatório interno.

ANÁLISE E RECOMENDAÇÃO DA AUDITORIA INTERNA

Diante do exposto pela gestão e pelo que foi descrito na apresentação do fato, ratifica-se a necessidade de que o contrato celebrado com a empresa Verde Mar Alimentação LTDA, para fornecimento de refeições à unidade do RU do Campus Joaquim Amazonas (Recife) esteja de acordo com o que preceitua a Lei de licitações e contratos administrativos (Lei nº 8.666/1993) em seu artigo 55 e também de acordo com o que preceitua o artigo 54 da referida lei.

Destaca-se que a aplicação dos dispositivos legais mencionados ao contrato 18/2019 visa dar maior clareza e precisão as condições de execução do mesmo, viabilizando uma melhor eficácia quando de sua fiscalização.

Nesse sentido, a AUDINT faz a seguinte recomendação que será objeto de monitoramento quando do Plano de Providências Permanente - PPP:

RECOMENDAÇÃO 04: Que a gestão do Restaurante Universitário - RU em consonância com a Diretoria de Licitações e Contratos - DLC/PROGEST viabilizem a adequação do instrumento contratual de nº 18/2019, referente aos serviços de fornecimento de refeições à unidade do RU do Campus Joaquim Amazonas (Recife) de acordo com o que preceitua os artigos 54 e 55 da Lei nº 8.666/1993, no que tange a definir todas as cláusulas necessárias à formalização de contratos com a administração pública, possuindo a descrição das características necessárias para a execução contratual. Não apenas se referindo que as condições do atual contrato serão aquelas do termo de referência anexo ao edital nº 006/2018 da UFPB e projeto básico de adesão.

7. CONSTATAÇÃO – Fragilidades estruturais e de execução contratual nas duas unidades do RU da UFPE, em especial, problemas de fornecimento das refeições aos usuários na unidade do RU Campus Joaquim Amazonas (Recife).

Por meio de inspeção física, materializamos a verificação de alguns aspectos relacionados à execução dos contratos, buscando obter uma opinião sobre a

conformidade entre a prática e a formalização contratual. Sobre esse tema foi possível fazer algumas observações:

No que se refere ao RU do Campus Joaquim Amazonas (Recife) observa-se uma fragilidade no que diz respeito à acessibilidade de pessoas com deficiência e mobilidade reduzida, embora o estabelecimento tenha um acesso para usuários de cadeiras de rodas contendo rampa de acesso pela calçada, catraca de acesso interno separada das demais, conforme é demonstrado nas imagens abaixo, dentro do estabelecimento encontra-se poucos assentos adaptados para essas pessoas, bem como no local de saída dos usuários não há uma adaptação pensando na locomoção desse público, a exemplo de rampas destinadas a saída, tendo em vista que essa saída tem somente escadas, conforme também podemos ver nas imagens abaixo.



Outro ponto frágil, que embora segundo a diretora do RU esteja atrelado à troca de empresa que está fornecendo as refeições no restaurante no Campus Joaquim Amazonas (Recife) e as adaptações que estão sendo realizadas na estrutura do prédio, foi a retirada de alguns adesivos, localizados nas paredes do estabelecimento, que serviam para orientar os usuários no que diz respeito ao registro de ocorrências etc., como o que era utilizado anteriormente, com os dizeres demonstrados abaixo:

Instruções para o registro de ocorrências no Restaurante Universitário.

Os usuários que desejarem registrar ocorrências relacionadas à rotina do Restaurante Universitário deverão:

1. Procurar a Diretoria do RU;
2. Solicitar o formulário referente à ocorrência;
3. Preenchê-lo corretamente, assinar e entregar a um dos servidores.

Obs.:

Nas ocorrências relacionadas a corpos estranhos encontrados na comida, os mesmos deverão ser recolhidos e entregues na sala da Diretoria no momento do ocorrido;

O formulário referente a perigo físico ou biológico será preenchido por uma das nutricionistas;

Os formulários serão preenchidos na Sala da Diretoria, não sendo possível levá-los para entregar posteriormente.

Diretoria do RU.

Fonte: Diretoria de Alimentação e Nutrição - PROAES

Esse tipo de informação aos usuários é consideravelmente importante, pois estabelece as diretrizes no sentido de que os usuários possam ter um norte sobre como agir com eventuais ou rotineiras impropriedades na prestação dos serviços, disponibilizando à comunidade usuária a possibilidade de exercerem um controle social.

Adicionalmente, verifica-se uma deficiência em sistemas de saídas de emergências dentro do Restaurante, onde só foi possível constatar uma saída, outro fator também é a pouca quantidade de extintores de incêndio nos ambientes internos do restaurante, fragilizando os aspectos de segurança do local em condições adversas e extremas como, por exemplo, incêndio.

Outro aspecto interessante que chama a atenção, principalmente com relação ao início da operação da nova empresa que está servindo as refeições no RU do Campus Recife está atrelado a percepção dos usuários quanto a qualidade e quantidade de alimentos que estão sendo fornecidos. Sobre esse contexto, verificamos notícias veiculadas em jornais de grande circulação apontando a opinião dos usuários, conforme pode ser observado abaixo:

REABERTURA

Notícia

Após mais de um mês parado, RU da UFPE reabre e estudantes não aprovam comida

Por enquanto, apenas estudantes com isenção total podem utilizar os serviços. Prazo para solicitar benefício vai até esta sexta-feira

Publicado em 23/04/2019, às 07h10



Estudantes reclamaram da diminuição das **carne**s e da falta de tempero na comida

Corroborando com a reportagem mostrada acima, foi possível identificar por meio de depoimentos de discentes e fotografias, que circulam nas redes sociais, que o quantitativo de carnes, por exemplo, realmente teve uma diminuição considerável com relação ao que se praticava quando a empresa era a Casa de Farinha S.A, conforme mostra a imagem abaixo, onde se pode observar apenas uma pequena porção da opção de proteína do prato:



Salienta-se que no que se refere a esse aspecto, observando os contratos, é possível verificar que o quantitativo, em gramas, de carne servida no almoço pela atual empresa (Verde Mar), por exemplo, deveria ser o mesmo que era praticado pela empresa Casa de Farinha S.A, ou seja, 150 gramas de proteína (Frango, carne etc.), o que, de acordo com as evidências, não está sendo praticado no momento.

No que se refere ao RU do Campus do Agreste (Caruaru) observa-se como pontos negativos ausência de mesas preferenciais voltadas para portadores de necessidades especiais, bem como não há no local de saída dos usuários, adaptação para a saída desse

público, de forma que os mesmos precisam sair do estabelecimento pelo local de entrada, conforme pode ser visualizado nas imagens abaixo:



Ressalta-se que este é um item estabelecido em contrato, em seu item 4.1.13, o qual diz que será destinada à saída de cadeirantes porta específica, controlada por funcionário da contratada/cessionária.

Outro ponto relevante foi à ausência de adesivos orientativos no ambiente interno do RU do Campus do Agreste, os adesivos educativos seriam no sentido de orientar os usuários tanto sobre a não permanência de animais no recinto, por exemplo, quanto para orientações de como proceder com relação a registros de ocorrências, conforme é feito no RU do Campus Joaquim Amazonas (Recife).

De forma complementar, também se verificou insuficiência de extintores de incêndio no local.

Acerca das fragilidades encontradas, solicitamos justificativas adicionais das seguintes situações:

a) Inadequação de aspectos relacionados à acessibilidade de pessoas com deficiências nas duas unidades do RU da UFPE, conforme explicitadas nessa constatação;

b) Insuficiência de instruções afixadas nas paredes dos estabelecimentos, com o objetivo de orientar os usuários sobre práticas incorretas por eles detectadas e/ou voltadas para proporcionar a prática do controle social dos mesmos, a exemplo da orientação relacionada a como os usuários realizarem o registro de ocorrências;

c) Inadequação relacionada à segurança dos estabelecimentos, no que se refere a saídas de emergências e quantitativo de extintores. Nesse caso, é interessante que a gestão busque obter, ou se já tem, encaminhe a AUDINT laudo técnico atestando a segurança dos estabelecimentos, no que tange as fragilidades mencionadas, para ambas as unidades do RU da UFPE;

d) Falha da fiscalização contratual no que se refere às empresas terceirizadas não estarem ofertando quantitativo de alimentos suficientes e previstos no contrato da unidade do RU do Campus Recife.

MANIFESTAÇÃO DA UNIDADE AUDITADA

a) Inadequação de aspectos relacionados à acessibilidade de pessoas com deficiências nas duas unidades do RU da UFPE, conforme explicitadas nessa constatação.

Neste aspecto, tanto em Recife quanto em Caruaru a inadequação decorre de erro dos projetos arquitetônicos não contemplando essa necessidade.

Apesar de no RU- Campus Recife existir rampas na entrada de acesso ao refeitório estas não atendem aos comensais portadores de deficiências, cuja maioria tem suas atividades no CAC (Centro de Artes e Comunicação); CFCH (Centro de Filosofia e Ciências Humanas) e Centro de Educação e necessitam transitar destes Centros pela Av. dos Reitores até o acesso às citadas rampas. Os deficientes visuais optam por subir os degraus do acesso, considerando caminho de menor risco para eles. Na SINFRA (Superintendência de Infraestrutura) há projeto aprovado para correção das falhas existentes, o qual aguarda verba para sua execução, todavia no projeto não foi contemplado o fluxo de saída para o deficiente. Com vista à solução do problema foi solicitado o apoio do NACE (Núcleo de Acessibilidade), o qual por meio dos seus técnicos promoveu visita no local. Neste sentido, aguardam-se as providências cabíveis por parte da SINFRA.

Na unidade do RU do AGRESTE, o projeto arquitetônico do RU contemplou, apenas, uma saída comum a todos os usuários. Dessa forma a cessionária necessitou instalar uma catraca na entrada e outra na saída para evitar a entrada de comensais não cadastrados, destinando a passagem ao lado das catracas biométricas para a entrada e saída dos portadores de necessidades especiais, cujo controle é realizado por funcionário da cessionária.

A Divisão de Compras do Campus do Agreste incluiu no Planejamento de Ações Estratégicas solicitação de recurso para aquisição de material permanente para o RU, com o qual será adquirida catraca específica para acesso de cadeirantes.

No que tange à observação de poucos acentos adaptados para essas pessoas na Unidade do Campus Recife, a NBR 9050/2004 recomenda pelo menos 5% do total de mesas, com o número mínimo de 1 (uma), acessíveis a pessoas com cadeira de rodas. Considerando o número de mesas no RU (120) 5% significa 6 (seis) mesas, todavia as duas existentes têm atendido satisfatoriamente esses usuários, posto que chegam em horários diferenciados. Contudo, verifica-se a possibilidade de ser aumentado este número, tendo em vista possível demanda neste semestre (2019.2).

No Campus do Agreste, em atendimento ao questionamento da AUDINT em relação à ausência de sinalização do acesso de pessoas com deficiências, definiu-se afixar avisos de mesas preferenciais voltadas para portadores de necessidades especiais.

b) Insuficiência de instruções afixadas nas paredes dos estabelecimentos, com o objetivo de orientar os usuários sobre práticas incorretas e/ou voltadas para proporcionar a prática do controle social dos mesmos, a exemplo da orientação relacionada à como os usuários realizarem o registro de ocorrências;

Considerando a constatação da AUDINT quanto à insuficiência de instruções afixadas nas paredes da unidade RU do Agreste, será adotado o modelo de Instruções para o registro de ocorrências do Restaurante Universitário, com base no modelo já adotado no RU/Recife.

Também está sendo revisada a página da PROAES no site da UFPE, de modo que as informações referentes ao RU possam ser alimentadas também pelos servidores de cada Unidade, como acontecia anteriormente, antes da mudança para o atual site/UFPE. Desta forma, espera-se seja evitado o excesso de avisos na área do refeitório, que na maioria das vezes são ignorados pelos usuários.

c) Inadequação relacionada à segurança dos estabelecimentos, no que se refere a saídas de emergências e quantitativo de extintores. Nesse caso, é interessante que a gestão busque obter, ou se já tem, encaminhe a AUDINT laudo técnico atestando segurança dos estabelecimentos, no que tange as fragilidades mencionadas, para ambas as unidades do RU da UFPE;

CAMPUS DO AGRESTE: A gestão do RU solicitou à Divisão de Infraestrutura o laudo técnico referido, cuja emissão se dará pela Sessão de Saúde e Segurança do Trabalho do Campus Recife (SESST), setor responsável pelo cálculo do quantitativo de extintores do RU/CA. Quanto às saídas de emergência, não houve sua inclusão no projeto arquitetônico do restaurante, conforme pode ser observado na planta baixa disposta no Anexo II. Aguarda-se, portanto, o recebimento do laudo técnico para adoção das providências cabíveis quanto ao requerimento de novos extintores, caso seja necessário, assim como para avaliação das possibilidades de criação de saídas de emergência no RU.

CAMPUS RECIFE – No RU deste campus, este ano, após vistoria pelo setor de Saúde e Segurança do Trabalho do Campus Recife (SESST), ligado à PROGEPE, a troca dos extintores foram realizadas. Aguarda-se a sinalização dos locais por parte do setor de infraestrutura da PROAES.

A saída de emergência no refeitório está localizada em posição central na parede com esquadrias de vidro, a qual dá frente para a Avenida dos Reitores. Todavia, sem a devida sinalização, orientação a ser solicitada ao setor de Saúde e Segurança do Trabalho do Campus Recife (SESST).

d) Falha da fiscalização contratual no que se refere às empresas terceirizadas não estarem ofertando quantitativo de alimentos suficientes e previstos no contrato da unidade do RU do Campus Recife.

A correção da distribuição do quantitativo do prato principal, abaixo do constante no Projeto Básico do RU/UFPE, foi imediatamente solicitada pela equipe de fiscalização do contrato. O evento foi sanado e a empresa, oficialmente, notificada, assim que identificado e comprovado o equívoco do uso do Anexo XIV (Edital Pregão Eletrônico SRP UFPB/CPL-PU 006/2018), pela Verde Mar Alimentação.

(DOC. 01)

CAUSA

Erro de projeto arquitetônico das unidades do RU, não adaptação dos ambientes as necessidades das pessoas com deficiência, não adoção, por parte do RU do CAA, ao modelo de Instruções para o registro de ocorrências do Restaurante Universitário e ausência de laudo técnico sobre aspectos de segurança dos ambientes das unidades do RU.

ANÁLISE E RECOMENDAÇÃO DA AUDITORIA INTERNA

Diante do exposto pela gestão, verifica-se a necessidade da adoção de adaptações nos ambientes das unidades do RU da UFPE, voltadas para melhorá-los no que diz respeito ao acesso, permanência e saída de pessoas com deficiência, facilitação de orientações aos usuários no que diz respeito ao registro de ocorrências, sinalização de saídas de emergência e adequação do quantitativo de extintores ao ambiente.

No que diz respeito à correção dos quantitativos do prato principal, é de suma importância que a fiscalização do contrato seja realizada de forma tempestiva aos acontecimentos, tendo em vista que o não cumprimento das obrigações contratuais por parte da empresa terceirizada acarreta tanto impacto na imagem da Instituição, quanto prejuízos financeiros, pois se paga um determinado valor pelo que não foi cumprido pela empresa fornecedora de refeições no RU.

Nesse sentido, buscando mitigar esses riscos, a AUDINT faz as seguintes recomendações que serão objeto de monitoramento quando da realização do Plano de Providências Permanente - PPP:

RECOMENDAÇÃO 05: Que a gestão do RU, em consonância com outras instâncias responsáveis na UFPE, viabilize a implementação de melhorias estruturais nos ambientes das unidades do restaurante, no que se refere ao acesso de usuários com deficiência, transparência nas instruções sobre registro de ocorrências, sinalização de saídas de emergência e adequação de quantitativo de extintores.

RECOMENDAÇÃO 06: Que a gestão do RU crie mecanismos de controle voltados a realizar rotina de fiscalização tempestiva quanto aos aspectos contratuais, visando mitigar riscos de inexecução das cláusulas estabelecidas em contrato por parte das empresas fornecedoras de refeições nas unidades do RU, evitando assim a insatisfação dos usuários.

8. CONSTATAÇÃO – Valores previstos para execução dos contratos estão sendo supervalorizados em comparação ao executado, ficando em desacordo com o princípio da ordem econômico-financeira estabelecido pela lei de licitações e contratos administrativos (Lei 8.666/93).

Buscando verificar se os valores pagos para as empresas terceirizadas que fornecem as refeições nos respectivos RUs do Campus do Agreste e do Campus Recife estão de acordo com o que foi pactuado nos instrumentos de contrato, analisamos os referidos documentos contratuais e realizamos verificação financeira via sistema SIAFI, por meio dos quais foi possível obter os seguintes resultados:

Tabela 4: Valores Pagos x Pactuados contrato 42/2017

CONTRATO 42/2017 - PONTA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS E SERVIÇOS EIRELLI				
	PAGO DURANTE A VIGÊNCIA DO TERMO	PACTUADO PARA O TERMO	DIFERENÇA	VALORAÇÃO DO CONTRATO EM %
1º Termo Aditivo	R\$ 1.369.457,82	R\$ 4.489.086,15	R\$ 3.119.628,33	227,8
2º Termo Aditivo	R\$ 1.813.561,02	R\$ 4.553.897,37	R\$ 2.740.336,35	151,1

Fonte: Auditoria Interna e SIAFI WEB

O 3º Termo aditivo está em fase inicial, portanto sem valores significativos para análise neste momento.

Tabela 5: Valores Pagos x Pactuados contrato 42/2017

CONTRATO 32/2014 - CASA DE FARINHA LTDA				
	PAGO DURANTE A VIGÊNCIA DO CONTRATO	PACTUADO PARA O TERMO	DIFERENÇA	VALORAÇÃO DO CONTRATO EM %
Contrato inicial	R\$ 4.090.452,99	R\$ 7.079.710,00	R\$ 2.989.257,01	73,0
1º Termo Aditivo	R\$ 4.911.655,32	R\$ 7.701.641,50	R\$ 2.789.986,18	56,8
2º Termo Aditivo	R\$ 5.927.765,73	R\$ 8.699.900,00	R\$ 2.772.134,27	46,7
3º Termo Aditivo	R\$ 6.661.650,31	R\$ 9.250.450,00	R\$ 2.588.799,69	38,8
4º Termo Aditivo	R\$ 6.886.152,75	R\$ 9.561.044,90	R\$ 2.674.892,15	38,8

Fonte: SIAFI WEB

Em ambos os contratos, tanto com a empresa PONTA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS E SERVIÇOS EIRELLI como com a empresa CASA DE FARINHA S.A, observa-se uma superestimação dos valores previstos nos instrumentos contratuais em relação ao que realmente foi e esta sendo executado (pago) com referencia aos respectivos termos aditivos celebrados.

Sobre esse aspecto, pode-se mencionar como possível problema o fato da empresa terceirizada não se mostrar disponível para futuras prorrogações contratuais, tendo em vista que o valor real pago está ficando muito abaixo do que o pactuado em contrato.

Importa salientar que a lei 8.666/93, que disciplina a formalização dos contratos administrativos, em seu artigo 65, alínea “d”, diz que os contratos têm a prerrogativa de serem alterados pela administração pública, levando-se em consideração, o restabelecimento da ordem econômico-financeira inicial do contrato.

Nesse sentido, o restabelecimento da ordem econômico-financeira se daria com a supressão dos valores previstos em contrato, e não com sua valoração, como foi realizado nos termos aditivos, tendo em vista que a execução, em termos de valores pagos, se mostrou bem inferior ao pactuado inicialmente nos documentos de formalização, sobre o que solicitamos justificativas.

MANIFESTAÇÃO DA UNIDADE AUDITADA

Os quantitativos de refeições e respectivos valores constantes em contrato são estimativos, posto que o pagamento mensal é realizado mediante quantitativo de refeições efetivamente servida no período. A estimativa se deve ao fato de que mesmo considerado o perfil específico de usuário e seu prévio cadastramento, o fornecimento das refeições ocorre por livre demanda, com variações imprevisíveis. Somado a isso, o cadastramento de novos estudantes acontece no decorrer de todo o semestre. Por tais razões, como garantia de previsão orçamentária, os quantitativos de refeições e respectivos valores são estimados em função dos potenciais usuários cadastrados.

A solicitação, pela Direção do Campus do Agreste, de inclusão do termo aditivo ocorreu em um período de ampliação do cadastro de usuários para os bolsistas de nível 1 e 2, e para os estudantes que não puderam receber auxílio financeiro por limitações orçamentárias da instituição, mas apresentavam perfil segundo a Assistência Estudantil. Portanto, a estimativa do quantitativo de refeições e valor significa a necessidade de garantir recursos da instituição para pagamento do quantitativo das refeições previstas.

CAUSA

A estimativa contratual é realizada em função dos potenciais usuários cadastrados para terem acesso ao Restaurante Universitário.

ANÁLISE E RECOMENDAÇÃO DA AUDITORIA INTERNA

Diante do exposto pela gestão do Restaurante Universitário, verifica-se que os valores estimados para contratação pactuados nos contratos iniciais e respectivos termos aditivos, levam em consideração os potenciais usuários cadastrados para terem acesso ao RU. Entretanto, quando se realiza a comparação desses valores pactuados com o total efetivamente pago às empresas prestadoras do serviço de fornecimento de refeições nas unidades do RU na UFPE, o que se pode concluir é que esses pagamentos estão muito abaixo das previsões pactuadas, ou seja, existe uma valoração que não condiz com a execução do contrato.

Para sanar essa situação, a legislação, especificamente a Lei nº 8.666/1993 em seu artigo 65, alínea “d”, instituiu que os contratos da Administração pública têm a prerrogativa de serem alterados, levando-se em consideração, o restabelecimento da ordem econômico-financeira inicial do contrato.

Nesse sentido, cabe nesta situação a aplicação do referido dispositivo, com vistas a dar maior equilíbrio entre planejamento e execução, sem prejuízos a Administração da Instituição.

Assim, a AUDINT faz a seguinte recomendação que será objeto de monitoramento quando da realização do Plano de Providências Permanente - PPP:

RECOMENDAÇÃO 07: Que a gestão do Restaurante Universitário - RU, em consonância com outras instâncias responsáveis (DLC/PROGEST), viabilize a adequação e o restabelecimento da ordem econômico-financeira inicial dos contratos de fornecimento de refeições nas unidades do RU da UFPE, adequando-o aos números mais próximos da realidade histórica de execução das despesas, em conformidade com o que preceitua o artigo 65 da Lei 8.666/1993.

9. CONSTATAÇÃO – Ausência na padronização das pesquisas de opiniões e, conseqüentemente, da mensuração de seus resultados.

Solicitamos à gestão do Restaurante Universitário informações sobre quais os mecanismos de controle voltados para aferição da efetividade dos serviços prestados pelo RU à comunidade acadêmica.

A esse respeito, verifica-se que a avaliação da efetividade dos serviços prestados pelo RU é realizada por meio de pesquisa de opinião, formalmente prevista nos instrumentos contratuais celebrados com as empresas. A avaliação dos contratos permitiu verificar a existência dessa cláusula nos instrumentos celebrados com as empresas CASA DE FARINHA S.A e PONTA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS E SERVIÇOS EIRELLI, porém, não verificamos o referido instrumento de medição nas cláusulas do contrato celebrado com a empresa VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA.

Algumas dessas pesquisas foram encaminhadas pela gestão, como forma de comprovações do referido mecanismo de controle, sobre elas, cabem as seguintes considerações:

Pesquisa de opinião 2015 Campus Joaquim Amazonas (Recife): A pesquisa de opinião sobre os serviços do RU, no ano de 2015, gerou um relatório no qual foi possível verificar alguns pontos positivos, como a formulação de indicadores para a tomada de decisão da gestão sobre problemas estruturais.

Pesquisa de opinião 2016 Campus Joaquim Amazonas (Recife): Foi realizada por meio de consultoria e apontou pontos positivos e negativos. Os principais pontos negativos dizem respeito às enormes filas. Nesse sentido foram mencionadas alternativas para que esse aspecto negativo fosse mitigado, mas a gestão não informou quais as ações foram tomadas sobre esse levantamento.

Pesquisa de opinião 2017 Campus Joaquim Amazonas (Recife): Mostrou continuidade de um ponto positivo já visto nas pesquisas anteriores, como a pesquisa online, porém, também demonstra a insatisfação com relação à fila, principalmente no horário do almoço.

Pesquisa de opinião 2018 Campus do Agreste: Apresentou apenas um gráfico que comparava as opiniões dos usuários relacionadas a aspectos voltados para a qualidade do cardápio, sua variedade, higiene e limpeza etc.

Pesquisa de opinião 2018 Campus Joaquim Amazonas (Recife): A gestão apresentou apenas uma planilha com alguns resultados qualitativos, porém sem muita descrição das informações que foram levantadas.

Salienta-se que a diversidade das informações nas pesquisas de opiniões apresentadas impacta diretamente na tomada de decisões estratégicas e de operacionalização diária do RU. Nesse sentido, é importante que a gestão tenha um padrão de pesquisas de forma que ela tenha maior qualidade dessas informações extraídas do público usuário do RU, assim será possível a conversão desses dados em melhores indicadores sobre os quais se possam avaliar realmente reais necessidades de alocação de recursos nessas melhorias das estruturas das unidades do RU na UFPE. Essa especificidade pode ser vista na pesquisa realizada em 2016, a qual demonstrou resultados mais concretos e possibilitou a aferição de indicadores mais estratégicos para a gestão.

Nesse sentido, a AUDINT solicita esclarecimentos/justificativas sobre o modelo de pesquisa de opinião adotado nas unidades do RU da UFPE, principalmente no que se refere a sua falta de padronização e, conseqüentemente, fragilidade na mensuração de seus resultados para com a geração de informações estratégicas para a tomada de decisão.

MANIFESTAÇÃO DA UNIDADE AUDITADA

No Campus Recife, no decorrer de 2016 a 2018 os modelos de pesquisa de opinião utilizados sofreram interferências circunstanciais na tentativa de melhor interpretar e atender a realidade. A partir das dificuldades até então detectadas, no 1º semestre de 2019, com a finalidade de um modelo padrão foi elaborado e está [sendo] testado um questionário de pesquisa de opinião e avaliação do serviço, o qual deverá ser compartilhado com a Unidade de Caruaru.

CAUSA

Modelos de pesquisa de opinião de anos anteriores sofreram interferências circunstanciais, sendo voltados mais para a realidade. Não viabilizando a produção de indicadores para tomada de decisão estratégica.

ANÁLISE E RECOMENDAÇÃO DA AUDITORIA INTERNA

Diante do exposto pela gestão, verifica-se que em anos anteriores, a pesquisa de opinião realizada junto aos usuários das unidades do Restaurante Universitário estava sendo realizada sem padronização

Em que pese à aplicação dessas pesquisas de opiniões terem sido realizadas sem padronização nas unidades do RU da UFPE, ainda é possível verificar a ausência de formulação de indicadores que possibilitem subsidiar tomadas de decisões estratégicas ou até mesmo operacionais.

Frisa-se que a adoção de indicadores resultantes das pesquisas de opiniões e conseqüentemente a formulação de relatórios com esses resultados geram um ganho na qualidade dos controles internos relativos a gestão das unidades do Restaurante Universitário da UFPE, pois se trata de uma boa prática de gestão.

Sobre o tema, a AUDINT entende a padronização da pesquisa pode levar a formulação de indicadores mais viáveis para a tomada de decisão da gestão das unidades do RU, ou seja, o mais importante é o produto dessas pesquisas ser mensurado de forma que a administração do RU tenha em mãos instrumentos capazes de gerar relatório e a partir desse relatório, tenha condições de tomar decisões com vistas a melhoria dos controles internos da gestão do RU.

Nesse sentido, visando contribuir para a melhoria do processo de gestão do Restaurante Universitário e buscando maximizar as ações de controle, bem como o processo de decisão estratégica e operacional, a AUDINT faz a seguinte recomendação com relação a essa constatação:

RECOMENDAÇÃO 08: Que a gestão do RU viabilize, por meio de aplicação de pesquisas de opiniões padronizadas nas unidades do RU da UFPE, a formulação de indicadores e relatórios gerenciais capazes de subsidiar as decisões estratégicas e operacionais da Administração do restaurante.

10. CONSTATAÇÃO – Fragilidades na definição dos cardápios das unidades do RU, no que diz respeito à consonância com a política nacional de alimentação e nutrição - PNAN.

Por meio de indagação escrita solicitamos a gestão do RU que encaminhasse informações sobre como é definido o cardápio das unidades do RU da UFPE, com o objetivo de verificar sua compatibilidade perante a Política Nacional de Alimentação e Nutrição - PNAN.

Verifica-se que o cardápio básico das unidades do RU na UFPE é definido no instrumento contratual, tanto no que diz respeito à empresa PONTA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS E SERVIÇOS EIRELLI, que presta o serviço no Campus do Agreste, quanto na antiga empresa que prestava o serviço no Campus Joaquim Amazonas (Recife), ou seja, a empresa CASA DE FARINHA S.A.

Ressalta-se que não foi possível perceber a definição do cardápio no instrumento contratual com a atual empresa que está prestando o serviço de fornecimento de refeições no Campus Recife, ou seja, da empresa VERDE MAR ALIMENTAÇÃO LTDA.

Sobre a PNAN, verifica-se que seu principal propósito é a melhoria das condições de alimentação, nutrição e saúde da população brasileira, mediante a promoção de práticas alimentares adequadas e saudáveis, a vigilância alimentar e nutricional, a prevenção e o cuidado integral dos agravos relacionados à alimentação e nutrição.

No que diz respeito à adequação dos cardápios à Política Nacional de Alimentação e Nutrição - PNAN a gestão afirmou que eles são elaborados levando-se em consideração os aspectos orientados pela PNAN, bem como pelo Guia Alimentar para a população brasileira e recomendações nutricionais do PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador). Porém, salienta-se que não foram encaminhados documentos comprobatórios no sentido de ratificar essa informação.

Deste modo, reiteramos nossa solicitação contida na S.A nº 06/2019 - AUDINT, quanto a definição dos cardápios, esclarecendo a esta auditoria a sua relação com o cumprimento da PNAN.

MANIFESTAÇÃO DA UNIDADE AUDITADA

O Programa Nacional de Alimentação e Nutrição tem como diretriz a promoção e a proteção da saúde. Para tanto, a definição dos cardápios constitui requisito básico.

O cardápio de conter:

a) ordem na apresentação das preparações

b) presença de alimentos:

- folhosos e legumes, crus ou cozidos, representantes do grupo de alimentos reguladores (ricos em: água, fibras, vitaminas e minerais);*

- *carne (bovina, suína, pescados, aves, vísceras) ou ovos, representantes do grupo de alimentos estruturais ou protetores, fonte de aminoácidos essenciais (não produzidos no organismo humano), sendo as carnes também fonte de ferro e zinco;*
 - *cereais e leguminosas representantes do grupo de alimentos energéticos, contendo carboidratos complexos, também fonte de proteínas, vitaminas e minerais;*
 - *refresco ou suco cítrico, rico em vitamina C, um auxiliar na absorção do ferro presente na preparação do prato protéico.*
 - *sobremesa: fruta (representante do grupo de alimentos reguladores, complemento de água, fibras, vitaminas e minerais);*
 - *doce (opção uma a duas vezes na semana), em pasta, compota, pudim ou gelatina, representantes do grupo de alimentos energéticos e complemento de calorias do cardápio;*
- c) Harmonia de cores, sabores e consistência. Variedade das preparações;*
- d) Respeito a hábitos regionais; Tubérculos e raízes como substitutos do pão;*
- e) limitação de frituras; de condimentos e molhos industrializados; embutidos ou com excesso de sal, alimentos ultra processados, sopas industrializadas.*
- f) controle higiênico- sanitário na produção.*

CAUSA

A relação do cumprimento da Política Nacional de Alimentação e Nutrição - PNAN e dos aspectos do Guia Alimentar para a população brasileira e recomendações nutricionais do PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador) não tinham sido esclarecidos no sentido de qual a relação desses instrumentos e a formulação do cardápio do RU, bem como, houve falha na elaboração do contrato, pois o mesmo não tem definido explicitamente o cardápio.

ANÁLISE E RECOMENDAÇÃO DA AUDITORIA INTERNA

Diante do exposto, entende-se que as refeições servidas nas unidades do Restaurante Universitário da UFPE estão em consonância com os preceitos da Política Nacional de Alimentação e Nutrição e também com o Guia Alimentar para a população brasileira e recomendações nutricionais do PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador), tendo em vista as características apresentadas e as verificações in loco realizadas pela auditoria.

No que se refere ao cardápio do RU do Campus do Agreste, é possível visualizá-lo no contrato da empresa Ponta Distribuidora de Alimentos e Serviços Eirelle. Entretanto, não houve alusão, no instrumento contratual, de referencia a onde pode ser encontrado o cardápio do contrato com a empresa Verde Mar Alimentação LTDA, firmado com o RU

do Campus Joaquim Amazonas, pelo que a AUDINT, entendendo ser de suma importância essa transparência, faz a seguinte recomendação:

RECOMENDAÇÃO 09: Que a gestão do RU, em consonância com a DLC, faça constar no instrumento contratual, referencia ao cardápio da unidade do RU do Campus Joaquim Amazonas, fazendo alusão que sua definição está pautada nos princípios explicitados pela Política Nacional de Alimentação e Nutrição e pelo Guia Alimentar para a população brasileira e recomendações nutricionais do PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador).

11. CONSTATAÇÃO – Ausência de instrumento formalizado (Manual) que oriente à comunidade acadêmica no que se refere aos serviços prestados pelo RU.

Solicitamos a gestão do RU informações sobre quais os mecanismos de controle utilizados na formalização de instruções, na busca de realizar orientações a comunidade acadêmica sobre os serviços do RU, sua organização etc.

Verifica-se que ainda não existe instrumento formalizado contemplando orientações dos serviços prestados pelo Restaurante Universitário à comunidade acadêmica. Porém, a gestão informou que está em fase de elaboração um regulamento que será publicado, abarcando características da clientela, normas de acesso, direitos e deveres dos usuários, bem como as possíveis penalidades em casos de descumprimento das regras de utilização estabelecidas.

Ressalta-se que na página do Restaurante Universitário na internet, verifica-se um link para um manual do usuário, entretanto, ao clicarmos, constata-se que se trata de um manual voltado para orientar inscrições, pelos discentes, em editais de assistência estudantil, ou seja, não havendo referencia direta com os serviços prestados pelo Restaurante Universitário, conforme pode ser observado nas imagens abaixo:

RU - Restaurante Universitário



O Restaurante Universitário está localizado na Avenida dos Reitores. O espaço ocupa área de 1.292 m² e tem capacidade para atender até 550 pessoas sentadas. De segunda a sexta-feira, são oferecidos diariamente 500

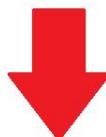
Pró-Reitoria para Assuntos Estudantis (Proaes)

Sobre a Proaes >
Manual do usuário >
Apoio a eventos >
Restaurante Universitário >

sig@

SIG@UFPE

Editais de Bolsas Assistenciais Estudantis

**MANUAL DE INSCRIÇÃO NOS EDITAIS DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL**

Sobre o tema, cumpre salientar a existência do princípio de controle interno relacionados à formalização de instruções, o qual descreve que para atingir um grau de segurança adequado, é indispensável que as ações, os procedimentos e as instruções sejam disciplinados e formalizados mediante instrumentos eficazes, ou seja, claros e objetivos. Configura-se, portanto, legítima a adoção de um normativo interno (Instrução Normativa, manual, cartilha) que abarque orientações sobre a organização e utilização das unidades do RU na UFPE, sobre o que solicitamos esclarecimentos quanto ao cronograma de conclusão da iniciativa informada pela gestão.

MANIFESTAÇÃO DA UNIDADE AUDITADA

Normativa de funcionamento para as Unidades dos RUs do Campus Recife e Caruaru ainda não foram concluídos, tendo em vista a solicitação, via PROAES, para a junção das duas propostas. Tendo em vista as especificidades de cada um, a necessidade de nova redação foi demandada, no entanto, também interrompida, face a recente

mudança de modalidade de atendimento no RU Campus Recife. Assim sendo, as orientações até então propostas terão que ser revistas.

Não obstante, considerando a importância de informações pertinentes ao acesso ao restaurante, o RU do Campus do Agreste disponibilizou instruções na página do Restaurante Universitário na internet (www.ufpe.br/rucaa).

CAUSA

A normativa de funcionamento não foi concluída pela PROAES, em razão das especificidades de cada unidade do RU e a recente mudança de modalidade de atendimento no RU do Campus Joaquim Amazonas (Recife).

ANÁLISE E RECOMENDAÇÃO DA AUDITORIA INTERNA

Diante do exposto, verifica-se que a gestão está implantando mecanismos para formulação de uma normativa de funcionamento que oriente à comunidade acadêmica no que se refere aos serviços prestados pelo RU, embora ainda não tenha sido concluído pela Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis - PROAES.

Ressalta-se novamente a importância de adotar a formalização de instruções, seja por normativa interna ou por meio de manual, no sentido de orientar toda a comunidade acadêmica, bem como institucionalizar mecanismos de governança sobre os serviços prestados no âmbito das unidades do RU da UFPE, visando dar maior transparência e formalização das ações.

Nesse sentido, com o próprio entendimento da gestão, a AUDINT faz a seguinte recomendação, que será objeto de monitoramento quando do Plano de Providências Permanente - PPP:

RECOMENDAÇÃO 10: Que a gestão do Restaurante Universitário da UFPE crie mecanismo voltado para formalizar e publicizar as instruções referentes aos serviços prestados nas unidades do Restaurante Universitário, com vistas a abarcar orientações, organização e utilização das unidades do RU, bem como demais informações que aprimorem a transparência de sua gestão.

12. CONSTATAÇÃO – Ausência de padronização dos sistemas utilizados para registro de biometria dos usuários das unidades do RU, ocasionando fragilidade de segurança principalmente no que se refere ao sistema *Pointware* utilizado no RU do Campus do Agreste (Caruaru).

Solicitamos a gestão do RU informações acerca da existência de controle de acesso às unidades do restaurante universitário e sua relação com o quantitativo de refeições cobradas a UFPE pela empresa terceirizada que presta os serviços de fornecimento de refeições.

Sobre esse tema, verifica-se a existência de catracas de entrada dos estabelecimentos, conforme imagens abaixo:



Catracas RU Campus Recife



Catracas RU Campus do Agreste

Salienta-se que o quantitativo de refeições que é cobrada à UFPE tem relação direta com os acessos dos discentes por meio dessas catracas, onde o processo é realizado da seguinte forma:

No Campus Joaquim Amazonas (Recife), o estudante, por meio de registro biométrico, libera a catraca de acesso ao RU e essa liberação é computada no próprio sistema de gerenciamento acadêmico da Instituição, o SIGA, o qual gera os relatórios de utilizações que são encaminhados a empresa para que a mesma emita sua nota fiscal e encaminha a UFPE para pagamento. Esses dados são computados entre os dias 23 de um mês e o dia 22 do mês seguinte.

Em consulta ao sistema SIGA, foi possível ratificar que o mecanismo de registro das refeições é de fato realizado pelo referido sistema. Conforme imagem abaixo, verifica-se a consolidação dada pelo sistema SIGA das utilizações realizadas entre o período de 23/10/2018 à 22/11/2018, período encaminhado como documento comprobatório pela gestão:

Consultar Utilização

Período Pesquisado: 23/10/2018 a 22/11/2018

Ano	Subsídio	Qtd Desjejum	Qtd Almoço	Qtd Jantar	Qtd Total
2018	Integral	6053	27234	18524	51811
	Parcial	0	31774	13046	44820
	Total	6053	59008	31570	96631

Adicionalmente, detalhando os registros é possível verificar a existência de um detalhamento maior sobre os registros de utilizações do RU, a exemplo de um quantitativo de utilizações mensais, bem como diário e por tipo de subsídio, conforme imagens abaixo:

Consultar Utilização Atalho ? Ajuda

Período Pesquisado: 23/10/2018 a 22/11/2018

Ano	Mês	Subsídio	Qtd Desjejum	Qtd Almoço	Qtd Jantar	Qtd Total
2018	Outubro	Integral	6053	27234	18524	51811
		Parcial	0	31774	13046	44820
		Total	6053	59008	31570	96631
		Subsídio	Qtd Desjejum	Qtd Almoço	Qtd Jantar	Qtd Total
Outubro	Integral	2116	9544	6558	18218	
	Parcial	0	12261	5032	17293	
	Total	2116	21805	11590	35511	
Novembro	Integral	3937	17690	11966	33593	
	Parcial	0	19513	8014	27527	
	Total	3937	37203	19980	61120	

Voltar Nova Pesquisa

Período Pesquisado: 23/10/2018 a 22/11/2018

Ano	Mês	Dia	Subsídio	Qtd Desjejum	Qtd Almoço	Qtd Jantar	Qtd Total
2018	Outubro	23	Integral	313	1393	1056	2762
			Parcial	0	1768	857	2625
			Total	313	3161	1913	5387
			Subsídio	Qtd Desjejum	Qtd Almoço	Qtd Jantar	Qtd Total
Outubro	24	Integral	317	1419	958	2734	
		Parcial	0	1829	754	2583	
		Total	317	3248	1752	5317	
Outubro	25	Integral	326	1384	820	2530	
		Parcial	0	1770	589	2359	
		Total	326	3154	1409	4889	
Outubro	26	Integral	251	1245	709	2205	
		Parcial	0	1592	552	2144	
		Total	251	2837	1261	4349	
Outubro	29	Integral	238	1252	1000	2490	
		Parcial	0	1615	787	2402	
		Total	238	2867	1787	4892	
Outubro	30	Integral	342	1430	1090	2862	
		Parcial	0	1825	800	2625	
		Total	342	3255	1890	5487	
Outubro	31	Integral	329	1421	885	2635	
		Parcial	0	1862	693	2555	
		Total	329	3283	1578	5190	

Ícones providos por glyphicons.com SIG@ - Versão 3.82.1.15 | Todos os Direitos Reservados à UFPE-NTI Central de Atendimento: 2126.7777 | <http://cstic.ufpe.br>

planilhas de consolidação desses quantitativos utilizados em um determinado período, bem como nota fiscal de cobrança da empresa para com a UFPE contendo o mesmo valor levantado pelos controles internos da UFPE.

A única questão a ser levantada para o RU do Campus do Agreste é o fato da não utilização do SIGA para os registros biométricos dos usuários nesta unidade do RU, diferentemente do que acontece no RU do Campus Joaquim Amazonas (Recife).

A esse respeito, sendo o sistema SIGA uma ferramenta interna da própria Instituição, questiona-se essa viabilidade de sua utilização em detrimento do sistema Pointware.

A Utilização do SIGA pelo RU do Campus do Agreste (Caruaru) além de padronizar os sistemas utilizados pela Instituição para este fim, daria maior segurança aos registros realizados, tendo em vista que foram observadas algumas falhas no sistema Pointware, a exemplo de ausência de limite de utilizações diárias por usuário, possibilidade de edição de valores (saldos) dos usuários, na medida em que os leitores biométricos não conseguem ler a digital de um determinado usuário, ou seja, o sistema Pointware é essencialmente flexível no que diz respeito à modificação de dados inseridos de acordo com as ocorrências externas existentes.

Nesse sentido, solicitamos justificativas para a não utilização do SIGA como mecanismo de controle também na unidade do RU do Campus do Agreste (Caruaru).

MANIFESTAÇÃO DA UNIDADE AUDITADA

A ausência de padronização dos sistemas para registro de biometria dos usuários e a utilização do sistema Pointware pelo Campus do Agreste ainda durante a fase interna do processo licitatório para contratação da empresa responsável pela produção de refeições, devido à inviabilidade técnica, segundo o Núcleo de Tecnologia da Informação (NTI), de criação de um módulo específico para interligação do siga ao controle de acesso do RU/CA, Seria necessário obter separadamente os relatórios contendo o número de acessos aos restaurantes do Campus Recife e Caruaru. Entretanto, o módulo do SIG@ já existente havia sido desenvolvido apenas para o RU/Recife.

A fim de não postergar a abertura do edital de licitação para a contratação de empresa cessionária, decidiu-se comprar o sistema e catracas de acesso por dispensa de licitação. Contudo, em atendimento à fragilidade observada pela AUDIN, a gestão e os setores responsáveis analisarão a viabilidade técnica e financeira para integração do RU/CA ao Siga para os próximos contratos.

CAUSA

Segundo a gestão do RU, há uma inviabilidade técnica apresentada pelo Núcleo de Tecnologia da Informação (NTI), de criação de um módulo específico para interligação do siga ao controle de acesso do RU do Campus do Agreste.

ANÁLISE E RECOMENDAÇÃO DA AUDITORIA INTERNA

Diante do exposto pela gestão, a não utilização do sistema de gerenciamento acadêmico SIGA como sistema válido para registro da utilização do Restaurante Universitário do Campus do Agreste, tem respaldo em resposta do Núcleo de Tecnologia da Informação - NTI, que informou a gestão do RU a inviabilidade técnica dessa utilização, pois o sistema não teria esse suporte.

Ressalta-se que a gestão não encaminhou nenhum documento emitido pelo NTI corroborando com essa informação, pelo que se faz necessário a formalização dessa demanda, com as devidas justificativas para o não atendimento desse quesito.

Nesse sentido, buscando respaldar a gestão do RU no caso da concreta inviabilidade técnica de utilização do sistema SIGA para registrar acessos de usuários do RU do Campus do Agreste no contrato vigente e futuros, a AUDINT faz a seguinte recomendação:

RECOMENDAÇÃO 11: Que a gestão do Restaurante Universitário crie mecanismos para viabilizar a implantação do sistema SIGA como sistema padrão de utilização para acesso ao RU do Campus do Agreste, ou comprove formalmente, junto às instâncias pertinentes, sua inviabilidade técnica, justificando assim a utilização de sistema externo por meio de contrato administrativo.

13. CONSTATAÇÃO – Fragilidades no que se refere a aspectos da organização, adequação da estrutura, segurança, limpeza e armazenamento das matérias primas.

Por meio de inspeção física, verificamos alguns aspectos relacionados à organização, adequação da estrutura, segurança do local e limpeza dos ambientes onde os alimentos são armazenados e manipulados, com o objetivo de obter uma percepção do ambiente tanto interno quanto externo das unidades do RU da UFPE.

No que se refere ao RU do Campus Joaquim Amazonas (Recife) foi possível constatar uma aparente desorganização do ambiente interno de colocação das refeições nos pratos dos usuários, tendo em vista que a visita in loco foi realizada próxima ao horário de início do almoço e havia falta de padronização dos locais em que são colocados os alimentos, bem como ausência de indicação visível sobre qual o caminho a ser percorrido pelos usuários dentro do estabelecimento, no que se refere desde a entrada até a sua saída.

Quanto a estrutura dos ambientes de armazenamento e manipulação dos alimentos, as impropriedades encontradas dizem respeito a algumas câmaras frias para estocagem de matéria prima que estavam com problemas de manutenção e por isso estavam inativas,

obrigando que as matérias primas de uma câmara fria fossem realocadas para outras que estavam em funcionamento mas que não são específicas para aquele tipo de alimento.

Acerca da segurança do local, verifica-se que o estabelecimento possui câmeras de segurança que são monitoradas em uma sala específica. As imagens abaixo mostram um pouco dessa percepção:



Acerca da limpeza dos ambientes onde os alimentos são armazenados e manipulados, é possível visualizar nos ambientes de armazenamento, preparo e manipulação das matérias primas alguns aspectos importantes sobre higienização e manipulação dos alimentos, conforme imagens abaixo:



Foi observada a fixação nas paredes internas do estabelecimento, orientações para higiene do manipulador fixadas nas paredes, assim como utilização de trajes adequados, adicionalmente, foram encaminhados documentos relativos a ateste da vigilância sanitária sobre o ambiente.

No que se refere ao RU do Campus do Agreste (Caruaru) não foi possível visualizar câmeras de vigilância no ambiente interno do RU do Campus do Agreste, embora houvesse a percepção de ronda ostensiva dos vigilantes da Instituição ao redor do local.

No mais, o que se refere à estrutura predial, organização dentro do estabelecimento, limpeza, armazenamento das matérias primas, existência de câmaras frigoríficas e manuseio e preparo dos alimentos, é possível obter razoável segurança de que seus controles internos estão adequados ao que se espera do mesmo.

Nesse sentido, a AUDINT solicita esclarecimentos quanto os aspectos mencionados, principalmente no que se refere à:

a) No RU do Campus Joaquim Amazonas (Recife):

a.1) Desorganização do ambiente interno de colocação das refeições nos pratos dos usuários, bem como ausência de indicação visível sobre qual o caminho a ser percorrido pelos usuários dentro do estabelecimento;

a.2) Câmaras frias para estocagem de matéria prima inutilizadas por problemas de manutenção;

b) No RU do Campus do Agreste (CAA)

b.1) Ausência de câmeras de vigilância;

MANIFESTAÇÃO DA UNIDADE AUDITADA

a) No RU do Campus Joaquim Amazonas (Recife):

a.1) O aspecto de desorganização do ambiente de colocação das refeições nos pratos dos usuários é decorrente do pouco espaço disponível para a demanda de comensais em sistema "Self Service". Embora aparentemente desorganizado, a lógica da distribuição está correta, ocorrendo no sentido linear, com placas suspensas indicativas, ou seja: bandeja, talheres, prato, salada, molhos (na parte superior desse primeiro balcão), feijão, arroz, guarnição, estes dispostos para atendimento dos dois lados. Ao terminar de se servir, no sentido transversal está o balcão com o prato principal/ opção e preparação vegetariana, em que o comensal é servido, podendo dirigir-se para o lado direito ou esquerdo do balcão para receber a sobremesa, o suco e o guardanapo que também são servidos. Com a bandeja completa o comensal dirige-se ao ambiente das mesas onde localizará o lugar para se acomodar e fazer sua refeição. Ao final, o usuário coloca o material descartável em contentor específico;

coloca a bandeja sobre uma mesa para esse fim; descarta o resíduo orgânico em contentor identificado, colocando o prato na segunda metade da mesa de coleta e os talheres em contentor plástico para a coleta.

a.2) Câmaras frias para estocagem de matéria prima inutilizadas por problemas de manutenção;

As referidas câmaras foram consertadas e encontram-se em funcionamento. Todavia, a troca de componentes será imprescindível, com processo de solicitação dos serviços em andamento.

b) No RU do Campus do Agreste (CAA)

b.1) Ausência de câmeras de vigilância;

Constata-se a inexistência desse item no contrato. A equipe do RU propôs no início da vigência do serviço, a instalação de câmera na entrada do RU visando coibir atos que burlassem as catracas, dentre os quais, o acesso ao restaurante por parte de alguns alunos pulando as catracas, mas a empresa, através do seu preposto, não demonstrou interesse.

CAUSA

Ausência de espaço suficiente para uma melhor adequação do local, no que se refere ao RU do Campus Joaquim Amazonas (Recife) e desinteresse da empresa contratada em instalar câmera de vigilância na entrada do RU do Campus do Agreste.

ANÁLISE E RECOMENDAÇÃO DA AUDITORIA INTERNA

Diante do exposto pela gestão, a questão da desorganização no ambiente do RU tem como causa a falta de espaço suficiente para melhor adequação da disposição dos alimentos, porém, a gestão informou a lógica da distribuição realizada no ambiente, portanto, esse ponto não será objeto de monitoramento.

No que se refere à falta de funcionamento de algumas câmaras frias, a gestão informou que já solucionou o problema da manutenção que estava faltando ser realizada, ou seja, não há o que se recomendar sobre essa questão, apenas alertar para que se mantenham as condições necessárias para estocagem dos alimentos.

De forma complementar, a ausência de câmeras de vigilância ao redor do RU do Campus do Agreste, como foi dito na apresentação dos fatos, percebesse rondas ostensivas dos vigilantes da Instituição ao redor do local, portanto, sem necessidade de se monitorar uma possível recomendação nesse sentido.

Assim, essa constatação não ensejará na emissão de recomendação, ou seja, a AUDINT acata as justificativas apresentadas pela gestão.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Concluídos os exames de auditoria e recebidas às justificativas/esclarecimentos da

54

unidade auditada acerca das constatações apontadas, percebe-se que as principais fragilidades encontradas na gestão do Restaurante Universitário da UFPE estão mais pautadas nos aspectos da elaboração e fiscalização dos contratos com as empresas prestadoras dos serviços de fornecimento de alimentação, problemas estruturais dos ambientes das unidades do RU e também aspectos voltados para o planejamento e o monitoramento das ações estratégicas da gestão do RU, assim como ausência normativo ou manual explicando os serviços do RU à comunidade acadêmica, aspectos estes que, no todo, acarretam problemas na qualidade dos serviços prestados à clientela das unidades do RU na UFPE.

As recomendações exaradas por esta Unidade de Controle Interno serão objeto de monitoramento, quando na emissão do Plano de Providências Permanente – PPP, com o fito de verificar as suas implementações.

Com efeito, vencidos os trabalhos de análises na Pró-Reitoria para Assuntos Estudantis - PROAES, encaminhamos este Relatório Final ao Gabinete do Reitor para ciência, solicitando o seu envio ao Ministério da Transparência e Controladoria Geral da União, em obediência à Instrução Normativa SFC nº 09, de outubro de 2018.

A AUDINT também encaminhará este Relatório à unidade gestora auditada para que os procedimentos já adotados nesse trabalho sejam mantidos e aperfeiçoados em toda a Instituição e para que seja realizada a implementação das recomendações emanadas por essa Auditoria Interna. Por oportuno, informamos que, em cumprimento à IN-CGU outrora mencionada, a AUDINT dará conhecimento ao Conselho de Administração sobre o presente Relatório.

Salientamos que o objetivo deste trabalho desenvolvido pela AUDINT foi dar cumprimento ao seu Plano Anual de Atividades da Auditoria Interna - PAINT/2019, bem como, buscar a melhoria constante da gestão da UFPE.

Recife, 13 de novembro de 2019.

Lyndon Jhonson Soares
Auditor
SIAPE 1804933

Relatório revisado e aprovado.

Jedienne Galdino Gonçalves
Auditora Titular
SIAPE 1959532



Emitido em 14/11/2019

RELATORIO Nº 27/2019 - AUDINT (11.01.10)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 14/11/2019 11:54)

JEDIENE GALDINO GONCALVES

AUDITOR

1959532

(Assinado digitalmente em 14/11/2019 11:53)

LYNDON JHONSON SOARES DOS SANTOS

AUDITOR

1804933

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <http://sipac.ufpe.br/documentos/> informando seu número: **27**
, ano: **2019**, tipo: **RELATORIO**, data de emissão: **14/11/2019** e o código de verificação: **b30d41f6dd**