

**Ministério da Educação
Universidade Federal do Cariri
Auditoria Interna**

RELATÓRIO DE AUDITORIA Nº 006/2018 (VERSÃO FINAL)

Ação 7.2 Resoluções CONSUP

**(Resolução 024/2016 - Regimento Interno do
Refeitório Universitário da Universidade Federal do
Cariri)**

(Pró-reitoria de Assuntos Estudantis)

**Juazeiro do Norte – CE
Maio - 2019**

PLANO ANUAL DAS ATIVIDADES DE AUDITORIA INTERNA – PAINT 2017

RELATÓRIO PRELIMINAR DE AUDITORIA Nº 006/2018

PROCESSO Nº 122391.000088/2017-96

AÇÃO 7.2 – RESOLUÇÕES CONSUP (CONSELHO SUPERIOR)

Em atendimento à determinação contida na Ordem de Serviço nº 002/2017 e consoante o estabelecido na Instrução Normativa nº 24, de 17 de novembro de 2015, apresentamos os resultados dos exames realizados sobre a ação 7.2 – Resoluções CONSUP, constante no Plano Anual das Atividades de Auditoria Interna – PAINT 2017.

1. INTRODUÇÃO

O Plano Anual de Atividades de Auditoria Interna – PAINT 2017, aprovado pela Resolução 51/2016 do Conselho Superior *Pro Tempore* (CONSUP), da Universidade Federal do Cariri – UFCA, previu a análise das Resoluções CONSUP, quanto aos controles internos da gestão, no que concerne ao cumprimento destas.

Diante disto, foi emitida a Ordem de Serviço (O.S) nº 002/2017, estabelecendo o período compreendido entre 02/01/2017 a 22/12/2017 para a execução das atividades.

Destaca-se que, mesmo havendo o cumprimento inicial do prazo, a ação não pode ser concluída no exercício. Essa diferença do prazo inicialmente previsto para o término se deu em decorrência de alguns fatores. No ano de 2017, entre estes, problemas de ordem técnica em um dos computadores da Unidade de Auditoria, ocasionou perda total dos registros e análises preliminares da ação, e conseqüentemente o trabalho teve de ser reiniciado. Ainda neste ano, a coordenadora da ação, passou por tratamento de saúde com licenças de trabalho. Durante o período de licença da Coordenadora da Ação, a ação permaneceu parada, em virtude do envolvimento dos demais servidores da unidade com outras ações estabelecidas no PAINT de 2017, com prazos mais exíguos. A ação foi retomada por ocasião do retorno da servidora da licença médica, concomitante com a execução de outra ação.

Considerando ações estabelecidas no PAINT de 2017, o tamanho da equipe e a carga horária de cada um e ainda, o andamento dos trabalhos, a ação não pode ser concluída no exercício de 2017, sendo registrado o fato em Relatório Anual da Auditoria Interna de 2017. A ação teve continuidade em fevereiro de 2018, e mais uma vez teve que ser realizada, concomitante com outras ações, também de responsabilidade da mesma servidora, entre estas, a ação de “Auditoria Baseada em Risco” a ser executada para embasar o Plano Anual de Auditoria Interna. Ressalta-se que no ano de 2018, a servidora, novamente, necessitou ausentar-se para tratamento de saúde no período de 06 a 20 de setembro de 2018, mas desta feita, a ação teve continuidade neste período com a assistência de outra servidora, para diminuir os prejuízos causados pela não previsão deste fato durante o processo de planejamento das ações de 2018. Ressalta-se também, que o escopo desta ação incluiu-se resoluções que envolviam áreas-fim, que ainda ao haviam sido auditadas e pela não familiaridade com os processos de auditoria, acabou demandando um tempo maior do que se previu inicialmente, para atendimento das solicitações de auditoria, o que acarretou em frequentes pedidos de extensos períodos de prorrogação de prazo solicitado pelas unidades auditadas. Esses fatores associados culminaram com um atraso não habitual nas ações da Auditoria Interna, promovendo uma reavaliação do processo de planejamento para as ações de 2019.

A auditoria teve como objetivo avaliar o cumprimento das Resoluções CONSUP, assim como acompanhar o cumprimento das recomendações emanadas por este Setor, bem como pelos órgãos de controle interno e externo, mais especificamente:

- 1) Analisar os controles internos da gestão no tocante às Resoluções do Conselho Superior;
- 2) Averiguar se as rotinas e os procedimentos estão devidamente formalizados e de acordo com as Resoluções

2. ESCOPO

O escopo constante no Plano Anual das Atividades de Auditoria Interna – PAINT 2017 para execução da Ação 7.2 – Resoluções do CONSUP, se configura no seguinte molde:

Verificar em documentos, publicações, normativos, atos, dentre outros o atendimento das Resoluções do Conselho Superior, tendo como amostra 40% das Resoluções vigentes desde o processo de implantação até o final do exercício de 2016.

Com objetivo de subsidiar a seleção da amostra, foram agrupadas as Resoluções conforme Estrutura Organizacional, com intuito de identificar a quais áreas as Resoluções se referiam. Após o levantamento dessas informações preliminares, elaboraram-se as Matrizes de Risco, para cada setor, considerando os critérios de relevância e criticidade. Para materialidade não houve atribuição de valor, diante da dificuldade de realizar essa avaliação, considerando, assim, apenas a criticidade e a relevância para elaboração das matrizes de risco.

RELEVÂNCIA – Importância relativa ou papel desempenhado por determinada questão, situação ou unidade. Vale ressaltar que, quanto maior for o fator, maior será a relevância da ação. Atribuímos notas de 1 a 5, de acordo com a relevância de cada atividade, levando em consideração os aspectos apresentados.

Fator	Descrição	Aspectos a serem considerados
5	Relevante	Atividade ligada diretamente ao cumprimento da Missão Institucional
4		Atividade relacionada ao planejamento estratégico da Instituição
3	Essencial	Atividades que comprometem o serviço prestado (atividade fim da instituição) /causam impacto na comunidade interna (servidores e alunos)
2		Atividades que possam comprometer a imagem institucional
1	Coadjuvante	Atividades que causem impacto direto na sociedade e comunidade externa e outras atividades

CRITICIDADE – Considera-se o intervalo de tempo entre a última auditoria realizada e o momento do planejamento (C1), propensão a erros e fraudes (C2) e falhas/faltas conhecidas nos órgãos de controle (C3). O fator relativo à criticidade é formado pela média aritmética dos componentes emprega-

dos para quantificar o risco $(C1+C2+C3)/3$. Analisada quanto ao segundo quesito, tendo os demais quesitos recebido a mesma pontuação em todos.

CRITÉRIOS DA CRITICIDADE			
COMPONENTE 1: Intervalo de tempo entre a última auditoria realizada e o momento do planejamento			
Intervalo de tempo entre a última auditoria realizada e o momento do planejamento	Quanto maior o intervalo, maior a pontuação	Última auditoria realizada até 6 meses	0
		De 7 a 12 meses	1
		De 13 a 18 meses	2
		De 19 a 24 meses	3
		De 25 a 30 meses	4
		Ação nunca avaliada e Auditada	5
COMPONENTE 2: Propensão a fraudes e erros			
Propensão das atividades a fraudes e erros	Quanto maior a propensão, maior a pontuação	Muito baixa propensão a fraudes ou erros	1
		Baixa propensão a fraudes e erros	2
		Média propensão a fraudes e erros	3
		Alta propensão a fraudes e erros	4
		Muito alta propensão a fraudes e erros	5
COMPONENTE 3: Falta/falha conhecida nos controles internos da Instituição			
Falta/falha conhecida nos controles internos da instituição	Quanto maior o número falha/falta e apontamento pelos órgãos de controle, maior a pontuação	Sem falhas/faltas de controles internos conhecidas	1
		Indícios de faltas/falhas	2
		Faltas/falhas conhecidas e já auditadas internamente	3
		Falhas conhecidas e apontadas pela CGU/TCU	4
		Falhas conhecidas e apontadas pelo TCU	5

Para a elaboração da matriz de riscos as resoluções foram subgrupadas de acordo com os macroprocessos as quais se relacionavam e após agrupadas por Unidade Administrativa e/ou Acadêmica (áreas meio e áreas fim) responsável pelo macroprocesso.

Para área-fim as Resoluções corresponderam aos setores: Unidades Acadêmicas, Pró-reitoria de Ensino (graduação), Pró-reitoria de Pesquisa, Pós-graduação e Inovação, Pró-Reitoria de Extensão, Pró-reitoria de Cultura. Para área-meio, as Resoluções correspondem aos setores: Pró-reitoria de Gestão de Pessoas, Diretoria de Comunicação, Pró-reitoria de Assuntos Estudantis, Reitoria, Diretoria de Articulação e Relações Institucionais, Ouvidoria, Pró-reitoria de Planejamento e Orçamento.

Com o levantamento das áreas e respectivas resoluções às quais se referem, fez-se análise dos resultados constantes na Matriz de Risco. Ressalta-se sobre a ênfase na área-fim pela necessidade de um conhecimento mais amplo do funcionamento da Instituição em seus processos-finalístico por parte da equipe de auditoria bem como pela não familiaridade das áreas com procedimentos de auditoria. Desta forma procedeu-se a seleção das áreas e respectivas Resoluções que fizeram parte da amostra na ação de Resoluções CONSUP:

Na área administrativa, entrou na amostra: Reitoria e Pró-reitoria de Assuntos Estudantis. Na área da Reitoria, entrou na amostra a Resolução 049/2015/CONSUP que trata do Regimento Interno da Comissão Permanente de Pessoal Docente. A referida Resolução apresentou pontuação 06(seis) da escala estabelecida, sendo a maior pontuação do Macroprocesso Gestão Superior. Neste macroprocesso, outras Resoluções também receberam igual pontuação. Dentre as que ficaram nessa situação, duas seriam consideradas prioritárias: a Resolução nº 18/2015/CONSUP (Aprovação da Criação e Regimento da Comissão Interna de Supervisão de Plano de Carreira dos Cargos Técnico-Administrativos em Educação da UFCA) e a Resolução 049/2015/CONSUP (Aprovação do Regimento Interno da Comissão Permanente de Pessoal Docente). Considerando tratar-se de resoluções que tratam de assuntos que se assemelham, optou-se por incluir na amostra a segunda, considerando ser relevante apropriar-se um pouco mais da realidade que envolve o corpo docente da Instituição, ligado diretamente a atividade-fim desta.

Ainda na área administrativa, na Pró-reitoria de Assuntos Estudantis, entrou na amostra a Resolução 024/2016/Consup que trata sobre o Regimento Interno do Refeitório Universitário, no âmbito de Políticas de Assistência Estudantil. Este, além de apresentar maior pontuação na Matriz, exige maior controle em seu processo por envolver três *campi* da Instituição. A relevância desta ação no que diz respeito à análise da gestão administrativa e dos controles internos do fornecimento de refeições aos estudantes se justifica na medida em que a política de assistência estudantil da UFCA conta com o fornecimento de refeições aos estudantes sendo fundamental a adoção desses controles no sentido de utilizar os recursos da melhor maneira possível.

Na área-fim, entrou na amostra a Pró-reitoria de Ensino (Graduação) e Unidades Acadêmicas (Coordenações de Curso). Nestas, *a priori*, envolvendo 12 (doze) das referidas coordenações. Na Pró-reitoria de Ensino, entrou na amostra a Resolução 33/2015 que dispõe sobre registro de notas e frequências, na qual também envolve as unidades acadêmicas. Ademais, ressalta-se que as Resoluções que regulamentam o funcionamento de cursos de pós-graduação (especialização e mestrado) bem como que criam curso ou regulamenta os projetos, que apresentaram um total de pontuação maior por ser atividade ligada diretamente ao cumprimento da Missão Institucional, não entraram na amostra tanto pelo teor das Resoluções, que levariam a análise dos Projetos dos Cursos criados, o que não era o objetivo *a priori*, e também por entender ser a

formalidade e criação dos cursos de menor risco, uma vez que se trata de um processo, cuja formalidade, entre outros aspectos já são avaliados pelo Ministério da Educação.

Faz-se necessário informar que, em virtude do quantitativo de Resoluções aprovadas pelo Conselho Superior, desde o processo de implantação até o final do exercício de 2016, analisou-se quatro Resoluções, conforme mencionado acima. Havia 128 resoluções no total, a princípio se tinha estabelecido avaliar 40% destas, o que representaria um número de 51 resoluções, mas, durante o processo de construção da matriz, avaliou-se superficialmente o conteúdo das resoluções bem como as que já haviam sido base para ações de auditoria, o que fez com que este número fosse reduzido para 14 resoluções, 40% de 36 resoluções. Com base nessa análise inicial, e considerando o teor das resoluções, a criticidade e a relevância, quatro delas foram selecionadas e que constitui o escopo da ação.

Nesse ensejo, a equipe de Auditoria Interna - AUDIN vem apresentar a V. S^a. o resultado dos exames realizados junto às unidades envolvidas com as Resoluções 025/2015, 049/2015, 24/2016 e 33/2015.

3. RESULTADOS DOS EXAMES

3.1 MACROPROCESSO: CONTROLE INTERNO

3.1.1 ASSUNTO: RESOLUÇÃO 024/2016/ CONSUP - REGULAMENTA O REGIMENTO INTERNO DO REFEITÓRIO UNIVERSITÁRIO, NO ÂMBITO DAS POLÍTICAS DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL

Foram realizadas atividades de auditoria na Coordenação do Refeitório Universitário, no intuito de verificar o cumprimento da Resolução 024/2015/CONSUP, que Regulamenta o Regimento Interno do Refeitório Universitário, no âmbito das Políticas de Assistência Estudantil.

Com o objetivo de obter evidências razoáveis e suficientes para fundamentar as conclusões e recomendações para a administração da entidade, foram empregados os seguintes procedimentos de auditoria:

- Conferência de Cálculo: conferência em planilhas do quantitativo de vendas de refeições no Refeitório Universitário.
- Análise Documental: exame dos documentos encaminhadas pelo setor.

Dessas análises realizadas, transcrevemos abaixo o que foi constatado em relação ao Regimento Interno do Refeitório Universitário da Universidade Federal do Cariri – UFCA, durante o período de abril a dezembro de 2016.

PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS – PRAE

INFORMAÇÃO 01: Ausência de registro das providências adotadas como respostas às críticas e sugestões referentes ao Refeitório Universitário.

Fato:

Durante a análise da documentação do setor, foi verificado que, nas Avaliações de Satisfação, havia reclamações/sugestões acerca da higiene e limpeza das mesas e dos utensílios do RU, dentre outras, contudo, não se verificou as providências adotadas pelo setor quanto ao ocorrido.

Causa:

Deficiência nos controles internos

Manifestação do setor auditado:

Resposta concedida durante a entrevista, devidamente registrada por meio do Papel de Trabalho nº 002:

área de higiene, telas nas janelas, melhoria da área de higienização das mãos, solicitação de mesas à empresa (mesas próprias para refeitório). Crato não há como ser feitas melhorias, devido ao local. Barbalha não tem estrutura para se pôr telas.

Análise da Auditoria Interna:

Na entrevista, questionou-se o setor auditado sobre quais ações foram realizadas pela PRAE/Coordenadoria do RU, no melhoramento contínuo da prestação do serviço, quando da ocorrência de críticas e sugestões nas avaliações de satisfação dos usuários. Em resposta, foram citadas as melhorias no *campus* de Juazeiro do Norte, bem como justificadas a impossibilidade para os demais *campi*.

Em que pese tenham sido evidenciadas algumas melhorias no Refeitório Universitário do campus Juazeiro do Norte, é importante que seja formalizado um feedback à comunidade quanto às providências adotadas diante das críticas e sugestões coletadas nas urnas, promovendo uma melhor comunicação e a transparência serviço que é prestado. No que diz respeito ao Campus de Crato e de Barbalha, cuja informação foi de não haver condições de serem feitas melhorias, sugere-se uma avaliação conjunta, em parceria com a diretoria responsável pela infraestrutura, no sentido de verificar as possibilidades a partir das condições vigentes.

INFORMAÇÃO 02: Desatualização das informações na página da instituição, quanto ao horário de funcionamento do R.U e ao valor da Refeição.

Fato:

A AUDIN observou divergência de informações entre o disposto no portal eletrônico da Instituição e o que foi dito durante a entrevista, no que se refere ao horário de funcionamento de um dos campi e ao valor da refeição. Assim, pôde-se perceber que as informações constantes na página da UFCA encontravam-se desatualizadas.

Causa:

Deficiência nos controles interno

Inobservância à Lei 12.527/2011 (Lei de acesso à informação)

Manifestação do setor auditado:

Resposta encaminhada por meio do Memorando nº 35/2018/CRU/PRAE/UFCA:

Informamos que as informações da página já foram atualizadas.

Análise da Auditoria Interna:

No endereço eletrônico <http://www.ufca.edu.br/portal/a-ufca/organizacao-administrativa/dae/refeitorio-universitario>, constam as seguintes informações, relativas ao horário de funcionamento do R.U e ao valor da Refeição:

Horário de Funcionamento:

Juazeiro do Norte	- almoço: 11h às 13h40min	/	jantar: 17h30min às 19h10 min
Barbalha	- almoço: 11h às 13h	/	jantar: 17h30min às 19h
Crato	- almoço: 11h às 13h	/	jantar: 17h00min às 18h15min

Valor da Alimentação:

- Discentes de graduação (mediante apresentação da carteira do RU ou comprovante de matrícula e documento com foto) - R\$ 1,10
- Servidores docentes, técnico-administrativos e terceirizados - R\$ 8,00 almoço/jantar
- Visitantes em atividade técnica ou acadêmica na UFCA devidamente autorizados – R\$ 8,00 almoço/jantar

Verificou-se, contudo, que, de acordo com informado na entrevista, o horário de funcionamento para servir o jantar, no Campus de Crato, é das 16h30 às 18h, contrariando a informação concedida disposta no portal da Instituição. Além disso, o valor da refeição para os servidores docentes, técnico-administrativos, terceirizados e visitantes fora atualizado para R\$ 8,25, permanecendo o valor de R\$ 8,00 no site da UFCA.

Diante do exposto, a unidade auditada informou, por meio do Memorando nº 35/2018/CRU/PRAE/UFCA, sobre a realização das devidas correções junto ao sítio eletrônico da Universidade, fato confirmado pela AUDIN.

Ademais, orienta-se que periodicamente sejam revisadas as informações disponibilizadas ao público usuário/beneficiário do refeitório, evitando possíveis constrangimentos/problemas em decorrência de informações equivocadas e/ou desatualizadas.

INFORMAÇÃO 03: Descarte de sobras de alimentos dentro do Refeitório Universitário, em inobservância à Resolução RDC nº 216.

Fato:

Durante a verificação *in loco* no campus Juazeiro do Norte, foi verificado que, após as refeições, o descarte de sobras de comida é feito em lixeiras grandes com sacos plásticos, incorrendo no acúmulo de detritos no lixo, o qual não é fechado.

Causa:

Inobservância à RDC nº 216.

Manifestação do setor auditado:

Resposta encaminhada por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA:

No contrato 008/2016, item 10.3.14 “o lixo do refeitório deverá ser armazenado em sacos plásticos, que serão lacrados e colocados em área destinada exclusivamente a tal finalidade, utilizando-se um

saco para lixo seco e dois para lixo úmido ou pastoso, de modo a evitar o rompimento dos mesmos até a sua remoção, a qual deverá ocorrer diariamente”. Segundo o item 4.5.3 “os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de **preparação e armazenamento de alimento**, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas”.

Entendemos que não foi constatada inobservância ao item 4.5 da RDC 216, visto que todos os lixeiros se encontram na área de descarte, e são dotados de tampas acionadas sem contato manual, conforme item 4.5.2 da RDC 216. Além do mais, a preparação dos alimentos é feita na cozinha da empresa CWM, e não dentro do refeitório da UFCA. O armazenamento dos ISOBIX com os alimentos prontos é feito longe da área de descarte e lavagem de utensílios.

Dessa forma, consideramos que já estamos atendendo plenamente o que consta na recomendação 05.01 do relatório, o que não impede de mantermos diariamente um controle quanto a esta constatação.

Análise da Auditoria Interna:

Em visita *in loco*, campus Juazeiro do Norte, o descarte de sobra de comida é feita em lixos grandes com sacos plásticos. Aduz a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004:

4.5.3 Os resíduos devem ser freqüentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e **atração de vetores e pragas urbanas**.(grifo nosso)

Diante do exposto, a unidade de auditoria interna orientou que fosse utilizado lixeiras com tampa e pedal com intuito de as sobras das refeições não ficarem expostas.

A unidade auditada, por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA, pontuou que não houve inobservância à Resolução da Diretoria Colegiada nº 216, tendo em vista que todos os lixeiros encontram-se na área de descarte e são dotados de tampas acionadas sem o contato manual, conforme disposto no item 4.5.2.

Diante da manifestação do setor, ressalta-se que, durante a visita *in loco*, verificou-se lixeira com a tampa aberta, fato este que ensejou o achado de auditoria. Assim, embora a localização dos lixeiros e as suas especificações atendam ao normativo supracitado, faz-se necessário que a unidade oriente os atores envolvidos para que, tão logo ocorra o descarte, o recipiente seja fechado.

INFORMAÇÃO 04: Inadequabilidade estruturais no Refeitório Universitário do campus Crato, bem como ausência de dispositivo de segurança efetivo nas áreas de movimentação financeira.

Fato:

Durante a verificação *in loco* no campus Crato, foi verificado que a estrutura física do Refeitório Universitário é inadequada, ocorrendo transtornos ocasionados pela ausência de espaço apropriado, mesmo havendo registros realizados pela Coordenação aos setores responsáveis pela alocação dos espaços e pela infraestrutura, a citar como exemplo: em períodos chuvosos, o local em que é servido a refeição costuma ficar molhado; lugar de limpeza pequeno e com possível infiltração.

Ademais, durante a entrevista, o setor auditado informou que a guarda dos recursos arrecadados com a venda das refeições é feita em armários e que, dependendo do valor arrecadado, o recolhimento é realizado no mínimo semanal.

Causa:

Ausência de estrutura adequada para o Refeitório Universitário.

Manifestação do setor auditado:

Resposta encaminhada por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA:

Pela impossibilidade de construção de um refeitório, foi solicitada e está sendo feita uma reforma na estrutura do refeitório do campus Crato. Ademais, foram adquiridos 3 (três) cofres, sendo distribuídos entre os refeitórios.

Em relação à reforma, a primeira etapa já está sendo concluída no campus Crato, tornando o refeitório mais adequado ao seu funcionamento. A segunda, será a incorporação do prédio que funciona a cantina ao RU, proporcionando um espaço mais amplo e adequado para guarda e higienização dos utensílios utilizados no Refeitório.

Nesse novo espaço, será destinada uma sala que será usada como tesouraria do RU, gerando um espaço mais seguro para a guarda do numerário. A reforma ainda não tem um prazo definido para conclusão.

Quanto aos cofres, aderimos no final de 2018 a uma ata para compra de 3 cofres eletrônicos para os nossos refeitórios. Os mesmos já foram recebidos e estão devidamente instalados e em uso nas unidades.

Análise da Auditoria Interna:

Por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA, a unidade auditada informou que, diante da impossibilidade de construção de um refeitório, está sendo realizada uma reforma na estrutura física do espaço onde funciona o refeitório do campus Crato. A primeira etapa já está sendo concluída e, na segunda, será incorporado o prédio que funciona a cantina ao RU, proporcionando um espaço mais amplo e adequado para guarda e higienização dos utensílios utilizados no Refeitório. Ressaltou-se ainda que, no novo espaço, haverá uma sala que será usada como tesouraria do RU, gerando um espaço mais seguro para a guarda do numerário. A reforma ainda não tem um prazo definido para conclusão.

Na oportunidade, acrescentou que, no final de 2018, foram adquiridos 03 (três) cofres, por meio de adesão à ata de registro de preços, que já foram recebidos e estão devidamente instalados e em uso nas unidades dos refeitórios da Universidade, conforme fotos anexadas pelo setor.

Diante do exposto, elogia-se o setor auditado pelas melhorias que foram e estão sendo implementadas, a fim de proporcionar um espaço mais adequado para o funcionamento das instalações do Refeitório. Sendo assim, considera-se atendida a recomendação sobre adotar medidas estruturais no Refeitório Universitário no campus Crato e de segurança na guarda dos recursos arrecadados com a venda das refeições.

INFORMAÇÃO 05: Ausência de controle, por parte da Coordenação do RU, no tocante ao arquivamento do registro do quantitativo das refeições fornecidas pela empresa contratada.

.

Fato:

Durante a aplicação do Papel de Trabalho nº 002 – Entrevista, foi verificado que o registro do quantitativo das vendas fica apenas com a empresa, não subsistindo o arquivamento desse por parte da Coordenação do RU.

Causa:

Deficiência nos controles internos

Descumprimento do normativo interno

Manifestação do setor auditado:

Resposta encaminhada por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA:

Com a implantação do sistema do Refeitório Universitário, não utilizamos mais planilhas físicas, ou seja, estamos utilizando toda a ferramenta disponibilizada pelo próprio sistema do RU.

O referido sistema informa detalhadamente a quantidade de refeições servidas por campus, diário e mensal, o valor de recargas realizadas em cada refeitório, tornando o controle bem mais efetivo.

Encaminhamos, em anexo, modelos de relatórios gerados diretamente no sistema.

Análise da Auditoria Interna:

Por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA, a unidade auditada informou que, após a implantação do sistema do Refeitório Universitário, não estão sendo mais utilizadas planilhas físicas, sendo adotada a ferramenta disponibilizada pelo próprio sistema do RU.

O referido sistema possibilita a emissão de relatórios, encaminhados em anexo, que indicam, de forma detalhada, a quantidade de refeições servidas por campus, diário e mensal, além do valor de recargas realizadas em cada refeitório, tornando o controle bem mais efetivo.

Diante do exposto, considera-se atendida a recomendação que tratava de realizar o registro das refeições servidas concomitante com o registro realizado pela empresa para mitigar o risco de haver divergência do quantitativo de refeições servidas quando do confronto dos mesmos.

INFORMAÇÃO 06: Beneficiário da isenção do RU encontra-se como cadastro de reserva no Resultado do Processo de concessão de auxílio-moradia 2014.

Fato:

No arquivo com o resultado do processo de concessão de auxílio-moradia 2014, encaminhado em resposta à S.A. nº 003/2018, verificou-se que o discente P. J. A. P., beneficiário da isenção do RU, encontra-se no cadastro de reserva.

Causa:

Deficiência nos controles internos

Manifestação do setor auditado:

Resposta encaminhada por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA:

O discente P. J. A. P., realmente ficou classificado no cadastro de reserva em 2014, posteriormente sendo chamado e passando a ser beneficiário do auxílio moradia, passando a gozar da isenção no Refeitório Universitário.

Encaminhamos, em anexo, Termo de Compromisso assinado pelo discente em 10 de agosto de 2014, passando assim a ser beneficiário do auxílio moradia a partir desta data.

Análise da Auditoria Interna:

A unidade auditada, por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA, informou que o discente P. J. A. P., embora tenha realmente ficado como classificado no cadastro de reserva em 2014 e que posteriormente foi chamado, passando a ser beneficiário do auxílio-moradia e, por conseguinte, a gozar da

isenção no Refeitório Universitário. Ademais, encaminhou o Termo de Compromisso do discente, devidamente assinado pelas partes interessadas, com data de 10 de agosto de 2014. Sendo assim, considera-se atendida a recomendação que tratava de verificar o controle interno da Coordenação do Refeitório Universitário para demonstrar o fato ocorrido.

INFORMAÇÃO 07: Mudanças na guarnição sem aviso prévio de 48 (quarenta e oito) horas, em desacordo com o Edital Pregão 25/2014 e ausência de divulgação semanal do cardápio, no período de 1º a 05/08 e de 08 a 12/08/2016.

Fato:

Verificou-se, por meio da análise da documentação encaminhada pela unidade auditada, que, nos e-mails e nos cardápios, havia mudanças na guarnição no dia em que seriam servidas; reclamações, por parte da Universidade, acerca de proibição de comensal, divergindo do estabelecido em contrato, e ausência de cardápio na semana de 1º a 05/08 e 08 a 12/08 referente ao jantar.

Causa:

Deficiência nos controles internos

Manifestação do setor auditado:

Resposta encaminhada por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA:

Problemas com a mudança de cardápio ocorreram mais em relação ao antigo contrato do RU encerrado em junho de 2016.

Caso ocorra a necessidade de alguma mudança no cardápio, não existem riscos de nenhuma natureza, apenas solicitamos para que estejamos cientes de tal acontecimento.

Em relação ao cardápio não encaminhado no período de 01 a 05/08 e de 08 a 12/08, a UFCA estava em período de férias, não sendo servido o jantar nos Refeitórios Universitários.

Com o intuito de minimizar possíveis trocas de cardápio, sempre realizamos reuniões com representantes da empresa contratada, relatando a importância da manutenção do cardápio. Mesmo assim, por se tratar de um contrato complexo, pode ocorrer a necessidade de algum tipo de mudança de guarnição, o que deverá ser informado à Coordenação do RU.

Análise da Auditoria Interna:

A unidade auditada, por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA, apresentou as justificativas para a alteração do cardápio bem como o motivo da ausência de cardápio referente ao jantar, no período de 01 a 05/08 e de 08 a 12/08, esclarecendo, portanto, as inconsistências apontadas.

INFORMAÇÃO 08: Fragilidades nos controles internos, em decorrência da ausência de informações em planilhas de acompanhamento diário.

Fato:

Verificou-se, por meio da análise da documentação encaminhada pela unidade auditada, a existência de planilhas de acompanhamento diário (Tabela de Comensais), contudo, há informações não preenchidas, referentes às duas refeições para todos os campi.

Causa:

Deficiência nos controles internos

Manifestação do setor auditado:

Resposta encaminhada por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA:

Com a implantação do sistema do Refeitório Universitário, não utilizamos mais planilhas físicas, ou seja, estamos utilizando toda a ferramenta disponibilizada pelo próprio sistema do RU.

O referido sistema informa detalhadamente a quantidade de refeições servidas por campus, diário e mensal, o valor de recargas realizadas em cada refeitório, tornando o controle bem mais efetivo.

Encaminhamos, em anexo, modelos de relatórios gerados diretamente no sistema.

Análise da Auditoria Interna:

A unidade auditada, por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA, informou que, após a implantação do sistema do Refeitório Universitário, não estão sendo mais utilizadas planilhas físicas, sendo adotada a ferramenta disponibilizada pelo próprio sistema do RU. O referido sistema possibilita a emissão de relatórios, encaminhados em anexo, que indicam, de forma detalhada, a quantidade de refeições servidas por campus, diário e mensal, além do valor de recargas realizadas em cada refeitório, tornando o controle bem mais efetivo.

Nesse contexto, embora a unidade não tenha apresentado justificativas para a ausência de informações nas planilhas de acompanhamento diário, foi demonstrado o aprimoramento dos controles, em virtude dos relatórios extraídos diretamente do Sistema do RU. Diante do exposto considera-se atendida a recomendação que trata de aprimorar o controle interno quanto ao acompanhamento diário (Tabela de Comensais) em todos os campi nas duas refeições.

INFORMAÇÃO 09: Ausência de assinatura de representante da UFCA na tabela de controle da contratada sobre quantitativo de comensais.

Fato:

Na Tabela de comensais, referente ao mês de fevereiro de 2017, campus Crato (almoço), nos dias 27 e 28, não consta assinatura de representante da UFCA. Além disso, no espaço destinado ao valor da empresa, consta assinatura de representante da contratada e a indicação de valor zero.

Causa:

Deficiência nos controles internos

Manifestação do setor auditado:

Resposta encaminhada por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA:

Com a implantação do sistema do Refeitório Universitário, não utilizamos mais planilhas físicas, ou seja, estamos utilizando toda a ferramenta disponibilizada pelo próprio sistema do RU.

O referido sistema informa detalhadamente a quantidade de refeições servidas por campus, diário e mensal, o valor de recargas realizadas em cada refeitório, tornando o controle bem mais efetivo.

Encaminhamos, em anexo, modelos de relatórios gerados diretamente no sistema.

Análise da Auditoria Interna:

A unidade auditada, por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA, informa que com a implantação do sistema do Refeitório Universitário, não utilizam mais planilhas físicas, ou seja, estão utilizando toda a ferramenta disponibilizada pelo próprio sistema do RU. E que o referido sistema informa detalhadamente a quantidade de refeições servidas por campus, diário e mensal, o valor de recargas realizadas em cada refeitório, tornando o controle bem mais efetivo. Foram encaminhados modelos de relatórios gerados diretamente no sistema.

Diante do exposto, a unidade de auditoria interna considera atendida a recomendação.

A unidade auditada, por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA, informou que, após a implantação do sistema do Refeitório Universitário, não estão sendo mais utilizadas planilhas físicas, sendo adotada a ferramenta disponibilizada pelo próprio sistema do RU. O referido sistema possibilita a emissão de relatórios, encaminhados em anexo, que indicam, de forma detalhada, a quantidade de refeições servidas por campus, diário e mensal, além do valor de recargas realizadas em cada refeitório, tornando o controle bem mais efetivo.

Nesse contexto, embora a unidade não tenha apresentado justificativas para a ausência de assinatura na tabela de comensais de fevereiro/2017, foi demonstrado o aprimoramento dos controles, em virtude dos relatórios extraídos diretamente do Sistema do RU. Diante do exposto, considera-se atendida a recomendação que trata de aprimorar o controle interno quanto as assinaturas que ratificam as informações constantes nas tabelas de quantitativo de comensais em cada *campi*.

INFORMAÇÃO 10: Divergências entre o Controle Mensal da empresa contratada e a Tabela de Comensais da UFCA.

Fato:

Divergências entre o Controle Mensal da empresa e Controle de Comensais da UFCA, nos dias seguintes:

Verificou-se, a partir das análises realizadas na documentação encaminhada, divergências entre o controle mensal da UFCA e o da empresa contratada para o fornecimento de refeições do RU, a saber:

Divergência	Data	Campus	Refeição	Dados PRAE	Dados Contratada
1	28/07/2016	Barbalha	Almoço	43	36
2	29/07/2016	Barbalha	Almoço	38	37
3	14/07/2016	Crato	Jantar	36	35
4	18/08/2016	Juazeiro do Norte	Almoço	590	588
5	14/10/2016	Barbalha	Almoço	134	210
6	13/10/2016	Barbalha	Jantar	210	134
7	14/10/2016	Crato	Almoço	117	122
8	27/10/2016	Crato	Jantar	25	27
9	31/10/2016	Crato	Jantar	27	44
10	17/11/2016	Barbalha	Almoço	176	175
11	06/12/2016	Crato	Almoço	51	61
12	23/12/2016	Crato	Almoço	52	42
13	01/12/2016	Barbalha	Almoço	205	204
14	02/01/2017	Barbalha	Almoço	29	30
15	03/02/2017	Barbalha	Almoço	54	45

16	21/02/2017	Barbalha	Almoço	70	79
17	27/03/2017	Barbalha	Almoço	151	150
18	23/05/2017	Juazeiro do Norte	Almoço	722	720
19	25/05/2017	Juazeiro do Norte	Almoço	691	692
20	04/05/2017	Juazeiro do Norte	Jantar	526	527
21	05/05/2017	Juazeiro do Norte	Jantar	458	459
22	08/05/2017	Juazeiro do Norte	Jantar	556	557
23	26/05/2017	Juazeiro do Norte	Jantar	423	403
24	29/05/2017	Juazeiro do Norte	Jantar	523	526
25	30/05/2017	Juazeiro do Norte	Jantar	524	520
26	01/06/2017	Juazeiro do Norte	Almoço	-	699
27	05/06/2017	Juazeiro do Norte	Almoço	653	655
28	01/06/2017	Juazeiro do Norte	Jantar	-	499
29 ¹	03/07/2017	Crato	Jantar	54	54
30	13/07/2017	Crato	Jantar	30	39
31	31/08/2017	Juazeiro do Norte	Jantar	517	483
32 ²	12/09/2017	Barbalha	Almoço	276	276
33 ³	14/09/2017	Barbalha	Almoço	255	255
34	17/11/2017	Crato	Almoço	120	129
35	29/11/2017	Crato	Almoço	131	136

¹ Embora o total tenha sido o mesmo (54 refeições), a PRAE registrou 14 refeições para estudantes e 40 para isentos, enquanto a contratada registrou 14 para estudantes, 1 para servidor e 39 para isentos.

² Embora o total tenha sido o mesmo (276 refeições), a PRAE registrou 255 refeições para estudantes, 3 para servidores, 3 para visitantes e 15 para isentos, enquanto a contratada registrou 254 para estudantes, 3 para servidores, 3 para visitantes e 16 para isentos.

³ Embora o total tenha sido o mesmo (255 refeições), a PRAE registrou 236 refeições para estudantes, 2 para servidores, 1 para visitantes e 16 para isentos, enquanto a contratada registrou 238 para estudantes, 1 para servidores, 2 para visitantes e 14 para isentos.

Além das divergências supracitadas, observou-se outras inconsistências:

- Assinatura de representante da UFCA, no dia 15.06, mesmo não havendo informações das quantidades de usuários nesse dia;

- Na tabela de comensais – dezembro 2016, Unidade Barbalha/UFCA Almoço, verificou-se que a linha referente ao TOTAL GERAL, ao somar as parcelas, apareceu o valor de 2036, quando o valor correto, ao somar a quantidade de estudante, servidor, visitante, isento, seria de 2037.

Causa:

Deficiência nos controles internos

Manifestação do setor auditado:

Resposta encaminhada por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA:

A falha ocorreu devido o controle de todo o quantitativo ser feito em 2016 de forma manual. Mesmo a empresa apresentando o seu controle, caso ocorresse alguma divergência, todas as notas eram faturadas através do controle de planilhas feito pela Coordenação do Refeitório Universitário.

Com a implantação do sistema do Refeitório Universitário, não utilizamos mais planilhas físicas, ou seja, estamos utilizando toda a ferramenta disponibilizada pelo próprio sistema do RU.

O referido sistema informa detalhadamente a quantidade de refeições servidas por campus, diário e mensal, o valor de recargas realizadas em cada refeitório, tornando o controle bem mais efetivo.

Encaminhamos, em anexo, modelos de relatórios gerados diretamente no sistema.

Análise da Auditoria Interna:

A unidade auditada, por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA, informou que as divergências apontadas ocorreram devido o controle de todo o quantitativo, à época, ser feito de forma manual. Ressaltou, contudo, que, em caso de divergência, as notas eram faturadas através do controle de planilhas feito pela Coordenação do Refeitório Universitário.

Por fim, acrescentou que, após a implantação do sistema do Refeitório Universitário, não estão sendo mais utilizadas planilhas físicas, sendo adotada a ferramenta disponibilizada pelo próprio sistema do RU. O referido sistema possibilita a emissão de relatórios, encaminhados em anexo, que indicam, de forma detalhada, a quantidade de refeições servidas por campus, diário e mensal, além do valor de recargas realizadas em cada refeitório, tornando o controle bem mais efetivo.

Diante do exposto, considera atendida a recomendação que tratava sobre aprimorar o controle interno para que não haja divergência entre o controle realizado pela Coordenadoria do Refeitório Universitário e pela empresa prestadora de serviço.

INFORMAÇÃO 11: Ausência de documentação comprobatória de solicitação da carteirinha do RU da discente L. X. da S.

Fato:

Não foi encontrada a documentação de solicitação da carteirinha do Refeitório Universitário da discente L. M. da S.

Causa:

Deficiência nos controles internos

Manifestação do setor auditado:

Resposta encaminhada por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA:

Informamos que a solicitação de carteirinha do RU pela discente L. M. da S., foi feita através da plataforma FORMS/UFCA, como conta em documento encaminhado, em anexo.

Análise da Auditoria Interna:

A unidade auditada, por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA, informou que a solicitação de carteirinha do RU, pela discente L. M. da S., foi feita através da plataforma FORMS/UFCA, encaminhando, em anexo, as devidas comprovações. Sendo assim, a unidade de auditoria interna considera atendida a recomendação que tratava de demonstrar documentação comprobatória de solicitação da carteirinha do refeitório universitário.

INFORMAÇÃO 12: Ausência de identificação do gerenciamento dos recursos a partir da venda das refeições no Refeitório Universitário, em atendimento ao art. 11 da Resolução 024/2016/CONSUP.

Fato:

A unidade auditada informou, durante a entrevista, que os recursos arrecadados começaram a ser gerenciados, em 2017, pela Pró-reitoria de Assuntos Estudantis, sendo planejada a utilização desse recurso para 2018. Destaca-se, contudo, que não foi identificado o gerenciamento dos recursos a partir da venda das refeições no Refeitório Universitário.

Causa:

Deficiência nos controles internos

Manifestação do setor auditado:

Resposta encaminhada por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA:

Os recursos provenientes da venda de tíquetes e recarga de cartões no RU são recebidos, conferidos e depositados pela Coordenação do Refeitório Universitário, através de GRU em conta própria da UFCA.

A partir do depósito desses recursos, que entra na fonte 0250, a conta única é gerenciada pela Pró-Reitoria de Planejamento da UFCA. Para que a PRAE possa fazer uso dos recursos depositados, é necessário a liberação por parte da PROPLAN, a partir daí utilizamos tais recursos.

No ano de 2018, os recursos arrecadados no Refeitório Universitário foram devolvidos à PRAE e utilizados para pagamento do auxílio financeiro a eventos e auxílio inclusão digital, conforme valores e documento encaminhado em anexo.

- Auxílio Inclusão Digital: R\$ 297.092,21

- Auxílio Financeiro a Eventos: R\$ 54.000,00

- Auxílio Financeiro a Eventos: R\$ 18.000,00

Análise da Auditoria Interna:

A unidade auditada, por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA, informou que os recursos provenientes da venda de tíquetes e recarga de cartões no RU são recebidos, conferidos e depositados pela Coordenação do Refeitório Universitário, através de GRU, em conta própria da UFCA. A partir do depósito desses recursos, na fonte 0250, a Pró-Reitoria de Planejamento e Orçamento da UFCA, que gerencia a conta única, libera o recurso para utilização pela PRAE. Na oportunidade, acrescentou que, para o exercício de 2018, os recursos arrecadas em 2017 foram devolvidos à PRAE, os quais foram utilizados para o pagamento do auxílio financeiro a eventos e do auxílio inclusão digital, conforme valores e documentos encaminhados em anexo.

Diante do exposto, verifica-se o atendimento do art. 11 da Resolução 024/2016, que aduz:

Todos os recursos arrecadados a partir da venda das refeições do refeitório universitário deverão ser repassados para a política de assistência estudantil administrada pela DAE.

Nesse sentido, a AUDIN considera atendida a recomendação que tratava sobre a demonstração do gerenciamento dos recursos arrecadados com a venda das refeições no Refeitório Universitário em prol da política de assistência estudantil.

INFORMAÇÃO 13: Dedetização realizada em curto período de tempo.

Fato:

Foi verificado, por meio da documentação e da aplicação dos Papéis de Trabalho – Entrevista e Verificação in loco, que a empresa, responsável pelo serviço de dedetização, emite certificação de dedetização, cuja validade é de 03 meses, como assevera o contrato nº 008/2016, item 10.1.3.5. Contudo, estão sendo realizadas inspeções mensalmente ou em período até menor, podendo acarretar oneração extracontratual para a empresa.

Causa:

Deficiência nos controles internos

Manifestação do setor auditado:

Resposta encaminhada por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA:

Caso a empresa promova serviços adicionais por conta própria, que lhe causem maior onerosidade, não há que se falar em oneração extracontratual, visto que, o contrato firmado com a empresa CWM INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA é claro e específico quanto aos serviços contratados, que prevê em seu termo de referência, constante do pregão 07/2016 (anexo 01), que a contratada faturará, ao término de cada mês, o valor correspondente às refeições efetivamente consumidas. Vale ressaltar também que não houve qualquer solicitação administrativa ou contratual para realização de serviços adicionais.

A empresa também realiza a dedetização em período curto de tempo para prevenir a incidência de insetos e roedores, ou seja, mesmo que não seja constatada a presença de pragas é feita uma dedetização preventiva.

O item 10.1.3.5 do contrato 08/2016, refere-se à dedetização dentro dos locais onde são servidas as refeições, ou seja, nos refeitórios da UFCA, e prevê uma periodização de 03 meses. Já o item 10.3.20 refere-se às dependências a empresa, ou seja, são dois ambientes distintos.

Esta é a real necessidade de dedetização e encontra-se claramente especificada no contrato.

Análise da Auditoria Interna:

A unidade auditada informou, em entrevista, que a dedetização é realizada a cada 15 dias, contudo, no contrato nº 008/2016, consta nos itens 10.1.3.5 (obrigações da contratada) e 10.3.20 (das condições de higiene, limpeza e conservação) as seguintes informações:

10.1.3.5 **Sempre que necessário e a cada 3(três) meses** a CONTRATADA deverá proceder a desinsetização e desratização nas instalações bem como possuir o Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas conforme RDC nº 216 de 15/09/04, observando-se que tais serviços deverão ser em dias e horários compatíveis, que não venham a interromper os serviços do objeto contratual.

10.3.20: “efetuar **semestralmente** ou **quando necessária** dedetização e a desratização dos refeitórios, cozinha e áreas adjacentes do prédio, em empresa especializada neste ramo de atividades”.

Nesse contexto, orienta-se o setor auditado que verifique por quais motivos é necessário o uso de substâncias químicas em um curto período de tempo

Diante das considerações acima expostas, a unidade auditada esclareceu, por meio do Ofício nº 15/2019, que a dedetização em curto período de tempo ocorre de forma preventiva. Nesse sentido, considera-se atendida a recomendação referente à demonstração de quais motivos são necessários à aplicação de substâncias químicas em um curto período de tempo, bem como a fazer constar nas cláusulas contratuais informações que retratem a real necessidade da Instituição. Por fim, sugere-se

avaliar a possibilidade, considerando a oportunidade e a conveniência, de especificar nos próximos contratos um período mais próximo da realidade informada.

INFORMAÇÃO 14: Fragilidade nos controles internos, em virtude da ausência de certificado de garantia da dedetização.

Fato:

Foi enviado pelo setor apenas o certificado de garantia do período 27/05/2016 a 27/08/2016, relativo à dedetização, ausente a certificação correspondente aos demais meses de 2016.

Causa:

Deficiência nos controles internos

Manifestação do setor auditado:

Resposta encaminhada por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA:

No ano de 2016 passamos por mudança na empresa contratada para o fornecimento de refeições para o RU, ocasionando assim uma lacuna em relação a alguns documentos e que hoje não conseguimos mais recuperar. Dessa forma não dispomos dos certificados completos do referido ano.

Como forma de comprovar que estamos em constante busca de melhorias nos nossos processos internos, encaminhamos, em anexo, cópia dos certificados das três unidades dos anos de 2017 até 2019.

Análise da Auditoria Interna:

A unidade auditada, por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA, justificou a ausência dos demais certificados de garantia da dedetização durante o exercício de 2016. Na oportunidade, encaminhou as cópias dos certificados das três unidades dos anos de 2017 até 2019, como forma de comprovar a constante busca de melhoria nos processos internos do setor.

Ressalta-se que, após a análise dos certificados supramencionados, verificou-se ausência de certificado que constasse o mês de janeiro do ano de 2017, referente aos campi de Juazeiro do Norte e Barbalha, bem como a atualização do certificado de garantia, referente ao campus Crato, já que, para este *campus*, consta data de garantia até 08/01/2019.

Nesse sentido, diante dos esforços implementados pela unidade auditada, considera-se atendida a recomendação que tratava de demonstrar os certificados correspondentes aos demais meses de 2016.

INFORMAÇÃO 15: Inobservância ao Edital do Pregão 25/2014, no tocante à ausência de multa em razão da alteração do cardápio sem prévia comunicação e da paralisação na distribuição das refeições; e ao Contrato 008/2016, no que se refere às inconsistências sobre análise sensorial e temperatura dos alimentos.

Fato:

Constatou-se que houve reiterada troca de cardápio sem comunicação, divergindo do Edital Pregão 25/2014 – “mudanças no cardápio sem aviso prévio de 48 (quarenta e oito) horas: multa de 0,5% (meio por cento) incidente sobre o valor total das refeições servidas no dia da ocorrência”.

Verificou-se, por meio dos Relatórios de Prestação de Serviços, que houve paralisações na distribuição das refeições, divergindo do Edital Pregão 25/2014 - *"Paralisação nos horários das refeições: multa de 0,5% (meio por cento) incidente sobre o valor total das refeições servidas no dia da ocorrência (incluindo o almoço, jantar, dieta e ceia)*.

- Verificou-se que no Relatório de Prestação de Serviços, empresa prestadora de serviço sob o contrato 008/2016, inconsistências sobre análise sensorial e temperatura dos alimentos.

Causa:

Deficiência nos controles internos

Manifestação do setor auditado:

Resposta encaminhada por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA:

Em relação a troca de cardápios, o item já foi respondido na constatação 12. Vale lembrar também que muitos dos problemas já foram solucionados com a entrada da nova empresa contratada em junho de 2016.

Em relação à paralisação no fornecimento de refeições, muitas vezes ocorre pela própria característica do contrato, que é de refeições transportadas, ou seja, a cozinha da empresa fica distante da UFCA, as refeições são produzidas e transportadas até os Refeitórios.

Mesmo estando a questão resolvida quanto à paralisação das refeições, vamos realizar reuniões com a empresa contratada, com o intuito de minimizar possíveis falhas que possam vir a ocorrer, e orientando a mesma quanto a importância do fiel cumprimento do contrato, evitando assim possíveis sanções.

Análise da Auditoria Interna:

A unidade auditada, por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA, informou que muitos dos problemas já foram solucionados com a entrada da nova empresa contratada em junho de 2016 e que a paralisação no fornecimento de refeições, muitas vezes ocorre pela própria característica do contrato, que é de refeições transportadas, ou seja, a cozinha da empresa fica distante da UFCA, as refeições são produzidas e transportadas até os Refeitórios. E que, mesmo estando a questão resolvida quanto à paralisação das refeições, vão realizar reuniões com a empresa contratada, com o intuito de minimizar possíveis falhas que possam vir a ocorrer, orientando a mesma quanto à importância do fiel cumprimento do contrato, evitando assim possíveis sanções.

Diante da manifestação do setor, considera-se atendida a recomendação que tratava sobre o aprimoramento do controle interno com intuito de mitigar os riscos de a empresa contratada não cumprir com as obrigações constantes no contrato e caso não cumpra, aplicar o que se estabelece em contrato. Ademais, a AUDIN orienta sobre a importância de aprimorar o controle quanto à análise sensorial dos alimentos.

CONSTATAÇÃO 01: Insuficiência de servidores alocados nas divisões da Coordenação do Refeitório Universitário.

Fato:

Na documentação encaminhada pelo setor, verificou-se que, na Divisão de Apoio Financeiro consta apenas colaboradores terceirizados, os quais assinam as tabelas de controle mensal, ratificando o quantitativo de refeições servidas; e concedem a autorização para os visitantes comprarem as fichas, quando da ausência de um servidor da coordenação do Refeitório Universitário. A situação descrita, ocorre com mais frequência nos *campi* de Crato e Barbalha.

Na visita *in loco*, campus Crato, o colaborador terceirizado é responsável pela prestação de contas diariamente. Este, embora vinculado à SEDOP também presta serviço ao Refeitório Universitário.

Ademais, ressalta-se que, durante a entrevista, verificou-se que a guarda dos valores arrecadados, nos *campi* Crato e Barbalha, é realizada por colaborador terceirizado. Na oportunidade, a unidade auditada foi questionada se o quadro de servidor é suficiente para atender as demandas da Coordenadoria do Refeitório, contudo esta informou não ser suficiente.

Causa:

Número reduzido de servidores para atender às demandas da Unidade Auditada.

Manifestação do setor auditado:

Resposta encaminhada por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA:

Reforçamos a solicitação de servidor, resultando na ocupação da Divisão de Apoio Financeiro, que estava vaga, pela servidora A. G. de A. C.. A outra divisão, de Saúde e Nutrição, é ocupada pela servidora A. K. A. de M..

Ressaltamos, que mesmo a divisão de Apoio Financeiro estando ocupada, o número de servidores continua insuficiente, necessitando de mais servidores efetivos, bem como terceirizados.

Dessa forma, encaminharemos ofício em março de 2019 aos setores responsáveis pela alocação de servidores, solicitando que a referida demanda seja atendida.

Análise da Auditoria Interna:

Por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA, a unidade auditada informou que reforçaram a solicitação de servidor, resultando na ocupação da Divisão de Apoio Financeiro, que estava vaga, pela servidora A. G. de A. C.. A outra divisão, de Saúde e Nutrição, é ocupada pela servidora A. K. A. de M.. Ademais, ressaltou que, mesmo a divisão de Apoio Financeiro estando ocupada, o número de servidores continua insuficiente, necessitando de mais servidores efetivos, bem como terceirizados. E assim, encaminhará ofício em março de 2019 aos setores responsáveis pela alocação de servidores, solicitando que a referida demanda seja atendida. Diante da manifestação do setor auditado, a AUDIN aguardará comprovação do pedido de reforço junto à Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas (PROGEP).

RECOMENDAÇÃO 01.01: Reforçar a solicitação de servidores junto à Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas (PROGEP).

CONSTATAÇÃO 02: Solicitação de concessão de subsídio a discentes de outras Instituições, em dissonância ao disposto na Resolução nº 24/2016.

Fato:

O setor auditado recebeu memorando e e-mails de solicitação/informação de acesso ao RU pelos visitantes. Ocorre que, em alguns desses, é requerido que discentes de outras instituições tenham o mesmo subsídio fornecido aos discentes da UFCA, contrariando o disposto na Resolução nº 24/2016/CONSUP.

Ressalta-se que, na presente documentação, não há resposta da Coordenação sobre tal requerimento, subsistindo a possibilidade de atendimento, com o subsídio para discentes de instituição diversa.

Causa:

Deficiência nos controles internos

Manifestação do setor auditado:

Resposta encaminhada por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA:

A Resolução 24/2016 que regulamenta o Regimento do Refeitório Universitário encontra-se publicada desde a sua aprovação no site da UFCA (<https://www.ufca.edu.br/portal/a-ufca/organizacao-administrativa/consup/resolucoes-consup>). Além disso, há uma cópia no guichê de venda de recargas/tickets para que os alunos possam consultar.

Para facilitar ainda mais a visualização, solicitaremos ainda no mês de março de 2019, que uma cópia da referida resolução seja colocada no conteúdo estático da página da Assistência Estudantil – Refeitório Universitário.

Análise da Auditoria Interna:

Por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA, a unidade auditada informou que a Resolução nº 24/2016, que aprova o Regimento do Refeitório Universitário, encontra-se publicada, desde a sua aprovação, no site da UFCA, disponível no endereço eletrônico: <https://www.ufca.edu.br/portal/a-ufca/organizacao-administrativa/consup/resolucoes-consup>. Além disso, no guichê de venda de recargas/tickets, há uma cópia acessível aos usuários do refeitório. No entanto, com o objetivo de facilitar ainda mais a visualização, será solicitado ainda no mês de março de 2019, a publicação da referida resolução no conteúdo estático da página da Assistência Estudantil – Refeitório Universitário.

Diante do exposto, aguardar-se-á a inclusão do normativo em comento na aba da coordenação do refeitório universitário.

RECOMENDAÇÃO 02.01: Orientar a comunidade acadêmica sobre o regimento interno do R.U bem como publicá-lo em meio eletrônico de acesso público, preferencialmente na aba da Coordenação do Refeitório Universitário, para que possíveis usuários tenham acesso às informações constantes no normativo.

CONSTATAÇÃO 03: Depósitos realizados pelo Coordenador do Refeitório Universitário em agência bancária, ficando exposto a riscos de caráter pessoal e financeiro.

Fato:

Durante a verificação das informações constantes no MEMO Nº 069/2018/CRU/PRAE/UFCA, constatou-se que o servidor, Coordenador do RU, deposita diretamente no banco o valor apurado com as refeições, ficando exposto a riscos de caráter pessoal e financeiro.

Causa:

Deficiência nos controles internos

Manifestação do setor auditado:

Resposta encaminhada por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA:

A constatação só será sanada com a implantação da funcionalidade da GRU no módulo Restaurante Universitário que utilizamos. Com essa implantação, o próprio usuário fica responsável por imprimir e pagar a GRU no banco, gerando automaticamente um crédito no seu cartão.

O responsável por esse sistema é a DTI e não a coordenação do RU. Dessa forma encaminhamos e-mail, em anexo, solicitando informações quanto à implantação do sistema de GRU. Recebemos como resposta que ainda não há um prazo determinado para essa implantação, podendo ocorrer possivelmente no segundo semestre de 2019.

De toda forma, nós da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis também manifestamos nossa preocupação quanto ao transporte de numerário por um servidor até uma agência bancária, gerando risco de caráter pessoal e financeiro.

Análise da Auditoria Interna:

A unidade auditada, por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA, informou que a constatação só será sanada com a implantação da funcionalidade da GRU, no módulo Restaurante Universitário, previsto para o segundo semestre de 2019, de acordo com a DTI, responsável pelo sistema. Na oportunidade, manifestou preocupação com o servidor que realiza o transporte do recurso arrecadado pelo refeitório, diante dos riscos apontados. Diante do exposto, elogia-se a iniciativa da PRAE, contudo, considera-se atendida parcialmente a recomendação, uma vez que a AUDIN aguardará o funcionamento do sistema em sua completude, solucionando o problema em questão.

RECOMENDAÇÃO 03.01: Aprimorar o controle interno quanto à realização de depósitos a serem efetuados pelo Coordenador do RU em agência bancária, com intuito de mitigar o risco de caráter pessoal e financeiro.

CONSTATAÇÃO 04: Autorização verbal para acesso de visitantes ao Refeitório Universitário, em desacordo com o art. 15, da Resolução nº 024/CONSUP.

Fato:

Durante a aplicação do Papel de Trabalho nº 002 – Entrevista, foi verificado que a autorização da Coordenação, para os visitantes terem acesso ao RU, ocorre de forma verbal, não subsistindo documentação formalizada.

Causa:

Deficiência nos controles internos

Manifestação do setor auditado:

Resposta encaminhada por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA:

A resolução 24/2014 “Art. 15. Os visitantes, para ter acesso ao RU, deverão solicitar autorização na coordenação do RU/UFCA”, não especificando que a autorização deve ser verbal ou escrita, ficando a critério da Coordenação do RU. Portanto, entendemos que conceder autorização verbal não está em desacordo com o Regimento do RU.

Da mesma forma que, entende-se por “coordenação do refeitório universitário” o conjunto de servidores e terceirizados vinculados à referida coordenação, bem como os servidores que mesmo não sendo parte do efetivo da coordenação prestam serviço ao RU. Portanto, o funcionário terceirizado que mesmo vinculado à SEDOP presta serviço ao RU tem competência para dar autorização a visitantes.

Vale ressaltar também, que o art. 7, fala sobre autorização para participantes de eventos e congressos realizados na instituição, haja vista que estes geralmente vêm em grande número, devendo ser informado com antecedência para que a empresa produza quantidade suficiente de alimentos para a demanda. Normalmente esse contato é feito via e-mail, onde o organizador do evento informa o dia e quantitativo necessário para o referido evento.

A autorização dada por um servidor terceirizado no momento da compra da ficha, entendemos também que é uma consequência da falta de servidores suficiente para cobrir a demanda dos três campi ao mesmo tempo. Caso o visitante não receba essa autorização, inviabilizaria o seu acesso ao RU.

Realizaremos reuniões com servidores da Coordenação do Refeitório, com o intuito de melhorar a forma de atendimento aos nossos visitantes, seja criando formulários específicos para solicitação, ou até mesmo fazendo algum tipo de alteração na resolução 024/CONSUP.

Já estamos discutindo internamente, possíveis alterações na nossa resolução, que serão encaminhadas para apreciação no CONSUNI no segundo semestre de 2019.

Análise da Auditoria Interna:

Considerando a manifestação do setor, corrobora-se com o seu entendimento referente ao art. 15 da Resolução 024/2016, no entanto, entende-se que, no caso de visitantes participantes de eventos e congressos, a solicitação deve ser formalizada (escrita), cumprindo-se o prazo e, principalmente, havendo o pagamento antecipado por parte do solicitante, conforme estabelecido na Resolução 024/2016, a saber:

Art. 7º O fornecimento de refeições para participantes de eventos e congressos realizados na instituição, ficará condicionado à autorização da Coordenação do RU, devendo a solicitação ser formalizada com antecedência mínima de 10 dias.

§ 1º O **pagamento** das refeições deverão ocorrer **24h antes do início dos eventos e congressos**, diretamente na Coordenação do RU.

Art. 9º O RU fornecerá refeições para os seguintes usuários:

(...)

IV - visitantes.

Parágrafo único. Entende-se por visitantes: **participantes de eventos e congressos** realizados pela Instituição; servidores aposentados e inativos da UFCA; visitantes em caráter acadêmico, cultural, esportivo ou que prestam serviços de interesse da administração.

Art. 15. Os visitantes, para ter acesso ao RU, deverão solicitar autorização na coordenação do RU/UFCA

Em resposta às considerações acima, a unidade auditada informou que realizará reuniões com os servidores da Coordenação do Refeitório, com o intuito de melhorar a forma de atendimento aos visitantes, seja criando formulários específicos para solicitação, seja fazendo algum tipo de alteração na resolução 024/CONSUP, que já vem sendo discutido internamente e serão encaminhadas para apreciação no CONSUNI no segundo semestre de 2019. Nesse sentido, aguardar-se-á informações posteriores quanto a este quesito.

Ademais, quanto às atividades desenvolvidas pelos terceirizados, ressalta-se sobre a importância de sempre verificar se as mesmas estão de acordo com as atribuições previstas em edital, bem como na

Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), com intuito de mitigar o risco de incorrer em desvio de função.

RECOMENDAÇÃO 04.01: Cumprir com o que estabelece no normativo interno, ou, não sendo viável o cumprimento do que se encontra estabelecido, instituir nova sistemática, sem que esta traga prejuízos na autorização ao acesso ao RU.

CONSTATAÇÃO 05: Inobservância à Resolução 24/2016 quanto ao prazo para solicitação de refeições e para pagamento das mesmas, por parte dos visitantes.

Fato:

Verificou-se inobservância do prazo de 10 dias para solicitação de visitantes e de 24h para pagamento, conforme preceitua o caput do art. 7º, §1º, da Resolução 24/2016, bem como a ausência de medidas frente à inconsistência apontada.

Causa:

Deficiência nos controles internos
Descumprimento do normativo interno

Manifestação do setor auditado:

Resposta encaminhada por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA:

Estamos discutindo internamente possíveis alterações na nossa resolução, que serão encaminhadas para apreciação no CONSUNI no segundo semestre de 2019.

Assim iremos analisar se os prazos previstos no regimento ainda estão de acordo com a realidade do refeitório universitário atualmente. Caso algum prazo necessite de alteração, iremos reformular nosso regimento nesse quesito, bem como criar mecanismos objetivos e claros para o fiel cumprimento da resolução quanto aos prazos de solicitação e pagamento das refeições.

Análise da Auditoria Interna:

Verificou-se, por meio da documentação encaminhada e da entrevista, que não houve observância do prazo de 10 dias para solicitação de visitantes e de pagamento com antecedência de 24h, conforme preceitua a Resolução 24/2016:

Art. 7º O fornecimento de refeições para participantes de eventos e congressos realizados na instituição, ficará condicionado à autorização da Coordenação do RU, devendo a solicitação ser formalizada com antecedência mínima de 10 dias.

§ 1º O pagamento das refeições deverão ocorrer 24h antes do início dos eventos e congressos, diretamente na Coordenação do RU.

Nesse contexto, destaca-se o disposto no Contrato nº 008/2016, no tocante ao assunto em comento:

15.5 informa que eventualmente poderão ser demandados à empresa contratada, de **forma oficial** e com a **antecedência necessária**, o fornecimento de refeições para atender demandas especiais e o

15.6 informa que a contratada faturará, ao término de cada mês, o valor correspondente às **refeições efetivamente consumidas**, de acordo com a venda de tíquetes.

Ademais, faz-se necessária a comunicação junto à empresa contratada, de forma tempestiva, para que a mesma possa se planejar na quantidade de refeições a serem consumidas, bem como orientar a comunidade acadêmica sobre o prazo para pagamento, a fim de evitar que a contratada venha a ter pre-

juízo financeiro, tendo em vista que o valor a receber correspondente às refeições efetivamente consumidas.

Em resposta às considerações acima expostas, por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA, a unidade auditada informou que estão discutindo internamente possíveis alterações na resolução, que serão encaminhadas para apreciação no CONSUNI no segundo semestre de 2019. Assim, os prazos serão revistos e, caso haja necessidade de alteração, o referido normativo será reformulado, bem como será criado mecanismos objetivos e claros para o seu fiel cumprimento, sobretudo quanto aos prazos de solicitação e pagamento das refeições.

Nesse sentido, aguardar-se-á informações sobre a providência a ser implementada pela Coordenadoria do Refeitório Universitário.

RECOMENDAÇÃO 05.01: Atender ao Regimento Interno do Refeitório Universitário, bem como às cláusulas contratuais, aprimorando o controle interno da Coordenação do RU.

CONSTATAÇÃO 06: Fragilidade nos controles internos, em virtude da ausência de sistema informatizado para controle de comensais do Refeitório Universitário.

Fato:

Na documentação encaminhada pela área auditada, Memorando nº 069/2017, havia informação de que os refeitórios da UFCA não eram informatizados, sendo o acesso ao RU realizado diariamente através da compra de tickets, nos guichês de cada refeitório. No entanto, durante a aplicação do Papel de Trabalho nº 002 – Entrevista, foi verificado que está sendo implantando, em parceria com a Diretoria de Tecnologia da Informação, o Sistema para o RU.

Causa:

Deficiência nos controles internos
Descumprimento do normativo interno

Manifestação do setor auditado:

Resposta encaminhada por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA:

Informamos que o sistema do Refeitório Universitário já se encontra implantado e em funcionamento nos três campi, Crato, Juazeiro do Norte e Barbalha.

O mesmo funciona através de cartões magnéticos, onde o usuário pode realizar recargas de até 100 vezes o valor da refeição e utilizar em qualquer refeitório, independentemente de sua matrícula ser vinculada a um dos campi específico.

Na catraca que fica na entrada de cada refeitório, ao passar o cartão o sistema automaticamente gera a foto do aluno, a fim de comprovar que usuário é o mesmo do cadastro do cartão.

O saldo pode ser consultado via SIGAA, no caso do aluno, e SIPAC, caso o usuário seja servidor.

Análise da Auditoria Interna:

Por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA, a unidade auditada informou que o sistema do Refeitório Universitário já se encontra implantado e em funcionamento. Ademais, informa que o mesmo funciona através de cartões magnéticos e que o usuário poderá utilizar em qualquer refeitório, independentemente de sua matrícula ser vinculada a um dos campi específico.

Na catraca que fica na entrada de cada refeitório, ao passar o cartão o sistema automaticamente gera a foto do aluno, a fim de comprovar que usuário é o mesmo do cadastro do cartão. O saldo pode ser

consultado via SIGAA, no caso do aluno, e SIPAC, caso o usuário seja servidor.

Diante do exposto, embora a Coordenação do RU tenha demonstrado as melhorias advindas da implantação do sistema, restou informar quais os controles que ainda serão implementados com a conclusão do sistema. Sendo assim, considera-se atendida parcialmente a recomendação, uma vez que aguardar-se-á essas informações por parte da unidade auditada.

RECOMENDAÇÃO 06.01: Demonstrar quais os controles implementados com o advento do sistema, bem como as melhorias que serão implementadas com a conclusão do sistema.

CONSTATAÇÃO 07: Deficiência na fiscalização do contrato com a empresa que presta serviços ao Refeitório Universitário.

Fato:

Questionou-se a unidade auditada sobre um e-mail, de 12 de setembro de 2016, com reclamação que já fazia umas três semanas que no Campus do Crato só havia um servidor da empresa contratada para fornecer as refeições do RU. Em resposta, o coordenador escreveu que não sabia do ocorrido, no entanto, já havia entrado em contato com a empresa.

Durante a entrevista, informou-se que a fiscalização é o controle que o setor julga efetivo para prevenção e correção de possíveis erros. Contudo, verifica-se que a fiscalização se constitui deficiente, tendo em vista a quantidade de números de servidores alocados, bem como a execução dos trabalhos, que permeia dois turnos em três *campi*.

Causa:

Deficiência nos controles internos

Descumprimento do normativo interno

Manifestação do setor auditado:

Resposta encaminhada por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA:

A quantidade insuficiente de servidores lotados na coordenação, pode comprometer a fiscalização, já que se trata de um serviço complexo, em três campi diferentes, em dois turnos.

Mesmo assim, percebe-se um esforço grande de toda equipe do Refeitório Universitário, a fim de minimizar qualquer efeito que possa ser causado com a falta dessa fiscalização diária em cada refeitório.

Assim, iremos realizar reuniões com a equipe da Coordenação e buscar melhorias no quesito fiscalização, criando até o fim do primeiro semestre, cronograma de visitas que deverá ser cumprido integralmente pela equipe de fiscalização do Refeitório Universitário.

Análise da Auditoria Interna:

Por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA, a unidade auditada informou que a quantidade insuficiente de servidores lotados na coordenação pode comprometer a fiscalização, já que se trata de um serviço complexo, em três campi diferentes e em dois turnos. Ainda assim, percebe-se um esforço grande de toda equipe do Refeitório Universitário, a fim de minimizar qualquer efeito que possa ser causado com a falta dessa fiscalização diária em cada refeitório.

Por fim, serão realizadas reuniões com a equipe da Coordenação, a fim de buscar melhorias no quesito fiscalização, criando, até o fim do primeiro semestre, cronograma de visitas que deverá ser cumprido integralmente pela equipe de fiscalização do Refeitório Universitário.

Diante do exposto, aguardar-se-á o envio de cronograma a ser criado pelo setor auditado, conforme prazo informado. Ademais, orienta-se a reavaliação do prazo estipulado para implementação da

providência, considerando os riscos de inconsistências por falhas na fiscalização.

RECOMENDAÇÃO 07.01: Estabelecer um cronograma que possa realizar a fiscalização nos três *campi*, com intuito de mitigar os riscos de possíveis falhas.

CONSTATAÇÃO 08: Fragilidade nos controles internos, em virtude do registro de ocorrências relatadas nos Relatórios de Prestação de Serviços sem identificação das providências tomadas pela Coordenação do Refeitório Universitário.

Fato:

Consoante verificado na documentação, nos Relatórios de Prestação de Serviços constam ocorrências relacionadas à análise da alimentação, contudo, do quantitativo de seis relatórios anexados, consta apenas um Ofício (Ofício 015/2016/CRU/DAE/UFCA) solicitando as providências cabíveis em relação às ocorrências registradas no Relatório com período de 22 de fevereiro a 14 de abril de 2016.

Causa:

Deficiência nos controles internos

Manifestação do setor auditado:

Resposta encaminhada por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA:

A Coordenação do RU passará a adotar, caso ocorra alguma ocorrência, a confecção de relatório mensal, especificando todas as ocorrências do período, que será encaminhado via ofício para a empresa contratada.

No mesmo ofício, iremos ofertar um prazo para resposta via ofício pela empresa, e posteriormente encaminhado um ofício por parte da coordenação do RU à empresa contratada.

Dessa forma, vamos adotar medidas para que nenhum relatório encaminhado fique sem a devida resposta, bem como minimizar qualquer tipo de falha.

Análise da Auditoria Interna:

Por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA, a unidade auditada informou que passará a adotar, caso ocorra alguma ocorrência, a confecção de relatório mensal, especificando todas as ocorrências do período, que será encaminhado via ofício para a empresa contratada. No mesmo documento será ofertado um prazo para resposta via ofício pela empresa. Dessa forma, nenhum relatório encaminhado ficará sem a devida resposta, minimizando qualquer tipo de falha.

Diante da manifestação do setor, a AUDIN aguardará documentação comprobatória quando da existência de inconsistências apontadas pela Coordenadoria do RU e, consequentemente, as medidas adotadas pela mesma. Nesse sentido, consideram-se atendidas parcialmente as recomendações em comento.

RECOMENDAÇÃO 08.01: Demonstrar quais medidas estão sendo adotadas frente às ocorrências registradas pela Coordenadoria do Refeitório Universitário e encaminhadas para a empresa contratada para prestação de serviços ao refeitório universitário.

RECOMENDAÇÃO 08.02: Aprimorar o controle interno quanto à inspeção dos alimentos bem como registrar em relatórios de prestação de serviços as inconsistências apontadas para que a contratada tenha ciência dessas e cumpra com o estabelecido em normas e cláusulas contratuais.

CONSTATAÇÃO 09: Fragilidade na fiscalização contratual em virtude da ausência de informações relevantes nos Protocolos de Recebimento de refeições.

Fato:

Constatou-se, a partir da documentação encaminhada, a ausência de informações relevantes em alguns protocolos de recebimento, quais sejam: horário de entrega e/ou início da distribuição, preenchimento do almoço ou do jantar, e análise sensorial das refeições.

Causa:

Deficiência nos controles internos

Manifestação do setor auditado:

Resposta encaminhada por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA:

O protocolo de recebimento de refeições não é uma obrigatoriedade nem do contrato, nem da resolução do Refeitório Universitário. Sendo feito pela nutricionista da UFCA como uma maneira de acompanhamento dos serviços prestados pela empresa contratada.

Nos referidos protocolos, apesar de não conter o local descrito no formulário, quando realizado em outros campi era anotado de caneta. Mesmo assim será inserida no formulário a informação.

Os mesmos serão feitos por amostragem e nem sempre vai ser possível conter almoço e jantar, devido a carga horária da Nutricionista responsável, podendo esta cobrir apenas uma das refeições.

Vale ressaltar que, os alimentos são provenientes da mesma unidade produtora, a empresa CWM COELHO DE ALENCAR, presumindo-se assim, que quando analisados em uma unidade, os resultados se expandem às outras.

No que diz respeito às verificações de temperatura, além de servir para analisar a continuidade da qualidade da refeição, serve também para averiguar um possível defeito nos balcões de distribuição.

A Resolução CFN Nº 380/2005 a qual dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista no item 1.1.11 consta como atribuição do nutricionista: coordenar e supervisionar métodos de controle das qualidades organolépticas das refeições e/ou preparações, por meio de teste de análise sensorial de alimentos. Ressalta-se que para que ocorra a supervisão, o mesmo deve fazer presente, o que nesse momento é inviável já que a UFCA só conta com uma nutricionista para atender três Refeitórios ao mesmo tempo. Assim não podemos transferir para nenhum outro servidor a atribuição que é da Nutricionista.

Análise da Auditoria Interna:

A unidade de auditoria, por meio da S.A 003/2018, solicitou a unidade auditada protocolo de recebimento das refeições do ano de 2016, com suas respectivas anotações. Contudo, verificou-se que havia alguns sem horário de entrega e/ou início da distribuição, sem preenchimento da janta ou almoço e sem análise sensorial ou com preenchimento incompleto bem como ausência de identificação do campus no qual houve o recebimento.

Ademais, mediante análise da documentação enviada pelo setor, verificou-se que a inspeção da comida fornecida nos *campi* do Crato e Barbalha é insuficiente, tendo em vista que as visitas são esporádicas, havendo maior carência de supervisão na qualidade da alimentação nesses dois locais.

Ressalta-se que a ausência de análise nas refeições implica em risco à qualidade das refeições e ao efetivo cumprimento das quantidades previstas em contrato. Sendo assim, orienta-se que a degustação e a verificação do cumprimento das normas técnicas necessárias sejam feitas pela nutricionista. Na impossibilidade, diante do número reduzido do quadro de servidores, que haja outros servidores

capacitados e atualizados periodicamente, por meio de treinamento, sobre o procedimento operacional padrão quanto a alteração de peso ou sensorial das refeições.

Em resposta às considerações acima expostas, por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA, a coordenadoria do RU comprometeu-se a atualizar os formulários de recebimento de refeições, incluindo a indicação do campus a que se refere, além de realizar a inspeção da comida fornecida, por amostragem, diante de constar apenas uma nutricionista no quadro de servidores da universidade. Na oportunidade, acrescentou a impossibilidade de outro servidor realizar essa verificação.

Outrossim, considerando a manifestação da unidade auditada, faz-se necessário pontuar que, embora o protocolo de recebimento de refeições não constitua uma obrigatoriedade, nem do contrato e nem da resolução, a adoção do referido documento representa uma forma de controle, capaz de contribuir para o processo de fiscalização do contrato. Desse modo, elogia-se a iniciativa do setor em estabelecer o referido protocolo, no entanto, entende-se que a ausência de informações relevantes possa prejudicar a avaliação dos fiscais.

Nesse sentido, no que se refere à análise sensorial das refeições por amostragem, orienta-se a elaboração de um cronograma, que possibilite a realização dessa conferência nos três campi, nas refeições almoço e jantar. Sendo assim, considera-se atendida parcialmente a recomendação, uma vez que a AUDIN aguardará a implementação das providências a serem adotadas pela Coordenadoria do Refeitório Universitário.

RECOMENDAÇÃO 09.01: Aprimorar os controles internos quanto à análise sensorial das refeições recebidas nos refeitórios universitário da UFCA.

CONSTATAÇÃO 10: Ausência de assinatura nos Relatórios de Prestação de Serviços.

Fato:

Verificou-se, por meio da análise da documentação, a ausência de assinaturas nos Relatórios de Prestação de Serviços.

Causa:

Deficiência nos controles internos

Manifestação do setor auditado:

Resposta encaminhada por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA:

O relatório será reformulado ainda no mês de março e passará a constar a assinatura do servidor responsável.

Análise da Auditoria Interna:

Diante da verificação dos Relatórios de Prestação de Serviços, elaborados pela nutricionista da Coordenadoria do Refeitório Universitário, verificou-se ausência de assinaturas nos referidos relatórios, sendo orientado por esta Unidade que, nos próximos, faça constar a assinatura do servidor responsável pela conferência.

Por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA, a unidade auditada informou que o modelo do relatório será reformulado ainda no mês de março e passará a constar a assinatura do servidor responsável. Diante do exposto, aguardar-se-á a comprovação da providência a ser adotada.

RECOMENDAÇÃO 10.01: Aprimorar os controles internos para fazer constar as assinaturas da nutricionista nos Relatórios de Prestação de Serviços.

CONSTATAÇÃO 11: Inconsistências no Controle Integrado de Pragas – CPI, em razão da reincidência de insetos mesmo havendo dedetização num curto período de tempo (15 dias)

Fato:

Na análise dos documentos comprobatórios de dedetização, foram encontradas as seguintes inconsistências:

1. No documento Controle Integrado de Pragas – CPI, relativo ao campus de Juazeiro do Norte, foi verificado que constavam, isolada ou cumulativamente na mesma data de inspeção:

- 1.1. Refeitório: moscas e aranhas;
- 1.2. Lavagem de Pratos: moscas e mosquitos;
- 1.3. Cozinha: moscas e mosquitos;
- 1.4. Dispensa: mosquito e moscas;

2. No documento Controle Integrado de Pragas – CPI, relativo ao campus de Barbalha, foi verificado que constavam, isolada ou cumulativamente na mesma data de inspeção:

- 2.1. Refeitório: moscas, abelhas, formiga e aranhas;
- 2.2. Lavagem de Pratos: moscas;
- 2.3. Cozinha: moscas e mosquitos;
- 2.4. Dispensa: mosquito e outros;

3. No documento Controle Integrado de Pragas – CPI, relativo ao campus de Crato, foi verificado que constavam, isolada ou cumulativamente na mesma data de inspeção:

- 3.1 Refeitório: moscas e abelhas;
- 3.2 Self-Service: formigas, moscas, abelhas;
- 3.3 Tubo de esgoto e área externa: moscas e outros;

As inconsistências supracitadas foram ratificadas, por meio da entrevista e da verificação in loco. Nesse sentido, ressalta-se que, embora o certificado de dedetização possua validade de 3 (três) meses, sendo realizada inspeção mensal ou em período até menor (15 dias), ainda há a incidência de insetos.

Causa:

Deficiência no controle integrado de pragas

Manifestação do setor auditado:

Resposta encaminhada por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA:

A Universidade Federal do Cariri fica localizada numa área distante, prevalecendo no seu entorno a presença de matas e terrenos ainda não ocupados, o que pode resultar numa maior vulnerabilidade em relação a presença de insetos.

Mas em relação ao Refeitório Universitário, todas as medidas são tomadas para que nossos usuários não convivam com a presença de nenhum tipo de inseto, sendo necessário que a universidade como um todo passe periodicamente por processos de dedetização, não somente o RU.

Análise da Auditoria Interna:

Conforme manifestação do setor auditado, os motivos apontados podem ser aplicados aos campi de Crato e Juazeiro do Norte, restando à unidade verificar os motivos para o campus de Barbalha, o qual dever ser realizado um estudo sobre as causas, apontando também as medidas saneadoras. Nesse sentido, a AUDIN considera atendida parcialmente a recomendação, contudo, orienta que a unidade auditada tome providências junto aos setores competentes, no sentido de minimizar os efeitos decorrentes dos motivos identificados.

RECOMENDAÇÃO 11.01: Verificar por quais motivos persiste o aparecimento de insetos com o processo de dedetização nos *campi* da Instituição num período curto de tempo.

CONSTATAÇÃO 12: Aplicação de produtos de dedetização em dias letivos, contrariando as orientações sobre aplicação de substâncias químicas.

Fato:

Entre os meses de junho a dezembro houve aplicação mensal das substâncias Cymperator 40PM e K-othrine 2P, e em alguns meses a aplicação das substâncias Optigard gel e DDVP Rogama, conforme link <<http://mercado.ruralcentro.com.br/produtos/25164/cymperator-syngenta#y=0>>. Todavia, ocorre que essas substâncias foram aplicadas em dias letivos, consoante as datas contidas na documentação enviada. Ressalta-se que, mesmo possuindo índices baixos de toxicidade, as substâncias são inseticidas que possuem componentes de risco em sua composição.

Causa:

Inobservância às orientações sobre aplicação de substâncias químicas.

Manifestação do setor auditado:

Resposta encaminhada por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA:

A RDC 216 no que diz respeito ao controle integrado de vetores e pragas urbanas, diz que:

4.3.2 - Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos regularizados pelo Ministério da Saúde.

4.3.3 – Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e utensílios, antes de serem utilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos.

A RDC é clara quanto a evitar contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, sendo que a empresa especializada aplica produtos após o horário de distribuição das refeições, portanto não existe alimentos no momento da aplicação passíveis de contaminação e os utensílios e equipamentos são higienizados.

Entramos em contato com a empresa responsável pela dedetização em nossos refeitórios e solicitamos uma explicação em relação aos prazos posteriores a aplicação do produto. Encaminhamos o e-mail com a resposta em anexo.

Como forma de minimizar e evitar possíveis problemas futuros, iremos marcar uma reunião para o mês de março ou abril com representantes da empresa contratada e da empresa especializada na dedetização, para verificar a possibilidade destes serviços serem realizados nos finais de semana.

Análise da Auditoria Interna:

Após a análise da documentação encaminhada, verificou-se, a partir dos certificados de dedetização do espaço destinado ao Refeitório Universitário, a aplicação mensal das substâncias Cymperator 40PM e K-othrine 2P e, em alguns meses, a aplicação das substâncias Optigard gel e DDVP Rogama. Destaca-se, contudo, que essas substâncias foram aplicadas em dias letivos, consoante as datas contidas nos certificados apresentados. Assim, faz-se necessário acrescentar que, mesmo possuindo índices baixos de toxicidade, possuem componentes de risco em sua composição, conforme orientação disposta no endereço eletrônico <http://mercado.ruralcentro.com.br/produtos/25164/cymperator-syngenta#y=0>:

“Após a aplicação do produto, promover a aeração do ambiente por período superior a 4 horas: abrir portas e janelas e outros obstáculos à livre circulação de ar fresco; Após a aplicação devem ser tomadas precauções para evitar que pessoas ou animais tenham contato com a área tratada: impedir a entrada durante o período de aeração”.

Nesse contexto, a unidade auditada prontamente entrou em contato com a empresa responsável pela dedetização nos refeitórios da UFCA, encaminhando, anexa ao Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA, cópia do e-mail de resposta. Na oportunidade, acrescentou que, como forma de minimizar e evitar possíveis problemas futuros, marcará reunião para o mês de março ou abril com representantes da empresa contratada e da empresa especializada na dedetização, para verificar a possibilidade destes serviços serem realizados nos finais de semana.

Diante das informações prestadas, aguardar-se-á o resultado da reunião, mas, considerando a inviabilidade das dedetizações ocorrerem nos finais de semana, sugere-se que a unidade solicite, a cada dedetização, o registro do horário de aplicação dos produtos, bem como o de liberação do ambiente, devidamente registrado.

RECOMENDAÇÃO 12.01: Seguir as orientações necessárias quando da aplicação de substâncias químicas quando houver tratamento da área do refeitório universitário.

CONSTATAÇÃO 13: Desatualização do normativo interno quanto à estrutura organizacional da Instituição.

Fato:

- Verificou-se que a Resolução 024/2016 encontra-se desatualizada no que diz respeito à estrutura organizacional da Instituição.
- Durante a aplicação do Papel de Trabalho nº 002 – Entrevista, foi verificado que não houve atualizações da Resolução 24/2016. O setor informou que a referida resolução é compatível com as ações cotidianas, todavia, constata-se que o setor inobservou alguns termos contidos nela, seja por ausência de percepção ou por falta de correlação com a real situação do setor.

Causa:

- Inobservância às mudanças na estrutura organizacional da Instituição
- Inobservância à Lei 12.527/2011 (lei de acesso à informação)

Manifestação do setor auditado:

Resposta encaminhada por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA:

Estamos discutindo internamente possíveis alterações na nossa resolução, que serão encaminhadas para apreciação no CONSUNI no segundo semestre de 2019.

Análise da Auditoria Interna:

A unidade auditada, por meio do Ofício nº 15/2019/CRU/PRAE/UFCA, informou que estão discutindo internamente possíveis alterações na resolução, que serão encaminhadas para apreciação no CONSUNI no segundo semestre de 2019. Diante da manifestação ora apresentada, a unidade de auditoria interna aguardará a implementação da providência a ser adotada.

RECOMENDAÇÃO 13.01: Atualizar a Resolução 024/2016 quanto à informação atualizada no que se refere à estrutura organizacional da Instituição bem como realizar a publicização da mesma que trata sobre o Regimento Interno do Refeitório Universitário.

RECOMENDAÇÃO 13.02: Envidar esforços para cumprir o que está estabelecido no regimento do R.U. Contudo, não sendo viável o cumprimento da referida resolução, verificar a oportunidade e a conveniência de realizar alterações para que a realidade esteja condizente com o normativo.

4. RELAÇÃO DE RECOMENDAÇÕES

Recomenda-se que a Universidade Federal do Cariri - UFCA adote em suas atividades relacionadas ao Regimento Interno do Refeitório Universitário, as seguintes recomendações:

- 01.** Reforçar a solicitação de servidores junto à Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas (PROGEP).
- 02.** Orientar a comunidade acadêmica sobre o regimento interno do R.U bem como publicá-lo em meio eletrônico de acesso público, preferencialmente na aba da Coordenadoria do Refeitório Universitário, para que possíveis usuários tenham acesso às informações constantes no normativo.
- 03.** Aprimorar o controle interno quanto à realização de depósitos a serem efetuados pelo Coordenador do RU em agência bancária, com intuito de mitigar o risco de caráter pessoal e financeiro.
- 04.** Cumprir com o que estabelece no normativo interno, ou, não sendo viável o cumprimento do que se encontra estabelecido, instituir nova sistemática, sem que esta traga prejuízos na autorização ao acesso ao RU.
- 05.** Atender ao Regimento Interno do Refeitório Universitário, bem como às cláusulas contratuais, aprimorando o controle interno da Coordenação do RU.
- 06.** Demonstrar quais os controles implementados com o advento do sistema bem como as melhorias que já ocorreram no controle interno com a implantação do sistema e quais ainda serão implementados com a conclusão do sistema.
- 07.** Estabelecer um cronograma que possa realizar a fiscalização nos três *campi* com intuito de mitigar os riscos de possíveis falhas.

- 08.** Demonstrar quais medidas estão sendo adotadas frente a ocorrências registradas pela Coordenação do Refeitório Universitário e encaminhadas para a empresa contratada para prestação de serviços ao refeitório universitário, quando da sua ocorrência
- 09.** Aprimorar o controle interno quanto à inspeção dos alimentos bem como registrar em relatórios de prestação de serviços as inconsistências apontadas para que a contratada tenha ciência dessas e cumpra com o estabelecido em normas e cláusulas contratuais.
- 10.** Aprimorar os controles internos quanto à análise sensorial das refeições recebidas nos refeitórios universitário da UFCA.
- 11.** Aprimorar os controles internos para fazer constar as assinaturas da nutricionista nos Relatórios de Prestação de Serviços.
- 12.** Verificar por quais motivos persiste o aparecimento de insetos com o processo de dedetização nos *campi* da Instituição num período curto de tempo.
- 13.** Seguir as orientações necessárias quando da aplicação de substâncias químicas quando houver tratamento da área do refeitório universitário.
- 14.** Atualizar a Resolução 024/2016 quanto à informação atualizada no que se refere à estrutura organizacional da Instituição bem como realizar a publicização da mesma que trata sobre o Regimento Interno do Refeitório Universitário.
- 15.** Envidar esforços para cumprir o que está estabelecido no regimento do R.U. Contudo, não sendo viável o cumprimento da referida resolução, verificar a oportunidade e a conveniência de realizar alterações para que a realidade esteja condizente com o normativo.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Feitas estas considerações, encaminho o presente Relatório – Versão Final, para que a Chefe da Unidade de Auditoria Interna o aprove e determine as formalidades de praxe.

Em 28 de fevereiro de 2019, elaborado por:

Maria Rosiane Melo dos Santos

Maria Rosiane Melo dos Santos
Chefe do Departamento de Auditoria Operacional
SIAPE 2152849

Em 29 de abril de 2019, revisado por:

Edson Menezes Vilar

Edson Menezes Vilar
Chefe Adjunto da Auditoria Interna
SIAPE 2170290

Aprovado em 13 de maio de 2019. Encaminhar o resumo do relatório para o Conselho Universitário (CONSUNI) da Universidade Federal do Cariri e dar ciência ao Ministério da Transparência e Controladoria-Geral da União, acerca da finalização do relatório de auditoria.

Waleska James Sousa Félix

Waleska James Sousa Félix
Chefe da Auditoria Interna
SIAPE 1677086