



UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

Conselho Diretor da Fundação

Unidade de Auditoria Interna

AÇÃO DE AVALIAÇÃO REFERENTE AOS:

RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS

RELATÓRIO DE AUDITORIA Nº. 02/2023



“A Audin da UFPeL é órgão técnico de avaliação e de consultoria, que atua de forma independente e objetiva, a partir de uma abordagem sistemática e disciplinada, em conformidade com os padrões e as normas nacionais e internacionais relativas à atividade de auditoria interna e à conduta profissional dos servidores” – art. 3º do Regimento Interno da Auditoria Interna (Resolução do Conselho Diretor, de 02 de junho de 2022).

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	2
2. PLANEJAMENTO E EXECUÇÃO DA AÇÃO DE AVALIAÇÃO	2
2.1. CONTEXTUALIZAÇÃO DO TEMA	4
3. CONSTATAÇÕES DE AUDITORIA E RECOMENDAÇÕES	5
3.1. CONSTATAÇÃO 1	6
3.1.1. Descrição do Fato e Critério	6
3.1.2. Recomendação	6
3.1.3. Manifestação da Unidade Auditada	6
3.1.4. Análise da Audin	7
3.2. CONSTATAÇÃO 2	7
3.2.1. Descrição do Fato e Critério	7
3.2.2. Recomendação	8
3.2.3. Manifestação da Unidade Auditada	8
3.2.4. Análise da Audin	8
3.3. CONSTATAÇÃO 3	8
3.3.1. Descrição do Fato e Critério	8
3.3.2. Recomendação	9
3.3.3. Manifestação da Unidade Auditada	10
3.3.4. Análise da Audin	11
3.4. CONSTATAÇÃO 4	11
3.4.1. Descrição do Fato e Critério	11
3.4.2. Recomendação	11
3.4.3. Manifestação da Unidade Auditada	11
3.4.4. Análise da Audin	12
3.5. CONSTATAÇÃO 5	12
3.5.1. Descrição do Fato e Critério	12
3.5.2. Recomendação	13
3.5.3. Manifestação da Unidade Auditada	13
3.5.4. Análise da Audin	13
3.6. CONSTATAÇÃO 6	13
3.6.1. Descrição do Fato e Critério	13
3.6.2. Recomendação	13
3.6.3. Manifestação da Unidade Auditada	13
3.6.4. Análise da Audin	16
4. ENCAMINHAMENTO	16

1. INTRODUÇÃO

A Unidade de Auditoria Interna (Audin) da Universidade Federal de Pelotas (UFPEL), com respaldo legal e regimental, apresenta Relatório de Auditoria referente aos “Restaurantes Universitários”, conforme o Plano Anual de Auditoria Interna para o ano de 2023 (Paint/23), aprovado pelo Conselho Diretor da Fundação (Condir) e pela Controladoria Geral da União (CGU).

A abertura da auditoria deu-se através da emissão da Ordem de Serviço de nº. 01/2023¹, emitida pela chefia da Audin, dando-se início aos trabalhos de avaliação. O cliente de auditoria consistiu na Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (Prae), que é a responsável pela gestão dos restaurantes universitários na UFPEL.

Ao concluir os trabalhos, foram efetuados apontamentos referentes à:

- 1) Ausência de alvará nos restaurantes universitários Capão do Leão, Central e Anglo.
- 2) Necessidade de aprimoramento do controle de entrada nos restaurantes universitários Capão do Leão, Central e Anglo.
- 3) Precariedade de instalações e de equipamentos no restaurante universitário Capão do Leão.
- 4) Fragilidades na execução de obrigações contratuais pela empresa fornecedora de refeições nos restaurantes universitários Capão do Leão e Central.
- 5) Ausência de relatório mensal de fiscalização dos contratos de fornecimento de refeição nos restaurantes universitários Capão do Leão, Central e Anglo.
- 6) Ausência de planificação de riscos referente à gestão dos restaurantes universitários Capão do Leão, Central e Anglo.

2. PLANEJAMENTO E EXECUÇÃO DA AÇÃO DE AVALIAÇÃO

Após a emissão da Ordem de Serviço, foram iniciados os trabalhos de planejamento da auditoria, a saber: levantamento de dados preliminares e pesquisa de regulamentação, jurisprudência e de boas práticas sobre a matéria. Após tais estudos iniciais, foi elaborado o Programa de Auditoria, aprovado pela chefia da Audin, e arquivado nos papéis de trabalho da Unidade.

Conforme a Ação 02 do Paint/2023, o objetivo geral consistiu em “avaliar a governança, a gestão de riscos e os controles internos relacionados à gestão do Restaurante Universitário, e outras fragilidades, eventualmente identificadas durante o planejamento específico, relacionadas ao processo”.

No planejamento, o objetivo da auditoria proposto foi reduzido, com exclusão da análise da governança, pois, conforme o Programa de Auditoria, não há diretrizes sobre esse vértice estabelecidas institucionalmente aplicáveis à área avaliada; além disso a Portaria UFPEL

¹ Processo SEI nº: 23110.004915/2023-47 – Doc. 2050666.

228/2022² estabelece a competência do Comitê de Governança Institucional para a definição de tais diretrizes e boas práticas, portanto não cabe à Prae a responsabilidade por tais definições.

Dessa forma, os objetivos específicos ficaram delimitados em avaliação da gestão de riscos, controles internos e eventuais outras fragilidades identificadas, que foram incorporados nas perguntas macros:

- a) Os riscos significativos, relacionados à gestão dos Restaurantes Universitários (RUs), são identificados, avaliados, administrados e controlados?
- b) Os controles internos, relacionados à gestão dos RUs, são efetivos e eficazes?
- c) Há outras fragilidades, eventualmente identificadas, relacionadas à gestão dos contratos do RU?

Analisou-se os procedimentos direcionados aos restaurantes universitários do Campus Capão do Leão, Centro e Anglo. Para a ação foram designados um auditor executor e um auditor supervisor (chefia da Audin).

A metodologia da ação consistiu em: busca de critérios aplicáveis e de dados da Instituição sobre a temática; encaminhamento de solicitações de auditoria; análises dos dados; cruzamento das informações (comparação dos fatos com os critérios); visitas técnicas (na qual utilizou-se principalmente a técnica de observação), emissão de constatações; busca de alternativas para a solução de eventuais constatações detectadas; e emissão de relatório.

Após a elaboração e aprovação do Programa de Auditoria, iniciou-se a fase de execução. Foi encaminhado o processo SEI 23110.004915/2023-47 à Prae, informando da abertura da auditoria. Realizou-se reunião de abertura de auditoria com servidores da Audin e da referida Pró-Reitoria, na qual foi apresentada a equipe de auditoria e a ação de avaliação a ser desenvolvida (objetivo geral, escopo, metodologia, etapas, procedimentos e prazos de auditoria), bem como os clientes de auditoria apresentaram informações sobre o objeto de auditoria.

Foram, então, enviadas solicitações de auditoria; realizada visitas técnicas; efetuada análise dos dados, de evidências e de achados; elaborado Relatório Preliminar de Auditoria que foi enviado ao cliente de auditoria, o qual se manifestou em cada uma das Recomendações; e, por fim, elaborado Relatório (Final) de Auditoria. A Unidade Auditada não apresentou interesse na reunião de busca conjunta de soluções, embora oportunizada.

Por fim, de forma esquemática, as ações executadas nessa auditoria podem ser assim sintetizadas:

Ação	Especificação da Ação	Emissor
1	Emissão da Ordem de Serviço	Audin
2	Elaboração e aprovação do Programa de Auditoria	Audin
3	Comunicação de abertura de ação de avaliação	Audin
4	Reunião de Abertura de Auditoria	Audin/Prae

² Disponível em:

https://sei.ufpel.edu.br/sei/publicacoes/controlador_publicacoes.php?acao=iframe_documento_visualizar&id_publicacao_legado=&id_documento=1786609&id_orgao_publicacao=0. Acesso em: 29/07/2024.

5	Emissão de Solicitação de Auditoria (SA01)	Audin
6	Resposta a SA01	Prae
7	Emissão de Solicitação de Auditoria (SA02)	Audin
8	Resposta a SA02	SGTIC
9	Realização de visitas técnicas	Audin
10	Aplicação de técnicas de análises de auditoria	Audin
12	Elaboração da minuta do Relatório Preliminar de Auditoria	Audin
13	Revisão e aprovação do Relatório Preliminar de Auditoria	Audin
14	Envio do Relatório à Unidade, com proposta de reunião de BCS	Audin
15	Resposta da Unidade Auditada	Prae
16	Elaboração da minuta do Relatório de Auditoria	Audin
17	Revisão e aprovação do Relatório de Auditoria	Audin

Quadro 01 – Resumo das principais ações desta auditoria.

Elaboração própria.

Fonte: Papéis de Trabalho da Audin.

2.1. CONTEXTUALIZAÇÃO DO TEMA:

A UFPEL possui três locais onde são preparadas e consumidas as refeições direcionadas à comunidade acadêmica: estudantes, técnicos e professores. Um desses restaurantes situa-se no município do Capão do Leão, os demais em Pelotas.

O RU do Campus Capão do Leão localiza-se na Av. Eliseu Maciel dentro do referido Campus; trata-se de um prédio próprio da UFPEL. Funciona de segunda a sexta-feira; aos finais de semana não há funcionamento. Oferece almoço das 11h às 14h; não oferece desjejum ou jantar. Oferece, em média, 1.500 refeições por dia.



Foto 1. RU Capão do Leão

Fonte: Coordenação de Comunicação Social (UFPEL)



Foto 2. Refeitório do RU Capão do Leão

Fonte: Papéis de Trabalho da Audin (UFPEL)

O RU Central localiza-se na Rua Félix da Cunha, 710, centro de Pelotas; trata-se de um prédio alugado pela empresa contratada. Funciona de segunda a sexta-feira, bem como em finais de semana e feriados. Oferece desjejum, almoço e jantar. Durante a semana, o desjejum é ofertado das 6h30min às 8h30min; o almoço das 11h às 14h; e o jantar das 17h30min às 20h. Aos finais de semana e feriados, o desjejum é ofertado das 8h30min às 9h30min; o almoço das 11h30min às 13h; e o jantar das 18h às 19h30min. Oferece, em média, 2.500 refeições por dia.



Foto 3. RU Central

Fonte: Papéis de Trabalho da Audin (UFPEL)

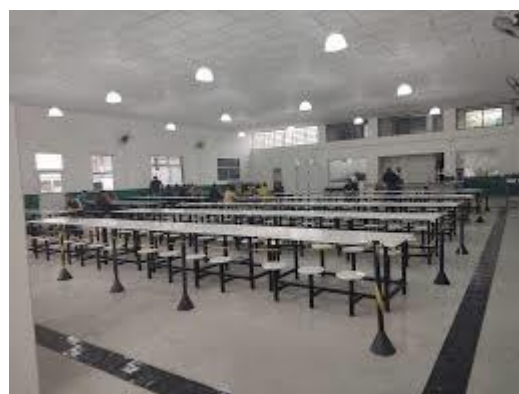


Foto 4. Refeitório do RU Central

Fonte: Rede Social (empresa contratada)

O RU do Campus Anglo localiza-se na Rua Gomes Carneiro, 01, dentro do referido Campus; trata-se de um prédio próprio da UFPEL. Funciona de segunda a sexta-feira; aos finais de semana não há funcionamento. Oferece almoço das 11h às 14h e jantar das 17h30min às 20h; não oferece desjejum. Oferece, em média, 2.500 refeições ao dia.



Foto 5. RU Anglo

Fonte: Papéis de Trabalho da Audin (UFPEL)

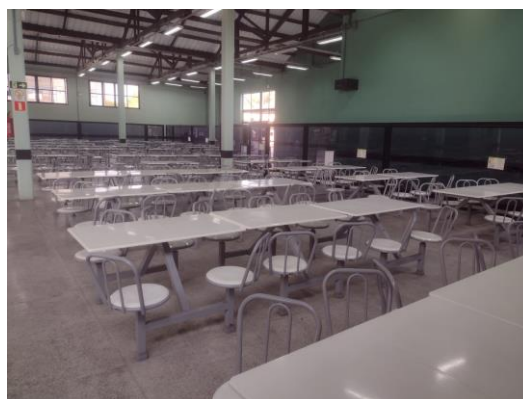


Foto 6. Refeitório do RU Anglo

Fonte: Papéis de Trabalho da Audin (UFPEL)

O valor das refeições é de R\$ 2,00 para estudantes não bolsistas; e R\$ 10,60 para servidores. Todos esses três restaurantes universitários foram visitados pela equipe técnica da Audin, no horário das 11:00 ao 12:00, que é o momento no qual ele é aberto, no meio de semana, para o almoço, pois é essa refeição que apresenta maior procura pelos usuários.

As refeições são elaboradas por empresa especializada nos serviços de alimentação coletiva, conforme Contratos 74/2019 e 02/2023; nesse último, que gere o restaurante universitário Central, a empresa disponibiliza também as instalações (local e equipamentos para as refeições).

3. CONSTATAÇÕES DE AUDITORIA E RECOMENDAÇÕES

Considerando as análises efetuadas e as evidências (constantes nos papéis de trabalho arquivados e classificados na pasta digital da Unidade de Auditoria³), foram identificadas inconsistências, abaixo elencadas como constatações. Tais achados de auditoria estão

³ Disponível internamente em: <https://docs.ufpel.edu.br/index.php/apps/files/?dir=/2.%20Audin%20-%202023/A%C3%A7%C3%A3o%202022.%20Avalia%C3%A7%C3%A3o%20-%20RU%20-%20HJR&fileid=3983009>. Acesso em: 01/08/2024.

individualizados e fundamentados na sequência, os quais apresentam a (1) Descrição do Fato e Critério, (2) Recomendação, (3) Manifestação da Unidade Auditada e (4) Análise da Audin.

3.1. CONSTATAÇÃO 1

Ausência de alvarás nos restaurantes universitários Capão do Leão, Central e Anglo.

3.1.1. Descrição do Fato e Critério:

Nas vistas técnicas realizadas nos três restaurantes universitários (Capão do Leão, Central e Anglo) não foram encontrados alvarás de funcionamento, que devem ser fixados em local visível ao público. Na ocasião da visita técnica do RU Central, quando solicitado alvará, foi nos disponibilizado Alvará Expresso n. 017661/2023 vencido em 27/12/2023.

A Lei Municipal de Pelotas nº. 5.502/2008⁴ estabelece a obrigatoriedade da existência e afixação de alvará de localização e funcionamento na atividade de restaurante. O mesmo se dá na Lei MUNICIPAL DE Capão do Leão nº. 1.735/2015⁵.

3.1.2. Recomendação:

1) Providenciar alvará de funcionamento no restaurante universitário Capão do Leão.

2) Exigir o alvará de funcionamento no restaurante universitário Central.

3) Providenciar alvará de funcionamento no restaurante universitário Anglo.

3.1.3. Manifestação da Unidade Auditada⁶: Foi solicitado à empresa via e-mail ([2869041](#)) que os alvarás sanitários sejam expostos em local visível. O RU Campus Anglo possui alvará da Vigilância Sanitária Municipal vigente ([2869059](#)). O RU Unidade Centro está em processo de renovação do alvará sanitário, aguardando visita da Vigilância Sanitária Municipal de Pelotas, conforme protocolo de renovação de alvará ([2870272](#)). Os dois RUs do município de Pelotas estão com o alvará de localização vigente ([2871738](#)). Em relação ao RU Campus Capão do Leão, o alvará de localização depende da liberação do alvará da vigilância sanitária do município. A Vigilância Sanitária Municipal do Capão do Leão esteve no RU no dia 09 de outubro de 2024 realizando fiscalização e notificou o estabelecimento pedindo melhorias estruturais em um prazo de 30 dias através da Notificação Vigilância Sanitária Capão do Leão nº. 41/2024 ([2792195](#)). A Universidade solicitou dilação do prazo para realização das melhorias ([2801767](#)), sendo atendido o pedido de prorrogação pela vigilância no Ofício 047/2024 Vigilância Sanitária Capão do Leão ([2868896](#)). Aguarda-se a realização das obras e nova visita da Vigilância Sanitária para regularização dos alvarás do RU Campus Capão do Leão.

3.1.4. Análise da Audin: O Gestor acolheu as recomendações. Para inclusão no e-Aud, com prazo para implementação até 30/06/2025.

⁴ Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/a/rs/p/pelotas/lei-ordinaria/2008/551/5502/lei-ordinaria-n-5502-2008-institui-o-plano-diretor-municipal-e-estabelece-as-diretrizes-e-proposicoes-de-ordenamento-e-desenvolvimento-territorial-no-municipio-de-pelotas-e-da-outras-providencias>. Acesso em: 21/10/2024.

⁵ Disponível em: <https://www.camaracapaodoleao.rs.gov.br/proposicoes/leis-ordinarias/2015/3/0/324>. Acesso em: 21/10/24

⁶ Todas as manifestações da Unidade Auditada estão no Memorando 28/2024/SARE/CPE/PRAE/REITORIA do processo SEI 23110.004915/2023-47.

3.2. CONSTATAÇÃO 2

Necessidade de aprimoramento do controle de entrada nos restaurantes universitários Capão do Leão, Central e Anglo.

3.2.1. Descrição do Fato e Critério:

Durante as visitas, utilizando-se a técnica de auditoria “observação”⁷, que é a técnica de auditoria utilizada para testar os controles, e consiste no exame de processo ou de procedimento executado por outros, com a finalidade de averiguar sua conformidade ou adequabilidade, constatou-se precariedades em relação ao controle de entrada nos três restaurantes universitários visitados.

O controle de entrada é realizado da mesma forma nos três restaurantes universitários, qual seja: duas pessoas ficam na entrada recebendo o valor dos usuários. Na ocasião, cada estudante dita o seu número de matrícula à atendente, e cada servidor (técnico ou professor) dita o número do SIAPE. Não é apresentado crachá ou outra identificação com foto. A atendente, digita manualmente o número concedido no computador e dá “enter”. Então podem ocorrer três situações.

Primeira situação: a tela do computador altera e aparece uma foto, contudo verificou-se que essa foto não é visualizada pela atendente quando a fila de entrada está muito grande, de forma que acaba não havendo conferência da foto com a pessoa em sua frente. Segunda situação: a tela do computador altera, mas não aparece uma foto, somente um espaço neutro. Terceira situação: a tela do computador não altera, pois não reconhece a numeração como estudante ou servidor; nesse caso a atendente insere os dados em uma planilha manual impressa que apresenta vários lançamentos, demonstrando que tal situação não se trata de uma exceção.

Uma outra situação, nesse caso ocorrida em dois dos restaurantes universitários da amostra, é, utilizando da técnica de auditoria “teste dos controles”, conceituada como aqueles que avaliam o desenho e a efetividade operacional dos controles, ou seja, se os controles realmente impedem ou revelam a ocorrência de falhas nas atividades controladas e se eles estão funcionando da forma estabelecida⁸, foi possível adentrarmos nos restaurantes sem impedimento algum.

Percebe-se que as precariedades referem-se ao controle de entrada manual, que também ocasiona longas filas, trazendo atendimento insatisfatório aos usuários logo na entrada. O controle manual de entrada não se mostra adequado à boa e fiel execução contratual, já que os pagamentos à empresa contratada levam em consideração a quantidade de refeições servidas, conforme Contratos 74/2019 e 02/2023. De forma que o controle de entrada existente não se mostra eficiente e eficaz para a boa e fiel administração do erário público.

3.2.2. Recomendação:

4) Promover a instalação de sistema eletrônico de controle de entrada nos restaurantes universitários Capão do Leão, Central e Anglo, preferencialmente biométrico e/ou digital.

⁷ Fonte: IN CGU nº. 08/2017. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/audin/legislacao/#instrucoes>. Acesso em: 22/10/2024.

⁸ Fonte: IN CGU nº. 08/2017. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/audin/legislacao/#instrucoes>. Acesso em: 22/10/2024.

3.2.3. Manifestação da Unidade Auditada: *Conforme e-mail ([2869134](#)), já estamos em contato com a Superintendência de Gestão de Tecnologia da Informação e Comunicação (SGTIC) acerca de uma campanha para alertar sobre a importância de colocar a foto pessoal no sistema, não apenas para os RUs. Iremos retomar esta discussão junto àquele setor. A respeito da instalação de sistema eletrônico de controle de entrada nos restaurantes universitários Capão do Leão, Central e Anglo, preferencialmente biométrico e/ou digital, concordamos com a importância do mesmo, tanto que, em outubro de 2022, esta Pró-Reitoria solicitou à SGTIC enquanto demanda para composição do novo PDTIC, a seguinte necessidade: estudo de viabilidade quanto a qualificação das formas de acesso aos RUs (acesso biométrico, catraca, check-in via cobalto, QRCode ou outra modalidade) ([1920766](#)), entretanto não obtivemos retorno da demanda.*

3.2.4. Análise da Audin: O Gestor acolheu a recomendação. Para inclusão no e-Aud, com prazo para implementação até 30/06/2025.

3.3. CONSTATAÇÃO 3

Precariedade de instalações e de equipamentos no restaurante universitário Capão do Leão.

3.3.1. Descrição do Fato e Critério:

Em visita técnica ao restaurante universitário Capão do Leão verificou-se precariedade de instalações e de equipamentos, na cozinha e refeitório. O teto da cozinha encontra-se em má conservação, o piso dessa é escorregadio, as câmaras frias não possuem vedação. Na cozinha e no refeitório os equipamentos de climatização (ventilador e ar condicionado) não funcionam e não há protetor salivar nas mesas do buffet, bem como há vazamentos hidráulicos nos banheiros. Veja algumas evidências (fotos) que segue:



Foto 7. Teto da cozinha do RU Capão do Leão

Fonte: Papéis de Trabalho da Audin (UFPEL)

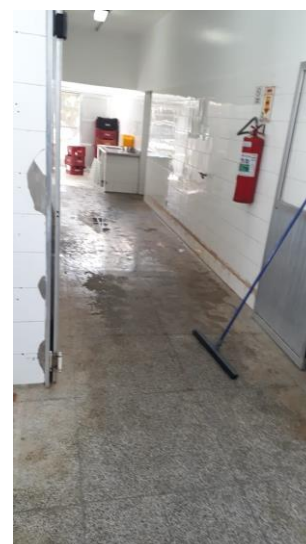


Foto 8. Piso da cozinha do RU Capão do Leão

Fonte: Papéis de Trabalho da Audin (UFPEL)



Foto 9. Câmara fria do RU Capão do Leão

Fonte: Papéis de Trabalho da Audin (UFPEL)



Foto 10. Mesas do buffet sem protetor salivar

Fonte: Papéis de Trabalho da Audin (UFPEL)



Foto 11. Climatização estragada

Fonte: Papéis de Trabalho da Audin (UFPEL)

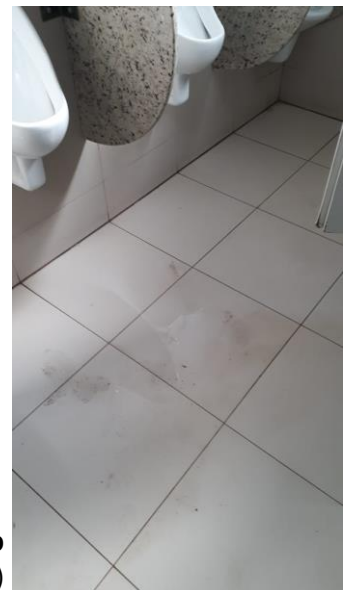


Foto 12. Problemas hidráulicos no banheiro

Fonte: Papéis de Trabalho da Audin (UFPEL)

Entendemos que tais aspectos não atendem condições de uso, higiene e segurança de colaboradores e usuários, conforme os regramentos de controle higiênico-sanitário constantes no Decreto Estadual do Rio Grande do Sul, nº 23.430/1974, da RDC nº. 216/2004, da ANVISA, da Portaria nº 78/2009 e Portaria nº 325/2010 da Secretaria de Saúde do Estado do Rio Grande do Sul.

3.3.2. Recomendação:

- 5) Promover a reestruturação do restaurante universitário do Capão do Leão, com a reforma do teto do local.**
- 6) Promover a reestruturação do restaurante universitário do Capão do Leão, com a instalação de um piso antiderrapante no local.**
- 7) Promover a reestruturação do restaurante universitário do capão do Leão, com o conserto das instalações hidráulicas.**

8) Promover a reestruturação do restaurante universitário do Capão do Leão, com o conserto e/ou instalação de equipamentos de climatização.

9) Promover a reestruturação do restaurante universitário do Capão do Leão, com o conserto e/ou instalação de câmaras frigoríficas.

10) Promover a reestruturação do restaurante universitário do Capão do Leão, com a instalação de um protetor salivar nas mesas do buffet.

3.3.3. Manifestação da Unidade Auditada:

a) à Recomendação 5: *Conforme pode ser verificado no processo SEI [23110.032214/2023-06](#), em agosto de 2023 foi enviado o Memorando nº 10/2023/SARE/CPE/PRAE/REITORIA ([2302020](#)) às Pró- Reitorias de Planejamento (PROPLAN) e Administrativa (PRA) e à Superintendência de Infraestrutura (Suinfra) acerca de ações necessárias no RU Campus Capão do Leão para melhoria da infraestrutura predial. Entre os meses de março a junho de 2024 foi realizada obra no referido RU, o que pode ser constatado através do Relatório de Obra ([2626509](#)). Entretanto, poucos dias após a entrega da obra, observou-se problemas de descascamento no teto ([2646873](#), [2648313](#)), estando prevista nova obra para o próximo recesso, em janeiro de 2025 ([2656371](#)).*

b) à Recomendação 6: *Antes mesmo da colocação do piso, a equipe de Nutricionistas da PRAE alertou sobre a necessidade de um piso mais resistente e antiderrapante. Entretanto, de acordo com a equipe técnica da Suinfra, o mesmo tem propriedade antiderrapante, estando de acordo com o exigido pela legislação (RDC nº 216, Portaria SES/RS nº 799/2023). Sobre a resistência, foi alertado sobre a demora para colocação de outro piso, o que implicaria na necessidade de manter o RU fechado. Sendo assim, optou-se pela colocação do piso ora disponibilizado, para possível troca posterior. Desta forma, no termo de vistoria do RU CCL ([2837421](#)) ficou acordado que, sendo a obra uma melhoria nas condições de infraestrutura, a CONTRATADA está autorizada a substituir o piso por outro de material mais resistente, sendo este reparo descontado no valor do aluguel.*

c) à Recomendação 7: *Ainda de acordo com o Relatório de obra ([2626509](#)), foram efetuadas diversas manutenções hidráulicas na cozinha, porém não no banheiro, uma vez que não havia se constatado vazamento prévio. Entretanto, a empresa verificou o problema e já providenciou o conserto, conforme pode ser evidenciados pelas fotos ([2871121](#)).*

d) à Recomendação 8: *Conforme relatório de obra, foram realizadas diversas manutenções elétricas, dentre elas: revisão de funcionamento dos motores de exaustores; conserto de dois motores dos exaustores; instalação de chaves de comando individuais para acionamento de exaustores; reinstalação de ventiladores na cozinha e área de higienização. Entretanto, tais medidas não foram suficientes para solucionar os problemas de climatização e condensação de vapores na Unidade, o que foi apontado pela fiscalização do contrato, a qual solicitou a avaliação da instalação de mais equipamentos que auxiliem na desumidificação, ventilação e circulação do ar no local ([2648313](#) e [2770486](#)). Conforme acordado no Termo de Vistoria, há necessidade de manutenção de dois exaustores na cozinha, que estão queimados e já foram retirados para conserto. Os outros seis estão funcionando. Durante o recesso, a partir de janeiro de 2024, será realizada readequação na parte elétrica, bem como a readequação de quadros elétricos, a cargo da Universidade ([2837421](#)).*

e) à Recomendação 9: *Ainda no processo de solicitação de melhorias no RU Campus Capão do Leão, foi solicitada a substituição das portas das câmaras frias (2302020), ficando a UFPel responsável pela referida obra, conforme acordado no Termo de Vistoria. Está previsto a adequação das câmaras frias do Campus.*

f) à Recomendação 10: *Este item já foi apontado pela fiscalização, tendo sido solicitada a instalação do protetor salivar através da Ordem de Serviço 63095, de 12 de julho de 2024, constando como encaminhado para execução.*

3.3.4. Análise da Audin: O Gestor acolheu as recomendações. Para inclusão no e-Aud, com prazo para implementação até 30/06/2025.

3.4. CONSTATAÇÃO 4

Fragilidades na execução de obrigações contratuais pela empresa fornecedora de refeições nos restaurantes universitários Capão do Leão, Central e Anglo.

3.4.1. Descrição do Fato e Critério:

Durante as vistas técnicas verificou-se duas fragilidades de cumprimento contratual. A primeira referente ao quantitativos correto de colaboradores da empresa no local: no RU Capão do Leão (11:00, do dia 24/07/2024) e no RU Central (11:00, do dia 31/07/2024), se fazia presente somente uma atendente na porta. No RU Capão do Leão a situação foi mais grave, pois quando saímos da visita (por volta das 12:00) ainda permanecia uma atendente e muitos usuários na fila aguardando entrar, com o refeitório com menos de 50% de capacidade. A cláusula 1.8 do Termo de Referência do Pregão Eletrônico nº. 98/2022 estabelece que o objeto contratual inclui recursos humanos em “número suficiente para atender toda a clientela prevista”. E a cláusula 1.5 do Termo de Referência do Pregão Eletrônico nº. 132/2019 igualmente prevê que o objeto contratual inclui recursos humanos em “número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas”.

A segunda situação refere-se à não utilização dos equipamentos de proteção individual por parte dos colaboradores da empresa. As evidências, que são as fotos tiradas no local, a essa fragilidade estão sendo enviadas anexas a esse Relatório no mesmo processo SEI. A cláusula 10.12.2 do Contrato 74/2019 determina que é obrigação da empresa “manter o seu pessoal uniformizado, identificado e provido dos equipamentos de proteção individual (EPI) exigidos pelo Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), NR-6”. A cláusula 6.40 do Contrato 02/2023, por sua vez, estabelece que é dever da empresa “Manter o seu pessoal uniformizado, identificado e provido dos equipamentos de proteção individual (EPI) exigidos pelo Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), NR-6”.

3.4.2. Recomendação:

11) Efetuar controles capazes de verificar a presença correta de colaboradores da empresa contratada, conforme quantitativo previsto no contrato; promovendo as ações corretivas necessárias, se for o caso.

12) Efetuar controles capazes de verificar a utilização adequada de equipamentos de proteção individual por parte dos colaboradores da empresa contratada, conforme definido no contrato, promovendo as ações corretivas necessárias, se for o caso.

3.4.3. Manifestação da Unidade Auditada:

a) à Recomendação 11: *Com relação ao quantitativo de funcionários, sobretudo os atendentes de caixa, recebemos com espanto a informação de que os colaboradores não se faziam presentes nos postos de trabalho no horário de funcionamento dos RUs, uma vez que, até o momento, salvo raras exceções que são comunicadas previamente à PRAE, o quantitativo é condizente com o previsto no contrato administrativo. Ao realizarmos contato com a empresa CONTRATADA para questionar os fatos, a gerente administrativa relatou que, por tratar-se de evento ocorrido há 3 meses, a mesma não recorda se pode ter havido algum problema, mas que não é usual que aconteça. Entretanto, diante do relatado nesta auditoria, iremos monitorar com maior atenção este ponto. Faz-se importante mencionar que às 12h00min é horário de pico nos RUs e, nesse sentido, é natural que haja alguma fila. Entretanto, não é possível avaliar, com base nas informações ora descritas, se esse quantitativo é plausível ou não em horário de pico, mesmo porque não há no contrato um tempo máximo aceitável de permanência na fila. Nesse sentido, faremos uma análise do tempo médio que um comensal aguarda na fila de cada RU, porém, pela experiência da equipe da PRAE, que almoça e/ou janta nos RUs diariamente, não é usual um tempo de permanência maior do que 10 a 15 minutos, o que é admissível diante do número de comensais que frequentam diariamente os RUs.*

b) à Recomendação 12: *De acordo com os contratos administrativos, os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) são indicados no Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) da empresa, conforme cada função. Já solicitamos à CONTRATADA que disponibilize o referido documento, porém, sem o apontamento de quais EPIs não estavam sendo utilizados, fica inviabilizada articulação de estratégia de ação corretiva por parte desta fiscalização.*

3.4.4. Análise da Audin: O Gestor acolheu as recomendações. Quanto aos EPIs ausentes, durante as visitas aos Rus verificou-se funcionários da empresa contratada manuseando alimentos sem máscaras, luvas e botas; no entanto, é prerrogativa da fiscalização verificar a utilização correta e completa de EPIs durante todo o processo de produção das refeições. Ambas Constatações para inclusão no e-Aud, com prazo para implementação até 30/06/2025.

3.5. CONSTATAÇÃO 5

Ausência de relatório mensal de fiscalização dos contratos de fornecimento de refeição nos restaurantes universitários Capão do Leão, Central e Anglo.

3.5.1. Descrição do Fato e Critério:

Nos processos de pagamentos à empresa contratada em ambos os contratos (SEI 23110.018804/2024-07, 23110.023724/2024-65, 23110.028594/2024-57, 23110.028713/2024-71, 23110.024025/2024-32 e 23110.018816/2024-23), não foi localizado relatório de fiscalização que desse respaldo aos atestes incluídos nos pagamentos.

A Portaria UFPel nº 43, de 12 de julho de 2023⁹, estabelece em seu artigo 7º que “As atribuições dos gestores e dos fiscais (técnico, administrativo, setorial) são aquelas descritas

⁹ Disponível em:

https://sei.ufpel.edu.br/sei/publicacoes/controlador_publicacoes.php?acao=publicacao_visualizar&id_documento=2539273&id_orgao_publicacao=0. Acesso em: 25/10/2024.

no Decreto nº 11.246/2022”¹⁰. Tal Decreto dispõe no art. 21, VIII, que cabe ao Gestor do Contrato auxiliados pelos fiscais (técnico, administrativo e setorial) “emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, a constarem do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações conforme disposto em regulamento”; conforme arts. 22, IX, 23, VI e 24.

3.5.2. Recomendação:

13) Fazer constar nos processos de pagamento à empresa contratada o(s) respectivo(s) relatório(s) de fiscalização.

3.5.3. Manifestação da Unidade Auditada: *Com o início do novo contrato do RU Campus Anglo e Campus Capão do Leão foi criado o Processo Histórico de gerenciamento de contrato (23110.035923/2024-16) com relatório mensal da fiscalização, sendo esse relatório apontado no Termo de Recebimento Provisório do Processo de Pagamento realizado pela primeira vez no dia 25 de novembro de 2024 (23110.037201/2024-04). A partir do próximo pagamento do RU Unidade Centro (referente ao mês de Novembro de 2024) a fiscalização do contrato 02/2023 irá adequar o procedimento aplicando-o a ambos contratos (02/2023 e 37/2024).*

3.5.4. Análise da Audin: O Gestor acolheu a recomendação. Para inclusão no e-Aud, com prazo para implementação até 30/06/2025.

3.6. CONSTATAÇÃO 6

Ausência de um programa de gestão (formalizado e integrado), que inclua riscos e controles, para administração dos restaurantes universitários.

3.6.1. Descrição do Fato e Critério:

Considerando os apontamentos acima elencados, com questões inclusive estruturantes, verificou-se a inexistência de uma gestão ampliada dos restaurantes universitários. Um novo programa (ou política) de gestão integrado, que inclua riscos e controles, com mapas de processos, metas e prazos para seu cumprimento, melhor atenderia as necessidades da oferta de refeições na Instituição e a gestão dos restaurantes universitários. Como critério pode ser utilizado a Instrução Normativa Conjunta do MP/CGU nº. 01/2016¹¹, que dispõe sobre controles internos, gestão de riscos e governança no âmbito do Poder Executivo federal.

3.6.2. Recomendação:

14) Implementar um programa de gestão (integrado e formalizado), que inclua riscos e controles, para administração dos restaurantes universitários.

3.6.3. Manifestação da Unidade Auditada: *Há um sistema complexo de gestão ampliada dos RUs atualmente vigente. Os RUs possuem um modelo de gestão por terceirização total,*

¹⁰ Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2022/decreto/d11246.htm. Acesso em: 24/10/24.

¹¹ Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/audin/legislacao/#instrucoes>. Acesso em: 24/10/2024.

sendo a administração e execução dos serviços de alimentação de responsabilidade integral da empresa contratada. A PRAE, especialmente a SARE, é encarregada da fiscalização dos contratos. A Pró-Reitoria Administrativa (PRA), sobretudo o Núcleo de Contratos (NUCON), é a unidade gestora, responsável pela orientação das atividades dos fiscais de contrato em seus aspectos legais e qualitativos, bem como pela formalização dos procedimentos quanto aos aspectos que envolvam a prorrogação, alteração, reequilíbrio, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção dos contratos, dentre outros. Nesse cenário, há uma integração entre todos estes atores na condução dos RUs, incluindo aspectos de governança, riscos e controles, focados na estruturação e execução de controles internos de acordo com os termos contratuais; identificação e mitigação de riscos; avaliação contínua dos serviços oferecidos conforme contrato. Considera-se nesse processo o objetivo dos RUs, qual seja, proporcionar uma alimentação balanceada e em condições higienicossanitárias adequadas, de forma contínua, respeitando a cultura local e com atenção às condições socioambientais, à acessibilidade e inclusão, de acordo com a legislação vigente (Portaria SES nº 799/23, RDC 216/2004, Portaria nº. 325/2010, Decreto Estadual do Rio Grande do Sul, nº 23.430/1974); bem como seu público alvo: estudantes da Universidade Federal de Pelotas (UFPEL), servidores (para estes, somente almoço e jantar), visitantes eventuais e outras categorias devidamente autorizadas, tomando-se como referência adultos saudáveis. As diretrizes de interação entre os atores envolvidos estão previstas nos contratos firmados. Considerando a hierarquia de decisões, destaca-se ações operacionais: funções específicas de administração e execução dos serviços de alimentação é responsabilidade integral da empresa contratada; ações regulatórias: funções específicas à fiscalização do contrato; decisões estratégicas e casos críticos: apreciação junto aos atores envolvidos e a gestão maior da UFPEL. Quanto aos indicadores de desempenho definidos em contrato, as ações de fiscalização buscam a garantia de conformidade regulatória: com a aplicação sem prévio aviso e a cada três meses do checklist da Portaria nº 799/2023 (SES/RS, 2023), com percentual de adesão às normas sanitárias mínimo de 75%; da qualidade dos serviços por meio da pesquisa de satisfação dos usuários, realizada pela empresa contratada a cada três meses, aplicada junto aos comensais em dias e turnos alternados, contemplando almoço e jantar, por no mínimo 7 dias, em cada unidade dos RUs, sendo desejável a média de satisfação dos usuários maior que 50% de GOSTEI e ADOREI; e da eficiência operacional com avaliação quinzenal dos serviços oferecidos através de planilha disponibilizada nos contratos, considerando como taxa de adesão aos critérios uma pontuação mínima de 70 pontos. Nesse sentido, a fiscalização realiza atividades de controles operacionais diárias, quinzenais, mensais e trimestrais, quais sejam: acompanhamento dos processos e da execução dos cardápios, conforme previsões contratuais e o Guia alimentar para a População Brasileira (diário); resposta e acompanhamento de dúvidas, sugestões e reclamações sobre os RUs pelos diversos canais institucionais (diário); análise de planilhas de temperatura de alimentos, conforme normas higienicossanitárias; análise de planilhas de temperatura de equipamentos, conforme normas higienicossanitárias; avaliação quinzenal dos serviços oferecidos, de acordo com planilha prevista em contrato; análise das notas fiscais de aquisição de produtos da agricultura familiar; análise de relatório de pagamento de acordo com os serviços prestados (mensal); aplicação do checklist (trimestral). Ainda enquanto estratégias de controles preventivos, a fiscalização destaca os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e o Manual de Boas Práticas de Manipulação, disponibilizados em todos os RUs, os quais contêm informações de cada unidade, o organograma, o funcionamento da cozinha e os

procedimentos operacionais padronizados, que trazem as instruções sequenciais para a execução de atividades rotineiras, garantindo a padronização e a qualidade dos processos. Esses documentos estão disponíveis de forma física e acessível aos funcionários envolvidos na execução das atividades dos RUs, a fiscalização, e às autoridades sanitárias quando requerido. Também de forma preventiva são exigidos pela fiscalização a realização de treinamento e capacitações periódicas dos funcionários da contratada para qualificação dos serviços oferecidos. As fiscais de contrato igualmente mantêm-se atualizadas quanto às normas e legislações vigentes, participando de capacitações e formações periodicamente. A gestão de riscos dos RUs é baseada na identificação, avaliação e mitigação de riscos que possam comprometer os seus objetivos. Esse processo é contínuo, e executado por todos os atores envolvidos, porém majoritariamente pela empresa contratada para administração e execução dos serviços de alimentação e pela fiscalização do contrato. O levantamento de riscos da fiscalização é feito considerando a qualidade do alimento, o cumprimento de obrigações contratuais, a satisfação dos usuários e os aspectos de conformidade regulatório e contratual. Estes riscos são observados quanto aos aspectos operacionais: possíveis falhas na execução dos serviços terceirizados; reputacionais: pontos de insatisfação dos usuários; legais: se há descumprimento de normas legais específicas por parte da empresa e da universidade; e financeiros: se há aquisição de insumos adequada conforme as previsões contratuais e se o relatório de pagamento mensal está de acordo com os serviços prestados. Na gestão de riscos são analisadas as probabilidades e impactos, sendo priorizadas as demandas de alta probabilidade. Os encaminhamentos da fiscalização são no sentido de repasse à empresa ou aos setores responsáveis da universidade. No que se refere a empresa, havendo a necessidade de qualificação nos processos, o preposto representante da empresa contratada é comunicado pela fiscalização para a implementação de estratégias definidas conforme necessário, o que permite maior agilidade no processo, como, por exemplo, a criação de novas planilhas de controle. Os prazos estão especificados em contrato ou, se não previstos, são acordados pelos atores envolvidos conforme a demanda e sua probabilidade de impacto. No entanto, no que se refere à universidade, considerando o organograma institucional, não é possível a definição de prazos quanto às ações relacionadas a riscos de infraestrutura, por exemplo, os quais hoje se apresentam e estão identificados pela fiscalização como de alta probabilidade de impacto. Em ambas as situações a fiscalização dos contratos monitora permanentemente a execução e efetividade das ações corretivas. Para aprimorar o processo, nas próximas atividades de controle, ao identificar falhas, a SARE irá classificar o nível de risco das mesmas para mapeamento, além de manter a exigência dos prazos de aplicação de ações corretivas. Cabe ainda destacar, que no que se refere às estratégias de comunicação e transparência, a fiscalização mantém canal direto para que usuários reportem problemas ou apresentem sugestões, através de cartazes dentro de todos os RUs em local visível e acessível com QRCode para a Ouvidoria e para o e-mail da SARE, onde é possível o encaminhamento de dúvidas, sugestões e reclamações. Também foi implementado pela administração dos RUs caixas de sugestões, conforme previsão contratual. Além disso, todas as informações gerais sobre os RUs estão no Site da PRAE no link <https://wp.ufpel.edu.br/prae/restaurante-universitario/duvidas-sugestoes-reclamacoes/>. Ainda no site da PRAE são divulgados os resultados trimestrais de pesquisa de satisfação (<https://wp.ufpel.edu.br/prae/pesquisa-de-satisfacao/>). A pesquisa de satisfação é apresentada em modelo próprio, desenvolvido pela fiscalização, com indicadores de desempenho, resultados das avaliações comparados em relação aos cardápios, datas e

refeições por unidade. Também é exigido pela fiscalização, conforme previsão contratual, que dentro de todos os RUs seja divulgada a pesquisa de satisfação em local visível e acessível. Consideradas todas estas atividades de gestão integrada, articulada entre os atores envolvidos, bem como os aspectos destacados de governança, riscos e controles na administração dos RUs, compreende-se que há uma avaliação contínua das possíveis falhas nos processos e adoção de ações corretivas, se não imediatas, o quanto antes possível for. Porém, conforme apontado por esta auditoria, estes processos carecem de uma formalização documental em programa (ou política) de gestão integrada, com especificações de mapas de processos, metas e prazos para cumprimento, estando hoje baseada apenas nos contratos firmados, nas legislações e normativas pertinentes aos serviços executados. Apesar dos processos aqui descritos e já em execução, a equipe da SARE reconhece e acata, portanto, a sugestão desta auditoria.

3.6.4. Análise da Audin: O Gestor acolheu a recomendação. Para inclusão no e-Aud, com prazo para implementação até 30/06/2025.

4. ENCAMINHAMENTO:

A ação de avaliação realizada verificou aspectos de gestão de riscos e controles internos relacionados ao processo de “gestão dos restaurantes universitários”, conforme delimitação do Paint/2023.

Quanto às questões de auditoria propostas, as respostas obtidas foram:

Questão 01: os riscos significativos, relacionados à gestão dos Restaurantes Universitários (RUs), são identificados, avaliados, administrados e controlados? Há necessidade de atentar à Constatação 06, no que se refere à ausência de planificação de riscos referente à gestão dos restaurantes universitários Capão do Leão, Central e Anglo.

Questão 02: os controles internos, relacionados à gestão dos RUs, são efetivos e eficazes? Há necessidade de atentar às Constatações 02, 04 e 05, que se referem, respectivamente, à necessidade de aprimoramento do controle de entrada, fragilidades na execução de obrigações contratuais pela empresa terceirizada e ausência de relatório mensal de fiscalização dos contratos de fornecimento de refeição nos restaurantes universitários Capão do Leão, Central e Anglo.

Questão 3: há outras fragilidades, eventualmente identificadas, relacionadas à gestão dos contatos do RU? Sim, há necessidade de atentar às Constatações 01 e 03, que se referem, respectivamente, à ausência de alvará nos restaurantes universitários Capão do Leão, Central e Anglo e precariedade de instalações e de equipamentos no restaurante universitário Capão do Leão.

Assim, considerando os trabalhos desenvolvidos desde a etapa de planejamento até a fase de elaboração do Relatório, pode-se concluir que esta ação de avaliação seguiu o Programa de Auditoria aprovado, tendo em vista que os objetivos delineados para a auditoria foram cumpridos e as questões de auditoria possíveis de serem respondidas o foram com base nas evidências obtidas – tudo em estrita observância às normas de auditoria aplicáveis ao Serviço Público Federal.

Destaca-se que o presente Relatório não possui o intuito de esgotar as possibilidades de inconsistências que possam existir na área auditada ou no processo, mas de subsidiar as

decisões administrativas para aprimorar os controles internos e mitigar os riscos institucionais, assessorando a gestão da UFPeL.

Por final, tendo sido abordados os pontos requeridos pela legislação aplicável, encaminha-se o presente Relatório para ciência da Unidade Auditada, na pessoa de seu gestor máximo (Pró-Reitor(a)).

Pelotas/RS, 11 de dezembro de 2024.