



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA  
AUDITORIA INTERNA**



# **RELATÓRIO FINAL DE AUDITORIA Nº 04/2023**

UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA

**Exercício 2023**

dezembro de 2023

**AUDITORIA INTERNA - AUDIN UFOB**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DA BAHIA – UFOB**

**RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO**

Relatório Final de Auditoria nº 04/2023

Ação de auditoria nº 01/PAINT 2023

Nº processo no SIPAC: 23520.009498/2023-05

Órgão: Universidade Federal do Oeste da Bahia

Unidade (s) Examinada (s): Restaurante Universitário

Município/UF: Barreiras/BA

Ordem de Serviço nº 04/2023/AUDIN/UFOB

## **Auditoria Interna Governamental**

Atividade independente e objetiva de avaliação e de consultoria, desenhada para adicionar valor e melhorar as operações de uma organização; deve buscar auxiliar as organizações públicas a realizarem seus objetivos, a partir da aplicação de uma abordagem sistemática e disciplinada para avaliar e melhorar a eficácia dos processos de governança, de gerenciamento de riscos e de controles internos.

## **QUAL FOI O TRABALHO REALIZADO PELA AUDIN?**

Auditoria de avaliação sobre o serviço de fornecimento de refeições do Restaurante Universitário Provisório (RUP), abrangendo as etapas de planejamento, contratação e gestão contratual.

## **POR QUE A AUDIN REALIZOU ESSE TRABALHO?**

Para garantir a eficiência, a legalidade e a qualidade dos serviços prestados pelo Restaurante Universitário Provisório (RUP), que desempenha um papel relevante no âmbito do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), contribuindo com a permanência e o bom desempenho acadêmico dos estudantes. Considerou-se também o grau de risco apontado no PAINT/2023 e o volume de recursos destinados ao RUP.

## **QUAIS AS CONCLUSÕES ALCANÇADAS PELA AUDIN? QUAIS AS RECOMENDAÇÕES QUE DEVERÃO SER ADOTADAS?**

A presente auditoria realizada no Restaurante Universitário Provisório da Universidade Federal do Oeste da Bahia revelou algumas irregularidades que se estendem desde o começo do contrato até hoje. É compreensível que empresas que atuam fornecendo refeição transportada possuam dificuldades inerentes à logística, porém, pelo histórico dos problemas relatados, a empresa contratada pela UFOB extrapolou o limite quanto às expectativas em termos toleráveis de qualidade e conformidade com normas sanitárias. Assim, foram emitidas quatorze recomendações, conforme constam no 5º item deste relatório.

# LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Área externa do RUP _____	1
Figura 2 - Área interna do RUP _____	1
Figura 3 - Área de cocção (janela aberta) _____	5
Figura 4 - Porta de acesso a área externa (aberta) _____	5
Figura 5 - Sistema de Ventilação do RUP _____	6
Figura 6 - Ventilador do RUP sem funcionar _____	6
Figura 7 - Descongelamento inadequado das proteínas _____	8
Figura 8 - Ausência de EPI _____	9
Figura 9 - Entrada do RUP _____	12

# **LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS**

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

AUDIN - Unidade de Auditoria Interna

CGU - Controladoria-Geral da União

CNDT - Certidões Negativas de Débitos Trabalhistas

CONSUNI - Conselho Universitário

EPI - Equipamento de Proteção Individual

FGTS - Fundo de Garantia do Tempo de Serviço

GFIP - Guia de Recolhimento do FGTS e Informações à Previdência

GPS - Guia da Previdência Social

GRU - Guia de Recolhimento da União

IMR - Instrumento de Medição de Resultado

IN - Instrução Normativa

MEC - Ministério da Educação

PAINT - Plano Anual de Auditoria Interna

RDC - Resolução da Diretoria Colegiada ANVISA

RUP - Restaurante Universitário Provisório

S.A - Solicitação de Auditoria

SIPAC - Sistema de Gestão de Patrimônio, Administração e Contratos

UFOB - Universidade Federal do Oeste da Bahia

# SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO</b>	<b>1</b>
<b>2. VISÃO DO OBJETO</b>	<b>1</b>
<b>3. LEGISLAÇÃO E DOCUMENTOS DE SUPORTE</b>	<b>2</b>
<b>4. RESULTADOS DOS EXAMES</b>	<b>2</b>
<b>Tópico 1 – Análise da fase licitatória.</b>	<b>2</b>
<i>Achado nº 1 – Fragilidade na estimativa do quantitativo de refeições, durante a fase de planejamento da contratação.</i>	2
<b>Tópico 2 – Análise da estrutura física envolvida.</b>	<b>4</b>
<i>Achado nº 2 – Adaptação inadequada da área de produção das refeições.</i>	4
<i>Achado nº 3 – Condição térmica inadequada no interior do RUP.</i>	6
<i>Achado nº 4 – Ausência do termo de vistoria do RUP.</i>	7
<b>Tópico 3 – Análise dos Controles Internos da Contratada.</b>	<b>7</b>
<i>Achado nº 5 – Desconformidade da contratada com as Normas Sanitárias.</i>	7
<i>Achado nº 6 – Fragilidade na qualidade das refeições do RUP.</i>	8
<i>Achado nº 7 – Não utilização do Equipamento de Proteção Individual (EPI) durante a reposição dos alimentos.</i>	9
<b>Tópico 4 – Análise da Fiscalização do contrato.</b>	<b>10</b>
<i>Achado nº 8 – Ausência de um instrumento de avaliação que defina um nível mínimo de qualidade para a prestação do serviço.</i>	10
<i>Achado nº 9 – Fragilidades nos procedimentos sancionais da fiscalização do contrato.</i>	10
<i>Achado nº 10 – Fragilidade na fiscalização das obrigações trabalhistas.</i>	12
<i>Achado nº 11 – Fragilidade na contagem das refeições dos estudantes bolsistas integrais.</i>	13
<i>Achado nº 12 – Ausência de ata formal sinalizando a apresentação do Plano de Fiscalização do Contrato durante a reunião inicial com a contratada.</i>	14
<i>Achado nº 13 – Ausência de diretrizes internas para a gestão e fiscalização do contrato.</i>	14
<i>Achado nº 14 – Lista de cadastro dos estudantes Bolsistas Integrais desatualizada.</i>	15
<b>5. RECOMENDAÇÕES</b>	<b>16</b>
<b>6. CONCLUSÃO</b>	<b>19</b>
<b>7. ANEXOS</b>	<b>20</b>
ANEXO I – Detalhamento das matrículas desatualizadas na lista da fiscalização do contrato.	20
ANEXO II - Manifestação da unidade auditada e análise da auditoria	22
ANEXO III - ITEM 9.2.5 DO ACÓRDÃO Nº 484/2021 – TCU-PLENÁRIO	37

## 1. INTRODUÇÃO

Em atendimento à ordem de serviço nº 04/2023/AUDIN/UFOB, de 28 de agosto de 2023, a presente auditoria foi realizada no Restaurante Universitário Provisório (RUP) da Universidade Federal do Oeste da Bahia (UFOB), conforme o Plano Anual de Auditoria Interna (PAINT) 2023.

O objetivo foi analisar diversos aspectos relacionados ao Restaurante Universitário Provisório (RUP), incluindo a contratação da empresa fornecedora, o processo de pagamento, a gestão do contrato e a estrutura do RUP.

O trabalho foi realizado de setembro a dezembro de 2023, em estrita observância às normas de auditoria interna aplicáveis ao Serviço Público Federal. As técnicas utilizadas foram a análise documental, visita in loco e entrevistas com os responsáveis pela fiscalização do contrato.

## 2. VISÃO DO OBJETO

O Restaurante Universitário da UFOB funciona em formato provisório nas instalações do Campus Reitor Edgard Santos (CRES), uma vez que a estrutura do Restaurante Universitário definitivo ainda não está, de fato, concluída.

*Figura 1 - Área externa do RUP*



*Figura 2 - Área interna do RUP*



O Restaurante Universitário Provisório (RUP) faz parte de uma das linhas de ações efetivas do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) fornecendo alimentação gratuita para estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica ou subsidiada para estudantes de graduação e pós-graduação selecionados por meio de edital, que consiste no pagamento, pela Universidade, de 70% valor da refeição ofertada.

O Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) é uma iniciativa do governo federal brasileiro que visa promover condições adequadas de acesso, permanência, participação e conclusão dos cursos pelos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

Atualmente, o restaurante atende, em média, aproximadamente 300 (trezentos) estudantes por dia, fornecendo almoço e jantar. No contexto da UFOB, foi criado o Programa de Apoio Financeiro ao Estudante (PAFE) em consonância com o PNAES. Dessa forma, para os estudantes matriculados fora da sede, é repassado o valor de R\$ 75,10 como suporte para despesas com alimentação.

### **3. LEGISLAÇÃO E DOCUMENTOS DE SUPORTE**

- a) Lei 8.666/1993 - Normas para licitações e contratos da Administração Pública.
- b) Decreto nº 7.234/2010 - Dispõe sobre o PNAES.
- c) Política Nacional de Alimentação e Nutrição - PNAN.
- d) Instrução Normativa nº 05/2017 - Regras para contratação de serviços na Administração Pública Federal.
- e) Resolução de Diretoria Colegiada - RDC - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA 216/2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

### **4. RESULTADOS DOS EXAMES**

#### **Tópico 1 – Análise da fase licitatória.**

**Achado nº 1 – Fragilidade na estimativa do quantitativo de refeições, durante a fase de planejamento da contratação.**

**Critério ou situação esperada:** estimativa precisa, acompanhada da memória de cálculo com os dados históricos e considerando critérios relevantes que possam impactá-la, conforme preconiza o art. 24 da Instrução Normativa nº 5/2017 - SLTI/MP § 1º, inciso IV: O documento que materializa os estudos preliminares deve conter, quando couber, estimativa das quantidades, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte.

**Condição ou Situação Encontrada:** estimativa imprecisa, com divergências significativas em comparação com os dados reais. No estudo técnico preliminar a estimativa realizada pela UFOB não incorporou adequadamente os períodos de férias e os dias feriados do calendário acadêmico do período, o cálculo foi superestimado em 48 dias, conforme podemos observar abaixo:

Estimativa realizada pela UFOB

Mês/Ano	Quantidade (dias)/Almoço	Quantidade (dias)/Jantar
Setembro/2022	22	22
Outubro/2022	22	22
Novembro/2022	22	22
Dezembro/2022	22	22
Janeiro/2023	férias	férias
Fevereiro/2023	22	22
Março/2023	22	22
Abril/2023	22	22
Maio/2023	22	22
Junho/2023	22	22
Julho/2023	férias	Férias
Agosto/2023	22	22
TOTAL	220	220

Fonte: Quadro 9 - Estudo Técnico Preliminar - 31/2022, constante do Processo n.º 23520. 00 6003/2022-05.

Cálculo realizado pela auditoria interna

Mês/Ano	Quantidade (dias)
Setembro/2022	22
Outubro/2022	20
Novembro/2022	20
Dezembro/2022	12
Janeiro/2023	férias
Fevereiro/2023	férias
Março/2023	15
Abril/2023	19
Maio/2023	22
Junho/2023	21

Julho/2023	7
Agosto/2023	14
TOTAL	172

Fonte: calendários acadêmicos UFOB 2022/2023

Disponível em <https://ufob.edu.br/ensino/agenda-academica/2023/calendario-academico-2023.pdf>

Além disso, a estimativa da quantidade de refeições para os discentes bolsistas integrais foi baseada no número de estudantes registrados no Programa de Apoio Financeiro ao Estudante (PAFE), conforme o memorando eletrônico UFOB nº 18/2022. Contudo, essa estimativa não levou em consideração o histórico de consumo de alimentação. Por exemplo, para os X estudantes cadastrados integralmente no Programa de Assistência Estudantil, temos um histórico de Y refeições consumidas. Essa fragilidade torna-se evidente durante a análise da auditoria realizada nas medições mensais (abril a novembro de 2023), que pós extrair e tabular os resultados em uma planilha Excel, observou uma média de 210 almoços/dia e 47 jantares/dia para os 538 bolsistas integrais atualmente cadastrados no Programa, sendo que, conforme podemos observar na tabela abaixo, a quantidade estimada na fase de planejamento foi de 483 almoços/dia e 84 jantares/dia, ou seja, 56% e 79% a mais, respectivamente. O valor estimado, que consta no contrato, foi de R\$ 1.714.526,35 e o valor efetivamente apurado pela contratada, somando-se as notas fiscais das medições de abril a novembro, foi de R\$ 525.774,84, que corresponde a 38.266 refeições.

Quantidade estimada com uma margem de segurança de 5%

Descrição	Quantidade Diária Estimada	Quantidade Anual Estimada	Valor Total Anual
Almoço	483	106.260	R\$ 1.460.522,45
Jantar	84	18.480	R\$ 254.003,90
TOTAL	567	124.740	R\$ 1.714.526,35

Fonte: Quadro, item 1.3, contrato 05/2023, constante no Processo SIPAC nº 23520.013874/2022-77

**Causa:** Não considerar dados históricos para garantir uma estimativa mais próxima da realidade.

**Consequência ou efeito:** A estimativa incorreta pode afetar negativamente o orçamento do contratado, resultando em problemas operacionais e impactando a eficiência operacional.

## **Tópico 2 – Análise da estrutura física envolvida.**

**Achado nº 2 – Adaptação inadequada da área de produção das refeições.**

**Critério ou situação esperada:** art. 9º do Decreto Municipal de Barreiras – BA, nº 250, de 03 de novembro de 2020: a licença para funcionamento do estabelecimento é representada pelo Alvará de Funcionamento Provisório ou pelo Alvará de Funcionamento, expedidos pela Secretaria Municipal da Fazenda.

**Condição ou Situação Encontrada:** durante a visita in loco realizada pela auditoria, com o apoio das fiscais técnicas do contrato, verificou-se que a empresa contratada não possui alvará de funcionamento. A casa alugada pela empresa, para funcionar como área de produção das refeições na prestação do serviço de alimentação coletiva, não foi adaptada adequadamente. A área de cocção não possui sistemas de ventilação e exaustão, tampouco sistema de supressão de incêndios. A ausência desses componentes torna o ambiente insalubre comprometendo a segurança e a saúde dos colaboradores. Para melhorar a ventilação e aliviar o calor extremo, considerando as características climáticas típicas da região, os colaboradores mantêm portas e janelas abertas, possibilitando a entrada de vetores e pragas urbanas, conforme foto abaixo:

*Figura 3 - Área de cocção (janela aberta)*



*Figura 4 - Porta de acesso a área externa (aberta)*

**Causa:** não atualização da documentação conforme as exigências legais.

**Consequência ou efeito:** sanções legais (multas); interrupção das atividades; riscos à saúde e a segurança dos colaboradores.

### Achado nº 3 – Condição térmica inadequada no interior do RUP.

**Critério ou situação esperada:** art. 5º da Portaria MS nº 3.523, de 28 de agosto de 1998: “Todos os sistemas de climatização devem estar em condições adequadas de limpeza, manutenção, operação e controle...”

**Condição ou Situação Encontrada:** Durante visita in loco pela auditoria, constatou-se que o sistema de ventilação é composto por três ventiladores, destes, o último está parado. A temperatura interna do RUP apresentava 32.8°C, aproximadamente, acima dos padrões recomendados para o conforto, segundo as boas práticas e diretrizes internacionais. A American Society of Heating, Refrigerating and Air Conditioning Engineers (ASHRAE), por exemplo, recomenda uma faixa de temperatura para ambientes como restaurantes, entre 20°C e 25,5°C. A sensação térmica elevada do RUP também foi relatada no feedback dos usuários durante as pesquisas de opiniões promovidas pela equipe de fiscalização: pesquisa de opinião nº 01/2023 realizada em junho com 164 respostas e a pesquisa nº 02/2023 realizada outubro com 208 respostas, que indicou um alto nível de insatisfação em relação à climatização das instalações (82,9%).



*Figura 5 - Sistema de Ventilação do RUP*



*Figura 6 - Ventilador do RUP sem funcionar*

**Causa:** Ausência de um plano de ação para ajustar a temperatura interna do RUP dentro das faixas recomendadas.

**Consequência ou efeito:** insatisfação dos consumidores.

#### **Achado nº 4 – Ausência do termo de vistoria do RUP.**

**Critério ou situação esperada:** conforme as boas práticas de gestão de contratos, espera-se a elaboração de um Termo de Vistoria formal, estabelecendo as condições do espaço fornecido pela universidade para a prestação de serviços de terceiros, neste caso, o serviço de fornecimento de refeições. Este documento visa garantir que as instalações serão entregues nas mesmas condições iniciais registradas.

**Condição ou Situação Encontrada:** durante a auditoria, foi constatada a ausência do Termo de Vistoria (anexo ao contrato) referente ao espaço fornecido pela universidade à contratada para o fornecimento das refeições.

**Causa:** inexistência de um protocolo claro para formalização do Termo de Vistoria.

**Consequência ou efeito:** receber o espaço com avarias estruturais após o término do contrato.

### **Tópico 3 – Análise dos Controles Internos da Contratada.**

#### **Achado nº 5 – Desconformidade da contratada com as Normas Sanitárias.**

**Critério ou situação esperada:** item 4.8.13 da Resolução ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004: o descongelamento das proteínas deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana, deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção. Espera-se também, conforme a referida resolução, que os equipamentos necessários à exposição dos alimentos preparados sob temperaturas controladas estejam em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.

**Condição ou Situação Encontrada:** durante a visita in loco à área de produção dos alimentos, constatou-se que o descongelamento de carnes e derivados ocorre de forma inadequada. Conforme as diretrizes de segurança alimentar, a proteína deve ser mantida a uma temperatura inferior a 5°C (41°F) para evitar o crescimento rápido de bactérias. Entretanto, a temperatura atual do processo de descongelamento estava em 15,8°C.

*Figura 7 - Descongelamento inadequado das proteínas*



Também foi observado ocorrências recorrentes de registros inadequados nas temperaturas do balcão frio de distribuição, o qual opera de maneira ineficiente, conforme notificações da fiscalização do contrato à contratada, especialmente nas ocorrências de números 14 e 17, em que a temperatura registrada extrapolou os 35 graus Celsius.

**Causa:** não adesão aos procedimentos estabelecidos nas normas sanitárias.

**Consequência ou efeito:** risco à segurança alimentar dos consumidores.

### **Achado nº 6 – Fragilidade na qualidade das refeições do RUP.**

**Critério ou situação esperada:** Resolução RDC nº 216/2004, que aborda diversos aspectos relacionados à manipulação, preparo, armazenamento e distribuição de alimentos, destacando a importância de garantir a qualidade e as características sensoriais dos alimentos oferecidos, contribuindo para a segurança alimentar dos consumidores.

**Condição ou Situação Encontrada:** presença de elementos indesejados nas refeições, constatados mediante fotos constantes nas notificações 08/2023, 05/2023. Insatisfação

dos estudantes corroborada por feedbacks negativos durante as pesquisas de opinião. Os relatos registrados nas duas pesquisas de opinião (já citadas neste relatório), abordam recorrentes problemas, tais como: “falta de variedade”, “baixa qualidade dos ingredientes”, “Comida pouco temperada”, “churrasco é muito ressecado”, “Carnes duras e impossíveis de mastigar”.

**Causa:** ausência de padrões claros e rigorosos para a seleção e preparo dos alimentos.

**Consequência ou efeito:** a má qualidade das refeições reflete diretamente na satisfação dos estudantes.

### **Achado nº 7 – Não utilização do Equipamento de Proteção Individual (EPI) durante a reposição dos alimentos.**

**Critério ou situação esperada:** espera-se que os trabalhadores envolvidos na reposição de alimentos utilizem Equipamentos de Proteção Individual (EPI) adequados, conforme preconiza as normas de segurança e saúde ocupacional, que tratam sobre o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) nas atividades laborais, mais especificamente a Norma Regulamentadora (NR) 6, item F.1 - letra d) luvas para proteção das mãos contra agentes térmicos.

**Condição ou Situação Encontrada:** Durante a auditoria, foi constatada a não utilização de Equipamento de Proteção Individual (EPI), luvas para proteção das mãos contra agentes térmicos, por parte do colaborador durante o processo de reposição de alimentos:

*Figura 8 - Ausência de EPI*





**Causa:** Os trabalhadores podem não ter recebido treinamento adequado sobre a importância do uso de EPIs frente os riscos associados à falta de proteção.

**Consequência ou efeito:** a não utilização de EPIs pode expor o trabalhador a riscos ocupacionais, como queimaduras.

#### **Tópico 4 – Análise da Fiscalização do contrato.**

##### **Achado nº 8 – Ausência de um instrumento de avaliação que defina um nível mínimo de qualidade para a prestação do serviço.**

**Critério ou Situação Esperada:** item 16.1 do Termo de Referência: A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo I – B. O instrumento serve para aferição da qualidade da prestação dos serviços e partir dessa avaliação poderão ser promovidos ajustes nos pagamentos com base nos indicadores estabelecidos sempre que a contratada não atingir os padrões definidos.

**Condição ou Situação Encontrada:** constatou-se nos processos de pagamento analisados, a ausência do IMR, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços.

**Causa:** falta de procedimentos padronizados; ausência de critérios claros de avaliação de desempenho.

**Consequência ou efeito:** impossibilidade do gestor do contrato glosar o pagamento se o contratado não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida.

##### **Achado nº 9 – Fragilidades nos procedimentos sancionais da fiscalização do contrato.**

**Critério ou situação esperada:** Esperava-se a aplicação do Item 15.11 do Termo de Referência: na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando este ultrapassar os níveis

mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à contratada.

**Condição ou Situação Encontrada:** abertura intempestiva do processo administrativo sancionador. Trata-se do processo SIPAC 23520.008522/2023-81, aberto em 04 de agosto de 2023, sendo a contratada notificada apenas em 28 de novembro de 2023. Ressalta-se que, apesar da abertura do processo, a contratada não recebeu qualquer sanção, incluindo advertência, mesmo diante de inúmeros registros de ocorrências. Essas ocorrências foram amplamente documentadas na Ouvidoria, no e-mail institucional (ru.sacres@ufob.edu.br), no caderno físico de registro disponibilizado nas dependências do RUP e no relatório avaliativo da comunidade acadêmica. Vinte dessas ocorrências foram objeto de notificação pela fiscalização do contrato, prevalecendo na maior parte delas recorrentes atrasos na reposição e falta de alimentos, conforme o quadro abaixo:

Mês	Número da notificação	Descrição
Abril	1	Falta de alimentos nos horários de pico (das 12h às 13h) tem sido constante
Maio	2	Almoço não foi suficiente para atender a demanda
	3	Atraso na reposição do prato principal
	4	Atraso na reposição do prato principal e bandeja com sujeira
Junho	5	Aranha na refeição
	6	Atraso na reposição do prato principal
Julho	7	Atraso na reposição do prato principal, tem sido recorrente
Agosto	8	Pedra na refeição
	9	Término de alguns componentes do prato sem reposição
Setembro	10	Atraso na reposição do prato principal
	11	Atraso no funcionamento do RUP
	12	Bandejas disponíveis na área de distribuição não foi suficiente, foram
	13	Irregularidades na área de produção
	14	Balcão frio de distribuição estava apresentando a temperatura de
	15	Inconformidades no cálculo da fatura de agosto
	16	Demora de reposição do Prato Principal
	17	Balcão frio de distribuição estava apresentando a temperatura de
	18	Irregularidades na área de produção
	19	Solicitação do encaminhamento do Alvará de Funcionamento.
	20	Solicitação da documentação dos colaboradores

Importante destacar também o grande número de reclamações relacionadas à filas excessivas e demoradas durante o acesso dos usuários ao RUP, o fato pode ser constatado nas duas pesquisas de opiniões (já citadas neste relatório) e também em registros na ouvidoria (NUP no 23546.035742/2023.99 e NUP no 23546.035623/2023-36). O acesso é realizado sob a responsabilidade da empresa contratada por meio de biometria, entretanto

as filas podem ocorrer devido a erros ou lacunas de cadastrato de estudantes, conforme podemos observar na imagem abaixo.



*Figura 9 - Entrada do RUP*

**Causa:** falhas durante o cadastro dos estudantes; problemas na comunicação interna entre fiscais do contrato, a Pró Reitoria de ações afirmativas e Assuntos Estudantis e o preposto da contratada.

**Consequência ou efeito:** insatisfação com a prestação do serviço pela comunidade acadêmica.

### **Achado nº 10 – Fragilidade na fiscalização das obrigações trabalhistas.**

**Critério ou situação esperada:** fiscalização adequada e regular das obrigações trabalhistas, nos moldes do ANEXO VIII-B da Instrução Normativa SEGES/MP nº. 05/2017, principalmente o item 2.1. Letra a: dever ser solicitado a contratada no primeiro mês da prestação dos serviços, para o devido acompanhamento, a relação dos empregados, carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) e exames médicos admissionais. Ressalta-se que a jurisprudência do Supremo Tribunal Federal firmou orientação no sentido de que o poder público não está isento de responsabilização em casos de inadimplência das obrigações trabalhistas por parte da contratada, mesmo que o regime seja de dedicação não exclusiva, ou seja, responde subsidiariamente caso fique comprovada sua omissão quanto ao dever de fiscalizar o cumprimento dessas obrigações, vide: julgamento da Ação Declaratória de Constitucionalidade (ADC) nº 16 e do Recurso Extraordinário (RE) nº

760.931. O Entendimento também consta na Súmula 331, V, do Tribunal Superior do Trabalho (TST).

**Condição ou Situação Encontrada:** A fiscalização do contrato não solicitou a documentação dos colaboradores da contratada no primeiro mês da prestação dos serviços, a solicitação foi realizada sete meses após o início da execução do contrato (mês de setembro de 2023, conforme notificação da fiscalização do contrato à contratada número 20) e com lacunas de documentos.

**Causa:** falta de treinamento dos agentes fiscalizadores.

**Consequência ou efeito:** impactos negativos envolvendo aspectos jurídicos, financeiros e sociais.

### **Achado nº 11 – Fragilidade na contagem das refeições dos estudantes bolsistas integrais.**

**Critério ou Situação Esperada:** aplicação, por analogia, do art.47, § 2º da Instrução Normativa nº 05/2017 - SLTI/MPOG: a conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da contratada que contenha a relação detalhada destes, de acordo com o estabelecido no contrato, informando as respectivas quantidades. Assim, espera-se que haja uma contagem efetiva das refeições pela fiscalização do contrato para garantir a precisão entre as refeições diárias servidas no RUP e a realidade.

**Condição ou Situação Encontrada:** durante a auditoria, observou-se que nos processos de pagamentos dos estudantes bolsistas integrais, não foi realizada uma contagem dos pratos consumidos em paralela a contagem da contratada para confirmar a precisão das refeições fornecidas, ou seja, a contratada realiza a contagem por meio de biometria, mas não há um procedimento de verificação independente feito pela fiscalização do contrato. Isso implica que, caso o relatório diário gerado pela empresa contratada contenha matrículas adicionais de usuários cadastrados no Programa Assistencial, que não se alimentaram no dia, não será possível detectar essa inconsistência.

**Causa:** falta de um procedimento efetivo de supervisão e verificação independente por parte da fiscalização do contrato

**Consequência ou efeito:** risco de inconsistências nos registros de refeições, comprometendo a precisão das medições apresentadas.

### **Achado nº 12 – Ausência de ata formal sinalizando a apresentação do Plano de Fiscalização do Contrato durante a reunião inicial com a contratada.**

**Critério ou Situação Esperada:** conforme estabelecido na Instrução Normativa nº 05/2017 - SLTI/MPOG, é esperado que, após a assinatura do contrato, uma reunião inicial seja realizada para apresentação do plano de fiscalização. Essa reunião deve conter informações detalhadas sobre as obrigações contratuais, os mecanismos de fiscalização, as estratégias para execução do objeto, entre outros aspectos relevantes.

**Condição ou Situação Encontrada:** durante a análise dos documentos, não foi encontrada a ata da reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização. Embora a reunião tenha ocorrido, a falta de documentação completa compromete a compreensão detalhada dos acordos firmados entre as partes envolvidas.

**Causa:** ausência de procedimentos claros sobre a elaboração das atas de reuniões.

**Consequência ou efeito:** comprometer a transparência e a eficácia da gestão do contrato.

### **Achado nº 13 – Ausência de diretrizes internas para a gestão e fiscalização do contrato.**

**Critério ou Situação Esperada:** conforme preconizam as boas práticas de gestão e fiscalização de contratos, e considerando modelos de Manuais de Gestão e Fiscalização de Contratos implementados em outras Instituições Federais de Ensino Superior, é necessário garantir uma fiscalização eficaz. Portanto, espera-se que a instituição possua um documento formal que estabeleça diretrizes claras e procedimentos detalhados para a correta administração e fiscalização dos contratos celebrados.

**Condição ou Situação Encontrada:** não foram identificados documentos formais que delineiem as responsabilidades, procedimentos e critérios a serem seguidos pelos gestores e fiscais para uma eficiente gestão e fiscalização dos contratos celebrados pela organização.

**Causa:** falha na elaboração de políticas internas; Histórico de práticas informais; Cultura organizacional.

**Consequência ou efeito:** a falta de orientações formais aumenta o risco de práticas inconsistentes na administração dos contratos.

#### **Achado nº 14 – Lista de cadastro dos estudantes Bolsistas Integrais desatualizada.**

**Critério ou Situação Esperada:** art. 47 da Instrução Normativa nº 05/2017 - SLTI/MPOG: “A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle...”

**Condição ou Situação Encontrada:** durante a auditoria, foi observado que a lista de cadastro dos estudantes bolsistas integrais, sob responsabilidade da fiscalização do contrato do RUP, encontra-se desatualizada: 45 estudantes da lista gerenciada pela fiscalização do contrato constam no SIPAC como “bolsa cancelada”; 58 estudantes ativos no SIPAC, que foram selecionados por meio do edital PROAE nº 04/2023 (disponível em <https://ufob.edu.br/a-ufob/editais/assistencia-estudantil/EditalProae04.2023aux.esubsidioalimentaoversoaprovalidaassinado.PDF>), não constam na lista da fiscalização do contrato. Além disso, 98 estudantes que constam na lista gerenciada pela fiscalização do contrato não estão na relação dos estudantes selecionados por meio dos editais PROAE nº 03/2023 e PROAE nº 04/2022 ( disponível em <https://ufob.edu.br/a-ufob/editais/assistencia-estudantil/concessao-de-novos-auxilios/2022/editais/edital-proae-n-04-2022-03-06-avaliao-socioeconomica-e-concesso-auxilio-estudantil-proc-23520-005140-2022-14.pdf> ). As matrículas dos estudantes supracitados estão detalhadas no anexo I deste relatório.

**Causa:** falta de procedimentos regulares de atualização e a ausência de uma comunicação eficiente entre os departamentos responsáveis.

**Consequência ou efeito:** erros administrativos, pagamentos indevidos, dificuldade na identificação de beneficiários reais.

## **5. RECOMENDAÇÕES**

**Achado nº 1 – Fragilidade na estimativa do quantitativo de refeições, durante a fase de planejamento da contratação.**

Recomendação 01 – Recomendamos a inclusão de memória de cálculo, nos futuros estudos técnicos preliminares para aquisição de serviços de refeição, contendo a estimativa de refeições detalhada em dados históricos, levando em consideração, sempre que possível, o calendário acadêmico atual, variações nos padrões de consumo ao longo do ano, quaisquer mudanças nas políticas de subsídio e o horário acadêmico dos estudantes.

**Achado nº 2 – Adaptação inadequada da área de produção das refeições.**

Recomendação 02 - Recomendamos que a próxima execução contratual, referente a serviços de fornecimento de refeições, ocorra somente após a apresentação do alvará de funcionamento.

**Achado nº 3 – Condição térmica inadequada no interior do RUP.**

Recomendação 03 - Recomendamos tomar medidas emergenciais que melhorem a ventilação interna no interior do RUP.

**Achado nº 4 – Ausência do termo de vistoria do RUP.**

Recomendação 04 - Recomendamos para os próximos contratos referentes a serviços de fornecimento de refeições, em que haja cessão de áreas interna da UFOB, a assinatura do Termo de Vistoria descrevendo claramente as condições do espaço fornecido.

**Achado nº 5 – Desconformidade da contratada com as Normas Sanitárias.**

Recomendação 05 – Recomendamos solicitar regularmente à empresa responsável pelo serviço de fornecimento de refeição o comprovante de manutenção dos equipamentos de descongelamento.

**Achado nº 6 – Fragilidade na qualidade das refeições do RUP.**

Recomendação 06 – Recomendamos aos gestores do RUP a criação de um documento que estabeleça padrões mais rigorosos de qualidade das refeições.

**Achado nº 7 – Não utilização do Equipamento de Proteção Individual (EPI) durante a reposição dos alimentos.**

Recomendação 07 – Notificar a contratada sobre a obrigatoriedade dos equipamentos de EPI.

**Achado nº 8 – Ausência de um instrumento de avaliação que defina um nível mínimo de qualidade para a prestação do serviço.**

Recomendação 08 – Recomendamos para os próximos contratos referentes a serviços de fornecimento de refeições a implementação de um instrumento para aferição da qualidade da prestação dos serviços de modo que seja possível promover ajustes nos pagamentos sempre que a contratada não atingir os padrões definidos.

**Achado nº 9 – Fragilidades nos procedimentos sancionais da fiscalização do contrato.**

Recomendação 09 - Recomendamos treinamentos para a equipe responsável pela gestão e fiscalização do contrato referente ao serviço de fornecimento de refeições.

**Achado nº 10 – Fragilidade na fiscalização das obrigações trabalhistas.**

Recomendação 10 - Recomendamos verificar o cumprimento das obrigações trabalhistas da empresa responsável pelo serviço de alimentação de forma regular.

**Achado nº 11 – Fragilidade na contagem das refeições dos estudantes bolsistas integrais.**

Recomendação 11 - Recomendamos que seja realizada pela gestão do contrato, no serviço de fornecimento de refeições, a contagem das refeições de forma independente.

**Achado nº 12 – Ausência de ata formal sinalizando a apresentação do Plano de Fiscalização do Contrato durante a reunião inicial com a contratada.**

Recomendação 12 - Recomendamos para os próximos contratos de serviços de fornecimento de refeições a apresentação do plano de fiscalização do contrato durante a reunião inicial, formalizada em ata.

**Achado nº 13 – Ausência de diretrizes internas para a gestão e fiscalização do contrato.**



Recomendação 13 - Recomendamos que a instituição elabore um documento formal de Gestão e Fiscalização de Contratos, que inclua diretrizes, responsabilidades e procedimentos dos gestores e fiscais.

**Achado nº 14 – Lista de cadastro dos estudantes Bolsistas Integrais desatualizada**

Recomendação 14 - Recomendamos a atualização da lista de estudantes bolsistas integrais beneficiários do RUP.

## 6. CONCLUSÃO

A presente auditoria realizada no Restaurante Universitário Provisório da Universidade Federal do Oeste da Bahia (UFOB) revelou achados que demandam atenção imediata e ações corretivas. A análise abrangeu aspectos cruciais, como a contratação da empresa fornecedora, gestão contratual, conformidade legal, condições sanitárias e impactos na comunidade acadêmica.

Conforme as constatações, podemos inferir que o Restaurante Universitário está operando de maneira deficiente, com algumas irregularidades se estendem desde o começo do contrato até hoje. É compreensível que empresas que atuam fornecendo refeições transportada possuam dificuldades inerentes à logística, porém pelo histórico dos problemas relatados, a empresa atual extrapolou o limite quanto às expectativas em termos toleráveis de qualidade e conformidade com normas sanitárias.

Diante dos achados, esperamos o atendimento das recomendações que visam não apenas corrigir os problemas identificados, mas também fortalecer a gestão e fiscalização do contrato, garantindo a conformidade com a legislação, a satisfação da comunidade acadêmica e o bem-estar dos colaboradores envolvidos no processo.

## 7. ANEXOS

### ANEXO I – Detalhamento das matrículas desatualizadas na lista da fiscalização do contrato.

Matrículas com bolsa cancelada que constam na lista da fiscalização.	Matrículas de bolsistas selecionados no edital PROAE 04/2023 que não estão na lista da fiscalização.	Matrículas que estão na lista da fiscalização, mas não estão nos editais PROAE 04/2022 e PROAE 03/2023 e 04/2023.
2022006363	2022007576	2022007932
2022006336	2017008830	2022007440
2022001278	2023006241	2022007899
2022002220	2020013449	2023003061
2020017635	2023006340	2022007754
2018003820	2020003738	2022007567
2018014458	2022006908	2020005536
2021005085	2023003660	2023002968
2020010170	2023006143	2021004293
2017005131	2019002765	2022007638
2020013547	2023003624	2022006882
2017003880	2020003907	2023006377
2021003358	2023005905	2021008990
2022004411	2020012639	2022004672
2016003571	2019005720	2022004841
2018017057	2020007764	2023001488
2017005249	2021009093	
2018018180	2023002752	
2018017306	2021009807	
2018012909	2022004752	
2017011890	2022000501	
2022004233	2021004640	
2022002883	2019014238	
2022001330	2023006976	
2022001349	2019008437	
2020014544	2021009191	

2019015277	2023000829
2018012060	2023003160
2019005838	2020016905
1519022679	2021013022
2019001543	2019013660
2022001358	2023003007
2018004587	2020017653
2021001961	2019005490
2019014306	2019008544
2022000806	2023004381
2022006523	2022004430
2019023273	2023005763
2018012972	2021009585
2019015499	2020013411
2022001779	2023006920
2022003423	2023004640
2022000181	2023006911
2018013343	2020010750
2018016247	2020002140
	2020014375
	2020014384
	2023005262
	2023003615
	2023005781
	2016001227
	2023100682
	2023000284
	2023004265
	2023002135
	2023006555
	2023006546
	2021008480

## **ANEXO II - Manifestação da unidade auditada e análise da auditoria**

**Achado nº 1 – Fragilidade na estimativa do quantitativo de refeições, durante a fase de planejamento da contratação.**

### **Manifestação da unidade auditada**

O Estudo Técnico Preliminar (ETP) que deu embasamento ao Processo Eletrônico para contratação da empresa para fornecimento de refeições foi concluído em julho/2022. O estudo foi realizado baseado em estimativa, uma vez que o calendário acadêmico foi publicizado no final de setembro/2022 (ATO DECISÓRIO CEAA/CONSUNI/UFOB Nº 102, DE 29 DE SETEMBRO DE 2022).

Quanto à quantidade de refeições contratadas, cabe registrar que as estimativas de custos não foram feitas com base no consumo anterior (antigo contrato). Naquela época, o consumo era maior do que o apresentado em 2023 devido à existência de subsídio já no ETP. Além disso, não se pagava por refeição consumida, mas já existia uma cota de refeições que seriam pagas pela Universidade, independente se elas fossem consumidas ou não.

Dentre os fatores que provavelmente provocaram a redução de comensais bolsistas integrais durante o ano de 2023, foi a incompatibilidade dos horários das aulas durante os dias letivos com o horário das refeições. Há registros de estudantes que tinham intervalos espaçados entre as aulas, ou tinham aulas nos primeiros horários da manhã.

Por essa razão, alguns dos discentes preferiam ir para suas residências almoçar, quer fosse para voltar mais tarde ou para já ficar em casa. Outro fator foram queixas de atendimento descritas no RELATÓRIO PESQUISA DE OPINIÃO Nº. 02/2023 RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO PROVISÓRIO, que possivelmente proporcionaram essa constatação de baixo índice de participação dos estudantes durante o primeiro período de contrato.

A Reitoria acata a recomendação da Auditoria Interna e encaminhará ao setor responsável a orientação para seja feita a inclusão de memória de cálculo detalhada, nos futuros estudos

preliminares para aquisição de serviços de refeição, contendo estimativa de refeições com base em dados históricos.

### **Análise da auditoria interna**

É compreensível, em relação ao calendário acadêmico, que o ETP tenha se baseado em estimativas devido à falta de dados concretos disponíveis no momento de sua conclusão em julho de 2022. No entanto, seria interessante mencionar se houve tentativas de obter dados preliminares ou estimativas baseadas em outros calendários acadêmicos anteriores. Possíveis alterações nos subsídios, na política interna dos programas de assistência estudantil ou nos horários das aulas dos estudantes podem ter um impacto significativo no padrão de consumo e, portanto, deveriam, sempre que possível, serem considerados na hora do cálculo, para garantir estimativas mais precisas.

É positivo que a Reitoria tenha acatado a recomendação da Auditoria Interna e esteja disposta a incluir uma memória de cálculo detalhada nos estudos preliminares futuros. Dessa forma, manteremos a recomendação para acompanhamento.

### **Achado nº 2 – Adaptação inadequada da área de produção das refeições.**

#### **Manifestação da unidade auditada**

A visita in loco realizada pela auditoria foi acompanhada pelas fiscais técnicas. Dessa forma, sugere-se a substituição do termo “fiscais administrativos” por “fiscais técnicas”.

Em relação à consequência e efeito apontados neste item, ressalta-se que a equipe de fiscalização solicitou, desde o início do contrato, que a Contratada apresentasse o alvará de funcionamento. As solicitações à empresa foram realizadas pela equipe de fiscalização por meio de reunião, e-mail, Relatório de Fiscalização e Notificação de Ocorrência. Além disso,

todas as solicitações encaminhadas foram apresentadas às instâncias superiores pelo Núcleo de Alimentação e Nutrição.

Malgrado o esforço da equipe de fiscalização em cobrar os alvarás de funcionamento, a empresa não atendia as solicitações dos fiscais. Isso resultou no início de um processo de sanção que pode resultar na interrupção das atividades.

### **Análise da auditoria interna**

Acatamos sugestão de substituição do termo "fiscais administrativos" por "fiscais técnicas", pois está apropriada.

Como também, reconhecemos as ações tomadas pela equipe de fiscalização, como reuniões, e-mails, relatórios e notificações de ocorrência, visando garantir a conformidade da empresa com as exigências legais. No entanto, seria importante que a gestão do contrato utilizasse, de forma tempestiva, ações proporcionais à gravidade da não conformidade e ao histórico de resposta da empresa contratada.

Dessa forma, caso ocorra prorrogação de contrato ou nova contratação de empresa para fornecimento de refeição produzida fora das dependências da UFOB, manteremos a recomendação para acompanhamento

### **Achado nº 3 – Condição térmica inadequada no interior do RUP.**

#### **Manifestação da unidade auditada**

O espaço do RUP foi projetado com a estrutura de climatização trazida no relatório. Ele foi projetado por profissionais da área e obedecendo os critérios de funcionamento provisório. A UFOB já comunicou à Secretaria de Vigilância Sanitária do município acerca da mudança

do Restaurante para o prédio novo em um prazo de 06 meses. Esse acordo foi feito durante a última fiscalização realizada pelos fiscais da Prefeitura.

Conforme estabelecido no termo de referência, as manutenções são de responsabilidade da empresa.

Com o funcionamento do Restaurante Universitário, a UFOB poderá ofertar melhores condições de instalações físicas. Todavia, até que seja possível a transferência das atividades, solicitaremos à PROPLAN que avalie a razoabilidade de implementar possíveis soluções para melhorar o conforto térmico dado o caráter provisório do equipamento.

### **Análise da auditoria interna**

Considerando a afirmação da auditada de que solicitará à PROPLAN (Pró-Reitoria de Planejamento e Desenvolvimento Físico) que avalie a razoabilidade de implementar possíveis soluções para melhorar o conforto térmico, até que seja possível a transferência das atividades para o restaurante definitivo, manteremos a recomendação.

### **Achado nº 4 – Ausência do termo de vistoria do RUP.**

#### **Manifestação da unidade auditada**

Conquanto não tenha sido formalizada a situação do imóvel quando da sua efetiva ocupação pela licitante, a estrutura do espaço onde funciona o RUP é básica. Além da estrutura em si (que abarca os climatizadores e lâmpadas), possui apenas os extintores, as mesas e as cadeiras de propriedade da UFOB.

A Reitoria acata a recomendação do Auditor de que os próximos contratos referentes a serviços de fornecimento de refeições, em que haja cessão de áreas interna da UFOB, a assinatura do Termo de Vistoria descrevendo claramente as condições do espaço fornecido.

### **Análise da auditoria interna**



É importante reconhecer que, embora a estrutura básica possa estar presente, ainda pode haver a necessidade de detalhar questões como o estado da pintura, revestimentos, pisos, climatizadores e lâmpadas. A ausência do Termo de Vistoria pode dificultar a documentação e a resolução de tais questões no futuro.

Manteremos a recomendação, considerando que a Reitoria está disposta nos próximos contratos referentes a serviços de fornecimento de refeições incluir a assinatura do Termo de Vistoria, descrevendo claramente as condições do espaço fornecido.

#### **Achado nº 5 – Desconformidade da contratada com as Normas Sanitárias.**

##### **Manifestação da unidade auditada**

A equipe de fiscalização vinha atuando de forma efetiva, registrando e notificando a empresa sobre as suas falhas tempestivamente. Isso pode ser observado pelas duas notificações emitidas pelos fiscais técnicos acerca da temperatura dos módulos de distribuição. Por essa razão, infere-se que o fato de os colaboradores da empresa terem descongelado as proteínas com temperatura acima da estabelecida pela Norma, foi um fato isolado que eventualmente escapou à percepção da equipe de fiscalização. Caso contrário, a concessionária teria sido devidamente notificada.

Consta no processo no qual tramita a aplicação de sanção à empresa registro de situação similar, a qual foi observada e registrada pela fiscalização em ata.

##### **Análise da auditoria interna**

O processo no qual tramita a aplicação de sanção à empresa pode evitar que problemas semelhantes ocorram no futuro. Seria interessante solicitar comprovantes de manutenção regular nos equipamentos de refrigeração e distribuição de alimentos para garantir seu

funcionamento adequado e evitar falhas que possam comprometer a segurança dos alimentos. Dessa forma, formulamos a seguinte recomendação:

Recomendação 05 - Solicitar à contratada comprovante de manutenção regular nos equipamentos de refrigeração e distribuição de alimentos para garantir seu funcionamento adequado e evitar falhas que possam comprometer a segurança dos alimentos.

#### **Achado nº 6 – Baixa qualidade das refeições do RUP.**

##### **Manifestação da unidade auditada**

A qualidade das refeições é de conhecimento da equipe. A empresa já foi alertada a esse respeito, apresentando as pesquisas de satisfação dos clientes. O setor já avalia a necessidade de criação de documento que estabeleça padrões mais rigorosos de qualidade das refeições, além de clareza nas suas determinações.

##### **Análise da auditoria interna**

Considerando que o setor responsável está avaliando a necessidade de criar um documento que estabeleça padrões mais rigorosos de qualidade das refeições, objetivando medidas concretas para melhorar a qualidade das refeições e que estão cientes da importância de ter padrões claros e rigorosos, formulamos a seguinte recomendação.

Recomendação 06 – Recomendamos aos gestores do RUP a criação de um documento que estabeleça padrões mais rigorosos de qualidade das refeições.

#### **Achado nº 7 – Não utilização do Equipamento de Proteção Individual (EPI) durante a reposição dos alimentos.**

### **Manifestação da unidade auditada**

Conforme dito anteriormente, a equipe de fiscalização vem atuando de forma efetiva, registrando e notificando a empresa sobre as suas falhas.

A fiscalização do contrato será orientada a reforçar a atenção quanto este item e a notificar a empresa quanto ao fato constatado nessa auditoria.

### **Análise da auditoria interna**

Considerando que a fiscalização do contrato está disposta a reforçar a atenção quanto a utilização do Equipamento de Proteção Individual (EPI) durante a reposição dos alimentos, notificando a empresa quanto ao fato for constatado, manteremos a recomendação para acompanhamento, para caso de renovação ou inovação de contrato.

**Achado nº 8 – Ausência de um instrumento de avaliação que defina um nível mínimo de qualidade para a prestação do serviço.**

### **Manifestação da unidade auditada**

A equipe não utilizou o Instrumento de Medição de Resultado (IMR). Todavia, os fiscais estavam presentes diariamente no RUP e acompanhavam de forma conscienciosa a distribuição dos alimentos. Além disso, interage continuamente em busca de informações que melhor lhe permitam identificar as falhas no processo. Contudo, a equipe acolhe a recomendação em utilizar o IMR.

### **Análise da auditoria interna**

Considerando que a auditada concorda em utilizar o IMR, reconhecendo a importância de uma estrutura padronizada para avaliar a qualidade da prestação de serviços, manteremos a recomendação.

## **Achado nº 9 – Fragilidades nos procedimentos sancionais da fiscalização do contrato.**

### **Manifestação da unidade auditada**

A abertura do processo de sanção foi apontada pela equipe de fiscalização após o primeiro trimestre de execução contratual, assim que os fiscais detectaram que a Contratada apresentava falhas que se repetiam, as quais comprometiam a qualidade necessária para a prestação dos serviços de fornecimento de refeições. Todas as inconformidades evidenciadas foram oficializadas à empresa por meio de Notificação de Ocorrência.

Sugere-se corrigir no item “causa” deste tópico, o nome da Pró-Reitoria citada no texto, substituindo-o por “Pró-Reitoria de Ações Afirmativas e Assuntos Estudantis”.

Considerando que os instrumentos de apuração e sanção são objetos de frequente aprimoramento, o achado será considerado.

### **Análise da auditoria interna**

A sugestão de correção no nome da Pró-Reitoria é pertinente para garantir a precisão do registro. Embora a equipe de fiscalização tenha detectado as falhas repetidas desde o primeiro trimestre de execução contratual, o processo de sanção só foi aberto em agosto. Nesse caso, houve um período de tempo considerável entre a identificação das falhas e a tomada de medidas corretivas formais.

Assim, considerando que auditada concorda que os instrumentos de apuração e sanção são objetos de frequente aprimoramento, manteremos a recomendação.

## **Achado nº 10 – Fragilidade na fiscalização das obrigações trabalhistas.**

### **Manifestação da unidade auditada**

A equipe de Fiscalização do Restaurante Universitário Provisório (RUP) encontrou dificuldade em algumas situações devido à falta de capacitação técnica para atuação em assuntos específicos sinalizados nos achados 9 e 10. Tal observação foi apontada pelo próprio Relatório Preliminar de Auditoria nº 04/2023.

A Reitoria acata a recomendação do Auditor e diligenciará junto às Pró-Reitorias de Gestão de Pessoas e Pró-Reitoria de Administração para que seja estabelecido fluxo para capacitação e atualização dos servidores que atuam como gestores e fiscais de contratos por meio das Escolas de Governo, ou outras opções em caso de indisponibilidade.

### **Análise da auditoria interna**

Considerando que a Reitoria acata a recomendação e se compromete a diligenciar junto às Pró-Reitorias de Gestão de Pessoas e Pró-Reitoria de Administração para estabelecer um fluxo de capacitação e atualização dos servidores que atuam como gestores e fiscais de contratos, manteremos a recomendação.

### **Achado nº 11 – Fragilidade na contagem das refeições dos estudantes bolsistas integrais.**

#### **Manifestação da unidade auditada**

No presente contrato, o sistema de controle de acesso e contagem da utilização do serviço proposto, segundo o PREGÃO ELETRÔNICO Nº 11/2022 (Processo Administrativo n.º 23520.006003/2022-05), ficou a cargo da empresa contratada:

10.1.2. Controle de Acesso e seu Sistema Eletrônico:

10.1.2.1 A CONTRATADA deverá disponibilizar funcionário para controlar o acesso ao RUP, assim como fornecer e manter um Sistema Eletrônico de Controle de Acesso que, preferencialmente, funcione via Web e identifique os discentes assistidos pelo Programa de Apoio ao Estudante (PAFE) via biometria, sendo adequado, confiável e auditável, e permita a consulta a seus históricos de utilização do RUP.

10.1.2.7 A CONTRATADA será responsável pelo fornecimento, monitoramento, manutenção e disponibilidade de todos os recursos necessários, sejam materiais ou pessoais, para o funcionamento do Sistema Eletrônico de Controle de Acesso.

10.1.2.8 Fica a critério da CONTRATADA a forma de controle de acesso dos demais comensais do RUP, podendo ser, inclusive, pelo Sistema Eletrônico de Controle de Acesso, desde que resguardada as condições anteriormente exigidas.

Entretanto, apesar da previsão editalícia, tal mecanismo tem se demonstrado frágil, sobretudo, em razão das ocorrências de problemas de rede, o que tem apontado à gestão a necessidade de aprimoramento do sistema de acompanhamento.

### **Análise da auditoria interna**

Mesmo com a responsabilidade atribuída à contratada para o controle de entrada e contagem de refeições, a ausência de uma verificação independente por parte da fiscalização ocasiona o risco de que registros imprecisos ou fraudulentos passem despercebidos. Portanto, é importante que a fiscalização implemente procedimentos para verificar a precisão dos registros de refeições, como realização de auditorias periódicas, contagens aleatórias de refeições em paralelo ao controle da contratada e a implementação de medidas de segurança adequadas no sistema de controle de acesso.

Considerando que a gestão concorda com a necessidade de aprimoramento desse acompanhamento, manteremos a recomendação.

**Achado nº 12 – Ausência da ata da reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização do contrato.**

### **Manifestação da unidade auditada**

A reunião iniciação foi realizada e os entendimentos registrados em e-mail encaminhado aos envolvidos conforme anexo.

## **Análise da auditoria interna**

Embora os itens discutidos na reunião sejam relevantes para entender o funcionamento e os preparativos para a prestação dos serviços, a ausência de uma ata formal abordando todos os pontos exigidos na Instrução Normativa nº 05/2017 - SLTI/MPOG, principalmente a apresentação do plano de fiscalização e do método das sanções aplicáveis, pode ser considerada uma fragilidade no processo de fiscalização.

Dessa forma, considerando que existiu a reunião inicial, contudo esta necessita ser mais completa consoante a Instrução Normativa nº 05/2017 - SLTI/MPOG, ajustaremos o achado para a seguinte forma:

Achado nº 12 – Ausência de ata formal sinalizando a apresentação do Plano de Fiscalização do Contrato durante a reunião inicial com a contratada.

Critério ou Situação Esperada: Conforme estabelecido na Instrução Normativa nº 05/2017 - SLTI/MPOG, é esperado que, após a assinatura do contrato, uma reunião inicial seja realizada para apresentação do plano de fiscalização. Essa reunião deve conter informações detalhadas sobre as obrigações contratuais, os mecanismos de fiscalização, as estratégias para execução do objeto, entre outros aspectos relevantes.

Condição ou Situação Encontrada: Durante a análise dos documentos, não foi encontrada a ata da reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização. Embora a reunião tenha ocorrido, a falta de documentação completa compromete a compreensão detalhada dos acordos firmados entre as partes envolvidas.

Causa: Ausência de procedimentos claros sobre a elaboração das atas de reuniões.

Consequência ou Efeito: Comprometer a transparência e a eficácia da gestão do contrato.

**Achado nº 13 – Ausência de diretrizes internas para a gestão e fiscalização do contrato.**

**Manifestação da unidade auditada**

**Manifestação da unidade auditada**

Espera-se que com a providência citada na manifestação ao achado nº 10 que essa situação seja sanada com a capacitação dos servidores que atuam na gestão/fiscalização de contratos.

**Análise da auditoria interna**

Embora a capacitação dos servidores seja uma medida importante, ela não substitui a necessidade de diretrizes internas formalizadas por meio de documentos específicos, como manuais de gestão e fiscalização de contratos. Esses documentos estabelecem procedimentos detalhados e responsabilidades claras para os gestores e fiscais de contratos. Dessa forma, manteremos a recomendação.

**Achado nº 14 – Lista de cadastro dos estudantes Bolsistas Integrais desatualizada.**

**Manifestação da unidade auditada**

A relação de estudantes que constam nos editais PROAE 04/2022 e PROAE 03/2023 são constantemente atualizadas. Sempre que um discente se forma, ou evade da Universidade, entre outros critérios de exclusão, o setor de apoio aos estudantes retira os nomes desses egressos ou desistentes da relação de beneficiados. Por essa razão, há diferença entre a quantidade de estudantes que estão habilitados, ou seja, com status ativo no sistema e a relação de nomes publicada nos editais.



Registramos as seguintes observações sobre o ANEXO I – Detalhamento das matrículas desatualizadas na lista da fiscalização do contrato:

- Coluna 1 - Matrículas com bolsa cancelada que constam na lista da fiscalização:

- Constam 16 matrículas canceladas, porém, os estudantes continuam ativo no recebimento do auxílio em nova matrícula, por terem mudado de curso via Edital de Vagas Residuais ou migração do BI, são elas: 2022006363, 2022006336, 2022001278, 2022002220, 2021005085, 2021003358, 2022004411, 2022002883, 2022001330, 2022001349, 2019005838, 2022001358, 2022000806, 2022006523, 2022001779 e 2022003423;

- A matrícula 1519022679 não existe no SIGAA. Existe a matrícula semelhante, 2019022679, de uma estudante ativa no recebimento do auxílio através do Edital PROAE/UFOB nº 04/2022; - A matrícula 2019015277 não existe no SIGAA. Existe a matrícula semelhante, 2018015277, de uma estudante ativa no recebimento do auxílio através do Edital PROAE/UFOB nº 04/2022;- A matrícula 2019014306 não existe no SIGAA; - A matrícula 2019015499 não existe no SIGAA; - O Serviço Social do Campus Reitor Edgard Santos faz a conferência dos estudantes ativos no SIGAA e repassa para a CAEST a relação de auxiliados ativos e os que devem ser retirados do pagamento por estarem com matrícula cancelada, trancada, concluída e/ou formada, além de outros motivos para cancelamento do auxílio. Além deste controle, foi passado para o setor de Nutrição a forma de conferência do status de matrícula no SIGAA, dos estudantes auxiliados, permitindo o acompanhamento da mudança da situação de matrícula.

- Coluna 2 - Matrículas de bolsistas selecionados no edital PROAE 03/3023 que não estão na lista da fiscalização: - Erro de digitação no ano do edital 03/3023, o correto é 2023;

- Constam 30 matrículas de estudantes que foram indeferidos no Edital 03/2023: 2023006241, 2020013449, 2023006340, 2022006908, 2023003660, 2023006143, 2019002765, 2023003624, 2019005720, 2020007764, 2023002752, 2021009807, 2022004752, 2022000501, 2023006976, 2019008437, 2023000829, 2019005490,

2022004430, 2023005763, 2020013411, 2023006920, 2023004640, 2023006911, 2020002140, 2023003615, 2016001227, 2023000284, 2023002135 e 2023006546; - Somente 1 das matrículas constantes é de estudante deferida no Resultado Final do Edital PROAE/UFOB nº 03/2023, a matrícula de número 2023004381.

- Coluna 3 - Matrículas que estão na lista da fiscalização, mas não estão nos editais PROAE 03/2023 e PROAE 04/2022: - Erro de digitação no ano do edital 03/2023, o correto é 2023; - Todas as matrículas da relação estão dentre os deferidos nos Editais PROAE/UFOB nº 04/2022 e 03/2023; - Constam 5 matrículas repetidas, sendo elas: 2017008661, 2021011331, 2022007665, 2021008990 e 2021001602; - Constam 9 matrículas que não estão no resultado dos editais em questão, devido a mudança de curso, seja via Edital de Vagas Residuais ou migração do BI, são elas: 2023000195, 2023000201, 2023000210, 2023000220, 2023000239, 2023000079, 2023000257, 2023000266 e 2023000275.

### **Análise da auditoria interna**

Retificaremos o erro de digitação 3023 para 2023, como também as matrículas repetidas serão retiradas.

Contudo, embora a explicação fornecida ajude a entender melhor as razões por trás das inconsistências, ela não resolve completamente a questão da desatualização da lista, tendo em vista que: **em relação à primeira coluna** (matrículas com bolsa cancelada que constam na lista da fiscalização); as 16 matrículas novas apontadas pela auditada já poderiam constar na lista da fiscalização no momento da auditoria e as matrículas 1519022679, 2019015277, 2019014306 e 2019015499 não deveriam aparecer na lista da fiscalização, pois nem sequer existem no SIGAA; além disso, restaram 25 matrículas sem justificativa; **em relação à segunda coluna** (matrículas de bolsistas selecionados no edital PROAE 03/2023 que não estão na lista da fiscalização), o que ocorreu foi um erro de digitação, o correto seria a auditoria fazer referência ao edital 04/2023 e não 03/2023. **em relação à terceira coluna**

(matrículas que estão na lista da fiscalização, mas não estão nos editais PROAE 03/2023 e PROAE 04/2022), ocorreu um erro por parte da auditoria na hora de cruzar os dados na planilha Excel, as matrículas serão excluídas do achado. Contudo, ainda existem matrículas sem explicação: 2022007932; 2022007440; 2022007899; 2023003061; 2022007754; 2022007567; 2020005536; 2023002968; 2021004293; 2022007638; 2022006882; 2023006377; 2021008990; 2022004672; 2022004841 e 2023001488.

Dessa forma, manteremos a recomendação para acompanhamento.

### **ANEXO III - ITEM 9.2.5 DO ACÓRDÃO Nº 484/2021 – TCU-PLENÁRIO**

O Tribunal de Contas da União, por meio do Acórdão 484/2021 – TCU/Plenário - item 9.2, recomenda às Instituições Federais de Ensino vinculadas ao Ministério da Educação que:

9.1.1. implementem meio eletrônico para a realização de processo administrativo, de modo que os novos autos sejam autuados em formato digital, nos termos do Decreto 8.539/2015 e da Portaria-MEC 1.042/2015;

9.1.2. independentemente da plataforma utilizada, adotem as providências para que seja possível a consulta pública do inteiro teor dos documentos e processos eletrônicos administrativos, mediante versão ou módulo que no Sistema Eletrônico de Informações (SEI) corresponde à Pesquisa Pública (transparência ativa do "módulo CADE"), independentemente de cadastro, autorização ou utilização de login e senha pelo usuário, observada a classificação de informações sob restrição de acesso nos termos da Lei 12.527/2011 e do Decreto 7.724/2012;

9.2.5. No âmbito do fluxo de trabalho de suas instâncias internas de controle e governança, como Procuradorias Federais, Unidades de Auditoria Interna, Conselhos Superiores, Comitês de Integridade e Gestão de Riscos e outros, verifiquem e consignem nos autos acerca da utilização de processos em meio eletrônico e de módulo de Pesquisa Pública, de modo a constantemente induzir a utilização dessas ferramentas para a boa gestão pública;

Dessa forma, consoante o item 9.2.5 do Acórdão 484/2021-TCU-Plenário:

a) Consigna-se que os processos analisados estão em formato eletrônico. A consulta pública, observada a classificação de informações sob restrição de acesso, ocorre por meio da ferramenta: <https://sig.ufob.edu.br/public/jsp/portal.jsf>. Os números dos processos para conferência são: 23520.013874/2022-77 e 23520.008522/2023-81. Atendendo, portanto, aos itens 9.1.1 e 9.1.2 do referido Acórdão da Corte de Contas.