



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO

Auditoria Interna

Unidade Auditada: Pró-Reitoria de Administração – PROAD

Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis - PRAE

Exercício: 2023

Processo: 23102.001408/2023-51

Município: Rio de Janeiro

Relatório: 02/2023

RELATÓRIO DE AUDITORIA INTERNA

Sr. Chefe da Auditoria Interna,

Em atendimento à determinação contida no Plano Anual de Auditoria Interna– PAINT para o exercício de 2023, ação 4.3 – “Avaliação da Gestão do Contrato de Prestação de Serviço e Alimentação e Restaurante Escola”– e Ordem de Serviço nº 04/2023/AUDIN, apresentamos os resultados dos exames realizados sobre o processo de Contrato de Prestação de Serviço e alimentação e Restaurante Escola.

1 - ESCOPO

Este trabalho tem por objetivo avaliar a Gestão do Contrato de Prestação de Serviço e Alimentação e Restaurante Escola e conhecer os controles internos adotados pelos setores responsáveis pelos procedimentos de acordo com a legislação.

O objeto da contratação teve por base o Edital Pregão nº 017/2017 e Termo de Contrato nº 05/2017, dos quais restou vencedora da licitação a empresa PUPO Restaurante e Cozinha Industrial Ltda. Me.

Analizamos parte do processo 23102.001203/2017-27 no período compreendido entre o ano de 2017 e 2019.

Após visita *in loco* realizada no dia 01/11/2023 nas dependências do Restaurante Escola recebemos alguns documentos avulsos dos anos de 2022 e 2023 para análise.

Os trabalhos foram realizados no período compreendido entre 03/04/2023 e 08/12/2023, devido à todas as restrições ocorridas nos trabalhos, em estrita observância às normas aplicáveis ao serviço público federal, objetivando verificar se o processo está ocorrendo conforme os princípios da administração pública.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO

Auditoria Interna

A base legal para avaliação da Gestão do Contrato de Prestação de Serviço e Alimentação e Restaurante Escola está regulamentada pelos seguintes instrumentos legais:

- Constituição da República Federativa do Brasil de 1988;
- Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 - Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências;
- Instrução Normativa Nº 5, de 26 de maio de 2017 - Dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional;
- Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002. Decreto nº 5.450, DE 31 DE MAIO DE 2005 - Institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências;
- Lei 4320 de 17 de março de 1964 - Estatui Normas Gerais de Direito Financeiro para elaboração e controle dos orçamentos e balanços da União, dos Estados, dos Municípios e do Distrito Federal;
- Decreto Nº 7.234/2010 (PNAES) - Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES;
- Ordem de Serviço PRAE nº 01, de 23 de fevereiro de 2017 - Dispõe sobre a utilização e funcionamento do Restaurante Escola da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO) e dá outras providências.
- RDC Nº 216/2004 ANVISA.

2 – OBJETIVO E EXTENSÃO DOS TRABALHOS

Avaliar a conformidade dos procedimentos adotados na Avaliação da Gestão do Contrato de Prestação de Serviço e Alimentação e Restaurante Escola, referente ao processo nº 23102.001203/2017-27apontado no escopo.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO

Auditoria Interna

3 – METODOLOGIA ADOTADA

Os procedimentos de Auditoria adotados foram testes substantivos.

- Análise Documental, por meio de exames de processos, atos formalizados e documentos avulsos;
- Conferência de Cálculo: resulta da revisão das memórias de cálculos ou da confirmação de valores por meio do cotejamento de dados quantitativos;
- Entrevista.

4 - RESULTADO DOS EXAMES

4.1 CONTROLES NO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO E ALIMENTAÇÃO E RESTAURANTE ESCOLA.

4.1.1 AVALIAÇÃO DA GESTÃO DO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO E ALIMENTAÇÃO E RESTAURANTE ESCOLA.

Emitimos as Solicitações de Auditoria nº04/2023, nº15/2023 e nº16/2023 e não obtivemos resposta, a não ser parte do processo digitalizado.

Após visita *in loco* em 01/11/2023 no restaurante escola, recebemos alguns documentos avulsos do ano de 2022 e 2023 para análise.

Os serviços prestados pela empresa PUPO Restaurante e Cozinha Industrial Ltda Me, cujo contrato iniciou em outubro de 2017, perduram até os dias atuais.

Consoante as informações descritas, informamos que **houve restrição aos trabalhos de auditoria**, não sendo possível analisar todo o processo, nem o processo de cessão do espaço físico oneroso, para funcionamento do Restaurante Escola. Parte do processo que nos foi enviado trata até os anos de 2019/20 e, posteriormente, após *visita in loco* em 01/11/2023, recebemos alguns documentos avulsos dos anos de 2022 e 2023.

CONSTATAÇÃO 01

Ausência de designação do gestor do contrato nº05/2017, portaria de designação e suas atribuições.

Risco: falhas na gestão do contrato.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO

Auditoria Interna

RECOMENDAÇÃO 01

Informar quem está atuando ou atuou como gestor do contrato nº 05/2017 e apresentar a portaria de designação, desde o início até o dia atual.

Manifestação da unidade examinada:

Através de e-mail, de 06/02/2024, o gestor do contrato informou o seguinte:

“O ato de nomeação do atual Gestor atual do contrato 05/2017 está contido na Portaria 635 de 23/09/2020 exarada pelo Magnífico Reitor na mesma data. Ressalte-se que o período compreendido entre a assinatura do presente contrato até a data citada está disponível no processo no. 23102.001203/2017-27 ou ainda sendo possível obtê-la de forma mais célere junto ao Gabinete do Reitor. ”

Análise da Auditoria Interna:

O gestor do contrato informou que foi designado pela Portaria nº 635, de 23/09/2020, a qual foi verificada no Boletim Interno nº 18, de 30/09/2020.

Assim sendo, consideramos a recomendação atendida.

CONSTATAÇÃO 02

Ausência de rotina de higienização conforme itens 10.3.2 e 10.4 do edital 017/2017 e RDC Nº 216/2004 ANVISA.

Descrição Sumária:

Na avaliação mensal dos serviços do restaurante pelos fiscais do contrato foram constatados com frequência higienização inadequada no preparo e pré-preparo dos alimentos e equipamentos utilizados, pratos sujos, inadequação no armazenamento das matérias-primas, luvas sujas, aventais sujos pendurados no mesmo cabide e fora dos armários, balcões e instalações sujos. Soma-se a isso a ausência de itens de higiene nos banheiros.

Risco: Contaminação dos alimentos e prejuízo à saúde dos alunos e demais consumidores.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO

Auditoria Interna

RECOMENDAÇÃO 02

Implementar meios de controle para corrigir as falhas de higienização e cumprir as regras do edital e contrato, conforme apontamentos não cumpridos nos relatórios mensais da fiscalização, especificados no item 10.3.2 e 10.4 do edital 017/2017 e RDC N° 216/2004 ANVISA: manter higienizadas as instalações do restaurante, uniformes utilizados e armazenados em locais apropriados, adequado preparo e pré-preparo dos alimentos, equipamentos e utensílios utilizados nas refeições limpos e sem resíduos de alimentos, registrando por meio adequado, de forma que possa cobrar da concessionária o cumprimento de suas obrigações contratuais de forma mais efetiva.

Manifestação da unidade examinada:

Por meio do Ofício N° 02/2024/PRAE/UNIRIO, a unidade responsável pela fiscalização técnica alegou o seguinte:

“A execução da higienização da unidade com o dimensionamento de funcionários atual da empresa para esta função, tem se mostrado um desafio especialmente em dias de muito movimento, cardápio elaborado (de execução mais complexa) ou absenteísmo. Dispomos, a buscar soluções junto à empresa em conjunto com os outros atores envolvidos, de forma a viabilizar uma rotina de higienização da unidade com periodicidade mais adequada, aumento do número de funcionários destinados para esta função (se for possível tal exigência por parte da Universidade), bem como solução proposta pela empresa para ausências e/ou licenças. Adicionalmente, o treinamento dos funcionários, que deve ser feito de forma periódica pela empresa, poderá abordar esta temática e contribuir para melhor cumprimento destas tarefas.”

Por meio do Ofício SETAN n° 02/2024, recebemos as seguintes considerações:

“Após as considerações feitas na reunião de 26/01/24, para busca de soluções junto às unidades auditadas referente ao relatório preliminar da auditoria que está sendo realizada no processo do Restaurante Escola, a fiscalização técnica informa as ações específicas que tomará. São elas: envio de ofício e realização de reunião com a empresa”



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO

Auditoria Interna

solicitando maior rigor no atendimento às questões contratuais relacionadas com higienização, política de compras e dimensionamento de funcionários, visando pleno atendimento das constatações 02, 04 e 05 do relatório preliminar recebido. ”

Análise da Auditoria Interna:

De acordo com as informações recebidas, os gestores se comprometeram com a adoção de medidas para resolução dos problemas apontados pela Auditoria.

A recomendação será mantida para acompanhamento da implementação das medidas e verificação da resolução dos problemas apontados.

CONSTATAÇÃO 03

Fragilidade no controle relacionado ao fornecimento das refeições, possibilitando a inclusão de dados errados no sistema de registro, ausência de inclusão de dados e falhas no sistema.

Descrição sumária:

Em visita *in loco*, observamos o caixa da empresa anotando em papel as matrículas dos alunos que chegavam para comprar a refeição para depois lançar no sistema. Não foram verificados meios de controle para redução dessas falhas.

Risco: Falhas no sistema de controle de refeições e erros e quanto à contabilização das refeições fornecidas.

RECOMENDAÇÃO 03

Estabelecer medidas de controle para o registro do fornecimento das refeições que incluam soluções para as situações de falhas no sistema e quedas de energia.

Manifestação da unidade examinada:

Por meio do **Ofício SETAN nº 01/2024**, a unidade responsável pela fiscalização técnica alegou o seguinte:



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO

Auditoria Interna

“Apesar de não ser escopo de nossa atuação profissional, informamos que fizemos sugestões à DTIC para a melhorar a operacionalização do novo sistema de controle de refeições que está em fase de finalização, conforme nossa observação ao longo das fiscalizações, bem como queixas dos funcionários da empresa que acabam sendo direcionadas a nós. Solicitamos a alternativa de lançamento off-line das matrículas para evitar que sejam anotadas em papel; esta possibilidade está sob análise e estudo pela DTIC e poderá ser viabilizada em nova versão do novo sistema futuramente. Adicionalmente, informamos que no novo sistema, os funcionários da empresa terceirizada responsáveis pelo lançamento das matrículas, deverão acessar o sistema somente através de login com dados pessoais (CPF e senha previamente cadastrados), assim como os servidores da PRAE que estão ligados ao serviço do Restaurante Escola (RE) e/ou outros servidores da UNIRIO conforme entendimento da PRAE.

De forma a contribuir para resolução deste apontamento, informamos que o registro das matrículas em papel, ocorre somente quando há problemas no fornecimento de energia elétrica e/ou instabilidade na conexão com internet, inviabilizando o lançamento das matrículas no sistema de controle de refeições do RE. Ressaltamos que o fornecimento de energia elétrica e de internet são de responsabilidade da Unirio. Também pode ocorrer por problemas com os computadores, que estão sob a responsabilidade da empresa concessionária. ”

Análise da Auditoria Interna:

O Gestor informou que fizeram sugestões à DTIC para a melhorar a operacionalização do novo sistema de controle de refeições que está em fase de finalização, conforme observação ao longo das fiscalizações. E que no novo sistema, os funcionários da empresa terceirizada responsáveis pelo lançamento das matrículas, deverão acessar o sistema somente através de *login* com dados pessoais (CPF e senha previamente cadastrados), assim como os servidores da PRAE que estão ligados ao serviço do Restaurante Escola (RE) e/ou outros servidores da UNIRIO conforme entendimento da PRAE.

A recomendação será mantida para acompanhamento da implementação das medidas e verificação da resolução dos problemas apontados.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO

Auditoria Interna

CONSTATAÇÃO 04

Segundo ata de reunião de 02 de abril de 2019 dos fiscais da concedente, houve atraso na entrega de alimentos pelo fornecedor, ocasionando atraso no preparo e alterações no cardápio. Em outros momentos, há registros de que itens das refeições acabaram e não foram repostos.

Segundo questionário aplicado verbalmente à fiscalização da UNIRIO em 01/11/2023, ocasionalmente o fornecedor entrega matéria-prima como atraso e ocorre a necessidade de modificação no cardápio. No entanto, nos relatórios dos fiscais aplicados à empresa em 2022 e 2023 essas falhas demonstram ser recorrentes.

Risco: Inadequação nutricional; insatisfação da comunidade atendida; atraso ou modificação no cardápio prejudicado pelo atraso na entrega de mercadorias pelo fornecedor.

RECOMENDAÇÃO 04

A gestão do contrato busque o estabelecimento de medidas para redução dos problemas relacionados ao atraso na entrega dos alimentos junto à concessionária.

Manifestação da unidade examinada:

Por meio do **Ofício SETAN nº 02/2024**, a unidade responsável pela fiscalização técnica alegou o seguinte:

*“Após as considerações feitas na reunião de 26/01/24, para busca de soluções junto às unidades auditadas referente ao relatório preliminar da auditoria que está sendo realizada no processo do Restaurante Escola, a fiscalização técnica informa as ações específicas que tomará. São elas: envio de ofício e realização de reunião com a empresa solicitando maior rigor no atendimento às questões contratuais relacionadas com higienização, **política de compras** e dimensionamento de funcionários, visando pleno atendimento das constatações 02, 04 e 05 do relatório preliminar recebido. ”*

Por meio do **Ofício nº 02/2024/PRAE/UNIRIO**, recebemos a seguinte manifestação:



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO

Auditoria Interna

“De fato, a política de compras da empresa pode ser aprimorada e os gêneros devem ser adquiridos com antecedência e em quantidades adequadas para que o fluxo da produção de refeições não seja prejudicado, considerando também a adequação quanto aos critérios higiênico-sanitários estabelecidos em legislação vigente. Esclarecemos ainda que, caso a empresa tenha algum imprevisto com a entrega dos gêneros, e nos dê ciência com a devida antecedência, não colocamos objeções a alterações no cardápio para melhorar o andamento dos serviços e conseqüentemente, o atendimento da comunidade acadêmica.”

Através de e-mail, no dia 06/02/2024, gestor do contrato enviou o seguinte posicionamento:

“Durante o processo de execução do contrato desde que foi nomeado, o atual Gestor tem se reunido com a empresa continuamente e sempre buscando sanar eventuais problemas, seja em relação à qualidade ou seja em relação a continuidade da prestação do serviço. Na primeira citação, o atual gestor não tem condições de se manifestar, pois se tratava de outro servidor atuando como gestor. Na segunda citação o atual Gestor se manifesta a favor de uma avaliação mais rigorosa em relação aos critérios de pontuação, especialmente no que tange ao desconto (glosa) no valor da fatura a ser paga em decorrência das eventuais falhas de planejamento e prestação de serviços. Durante a execução do contrato, o processo de avaliação existente não foi capaz de refletir as falhas apontadas através de glosas (perdas financeiras) no faturamento da empresa, haja visto que nenhuma nota fiscal foi paga com nota abaixo da nota 8,00 (oito).”

Análise da Auditoria Interna:

Conforme manifestações encaminhadas, os responsáveis pela gestão do contrato informam algumas ações específicas que serão adotadas, como: *envio de ofício e realização de reunião com a empresa solicitando maior rigor no atendimento às questões contratuais relacionadas com higienização, política de compras e dimensionamento de funcionários.*



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO

Auditoria Interna

Em relação à medida sugerida pelo gestor do contrato, quanto ao estabelecimento de uma “*avaliação mais rigorosa em relação aos critérios de pontuação, especialmente no que tange ao desconto (glosa) no valor da fatura a ser paga em decorrência das eventuais falhas de planejamento e prestação de serviços*”, orientamos que seja avaliada a possibilidade de adoção da medida apontada, a fim de minimizar a ocorrência dos eventos constatados pela AUDIN.

A recomendação será mantida para acompanhamento da implementação das medidas e verificação da resolução dos problemas apontados.

CONSTATAÇÃO 05

Número insuficiente de categorias de funcionários no quadro de pessoal da concessionária de forma recorrente, devido à demissões, desistências e afastamentos, ocasionando fluxo cruzado de atividades, podendo gerar contaminação alimentar. Ausência de treinamento dos funcionários de acordo com previsão contratual.

Descrição sumária:

Falta de rotina e definição das atribuições do cargo para a realização das atividades do restaurante, com deslocamento de funcionário para outra função em detrimento da principal, ocasionando falhas nos serviços, conforme item 12, d, k, do edital 17/2017.

Os fiscais da UNIRIO não apontaram nos relatórios mensais de avaliação se a concessionária mantém obrigatoriamente nutricionista nas dependências do Restaurante Escola, durante todo período de prestação dos serviços, substituindo-o em seus impedimentos por outro igualmente qualificado, conforme item 12, e, do edital nº 17/2017. Ocorre que ainda na ata de 02/04/2019, pontuou que a nutricionista da concessionária se ausentou de suas atividades e a equipe ficou sem supervisão. Ocorreu alterações sensoriais nas preparações das refeições refletindo na qualidade dos serviços. No dia da aplicação do questionário *in loco* no restaurante (entrevista), constatamos duas nutricionistas presentes nas dependências do Restaurante Escola, uma da manhã e outra da tarde.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO

Auditoria Interna

Riscos: Falhas na realização das atividades operacionais da concessionária, pelo deslocamento de funcionário para outra função, insuficiência ou ociosidade de funcionários; falhas no fornecimento dos itens do cardápio e atividades afins devido à ausência de supervisão por nutricionista da concessionária; contaminação alimentar por fluxo cruzado de atividades.

RECOMENDAÇÃO 05

Estabelecer medidas junto à concessionária para adequar seu quadro de pessoal às necessidades do restaurante, treinar seus funcionários para realização de suas atividades, pois não está sendo realizado treinamento da equipe de acordo com a previsão contratual, manter número suficiente de funcionários sem necessidade de deslocamento para outras funções e que não ocasione o fluxo cruzado de atividades por número insuficiente de funcionários.

Esclarecer a existência de nutricionista substituta para seus impedimentos por outra igualmente qualificada, conforme item 12, e, do edital e mais uma no horário noturno.

Manifestação da unidade examinada:

Por meio do Ofício nº 02/2024/PRAE/UNIRIO, a gestão informou o seguinte:

“Os nossos apontamentos em relação a não substituição de funcionários faltosos, bem como fluxo cruzado de atividades não têm sido suficientes para resolução desta questão por parte da empresa. Colocamo-nos à disposição para viabilizar uma solução dentro de nossas atribuições, visto que não lidamos com questões trabalhistas e a PRAE não foi autorizada pela Procuradoria a sugerir um dimensionamento de funcionários no termo de referência técnica do respectivo contrato. Informamos que foi oferecido treinamento para as duas equipes (turno da manhã e turno da tarde) em novembro de 2023. Informamos também que, atualmente, há duas nutricionistas no quadro da empresa (uma para o turno da manhã, responsável pela supervisão do almoço, e uma para o turno da tarde/noite, responsável pela supervisão do jantar), que não se ausentam nos períodos de produção das refeições como ocorria em 2019. Entretanto, não existe nutricionista



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO

Auditoria Interna

substituta. Um dos itens do formulário de avaliação do serviço prestado (item 6.2) trata da supervisão do serviço pela Nutricionista da concessionária.

Por meio do Ofício SETAN nº 02/2024, recebemos a seguinte manifestação:

“Após as considerações feitas na reunião de 26/01/24, para busca de soluções junto às unidades auditadas referente ao relatório preliminar da auditoria que está sendo realizada no processo do Restaurante Escola, a fiscalização técnica informa as ações específicas que tomará. São elas: envio de ofício e realização de reunião com a empresa solicitando maior rigor no atendimento às questões contratuais relacionadas com higienização, política de compras e dimensionamento de funcionários, visando pleno atendimento das constatações 02, 04 e 05 do relatório preliminar recebido. ”

Análise da Auditoria Interna:

Em relação às nutricionistas de plantão, o gestor informou que existe uma para o turno da manhã e outra para o turno da tarde/noite, que não se ausentam no período das refeições.

Assim sendo, consideramos essa recomendação atendida.

Com relação ao dimensionamento de funcionários, a fiscalização técnica informou que atuará com maior rigor.

Esta última recomendação será mantida para monitoramento da implementação das medidas e verificação da resolução dos problemas apontados.

CONSTATAÇÃO 06

Um dos equipamentos de condicionamento de sucos não está gelando bem e não consertam há bastante tempo conforme apontamento da empresa PUPO.

RECOMENDAÇÃO 06

A concessionária providencie o conserto do equipamento de condicionamento de suco o mais breve possível visando o adequado atendimento da comunidade UNIRIO, inclusive levando-se em conta as temperaturas climáticas.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO

Auditoria Interna

Manifestação da unidade examinada:

Por meio do Ofício SETAN nº 01/2024, foi enviada a seguinte informação:

“Apesar de não ser escopo de nossa atuação profissional, informamos que constantemente apontamos os defeitos que observamos nos equipamentos da unidade nos relatórios mensais de ocorrência e através de Ofícios, que indicam as pendências que a empresa deve sanar. Atualmente, das duas refresqueiras adquiridas pela universidade, uma está em funcionamento e a outra aguardando manutenção pela concessionária. Destacamos a necessidade de maior envolvimento por parte de outros setores da instituição para melhor preservar o patrimônio de forma geral. ”

Análise da Auditoria Interna:

Consoante a informação enviada e a manifestação do gestor na reunião de busca conjunta, no dia 26/01/2024, observamos que a ocorrência não está prejudicando o trabalho no restaurante.

Assim sendo, consideramos a recomendação cancelada.

CONSTATAÇÃO 07

Observamos que a porta de saída do restaurante não possui nenhuma forma de bloqueio para não autorizados entrarem, podendo entrar qualquer pessoa e se abster de pagar a refeição.

RECOMENDAÇÃO 07

Solicitar, junto à empresa, controle de acesso, entrada e saída, para minimizar os riscos de acesso indevidos de não pagantes.

Manifestação da unidade examinada:

Através de e-mail do gestor do contrato, no dia 06/02//2024, foi informado o seguinte:

“Os controles de acessos ao Restaurante Escola são responsabilidade do contratado e o mesmo já foi informado que deverá o mais rápido possível providenciar o reparo das



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO

Auditoria Interna

catracas de modo a impedir o acesso indevido de não pagantes. Destaque-se ainda que o maior prejudicado em tal situação é a empresa, pois a mesma deixa de faturar o pagamento do comensal e não contabiliza os não pagantes no relatório de atendimento aos alunos.

Análise da Auditoria Interna:

Considerando a manifestação do gestor, orientamos que seja acompanhada a instalação e/ou reparo das catracas.

A recomendação será mantida para acompanhamento da implementação das medidas e verificação da resolução dos problemas apontados.

5 - CONCLUSÃO

Os trabalhos de auditoria foram realizados objetivando averiguar se os procedimentos referentes à Gestão do Contrato de Prestação de Serviço e Alimentação e Restaurante Escola estão de acordo com os instrumentos legais vigentes.

Os trabalhos de auditoria sofreram muitas restrições devido ao não atendimento às solicitações de auditoria apontadas no escopo: SA nº 04/2017, SA nº 15/2017 e SA nº 16/2017. Somente parte do processo 23102.001203/2017-27 solicitado foi recebido para análise por meio digital. Posteriormente recebemos alguns documentos avulsos dos anos de 2022/23.

Após a conclusão dos trabalhos de auditoria, ficam demonstradas fragilidades na execução do contrato e não observância de regras do edital:

1. Problema com preparo e distribuição das refeições aos usuários na unidade do Restaurante Escola (alimentos acabam e demoram a ser repostos ou são repostos por outros diferentes);
2. Falhas na higienização das instalações, equipamentos e acessórios do Restaurante Escola e na higienização no pré-preparo dos alimentos;
3. Em visita *in loco* observamos tabelas de higienização fixadas na parede como forma de melhorar o controle da higienização das instalações do restaurante. (ANEXO I). Porém, mais itens precisam ser incluídos nesta tabela (Exemplo: câmaras frigoríficas, piso, vestiários, chapa das frituras, parte interna dos



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO

Auditoria Interna

- equipamentos, interior das panelas, área dos caldeirões, coifa). A higienização das instalações, equipamentos e acessórios, gêneros alimentícios precisam ser implementados para atender os apontamentos dos fiscais do restaurante em seus relatórios mensais;
4. Fluxo cruzado de atividades podendo ocasionar contaminação de alimentos, inclusive funcionário do caixa manipulando alimento na cozinha e funcionário da limpeza lavando panela(*a equipe técnica se comprometeu à resolução do problema junto a empresa*);
 5. Em alguns momentos os relatórios da fiscalização apontaram ausência de nutricionista para supervisionar cardápio e atividades afins;
 6. Atraso na entrega das mercadorias pelo fornecedor, afetando o preparo do cardápio e a distribuição da refeição;
 7. Acondicionamento dos alimentos em locais e temperatura inadequados;
 8. Classificação de itens com notas reiteradas baixas no relatório mensal da fiscalização, que não geram descontos no pagamento à empresa, o que pode ser revisto como forma de otimizar resultados na prestação de serviços;
 9. As carteiras de identificação estudantil não têm prazo de validade e se não forem canceladas após o término da graduação podem continuar sendo utilizadas pelos alunos que terminaram a graduação, utilizando-a nas refeições do restaurante (Este item deve ser revisto e priorizado como forma de implementação de controle).
 10. Porta de acesso do restaurante sem controle de entrada e saída de usuários.(O gestor do contrato informou que os controles de acesso do Restaurante Escola são de responsabilidade do contratado e o mesmo já foi informado sobre a providência do reparo da catraca. Informa ainda que o maior prejudicado é a empresa que corre o risco de não contabilizar os não pagantes no relatório de atendimento aos alunos.)



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO

Auditoria Interna

Informo que o trabalho realizado por esta unidade de Auditoria Interna possui caráter preventivo, a fim de verificar o cumprimento da legislação e no intuito de evitar possíveis penalidades por parte dos órgãos de controle.

A servidora responsável pelos trabalhos esteve de férias nos seguintes períodos: 17/07/2023 a 28/07/2023; 08/01/2024 a 13/01/2024; 15/01/2024 a 19/01/2024; 26/02/2024 a 01/03/2024.

Recomendamos o envio deste relatório para ciência do Reitor, da Pró-Reitoria de Administração – PROAD e Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis – PRAE.

Em face dos exames realizados, verificamos que os controles internos aplicados nas atividades de Prestação de Serviço e Alimentação e Restaurante Escola apresentam fragilidades que possibilitam o descumprimento de normas do edital e do contrato, e dificultam a resolução dos problemas apontados pelos fiscais da UNIRIO em seus relatórios mensais, que prestam serviço de excelência no restaurante. No entanto, todos que participaram da reunião de busca conjunta de soluções ao Relatório Preliminar N° 02/2023, realizada no dia 26.01.2024 online, se comprometeram a buscar novas soluções para resolução de todas as fragilidades, também com o intuito de não haver repetição de falhas futuramente, já que há um novo contrato em elaboração.

Orientamos maior empenho junto à empresa concessionária na resolução de problemas que são de responsabilidade da mesma, até o momento não resolvidos, como a instalação de catracas no acesso ao restaurante.

Ocorre ainda a necessidade de implementação de novos controles que otimizem a prestação de serviços da empresa à comunidade UNIRIO.



Por fim, recomenda-se dar ciência à Controladoria Geral da União – CGU em consonância com o artigo 15 da Instrução Normativa CGU n° 09, de 09 de outubro de 2018.

Rio de Janeiro, 04 de março de 2024.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO

Auditoria Interna

Elaboração Marinilce Oliveira Araújo Auditora	Supervisão Eduardo Bernardo MonteiroValadares Chefe da Auditoria Interna
Assinatura Documento assinado digitalmente  MARINILCE OLIVEIRA ARAUJO Data: 07/03/2024 10:35:15-0300 Verifique em https://validar.iti.gov.br	Assinatura Documento assinado digitalmente  EDUARDO BERNARDO MONTEIRO VALADARES Data: 05/03/2024 15:26:28-0300 Verifique em https://validar.iti.gov.br

ANEXO I

PLANILHA DE HIGIENIZAÇÃO 01



The image shows a handwritten table titled "Planilha de Limpeza Quinzenal SETEMBRO 2023". The table has columns for days of the week (Segunda-Feira to Sexta-Feira) and rows for various cleaning items. The "Data" and "ass." (signature) fields are filled with handwritten entries, including dates like 9/10 and 9/11, and the name "J.M.". The items listed include Paredes, Janelas, Portas, Teto, Saída de Ar, Desengordurar painéis, Geral no Forno, Porta talheres e pratos (lava Louças), Rampa de Alimentos, and Pratielheiras.

Itens	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
Paredes	Data 9/10 ass. J.M.	Data ass.	Data ass.	Data ass.	Data ass.
Janelas	Data 9/10 ass. J.M.	Data ass.	Data ass.	Data ass.	Data ass.
Portas	Data 9/10 ass. J.M.	Data ass.	Data ass.	Data ass.	Data ass.
Teto	Data ass.	Data ass.	Data ass.	Data ass.	Data ass.
Saída de Ar	Data ass.	Data ass.	Data ass.	Data ass.	Data ass.
Desengordurar painéis	Data ass.	Data ass.	Data ass.	Data ass.	Data ass.
Geral no Forno	Data 9/10 ass. J.M.	Data ass.	Data ass.	Data ass.	Data ass.
Porta talheres e pratos (lava Louças)	Data 9/10 ass. J.M.	Data ass.	Data ass.	Data ass.	Data ass.
Rampa de Alimentos	Data 9/10 ass. J.M.	Data ass.	Data ass.	Data ass.	Data ass.
Pratielheiras	Data 9/10 ass. J.M.	Data ass.	Data ass.	Data ass.	Data ass.
	Data ass.	Data ass.	Data ass.	Data ass.	Data ass.
	Data ass.	Data ass.	Data ass.	Data ass.	Data ass.
	Data ass.	Data ass.	Data ass.	Data ass.	Data ass.
	Data ass.	Data ass.	Data ass.	Data ass.	Data ass.

PLANILHA DE HIGIENIZAÇÃO 02



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO
Auditoria Interna

Planilha de Limpeza Semanal OUTUBRO - 2023				
Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira
area Descarte de Lixo	Lixeiras restaurante	Geladeiras	Pias de lavar as mãos	Prateleiras pratos/talheres refeitório
Area vassouras/rodos	Lixeiras refeitório	Bebedouros restaurante	Balcoes	Banho Maria
Area do tanque/limpeza	Pias de lavar as mãos	Bebedouros refeitório	Area recebimento	Caixa da Louça
Data 23/10 ass. Lm	Data 24/10 ass. Lm	Data 25/10 ass. Lm	Data 26/10 ass. Lm	Data 27/10 ass. Lm

30/10 Lm 31/10 Lm 01/11 Lm