



RELATÓRIO DE AUDITORIA

RA06/2016

**Análise da gestão administrativa e controles
internos dos Restaurantes Universitários no âmbito
da UNILAB**

**Titular da Unidade de Auditoria Interna
JOSÉ CÉSAR DE SOUSA RODRIGUES**



Ministério da Educação
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB
Auditoria Interna

TIPO DE AUDITORIA: ACOMPANHAMENTO

EXERCÍCIO/PERÍODO: 2015-2016

UNIDADE AUDITADA: PRÓ-REITORA DE POLÍTICAS AFIRMATIVAS E ESTUDANTIS

RELATÓRIO DE AUDITORIA RA 06/2016

1) ESCOPO DOS EXAMES

Os trabalhos de auditoria acerca da **análise da gestão administrativa e controles internos dos Restaurantes Universitários no âmbito da UNILAB** foram realizados durante os meses de novembro e dezembro do ano corrente, conforme a Ação 13 do Plano Anual de Atividades de Auditoria Interna/PAINT previsto para o exercício de 2016.

A ação foi realizada em estrita observância às normas de auditoria aplicáveis ao Serviço Público Federal, nos termos do Capítulo X da IN/SFC/nº 205/88. Nenhuma restrição foi imposta quanto aos exames realizados na extensão considerada necessária nas circunstâncias apresentadas, utilizando-se das técnicas de auditoria previstas no Capítulo IV, Seção II, item 10 da IN/SFC/nº 01/01, em sintonia com a metodologia adotada pelo referido Órgão de Controle Interno do Poder Executivo Federal, conforme determinado no item 9 do Capítulo X da mesma norma.



Ministério da Educação
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB
Auditoria Interna

O trabalho ficou consignado no planejamento da Auditoria Interna da UNILAB para o exercício de 2016 diante da materialidade envolvida, bem como pela criticidade, uma vez que a subárea ainda não havia sido objeto de auditoria por parte desta equipe.

A presente atividade de auditoria teve como foco principal examinar e comprovar a legalidade e legitimidade dos fatos e atos administrativos, bem como, avaliar os resultados alcançados quanto aos aspectos de eficiência, eficácia e economicidade da Seção de Alimentação e Nutrição/COASE/Pró-Reitoria de Políticas Afirmativas e Estudantis.

O objetivo geral deste trabalho de auditoria foi examinar a adequação dos registros internos, verificar os controles internos, verificar o cumprimento das normas internas e da legislação pertinente, constatar a ocorrência de impropriedades nas rotinas pertinentes à área, visando corrigi-las e evitar reincidência.

Foram utilizados diversos procedimentos e técnicas de auditoria para a consecução dos objetivos pretendidos, em especial: testes de observância e testes substantivos.

2) CONCLUSÃO

A Auditoria Interna deve ser sempre entendida como uma atividade de assessoramento à Administração, de caráter essencialmente preventivo, destinada a agregar valor e a melhorar as operações da entidade, assistindo-a na consecução de seus objetivos mediante uma abordagem sistemática e disciplinada, fortalecendo a gestão e racionalizando as ações de controle interno.

A auditoria realizada busca fornecer informações aos Gestores para o fortalecimento dos procedimentos legais e operacionais, bem como otimização de seus controles internos.



Ministério da Educação
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB
Auditoria Interna

Ressaltamos que a AUDIN/UNILAB irá acompanhar e monitorar as recomendações ora propostas, por meio de Plano de Providências Permanente, visando ampliar e melhorar os controles administrativos internos na área auditada.

Após os resultados do trabalho de auditoria interna, **podemos concluir que os procedimentos administrativos ora analisados são parcialmente adequados**, devendo a Seção de Alimentação e Nutrição/COASE/PROPAE, com base nas Recomendações aqui exaradas, adotar medidas necessárias a melhoria dos seus procedimentos e controles internos.

Em tempo, ressaltamos a urgente necessidade da elaboração de um Manual de Rotinas Internas do Restaurante Universitário.

Por fim, a equipe da Auditoria Interna agradece à PROPAE pela disponibilidade das informações e materiais requisitados e se coloca à disposição para elucidar quaisquer inconsistências ou inconformidades relatadas, visando, sobretudo, ao fortalecimento dos controles internos da UNILAB.

3) RESULTADO DOS EXAMES

CONSTATAÇÃO 01:

A recepção das refeições nos Restaurantes Universitários (conferência, pesagem e degustação) é feita por servidor terceirizado, sem a devida comprovação de que o mesmo possui capacitação técnica para exercer tal atividade, implicando em risco à qualidade das refeições e ao efetivo cumprimento das quantidades previstas em Contrato.



Ministério da Educação
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB
Auditoria Interna

MANIFESTAÇÃO DA UNIDADE AUDITADA: A capacitação dos funcionários terceirizados é feita periodicamente pelas Nutricionistas, porém não se tem registro de frequência desses treinamentos, medida que estará sendo adotada nos próximos treinamentos. Além disso, em caso de qualquer alteração, de peso ou sensorial da refeição, as nutricionistas devem ser imediatamente acionadas para verificação.

ANÁLISE E RECOMENDAÇÃO DA AUDITORIA INTERNA: Recomendamos que a recepção das refeições, especialmente no que diz respeito a **degustação, verificação da qualidade e controle do cumprimento das normas técnicas necessárias para o transporte das mesmas** sejam feitas por profissional Nutricionista do quadro de servidores efetivos da UNILAB.

CONSTATAÇÃO 02

Ausência de comprovação da fiscalização e cumprimento das cláusulas contratuais no que diz respeito às **análises microbiológicas trimestrais**.

MANIFESTAÇÃO DA UNIDADE AUDITADA: As análises microbiológicas são realizadas pela empresa fornecedora e encaminhadas a Seção de Alimentação e Nutrição, conforme consta em contrato.

ANÁLISE E RECOMENDAÇÃO DA AUDITORIA INTERNA: Recomendamos que seja juntada ao Processo documentação que comprove a realização dos procedimentos de análises microbiológicas trimestrais previstas em contrato.



Ministério da Educação
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB
Auditoria Interna

CONSTATAÇÃO 03

Ausência de locais reservados e adaptados para pessoas com necessidades especiais nos Restaurantes de todos os Campi.

MANIFESTAÇÃO DA UNIDADE AUDITADA: A Seção de Alimentação e Nutrição já elaborou termo de referência para aquisição de mesas e cadeiras adaptadas para deficientes, porém ainda aguarda resposta da Pró Reitoria de Planejamento quanto a disponibilidade orçamentária e autorização para iniciar o processo de aquisição. Segue anexo o termo de referência, bem como o memorando 172/2016 – SAN de 01 de novembro de 2016.

ANÁLISE E RECOMENDAÇÃO DA AUDITORIA INTERNA: Recomendamos a **priorização** por parte da Coordenação Orçamentária e Coordenação de Logística no que diz respeito aos procedimentos administrativos para aquisição de tais equipamentos.

CONSTATAÇÃO 04

Ausência de dispositivos de segurança efetivos nas áreas de movimentação financeira.

MANIFESTAÇÃO DA UNIDADE AUDITADA: Além dos cofres presentes em todos os *campi* do Ceará, a Seção de Alimentação e Nutrição solicitou, através dos memorandos 41/2016 – SAN e 55/2016 – SAN, carro exclusivo para o transporte do dinheiro arrecadado tanto entre os *campi* como até a instituição financeira para depósito da GRU. A solicitação foi atendida pela Divisão de transportes. Além disso, os problemas de inadequação do espaço



Ministério da Educação
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB
Auditoria Interna

de guarda dos valores já foram comunicados a gestão, conforme correio eletrônico de 22 de março de 2016.

ANÁLISE E RECOMENDAÇÃO DA AUDITORIA INTERNA: Recomendamos que a PROPAE, em conjunto com a PROAD e PROPLAN, adotem medidas estruturais e de segurança imediatas, no sentido de dirimir as deficiências e inadequações nas áreas de movimentação financeira dos Restaurantes, em todos os Campi.

CONSTATAÇÃO 05

Constataram-se **inadequabilidades estruturais quanto aos aspectos relativos ao conforto térmico e iluminação dos Restaurantes Universitários.**

MANIFESTAÇÃO DA UNIDADE AUDITADA: Para a resolução dos problemas de conforto térmico e iluminação, a Seção de Alimentação e Nutrição encaminhou diversos memorandos (21/2016- SAN, 27/2016- SAN, 29/2016- SAN, 30/2016- SAN, 36/2016- SAN), à Coordenação de Infraestrutura e Desenvolvimento, à Pró Reitoria de Planejamento, ao almoxarifado Central e à Coordenação de Serviços Operacionais, solicitando materiais e procedimentos para a resolução do problema. Além disso foi enviado para a gestão em março de 2016 o relatório de “Caracterização dos Restaurantes universitários da Unilab – CE” e a “Pesquisa de Satisfação do Usuário”, onde tais problemas foram abordados.

ANÁLISE E RECOMENDAÇÃO DA AUDITORIA INTERNA: Recomendamos que a PROPAE, em conjunto com a PROAD e PROPLAN, adotem medidas estruturais imediatas no sentido de dirimir as deficiências e inadequações quanto aos aspectos relativos ao conforto térmico e iluminação dos Restaurantes, em todos os Campi.



Ministério da Educação
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB
Auditoria Interna

CONSTATAÇÃO 06

As lâmpadas dos Restaurantes não possuem dispositivos contra explosões e quedas accidentais, causando grave risco aos usuários.

MANIFESTAÇÃO DA UNIDADE AUDITADA: Quanto as proteções das lâmpadas contra queda e explosão, nos memorandos 29/2016 e 30/2016 – SAN, a seção solicita adequação dos refeitórios à RDC 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

ANÁLISE E RECOMENDAÇÃO DA AUDITORIA INTERNA: Recomendamos que a PROPAE, em conjunto com a PROAD e PROPLAN, adotem medidas estruturais imediatas no sentido de dirimir as deficiências e inadequações à RDC 216/2004 da Anvisa, em todos os Campi.

CONSTATAÇÃO 07

Ausência da necessária padronização de formulários, procedimentos e controles no âmbito da gestão administrativa dos Restaurantes Universitários de todos os Campi do Ceará e da Bahia; tendo em vista que a Seção de Alimentação e Nutrição/COASE/PROPAE é responsável por gerir todos os Restaurantes da Universidade, em todos os seus Campi.

MANIFESTAÇÃO DA UNIDADE AUDITADA: A Seção de Alimentação e Nutrição não tem ligação com os Restaurantes Universitários do campus dos Malês, uma vez que a Nutricionista responsável por este RU está hierarquicamente ligada à diretoria do campus de São Francisco do Conde.



Ministério da Educação
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB
Auditoria Interna

ANÁLISE E RECOMENDAÇÃO DA AUDITORIA INTERNA: Recomendamos a padronização de formulários, procedimentos e controles entre todos os Campi do Ceará e da Bahia, uma vez que todos os Restaurantes da UNILAB estão sob a gestão, responsabilidade e acompanhamento da Seção de Alimentação e Nutrição/COASE/PROPAE.

Redenção, 15 de dezembro de 2016.

José César de Sousa Rodrigues
Auditor Chefe