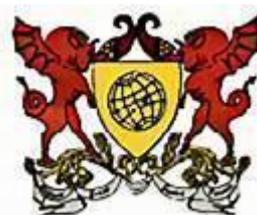




**Ministério da Educação
Universidade Federal de Viçosa
Auditoria Interna**

RELATÓRIO DE AUDITORIA Nº 08/2022:

Avaliação dos mecanismos de controle e gestão do Restaurante
Universitário - acórdão 6.445/2019, TCU 2ª Câmara



**Avenida Peter Henry Rolfs, s/n, Centro de Vivência, Campus Universitário
36570-900 – Viçosa-MG – Telefones: (31) 3612-1061 E-mail: auditoria@ufv.br**

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

Demetrius David da Silva
Reitor

Rejane Nascentes
Vice-Reitora

Marcos Ribeiro Furtado
Secretário de Órgãos Colegiados

Jeferson Boechat Soares
Chefe de Gabinete – Reitoria

Equipe da Auditoria Interna

Mateus Henrique de Castro Dias
Auditor-Chefe

Érica Monteiro Andrade Barreto
Chefe de Expediente

Aline Xisto Rodrigues
Artur de Assis Rangel Crespo
Flávia dos Reis Arruda
Laís Silva Dias

Luís Otávio Pacheco
Maria Olímpia dos Santos Silva
Paula Carolina Santos Lopes

Missão

Aumentar e proteger o valor organizacional, fornecendo avaliações, assessoria e conhecimento objetivo baseado em risco, que garantam o aprimoramento da governança pública.

Auditoria Interna Governamental

A auditoria interna governamental é uma atividade independente e objetiva, de avaliação e de consultoria, desenhada para adicionar valor e melhorar as operações da UFV, auxiliando-a a alcançar seus objetivos a partir da aplicação de uma abordagem sistemática e disciplinada, para avaliar e melhorar a eficácia dos processos de gerenciamento de riscos, controles internos e governança.

Avaliação

O trabalho de avaliação, como parte da atividade de auditoria interna, consiste na obtenção e na análise de evidências com o objetivo de fornecer opiniões ou conclusões independentes sobre um objeto de auditoria. Objetiva também avaliar a eficácia dos processos de governança, de gerenciamento de riscos e de controles internos relativos ao objeto e à UFV, e contribuir para o seu aprimoramento.

QUAL FOI O TRABALHO REALIZADO PELA AUDIN?

Avaliação da conformidade dos mecanismos de controle e gestão no Restaurante Universitário da Universidade Federal de Viçosa, nos termos do acórdão 6.445/2019 TCU, 2ª Câmara. O trabalho teve como escopo avaliar o planejamento das aquisições de gêneros alimentícios e a gestão e controle dos estoques da Divisão de Alimentação da UFV, responsável pela administração do refeitório.

POR QUE A AUDIN REALIZOU ESSE TRABALHO?

Para cumprir a determinação constante do item 1.8.2 do acórdão 6.445/2019, proferido pela 2ª Câmara do Tribunal de Contas da União, que tratou dos apontamentos realizados pelo Departamento da Polícia Federal sobre irregularidades ocorridas na gestão do Restaurante Universitário da UFV no ano de 2016.

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

Conclui-se que a gestão e controle dos estoques e o planejamento das aquisições de gêneros alimentícios estão adequados.

O planejamento das compras está alinhado aos objetivos da Divisão de Alimentação (DAL), sendo bem executado e realizado tempestivamente, proporcionando eficiência ao processo de aquisição, onde as licitações ocorreram em sua maioria na modalidade pregão. Os itens adquiridos guardaram relação com os cardápios elaborados.

Constatou-se que o controle adotado para a gestão do estoque, mesmo sendo híbrido (papel + sistema), demonstrou capacidade em mitigar os riscos relacionados ao gerenciamento dos estoques. Verificou-se que as quantidades de produtos constantes nos registros conferiram com as encontradas no local de armazenamento.

Considerando a adequação dos mecanismos de controle e gestão adotados e a situação específica do quadro de servidores da DAL, a Audin não considerou viável, à luz da relação custo-benefício do controle, investir em sistema informatizado específico para o controle desta atividade, não havendo, deste modo, recomendações de auditoria no presente trabalho.

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

Audin – Auditoria Interna

BAAP - Bolsa de Aprendizagem e Aprimoramento Profissional

DAL – Divisão de Alimentação

DPF – Departamento de Polícia Federal

DTI - Diretoria de Tecnologia da Informação

MU – Restaurante Multiuso

PCD - Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários

RU –Restaurante Universitário

SEI - Sistema Eletrônico de Informações

TCU - Tribunal de Contas da União

UFV - Universidade Federal de Viçosa

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	1
2. RESULTADOS DOS EXAMES	3
2.1. EFICIÊNCIA E CONFORMIDADE NO PLANEJAMENTO DAS AQUISIÇÕES	3
2.2. ADEQUAÇÃO DA GESTÃO E CONTROLE DO ESTOQUE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	5
3. RECOMENDAÇÕES	8
4. CONCLUSÃO	9

1. INTRODUÇÃO

O presente trabalho teve como objetivo realizar uma avaliação de conformidade dos mecanismos de controle e gestão do Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal de Viçosa (UFV), nos termos do item 1.8.2 do acórdão 6.445/2019 - TCU, 2ª Câmara. O referido acórdão tratou das irregularidades apontadas pelo Departamento de Polícia Federal (DPF) na gestão do RU no ano de 2016.

Na ocasião do acórdão (2019), o Tribunal de Contas da União (TCU) considerou a necessidade de uma avaliação dos controles internos implementados pela UFV em resposta aos eventos de risco, inclusive no que se refere à governança, às operações e aos sistemas de informação necessários, contemplando o funcionamento dos Restaurantes Universitários da UFV e de modo a analisar se há comprometimento do alcance dos objetivos estratégicos, da confiabilidade e da integridade das informações, da eficácia e da eficiência das operações e programas, da salvaguarda de ativos e da conformidade dos processos e estruturas com leis, normas e regulamentos internos e externos.

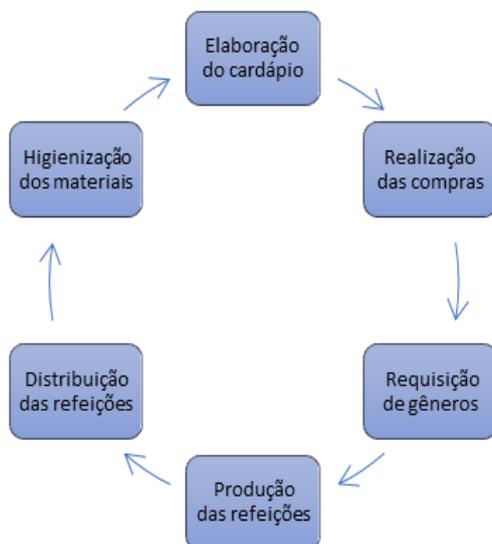
Desde o primeiro semestre de 2018, a UFV conta com 3 locais para o fornecimento de refeições, sendo dois restaurantes terceirizados e um restaurante autogerido, isto é, com servidores do quadro efetivo da UFV, chamado de RUIII ou Restaurante Multiuso (MU), responsável pelo fornecimento de jantar alternativo/lanche.

O MU é gerido pela Divisão de Alimentação (DAL), vinculada à Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários (PCD) e conta com 36 servidores do quadro efetivo e 2 bolsistas da Bolsa de Aprendizagem e Aprimoramento Profissional (BAAP).

Visando obter uma visão geral do objeto de auditoria, a Auditoria Interna (Audi) realizou uma análise de riscos e controles da DAL, bem como a elaboração do fluxograma do processo de alimentação estudantil, a partir das informações obtidas junto à DAL.

O processo do fornecimento de refeições se divide em seis etapas, as quais estão detalhadas na figura 1.

Figura 1: Fluxograma do processo Alimentação Estudantil



Fonte: DAL/UFV (2022)

Após o mapeamento do processo e da análise de riscos e controles internos, o trabalho de auditoria teve como intuito avaliar os controles adotados na gestão do MU em relação ao planejamento das compras e controle de estoque. Foram formuladas as seguintes questões de auditoria norteadoras da execução dos trabalhos:

- 1) O planejamento da compra é realizado de forma adequada?
- 2) A gestão e controle de estoque estão adequados?

Para avaliação, foram solicitados os pedidos de compra do MU no ano de 2022 e os relatórios de requisição de gêneros alimentícios. Além disso, foi realizada uma inspeção *in loco* para conferência dos estoques secos e perecíveis e consulta dos cardápios servidos no site da DAL.

2. RESULTADOS DOS EXAMES

2.1. EFICIÊNCIA E CONFORMIDADE NO PLANEJAMENTO DAS AQUISIÇÕES

Constatou-se, por meio da análise dos processos de aquisição, que o planejamento das compras de gêneros alimentícios se inicia no ano anterior à execução do objeto contratado e que eventuais infortúnios ocorridos no decorrer do exercício são identificados e as providências para o seu enfrentamento são tomadas no curso do desenvolvimento das atividades da DAL.

O quadro a seguir relaciona os processos de licitação realizados para atendimento da DAL:

Quadro 1: Licitação de gêneros alimentícios - DAL -2022

Processos	Modalidade	Data do pedido	Data da licitação	Tempo (dias)
23114.916053/2021-03	Pregão SRP	15/10/21	23/11/21	39
23114.916062/2021-96	Pregão SRP	18/10/21	07/12/21	50
23114.919240/2021-31	Chamada Pública	17/12/21	17/02/22	62

Fonte: Sistema Eletrônico de Informações (SEI)

A conduta da DAL gera um efeito positivo no procedimento de contratação pública, uma vez que todas as aquisições do exercício de 2022 foram realizadas na modalidade pregão, sendo a maioria dos itens adquiridos por sistema de registro de preços, exceto nos casos de compra da agricultura familiar, que em cumprimento à Lei nº 12.512/2011, utiliza-se de edital de chamada pública.

Ao longo do exercício de 2022 ocorreram situações de cancelamento de itens anteriormente licitados: falência de fornecedor, aumento abrupto de preços, descumprimento de entregas, etc.. Mesmo nestes casos, observa-se a tomada de providências em tempo hábil e a continuidade do fornecimento por meio de contratação mediante procedimento licitatório na modalidade pregão.

O quadro 2 apresenta os processos de licitação extraordinários, isto é, que supriram alguma lacuna no fornecimento inicialmente planejado:

Quadro 2: Licitações extraordinárias de gêneros alimentícios - DAL -2022

Processos	Modalidade	Data do pedido	Data da licitação	Tempo (dias)
23114.901042/2022-00	Pregão SRP	25/01/22	21/02/22	27
23114.907152/2022-77	Pregão SRP	06/05/22	09/06/22	34
23114.913229/2022-48	Pregão	07/07/22	05/09/22	60
23114.916933/2022-52	Pregão	05/09/22	29/09/22	24

Fonte: Sistema Eletrônico de Informações (SEI)

Outro ponto avaliado pela equipe de auditoria refere-se à correlação dos produtos adquiridos com o cardápio servido no restaurante. Conforme consulta aos cardápios servidos nos meses de novembro e dezembro de 2022, foi constatada a sua correlação com os gêneros alimentícios adquiridos:

- Para o Jantar alternativo / Lanche: Sopas (macarrão com legumes, Canja de galinha, Mineira, Creoula, Cremosa de batata, Juliana, Caldo de feijão, Camponesa com Costelinha, Minestrone, Caldo de mandioca com costelinha, Fubarina, Macarrão com moranga, Canjiquinha, Caldo verde, Caldo de mandioca, Cremosa de moranga), pão, recheio para pão (molho de pernil, queijo mussarela, molho de carne moída, molho de salsicha, molho de frango, molho de linguiça), sobremesa (pudim de pão, bananada, pudim de chocolate, goiabada, gelatina, canjica doce, arroz doce, manjar branco com calda de ameixa e pudim prestígio).

Deste modo, conclui-se que o planejamento das aquisições da DAL obedece aos parâmetros legais, gera eficiência no processo de contratação e está em consonância com o objetivo estratégico da unidade de fornecer refeições com controle higiênico-sanitário, garantindo maior qualidade sensorial e nutricional dos alimentos.

2.2 ADEQUAÇÃO DA GESTÃO E DO CONTROLE DE ESTOQUE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

No intuito de verificar se os registros de entrada e saída de gêneros alimentícios estão em conformidade com a legislação pertinente a equipe de auditoria observou que nos dias de funcionamento são emitidas as requisições de gêneros alimentícios em papel, registradas posteriormente no Sistema de Controle de Estoque Interno, desenvolvido pela Diretoria de Tecnologia da Informação (DTI), geralmente a cada dois/três dias.

O Sistema de Controle de Estoque Interno é de uso geral na UFV, não sendo customizado para atividade desenvolvida na DAL, o que torna mais trabalhoso o controle realizado pela Unidade, sendo necessário utilizar-se de meios auxiliares como planilhas eletrônicas e formulários em papel.

Apesar do método de controle híbrido (papel + sistema), constatou-se que o mesmo foi capaz de mitigar os riscos relacionados à gestão e controle inadequado do estoque de gêneros alimentícios e considerando a situação da unidade MU, um setor onde a grande maioria dos servidores podem se aposentar e que os cargos ocupados por eles estão extintos, não se vislumbra a viabilidade de investimento em sistema informatizado específico para o controle desta atividade, à luz da relação custo-benefício do controle.

Após a verificação dos mecanismos de controle de estoque, a equipe de auditoria procedeu a verificação *in loco*, realizada no dia 21.12.2022, visando confirmar se as quantidades de produtos constantes dos registros conferiam com as encontradas no estoque.

Foram verificados os seguintes itens na verificação *in loco*:

Quadro 3: Itens verificados na contagem física - DAL

Item	Quantidade registrada	Quantidade verificada	Convergência
Açúcar cristal	60 kg	60 kg	100%
Adoçante 100 ml	140 un	140 un	100%
Ameixa seca	16 kg	16kg	100%
Amido de milho	95 kg	95 kg	100%
Arroz tipo 1	130 kg	130 kg	100%
Chã de dentro (coxão mole)	89,90 kg	89,90 kg	100%
Concentrado para suco	180 L	180 L	100%
Doce de banana	90 kg	90 kg	100%
Feijão vermelho	8 kg	8 kg	100%
Filé de peito de frango	20 kg	20 kg	100%
Leite de côco	48,5 L	48,5 L	100%
Macarrão ave maria	16,5 kg	16,5kg	100%
Macarrão talharim	32 kg	32 kg	100%
Massa de tomate	16,4 kg	16,4 kg	100%
Melancia	80 kg	80 kg	100%
Milho verde	13,6 kg	13,6 kg	100%
Moranga	39,8 kg	39,8 kg	100%
Mussarela	12,2 kg	12,2 kg	100%
Óleo de soja	50,4 L	50,4 L	100%
Pernil suíno	150,36 kg	150,36 kg	100%
Pó de café	82 kg	82 kg	100%
Salsicha	15 kg	15 kg	100%

Fonte: Auditoria Interna

Constatou-se, por meio da inspeção, que o estoque registrado confere com o estoque físico, tanto em relação aos gêneros secos, armazenados no almoxarifado, quanto aos gêneros perecíveis, armazenados nas câmaras frias.

3. RECOMENDAÇÕES

Não há

4. CONCLUSÃO

Conclui-se que a situação do restaurante universitário após o apontamento das irregularidades destacadas pelo DPF melhorou em relação aos controles de estoque e planejamento das aquisições de gêneros alimentícios.

O planejamento das compras é realizado de maneira tempestiva, com os pedidos iniciando ainda no ano anterior à execução das entregas e as licitações ocorrem, em sua maioria, na modalidade pregão. Outrossim, o planejamento das compras e a consequente aquisição guardam relação com os cardápios elaborados, ou seja, não se constatou a compra de gêneros alimentícios sem correlação com a refeição servida no restaurante.

Em visita ao local de estocagem a equipe de auditoria observou a existência de controle de temperaturas para o armazenamento adequado nas quatro câmaras frias de gêneros alimentícios perecíveis e o almoxarifado para estoque de gêneros alimentícios secos se encontra limpo e organizado.

Constatou-se que as quantidades de produtos constantes nos registros conferiram com as encontradas no local de armazenamento e que o controle adotado para a gestão do estoque, mesmo sendo híbrido (papel + sistema), demonstrou capacidade em mitigar os riscos.

Considerando a adequação dos mecanismos de controle e gestão adotados no MU e a situação específica dos servidores que atuam nesta Unidade, a Audin não considera viável investir em sistema informatizado específico para o controle desta atividade, à luz da relação custo-benefício do controle e por essas razões o presente trabalho não apontará recomendações de auditoria.

ANEXO
MANIFESTAÇÃO DA UNIDADE AUDITADA