

RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO nº 04/2023

Avaliar controles internos da contratação dos serviços contínuos nas dependências do Restaurante Universitário da UFRB.



Março/2024
Cruz das Almas

QUAL FOI O TRABALHO REALIZADO PELA AUDITORIA INTERNA?

A Auditoria Interna expressa nesse Relatório os resultados da avaliação da qualidade dos controles internos aplicados na contratação da prestação de serviços contínuos de alimentação e nutrição, com produção nas dependências do Restaurante Universitário da UFRB, executado por meio do contrato nº 06/2023.

POR QUE A AUDITORIA INTERNA REALIZOU ESSE TRABALHO?

O Restaurante Universitário da UFRB está localizado no campus de Cruz das Almas. Foi reformado em 2023 com o objetivo de qualificar os serviços de fornecimento de refeições para, além de ampliar a assistência a estudantes beneficiados (as) pelo Programa de Permanência Qualificada (PPQ), na modalidade residência-graduação, estender o atendimento para a comunidade acadêmica e a comunidade em geral, possibilitando alternativa de alimentação nas dependências da instituição.

Para tanto, foi realizado um contrato de prestação de serviços contínuos de alimentação e nutrição, com produção nas dependências do Restaurante da Universidade. O referido contrato, sob o número 06/2023, foi estabelecido a partir do pregão 11/2022 com valor global de R\$2.646.451,20.

Diante do exposto, considerando a relevância do tema para a atividade fim da UFRB, a inovação do formato contratual para esse tipo de prestação de serviço na Instituição e a materialidade envolvida, essa ação foi inclusa no PAINT 2023.

QUAIS OS ACHADOS DA AUDITORIA?

Achado 01 – Registro de acesso ao RU realizado exclusivamente para estudantes beneficiários.

Verificou-se descumprimento do Termo de Referência do contrato no que se refere aos itens 4.15 a 4.19, em que se indica que a contratada disponibilize sistema de acesso informatizado no Restaurante Universitário evidenciando cada público que usufrui do serviço de refeições do RU, apresentando relatórios passíveis de verificação do faturamento e auditorias futuras.

QUAIS FORAM AS RECOMENDAÇÕES QUE DEVERÃO SER ADOTADAS?

Recomendação 24

Recomenda-se que a gestão do contrato cobre da contratada a implementação do sistema de controle de acesso informatizado ao RU conforme descrito no Termo de Referência do contrato nº 06/2023 itens 4.15 a 4.19.

Recomendação 25

Recomenda-se a elaboração de indicadores do serviço de alimentação do RU a partir da utilização dos dados gerados pelo sistema de controle de acesso ao RU, com vistas a melhorias da gestão do Restaurante.

1- INTRODUÇÃO

Essa ação de avaliação teve como objeto os controles internos estabelecidos para execução do contrato nº 06/2023, com vistas a saber se os termos contratuais estão sendo cumpridos na sua execução.

Tal contrato foi formalizado a partir do pregão nº 11/2022 constante do processo administrativo 23007.00012314/2022-03 (fls. 351 a 355) que sagrou como vencedora do certame a empresa MS Sousa e Miranda Alimentação Ltda., cujo objeto foi prestar serviços contínuos de alimentação e nutrição, com produção nas dependências do Restaurante da Universidade.

O Restaurante Universitário da UFRB que está localizado no campus de Cruz das Almas foi reformado em 2023 com o objetivo de qualificar os serviços de fornecimento de refeições para, além de ampliar a assistência a estudantes beneficiados (as) pelo Programa de Permanência Qualificada (PPQ), na modalidade residência-graduação, estender o atendimento para a comunidade acadêmica e a comunidade em geral, possibilitando alternativa de alimentação nas dependências da instituição.

Diante da relevância do objeto desse contrato para consolidação de um dos propósitos da atividade fim da UFRB (políticas afirmativas de permanência), dada a materialidade do contrato e o formato inovador desse tipo de contratação em que a prestação do serviço é feita por uma empresa, porém utilizando a estrutura do Restaurante Universitário é que, após um ano dessa contratação, esta ação compôs o planejamento das atividades da Auditoria Interna para avaliação dos critérios estabelecidos na execução do contrato e verificação se os controles internos existentes são suficientes para o devido acompanhamento da execução contratual.

Como meios para cumprir o objetivo geral dessa ação: Avaliar a qualidade dos controles internos da contratação de prestação de serviços contínuos de alimentação e nutrição, com produção nas dependências do Restaurante da Universidade, traçou-se os seguintes objetivos específicos:

- Verificar se os critérios estabelecidos para a execução do contrato estão de acordo com as normas correlatas vigentes;
- Verificar se os controles internos existentes são suficientes para o devido acompanhamento da execução contratual.

Então, com vistas a alcançar tais objetivos elencou-se questões de auditoria e realizou-se visita nas dependências do Restaurante Universitário para verificação da execução do contrato conforme seus termos. Além disso, contou-se com o envio de solicitações de Auditoria às unidades envolvidas com a formalização e execução do contrato e entrevista aos servidores responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato.

Ademais, considerando que é uma boa prática de execução dos trabalhos de auditoria o levantamento da matriz de riscos da ação de avaliação, a partir das questões de auditoria

e visando o alcance do objetivo da ação, apontou-se os eventos de riscos correspondentes à atividade/ processo avaliado, atribuindo o impacto e a probabilidade da materialização desses eventos, bem como o nível de risco de cada evento.

Ao final da execução dos trabalhos identificou-se a materialização de um dos 11 (onze) eventos de risco elencados, qual seja: Ausência de mapeamento e gestão dos riscos do contrato, fragilizando o processo por desconhecimento dos riscos envolvidos e consequentemente não implementar controles que minimizem os respectivos riscos. A situação e o tratamento que foi dado para mitigar esse risco seguem descritos na informação 02 deste relatório.

Destaca-se, ainda que apesar de não haver materialização de outro evento de risco, identificou-se fragilidade do controle estabelecido, assim, com vistas ao tratamento preventivo desse fato apresenta-se no achado 01 detalhamento das informações para que seja possível alcançar soluções de tratamento.

2- RESULTADOS DOS EXAMES

Neste capítulo, apresentam-se os resultados dos exames obtidos por meio das respostas apresentadas às questões de auditoria propostas no programa desta ação.

2.1 Resumo das respostas às questões de auditoria

Quadro 01- Quadro resumo de respostas às questões de auditoria.

QUESTÃO DE AUDITORIA	SITUAÇÃO ENCONTRADA
Como funciona a Gestão do Restaurante Universitário?	A gestão do RU é realizada pela PROPAAE através do acompanhamento da execução dos serviços de fornecimento de alimento da empresa MS
Como funciona a fiscalização e gestão contratual?	De acordo com a resposta da SA 16: "O acompanhamento é feito diariamente, de forma contínua. Esta definição ocorreu entre a PROAD e PROPAAE, sendo que a equipe de fiscalização foi indicada pela PROPAAE, havendo, inclusive, servidores atuando, todos os dias, de forma presencial, no local da prestação dos serviços."; e "Conforme resposta a SA 17: As fiscais técnica e administrativa do contrato acompanham de perto o cumprimento do contrato o que visa garantir a qualidade dos produtos ou serviços fornecidos de acordo com o contrato, envolvendo a realização de inspeções, avaliações de desempenho e a resolução de problemas de qualidade..."

Em que fase se encontra a execução do contrato?	Conforme resposta a SA 17: "...atualmente, a execução do contrato encontra-se na TERCEIRA ETAPA,...". Nesta etapa, atualmente são contempladas 404 refeições/dia, distribuídas em almoço e jantar. A proposta inicial, conforme a Nota publicada, era atender 500 refeições/dia, através do auxílio alimentação subsidiado, entretanto, por questões orçamentárias, não foi possível atender esse quantitativo.
Como se dá o fluxo de comunicação da UFRB com a empresa prestadora do serviço?	em resposta a SA 17: todas as comunicações são via e-mail
A demanda contratada está adequada? (não estando subestimada nem superestimada)	Demanda está adequada conforme respostas das SA's 16 e 17
Quais os controles estabelecidos para medição dos serviços prestados?	O principal controle estabelecido para a medição dos serviços é o acompanhamento local e diário do cumprimento do Termo de Referência pelas fiscais técnica e administrativa do contrato, bem como da gestora do contrato que a partir dos dados da fiscalização procede o ateste mensal.
Quais são os controles estabelecidos para pagamento do contrato?	O controle estabelecido para o pagamento do contrato é a fiscalização diária para garantir a conformidade com o TR.
Tem Matriz de Riscos do contrato, considerando o montante contratado?	Em resposta a SA 16/2023 enviada a Proad, foi informado: "Na contratação inicial, não. Mas, considerando que o contrato está em fase de possível prorrogação de prazo, foi solicitada à equipe de gestão/fiscalização a elaboração do mapa de riscos, tendo-se em vista ser este um dos documentos exigidos pela Procuradoria Federal quando da análise da legalidade do procedimento."

2.2 Informações

As informações abordam fatos identificados que precisam de atenção da gestão para melhorias possíveis e/ou boas práticas da gestão que merecem registro. Não configuram, portanto, achados/constatações passíveis de recomendação, ou seja, uma ação imediata da gestão da UFRB com vistas a solucionar um problema ou um risco materializado.

Informação 01 – Boa prática nos procedimentos de gestão e fiscalização do contrato nº 06/2023.

Conforme resposta a SA 17: As fiscais técnica e administrativa do contrato acompanham de perto o seu cumprimento o que visa garantir a qualidade dos produtos ou serviços fornecidos de acordo com os termos contratuais, envolvendo a realização de inspeções, avaliações de desempenho e a resolução de problemas de qualidade. Por e-mail são registradas as atividades relacionadas ao contrato e as solicitações das

adequações necessárias, ao final de cada mês é emitido um relatório técnico e administrativo, após verificação de documentações encaminhadas é solicitada a emissão das notas fiscais.

Decorrente da visita ao Restaurante universitário identificou-se que a fiscalização do contrato é exercida de perto por duas servidoras com formação na área de nutrição, uma delas, é a fiscal do contrato e ocupante do cargo nutricionista na UFRB, que acompanhou e conduziu a equipe da Auditoria Interna na visita ao Restaurante Universitário e informou que atua nas dependências do RU, mesmo ambiente onde o serviço é prestado e assim pode prevenir falhas e, portanto, mitigar ou minimizar os riscos envolvidos nesse tipo de contrato

De fato, considerando o tipo de prestação de serviço em questão e as graves conseqüências de ações passivas, caso os riscos envolvidos, tais como contaminação alimentícia e falha no fornecimento do serviço, se materializem não há o que se fazer a título de reversão do fato, a não ser atuar na busca por solução das conseqüências. Desta forma, constatou-se que é relevante e pertinente a presença diária da fiscal do contrato no ambiente da prestação do serviço.

Outro fato que confirma isso é o baixo registro de reclamação dos usuários, pois as queixas por falhas pontuais, quando ocorrem, são realizadas diretamente às fiscais do contrato que estão presentes diariamente no Restaurante, as quais procuram resolver brevemente a questão.

Assim, considerando a fiscalização ativa e constante não se acumulam as pendências relativas ao cumprimento do contrato por parte da empresa contratada, pois quando acontece é logo sinalizada e cobrada o seu atendimento sob pena de aplicação das sanções previstas.

Ademais, é importante esclarecer que do levantamento da matriz de riscos, um dos eventos versava sobre ausência de controles internos para o correto pagamento do contrato. Nesse sentido, embora tal risco não tenha se materializado, identificou-se pequena falha na padronização dos processos de pagamento, em que alguns deles apresentam uma planilha com o quantitativo de refeições por modalidade de subsídio concedido pela UFRB e dia de consumo, e outros apenas apresenta a fatura como subsídio do formulário padrão de ateste para pagamento.

Identifica-se assim, como boa prática a atuação da equipe da Propaae que contempla a gestão e fiscalização do contrato nº 06/2023, pois têm demonstrado compromisso e seriedade no exercício de suas funções, buscando sempre atuar de modo tempestivo e preventivo, corrigindo ações que possam causar danos e acatando as orientações que contribuem para a melhoria dos processos de trabalho. E como oportunidade de melhoria aplicar a todos os processos de pagamento a planilha com detalhamento do fornecimento das refeições, por modalidade de subsídio e dia de consumo, o que proporciona mais segurança e transparência para o processo de pagamento.

Informação 02 – Necessidade de utilização do Mapa de Riscos para reduzir os riscos contratuais.

Na ocasião da elaboração do contrato nº 06/2023 não constou o mapa de riscos da contratação, documento exigido pela IN 05/2017-MPOG, e que contribuiria bastante

para o acompanhamento da sua execução. A época da constituição do contrato, a Procuradoria Federal sinalizou que fizesse constar esse documento no processo, e em resposta a SA 16, a Coordenadoria de Contratos informou que tal documento constaria após o final do contrato em curso, ou seja, na renovação ou em uma nova contratação.

A relevância de se ter o mapa de riscos no processo de contratação não reside em mera formalidade legal, mas no fato de ser ele um instrumento de gestão que visa a melhoria da qualidade do gerenciamento do contrato, pois a partir do momento que são definidos os eventos de riscos que podem se materializar no decorrer da execução contratual o gestor e fiscal do contrato pode atuar com vistas a evitar que tais riscos se materializem atuando de forma preventiva e proativa.

Além disso, o mapa de riscos deve servir de norte para o gestor quando da renovação do contrato ou nova contratação, pois conforme a lei nº 14.133/2021 traz no artigo 22, parágrafo 2º o referido mapa deverá contemplar ações a serem realizadas para casos de materialização de riscos, evitando que tais eventos tragam danos que possam se perpetuar em caso de renovação contratual.

§ 2º O contrato deverá refletir a alocação realizada pela matriz de riscos, especialmente quanto:

I - às hipóteses de alteração para o restabelecimento da equação econômico-financeira do contrato nos casos em que o sinistro seja considerado na matriz de riscos como causa de desequilíbrio não suportada pela parte que pretenda o restabelecimento;

II - à possibilidade de resolução quando o sinistro majorar excessivamente ou impedir a continuidade da execução contratual;

III - à contratação de seguros obrigatórios previamente definidos no contrato, integrado o custo de contratação ao preço ofertado.

Então, a ausência do mapa de riscos desde o início da contratação não permitiu a utilização desse importante instrumento de gestão na fiscalização e acompanhamento da execução do contrato, nem como base para a renovação do mesmo.

Dessa forma, considerando a importância desse tema e a ocasião de finalização da renovação do contrato em questão, a Auditoria Interna emitiu a Nota de Auditoria nº 01/2024 (documento emitido para fatos que se faz necessária ação tempestiva do gestor). A emissão da Nota ocorreu alguns dias depois da assinatura do novo termo contratual, porém, ainda em tempo de se atender às recomendações emitidas aproveitando o início da execução do novo contrato, colaborando assim para melhor condução das ações de fiscalização do contrato.

As recomendações da Nota indicavam:

- Ajuste imediato do Mapa de Riscos do contrato de modo a refletir os riscos específicos deste; e
- Definição de ações específicas para enfrentamento de cada risco do contrato, a serem realizadas durante o período de vigência do contrato.

Em resposta às recomendações, os gestores do contrato e fiscais, revisaram a Mapa de Riscos constante no processo de contratação, e incluíram o documento corrigido no processo contemplando os riscos específicos relacionados ao contrato, o plano de

contingência para cada um deles e seus respectivos responsáveis. Entende-se que com tal ação as recomendações da Nota foram atendidas e a gestão do contrato agora conta com importante instrumento de acompanhamento da execução contratual.

Por fim, reforça-se a necessidade de que o mapa de riscos seja utilizado no decorrer da execução do contrato recém renovado como ferramenta norteadora para a gestão com vistas à prevenção e mitigação dos riscos.

2.3 Achados

Os achados são situações verificadas no decorrer da ação de avaliação que representam um risco que se materializou ou um problema que demanda uma ação específica e pontual da gestão, por isso vem seguidos de uma ou mais recomendações que terão o seu atendimento monitorado por meio do sistema eAUD pela equipe da Auditoria Interna.

Achado 01 – Ausência de sistema de controle de acesso informatizado para todos os públicos do RU

Considerando o Termo de Referência do contrato nº 06/2023, que informa a necessidade de controle informatizado de acesso ao Restaurante Universitário – RU, para todos que utilizarem o serviço fazendo a devida distinção entre assistidos totalmente e parcialmente daqueles que não são assistidos, verificou-se descumprimento do mesmo no que se refere aos itens 4.15 a 4.19.

4.15. Caberá à CONTRATADA implantar sistema de controle de acesso informatizado, biométrico, ou similar, o sistema precisa gerar relatórios diários (por refeição), identificando a categoria do comensal, com acesso seguro individualizado, permitindo acesso apenas para quem tem direito à refeição. O sistema deve emitir relatório fazendo distinção entre os comensais (discentes totalmente assistidos, discentes parcialmente assistidos, servidores técnicos e professores, bem como terceirizados contratados pela UFRB.

4.16. O sistema informatizado utilizado deve ser capaz de incluir, excluir e alterar cadastros; aferir a quantidade de refeições servidas e emitir relatórios gerais e detalhados de acordo com o acesso dos usuários. Os relatórios devem fornecer dados por refeição, intervalo de horários, frequências diária e mensal; setores, departamentos e categorias de função.

4.17. O sistema deve ter capacidade de registrar todos os comensais para verificação/auditoria e faturamento e deverá estar instalado no início da execução do contrato.

4.18. O sistema de acesso ao refeitório deve ser capaz de registrar todos os comensais, evitando o uso de listas de assinaturas manuais.

4.19. Os equipamentos necessários à implantação do sistema de controle de acesso serão de responsabilidade da CONTRATADA.

(Termo de Referência do contrato nº 06/2023, p. 181)

Em visita realizada ao RU em 07/02/2024, decorrente dessa auditoria e, também em ocasião anterior (durante o ano de 2023), como servidora da UFRB usuária eventual do

serviço de alimentação, identificou-se que não há controle de acesso por meio de registro para quem não é estudante assistido integralmente ou parcialmente pela UFRB.

Ainda que o TR requeira isso, conforme apresentado acima, não se identificou qualquer tipo de controle do consumo no RU realizado por pessoas que pagarão de modo integral por suas refeições, também não há registro em sistema, nem lista de assinatura. Para pessoas que não recebem subsídios da UFRB, basta proceder ao pagamento em espécie, pix ou cartão e é liberado o acesso. Ou seja, apenas há controle para os casos que implique desembolso por parte da UFRB, não havendo preocupação com o controle de consumo no RU.

Ademais, também no TR há informação que o contrato visa o fornecimento de refeição para a comunidade universitária. Sem o devido controle do fornecimento das refeições, não há como precisar se está havendo fornecimento de refeição para pessoas de fora da comunidade universitária.

5.1.9.2. A CONTRATADA esteja capacitada para fornecer as 3 (três) refeições do dia (café, almoço e jantar), de segunda a sexta-feira e sábado 2 refeições (café da manhã e almoço) respeitando o cardápio aprovado pela equipe de nutrição da CONTRATANTE, e na quantidade necessária para atender a comunidade universitária, respeitando a frequência, per capita definidos no Termo de Referência; (Termo de Referência do contrato nº 06/2023, p. 183)

O controle de acesso por meio de um sistema de registros é importante não só para cumprir o TR do contrato, mas traz alguns elementos positivos para uma boa gestão administrativa, podendo gerar dados interessantes para subsidiar decisões futuras. Neste sentido pode-se destacar como principais pontos positivos da implementação desse controle de acesso ao RU:

1. Redimensionamento do quantitativo de refeições que devem ser produzidas de modo que viabilize à comunidade universitária o acesso a refeições de qualidade dentro do campus universitário, sem que falte alimentação para o público estudantil, razão principal da existência do RU.
2. Conhecer qual é o público membro da comunidade universitária que mais utiliza o serviço de refeições, se apenas estudantes que recebem algum tipo de subsídio, ou se há frequência razoável de servidores e terceirizados da UFRB e assim poder fazer melhor gestão do uso do RU, seja criando políticas de incentivo ao uso ou até estudar necessidade de ampliação ou não dos serviços a depender dos resultados;
3. Se há consumo por pessoas da comunidade externa à UFRB;
4. Ter noção de quanto é servido de refeição para outros públicos para além dos estudantes a título de histórico para contratação futura com outra empresa, ou revisão de termos em recontração, caso necessário. Estes parâmetros podem inclusive ser utilizados como possível atrativo, caso haja bom lucro com o fornecimento de refeições para a comunidade universitária;
5. Melhoria e ajustes nos próximos contratos.

Enfim, são diversos os indicadores que podem ser criados a partir desses dados e que podem colaborar para a melhoria da gestão e uso do RU.

Desta forma, entende-se que a ausência de tal controle além de descumprir o TR, impede a obtenção de dados quanto ao consumo no RU que poderia ser usado para atrair empresas interessadas em realizar o contrato de prestação de serviços de alimentação, ampliando assim a concorrência da licitação e conseqüentemente a possibilidade conseguir um melhor serviço a menor preço, objeto principal de realização de licitação no serviço público. A ausência de tal controle pode assim inibir a possibilidade de obtenção de indicadores interessantes para melhoria da utilização desse equipamento relevante para a comunidade universitária e que tem grande potencial de uso considerando a dimensão dessa comunidade, com potencial ainda não explorado de replicação do modelo nos demais campi.

2.3.1 Manifestação das unidades avaliadas e Proposta de Plano de Ação

Manifestação e Plano de Ação da Propaae:

A Pró-reitoria de Políticas Afirmativas e Assuntos Estudantis da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (PROPAAE/UFRB) recebeu o relatório preliminar referente ao Serviço de Avaliação nº 04/2023 da Auditoria Interna da UFRB o qual tem o objetivo de Avaliar a execução contratual do serviço de alimentação e nutrição do Restaurante Universitário e como objetivo geral: Avaliar a qualidade dos controles internos da execução contratual para a prestação de serviços contínuos de alimentação e nutrição, com produção nas dependências do Restaurante da Universidade.

Agradecemos pelo trabalho realizado na auditoria interna e reconhecemos a importância desse processo para garantir a transparência e a eficiência na execução do contrato.

Referente ao achado 01- Ausência de sistema de controle de acesso informatizado para todos os públicos do Restaurante Universitário, o que configura o descumprimento do Termo de Referência referente ao Contrato 06/2023 firmado com a M S SOUSA MIRANDA ALIMENTAÇÃO LTDA, empresa responsável pela gestão do RU. Cientes das recomendações apresentadas no referido relatório preliminar, afirmamos que esta Pró-reitoria estará comprometida em implementar as melhorias necessárias para corrigir as falhas identificadas, inclusive apresentar Plano de Ação para que a MS possa disponibilizar um sistema de acesso informatizado para todos os usuários do serviço de refeições do RU.

Concordamos que é de suma importância que o sistema de controle de acesso esteja disponível não apenas para os estudantes assistidos, mas também para todos os demais públicos que frequentam o Restaurante Universitário, tais como servidores, terceirizados e visitantes.

Diante disso, a Pró-reitoria solicita à empresa responsável pela gestão do Restaurante Universitário que providencie a implementação imediata de um sistema de controle de acesso informatizado para todos os públicos, a fim de garantir a transparência nas operações e cumprir com as exigências do contrato firmado. A fim de assegurar a lisura das operações e possibilitar auditorias futuras.

Reafirmamos que a PROPAAE, bem como a Equipe de Gestão/Fiscalização do contrato estarão empenhadas em seguir todas as orientações fornecidas, apresentamos a seguir Plano de Ação:

Proposta de Plano de Ação

Diante do achado da Auditoria Interna da UFRB (Achado 01) referente à ausência de sistema de controle de acesso informatizado para todos os públicos do Restaurante Universitário, o que está em descumprimento do Termo de Referência do contrato (itens 4.15 a 4.19) apresentamos abaixo um plano de ação para solucionar esta questão:

1. Identificação dos públicos que usufruem do serviço de refeições no RU junto à MS: discentes totalmente assistidos, discentes parcialmente assistidos, docentes, servidores técnicos, terceirizados contratados pela UFRB, visitantes eventuais, entre outros;
2. Levantamento das necessidades de controle de acesso informatizado para cada público: verificar junto à MS quais informações são necessárias para cada tipo de usuário e como o sistema poderá atender a essas demandas;
3. Fornecimento dos dados de todos os usuários que poderão ter acesso ao RU: discentes, servidores (técnicos e docentes), além dos terceirizados;
4. Solicitar da MS a implementação do atual sistema de controle de acesso informatizado: inclusão dos demais usuários no sistema, configuração do sistema, treinamento de funcionários e testes para garantir a eficácia da ferramenta;
5. Solicitação de relatórios passíveis de verificação do faturamento e auditorias futuras: Definir os indicadores que serão monitorados, solicitar relatórios padronizados e garantir a integridade dos dados para futuras análises;
6. Acompanhamento e monitoramento do sistema: a PROPAAE através da CAE e do NUGIF juntamente com a equipe de gestão e fiscalização do contrato poderão monitorar o funcionamento do sistema, solicitando a realização dos ajustes necessários para garantir a continuidade da operação.

É fundamental que todas as etapas do plano de ação sejam cumpridas no prazo estabelecido, de forma a regularizar a situação apontada no achado de auditoria interna e garantir o cumprimento do Termo de Referência do contrato.

ITEM	AÇÃO	RESPONSÁVEL	INICIO	TÉRMINO
01	Identificação do público que usufrui do serviço de refeições no RU	PROPAAE e MS	Março/2024	Abril/2024
02	Levantamento das necessidades de controle de acesso informatizado para cada público	PROPAAE e MS	Março/2024	Abril/2024
03	Fornecimento dos dados de todos os usuários que poderão ter acesso ao RU: discentes, servidores (técnicos e docentes), além dos terceirizados;	PROPAAE, PROAD e PROGEP	Abril/2024	Maiio/2024
04	Implementação do atual sistema de controle de	MS	Abril/2024	Maiio/2024

	acesso informatizado			
05	Emissão de relatórios	MS	Mai/2024	Maio/2024
06	Acompanhamento e monitoramento do sistema	PROPAAE/CAE/ NUGIF e Equipe de gestão e fiscalização do Contrato	Mai/2024	Junho/2024

2.3.2 Análise da Auditoria Interna

Considerando a manifestação apresentada pela Propaae, identifica-se que há o reconhecimento da importância de se apresentar um controle de acesso para todos os públicos conforme consta no achado, tal compreensão resta consignada no plano de ação apresentado visando corrigir essa fragilidade. Desta forma, apresenta-se recomendações que serão registradas no sistema eAUD para fins de acompanhamento posterior do cumprimento do plano de ação indicado.

2.3.3 Recomendações

Recomendação 24

Recomenda-se que a gestão do contrato cobre da empresa contratada a implementação do sistema de controle de acesso informatizado ao RU conforme descrito no Termo de Referência do contrato nº 06/2023 itens 4.15 a 4.19.

Recomendação 25

Recomenda-se a geração e atualização de indicadores do serviço de alimentação do RU a partir da utilização dos dados gerados pelo sistema de controle de acesso ao RU, com vistas a melhorias da gestão do Restaurante.

3- CONCLUSÕES

Considerando os objetivos levantados para essa ação e as respostas aos quesitos propostos para alcance destes, conclui-se que o contrato nº 06/2023, especialmente pelo fato de ser uma modalidade inovadora na UFRB, foi fiscalizada, durante esse primeiro ano de contratação, utilizando de forma devida o termo de referência da contratação como parâmetro para as ações empreendidas.

Ainda que não tenha sido cumprido 100% (cem por cento) do TR, é importante destacar a atuação proativa da gestão e fiscalização do contrato, na pessoa das servidoras da PROPAAE, que buscaram acompanhamento constante para atendimento do termo firmado. Tal fato demonstra a relevância da efetiva fiscalização contratual realizada por especialistas, o que concorre para o êxito da gestão de um contrato e deve ser considerado para outras contratações similares.

Ademais, chama-se a atenção para a necessidade de se voltar o olhar para o planejamento das contratações, utilizando-se de meios que a própria gestão e fiscalização de um contrato pode fornecer. A exemplo do que se pontuou no achado 1 desse relatório, a partir de dados obtidos na fiscalização efetiva do contrato é possível a elaboração de indicadores que podem nortear a melhoria de um contrato ou até mesmo indicar ajustes na gestão administrativa de áreas correlatas ao contrato. Ou seja, dependendo do resultado identificado por meio dos indicadores o tipo da contratação pode ser modificado ou até descontinuado, permitindo uma gestão mais pró-ativa e menos reativa.

Além disso, também faz parte do maior cuidado com o planejamento da contratação o estabelecimento e utilização do mapa de riscos em cada contratação, em que se contemplem ações de contingências e respectivos responsáveis, em que se reduz a possibilidade de materialização de riscos inerentes ao contrato e pode haver ganho em produtividade e eficiência na gestão e fiscalização contratual.

Por todo o exposto, conclui-se que a qualidade dos controles internos da contratação de prestação de serviços contínuos de alimentação e nutrição, com produção nas dependências do RU deve-se aos gestores e fiscais do contrato, que desde a elaboração do Termo de Referência do contrato têm atuado como colaboradores, estabelecendo métricas e posteriormente acompanhado seu devido atendimento. Porém, acredita-se que com a inclusão do mapa de riscos na renovação do contrato nº 06/2023, caso seja efetivamente utilizado, o potencial de melhoria na execução do contrato aumentará e os desgastes enfrentados pela equipe de fiscalização reduzirão, considerando que cada ação de contingência tem um respectivo responsável, a tendência é haver redução da responsabilidade da fiscalização como exclusivo controle do cumprimento dos termos contratuais.

Cruz das Almas, 27 de março de 2024

Siméa Azevedo Brito Borges
Auditora