



Relatório de Auditora nº. 04/2013 - AUDIN

Às

Pró-Reitoria de Planejamento e Administração

Diretoria de Planejamento e Administração dos Câmpus

O presente relatório visa demonstrar o resultado dos exames nos Restaurantes Universitários da UTFPR, dando-se cumprimento ao Plano Anual de Atividades de Auditoria Interna (4.3.01 – Programas de Assistência ao Estudante), que foi apreciado pela Controladoria Regional da União no Estado do Paraná e aprovado pelo Conselho Universitário da UTFPR.

1) Introdução

Os exames foram realizados nos meses de julho e agosto de 2013, buscando-se informações acerca da gestão e controle dos Restaurantes Universitários da UTFPR. As técnicas de auditoria utilizadas foram, em especial, a análise documental; indagação oral e escrita; inspeção física; e exame dos registros, correlacionando-os às informações obtidas.

A auditoria atentou-se aos seguintes escopos:

- a) Verificação dos Relatórios e controles do Restaurante Universitário, no Sistema Corporativo;
- b) Comparação dos cardápios mínimos servidos no RU dos Câmpus;
- c) Averiguação dos subsídios fornecidos pela UTFPR ao RU dos Câmpus;
- d) Verificação se o fornecimento de refeições para o RU é realizado pela mesma empresa que administra a cantina;
- e) Averiguação quanto à formação e atividades das comissões de fiscalização do RU;
- f) Recomendações à gestão, conforme análise técnica da AUDIN, propondo melhorias e aprimoramentos no desempenho institucional, de acordo com os dados recebidos.

2) Resultado dos exames

Pelos dados fornecidos pelos Câmpus, por meio de memorandos, *e-mails* e, especialmente, da SA 32/2013, foi possível obter informações suficientes para a elaboração do presente relatório de auditoria. Cabe salientar, inicialmente, que a análise do funcionamento dos Restaurantes Universitários é relevante em razão da sua importância para a vida acadêmica e dos riscos inerentes quanto aos controles internos administrativos. Ainda, é importante informar que os Câmpus Guarapuava e Toledo não possuem

Restaurante Universitário. Já Apucarana no ato do encaminhamento da SA 32 estava em fase de implantação do RU, com licitação já realizada, razão pela qual prestou parcialmente as informações.

Diante desse prisma, e para facilitar a leitura do presente relatório de auditoria, separamo-lo nos seguintes temas: 1. Dos custos das refeições e comparativo dos cardápios dos Restaurantes Universitários; 2. Dos subsídios às empresas que fornecem refeições; 3. Restaurante Universitário e Cantina; 4. Comissão de Fiscalização.

2.1) Dos custos das refeições e comparativo dos cardápios dos Restaurantes Universitários

Valores das refeições das licitações					
Câmpus	Valor refeição	Câmpus	Valor refeição	Câmpus	Valor refeição
CM	R\$ 4,12	CP	R\$ 5,00	CT	R\$ 4,50
DV	R\$ 4,50	FB	R\$ 4,00	LD	R\$ 4,45
MD	R\$ 5,00	PB	R\$ 4,75	PG	R\$ 5,15

O Câmpus Londrina encaminhou Contrato Emergencial n.º 03/2013, constando o valor da refeição de R\$ 5,50. Ademais, ao verificar os valores das refeições, em que se constatou uma diferença de aproximadamente 28% entre o menor e o maior valor da refeição servida no Restaurante Universitário, fez-se relevante a verificação do cardápio oferecido pelos Câmpus, o que se demonstra a seguir:

Comparativo do cardápio resumido dos Restaurantes Universitários					
Câmpus	Vegetais diários	Guarnições	Prato principal	Acompanhamentos	Bebidas ou Sobremesa
AP	2 tipos de saladas diariamente; Eventual: vegetal, leguminosas e conservas.	Farinha de mandioca e massas	Carnes bovinas, aves, suínas e pescados. Proibido servir embutidos industrializados e hambúrguer.	Arroz e feijão	Sobremesa (doces e frutas)
CM	2 tipos de salada 15 vezes ao mês; Eventual: vegetal, leguminosas, conservas e massas.	Farinha de mandioca e massas	Carnes bovinas, aves, suínas e pescados.	Arroz e feijão	Suco
CP	2 tipos de salada 15 vezes ao mês; Eventual: vegetal, leguminosas, conservas e massas.	Farinha de mandioca e massas	Carnes bovinas, aves, suínas e pescados.	Arroz e feijão	-
CT	2 tipos de salada 15 vezes ao mês; Eventual: vegetal, leguminosas, conservas e massas.	Farinha de mandioca e massas	Carnes bovinas, aves, suínas e pescados.	Arroz e feijão	-
DV	2 tipos de salada 15 vezes ao mês; Eventual: vegetal, leguminosas, conservas e massas.	Farinha de mandioca e massas	Carnes bovinas, aves, suínas e pescados.	Arroz e feijão	-
FB	2 tipos de salada diariamente; Eventual: vegetal, leguminosas, conservas.	Farinha de mandioca e massas	Carnes bovinas, aves, suínas e pescados. Proibido servir embutidos industrializados e	Arroz e feijão	Sobremesa (doces e frutas)

			hambúrguer.		
LD	2 tipos de salada diariamente; Eventual: vegetal, leguminosas, conservas.	Farinha de mandioca e massas	Carnes bovinas, aves, suínas e pescados. Proibido servir embutidos industrializados e hambúrguer.	Arroz e feijão.	Sobremesa (doces e frutas) e suco
MD	2 tipos de salada 15 vezes ao mês; Eventual: vegetal, leguminosas, conservas e massas.	Farinha de mandioca e massas	Carnes bovinas, aves, suínas e pescados.	Arroz e feijão	-
PB	2 tipos de salada 15 vezes ao mês; Eventual: vegetal, leguminosas, conservas e massas.	Farinha de mandioca e massas	Carnes bovinas, aves, suínas e pescados.	Arroz e feijão	Sobremesa (doces e frutas)
PG	2 tipos de salada diariamente; Eventual: vegetal, leguminosas, conservas.	Farinha de mandioca e massas	Carnes bovinas, aves, suínas e pescados. Proibido servir embutidos industrializados e hambúrguer.	Arroz e feijão	Suco
Fonte: Termos de referência e cardápios encaminhados pelos Câmpus.					

2.2) Dos subsídios às empresas que fornecem refeições

Sabe-se que os Restaurantes Universitários possuem importante papel na vida acadêmica, em especial aos alunos que permanecem na instituição por mais de um período. Para tanto, os Câmpus foram indagados a respeito das obrigações da UTFPR para com a empresa a fim de nortear os custos das refeições. Nesse prisma, os Câmpus informaram que os custos com locação de espaço, energia elétrica, água, materiais, utensílios, dentre outros, são fornecidos pela UTFPR. Essa constatação denota que não são plausíveis altos custos das refeições, haja vista os subsídios oferecidos pela UTFPR.

Para tal situação conexa, os Câmpus foram indagados se a produção da refeição é realizada no próprio Câmpus ou é transportada de local externo ao RU. Diante disso, em Curitiba, foi informado que, de acordo com o contrato, o fornecimento das refeições será realizado de forma “transportada” ou preparada no próprio local. Em Medianeira, apenas os pratos quentes são transportados. Já os demais Câmpus aduziram que as refeições são preparadas no próprio Restaurante Universitário. Significa, então, que parte dos custos para a produção das refeições é subsidiado pela UTFPR, o que se exige e espera, ainda mais, boa qualidade das refeições.

2.3) Restaurante Universitário e Cantina

Para ainda melhorar a qualidade das refeições, bem como diminuir os custos das mesmas, muitos Câmpus realizaram licitações em que permitiriam a administração de cantina para venda de lanches e bebidas em tempo integral. Os Câmpus que responderam que são as mesmas empresas que administram a cantina e fornecem refeições ao RU encaminharam os contratos com a devida previsão.

As empresas que fornecem refeições ao RU é a mesma que administra a Cantina?					
Câmpus		Câmpus		Câmpus	
AP	SIM	CM	NÃO	CP	SIM
CT	SIM	DV	NÃO	FB	SIM

LD	SIM	MD	SIM	PB	NÃO
PG	SIM				

Quanto aos valores cobrados na cantina para alimentos e bebidas, os Câmpus informaram que o reajuste de preços dos produtos da cantina é realizado, ou por meio de pesquisa de preços pela Comissão de Fiscalização da UTFPR (CM, CP, DV, FB, MD e PB), ou é livremente definida pela empresa (LD e PG), ou não há previsão contratual ou pedido para reajustar preços iniciais (CT). Ainda que possa haver diferenças regionais, alguns produtos foram selecionados da tabela de preços para fins de comparação, a saber:

Comparativo de preços dos produtos das Cantinas							
Câmpus	Salgado frito	Salgado assado	Pão de queijo	Sanduíches	Bolo	Suco natural ou polpa com água	Refrigerante lata
AP	3,30	3,50	1,50	3,80 (Hamburguer)	3,00	3,00 (natural)	3,00
CM	2,50	3,00	2,50	-	-	3,00 (água)	3,00
CP	2,00	2,50	-	-	-	3,00 (milk shake M)	3,00 (600ml). Não tem lata
CT	2,00	2,50	1,75	5,00 (natural)	2,80	2,75	2,75
DV	1,50	2,50	-	3,85 (X-Salada)	-	-	2,50
FB	2,50	2,50	1,50	3,00 (natural)	1,50	2,50	3,00
LD	2,50	2,50	2,00	3,50 (natural)	-	2,50 (polpa)	3,00
MD	Não respondeu						
PB	2,50	2,75	1,50	3,00 (natural atum)	1,50	2,50	2,75 (coca-cola)
PG	2,00	2,50	1,50	2,50 (natural) 3,50 (X-salada)	2,50	2,50 (lata)	2,50
Fonte: Tabelas de preços encaminhadas pelos Câmpus.							

No que tange à periodicidade e forma de divulgação do cardápio do RU, as respostas foram as seguintes:

Meios de divulgação do cardápio do RU					
Câmpus	Informações dos Câmpus	Câmpus	Informações dos Câmpus	Câmpus	Informações dos Câmpus
AP	Não se aplica	CM	Todas as sextas-feiras, pela internet, no próprio RU e na cantina dos servidores	CP	Diariamente no RU
CT	Divulgado, na internet, quinzenalmente.	DV	Cardápio da semana às segundas-feiras, tanto no RU, quanto na internet.	FB	Diariamente pela página do restaurante no Facebook ou no próprio RU.
LD	Divulgado na internet sempre no início do mês.	MD	Semanalmente na internet e nas cantinas dos alunos e dos servidores.	PB	Semanalmente na internet e no RU.
PG	Cardápio mensal é divulgado no início de cada mês por <i>broadcast</i> (e-mail) e no <i>website</i> do Câmpus.				
Fonte: Dados encaminhados pelos Câmpus.					

2.4) Comissão de Fiscalização

A fiscalização dos serviços prestados nos Restaurantes Universitários é essencial para a qualidade do atendimento e das refeições. Assim, a fiscalização, aliada ao controle social dos usuários, deve promover resultados que satisfaçam as cláusulas contratuais e os anseios da comunidade interna e externa. A seguir, um quadro que descreve, sinteticamente, as atividades das Comissões de Fiscalização dos Câmpus.

Funcionamento da Comissão de Fiscalização					
Câmpus	Informações dos Câmpus	Câmpus	Informações dos Câmpus	Câmpus	Informações dos Câmpus

AP	Não se aplica	CM	Não há periodicidade de reuniões. Convocação quando necessária. Registro em Ata. Os membros da comissão são usuários e realizam acompanhamento diário.	CP	Reuniões mensais. Análise de relatório de pagamentos. Semestralmente, efetua questionário de avaliação.
CT	A Comissão apenas atesta Notas Fiscais e avalia os termos aditivos. Na ocasião de novo contrato, será constituída nova Comissão e respectiva reavaliação da atuação da mesma.	DV	Vistoria semanal ao RU e emissão de relatórios. Reuniões mensais. Penalização à empresa quando cabível. Os membros da comissão são usuários e realizam acompanhamento diário.	FB	Membros são usuários do RU (TAs, docentes e alunos). Reuniões com a empresa para apresentar melhorias. Criação de e-mail para críticas e sugestões dos usuários.
LD	Reuniões de acordo com a demanda. Nutricionista faz parte da comissão, realizando acompanhamento permanente, com aplicação de questionários e pesquisas devidamente registrados.	MD	Comissão emite relatórios com recomendações quanto aos serviços, cardápios, equipamentos, materiais, e itens do edital.	PB	Reuniões ordinárias semestrais e extraordinárias, quando necessário. Registro em relatórios das reuniões e ocorrências.
PG	Reuniões bimestrais ou quando forem necessárias. São realizadas visitas e análise microbiológica mensal dos alimentos e da água.				
Fonte: Dados resumidos encaminhados pelos Câmpus.					

Os membros da Comissão de Fiscalização, além de serem usuários assíduos do RU, devem ouvir os usuários, constantemente, para tomarem as ações necessárias. Por isso, foi questionado se existe pesquisa de satisfação aos usuários para avaliar e mapear eventuais problemas. A maioria dos Câmpus respondeu que existe pesquisa de satisfação, em contrapartida outros disseram que não há essa prática ou que irão implementá-la em breve.

Nesse sentido, em razão do permanente acompanhamento da Comissão aos serviços prestados pelos restaurantes universitários, foi indagado se há discentes na composição das Comissões de Fiscalização. Apenas Campo Mourão e Cornélio Procopio informaram que não há formalmente a participação de discentes na Comissão de Fiscalização. Em outros Câmpus, há participação de técnicos-administrativos, docentes e alunos. Em Londrina, há a participação, ainda, de duas docentes nutricionistas, o que agrega valor à atuação da Comissão. Ante os panoramas aqui elencados, far-se-ão recomendações no próximo item.

3) Recomendações

Considerando as informações constantes no presente relatório de auditoria, recomenda-se, a critério da autoridade administrativa, que:

- haja prévia e ampla divulgação dos cardápios do RU aos usuários, estipulado entre a Comissão de Fiscalização e a empresa, e de acordo com a previsão contratual;
- a Comissão de Fiscalização tenha acesso aos relatórios disponíveis no Sistema Siorg – RU;
- no caso do Câmpus Curitiba, que haja Comissão de Fiscalização própria, tanto no Centro como no Ecoville;

- d) sempre haja participação de discentes na composição da Comissão de Fiscalização, substituindo-os caso não haja assiduidade às reuniões, bem como que os demais membros sejam usuários frequentes do RU. Ainda, que a nutricionista do Câmpus possa acompanhar a qualidade das refeições servidas no RU;
- e) haja sistematização e organização das reuniões das Comissões de Fiscalização do RU, registrando-se em atas todas as ocorrências, bem como haja relatórios periódicos das atividades de fiscalização;
- f) a Comissão de Fiscalização verifique a qualidade das refeições e atendimento, bem como analise os pagamentos, o número de refeições (almoço e jantar) registradas, especialmente a fidedignidade dos registros manuais (assinaturas, datas, horários) e suas justificativas para tanto. Ainda, deve notificar a empresa pelas irregularidades constatadas, inclusive penalizando, se necessário, de acordo com o previsto em contrato;
- g) no momento da apresentação da Nota Fiscal, sejam encaminhadas cópias de comprovantes de pagamentos dos salários dos funcionários da empresa, juntamente com as guias de recolhimento dos encargos sociais e trabalhistas, decorrente da legislação vigente, e cuja exigência já consta nos Contratos de Apucarana, Dois Vizinhos, Londrina, Medianeira e Pato Branco;
- h) no caso de atualização de preços dos produtos da Cantina, seja realizado pedido prévio e formalizado da empresa à Comissão de Fiscalização, que realizará devida pesquisa de mercado;
- i) a Administração avalie a possibilidade de cobrança de aluguel para o espaço da cantina, já que não possui relação com a Assistência Estudantil, e, em especial, quando a cantina não for um fator para redução do custo das refeições;
- j) haja afixação no mural do RU de contato com a Comissão de Fiscalização para controle social e permanente avaliação dos usuários;
- k) haja afixação em local visível na cantina de tabela de preços dos produtos comercializados;
- l) para fins de controle social, o aluno consiga verificar pelo *website* da UTFPR o seu próprio consumo no RU, podendo consultar, por período que desejar, demonstrando os valores pagos e subsidiados;
- m) da emissão do “Relatório refeição manual” no Sistema Corporativo – RU seja possível emitir relatório por períodos e não apenas por data isolada;
- n) da emissão do “Relatório número de refeições da empresa” seja possível incluir também a opção de consulta de única tabela comparativa dos câmpus e respectivos totais;
- o) os Câmpus, com a devida estrutura e possibilidades, realizem projetos de pesquisa no meio acadêmico para avaliar a qualidade das refeições, análises microbiológicas (como ocorre em Ponta Grossa) e de gestão de restaurantes.

4) Conclusão

O Restaurante Universitário visa atender a comunidade interna e externa no que tange às refeições diárias, seja para otimizar o tempo de permanência na instituição, seja para subsidiar a alimentação aos discentes

que, geralmente, vão ainda adentrar ao mercado de trabalho. Dada à importância desse espaço e aos controles inerentes da gestão e fiscalização do Restaurante Universitário, faz-se fundamental realizar exames na qualidade das refeições, do atendimento e dos controles internos administrativos. Portanto, as constatações do presente estudo visaram demonstrar meios de fortalecer a Administração, em especial quanto ao controle social, ao sistema informatizado (Sistema Corporativo), contratos administrativos e a atuação das Comissões de Fiscalização do Restaurante Universitário.

Curitiba, 03 de outubro de 2013.

Tiago Hideki Niwa
Auditor

Sadi Daronch
Chefe da Auditoria Interna