

**Destino(s):** - Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Políticas Afirmativas (PROAP) / Seção Administrativa

**Com cópia:** - Pró-Reitoria de Administração (PROAD) / Divisão de Contratos

**Assunto:** Controles de acesso ao Restaurante Universitário (RU)

## NOTA DE AUDITORIA Nº 01/2017

1. Trata-se de análise sobre os controles de acesso dos discentes ao RU, cujo quantitativo de refeições implica o pagamento de subsídio à concessionária, na magnitude da diferença entre o valor licitado e o preço pago pelos alunos de graduação e pós-graduação, considerando a isenção dos alunos bolsistas, multiplicada pela quantidade de refeições correspondentes a cada grupo descrito. A transferência dos diferenciais de valor à contratada tem respaldo na política de subsídios estabelecida por meio de regulamentações do Conselho Universitário, no tocante às situações específicas mencionadas.

2. O controle do número de refeições fornecidas diariamente no RU é operacionalizado com o apoio de sistema de informação disponibilizado e mantido pela concessionária atual, conforme cláusulas 6.19 e 6.20 do Contrato nº [REDACTED]:

**6.19.** A **CONCESSIONÁRIA** deverá disponibilizar e manter um sistema adequado, confiável e auditável de controle do número de refeições fornecidas diariamente. O sistema deve prever equipamento registrador (caixas registradoras, computadores, cartões magnéticos exclusivos ou outros) dos pagamentos efetuados (através de vales, cartões magnéticos ou outros que venham a ser definidos em comum acordo com a **CONCEDENTE**;

**6.20.** A **CONCESSIONÁRIA** se encarregará de operação e permitirá acesso à fiscalização da **CONCEDENTE** das seguintes informações diariamente, por data e hora, por Câmpus:

**6.20.1.** Quantidade de alunos da graduação;

**6.20.2.** Quantidade de alunos da pós-graduação;

**6.20.3.** Quantidade de alunos bolsistas (conforme política de subsídio);

### 6.20.4. Quantidade de outros usuários.

O instrumento de contrato também prevê, no seu item 6.22, a realização de checagem dos quantitativos informados pela concessionária:

**6.22.** A **CONCEDENTE** fará a checagem dos quantitativos informados pela **CONCESSIONÁRIA**, através de sistema próprio de controle, a ser desenvolvido.

3. A UFABC designou equipe para fiscalizar a execução do Contrato nº [REDACTED], composta por uma administradora, uma nutricionista e duas técnicas em Nutrição. A fiscalização abrange aspectos técnicos e administrativos da contratação, dentre os quais os cardápios, a higiene e o fluxo de usuários. Sobre a quantidade de usuários do restaurante, que serve de base para apuração do montante subsidiado, a Seção Administrativa da PROAP extrai relatórios a partir dos dados constantes do sistema disponibilizado e realiza a consolidação em planilha eletrônica desenvolvida por servidores da PROAP.

4. De acordo com cartilha disponível no sítio eletrônico da PROAP, o acesso da comunidade interna nas catracas do RU ocorre mediante utilização da carteirinha da UFABC. Há um sistema de inclusão de créditos nas carteirinhas, os quais são debitados no valor referente a cada refeição, visando diminuir o tempo de espera do atendimento. A carga de créditos pode ser feita nos RUs em Santo André ou São Bernardo do Campo.<sup>1</sup>

5. É pertinente ressaltar que algumas Instituições Federais de Ensino Superior (IFES) utilizam sistemática de acesso informatizado ao Restaurante Universitário, de modo parecido com a UFABC, porém realizam o controle com o auxílio de sistema próprio.

6. A Universidade Federal do Amazonas (UFAM) publicou a seguinte matéria no seu sítio eletrônico, em 13 de março de 2015:

*O restaurante universitário, conhecido na comunidade acadêmica da Ufam como RU, terá em breve um novo sistema informatizado de*

<sup>1</sup> Disponível em: [http://proap.ufabc.edu.br/novo/images/secoes/ru/CARTILHA\\_RU.pdf](http://proap.ufabc.edu.br/novo/images/secoes/ru/CARTILHA_RU.pdf)

controle de venda de tíquetes alimentação para os estudantes. O sistema vai controlar o processo de aquisição dos tíquetes e o acesso do estudante aos restaurantes por meio do cartão estudantil. **O Sistema de Informação do Restaurante Universitário (SISRU) foi desenvolvido por analistas de tecnologia da informação do Centro de Processamento de Dados da Ufam (CPD).** (...) <sup>2</sup> (grifo adicionado).

A Universidade Federal de Viçosa (UFV), por sua vez, noticiou, em 15 de janeiro de 2013, que: “a Pró-reitoria de Assuntos Comunitários (PDC), **em parceria com as diretorias de Tecnologia da Informação e Financeira da UFV**, implantou o sistema de informatização de créditos para a entrada nos restaurantes Universitário (RU) e Multiuso do campus Viçosa.”<sup>3</sup> (...) (grifo adicionado). Além das duas citadas, a Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP) anunciou, em 04 de janeiro de 2017, mudanças no acesso ao seu RU:

*Comunicamos à comunidade Unifesp que, após aprimoramento e testes realizados com o sistema de controle de acesso e venda de tickets do Restaurante Universitário (RU) - Campus São Paulo, o novo sistema já está operando satisfatoriamente neste Campus e começará a funcionar também em Osasco, a partir de janeiro.*

*Este sistema permitirá **maior controle das informações, segurança nos pagamentos e agilidade no acesso aos RUs**, diminuindo filas. O sistema será disponibilizado nos demais Campi em seguida.*

*Com o novo sistema você poderá comprar créditos para se alimentar, armazená-los em seu crachá e, poderá consultar o saldo pela intranet (entre com seu nome e senha na intranet.*

(...)

**O sistema foi desenvolvido pelo Departamento de Tecnologia da Informação da Unifesp (DTI) a pedido da PRAE.**<sup>4</sup> (grifos adicionados).

7. A pesquisa sobre o RU de outras IFES propiciou também a identificação de manual para o Módulo Restaurante no Sistema SIG, adotado pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), documento disponibilizado

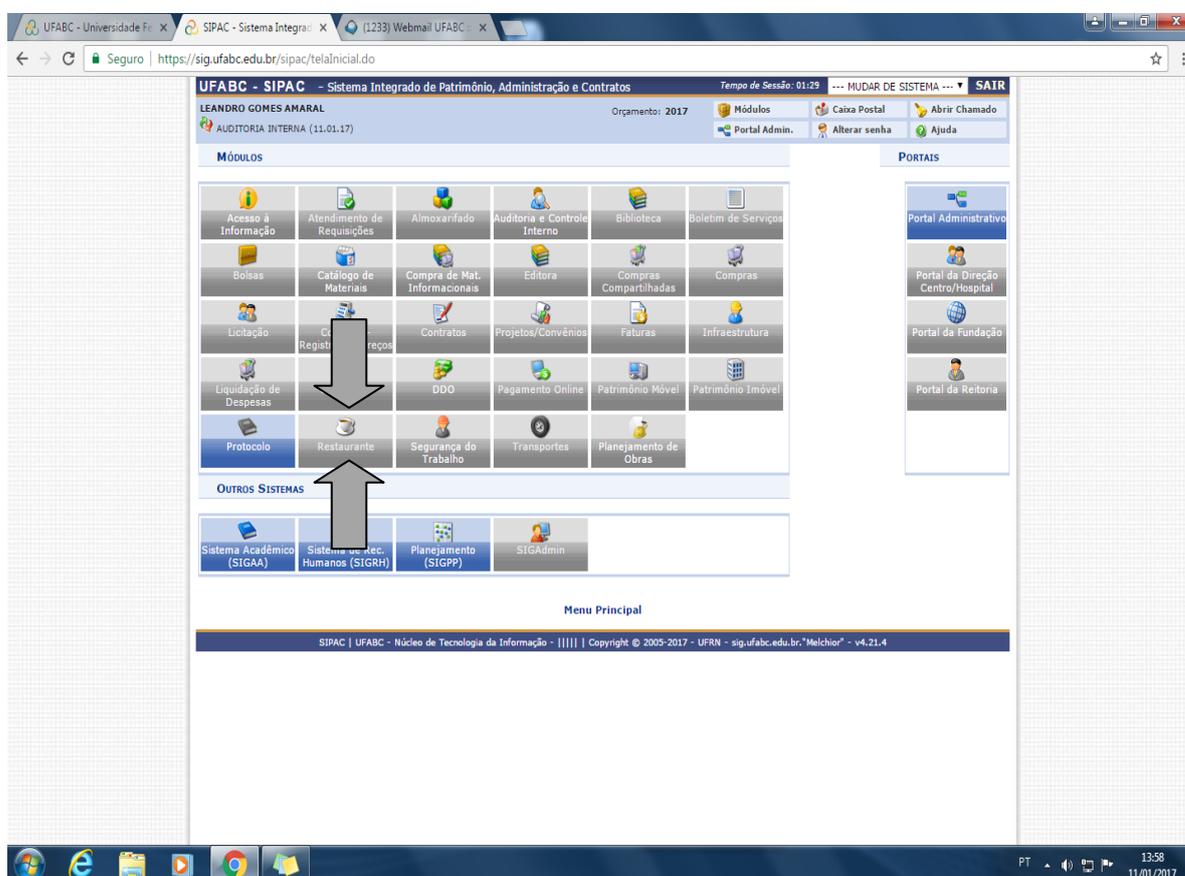
<sup>2</sup> Disponível em: <http://www.ufam.edu.br/noticias-bloco-esquerdo/3731-sistema-informatizado-de-gestao-do-ru-acaba-com-tiquetes>

<sup>3</sup> [https://www2.dti.ufv.br/ccs\\_noticias/scripts/exibeNoticia.php?codNot=17982](https://www2.dti.ufv.br/ccs_noticias/scripts/exibeNoticia.php?codNot=17982)

<sup>4</sup> <http://www.unifesp.br/reitoria/prae/publicacoes/publi/comunicados/263-novo-sistema-informatizado-de-acesso-aos-restaurantes-universitarios>

pele *link*: <https://docs.info.ufrn.br/doku.php?id=suporte:manuais:sipac:restaurante:lista>. Com base no documento em questão, o módulo é utilizado para realizar o controle das vendas e gerar relatórios gerenciais, a fim de tornar a administração mais segura, bem como efetuar os registros formalmente no sistema.

8. Em razão de a UFABC ter adquirido funcionalidades do Sistema SIG, é possível verificar que o ícone do Módulo Restaurante está presente no Sistema Integrado de Gestão de Patrimônio, Administração e Contratos (SIPAC), como demonstra a ilustração a seguir:



9. Sendo assim, a Administração deve avaliar a conveniência e oportunidade de aprimorar o controle de fluxo do RU, mesmo que haja atualmente fiscalização atuante. Isso porque o fiscal administrativo do contrato tem acesso parcial ao sistema disponibilizado pela concessionária, uma vez que não controla diretamente alterações na base de dados, apenas extrai relatórios.

10. Ademais, trata-se de contratação com desembolso anual de R\$ [REDACTED] no exercício [REDACTED]<sup>5</sup>, a título de subsídio, portanto a Administração deve adotar controles capazes de mitigar os riscos envolvidos no processo, dentre os quais a possibilidade de contabilização indevida, podendo gerar pagamentos por refeições não servidas, tal como ocorrido nos restaurantes universitários da Universidade Federal do Pampa (UNIPAMPA)<sup>6</sup>. Neste caso, noticiado em outubro de 2016, as empresas teriam burlado os controles e duplicado lançamentos de refeições fornecidas, além de haver indícios de que utilizaram senha e matrícula dos alunos para efetuar registros falsos nos sistemas.

11. Embora não se tenha relato de que prática semelhante aconteceu na UFABC, o impacto financeiro pode ser grande caso ocorra evento dessa natureza, devido ao volume de recursos das operações. Por isso é desejável que a Administração detenha controle sobre o lançamento das informações pertinentes no sistema, possa realizar manutenções periódicas e treine os servidores nas principais funcionalidades. Outro fator a se considerar é que a disponibilidade do sistema pela concessionária está adstrita à vigência contratual, conforme cláusulas 6.19 e 6.20 do Contrato nº [REDACTED], ocasionando perda do conhecimento relacionado ao sistema a partir do momento em que houver uma nova licitação para o RU.

12. Por outro lado, a fiscalização do contrato executa rotina de conferência dos quantitativos diários de usuários do RU, bem como solicita explicações e medidas corretivas à empresa, caso necessário, conforme e-mail enviado pela PROAP à concessionária em 16 de novembro de 2016. Em resposta datada de 16 de dezembro de 2016, a empresa apresentou esclarecimentos para cada item questionado pelo fiscal. As verificações quanto ao fluxo de usuários, contudo, baseiam-se no sistema disponibilizado pela empresa, o qual pode conter distorções acerca da quantidade de refeições fornecidas.

---

<sup>5</sup> Disponível em:

<http://www.portaldatransparencia.gov.br/PortalComprasDiretasFavorecidosED.asp?TipoPesquisa=2&Ano=2016&textoPesquisa=real%20food&idFavorecido=30166932>

<sup>6</sup> <http://www.pf.gov.br/agencia/noticias/2016/10/pf-combate-fraude-em-pagamento-de-restaurantes-universitarios-da-unipampa>

13. Diante do exposto, **recomendamos** à PROAP:

a) estudar a viabilidade de implantar sistema informatizado desenvolvido ou adquirido pela UFABC, no intuito de aprimorar o controle do fluxo de usuários do RU e eliminar o conflito de interesses decorrente da circunstância de o sistema atual ser disponibilizado pela concessionária;

b) consultar o Núcleo de Tecnologia da Informação (NTI) sobre as alternativas para viabilizar a recomendação descrita no item “a”;

c) avaliar o momento oportuno de introduzir o novo sistema, caso a gestão do RU entenda ser oportuno e conveniente, uma vez que as cláusulas 6.19, 6.20 e 6.22 do Contrato nº 11/2014 estabeleceram condições entre os signatários e por se tratar de um serviço de natureza continuada.

14. Colocamo-nos à disposição para eventuais esclarecimentos.

À apreciação superior,

Santo André, 16 de janeiro de 2017.

**Cristiane Tolentino Fujimoto**  
Auditora

**Leandro Gomes Amaral**  
Economista

De acordo. Remeta-se conforme o proposto.

**Adriana Maria Couto**  
Gerente da Auditoria Interna.