



TIPO DE AUDITORIA: Controles da Gestão
ÁREAS AUDITADAS: RU – Restaurante Universitário – Campus São Carlos
RELATÓRIO Nº : 201604

RELATÓRIO FINAL DE AUDITORIA INTERNA

Magnífico Reitor,

Em cumprimento ao Programa de Auditoria nº 04/2016 - AudIn, apresentamos os resultados dos exames de Auditoria Interna realizados na área de Controles da Gestão previstos no PAINT 2016 (Planejamento Anual de Auditoria Interna) no período de 15/02/2016 a 31/03/2016, sendo as seguintes ações previstas:

- ✓ **Ação 1 – Controles da Gestão**
- ✓ **Item 1.8 - Restaurante Universitário**

I - ESCOPO DO TRABALHO

Os trabalhos foram realizados junto à Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis (ProACE), especificamente nos Restaurantes Universitários (RUs) de todos os campi da UFSCar no período de 15/02/2016 a 31/03/2016, estendendo-se por mais 30 (trinta) dias em decorrência da ocupação das instalações da ProACE pelos discentes por motivos exteriores à auditoria.

Os trabalhos de auditoria consistiram em avaliar os controles relativos à gestão das receitas financeiras do “Restaurante Universitário”, programa de ação governamental 20RK – Funcionamento de Instituições Federais de Ensino Superior, sendo selecionados os campi de São Carlos e Sorocaba para visita “*in loco*” das instalações. Tendo como escopo verificar a sistemática de registros dos recursos financeiros para contabilização na Guia de Recolhimento de União (GRU), sendo observada a receita do exercício de 2015, no valor de R\$ 931.798,60, definindo a amostra aleatória não probabilística de 21% da arrecadação das receitas 28837-3 correspondente ao montante de R\$ 194.534,00 das receitas dos RUs do mês de março de 2015.

Registramos que antecipamos as ações de auditoria do nosso planejamento anual, alterando o período de escopo para a análise das receitas arrecadadas referentes ao ano de 2015, sem prejuízos aos objetivos propostos no PAINT 2016.

Registramos que **não houve restrições de informações** ao nosso trabalho.

II. METODOLOGIA

Foram observadas as normas de auditoria aplicáveis ao serviço público federal objetivando o acompanhamento preventivo dos atos e fatos de gestão ocorridos no período de abrangência do trabalho.

A metodologia utilizada foi a análise documental prévia, aplicação de questionários para todos os Campi e entrevistas junto aos gestores da Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis.

Realizamos visita "in loco" na área administrativa do restaurante universitário dos Campi São Carlos e Sorocaba.

Nos trabalhos de auditoria observamos os seguintes objetivos específicos com viés nos controles internos:

- ✓ Há sistema informatizado (TI) de controle das vendas de refeições nos Campi;
- ✓ Há prevenção de riscos na segurança com câmeras ou outros dispositivos nas áreas de movimentação financeira;
- ✓ Há dispositivo para contagem de usuários na entrada do restaurante;
- ✓ Há o controle de estoque dos vários gêneros alimentícios previstos nos cardápios.
- ✓ Há estrutura de governança na gestão do Restaurante Universitário: Organograma, regimentos, normas, portarias e designações.

Aplicamos, também, o respectivo QACI - Questionário de Avaliação de Controles Internos (check-list) para verificar as conformidades das informações.

III - RESULTADOS DOS EXAMES

3 - ASSUNTO – Gestão do Restaurante Universitário – RU

3.1 - INFORMAÇÃO - AMBIENTE E CONTROLE

A Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis está em processo de informatização de seus processos de trabalhos.

Verificamos que há portaria de designação do responsável pela Divisão de Nutrição e Alimentação e os respectivos responsáveis pelos restaurantes universitários nos vários Campi da UFSCar.

Nos campi de Araras, Sorocaba e Lagoa do Sino os restaurantes são terceirizados. No campus de São Carlos os alimentos são preparados por funcionários de empresas terceirizadas. Portanto, somente no RU - São Carlos ocorrem as aquisições de compras e estocagem de gêneros alimentícios.

Especificamente no RU do Campus São Carlos, o sistema de controle de entrada no restaurante contém dispositivo para contagem de usuários e há o controle de estoque dos vários gêneros alimentícios previstos nos cardápios.

Os campi de Araras, Sorocaba e Lagoa do Sino adotam a sistemática de planilhas eletrônicas (MS-Excel) para controles gerais de movimentação de entrada/saída do restaurante (refeições) e para controle das movimentações financeiras das vendas de tíquetes refeição que são realizadas por funcionários de empresa terceirizada.

A ProACE informou que no Campus São Carlos no ano de 2014 houve licitação para implementar melhorias na segurança, como exemplo, citamos o processo nº 4054/2013-13 (pregão eletrônico) instaurado para contratar empresa especializada em transporte de valores através de viaturas blindadas e sob guarda armada, nos campi São Carlos, Sorocaba e Araras. Informamos que até o fechamento deste relatório não foi disponibilizado o processo para a Auditoria Interna.

Posteriormente, verificamos que inexistiram outros registros de ações recorrentes no sentido de colocar em prática melhorias na segurança e transportes de valores financeiros dos restaurantes universitários em todos os campi.

3.2 - AVALIAÇÃO DE RISCOS, ATIVIDADES DE CONTROLE E MONITORAMENTO.

Verificamos que os controles relativos às rotinas de arrecadação financeira em todos os *campi* são elementares. O Campus São Carlos apresenta-se com controles mais aprimorados que os demais, porém, será necessária uma avaliação dos gestores para minimizar os riscos inerentes à área de movimentação financeira.

Constatamos que existem câmeras de monitoramento no RU do Campus São Carlos. Entretanto, nos Campi Araras e Sorocaba, em relação à segurança dos valores financeiros, não existem câmeras de monitoramento, mas apenas "cofres" para depósito dos montantes arrecadados nos restaurantes. O Campus Lagoa do Sino está desprovido de quaisquer mecanismos de segurança.

Na visita "*in loco*" realizada no RU do Campus de São Carlos constatamos que existem 02 (dois) caixas para atendimento à comunidade da UFSCar e que funcionam como pontos de vendas dos tíquetes refeição que são realizadas por funcionários de empresa terceirizada nos horários compreendidos entre 10h e 14h e das 16h e 19h.

Quanto à prevenção de riscos na área de segurança verificamos que não existem dispositivos para monitoramento nas áreas de movimentação financeira, notadamente nos caixas que são os pontos de venda dos tíquetes à comunidade da UFSCar. Registramos que há câmeras instaladas, entretanto, constatamos junto aos gestores que não estão em funcionamento e não estão instaladas em locais estratégicos com altos riscos inerentes justamente as áreas em que há movimentação financeira (caixas e cofre).

Segundo informado pelo gestor responsável e verificado pela Auditoria Interna, esses "caixas" estão instalados em local provisório, visivelmente inadequado considerando que não foram observados aspectos básicos de segurança, pois não há portas ou quaisquer tipos de barreiras ou restrições de acesso ao ambiente de arrecadação de valores (caixas).

Verificamos ainda, especificamente em relação à gestão de TI, que esses dois "caixas" utilizam para a venda de tíquetes refeição dois microcomputadores "desktops" ligados diretamente na rede elétrica, portanto sem a utilização de estabilizadores de energia ou "nobreaks", essenciais para a prevenção de riscos em caso de eventual queda de energia na rede. Neles está instalado um sistema informatizado de controle das vendas de refeições da empresa de informática "pontware" que utiliza no RU um módulo denominado "PW Refeitório" que controla e registra a contagem de refeições, além do envio de mensagens no display da catraca ou relógio, emissão de etiquetas para crachá provisório, liberação ou bloqueio de pessoas em tempo real, dentre outras. O módulo PwRefeitório envia também para o display da catraca de refeitório o número restante de refeições para o passante e, desta forma, informa ao usuário o esgotamento de suas refeições. Para a manutenção deste sistema de natureza proprietária (código fonte não pertence à Universidade) há apenas 01 (um) servidor da Secretaria de Informática (SIn que presta serviços junto ao RU.

Verificamos que não há substituto para este servidor caso haja sua eventual ausência.

Especificamente no Campus Sorocaba, na visita *in loco*, verificamos que a venda de tíquetes acontece em local provisório, sendo 01 (um) caixa, com 01 (um) funcionário terceirizado, com funcionamento compreendido nos horários das 11h00 às 13h00 e das 17h30 às 19h00.

Os valores financeiros arrecadados são transportados em malotes simples pelos fiscais de contrato para efetuar o depósito bancário.

O acesso ao ambiente onde está localizado o cofre é restrito. Há ausência de dispositivos de segurança que fragilizam o local do cofre apesar do mesmo estar em local fechado.

A "GRU" é gerada pelos gestores responsáveis no campus São Carlos.

Verificamos em relação à gestão de TI que não há sistemas de gestão para o RU, mas apenas são utilizadas planilhas básicas em MS-EXCEL para os controles financeiros.

3.3 – CONSTATAÇÃO GERAL: Ausência de mecanismos ou dispositivos de prevenção de riscos de segurança nas áreas de movimentação financeira.

CAUSA: Fragilidade na prevenção de riscos de segurança nos restaurantes universitários dos campi.

ANÁLISE DA AUDITORIA INTERNA: Não identificamos mecanismos ou dispositivos de prevenção no ambiente de movimentação financeira visando a mitigação de eventuais riscos que envolvem o processo de venda de tíquetes e o seu posterior processo de recolhimento ao banco. Há a necessidade de realizar ações de controle e monitoramento para minimizar riscos inerentes às atividades de manuseio de capital em espécie até o recolhimento em conta específica. É necessária a adoção de regras que estabeleçam prazos máximos para depósitos das receitas de vendas de tíquetes para reduzir as quantias armazenadas nos Campi. Entendemos ser necessário aprimorar a sistemática aplicada no processo de controles dos recursos próprios nos Campi quanto aos restaurantes, dessa forma criando normas visando a segurança pessoal, financeira e predial.

MANIFESTAÇÃO DO AUDITADO:

A ProACE já solicitou ao chefe da SeACE do Campus Lagoa do Sino para providenciar a requisição para aquisição de cofre, que está sendo realizado. A ProACE informou, ainda que algumas câmeras estão desativadas em virtude da reforma geral por que passa o RU, mas que existem câmeras em funcionamento. Após a reforma a venda de tíquetes deverá mudar para local mais adequado e que serão instaladas câmeras no local.

Quantos aos equipamentos de TI informou que está no aguardo do término de licitação desses itens como Ata de Registro de Preços para que possa solicitar a compra e instalação.

2ª. ANÁLISE DA AUDITORIA INTERNA: Observa-se que os gestores adotaram algumas ações iniciais para minimizar os riscos inerentes. Porém, permanece a recomendação para ações mais efetivas.

3.3.1 RECOMENDAÇÃO: Adotar mecanismos ou dispositivos de prevenção no ambiente de movimentação financeira visando a mitigação de eventuais riscos que envolvem a segurança pessoal, financeira e predial.

IV. CONCLUSÃO

As operações que envolvem o processo de venda de refeições são realizadas sem a adoção de mecanismos que venham a proteger as pessoas envolvidas nas ações e os valores financeiros envolvidos.

Estudos, definições e implementações de melhorias estruturais e metodologias de logística são necessárias para minimizar os riscos inerentes a esta atividade em todos os *Campi* da Universidade.

Apesar de identificarmos que já havia estudos para melhorias na gestão de riscos da área auditada, as ações não foram implementadas pelos gestores responsáveis.

Notamos também, quanto à gestão de TI nos restaurantes dos vários *Campi*, há a ausência de “integração” de informações gerenciais, fato que pode ser resolvido com o desenvolvimento e implementação de um módulo no sistema de informações gerenciais da Universidade o ERP-SAGUI (Sistema de Apoio à Gestão Universitária Integrada).

Registramos que efetuamos as conferências dos recolhimentos das GRUs na conta 899910802 (controle de arrecadação na UG arrecadada), especificamente a partir do 4º. trimestre no lançamento de valores de forma “agregada” e uma nova metodologia no sistema SIAFI, fatos que inviabilizaram a exata conferência anual. Entretanto, até o período dos lançamentos individuais houve a conciliação dos valores e a variação percentual do montante envolvido mostrou-se insignificante não afetando a conformidade amostral.

Enfim, de um modo geral, em todos os *campi* da Universidade a sistemática de controles internos nos restaurantes universitários necessita ser inovada para minimizar os riscos inerentes.

Este é o relatório.

São Carlos, 16 de maio de 2016.

Felizardo Delgado
SIAPE – 1572938

Wania Maria Recchia
SIAPE - 424881