

# RELATÓRIO DE MONITORAMENTO N° 01/2016, REFERENTE AO RELATÓRIO 03/2014 CAMPUS MANAUS CENTRO

**Ação do PAINT:** Ação de conformidade em cumprimento ao Plano Anual de Auditoria Interna – PAINT 2016, Item 30

**Unidade Auditada:** Campus Manaus Centro

**Escopo examinado:** Monitoramento realizado na Concessão de Espaço Público referente à cantina e restaurante.

**Cronograma:** 17.02.2016 a 30.05.2016

**Recursos Humanos e materiais empregados:** Auditor – 02 / Computador – 02 /Papel A4/Impressora - 02

## SUMÁRIO

Introdução.....	2
Quadro 1 - Metodologia das atividades de monitoramento .....	3
Quadro 2 - Monitoramento .....	6
Relatório fotográfico .....	16
Quadro 3 - Considerações acerca do monitoramento.....	22
Quadro 4 – Quadro de pendências .....	25
Conclusão .....	28

## INTRODUÇÃO

A Auditoria Interna do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas – IFAM, órgão de controle sistêmico, é vinculado ao Conselho Superior do IFAM. Nesse ínterim, a Auditoria desempenha suas atividades perpassando por determinadas etapas, entre as quais se podem destacar as mais importantes, quais sejam: Planejamento anual (PAINT) e específico de cada auditoria realizada; Execução da Auditoria, com a aferição de constatações, se forem detectadas, e, sugestões para soluções; e Monitoramento das auditorias realizadas, que enfoca a verificação do atendimento das recomendações realizadas durante a fase de auditoria.

Nessa linha, no ano de 2014, foi realizada no **Campus Manaus Centro – CMC** a Auditoria de Conformidade, conforme o **Plano Anual de Auditoria Interna – PAINT 2014 – item 1.8, Gestão de Licitações e Contratos**, que resultou na elaboração do **Relatório de Auditoria de Conformidade n.º 003-AUDIN/IFAM/2014** cujo escopo era a **Concessão de Espaço Público da cantina e restaurante**, possuindo como objetivo geral acompanhar a Unidade Jurisdicionada. Nesse sentido, foram cumpridas, até então, as fases de **Planejamento** (Plano Anual de Auditoria Interna - PAINT 2014 – item 1.8) e de **Execução** (Auditoria de Conformidade) na **Gestão de Licitações e Contratos**.

A partir de 2016, foi iniciada a fase de **Monitoramento** das auditorias realizadas no CMC, e, de acordo com o **Plano Anual de Auditoria Interna – PAINT 2016, item 30**, o primeiro monitoramento realizado seria a **Concessão de Espaço Público da cantina e restaurante** do referido campus. Dessa forma, o monitoramento foi realizado in loco, com a auditora observando toda a fase de instalação e desenvolvimento das atividades da empresa vencedora do certame, **M.O.B. de Andrade Moura, Contrato n.º 01/2016**.

A fase de Monitoramento se reveste de importância no sentido de que é nesse momento que a Auditoria Interna do IFAM fecha um ciclo que iniciou com o Planejamento das atividades da Auditoria e verifica se houve colaboração, por parte dos gestores, para sanar os problemas apurados, através das constatações, assumindo assim, o compromisso de atuarem pautados tanto pela legislação vigente como, também, pelas boas práticas no Serviço Público.

**QUADRO 1 - METODOLOGIA DAS ATIVIDADES DE MONITORAMENTO**

ETAPA		AÇÃO	RECURSO UTILIZADO	PERÍODO
<b>Etapa 1</b>	Planejamento das atividades de Monitoramento no CMC	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Delimitação do tempo de duração do Monitoramento;</li> <li>2. Delimitação do escopo a ser avaliado;</li> <li>3. Transferência dos dados do computador, referente à fase de Auditoria realizada em 2014 no CMC, para o notebook;</li> <li>4. Separação de processo e documentos oficiais inerentes à fase de Auditoria realizada em 2014 no CMC;</li> <li>5. Comunicação a Diretora Geral do Campus acerca da fase de Monitoramento sobre a Concessão de Espaço Público da cantina e restaurante; e, solicitação de sala e impressora para a auditora atuar in loco no campus durante a fase de Monitoramento.</li> </ol>	<p>Computador Servidor do DGTI Notebook Impressora Papel A4</p>	<p>03/02/2016 a 16/02/2016</p>
<b>Etapa 2</b>	Observação inicial realizada no espaço físico da cantina e restaurante	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Observação visual do espaço físico;</li> <li>2. Anotações gerais;</li> <li>3. Registro fotográfico.</li> </ol>	<p>Diário de campo Celular com câmera</p>	<p>17/02/2016 a 19/02/2016</p>
<b>Etapa 3</b>	1.º Monitoramento realizado	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Observação visual dos equipamentos e utensílios, pertencentes à empresa, instalados na cantina e restaurante;</li> <li>2. Registro fotográfico;</li> <li>3. Entrevista com o preposto da empresa;</li> <li>4. Entrevista com o Diretor de Administração e Planejamento/DAP;</li> <li>5. Entrevista com a Comissão de Fiscalização do contrato;</li> <li>6. Entrevista com a Diretora Geral do campus;</li> <li>7. Tratamento dos dados do diário de campo e do registro fotográfico.</li> </ol>	<p>Diário de campo Celular com câmera</p>	<p>22/02/2016 a 01/04/2016</p>

<b>Etapa 4</b>	Análise e produção de papéis de trabalho dos documentos oficiais, processo, pregão e contrato; e do material referente ao 1º Monitoramento	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Leitura e análise dos documentos oficiais, do processo, do pregão e do contrato;</li> <li>2. Produção de papéis de trabalho com anotações subjetivas da auditora;</li> <li>3. Registro fotográfico do material para arquivo digital.</li> </ol>	Diário de campo Notebook Celular com câmera	04/04/2016 a 15/04/2016
<b>Etapa 5</b>	Produção de Requerimentos de Informação de Informação (documento emitido pela Auditoria) e análise dos dados recebidos	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Produção e emissão de Requerimentos de Informações acerca de determinados itens sobre o Monitoramento que precisam de detalhamento, entre os quais cita-se: <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>RI n.º 01-AUDIN/IFAM/2016, de 18/04/2016:</b> Solicita do DAP que a empresa M.O.B. de Andrade Moura seja instada no sentido de providenciar as carteiras de trabalho dos seus respectivos funcionários, atuantes na cantina e restaurante do CMC;</li> <li>• <b>RI n.º 02-AUDIN/IFAM/2016, de 20/04/2016:</b> Solicita do DAP que o servidor integrante da Comissão de Fiscalização do contrato, matrícula siape n.º 2197538, preste informações contábeis acerca da empresa responsável pelos serviços da cantina e restaurante;</li> <li>• <b>RI n.º 03-AUDIN/IFAM/2016, de 22/04/2016:</b> Reitera ao DAP que as carteiras de trabalho dos funcionários da empresa para vistoria são as “originais”;</li> <li>• <b>RI n.º 04-AUDIN/IFAM/2016, de 25/04/2016:</b> Altera a data de entrevista com o servidor integrante da Comissão de Fiscalização do contrato;</li> </ul> </li> </ol>	Notebook Internet Celular com câmera	18/04/2016 a 13/05/2016

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>RI n.º 05-AUDIN/IFAM/2016, de 27/04/2016:</b> Solicita do Serviço Social – Coordenação Multiprofissional em Saúde informações acerca do Programa Sócio Estudantil;</li> <li>• <b>RI n.º 06-AUDIN/IFAM/2016, de 27/04/2016:</b> Solicita do DAP informação referente aos valores correspondentes ao Programa Sócio Estudantil, assim como o quantitativo de alunos beneficiados, competência março/2016, e, disponibilização dos comprovantes de repasse de valor.</li> </ul> <p>2. Registro fotográfico do material para arquivo digital.</p>		
<b>Etapa 6</b>	Relatório Final e encerramento da fase de Monitoramento da Concessão de Espaço Público da cantina e restaurante do CMC	<p>3. Consolidação das informações;</p> <p>4. Redação final;</p> <p>5. Juntada de papéis para compor processo;</p> <p>6. Comunicação a Auditoria Interna do IFAM acerca do término do Monitoramento da Concessão de Espaço Público da cantina e restaurante do CMC.</p>	Notebook Internet Pasta de furos	16/05/2016 a 30/05/2016
<b>Etapa 7</b>	Entrega do Relatório final de Monitoramento	<p>1. Envio do Relatório de Monitoramento para a Audin/IFAM aos cuidados da Auditora-Chefe;</p> <p>2. Entrega dos papéis de trabalho: pasta física e pasta digital.</p>	Notebook Internet	30/05/2016

**QUADRO 2 - MONITORAMENTO – RELATÓRIO N.º 01/2016 – AUDIN/IFAM  
CAMPUS MANAUS CENTRO**

(Dados extraídos do Relatório de Auditoria n.º 03/2014 e do Monitoramento in loco de 2016)

SGD	Escopo	Constatação /Recomendação	Análise de Auditoria Interna 2015	Monitoramento Fevereiro 2016	Monitoramento Abril 2016	Responsável direto	Evidência
8901	Contrato	Item 1 - PROAD	Perda de objeto em virtude de contrato com outra empresa.	-	-	-	-
8899	Contrato	Item 2 - PROAD	Perda de objeto em virtude de contrato com outra empresa.	-	-	-	-
8902	Licitação	Item 3 – PROAD	Perda de objeto em virtude de contrato com outra empresa.	-	-	-	-
8904	Contrato	Item 4 - PROAD	Perda de objeto em virtude de contrato com outra empresa.	Nova empresa M.O.B. de Andrade Moura Contrato nº 01/2016 Iniciou a fiscalização com a nova empresa.	-	Comissão de Fiscalização	-
8905	Contrato	Item 5 – PROAD	Perda de objeto em virtude de contrato com outra empresa.	Comissão de Fiscalização com vigência de 03/02/16 a 02/02/17 Roberta Marquezine; Flávio G. Oliveira Jr; Leonardo T. de Siqueira.	-	Comissão de Fiscalização	-
8906	Contrato	Item 6 – PROAD	Não atendida.	Não atendida com nova empresa.	Não atendida.	Comissão de Fiscalização	Entrevista com A Comissão de Fiscalização

8907	Contrato	Item 7 - PROAD	Perda de objeto em virtude de contrato com outra empresa.	-	-	-	-
8908	Contrato	Item 8 - PROAD	Perda de objeto em virtude de contrato com outra empresa.	-	-	-	-
8909	Contrato	Item 9 - PROAD	Perda de objeto em virtude de contrato com outra empresa.	Perda de objeto. Contrato até o momento dentro dos parâmetros legais com a nova empresa.	-	-	-
8911	Contrato	Item 10 - PROAD	Perda de objeto para a empresa anterior.	Ainda não se pode avaliar a questão referente aos pagamentos com a nova empresa. Prazo estimado para 1ª avaliação: abril/2016.	Atendida. Conforme verificação in loco.	-	Pg. R\$ 1.200,00 2016RA000019 Comp. Fev/2016 e Pg. R\$ 1.200,00 2016RA000016 Comp. Março/2016
8912	Móveis e utensílios	Item 11 - PROAD	Atendida. Conforme verificação in loco.	Não avaliado ainda com a nova empresa devido os equipamentos ainda estarem sendo colocados no local.	Atendida. Conforme verificação in loco.	-	Foto 01
8913	Móveis e utensílios	Item 12 - PROAD	Atendida. Conforme verificação in loco.	Bancada com armação cedendo na administração da nova empresa.	Não atendida.	DAP/Comissão de Fiscalização	Foto 02
8914	Higiene	Item 13 - PROAD	Não atendida. Reiteramos a recomendação.	Atendida. Conforme verificação in loco.	Atendida. Conforme verificação in loco.	-	Foto 03
8933	Higiene	Item 14 - PROAD	Não atendida. Reiteramos as recomendações.	Atendida. Conforme verificação in loco.	Atendida. Conforme verificação in loco.	-	Foto 04
8934	Instalação elétrica	Item 15 - PROAD	Parcialmente atendida. Alguns casos foram regularizados, porém não na sua totalidade.	Parcialmente atendida. As tomadas foram trocadas e a fiação exposta regularizada, mas ainda há	Parcialmente atendida. As tomadas foram trocadas e a fiação	DAP/GAM/ Comissão de Fiscalização	Foto 05 Foto 06

			Reiteramos as recomendações.	alguns casos necessitando de ajustes.	exposta regularizada, mas ainda há alguns casos necessitando de ajustes.		
8936	Risco para o trabalhador	Item 16 - PROAD	Não atendida. Reiteramos as recomendações.	Não atendida.	Não atendida.	DAP/Comissão de Fiscalização	Foto 06A
8937	Armazenamento de alimentos	Item 17 - PROAD	Atendida. Conforme verificação in loco.	Ainda não se pode avaliar essa questão com a nova empresa. Prazo estimado para 1ª avaliação: abril/2016.	Atendida. Conforme verificação in loco.	-	Observação visual da área
8938	Higiene	Item 18 - PROAD	Não atendida. Reiteramos a recomendação.	Ainda não se pode avaliar essa questão com a nova empresa. Prazo estimado para 1ª avaliação: abril/2016.	Atendida. Conforme verificação in loco.	-	Foto 07
8939	Hidráulica	Item 19 - PROAD	Atendida. Conforme verificação in loco.	Atendida. Conforme verificação in loco.	Atendida. Conforme verificação in loco.	-	Foto 08
8940	Consertos em geral	Item 20 - PROAD	Atendida. Conforme verificação in loco.	Atendida. Conforme verificação in loco.	Atendida. Conforme verificação in loco.	-	Foto 08
8941	Higiene	Item 21 - PROAD	Não atendida. Reiteramos as recomendações.	Ainda não se pode avaliar essa questão com a nova empresa. Prazo estimado para 1ª avaliação: abril/2016.	Atendida. Conforme verificação in loco.	-	Foto 09
8944	Armazenamento de alimentos	Item 22 - PROAD	Não atendida. Reiteramos as recomendações.	Atendida com anova empresa. Conforme verificação in loco.	Atendida. Conforme verificação in loco.	-	Foto 10
8945	Armazenamento de alimentos	Item 23 - PROAD	Não atendida. Reiteramos as recomendações.	Atendida com a nova empresa. Conforme verificação in loco.	Atendida. Conforme verificação in loco.	-	Observação visual da área

8946	Higiene	Item 24 - PROAD	Não atendida. Reiteramos as recomendações.	Atendida com a nova empresa. Conforme verificação in loco.	Atendida. Conforme verificação in loco.	-	Foto 11
8947	Higiene	Item 25 - PROAD	Atendida. Conforme verificação in loco.	Atendida com a nova empresa. Conforme verificação in loco.	Atendida. Conforme verificação in loco.	-	Foto 12
8948	Higiene	Item 26 - PROAD	Não atendida. Reiteramos as recomendações.	Atendida com a nova empresa. Conforme verificação in loco.	Atendida. Conforme verificação in loco.	-	Foto 13
8949	Observação de norma	Item 27 - PROAD	Perda de objeto para a empresa anterior.	Não atendida. Nova empresa (M.O.B. de Andrade Moura – Contrato nº 01/2016) não possui licença sanitária no recinto, em virtude do ambiente não se encontrar adequado para funcionamento. Nesse momento, uma inspeção sanitária provavelmente não concederia a licença.	Não atendida. Nova empresa (M.O.B. de Andrade Moura – Contrato nº 01/2016) não possui licença sanitária no recinto, em virtude do ambiente não se encontrar adequado para funcionamento.	DAP/Comissão de Fiscalização	Observação visual da área
8950	Consertos em geral	Item 28 - PROAD	Atendida. Conforme verificação in loco.	Atendida com a nova empresa. Conforme verificação in loco.	Atendida. Conforme verificação in loco.	-	Foto 14
8951	Móveis e utensílios	Item 29 - PROAD	Atendida. Conforme verificação in loco.	Ainda não houve essa avaliação com a nova empresa. Prazo estimado: março/2016.	Atendida. Conforme verificação in loco.	-	Foto 15
8952	Hidráulica	Item 30 - PROAD	Atendida. Conforme verificação in loco.	Ainda não houve essa avaliação com a nova empresa. Prazo estimado: março/2016.	Atendida. Conforme verificação in loco.	-	Foto 16

8954	Higiene	Item 31	Parcialmente atendida. Reiteramos as recomendações.	Ainda não houve essa avaliação com a nova empresa. Prazo estimado: março/2016.	Atendida. Conforme verificação in loco.	-	Foto 17
8955	Instalação elétrica	Item 32	Parcialmente atendida. Reiteramos as recomendações.	Parcialmente atendida com a nova empresa. As tomadas foram trocadas e a fiação exposta regularizada, mas ainda há alguns casos necessitando de ajustes.	Parcialmente atendida. As tomadas foram trocadas e a fiação exposta regularizada, mas ainda há alguns casos necessitando de ajustes.	GAM/Comissão de Fiscalização	Foto 18
8956	Móveis e utensílios	Item 33 - PROAD	Atendida. Conforme verificação in loco.	Ainda não houve essa avaliação com a nova empresa. Prazo estimado: março/2016.	Atendida. Conforme verificação in loco.	-	Observação visual da área. O equipamento foi retirado
8957	Observação de norma	Item 34 - PROAD	Atendida. Conforme verificação in loco.	Atendida com a nova empresa. Conforme verificação in loco.	Atendida. Conforme verificação in loco.	-	Foto 19
8958	Higiene	Item 35 - PROAD	Atendida. Conforme verificação in loco.	Ainda não houve essa avaliação com a nova empresa. Prazo estimado: março/2016.	Atendida. Conforme verificação in loco.	-	Observação visual da área.
8960	Higiene	Item 36 - PROAD	Não atendida. Reiteramos as recomendações.	Ainda não se pode avaliar essa questão com a nova empresa. Prazo estimado para 1ª avaliação: abril/2016.	Atendida. Conforme verificação in loco.	-	Foto 20
8961	Armazenamento de alimentos	Item 37 - PROAD	Parcialmente atendida. Reiteramos as recomendações.	Não atendida. A nova empresa ainda está adaptando o ambiente e não trouxe prateleiras.	Atendida. Conforme verificação in loco.	-	Foto 21

8962	Higiene	Item 38 - PROAD	Atendida. Conforme verificação in loco.	Perda de objeto com a nova empresa.	Perda de objeto.	-	-
9000	Higiene	Item 39 - PROAD	Atendida. Conforme verificação in loco.	Perda de objeto com a nova empresa.	Perda de objeto	-	-
9004	Higiene	Item 40 - PROAD	Atendida. Conforme verificação in loco.	Atendida com a nova empresa. Conforme verificação in loco.	Atendida. Conforme verificação in loco.	-	Observação visual da área.
9006	Armazenamento de alimentos	Item 41 - PROAD	Atendida. Conforme verificação in loco.	Atendida com a nova empresa. Conforme verificação in loco.	Atendida. Conforme verificação in loco.	-	Observação visual da área.
9009	Higiene	Item 42 - PROAD	Não atendida. Reiteramos as recomendações.	Ainda não houve essa avaliação com a nova empresa. Prazo estimado: abril/2016.	Atendida. Conforme verificação in loco.	-	Foto 22
9011	Higiene	Item 43 - PROAD	Parcialmente atendida. Reiteramos a recomendação.	Parcialmente atendida com a nova empresa.	Atendida. Conforme verificação in loco.	-	Foto 23
9012	Observação de norma	Item 44 - PROAD	Não atendida. Reiteramos as recomendações.	Ainda não houve essa avaliação com a nova empresa. Prazo estimado: março/2016.	Atendida. Conforme verificação in loco. Todo o sistema de gás foi substituído.	-	Foto 24
9013	Higiene	Item 45 - PROAD	Não atendida. Reiteramos as recomendações.	Avaliação superficial na nova empresa detectou painéis sendo utilizadas sem limpeza e higienização adequadas. Prazo estimado para nova avaliação: abril/2016	Atendida. Conforme verificação in loco.	-	Foto 25
9016	Consertos em geral / Higiene	Item 46 - PROAD	Não atendida. Reiteramos as recomendações.	Não atendida com a nova empresa.	Não atendida.	DAP/Comissão de Fiscalização	Foto 26

9017	Higiene	Item 47 - PROAD	Parcialmente atendida. Reiteramos as recomendações.	A nova empresa ainda está adaptando o ambiente e não trouxe prateleiras. Prazo estimado para avaliação: abril/2016	Atendida. Conforme verificação in loco.	-	Foto 27
9018	Higiene	Item 48 - PROAD	Atendida. Conforme verificação in loco.	Perda de objeto com a nova empresa.	Perda de objeto.	-	-
16771	Armazenamento de alimentos	Item 49 - PROAD	Atendida. Conforme verificação in loco.	Ainda não houve essa avaliação com a nova empresa. Prazo estimado: abril/2016.	Atendida. Conforme verificação in loco.	-	Foto 28
16773	Higiene	Item 50 - PROAD	Atendida. Conforme verificação in loco.	Avaliação superficial na nova empresa detectou piso não limpo e higienizado adequadamente. Prazo estimado para nova avaliação: abril/2016	Atendida. Conforme verificação in loco.	-	Foto 29
16774	Higiene	Item 51 - PROAD	Atendida. Conforme verificação in loco.	Perda de objeto com a nova empresa.	Perda de objeto. Nova empresa não utiliza esse equipamento.	-	-
16776	Higiene	Item 52	Parcialmente atendida. Reiteramos as recomendações	Observou-se na nova empresa a presença de 03 baldes com óleo de cozinha em estado de solidificação. Esse material era da empresa anterior. A Diretora do Campus já está a par e está tentando o descarte adequado do produto.	Atendida. Conforme verificação in loco.	-	Foto 30

16777	Higiene	Item 53 - PROAD	Atendida. Conforme verificação in loco.	Atendida com a nova empresa. Conforme verificação in loco.	Atendida. Conforme verificação in loco.	-	Foto 31
16780	Observação de norma	Item 54 - PROAD	Perda de objeto em virtude de contrato com outra empresa.	Será analisado se houveram críticas relacionadas à cantina e ao restaurante em Relatório de Autoavaliação após 2013. Prazo estimado: abril/2016.	Não atendida.	Comissão de Fiscalização	Em entrevista com a Comissão de Fiscalização foi relatado que ainda não foi realizada avaliação com os discentes e servidores
16783	Observação de norma	Item 55 - PROAD	Perda de objeto em virtude de contrato com outra empresa.	Preposto da nova empresa M.O.B. de Andrade Moura Contrato nº 01/2016: Marjean Rebouças dos Santos. Prazo para avaliação: abril/2016.	Atendida. Conforme verificação in loco. O preposto da nova empresa é acessível e colaborativo com as inspeções realizadas.	-	Observação e entrevista com o preposto da empresa
16786	Armazenamento de alimentos	Item 56 - PROAD	Atendida. Conforme verificação in loco.	Ainda não se pode avaliar essa questão na nova empresa. Prazo estimado para 1ª avaliação: abril/2016.	Atendida. Conforme verificação in loco.	-	Observação visual da área
16787	Observação de norma	Item 57 - PROAD	Parcialmente atendida. Reiteramos a recomendação.	Ainda não se pode avaliar essa questão na nova empresa. Prazo estimado para 1ª avaliação: abril/2016.	Atendida. Conforme verificação in loco.	-	Foto 32
16789	Higiene	Item 58 - PROAD	Parcialmente atendida. Reiteramos a recomendação.	Ainda não se pode avaliar essa questão na nova empresa. Prazo estimado	Atendida. Conforme verificação in loco. Empresa foi orientada pela GAM	-	

				para 1ª avaliação: abril/2016.	para realizar o descarte do lixo em local determinado onde a coleta pública é realizada.		Foto 33
16792	Higiene / Observação de norma	Item 59 - PROAD	Parcialmente atendida. Reiteramos a recomendação.	Ainda não se pode avaliar essa questão na nova empresa. Prazo estimado para 1ª avaliação: abril/2016.	Atendida. Conforme verificação in loco.	-	Fotos: 21; 22 e 27
9089	Higiene	Item 60 - PROAD	Parcialmente atendida. Reiteramos a recomendação.	Ainda não se pode avaliar essa questão na nova empresa. Prazo estimado para 1ª avaliação: abril/2016.	Atendida. Conforme verificação in loco.	-	Observação visual da área e dos produtos
9091	Observação de norma	Item 61 - PROAD	Não atendida. Reiteramos a recomendação.	Ainda não se pode avaliar essa questão na nova empresa. Prazo estimado para 1ª avaliação: abril/2016.	Atendida. Conforme verificação in loco. A empresa realizou com seus funcionários treinamento sobre higienização na manipulação de alimentos no dia 23/04/2016.	-	Fotos: 34 e 35
9092	Observação de norma	Item 62 - PROAD	Parcialmente atendida. Reiteramos a recomendação.	Ainda não se pode avaliar essa questão na nova empresa. Prazo estimado para 1ª avaliação: abril/2016.	Atendida. Conforme verificação in loco.	-	Foto 36
9093	Armazena- mento de alimentos	Item 63 - PROAD	Parcialmente atendida. Reiteramos a recomendação.	1ª avaliação: Ainda não se pode avaliar essa questão	Atendida. Conforme verificação in loco.	-	Fotos: 37 e 38

				na nova empresa. Prazo estimado para abril/2016.			
9094	Higiene / Observação de norma	Item 64 - PROAD	Parcialmente atendida. Reiteramos a recomendação.	Ainda não se pode avaliar essa questão na nova empresa. Prazo estimado para 1ª avaliação: abril/2016.	Parcialmente atendida.	Comissão de Fiscalização	Observação visual da área e dos funcionários
9095	Observação de norma	Item 65 - PROAD	Parcialmente atendida. Reiteramos a recomendação.	Ainda não se pode avaliar essa questão na nova empresa. Prazo estimado para 1ª avaliação: abril/2016.	Atendida. Conforme verificação in loco.	-	Fotos: 11; 12; 13; 21; 22; 27; 36
9096	Armazena- mento de alimentos	Item 66 - PROAD	Parcialmente atendida. Reiteramos a recomendação.	Ainda não se pode avaliar essa questão na nova empresa. Prazo estimado para 1ª avaliação: abril/2016.	Atendida. Conforme verificação in loco.	-	Fotos: 11; 12; 13; 17; 22; 37 e 38
9097	Consertos em geral	Item 67 - PROAD	Parcialmente atendida. Reiteramos a recomendação.	Ainda não se pode avaliar essa questão na nova empresa. Prazo estimado para 1ª avaliação: abril/2016.	Parcialmente atendida.	Comissão de Fiscalização	Entrevista com o preposto da empresa e com a GAM e a DAP
9098	Observação de norma	Item 68 - PROAD	Parcialmente atendida. Reiteramos a recomendação.	Ainda não se pode avaliar essa questão na nova empresa. Prazo estimado para 1ª avaliação: abril/2016.	Atendida. Conforme verificação in loco.	-	Entrevista com o preposto da empresa
9099	Higiene	Item 69 - PROAD	Parcialmente atendida. Reiteramos a recomendação.	Avaliação superficial na nova empresa detectou piso e painéis sem a adequada limpeza e higienização. Prazo para nova avaliação abril/2016.	Atendida. Conforme verificação in loco.	-	Fotos: 14; 28; 30; 31; 33

## RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

### Cantina e Restaurante do Campus Manaus Centro

Imagens captadas em 22 de fevereiro de 2016 (1º Monitoramento) e em 25 de abril de 2016 (2º Monitoramento) para respaldo do status das constatações



Foto 01: Indicação de temperatura na parte inferior esquerda da estufa.



Foto 02: Armação da bancada principal da cantina, com placas de granito, cedendo.



Foto 03: Portas de correr devidamente higienizadas.



Foto 04: Os cestos de lixos estão posicionados longe da estufa.



Foto 05: As instalações foram parcialmente trocadas.

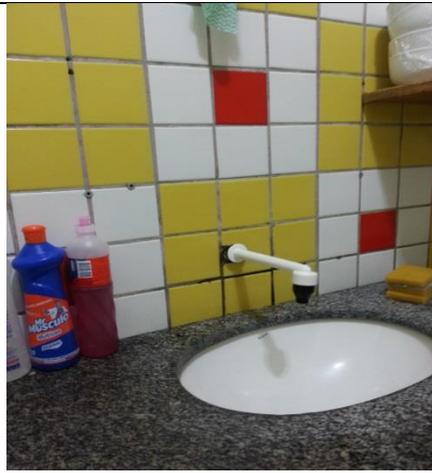


Foto 06: A fiação que estava exposta foi retirada parcialmente.



Foto 06A: O ar não circula na área de preparo de lanches.



Foto 07: Não foi encontrado acúmulo de materiais descartáveis no ambiente.



Foto 08: Vazamento hidráulico (torneira) sanado. A pia inox foi trocada por uma de resina.

Foto 09: Utensílios higienizados adequadamente.

Foto 10: Acondicionamento adequado de estivas.

Foto 11: freezer vertical devidamente higienizado.



Foto 12: Freezer horizontal devidamente higienizado.

Foto 13: Freezer horizontal devidamente higienizado.

Foto 14: Vidro trincado da porta foi substituído.

Foto 15: Bebedor devidamente higienizado.



Foto 16: Pia e tubulação substituídas.

Foto 17: Freezer horizontal devidamente higienizado.

Foto 18: Instalações elétricas substituídas, porém, não na sua totalidade.

Foto 19: Extintor de incêndio dentro dos parâmetros legais.



Foto 20: Os utensílios estão armazenados adequadamente.

Foto 21: Estivas em geral acondicionadas adequadamente.

Foto 22: Freezer vertical higienizado adequadamente e com organização interna.

Foto 23: Área principal de manipulação de alimentos devidamente higienizada.



Foto 24: Substituição da instalação de gás.



Foto 25: Utensílios (panelas e equipamentos) higienizados adequadamente.



Foto 26: Sistema de exaustão ineficiente.



Foto 27: Prateleiras de utensílios higienizadas adequadamente.



Foto 28: Organizadores novos e higienizados.



Foto 29: Área adjacente interna, da área principal de manipulação de alimentos, encontra-se limpa. Porém apresenta infiltrações no teto.



Foto 30: Área adjacente externa, da área principal de manipulação de alimentos, encontra-se limpa.



Foto 31: Área adjacente externa, da entrada principal de acesso ao restaurante encontra-se devidamente limpa.



Foto 32: Há no local produtos que atendem às exigências nutricionais.	Foto 33: Acondicionamento adequado do lixo.	Foto 34: Treinamento dos funcionários na área de manipulação de alimentos.	Foto 35: Treinamento dos funcionários na área de manipulação de alimentos.
---	---	--	--



Foto 36: Material de limpeza com estoque adequado.



Foto 37: Os congelados são separados por gênero em cada freezer.



Foto 38: Os freezers se encontram higienizadas e mantidos na temperatura adequada.

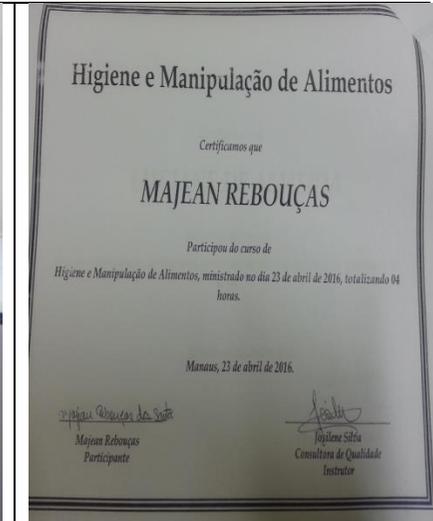


Foto 39: Certificado do treinamento realizado pela empresa com seus funcionários.

### QUADRO 3 - CONSIDERAÇÕES ACERCA DO MONITORAMENTO DA CONCESSÃO DE ESPAÇO FÍSICO PARA CANTINA E RESTAURANTE NO CAMPUS MANAUS CENTRO

Monitoramento realizado entre fevereiro a maio de 2016

Considerações	Concessão do espaço físico para funcionamento da cantina e restaurante	Evidência
	<ul style="list-style-type: none"> <li>O espaço físico no qual a cantina e o restaurante funcionam no Campus Manaus Centro não possui a dimensão adequada para comportar a quantidade de alunos e servidores existentes. Faz-se necessário um estudo preliminar para elaboração de um planejamento de médio/longo prazo onde medidas sejam implementadas, no sentido de ampliar a capacidade dessa estrutura, de modo a atender satisfatoriamente a demanda do campus.</li> </ul>	<p>Observação in loco da cantina no horário de entrada e lanche dos alunos.</p> <p>Observação in loco no restaurante no horário do almoço dos alunos e servidores.</p>
	<p><b>Entrega das instalações para a vencedora do certame</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>As instalações da cantina e restaurante deveriam estar em perfeito estado de uso para serem entregues em concessão para a empresa vencedora do certame, de acordo com legislação vigente e, ainda, com o Termo de Referência, item 9.28. Contudo, as instalações foram entregues sem as devidas adequações mínimas para funcionamento dos serviços de produção e distribuição de alimentação a alunos e servidores do campus. Tal fato acarretou demora no início das atividades, bem como apresentação de um Parecer, formalizado através do Ofício n.º 016/2016 da empresa M.O.B. de Andrade Moura – ME, no qual relata os reparos que deveriam ser realizados para que a mesma pudesse iniciar suas atividades. Diante dos fatos, a empresa solicitou prazo de 60 dias para as devidas adequações. Nesse ínterim, é</li> </ul>	<p><b>Evidência</b></p> <p>Relatório n.º 03/2014;</p> <p>Ofício n.º 016/2016 da empresa M.O.B. de Andrade Moura – ME;</p> <p>Processo n.º 23042.002414/2015-77;</p> <p>Pregão n.º 45/2015;</p>

	<p>imperioso ressaltar que, como a falha foi da própria Administração Pública, ela deve arcar com os devidos encargos (reparos e adequação do ambiente). Todavia, a partir do momento em que essas adaptações sejam feitas pela Administração Pública, segue-se o pactuado em contrato, no qual reza no item 9.48 do Termo de Referência, a concessionária deverá arcar com as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimos de pontos elétricos e lâmpadas, assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras. Sendo que, no item 9.53, se a concessionária proceder a alguma benfeitoria, deverá previamente ter autorização do Campus Centro, sem que para esse recaia qualquer ônus, ficando, ainda, as benfeitorias incorporadas ao patrimônio do imóvel, sem que assista a empresa o direito de retenção ou indenização sob qualquer título.</p>	<p>Termo de Referência; Contrato n.º 01/2016.</p>
	<p><b>Licença sanitária</b></p>	<p><b>Evidência</b></p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>A empresa M.O.B. de Andrade Moura – ME não possui licença sanitária para funcionamento de suas atividades junto ao Campus Manaus Centro. A concedente deverá instar a concessionária para que a mesma providencie as adaptações necessárias para se regularizar perante aos órgãos de fiscalização sanitária e, dessa forma, ter a emissão da licença sanitária.</li> </ul>	<p>Observação in loco; Entrevista com a Diretora do Campus, com o Diretor do DAP, e, com o preposto da empresa.</p>
	<p><b>Programa Sócio Assistencial Estudantil – Benefício alimentação</b></p>	<p><b>Evidência</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>De acordo com o Memo. n.º 12/CMS/CMC/IFAM/2016 de 29 de abril de 2016, o Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES, regulamentado pelo Decreto n.º 7.234/2019, abrange as universidades e os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, tem como finalidade ampliar as condições de permanência dos jovens na educação pública federal. Nesse sentido, são disponibilizados dentro desse programa determinados benefícios, entre os quais o Benefício alimentação, objeto dessa consideração em função de o mesmo estar relacionado aos serviços prestados pelo restaurante do Campus Centro.</li> <li>O Benefício alimentação consiste no fornecimento de refeição, por meio de empresa prestadora do referido serviço, aos alunos que se enquadram em determinados critérios socioeconômicos e que estejam regularmente matriculados no IFAM nos</li> </ul>	<p>Memo. n.º 12/CMS/CMC/IFAM/2016; Decreto n.º 7.234/2019; Edital n.º 01/2016/DG/IFAM/CAMPUS MANAUS CENTRO, de 04 de janeiro de 2016; Contrato n.º 01/2016;</p>	

	<p> cursos Técnicos de Nível Médio e no Integrado. A sistemática de controle desse benefício, além de contar com o Serviço Social, abrange a fiscalização e acompanhamento por parte do profissional de Nutrição do campus.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quantitativo de alunos beneficiários:       <ul style="list-style-type: none"> <li>De acordo com o Serviço Social = 322 alunos (Memo. n.º 12/CMS/CMC/IFAM/2016 de 29 de abril de 2016);</li> <li>De acordo com o DAP = 324 alunos (Memo. n.º 097/DAP/CMC/IFAM/2016 de 29 de abril de 2016).</li> </ul> </li> <li>• Do exposto, considera-se que:       <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Deve haver um acompanhamento integrado do DAP, Serviço Social e Nutrição com relação aos quantitativos de alunos que estão regularmente matriculados no IFAM e se enquadram nos critérios estabelecidos para a concessão do referido benefício;</li> <li>2) A nota fiscal eletrônica de serviços emitida deve discriminar os valores referentes aos R\$ 5,00 (Cinco Reais) que é do Programa Sócio Estudantil e os R\$ 2,95 (Dois Reais e noventa e cinco centavos) correspondentes aos alunos que cursam o Ensino Médio na modalidade Integrado, de modo a identificar a quantidade de alunos que se enquadram nos critérios e o quantitativo de refeições/mês servidas pelo restaurante;</li> <li>3) As dificuldades evidenciadas pelo Programa Sócio Estudantil, de acordo com parecer emitido pela Coordenação Multiprofissional em Saúde do campus/Serviço Social, merecem atenção nos seguintes pontos:           <ol style="list-style-type: none"> <li>I. Lançamento do registro de frequência escolar no Q Acadêmico;</li> <li>II. Informações acerca da situação escolar do aluno;</li> <li>III. Acessibilidade no Setor de Serviço Social para os alunos com deficiência;</li> <li>IV. Espaço físico para atendimento sigiloso do aluno e família;</li> <li>V. Acesso às informações relativas à operacionalização do Programa, bem como aos valores referentes a sua execução.</li> </ol> </li> </ol> </li> </ul>	<p>Parecer da Coordenação Multiprofissional em Saúde do campus/Serviço Social emitido em 29 de abril de 2016.</p>
--	---	---

#### QUADRO 4 – CONSTATAÇÃO/RECOMENDAÇÃO PENDENTES

CONSTATAÇÕES/RECOMENDAÇÃO NÃO ATENDIDAS					
Constatação	Escopo	Evidência	Solução	Responsável imediato	Prazo para atendimento (*)
Item 6	Não realização de avaliação da qualidade dos serviços da cantina e restaurante. Cláusula pactuada no Contrato n.º 01/2016 com a empresa M.O.B. de Andrade Moura.	Entrevista com a Comissão de Fiscalização	Realização periódica da avaliação da <b>qualidade</b> dos produtos da cantina e restaurante através de uma pesquisa de satisfação com alunos e servidores usuários dos serviços. Essa avaliação poderá ser efetuada via página do campus, de acordo com a sugestão da Comissão de Fiscalização, Memo. N.º 16-Setor de Saúde/CMC/IFAM/2016, de 11 de abril de 2016.	Comissão de Fiscalização	<b>30 dias</b>
Item 12	A armação da bancada principal, em placas de granito, da cantina está cedendo.	Foto 02	Reparo ou confecção, caso necessário, de armação adequada para suportar o peso das placas de granito.	DAP/ Comissão de Fiscalização	
Item 16	Ausência de circulação de ar na área onde são preparados os lanches da cantina.	Foto 06A	Pode-se optar por colocação de ventilador de teto na área para ajudar a distribuir o ar e	DAP/ Comissão de Fiscalização	

			diminuir a temperatura ambiente que é alta em face dos equipamentos utilizados no preparo de lanches, tais como forno e chapa.		
Item 27	Ausência de licença sanitária. A empresa até o momento não providenciou a sua regularização para atuar na cantina e restaurante em face às adaptações na área da concessão que deveriam ter sido providenciadas pela administração do campus antes do início das atividades da concessionária.	Observação visual da área	Providenciar os ajustes necessários indicados no Ofício n.º 016/2016, de 01 de março de 2016 da empresa M.O.B. de Andrade Moura e constatados no Memo. n.º 03-Setor de Saúde/CMC/IFAM/2016, de 03 de março de 2016 para inspeção da vigilância sanitária e respectiva emissão de licença, caso as adaptações estejam de acordo com o previsto na legislação.	DAP/ Comissão de Fiscalização	<b>30 dias</b>
Item 46	Sistema de exaustão da área principal de manipulação de alimentos ineficiente. Ausência de limpeza e higienização desse sistema.	Foto 26	Reparo ou Troca do sistema de exaustão da área.	DAP/ Comissão de Fiscalização	
Item 54	Ausência de avaliação dos serviços prestados pela concessionária no que tange aos preços praticados na cantina e restaurante.	Em entrevista com a Comissão de Fiscalização foi relatado que ainda não foi realizada avaliação com os	Realização periódica da avaliação dos produtos da cantina e restaurante, no que tange ao quesito <b>preços</b> , através de uma pesquisa de satisfação com alunos e servidores usuários dos serviços. Essa avaliação poderá ser efetuada via página do	Comissão de Fiscalização	

		discentes e servidores	campus, de acordo com a sugestão da Comissão de Fiscalização, Memo. N.º 16-Setor de Saúde/CMC/IFAM/2016, de 11 de abril de 2016.		
<b>CONSTATAÇÕES PARCIALMENTE ATENDIDAS</b>					
Item 15	Instalações elétricas da área da cantina em péssimo estado de conservação. Obs.: As tomadas foram trocadas, mas ainda faltam algumas adaptações.	Foto 05 Foto 06	Proceder ao reparo ou troca das instalações elétricas da cantina que ainda falta.	DAP/GAM/ Comissão de Fiscalização	<b>30 dias</b>
Item 32	Instalações elétricas da área do restaurante em péssimo estado de conservação. Obs.: As tomadas foram trocadas, mas ainda faltam algumas adaptações.	Foto 18	Proceder ao reparo ou troca das instalações elétricas do restaurante que ainda falta.	GAM/ Comissão de Fiscalização	
Item 64	Constatação geral: Os problemas referendados nesse item não foram efetivamente sanados.	Observação visual da área e dos funcionários	Proceder ao saneamento dos pontos elencados.	Comissão de Fiscalização	
Item 67	Constatação geral: Os problemas referentes às instalações elétricas da área da cantina e do restaurante, e, o vazamento hidráulico da área do restaurante, ainda, não foram efetivamente sanados.	Entrevista com o preposto da empresa e com a GAM e a DAP	Proceder ao reparo ou troca das instalações elétricas e hidráulicas da área da cantina e restaurante que ainda falta.	Comissão de Fiscalização	

(\* **Início da contagem de prazo: Quando do recebimento do Relatório de Monitoramento pelo Diretor (a) Geral do Campus**

## Conclusão

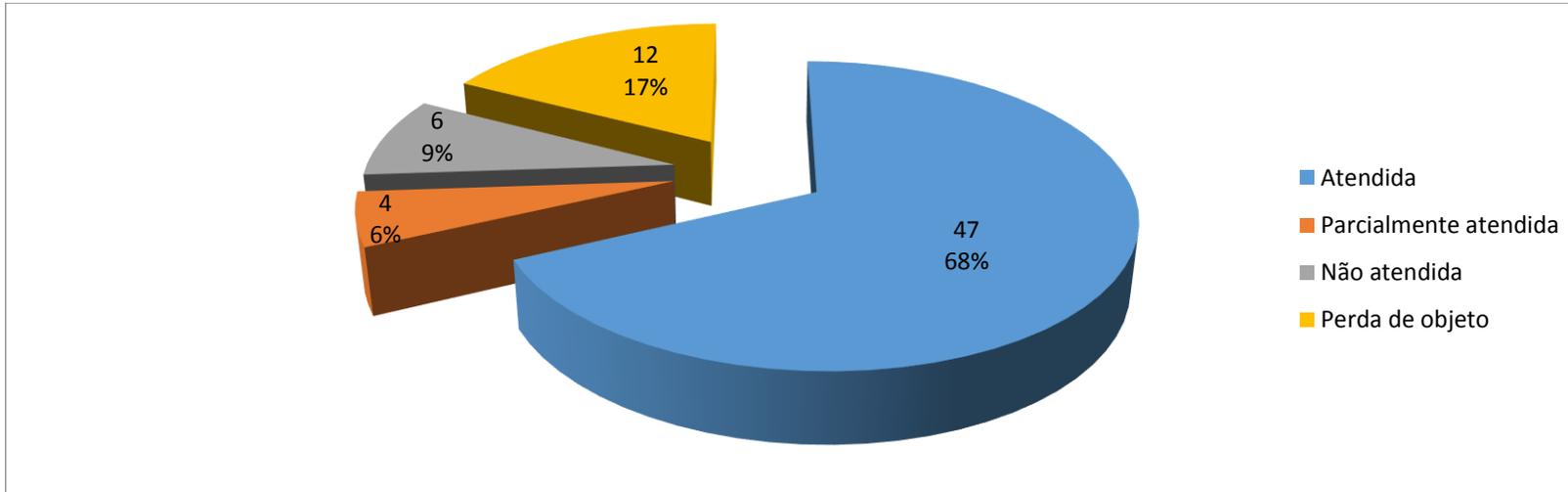
A auditoria na Gestão de Licitações e Contratos, com ênfase na Concessão de Uso do Espaço Físico da cantina e restaurante do CMC, Relatório de Auditoria n.º 03/2014, teve por objetivo geral obter um diagnóstico da situação e corroborar para que a gestão, em eventuais desvios, seja norteada pela legislação em vigor, assim como verificou, também, quanto à concessionária, se os sistemas de segurança dos alimentos que a mesma utiliza estão implementados de forma a garantir a segurança alimentar apresentando higiene adequada e qualidade dos produtos e serviços prestados, sempre sob a supervisão de um nutricionista, de modo que o cardápio do restaurante e os produtos oferecidos na cantina tenha como base uma alimentação saudável evitando, assim, doenças crônicas como diabetes, pressão arterial alta, colesterol e triglicérides altos.

Na fase posterior, denominada de fase de Monitoramento da Auditoria, que resultou na produção deste Relatório de Monitoramento, a mesma revela-se indispensável para que haja a verificação da ocorrência de saneamento das constatações à época apuradas. Desse modo, quanto aos resultados dos trabalhos de monitoramento realizado no Campus Manaus Centro, referente à Concessão de Espaço Público da cantina e restaurante, observou-se que o número de constatações, geradas através do Relatório de Auditoria n.º 03/2014, com status de atendidas neste monitoramento, evidenciou a preocupação da gestão do campus em colaborar para o saneamento das mesmas. Importante ressaltar que, a empresa concessionária demonstrou interesse em cumprir com as normativas vigentes pactuadas no Contrato n.º 01/2016, atendendo as sugestões propostas pela Auditora Relatora e mostrando-se solícita sempre que instada. Entretanto, não se pode olvidar que esta avaliação objetiva é um recorte correspondente a um tempo determinado. Nesse sentido, é imperioso que a empresa mantenha, de forma linear, a execução de seus serviços prestados na cantina e restaurante do campus. No que concerne aos benefícios, espera-se que haja um impacto positivo para alunos e servidores do Campus Manaus Centro através da oferta, pela concessionária e pela gestão do campus, em conjunto, de um ambiente que esteja de acordo com as

normas de higiene e limpeza, e, pactuadas em contrato, assim como a prestação de serviços na cantina e restaurante de forma a atender as expectativas dos usuários no que tange a qualidade e preços praticados.

Por fim, de todo o contexto exposto, pode-se sintetizar o monitoramento através do status das recomendações, evidenciado no Gráfico abaixo, no qual fica demonstrado que das 69 recomendações feitas, 47 foram atendidas, 04 parcialmente atendidas, 06 não atendidas, e 12 perdas de objeto. Ressalta-se que das recomendações parcialmente atendidas o tema envolve instalações elétricas e parte hidráulica, o que denota a necessidade de reforma da estrutura do espaço, com ênfase no tema. Das recomendações não atendidas, cabe destaque a ausência da licença sanitária, caracterizada como de extrema urgência a sua aquisição. No que tange as recomendações atendidas, pode-se observar uma evolução com relação ao saneamento das constatações detectadas anteriormente evidenciando, pois, a colaboração da gestão do campus, assim como da concessionária em manter as cláusulas pactuadas em contrato e a legislação vigente. Desse modo, encerra-se o ciclo de monitoramento referente à Concessão de Espaço Público da cantina e restaurante do Campus Manaus Centro.

**Gráfico - Status das Recomendações  
Campus Manaus Centro  
Concessão de Espaço Físico da Cantina e Restaurante**



Fonte: Relatório de Auditoria n.º 03/2014 – AUDIN/IFAM e Monitoramento realizado nos meses de março a maio de 2016.

AUDITORIA FEDERAL DE CONTROLE INTERNO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAZONAS, em Manaus (AM), 30 de maio de 2016.

Auditora responsável pela Monitoração:

Lílian Freire Noronha  
Auditora Interna do IFAM  
Matricula Siape n.º 2620036

Supervisão:

Samara Santos dos Santos  
Auditora Chefe do IFAM  
Matricula Siape n.º 1885822