

Instituto Federal do Ceará

AUDITORIA INTERNA

Relatório de Auditoria
Nº 02/2026



INSTITUTO FEDERAL
Ceará

Tipo de Serviço: Avaliação

Unidade Examinada: Diretoria de Assuntos Estudantis (DAE).

Destinatários: Diretoria de Assuntos Estudantis, Diretoria de Gestão da Tecnologia da Informação e Diretores Gerais dos *Campi* Acopiara, Aracati, Baturité, Boa Viagem, Camocim, Canindé, Caucaia, Cedro, Crateús, Crato, Fortaleza, Horizonte, Iguatu, Itapipoca, Jaguaruana, Limoeiro do Norte, Maracanaú, Maranguape, Mombaça, Morada Nova, Pecém, Quixadá, Sobral, Tabuleiro do Norte, Tianguá e Umirim.

Ação de Auditoria: Nº 13 – PAINT 2025

Processo auditado: Articulação com Pró-reitorias e Diretorias Sistêmicas de Ações com o Intuito de Melhorar os Serviços de Alimentação Escolar.

Período de realização da ação de auditoria: 09/10/2025 a 30/01/2026.

Equipe de auditoria

Dirlândia de Oliveira Marques
Coordenadora da Ação

Antonia Karina Barroso Gouveia Cunha
Membro da Equipe de Auditoria

Milena Mendes da Costa
Supervisora da Ação

NEGÓCIO

Auditoria da gestão dos recursos públicos destinados ao IFCE.

MISSÃO

Oferecer serviços de avaliação e consultoria baseada em riscos, por meio de uma abordagem sistemática e disciplinada, para avaliar e melhorar a eficácia dos processos de governança, gestão de riscos e controles internos, agregando valor ao IFCE e atendendo aos anseios da sociedade.

VISÃO

Ser reconhecida pela gestão do IFCE e pela sociedade como uma unidade de excelência em auditoria, pela relevância de suas ações na adição, melhoria e proteção do valor organizacional.

VALORES

Ética, Responsabilidade Social, Respeito, Transparência, Excelência e determinação em suas ações, Integridade, Proficiência e zelo profissional, Autonomia Técnica e objetividade e Sigilo profissional.

RESUMO (*HIGHLIGHT*)

Qual foi o trabalho realizado pela UAIG?

Avaliação da gestão dos dados sobre o acesso ao serviço de alimentação escolar.

Objeto analisado e escopo

O objeto dessa ação de auditoria operacional e de conformidade é o processo de “Articulação com Pró-reitorias e Diretorias Sistêmicas de ações com o intuito de melhorar os serviços de alimentação escolar”. Já o escopo, são os controles internos para mitigar os riscos associados (R6): Ausência de controle sobre a execução da alimentação escolar.

Por que a UAIG realizou esse trabalho?

Devido à alta magnitude de risco, quando da realização da ação de auditoria baseada em risco (ABR).

Quais as conclusões alcançadas pela UAIG? Quais as recomendações que deverão ser adotadas?

A Unidade de Auditoria Interna do IFCE concluiu que há campi que não possuem controle de acesso ao serviço de alimentação escolar, bem como detectou em alguns campi, que possuem controle de acesso, fragilidades nos controles de acesso à alimentação escolar, a qual deveria ser ofertada apenas ao público destinatário do benefício. Concluiu, ainda, que os dados sobre os quantitativos de refeições servidas no âmbito do IFCE não estão sistematizados na instituição. As recomendações emitidas neste relatório foram:

RECOMENDAÇÃO 001 – [DAE]: Recomenda-se que a Diretoria de Assuntos Estudantis (DAE) regulamente, em norma interna, os dados mínimos que o controle do serviço de alimentação escolar deve conter e o limite de acesso dos discentes às refeições.

RECOMENDAÇÃO 002 a 009 – [Acopiara, Caucaia, Cedro, Crato, Fortaleza, Jaguaruana, Maracanaú, Tabuleiro do Norte]: Recomenda-se à Direção do Campus que fortaleça os controles que identifiquem os discentes no acesso ao serviço de alimentação escolar com informações do nome, matrícula, curso, turno, data, horário e o tipo de refeição, enquanto não haja sistema institucional para o controle de acesso ao serviço de alimentação no âmbito do IFCE.

RECOMENDAÇÃO 010 e 011 – [Cedro e Jaguaruana]: Considerando que o Campus ofertou alimentação a alunos de programas de extensão, recomenda-se, conforme estabelece o Ofício-Circular nº 6/2025/DAE/REITORIA-IFCE de 22 de abril de 2025 (SEI 7301819), que o Campus comprove que o público alvo prioritário do serviço de alimentação escolar (Educação Básica e Educação Superior) tenham suas demandas atendidas, tanto de

alimentação e auxílios, comprovando também a ausência de demanda reprimida dos auxílios no segundo semestre de 2025.

RECOMENDAÇÃO 012 – [Maracanaú]: Recomenda-se que o Campus estabeleça rotinas/procedimentos que inviabilize o acesso de estagiários ao serviço de alimentação.

RECOMENDAÇÃO 013 – [DAE]: Recomenda-se que a Diretoria de Assuntos Estudantis (DAE) regulamente, em norma interna, as condições para a venda de refeição escolar a público distinto ao definido no art. 5º da Resolução nº 56/2018/CONSUP.

RECOMENDAÇÃO 014 – [Crato]: Recomenda-se que a Direção do Campus Crato institua uma metodologia de custeio para a apuração do valor real das refeições (almoço, jantar e lanches). Este cálculo deve incluir, além dos insumos básicos (alimentos), os custos diretos e indiretos, tais como pessoal, encargos, energia elétrica, gás, água, materiais de limpeza e depreciação de equipamentos. Com base no custo efetivo apurado, recomenda-se proceder à revisão e ao ajuste dos preços de venda.

RECOMENDAÇÃO 015 – [Crato]: Recomenda-se a Direção do Campus Crato que fortaleça os controles que identifiquem os terceiros que realizam a compra de refeições com informações do nome, CPF, data, horário e o tipo de refeição, possibilitando a verificação pelos órgãos de controle dos pagamentos efetuados por meio de GRU.

RECOMENDAÇÃO 016 a 025 – [Baturité, Camocim, Crateús, Iguatu, Limoeiro do Norte, Maranguape, Mombaça, Morada Nova, Pecém e Quixadá]: Recomenda-se ao campus que estabeleça controle de acesso para a distribuição das refeições (lanche, almoço e jantar) com identificação dos discentes, contendo no mínimo as informações: nomes, matrículas, cursos, data, horário e o tipo de refeição, enquanto não haja sistema institucional para o controle de acesso ao serviço de alimentação no âmbito do IFCE.

RECOMENDAÇÃO 026 a 028 – [Acopiara, Fortaleza e Maracanaú]: Recomenda-se ao campus que estabeleça controle de acesso para a distribuição da refeição do tipo lanche com identificação dos discentes, contendo no mínimo as informações: nomes, matrículas, cursos, turno, data, horário e o tipo de refeição, enquanto não haja sistema institucional para o controle de acesso ao serviço de alimentação no âmbito do IFCE.

RECOMENDAÇÃO 029 – [DGTI]: Recomenda-se à DGTI promover estudos e ações com o apoio do Gabinete do Reitor e da Diretoria de Assuntos Estudantis que viabilizem a sistematização e institucionalização do controle de acesso único ao serviço de alimentação escolar no âmbito do IFCE.

RECOMENDAÇÃO 030 – [Itapipoca]: Recomenda-se que a Direção do Campus Itapipoca apresente justificativa, com a devida comprovação da demanda, para a distribuição de almoços nos meses de março, abril, maio e junho acima do quantitativo de matrículas.

RECOMENDAÇÃO 031 a 34 – [Horizonte, Itapipoca, Jaguaruana e Umirim]: Recomenda-se que a Direção do campus atualize os dados, no sistema SISAIE, sobre o quantitativo das refeições distribuídas no exercício de 2025 - Relatórios - SIMEC Anual.

RECOMENDAÇÃO 035 – [DAE]: Recomenda-se a Diretoria de Assuntos Estudantis que normatize os prazos para a alimentação do sistema SISAIE sobre os quantitativos das refeições distribuídas pelos Campi.

RECOMENDAÇÃO 036 – [Boa viagem]: Recomenda-se à Direção do Campus Boa Viagem que apresente esclarecimentos e documentação comprobatória para a diferença constatada e proceda com a correção dos dados no SISAIE, caso necessário: no controle do mês de agosto (junho) verifica-se que há a contabilização a maior de 145 lanches e 211 almoços, portanto divergente do que foi informado no SISAIE.

RECOMENDAÇÃO 037 – [Fortaleza]: Recomenda-se à Direção do Campus Fortaleza que apresente esclarecimentos e documentação comprobatória para a diferença constatada e proceda com a correção dos dados no SISAIE, caso necessário: No controle do mês de julho verifica-se a contabilização a maior de 2.000 almoços, portanto divergente do que foi informado no SISAIE.

RECOMENDAÇÃO 038 – [Itapipoca]: Recomenda-se à Direção do Campus Itapipoca que apresente esclarecimentos e documentação comprobatória para a diferença constatada e proceda com a correção dos dados no SISAIE, caso necessário: Verificou-se no controle do mês de fevereiro que o total de almoços distribuídos foi de 740, portanto uma diferença a menor de 2.775 do informado no SISAIE.

RECOMENDAÇÃO 039 – [Sobral]: Recomenda-se à Direção do Campus Sobral que apresente esclarecimentos e documentação comprobatória para a diferença constatada e proceda com a correção dos dados no SISAIE, caso necessário: No controle do mês de maio verifica-se a contabilização a maior de 134 almoços, portanto divergente do que foi informado no SISAIE. No controle do mês de junho, verifica-se a contabilização de 9.997 almoços, enquanto que no SISAIE está zerado. No mês de julho, o controle informa que era período de férias, portanto não tem registro de almoços, porém no SISAIE há o registro de 3.061 almoços.

RECOMENDAÇÃO 040 e 041 – [Boa Viagem e Horizonte]: Recomenda-se à Direção do Campus que fortaleça os controles dos quantitativos de refeições servidas, corrigindo erros de somatórios e datas.

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

ABR	Auditoria Baseada em Riscos
AUDIN	Auditoria Interna
CAE	Coordenadoria de Assuntos Estudantis
CPF	Cadastro de Pessoa Física
CGU	Controladoria Geral da União
CONSUP	Conselho Superior
DAE	Diretoria de Assuntos Estudantis
DGTI	Diretoria de Gestão de Tecnologia da Informação
GRU	Guia de Recolhimento da União
IFCE	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará
PAINT	Plano Anual de Auditoria Interna
PDI	Plano de Desenvolvimento Institucional
SEI	Sistema Eletrônico de Informação
SIAFI	Sistema Integrado de Administração Financeira
SISAE	Sistema Informatizado de Assistência Estudantil
SISGRU	Sistema de Gestão do Recolhimento da União
SUAP	Sistema Unificado de Administração de Pública
TCU	Tribunal de Contas da União
UAIG	Unidade de Auditoria Interna Governamental

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	8
RESULTADOS DOS EXAMES	10
I) CONSTATAÇÕES	10
1.1 ASSUNTO: Controles da Gestão.	10
1.1.1 CONSTATAÇÃO: Fragilidades nos controles de acesso à alimentação escolar.....	10
1.1.2 CONSTATAÇÃO: Distribuição de alimentação escolar a público não destinatário do serviço.	13
1.1.3 CONSTATAÇÃO: Ausência de regulamentação sobre a venda de refeição escolar a público distinto ao definido 5º da Resolução nº 56/2018/CONSUP.....	15
1.1.4 CONSTATAÇÃO: Fragilidades nos controles de venda das refeições a terceiros.....	17
1.1.5 CONSTATAÇÃO: Ausência de controle de acesso ao serviço de alimentação escolar.....	20
1.2 ASSUNTO: Avaliação sobre a sistematização dos dados sobre o serviço da alimentação escolar	24
1.2.1 CONSTATAÇÃO: Ausência de sistematização e institucionalização do controle de acesso ao serviço de alimentação escolar no âmbito do IFCE.....	24
1.2.2 CONSTATAÇÃO: Discrepância entre os dados gerencias de controle e o número de matriculados.....	26
1.2.3 CONSTATAÇÃO: Intempestividade ou ausência de registro dos dados das refeições no sistema SISAIE.....	27
1.2.4 CONSTATAÇÃO: Distorções entre os dados gerencias de controle e o registro no sistema SISAIE das refeições distribuídas.....	29
1.2.5 CONSTATAÇÃO: Fragilidades nos controles dos quantitativos das refeições distribuídas.....	31
II) INFORMAÇÃO	33
CONCLUSÃO	35

INTRODUÇÃO

Com a finalidade de atender aos trabalhos da Unidade de Auditoria Interna – AUDIN, referente à Ação Nº 13 – PAINT de 2025 – Articulação com Pró-reitorias e Diretorias Sistêmicas de ações com o intuito de melhorar os serviços de alimentação escolar, ação esta que se justifica pelo alto risco identificado pela matriz de riscos da Audin, e no anseio de dar suporte a essa gestão, evidenciam-se os mais relevantes achados e, conseqüentemente, apresentam-se recomendações à luz dos diplomas legais, a fim de que as irregularidades e/ou impropriedades encontradas sejam sanadas e que as boas práticas sejam reconhecidas e tomadas como referências para a Gestão e Governança do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará.

A razão ensejadora da presente auditoria é a posição dos riscos presentes na matriz de riscos do Universo de Auditoria. Na matriz de riscos da Auditoria Baseada em Riscos (ABR), o processo de “Articulação com Pró-reitorias e Diretorias Sistêmicas de ações com o intuito de melhorar os serviços de alimentação escolar” possui risco com magnitude alta, justificando, assim, a realização da ação de auditoria. O processo em análise é de responsabilidade da Diretoria de Assuntos Estudantis (DAE) e está alinhado com o Objetivo Estratégico OE-06 do PDI 2024-2028 – Consolidar os programas de assistência estudantil para promover o bem-estar e a inclusão dos estudantes – e com o Tema Estratégico Transversal 1 – Assistência Estudantil.

Após o levantamento dos riscos de controle e residual das atividades do processo “Articulação com Pró-reitorias e Diretorias Sistêmicas de ações com o intuito de melhorar os serviços de alimentação escolar”, objeto desta ação de auditoria, identificou-se como principal risco associado: R6 – Ausência de controles sobre a execução da alimentação escolar. Portanto, o objetivo dessa ação de auditoria foi: 1. Avaliar a gestão dos dados sobre o acesso ao serviço de alimentação escolar no IFCE.

Trata-se de uma auditoria operacional e de conformidade. De acordo com o Manual de Orientações Técnicas da Controladoria Geral da União (CGU), a auditoria operacional visa obter e avaliar evidências a respeito da eficiência e da eficácia das atividades operacionais de um objeto de auditoria. Já a auditoria de conformidade visa à obtenção e à avaliação de evidências para verificar se certas atividades financeiras ou operacionais de um objeto de auditoria selecionado obedecem às condições, às regras e aos regulamentos a ele aplicáveis.

Para realizar as análises, a equipe de auditoria realizou reuniões com a DAE e sua equipe técnica relacionada ao objeto de auditoria, bem como com o Chefe do Departamento de Orçamento da Reitoria. Foram enviadas solicitações de auditoria à DAE e aos Diretores Gerais dos *campi* selecionados, para a coleta de informações e de evidências que subsidiem os achados de auditoria. Além de análises dos documentos disponibilizados pelos auditados, a equipe de auditoria realizou consultas ao Sistema Unificado de Administração Pública (SUAP), ao Q-Acadêmico, ao Sistema integrado de Administração Financeira do Governo Federal (SIAFI), ao Sistema Eletrônico de Informações (SEI) e aos sítios eletrônicos do IFCE.

No âmbito do IFCE, são ofertadas refeições do tipo merenda escolar (lanche da manhã/desjejum, lanche da tarde e lanche da noite), almoço, jantar e ceia. Contudo, não são todos os campi que ofertam todos os tipos de refeições. Importante destacar que não há uniformidade na forma de administração do serviço de alimentação escolar pelos campi do IFCE, podendo a administração do serviço ser realizada pelo próprio campus no modelo de autogestão ou por empresa terceirizada. No modelo de autogestão, o campus pode produzir as refeições ou comprar alimentos industrializados. A outra forma de administração do serviço é a contratação de empresa terceirizada para fornecimento de refeições prontas (refeição transportada) ou para a produção das refeições nas instalações do campus.

Para envio de Solicitações de Auditoria, foi realizada uma amostra de *campi* que atendessem a cada teste a ser aplicado. Para um primeiro teste foi realizada a seleção de amostra de *campi* entre os 17 que informaram possuir controle de acesso ao serviço de alimentação escolar com identificação do usuário, a Audin selecionou de forma aleatória 10 unidades. Dessa forma, os 10 *campi* que fizeram parte da amostra foram: Acopiara, Aracati, Caucaia, Cedro, Fortaleza, Jaguaruana, Maracanaú, Tabuleiro do Norte, Tauá e Tianguá.

Para a aplicação de um segundo teste apenas o Campus Crato foi identificado com a administração do serviço por autogestão e que realiza venda de refeições a terceiros.

Foi realizada uma terceira amostra de *campi* dentre os 23 que possuem controles de acesso ao serviço de alimentação, mesmo que o controle não identifique o usuário. Dos 23, 13 (treze) *campi* foram selecionados de forma aleatória: Acopiara, Boa Viagem, Canindé, Cedro, Fortaleza, Horizonte, Itapipoca, Jaguaruana, Maracanaú, Sobral, Tabuleiro do Norte, Tianguá e Umirim.

Para melhor entendimento, tem-se as seguintes amostras:

Amostra 1 - campi que possuem controle de acesso com identificação de usuário (Acopiara, Aracati, Caucaia, Cedro, Fortaleza, Jaguaruana, Maracanaú, Tabuleiro do Norte, Tauá e Tianguá);

Amostra 2 - campus que realiza apenas autogestão e vende refeições a terceiros (Crato);

Amostra 3 - campi que possuem controle mesmo que sem identificação de usuário (Acopiara, Boa Viagem, Canindé, Cedro, Fortaleza, Horizonte, Itapipoca, Jaguaruana, Maracanaú, Sobral, Tabuleiro do Norte, Tianguá e Umirim).

Para a definição dos quantitativos das amostras, utilizou-se como critério a Tabela Philips, a qual assegura uma margem estatística de 95% de segurança na opinião relatada pelo auditor em sua análise.

Apesar do não atendimento de algumas solicitações de auditoria dentro do prazo, não houve prejuízo para as conclusões da equipe de auditoria. Não houve limitações quanto à atuação da equipe de auditoria.

A partir do objetivo do trabalho e da avaliação dos riscos inerentes, foram formuladas as seguintes questões de auditoria presentes na Matriz de Planejamento:

1. A alimentação escolar é oferecida apenas ao público destinatário do benefício?
2. Os dados sobre os quantitativos de refeições servidas estão sistematizados na Instituição?

RESULTADOS DOS EXAMES

I) CONSTATAÇÕES

Segue relato das constatações identificadas pela equipe de auditoria.

1. ÁREA: Controles da Gestão

1.1 ASSUNTO: Avaliação de controles internos.

1.1.1 CONSTATAÇÃO: Fragilidades nos controles de acesso ao serviço de oferta de alimentação escolar.

CONDIÇÃO

O IFCE possui uma regulamentação interna que define como público alvo do serviço de alimentação escolar os estudantes regularmente matriculados nos cursos regulares. No entanto, verificou-se que a aplicação dessas normas varia entre os campi e os controles de acesso ao serviço de alimentação escolar também são distintos entre os campi, o que resulta em despadronização do processo e em riscos potenciais de que o serviço seja acessado por público diverso do destinatário.

A Audin analisou, exclusivamente, os controles de acesso ao serviço de alimentação do dia 12/11/2025 dos *campi* selecionados na amostra 1. Dentre as análises realizadas, verificou-se situações específicas que sinalizam lacunas de fragilidades em ambiente sem controle ou com controles fracos:

- alguns alunos tiveram o registro de falta nos diários de classe, mas tiveram acesso ao serviço de alimentação mesmo não estando presentes na sala de aula no dia em análise. A situação foi constatada nos campi: Cedro, Fortaleza, Jaguaruana, Maracanaú;
- outra situação identificada é que alguns alunos, conforme verificado nos diários de classe das disciplinas cursadas pelos alunos, não tiveram de fato aulas no dia em análise, 12/11/2025, mas tiveram acesso ao serviço de alimentação naquele dia. A situação foi identificada nos campi: Acopiara, Fortaleza, Maracanaú;
- constatou-se, ainda, que apesar de haver algum controle da distribuição da refeição do tipo lanche, esses controles não identificam os usuários por meio de nome, CPF, matrícula, situação verificada nos campi Caucaia e Tabuleiro do Norte. No Campus Crato, o controle de distribuição das refeições (lanches, almoço e jantar) é manual e também não identifica o usuário.
- no Campus Tabuleiro do Norte, o controle manual de distribuição de refeições do tipo almoço não registra as matrículas dos alunos, o que poderia sanar a ausência dos nomes completos dos usuários. A forma de registro de confirmação de utilização ou não do serviço de alimentação escolar pelo usuário causa dubiedade.

Diante do exposto nas situações identificadas, verifica-se a necessidade de fortalecimento de instrumentos de controle de acesso ao serviço de alimentação com identificação, pelo menos, de nome, CPF, matrícula, tipo de refeição, dia e hora do acesso; e necessidade de atendimento das normas internas para que haja padronização das informações e acompanhamento da execução do serviço de alimentação de modo institucionalizado e sistêmico.

CAUSA

- Inexistência de um mecanismo de controle (biometria ou tickets/cartão por exemplo) que permita identificar o aluno beneficiário no momento da distribuição da refeição. Ausência de um processo de revisão ou conciliação diária que cruze o número de refeições servidas/registradas com o número de alunos presentes. Falha nos registros de acesso ao serviço de alimentação.
- Falta de Procedimento Padronizado: Inexistência de normas internas ou manuais que obriguem o registro individualizado dos alunos no momento da entrega do lanche. Ausência de regulamentação que limite o quantitativo de refeições por aluno.
- Deficiência em Controles Manuais ou Sistêmicos: Ausência de planilhas de frequência específicas para a modalidade lanche ou falta de integração do sistema de gestão escolar com o controle de acesso ao refeitório.
- Sobrecarga de Equipe: Fluxo intenso de alunos em curto período de tempo, sem pessoal suficiente para realizar a identificação e o registro sem prejudicar o tempo da refeição.

CONSEQUÊNCIA

- Despesas não comprovadas. Comprometimento da fidedignidade dos registros de consumo, dificultando o planejamento das compras de insumos. Superestimação do consumo real. Indicadores distorcidos. Ausência de comprovação do consumo efetivo.
- Risco de Desperdício ou Sobras: Dificuldade de dimensionar corretamente a produção diária, levando à preparação de quantitativos acima da demanda real.
- Dificuldade na Prestação de Contas: Fragilidade na comprovação da execução do programa de alimentação perante órgãos de controle, podendo gerar questionamentos sobre a destinação dos recursos.
- Inviabilidade de Planejamento Nutricional: Dificuldade em monitorar o alcance do programa de alimentação e se ele está, de fato, atendendo aos alunos em situação de vulnerabilidade alimentar.

CRITÉRIO

A Resolução nº 56/2018/CONSUP, que aprova o Programa de Alimentação e Nutrição do IFCE, em seu art. 5º define o público-alvo do programa: *“Art. 5º Os estudantes, regularmente matriculados, constituem o público-alvo do Programa de Alimentação e Nutrição”*.

A resolução supracitada, em seu art. 18, traz uma vedação ao uso dos recursos da alimentação escolar: *“Art. 18 O subsídio para alimentação escolar de forma alguma será extensível a servidores do IFCE”*.

Ainda sobre o público-alvo do serviço de alimentação escolar, a Nota Técnica nº 02/2015/DAE/IFCE estabelece que:

A alimentação escolar deve ser destinada exclusivamente aos discentes da instituição, tendo em vista que os recursos que financiam a sua oferta são provenientes do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) e de recursos oriundos do FNDE para atender as despesas com o PNAE.

Acerca da tempestividade no registro do diário de classe, o Regulamento de Organização Didática (ROD) do IFCE, em seu Art. 43 determina que: *“O diário de classe deverá ficar aberto até 07 (sete) dias letivos após a aula ministrada para registro de frequência”*.

MANIFESTAÇÃO DA ÁREA AUDITADA - ACOPIARA: O gestor apresentou a seguinte manifestação ao Relatório Preliminar: *“Como destacado no próprio relatório da auditoria o campus está financiando um projeto de pesquisa intitulado Desenvolvimento de Plataforma de Gerenciamento da Alimentação Estudantil no IFCE Campus Acopiara”*. O projeto é desenvolvido por um aluno e um professor do curso de Engenharia de Software, com o objetivo de criar um sistema moderno e ágil para controle e distribuição da alimentação estudantil. A expectativa, conforme cronograma do projeto, é que o sistema esteja totalmente operacional ao final do semestre 2026.1, coincidindo com a inauguração do restaurante acadêmico do Campus Acopiara. Até que esse sistema esteja sendo utilizado, os alunos passarão a assinar lista para distribuição de lanches. Essa lista terá todas as informações que identifique o aluno bem como o dia e o turno em que o lanche foi oferecido. Paralelo a isso, está sendo testado aplicação de um qr-code com informações dos alunos, onde o mesmo apresentará no momento que for fazer a refeição e diante de digitalização, ficará registrado todas as informações necessárias para o controle da distribuição da alimentação”.

MANIFESTAÇÃO DA ÁREA AUDITADA - CRATO: O gestor apresentou a seguinte manifestação ao Relatório Preliminar: *“vimos informar que, desde 2025, o campus vem sistematizando a migração gradual para o Sistema de Solicitação de Refeições (SisRef), instrumento que permitirá ao estudante realizar a solicitação prévia da alimentação. As informações passarão a ser computadas digitalmente, o que facilitará a coleta, o tratamento e a filtragem dos dados. Ressalta-se que a implementação do SisRef vem ocorrendo de forma gradual, a fim de garantir que os estudantes dos diferentes níveis de ensino possam se familiarizar com a nova dinâmica de utilização da plataforma”*.

MANIFESTAÇÃO DA ÁREA AUDITADA – MARACANAÚ: A gestora apresentou a seguinte manifestação ao Relatório Preliminar: *“informamos que o IFCE Campus Maracanaú vem trabalhando no aprimoramento do seu sistema interno, com vistas a atender integralmente aos requisitos estabelecidos. Como medida inicial, foi apresentado relatório referente ao controle de acesso ao almoço, o qual contempla, neste momento, as informações de nome e matrícula dos discentes atendidos. Ressaltamos que esta ação constitui etapa preliminar do processo de estruturação e consolidação de um sistema mais*

completo de controle, em consonância com as recomendações dessa AUDIN. Adicionalmente, o campus encontra-se em fase de desenvolvimento e aperfeiçoamento do sistema interno, de modo a incorporar os demais elementos recomendados, tais como identificação completa do discente, curso, turno, data, horário e tipo de refeição, incluindo também o controle específico da distribuição do lanche. A previsão é que, até o início do segundo semestre letivo de 2026, o referido sistema esteja plenamente implementado, permitindo o atendimento integral das recomendações, enquanto não houver disponibilização de sistema institucional no âmbito do IFCE para essa finalidade”.

MANIFESTAÇÃO DA ÁREA AUDITADA – TABULEIRO DO NORTE: O gestor apresentou a seguinte manifestação ao Relatório Preliminar: “[...] Diante do exposto, a Direção-Geral retorna sobre a Recomendação 002 que se compromete a fortalecer, de forma imediata e incremental, os controles de acesso ao serviço de alimentação escolar, garantindo identificação individual do discente e registro mínimo (nome, matrícula, curso, turno, data, horário e tipo de refeição), enquanto não houver sistema institucional para tal finalidade, em alinhamento ao escopo da assistência estudantil e às diretrizes institucionais de aprimoramento da gestão da alimentação escolar”.

ANÁLISE DA AUDITORIA – ACOPIARA, CRATO, MARACANAÚ E TABULEIRO DO NORTE: Mantêm-se as recomendações de 002 a 009.

RECOMENDAÇÃO 001 – [DAE]: Recomenda-se que a Diretoria de Assuntos Estudantis (DAE) regulamente, em norma interna, os dados mínimos que o controle do serviço de alimentação escolar deve conter e o limite de acesso dos discentes às refeições.

RECOMENDAÇÃO 002 a 009 – [Acopiara, Caucaia, Cedro, Crato, Fortaleza, Jaguaruana, Maracanaú, Tabuleiro do Norte]: Recomenda-se à Direção do Campus que fortaleça os controles que identifiquem os discentes no acesso ao serviço de alimentação escolar com, no mínimo, informações do nome, matrícula, curso, turno, data, horário e o tipo de refeição, enquanto não haja sistema institucional para o controle de acesso ao serviço de alimentação no âmbito do IFCE.

1.1.2 CONSTATAÇÃO: Distribuição de alimentação escolar a público não destinatário do serviço.

CONDIÇÃO

O IFCE possui uma regulamentação interna que define quem é o público-alvo do serviço de alimentação escolar. As análises da equipe de auditoria sobre as três amostras, constatou que, os campi Cedro, Jaguaruana e Maracanaú ofertaram o serviço de alimentação escolar a alunos matriculados em Programas de Extensão (Partil IF e Mulheres Mil), esse público é, portanto, distinto do definido no art. 5º da Resolução nº 56/2018/CONSUP.

No Campus Maracanaú, constatou-se que uma ex-aluna do campus, atualmente estagiária, fez a utilização do serviço de alimentação escolar, porém não possui nenhuma matrícula ativa no campus, portanto não se qualifica para a utilização do serviço de alimentação.

O fato evidenciado configura um desvio de finalidade na aplicação dos recursos da alimentação escolar, comprometendo o orçamento destinado aos estudantes e elevando o risco de insuficiência de insumos para o público-alvo legítimo.

CAUSA

- Fragilidade nos mecanismos de controle de acesso ao refeitório que bloqueiem o fornecimento de refeições a indivíduos sem vínculo de matrícula ativa.
- Liberação de acesso a participantes de programas de extensão ao serviço de alimentação escolar.
- Falha nos Controles de Acesso: Ausência de barreiras físicas ou procedimentos de identificação que separem os alunos de terceiros (terceirizados, funcionários de outras áreas ou visitantes).
- Deficiência na Segregação de Funções: Inexistência de um fiscal de pátio ou responsável pelo refeitório que valide quem tem direito à refeição no momento do serviço.
- Inobservância de normas internas: Não observância do Art. 5º da Resolução nº 56/2018/CONSUP sobre a proibição expressa do fornecimento de refeições a não alunos.

CONSEQUÊNCIA

- Configuração de desvio de finalidade na aplicação dos recursos da alimentação escolar, comprometendo o orçamento destinado aos estudantes e elevando o risco de insuficiência de insumos para o público-alvo legítimo.

CRITÉRIO

A Resolução nº 56/2018/CONSUP, que aprova o Programa de Alimentação e Nutrição do IFCE, em seu art. 5º define o público-alvo do programa: *“Art. 5º Os estudantes, regularmente matriculados, constituem o público-alvo do Programa de Alimentação e Nutrição”*.

A resolução supracitada, em seu art. 18, traz uma vedação ao uso dos recursos da alimentação escolar: *“Art. 18 O subsídio para alimentação escolar de forma alguma será extensível a servidores do IFCE”*.

Ainda sobre o público-alvo do serviço de alimentação escolar, a Nota Técnica nº 02/2015/DAE/IFCE estabelece que:

A alimentação escolar deve ser destinada exclusivamente aos discentes da instituição, tendo em vista que os recursos que financiam a sua oferta são provenientes do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) e de recursos oriundos do FNDE para atender as despesas com o PNAE.

Acerca da disponibilidade da alimentação escolar a público de programas de extensão, a Diretoria de Assuntos Estudantis emitiu o Ofício-Circular nº 6/2025/DAE/REITORIA-IFCE de 22 de abril de 2025 o qual esclarece que:

a oferta de alimentação para os/as estudantes vinculados/as a esses programas pode ser feita, desde que, o público alvo prioritário (Educação Básica e Educação Superior) já tenha sido atendido em suas demandas (alimentação e auxílios) e ainda haja disponibilidade orçamentária.

MANIFESTAÇÃO DA ÁREA AUDITADA - MARACANAÚ: A gestora apresentou a seguinte manifestação ao Relatório Preliminar: “Em atenção à recomendação referente ao estabelecimento de rotinas e procedimentos que inviabilizem o acesso de estagiários ao serviço de alimentação escolar, informamos que o IFCE Campus Maracanaú realizará a devida averiguação quanto ao acesso de estagiários ao referido serviço. Paralelamente, serão elaborados e implementados os procedimentos administrativos necessários, com vistas a garantir o controle adequado e a observância dos critérios institucionais de elegibilidade, em conformidade com as orientações dessa Auditoria Interna”.

ANÁLISE DA AUDITORIA - MARACANAÚ: A Audin mantém a recomendação 012.

RECOMENDAÇÃO 010 e 011 – [Cedro e Jaguaruana]: Considerando que o Campus ofertou alimentação a alunos de programas de extensão, recomenda-se, conforme estabelece o Ofício-Circular nº 6/2025/DAE/REITORIA-IFCE de 22 de abril de 2025 (SEI 7301819), que o Campus comprove que o público alvo prioritário do serviço de alimentação escolar (Educação Básica e Educação Superior) tenham suas demandas atendidas, tanto de alimentação e auxílios, comprovando também a ausência de demanda reprimida dos auxílios no segundo semestre de 2025.

RECOMENDAÇÃO 012 – [Maracanaú]: Recomenda-se que o Campus estabeleça rotinas/procedimentos que inviabilize o acesso de estagiários ao serviço de alimentação.

1.1.3 CONSTATAÇÃO: Ausência de regulamentação sobre a venda de refeição escolar a público distinto ao definido no art. 5º da Resolução nº 56/2018/CONSUP.

CONDIÇÃO

Em que pese o IFCE possua uma regulamentação interna que define o público-alvo do serviço de alimentação escolar como “os estudantes, regularmente matriculados, constituem o público-alvo do Programa de Alimentação e Nutrição.” (Art. 5º - Resolução nº 56/2018/CONSUP), verificou-se, da análise das respostas do Questionário Forms, enviado a todos os campi por meio da Solicitação de Auditoria nº 03/2025, que 7 (sete) campi realizam venda de refeições a terceiros (servidor, terceirizado, visitante, outros).

A Audin entrou em contato com os gestores dos campi e identificou que apenas o Campus Crato produz a refeição com recurso da Ação 2994 – Assistência aos Estudantes e vende diretamente a terceiros. Os demais campi informaram que a venda é realizada pelas empresas terceirizadas, não havendo recursos do IFCE envolvidos na transação.

Quanto à existência de regulamentação, no âmbito do IFCE, para a venda de refeição escolar a público distinto ao definido no art. 5º da Resolução nº 56/2018/CONSUP, conforme manifestação da Diretoria de Assuntos Estudantis, evidencia-se a inexistência de regulamentação emitida pela diretoria que permita a venda de refeições para público que não seja estudante regularmente matriculado no IFCE, quando a fonte do recurso é a ação 2994. O Campus Crato, único campus que vende refeição produzida com os recursos da Ação 2994, também não apresentou regulamentação interna para a venda.

CAUSA

- Fragilidade no monitoramento da aplicação dos normativos internos por Priorização de outras atividades e/ou Capacidade operacional reduzida.

CONSEQUÊNCIA

- Prejuízo ao erário devido à venda por valor subestimado.
- Prejuízo aos discentes, pois os créditos utilizados com a produção da alimentação destinada a venda a terceiros são da Ação 2994 e é possível que não estejam retornando para a essa Ação.

CRITÉRIO

A Resolução nº 56/2018/CONSUP, que aprova o Programa de Alimentação e Nutrição do IFCE, em seu art. 5º define o público-alvo do programa: *“Art. 5º Os estudantes, regularmente matriculados, constituem o público-alvo do Programa de Alimentação e Nutrição”*.

A resolução supracitada, em seu art. 18, traz uma vedação ao uso dos recursos da alimentação escolar: *“Art. 18 O subsídio para alimentação escolar de forma alguma será extensível a servidores do IFCE”*.

Ainda sobre o público-alvo do serviço de alimentação escolar, a Nota Técnica nº 02/2015/DAE/IFCE estabelece que:

A alimentação escolar deve ser destinada exclusivamente aos discentes da instituição, tendo em vista que os recursos que financiam a sua oferta são provenientes do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) e de recursos oriundos do FNDE para atender as despesas com o PNAE.

O Referencial Básico de Governança Organizacional, 3ª Edição – 2020, do Tribunal de Contas da União (TCU), como uma boa prática a ser seguida pela gestão, apresenta diretrizes para a boa governança das organizações públicas, conforme descrito a seguir:

A boa governança é um direito do cidadão (CARMO, 2020). Para alcançá-la em organizações públicas e outros entes jurisdicionados ao TCU, é importante atender às seguintes diretrizes (CIPFA, 2004; IFAC, 2014; OCDE, 2015; 2018; ONU, 2015; 2018; BRASIL, 2017; 2018f):[...]

[...] o) editar e revisar atos normativos, pautando-se pelas boas práticas regulatórias e pela legitimidade, estabilidade e coerência do ordenamento jurídico e realizando consultas públicas, sempre que conveniente. (TCU, 2020, Pág. 49)

MANIFESTAÇÃO DA ÁREA AUDITADA: Não houve manifestação.

ANÁLISE DA AUDITORIA: A Audin mantém a recomendação 013.

RECOMENDAÇÃO 013 – [DAE]: Recomenda-se que a Diretoria de Assuntos Estudantis (DAE) regulamente, em norma interna, as condições para a venda de refeição escolar a público distinto ao definido no art. 5º da Resolução nº 56/2018/CONSUP.

1.1.4 CONSTATAÇÃO: Fragilidades nos controles de venda das refeições a terceiros.

CONDIÇÃO

Da análise da amostra 2, o Campus Crato realiza a autogestão do serviço de alimentação no campus, ou seja, não há terceirização do serviço. Além da distribuição das refeições aos alunos, o *campus* realiza a venda das refeições a público distinto ao definido na Resolução nº 56/2018/CONSUP. Contudo, o custo unitário da refeição do tipo almoço só abrange os custos com o alimento e não considera, portanto, os custos indiretos como valor gasto com mão de obra, energia, gás, manutenção do espaço, equipamentos, limpeza, entre outros. Além da venda de almoço e jantar, o *campus* também vende os lanches, porém não realiza a apuração do custo unitário dessa refeição. A equipe de auditoria aplicou testes nos controles de venda do almoço por meio da análise de Guia de Recolhimento da União (GRU) recolhidas a título de venda de almoço (código de recolhimento 28837 - Serviços de Hospedagem e Alimentação) em confronto com os registros de acesso ao refeitório. O controle de GRU é rastreável por meio do Sistema de Gestão do Recolhimento da União (SISGRU), mas o controle de acesso físico no *campus* se dá por meio de um ticket físico que é apresentado a um controlador na entrada do refeitório. O acesso ao refeitório é condicionado à apresentação do ticket. Contudo, o controle dos tickets é frágil e não apresenta registros de identificação da pessoa (pagadora da GRU) nem do dia e da hora do acesso ao refeitório. Verificou-se, portanto, a impossibilidade de conciliação entre os quantitativos de refeições vendidas e as guias de recolhimento pagas.

A Gestão do *Campus* Crato informou que o cálculo do custo unitário da refeição do tipo almoço considera apenas a aquisição dos gêneros alimentícios, do qual obteve-se um custo médio de refeição tipo almoço de R\$ 7,65.

Acrescenta-se que o valor cobrado pelo almoço de R\$ 8,50 não é reajustado desde 2022, uma vez que o valor é cobrado desde o dia 8 de agosto de 2022, conforme Portaria nº 92/GAB-CTO/DG-CTO/CRATO, de 03 de agosto de 2022 (SEI 3967333):

Art.1º Estabelecer o reajuste do valor pago por servidores, colaboradores terceirizados e visitantes, nas refeições servidas no restaurante do IFCE *campus* Crato. Passando a ser cobrado o valor de R\$ 8,50 (oito reais e cinquenta centavos).

Da análise dos controles, observou-se a disponibilização a terceiros de refeição do tipo jantar, desjejum e lanche. A Audin emitiu a Solicitação de Auditoria nº 11/2025 solicitando informações complementares sobre os valores cobrados por essas refeições. Foi informado que o “valor cobrado pelo almoço e pelo jantar é o mesmo, correspondente a R\$ 8,50. Já o desjejum (café da manhã), os lanches da manhã e da tarde e a ceia (lanche da noite), quando cobrados, possuem o valor de R\$ 4,00”. Tendo em vista que o *campus* também realiza a venda de refeições do tipo lanche, conclui-se que há a necessidade do cálculo do custo dessa refeição.

Sobre a conciliação dos quantitativos de refeições fornecidas a usuários estranhos ao público definido na legislação com os valores recolhidos mediante GRU, conclui-se pela impossibilidade de conciliação devido à fragilidade nos controles apresentados, uma vez que não há sincronia temporal imediata entre a data do recolhimento da GRU e a data do efetivo consumo da refeição, bem como não há controle de saldo de crédito individual dos pagantes que possibilite a conciliação com o saldo das GRUs emitidas.

CAUSA

- Restrição orçamentária para a implementação de controles.
- Falhas no Planejamento de Gestão ao subestimar o impacto financeiro da impossibilidade de conciliação do controle físico com as GRUs.
- Ausência de sistema de controle de acesso ao serviço de alimentação escolar institucionalizado no âmbito do IFCE.
- Priorização de outras atividades.
- Capacidade operacional reduzida.

CONSEQUÊNCIA

- Perda financeira devido à possibilidade de erro uma vez que não há a conciliação de valores recebidos e o controle físico é manual e sem a identificação dos usuários.
- Prejuízo ao erário devido à venda de refeição por valor subestimado.

CRITÉRIO

A Resolução nº 56/2018/CONSUP, que aprova o Programa de Alimentação e Nutrição do IFCE, em seu art. 5º define o público-alvo do programa: “Art. 5º Os estudantes, regularmente matriculados, constituem o público-alvo do Programa de Alimentação e Nutrição”.

A resolução supracitada, em seu art. 18, traz uma vedação ao uso dos recursos da alimentação escolar: “Art. 18 O subsídio para alimentação escolar de forma alguma será extensível a servidores do IFCE”.

Ainda sobre o público-alvo do serviço de alimentação escolar, a Nota Técnica nº 02/2015/DAE/IFCE estabelece que:

A alimentação escolar deve ser destinada exclusivamente aos discentes da instituição, tendo em vista que os recursos que financiam a sua oferta são provenientes do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) e de recursos oriundos do FNDE para atender as despesas com o PNAE.

Os princípios da administração pública previstos no Art. 37 da Constituição Federal: “A administração pública direta e indireta de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios obedecerá aos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência e, também, ao seguinte: (...) “

MANIFESTAÇÃO DA ÁREA AUDITADA - CRATO: O gestor apresentou a seguinte manifestação ao Relatório Preliminar: “informamos que a Diretoria de Administração do *campus*, unidade organizacional tecnicamente habilitada para realizar o redimensionamento do valor da refeição, foi demandada a apresentar a metodologia de cálculo do novo valor. Não tivemos tempo suficiente para realizar um cálculo mais preciso, mas assim que o valor for definido, o valor será informado a AUDIN” e “esclarecemos que, historicamente, em razão da distância entre o *campus* e a área urbana, somada à inexistência de outras opções de alimentação (como cantinas), o acesso de servidores e de público externo ao restaurante vem sendo tolerado. Visando ao atendimento da recomendação, esclarecemos que o sistema supramencionado, inicialmente voltado aos estudantes, também será utilizado para o controle e a coleta de informações dos demais usuários. Destaca-se que o *campus* já realiza acompanhamento quanto à exigência de aquisição prévia de tickets por parte de usuários não estudantes para acesso ao refeitório; contudo, por se tratar de um controle manual, reconhece-se a necessidade de adoção de ferramentas auditáveis. Além disso, ressalta-se que a ação orçamentária 20RL e a Produção Local são incorporadas ao custeio do restaurante, de modo que a execução da ação 2994, destinada à alimentação escolar, não sofre comprometimento. Como medidas complementares de mitigação, o *Campus Crato* já sinalizou à Reitoria o interesse em participar dos processos licitatórios referentes à terceirização da produção de alimentos para a comunidade acadêmica, bem como encontra-se em fase final de planejamento para a concessão de uso de espaço destinado à instalação de cantina, como alternativa de alimentação”.

ANÁLISE DA AUDITORIA - CRATO: Mantêm-se as recomendações 014 e 015.

RECOMENDAÇÃO 014 – [CRATO]: Recomenda-se que a Direção do *Campus Crato* institua uma metodologia de custeio para a apuração do valor real das refeições

(almoço, jantar e lanches). Este cálculo deve incluir, além dos insumos básicos (alimentos), os custos diretos e indiretos, tais como pessoal, encargos, energia elétrica, gás, água, materiais de limpeza e depreciação de equipamentos. Com base no custo efetivo apurado, recomenda-se proceder à revisão e ao ajuste dos preços de venda.

RECOMENDAÇÃO 015 – [CRATO]: Recomenda-se a Direção do *Campus* Crato que fortaleça os controles que identifiquem os terceiros que realizam a compra de refeições com informações do nome, cpf, data, horário e o tipo de refeição, possibilitando a verificação pelos órgãos de controle dos pagamentos efetuados por meio de GRU.

1.1.5 CONSTATAÇÃO: Ausência de controle de acesso ao serviço de alimentação escolar.

CONDIÇÃO

Em resposta ao Questionário Forms, enviado a todos os campi por meio da Solicitação de Auditoria nº 03/2025, 10 (dez) campi informaram não possuir nenhum controle de acesso ao serviço de alimentação, são eles: Baturité, Camocim, Crateús, Iguatu, Limoeiro do Norte, Maranguape, Mombaça, Morada Nova, Pecém e Quixadá. Destaca-se que no *Campus* Pecém a alimentação é fornecida pela SECITECE, no entanto, é importante que o IFCE possua as informações sobre a alimentação dos alunos.

De acordo com o Painel Orçamentário do IFCE, em 2025 foi executado da Ação 2994 o total de R\$ 11.914.290,19 com alimentação. O valor executado pelos campi que informaram não possuir controle de acesso ao serviço de alimentação escolar em 2025, com exceção do *Campus* Pecém, foi de R\$ 3.396.559,87. Portanto, houve a execução de R\$ 3.396.559,87 (28,5%) com alimentação escolar sem que haja a possibilidade de rastreamento pelos órgãos de controle, somente referente a execução de 2025 da Ação 2994.

Os campi Acopiara, Fortaleza e Maracanaú não possuem controle da distribuição das refeições do tipo lanche (manhã, tarde e noite), portanto os lanches são entregues a todos que estiverem no momento da distribuição. No caso do *campus* Acopiara, o controle do serviço de alimentação é manual, o que inviabiliza a execução do controle para os lanches, devido ao volume de alunos e o pouco tempo para a distribuição, portanto o *campus* só controla a distribuição do almoço.

Ressalta-se que nos campi Fortaleza e Maracanaú já existe sistema eletrônico para o controle da distribuição das refeições do tipo almoço, portanto, só resta pendente o controle para a entrega dos lanches.

CAUSA

- Restrição orçamentária para a implementação de controles informatizados.

- Infraestrutura física do refeitório obsoleta ou inadequada para a implementação de controle de acesso.
- Resistência cultural.
- Falhas no Planejamento de Gestão ao subestimar o impacto financeiro do "acesso livre".
- Ausência de sistema de controle de acesso institucionalizado no âmbito do IFCE.
- Inexistência de um mecanismo de controle (biometria, listas de chamada ou tickets) que permita identificar o aluno beneficiário no momento da distribuição do lanche.
- Falta de Procedimento Padronizado: Inexistência de normas internas ou manuais que obriguem o registro individualizado dos alunos no momento da entrega do lanche.
- Deficiência em Controles Manuais ou Sistêmicos: Ausência de planilhas de frequência específicas para a modalidade lanche ou falta de integração do sistema de gestão escolar com o controle do refeitório.
- Sobrecarga de Equipe: Fluxo intenso de alunos em curto período de tempo, sem pessoal suficiente para realizar a identificação e o registro sem prejudicar o tempo da refeição.

CONSEQUÊNCIA

- Perda financeira devido à possibilidade de utilização do serviço de alimentação por pessoas não autorizadas.
- Impossibilidade de rastreamento da execução da despesa para fins de auditoria.
- Perda financeira, pois sem controle de acesso a instituição paga as refeições baseada nos números apresentados pela contratada, podendo pagar por refeições não consumidas.
- Perda financeira, pois não há dados históricos precisos de fluxo de demanda para que o nutricionista/gestor consiga prever a demanda real, podendo haver desperdício de comida ou falta refeições para os alunos que chegam no final do horário.
- Risco à imagem do IFCE, pois sem controle de acesso há risco de desvio de finalidade na execução do serviço.
- Despesas com lanches não comprovadas.
- Inviabilidade de Planejamento Nutricional: Dificuldade em monitorar o alcance do programa e se ele está, de fato, atendendo aos alunos em situação de vulnerabilidade alimentar.

CRITÉRIO

A Resolução nº 56/2018/CONSUP, que aprova o Programa de Alimentação e Nutrição do IFCE, em seu art. 5º define o público-alvo do programa: *“Art. 5º Os estudantes, regularmente matriculados, constituem o público-alvo do Programa de Alimentação e Nutrição”*.

A resolução supracitada, em seu art. 18, traz uma vedação ao uso dos recursos da alimentação escolar: “Art. 18 O subsídio para alimentação escolar de forma alguma será extensível a servidores do IFCE”.

Ainda sobre o público-alvo do serviço de alimentação escolar, a Nota Técnica nº 02/2015/DAE/IFCE estabelece que:

A alimentação escolar deve ser destinada exclusivamente aos discentes da instituição, tendo em vista que os recursos que financiam a sua oferta são provenientes do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) e de recursos oriundos do FNDE para atender as despesas com o PNAE.

O Referencial Básico de Governança Organizacional, 3ª Edição – 2020, do Tribunal de Contas da União (TCU), como uma boa prática a ser seguida pela gestão, apresenta diretrizes para a boa governança das organizações públicas, conforme descrito a seguir:

- l) prestar contas às partes interessadas e implementar mecanismos eficazes de responsabilização dos agentes;
- m) apoiar o uso das ferramentas digitais para aumentar e facilitar a participação das partes interessadas nas decisões públicas e aprimorar a prestação de serviços públicos.

MANIFESTAÇÃO DA ÁREA AUDITADA - ACOPIARA: O gestor apresentou a seguinte manifestação ao Relatório Preliminar: “Como destacado no próprio relatório da auditoria o *campus* está financiando um projeto de pesquisa intitulado Desenvolvimento de Plataforma de Gerenciamento da Alimentação Estudantil no IFCE *Campus* Acopiara”. O projeto é desenvolvido por um aluno e um professor do curso de Engenharia de Software, com o objetivo de criar um sistema moderno e ágil para controle e distribuição da alimentação estudantil. A expectativa, conforme cronograma do projeto, é que o sistema esteja totalmente operacional ao final do semestre 2026.1, coincidindo com a inauguração do restaurante acadêmico do *Campus* Acopiara. Até que esse sistema esteja sendo utilizados, os alunos passarão a assinar lista para distribuição de lanches. Essa lista terá todas as informações que identifique o aluno bem como o dia e o turno em que o lanche foi oferecido. Paralelo a isso, estar sendo testado aplicação de um qr-code com informações dos alunos, onde o mesmo apresentará no momento que for fazer a refeição e diante de digitalização, ficará registrado todas as informações necessárias para o controle da distribuição da alimentação”.

MANIFESTAÇÃO DA ÁREA AUDITADA – MARACANAÚ: A gestora apresentou a seguinte manifestação ao Relatório Preliminar: “informamos que o IFCE *Campus* Maracanaú vem trabalhando no aprimoramento do seu sistema interno, com vistas a atender integralmente aos requisitos estabelecidos. Como medida inicial, foi apresentado relatório referente ao controle de acesso ao almoço, o qual contempla, neste momento, as informações de nome e matrícula dos discentes atendidos. Ressaltamos que esta ação constitui etapa preliminar do processo de estruturação e consolidação de um sistema mais completo de controle, em consonância com as recomendações dessa AUDIN. Adicionalmente, o *campus* encontra-se em fase de desenvolvimento e aperfeiçoamento do sistema interno, de modo a incorporar os demais elementos recomendados, tais como

identificação completa do discente, curso, turno, data, horário e tipo de refeição, incluindo também o controle específico da distribuição do lanche. A previsão é que, até o início do segundo semestre letivo de 2026, o referido sistema esteja plenamente implementado, permitindo o atendimento integral das recomendações, enquanto não houver disponibilização de sistema institucional no âmbito do IFCE para essa finalidade”.

MANIFESTAÇÃO DA ÁREA AUDITADA – MORADA NOVA: O gestor apresentou a seguinte manifestação ao Relatório Preliminar: “[...] Mesmo com a atual conjuntura de infraestrutura e número de servidores sendo altamente desfavorável à implantação de sistemas de controle mais específicos, sejam eles automatizados ou analógicos, a equipe da gestão do *campus*, juntamente com a assistência estudantil, tem se proposto a discutir alternativas que possibilitem um controle mais efetivo e detalhado do serviço de alimentação. Para isso estão sendo realizadas reuniões onde se discutem medidas já implantadas em outras instituições, em busca da viabilização de um sistema de controle que atenda a realidade do *campus* e as normativas institucionais”.

MANIFESTAÇÃO DA ÁREA AUDITADA – QUIXADÁ:

O gestor apresentou a seguinte manifestação ao Relatório Preliminar: “O *campus* Quixadá atualmente ainda não possui um sistema automatizado de controle das refeições, ainda estamos em fase de conclusão de nossa UAN. Nesta está previsto a instalação de catracas com controle facial, o que irá agregar valor ao controle solicitado. É de suma importância que seja desenvolvido um sistema único de acompanhamento para todos os campi, já que alguns não possuem a expertise para elaboração do mesmo, o que acarretaria mais um contrato a ser gerenciado pelo *campus*. As refeições servidas são do tipo transportadas, com entrega direta aos discentes. Atualmente, nosso controle ocorre por lista de alunos (no caso dos integrados integrais), nos cursos superiores não realizamos esse controle devido alternância de comensais durante os turnos de oferta (manhã, tarde e noite), outro fator que impossibilita o melhor acompanhamento é o número de servidores, especificamente assistentes de alunos que poderiam auxiliar nesse processo”.

ANÁLISE DA AUDITORIA – ACOPIARA E MARACANAÚ: A Audin mantém as recomendações 026 a 028.

ANÁLISE DA AUDITORIA – MORADA NOVA E QUIXADÁ: A Audin mantém as recomendações 016 a 025.

RECOMENDAÇÃO 016 a 025 – [BATURITÉ, CAMOCIM, CRATEÚS, IGUATU, LIMOEIRO DO NORTE, MARANGUAPE, MOMBAÇA, MORADA NOVA, PECÉM E QUIXADÁ]: Recomenda-se ao *campus* que estabeleça controle de acesso para a distribuição das refeições (lanche, almoço e jantar) com identificação dos discentes, contendo no mínimo as informações: nomes, matrículas, cursos, data, horário e o tipo de refeição, enquanto não haja sistema institucional para o controle de acesso ao serviço de alimentação no âmbito do IFCE.

RECOMENDAÇÃO 026 a 028 – [ACOPIARA, FORTALEZA E MARACANAÚ]: Recomenda-se ao *campus* que estabeleça controle de acesso para a distribuição da refeição do tipo lanche com identificação dos discentes, contendo no mínimo as informações: nomes, matrículas,

cursos, turno, data, horário e o tipo de refeição, enquanto não haja sistema institucional para o controle de acesso ao serviço de alimentação no âmbito do IFCE.

1.2 ASSUNTO: Avaliação da sistematização de dados.

1.2.1 CONSTATAÇÃO: Ausência de sistematização e institucionalização do controle de acesso ao serviço de alimentação escolar no âmbito do IFCE.

CONDIÇÃO

Durante a fase de planejamento e execução dos trabalhos, identificou-se, por meio da análise das respostas ao Questionário Forms, enviado aos campi por meio da Solicitação de Auditoria nº 03/2025, que não há a institucionalização de um sistema único de controle de acesso ao serviço de alimentação escolar no âmbito do IFCE.

Verificou-se a existência de iniciativas locais para o desenvolvimento de sistemas de controle de acesso ou de outras ferramentas e procedimentos com o objetivo de obter maior controle do serviço de alimentação nos campi. Tendo em vista a variabilidade de sistemas utilizados pelos campi que possuem controle de acesso ao serviço de alimentação escolar, bem como as iniciativas de desenvolvimento de novos sistemas, constata-se a ausência de sistematização e institucionalização de um sistema único no âmbito do IFCE capitaneado pela Diretoria de Gestão de Tecnologia da Informação (DGTI).

Em resposta ao Questionário Forms, enviado aos campi por meio da Solicitação de Auditoria nº 03/2025, alguns campi informaram as condições do controle utilizado:

- *Campus Cedro* informou que possui um sistema informatizado (<https://ru.cedro.ifce.edu.br>) em que o usuário faz a reserva da refeição (lanche ou almoço, a depender das liberações); o setor de nutrição acessa a quantidade e faz a produção; e esse sistema é gerenciado pela Coordenadoria de Assuntos Estudantis (CAE). Ao final, é possível saber a quantidade de refeições que foi distribuída;
- *Campus Crato* está utilizando o sistema SisRef, desenvolvido no IFCE *Campus Cedro* e encontra-se em fase de testes;
- *Campus Maracanaú* possui um sistema SysR que identifica o estudante na entrada do restaurante. O estudante possui um cartão de acesso que ao chegar ao restaurante o estudante passa o cartão no sensor que o identifica e libera o acesso;
- *Campus Canindé* há um sistema elaborado pela equipe da CTI do *campus*, no qual o estudante agenda a alimentação e é gerado um “qr code” que dá acesso à alimentação;
- *Campus Caucaia* está implementando um sistema de leitura facial;
- *Campus Juazeiro do Norte* possui um sistema automatizado de identificação do usuário no momento de acesso ao restaurante.
- *Campus Tianguá* utiliza um sistema de leitura de código de barras pelo CPF via carteira, sistema desenvolvido internamente pela TI do *campus* e CAE;
- *Campus Acopiara* informou que está financiando um projeto de pesquisa intitulado “Desenvolvimento de Plataforma de Gerenciamento da Alimentação Estudantil no IFCE

Campus Acopiara". O projeto é desenvolvido por um aluno e um professor do curso de Engenharia de Software, com o objetivo de criar um sistema moderno e ágil para controle e distribuição da alimentação estudantil. A expectativa, conforme cronograma do projeto, é que o sistema esteja totalmente operacional ao final do semestre 2026.1, coincidindo com a inauguração do restaurante acadêmico do *Campus Acopiara*;

- Campi Acaraú, Aracati, Boa Viagem, Fortaleza, Tauá informaram possuir sistema informatizado gerenciado por empresa terceirizada.

CAUSA

- Ausência de sistema institucionalizado no âmbito do IFCE, visão sistêmica.

CONSEQUÊNCIA

- Prejuízo ao erário uma vez que cada *campus* despense recursos financeiros e humanos para a manutenção de seu sistema.
- Impossibilidade da alta administração em obter informações precisas, tempestivas e padronizadas para a tomada de decisão.
- Comprometimento da segurança dos dados quando da utilização de sistemas por terceiros.
- Risco de descontinuidade do sistema, uma vez que as linguagens de programação podem não ser a mesma e a rotatividade dos servidores ser muito alta, comprometendo a subsistência do sistema após a saída do servidor do *campus* que o criou.

CRITÉRIO

O Art. 4º, I da Resolução nº 56/2018/CONSUP que aprova o PAN – Programa de Alimentação e Nutrição do IFCE e seus objetivos: “I - Uniformizar e padronizar o serviço de fornecimento de alimentação no âmbito do IFCE”.

O Art. 9º da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020 do FNDE: “Na gestão descentralizada/escolarizada, a EEx deve assegurar a estrutura necessária para: IV – a prestação de contas e demais atos relacionados à correta utilização dos recursos financeiros”.

O Art. 70, Parágrafo único da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988: “Prestará contas qualquer pessoa física ou jurídica, pública ou privada, que utilize, arrecade, guarde, gerencie ou administre dinheiros, bens e valores públicos ou pelos quais a União responda, ou que, em nome desta, assuma obrigações de natureza pecuniária”.

O Referencial Básico de Governança Organizacional, 3ª Edição – 2020, do Tribunal de Contas da União (TCU), como uma boa prática a ser seguida pela gestão, apresenta diretrizes para a boa governança das organizações públicas, conforme descrito a seguir:

- i) monitorar o desempenho da organização e utilizar os resultados para identificar oportunidades de melhoria e avaliar as estratégias organizacionais estabelecidas;

- l) prestar contas às partes interessadas e implementar mecanismos eficazes de responsabilização dos agentes;
- m) apoiar o uso das ferramentas digitais para aumentar e facilitar a participação das partes interessadas nas decisões públicas e aprimorar a prestação de serviços públicos.

MANIFESTAÇÃO DA ÁREA AUDITADA: Não houve manifestação.

ANÁLISE DA AUDITORIA: A Audin mantém a recomendação 029.

RECOMENDAÇÃO 029 – [DGTI]: Recomenda-se à DGTI promover estudos e ações com o apoio do Gabinete do Reitor e da Diretoria de Assuntos Estudantis que viabilizem a sistematização e institucionalização do controle de acesso único ao serviço de alimentação escolar no âmbito do IFCE.

1.2.2 CONSTATAÇÃO: Discrepância entre os dados gerencias de controle e o número de matriculados.

CONDIÇÃO

Verificou-se incompatibilidade entre a quantidade de refeições do tipo “almoço” servidas e a quantidade de alunos matriculados no *Campus* Itapipoca no período analisado, 2025.1.

Em consulta ao Q-Acadêmico identificou-se que havia 122 alunos matriculados em 2025.1. Considerou-se alunos de nível de ensino básico, médio, técnico e superior nos turnos diurno, integral, matutino e vespertino. Em análise aos controles encaminhados, verificou-se discrepância entre a média dos quantitativos e o número de alunos matriculados na ordem de 20 unidades. Observou-se que em muitos dias há o registro da oferta de 165 refeições do tipo "almoço".

Os demais campi analisados não apresentaram discrepâncias entre a média de refeições ofertadas e o número de alunos matriculados. O fato pode ser justificado pela ausência de informação precisa quanto ao público que é atendido.

CAUSA

- Fragilidades nos controles internos.
- Ausência de um sistema automatizado (biometria ou QR Code) que vincule a entrega da refeição ao número de matrícula ativa.
- Possível falha na fiscalização do contrato, pode haver uma deficiência na fiscalização do contrato, permitindo que a empresa fature por estimativa e não por consumo real.
- Atendimento a Não-Matriculados.
- Distribuição de refeições a servidores, visitantes ou prestadores de serviço sem o devido registro ou ressarcimento.

CONSEQUÊNCIA

- Dano ao Erário, pagamento por refeições não consumidas, configurando desperdício de recursos públicos.
- Desvio de Finalidade, utilização de recursos do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) ou orçamentários para atender público diverso do previsto em lei.
- Comprometimento da fidedignidade dos dados estatísticos, o que prejudica o planejamento orçamentário para os exercícios seguintes.
- Comprometimento da qualidade, o excesso não planejado pode levar à redução das porções ou da qualidade nutricional para compensar o volume imprevisto.

CRITÉRIO

O Art. 4º, I da Resolução nº 56/2018/CONSUP que aprova o PAN – Programa de Alimentação e Nutrição do IFCE e seus objetivos: “I - Uniformizar e padronizar o serviço de fornecimento de alimentação no âmbito do IFCE”.

O Art. 9º da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020 do FNDE: “Na gestão descentralizada/escolarizada, a EEx deve assegurar a estrutura necessária para: IV – a prestação de contas e demais atos relacionados à correta utilização dos recursos financeiros”.

O Referencial Básico de Governança Organizacional, 3ª Edição – 2020, do Tribunal de Contas da União (TCU), como uma boa prática a ser seguida pela gestão, apresenta diretrizes para a boa governança das organizações públicas, conforme descrito a seguir:

- I) prestar contas às partes interessadas e implementar mecanismos eficazes de responsabilização dos agentes;

MANIFESTAÇÃO DA ÁREA AUDITADA: Não houve manifestação.

ANÁLISE DA AUDITORIA: A Audin mantém a recomendação 030.

RECOMENDAÇÃO 030 – [ITAPIPOCA]: Recomenda-se que a Direção do *Campus* Itapipoca apresente justificativa, com a devida comprovação da demanda, para a distribuição de almoços nos meses de março, abril, maio e junho acima do quantitativo de matrículas.

1.2.3 CONSTATAÇÃO: Intempestividade ou ausência de registro dos dados das refeições no sistema SISA.

CONDIÇÃO

Da análise dos controles gerenciais enviados pelos 13 (treze) *campi* da amostra 3 Acopiara, Boa Viagem, Canindé, Cedro, Fortaleza, Horizonte, Itapipoca, Jaguaruana, Maracanaú, Sobral, Tabuleiro do Norte, Tianguá e Umirim sobre o serviço de alimentação no IFCE,

verificou-se inúmeras fragilidades que aumentam o risco de ineficiência do serviço. Verificou-se que há intempestividade no registro das informações no Sistema Informatizado de Assistência Estudantil (SISAE) sobre a merenda escolar (lanche manhã, lanche tarde e lanche noite) e almoço/jantar, como também há *campus* que nem informam os dados no Sistema.

Dos 13 (treze) campi analisados, verificou-se que 3 (23%) não realizaram o registro no sistema SISAE dos dados das refeições distribuídas no período de janeiro a outubro de 2025, sendo eles: Horizonte e Umirim. O *Campus* Itapipoca não informou no sistema SISAE os dados sobre as refeições distribuídas nos meses de junho, julho, agosto, setembro e outubro. O *Campus* Jaguaruana não informou no SISAE os dados sobre as refeições distribuídas no mês de outubro. O *Campus* Tianguá realizou o registro dos dados de 2025 no SISAE após o envio do Relatório Preliminar.

CAUSA

- Déficit de Pessoal ou Acúmulo de Funções.
- Limitações de Infraestrutura Tecnológica.
- Ausência de Normatização Interna que estabeleça prazos para a alimentação do sistema.
- Falha no Fluxo de Comunicação e Lacunas de Treinamento.

CONSEQUÊNCIA

- Prejuízo ao Monitoramento Nutricional.
- Distorção no Planejamento de Compras.
- Inviabilidade de Indicadores Gerenciais pela Impossibilidade de gerar relatórios fidedignos sobre o custo por refeição e o índice de adesão dos alunos ao programa.
- Comprometimento da Transparência Ativa.

CRITÉRIO

O Art. 4º, I da Resolução nº 56/2018/CONSUP que aprova o PAN – Programa de Alimentação e Nutrição do IFCE e seus objetivos: “I - Uniformizar e padronizar o serviço de fornecimento de alimentação no âmbito do IFCE”.

O Art. 9º da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020 do FNDE: “Na gestão descentralizada/escolarizada, a EEx deve assegurar a estrutura necessária para: IV – a prestação de contas e demais atos relacionados à correta utilização dos recursos financeiros”.

O Referencial Básico de Governança Organizacional, 3ª Edição – 2020, do Tribunal de Contas da União (TCU), como uma boa prática a ser seguida pela gestão, apresenta diretrizes para a boa governança das organizações públicas, conforme descrito a seguir:

- i) monitorar o desempenho da organização e utilizar os resultados para identificar oportunidades de melhoria e avaliar as estratégias organizacionais estabelecidas;

- l) prestar contas às partes interessadas e implementar mecanismos eficazes de responsabilização dos agentes;
- m) apoiar o uso das ferramentas digitais para aumentar e facilitar a participação das partes interessadas nas decisões públicas e aprimorar a prestação de serviços públicos.

MANIFESTAÇÃO DA ÁREA AUDITADA: Não houve manifestação.

ANÁLISE DA AUDITORIA: Mantêm-se as recomendações 031 a 035.

RECOMENDAÇÃO 031 a 034 – [HORIZONTE, ITAPIPOCA, JAGUARUANA E UMIRIM]:

Recomenda-se que a Direção do *campus* atualize os dados, no sistema SISAE, sobre o quantitativo das refeições distribuídas no exercício de 2025 - Relatórios - SIMEC Anual.

RECOMENDAÇÃO 035 – [DAE]:

Recomenda-se a Diretoria de Assuntos Estudantis que normatize os prazos para a alimentação do sistema SISAE sobre os quantitativos das refeições distribuídas pelos Campi.

1.2.4 CONSTATAÇÃO: Distorções entre os dados gerenciais de controle e o registro no sistema SISAE das refeições distribuídas.

CONDIÇÃO

Da análise dos controles gerenciais enviados pelos 13 (treze) *campi* da amostra 3 Acopiara, Boa Viagem, Canindé, Cedro, Fortaleza, Horizonte, Itapipoca, Jaguaruana, Maracanaú, Sobral, Tabuleiro do Norte, Tianguá e Umirim sobre o serviço de alimentação no IFCE, verificou-se inúmeras fragilidades que aumentam o risco de ineficiência do serviço. Verificou-se também a existência de distorções entre os quantitativos apresentados nos controles gerenciais e os quantitativos informados no sistema SISAE.

Do total de 13 (treze) *campi* analisados, verificou-se que em 8 (61,5%) há divergência entre o informado no sistema SISAE e os dados apresentados nas planilhas de controle dos *campi*. Os *campi* que apresentaram diferenças foram: Boa Viagem, Canindé, Cedro, Fortaleza, Itapipoca, Maracanaú, Sobral e Tabuleiro do Norte. Verificou-se fragilidades na consistência dos dados dos controles dos *campi* Boa Viagem, Canindé, Cedro e Horizonte. Os *Campi* Canindé, Cedro, Maracanaú e Tabuleiro do Norte realizaram as correções após a emissão do Relatório Preliminar.

CAUSA

- Fragilidades nos controles internos.
- Falha humana no momento da transposição dos dados das planilhas físicas para o ambiente digital do SISAE.

CONSEQUÊNCIA

- Comprometimento da Fidedignidade dos Dados devido a perda de confiança nas estatísticas da Assistência Estudantil, tornando os relatórios de gestão inúteis para a tomada de decisão.
- Prejuízo ao Dimensionamento de Insumos: Dados superestimados ou subestimados no sistema levam a pedidos de compra errôneos nas próximas licitações, gerando desperdício ou falta de alimentos.

CRITÉRIO

O Art. 4º, I da Resolução nº 56/2018/CONSUP que aprova o PAN – Programa de Alimentação e Nutrição do IFCE e seus objetivos: “I - Uniformizar e padronizar o serviço de fornecimento de alimentação no âmbito do IFCE”.

O Art. 9º da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020 do FNDE: “Na gestão descentralizada/escolarizada, a EEx deve assegurar a estrutura necessária para: IV – a prestação de contas e demais atos relacionados à correta utilização dos recursos financeiros”.

O Referencial Básico de Governança Organizacional, 3ª Edição – 2020, do Tribunal de Contas da União (TCU), como uma boa prática a ser seguida pela gestão, apresenta diretrizes para a boa governança das organizações públicas, conforme descrito a seguir:

- i) monitorar o desempenho da organização e utilizar os resultados para identificar oportunidades de melhoria e avaliar as estratégias organizacionais estabelecidas;
- l) prestar contas às partes interessadas e implementar mecanismos eficazes de responsabilização dos agentes;
- m) apoiar o uso das ferramentas digitais para aumentar e facilitar a participação das partes interessadas nas decisões públicas e aprimorar a prestação de serviços públicos.

MANIFESTAÇÃO DA ÁREA AUDITADA: Não houve manifestação.

ANÁLISE DA AUDITORIA: Mantêm-se as recomendações 036 a 039.

RECOMENDAÇÃO 036 – [BOA VIAGEM]: Recomenda-se à Direção do *Campus* Boa Viagem que apresente esclarecimentos e documentação comprobatória para a diferença constatada e proceda com a correção dos dados no SISAЕ, caso necessário: no controle do mês de agosto (junho) verifica-se que há a contabilização a maior de 145 lanches e 211 almoços, portanto divergente do que foi informado no SISAЕ.

RECOMENDAÇÃO 037 – [FORTALEZA]: Recomenda-se à Direção do *Campus* Fortaleza que apresente esclarecimentos e documentação comprobatória para a diferença constatada e proceda com a correção dos dados no SISAЕ, caso necessário: No controle

do mês de julho verifica-se a contabilização a maior de 2.000 almoços, portanto divergente do que foi informado no SISAЕ.

RECOMENDAÇÃO 038 – [ITAPIPOCA]: Recomenda-se à Direção do *Campus* Itapipoca que apresente esclarecimentos e documentação comprobatória para a diferença constatada e proceda com a correção dos dados no SISAЕ, caso necessário: Verificou-se no controle do mês de fevereiro que o total de almoços distribuídos foi de 740, portanto uma diferença a menor de 2.775 do informado no SISAЕ.

RECOMENDAÇÃO 039 – [SOBRAL]: Recomenda-se à Direção do *Campus* Sobral que apresente esclarecimentos e documentação comprobatória para a diferença constatada e proceda com a correção dos dados no SISAЕ, caso necessário: No controle do mês de maio verifica-se a contabilização a maior de 134 almoços, portanto divergente do que foi informado no SISAЕ. No controle do mês de junho, verifica-se a contabilização de 9.997 almoços, enquanto que no SISAЕ está zerado. No mês de julho, o controle informa que era período de férias, portanto não tem registro de almoços, porém no SISAЕ há o registro de 3.061 almoços.

1.2.5 CONSTATAÇÃO: Fragilidades nos controles dos quantitativos das refeições distribuídas.

CONDIÇÃO

Da análise dos controles gerenciais enviados pelos 13 (treze) *campi* da amostra 3 Acopiara, Boa Viagem, Canindé, Cedro, Fortaleza, Horizonte, Itapipoca, Jaguaruana, Maracanaú, Sobral, Tabuleiro do Norte, Tianguá e Umirim sobre o serviço de alimentação no IFCE, verificou-se inúmeras fragilidades que aumentam o risco de ineficiência do serviço. Verificou-se também a existência de controles manuais com fragilidades na identificação dos dias e meses, como somatórios errados nas planilhas, que não coincidem com os quantitativos diários.

Verificou-se fragilidades na consistência dos dados dos controles dos *campi* Boa Viagem, Canindé, Cedro e Horizonte. No *Campus* Boa Viagem, o controle de acesso ao serviço de alimentação no *campus* é manual e identifica os alunos. O serviço é do tipo refeição transportada e realizado por empresa terceirizada. Verificou-se na planilha de controle, nos meses de julho e agosto, que os dias não correspondem ao mês informado na planilha. Verificou-se que a planilha referente ao mês de agosto está com o nome de junho, prejudicando a verificabilidade das informações. Na referida planilha também há dados de refeições sem a informação do dia.

No *Campus* Canindé, o controle de acesso ao serviço de alimentação no *campus* é manual e identifica os alunos (há uma lista com o nome de cada aluno e o registro da alimentação dele no dia). O responsável pelo controle é a CAE do *campus*. O serviço é do tipo refeição transportada e realizado por empresa terceirizada. Verificou-se na planilha de controle com

os totais das refeições distribuídas no mês de janeiro que o quantitativo de lanches do turno "NOITE - SUPERIOR" não soma os totais diários, causando, assim, uma divergência no total do mês. O *Campus* Canindé realizou as correções após a emissão do Relatório Preliminar.

No *Campus* Cedro, verificou-se que o relatório em arquivo pdf enviado à AUDIN com os totais das refeições servidas no período de janeiro a outubro de 2015 não coincide com os somatórios das planilhas em excel com o controle diário das refeições. O *Campus* Cedro realizou as correções após a emissão do Relatório Preliminar.

Por fim, no *Campus* Horizonte, verificou-se que na planilha de controle dos meses de março e setembro, os totais dos lanches por dia não correspondem ao somatório dos valores correspondentes. O somatório de lanches total calculado pela AUDIN não corresponde ao informado no controle.

CAUSA

- Fragilidades nos controles internos.
- Falha humana no momento da anotação dos dados nos controles manuais.

CONSEQUÊNCIA

- Comprometimento da Fidedignidade dos Dados devido a perda de confiança nas estatísticas da Assistência Estudantil, tornando os relatórios de gestão inúteis para a tomada de decisão.
- Prejuízo ao Dimensionamento de Insumos: Dados superestimados ou subestimados no sistema levam a pedidos de compra errôneos nas próximas licitações, gerando desperdício ou falta de alimentos.

CRITÉRIO

O Art. 4º, I da Resolução nº 56/2018/CONSUP que aprova o PAN – Programa de Alimentação e Nutrição do IFCE e seus objetivos: “I - Uniformizar e padronizar o serviço de fornecimento de alimentação no âmbito do IFCE”.

O Art. 9º da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020 do FNDE: “Na gestão descentralizada/escolarizada, a EEx deve assegurar a estrutura necessária para: IV – a prestação de contas e demais atos relacionados à correta utilização dos recursos financeiros”.

O Referencial Básico de Governança Organizacional, 3ª Edição – 2020, do Tribunal de Contas da União (TCU), como uma boa prática a ser seguida pela gestão, apresenta diretrizes para a boa governança das organizações públicas, conforme descrito a seguir:

- i) monitorar o desempenho da organização e utilizar os resultados para identificar oportunidades de melhoria e avaliar as estratégias organizacionais estabelecidas;

- l) prestar contas às partes interessadas e implementar mecanismos eficazes de responsabilização dos agentes;
- m) apoiar o uso das ferramentas digitais para aumentar e facilitar a participação das partes interessadas nas decisões públicas e aprimorar a prestação de serviços públicos.

MANIFESTAÇÃO DA ÁREA AUDITADA: Não houve manifestação.

ANÁLISE DA AUDITORIA: Mantêm-se as recomendações 040 e 041.

RECOMENDAÇÃO 040 a 041 – [Boa Viagem e Horizonte]: Recomenda-se à Direção do *Campus* que fortaleça os controles dos quantitativos de refeições servidas, corrigindo erros de somatórios e datas.

II) INFORMAÇÃO

1 – Intempestividade do registro das presenças pelo professor no diário de classe.

Informa-se que foi identificada a intempestividade do registro de presença em alguns diários de classe dos *Campi* Acopiara, Aracati, Fortaleza, Maracanaú e Tianguá.

O fato pode estar relacionado à ausência de rotinas de monitoramento e de revisão periódica dos diários de classe pela direção de ensino, desconhecimento por parte do corpo docente sobre a importância do registro de frequência como instrumento de controle para a alimentação escolar e/ou falta ou descumprimento de norma interna que estabeleça prazos rígidos (diário ou semanal) para a atualização dos registros de presença.

A intempestividade nos registros pode ocasionar a inexistência de evidências que comprovem a efetiva entrega das refeições ao público beneficiário, impossibilitando a aferição da eficiência do gasto público e dificultando a identificação precoce de casos de evasão escolar, bem como a inconsistência na gestão de insumos devido à impossibilidade de realizar o cruzamento de dados entre o número de alunos presentes e a quantidade de refeições servidas, o que pode mascarar desperdícios ou desvios.

Acrescenta-se o fato de possível risco de prejuízo ao erário decorrente da dificuldade em justificar a aplicação de recursos do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), uma vez que não há comprovação documental da presença do público-alvo e o comprometimento do monitoramento social, pois pode haver o impedimento da verificação da evasão escolar e da eficácia das políticas de segurança alimentar voltadas aos alunos que dependem da refeição.

A insegurança jurídica também pode ser indicada como possível consequência da intempestividade dos registros, pois há fragilidade documental em caso de auditorias externas ou tomadas de contas especiais, uma vez que o diário de classe é a prova legal da prestação do serviço educacional.

O fato já foi constatado em auditoria realizada na Assistência Estudantil em 2015, Relatório de Auditoria Interna nº 01/2015, sendo gerada a seguinte recomendação 005: Recomenda-se que os professores do IFCE estabeleçam rotinas de atualização do sistema Q- Acadêmico, em conformidade com o estabelecido no Regulamento da Organização Didática do IFCE, uma vez que a informação é necessária à execução dos trabalhos de outros setores tais como: controle acadêmico, assistência estudantil e auditoria interna, que dependem da informação para a eficiência em seus trabalhos.

2 – Recomendações retiradas do Relatório de Auditoria Interna nº 02/2026 – Versão Preliminar.

A recomendação 003 para o *Campus* Aracati e Tianguá foi retirada após análise da manifestação do gestor sobre o Relatório Preliminar.

As recomendações 005 e 023 para o *Campus* Tabuleiro do Norte foram retiradas após análise da manifestação do gestor sobre o Relatório Preliminar.

A recomendação 014 para o *Campus* Tianguá foi retirada após análise da manifestação do gestor sobre o Relatório Preliminar.

As recomendações 018 e 024 para o *Campus* Cedro foram retiradas após análise da manifestação do gestor sobre o Relatório Preliminar.

As recomendações 012, 017 e 024 para o *Campus* Canindé foram retiradas após análise da manifestação do gestor sobre o Relatório Preliminar.

A recomendação 021 para o *Campus* Maracanaú foi retirada após análise da manifestação do gestor sobre o Relatório Preliminar.

CONCLUSÃO

A Atividade da Auditoria Interna está estruturada em procedimentos, com enfoque técnico, objetivo, sistemático e disciplinado, e tem por finalidade agregar valor ao resultado da organização, apresentando subsídios para o aperfeiçoamento dos processos da gestão e dos controles internos, por meio da recomendação de soluções para as não-conformidades apontadas nos relatórios.

No curso da presente ação, a Unidade de Auditoria Interna do IFCE, de maneira diligente, aplicou procedimentos e levantou várias evidências resultando em algumas constatações, por exemplo, fragilidades nos controles de acesso ao serviço de alimentação escolar, distribuição de alimentação escolar a público não destinatário do serviço, ausência de controle de acesso ao serviço de alimentação escolar, intempestividade ou ausência de registro dos dados das refeições no sistema SISAÉ e ausência de sistematização e institucionalização do controle de acesso ao serviço de alimentação escolar no âmbito do IFCE.

Pelo mencionado, conclui-se que as informações acerca do serviço de alimentação escolar no âmbito do IFCE são frágeis e incompletas. Dessa forma, espera-se que com a implementação das recomendações haja o fortalecimento dos controles de acesso ao serviço de alimentação escolar, garantindo o alcance do serviço ao seu público destinatário e a possibilidade de geração de informações sistêmicas confiáveis, tempestivas e úteis para a tomada de decisão pela alta gestão.

Nessa perspectiva, continuaremos monitorando as recomendações exaradas pela Auditoria Interna, a fim de cotejar o antes e o depois da presente auditoria.

Encaminha-se este relatório à Diretora de Assuntos Estudantis, ao Diretor de Gestão de Tecnologia da Informação e aos Diretores Gerais dos *campi* Acopiara, Aracati, Baturité, Boa Viagem, Camocim, Canindé, Caucaia, Cedro, Crateús, Crato, Fortaleza, Horizonte, Iguatu, Itapipoca, Jaguaruana, Limoeiro do Norte, Maracanaú, Maranguape, Mombaça, Morada Nova, Pecém, Quixadá, Sobral, Tabuleiro do Norte, Tianguá e Umirim para conhecimento e apresentação das devidas manifestações.

Fortaleza, 25 de fevereiro de 2026.

Unidade de Auditoria Interna do IFCE.