

INFORMAÇÕES EM EDITAIS DE LICITAÇÃO PARA PLANEJAMENTO E ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS DE RU'S EM UNIVERSIDADES FEDERAIS DO SUL DO BRASIL

SAMARA DE CESARO CAVALER^{1,2*}, MAYARA APARECIDA HEILMANN^{1,2}, ANA PAULA DOS SANTOS^{1,2}, HELDER CALSAVARA FERREIRA³, ELIS CAROLINA DE SOUZA FATEL^{1,2}

¹Universidade Federal da Fronteira Sul, *campus* Realeza; ²Grupo de Pesquisas Segurança Alimentar e Nutricional da Universidade Federal da Fronteira Sul; ³Universidade Federal da Integração Latino-Americana, *campus* Foz do Iguaçu; *Autor para correspondência: Samara de Cesaro Cavaler (samara.cavalier@gmail.com)

1 Introdução: Muitas Instituições de Ensino Superior oferecem refeições à coletividade acadêmica, em um espaço público chamado Restaurante Universitário (BRASIL, 2010). Para um adequado desempenho e funcionamento do serviço de produção da alimentação, é necessário dispor de um bom planejamento de cardápios e o auxílio de instrumentos de apoio, como a ficha técnica de preparo, além de informações como *per capita* e frequência das preparações (ÁVILA, 2014). Segundo Abreu, Spinelli e Pinto (2011) o cardápio possui informações para início das atividades de uma unidade de alimentação, além de ser um instrumento diretamente ligado à gerência do restaurante

2 Objetivo: Analisar nos editais de licitação dos Restaurantes Universitários de Universidades Federais do Sul do Brasil, as informações referentes ao planejamento e elaboração de cardápios.

3 Metodologia: Estudo transversal com avaliação das informações sobre planejamento de cardápios contidas em editais de licitação, de 35 Restaurantes Universitários das Universidades Federais do Sul do país, vigentes em 2015. Foi aplicado um questionário, com 25 questões, para coleta de informações nos editais. Os resultados das questões foram avaliados pelo programa *Microsoft Excel 2009*®. As 22 primeiras questões foram pontuadas (1 ponto para presença de informação, zero ponto para ausência ou não disposição clara da informação) e, em seguida, analisou-se a variação desta pontuação com utilização do Software R Studio versão 0.99.473 e efetuada análise de variância ANOVA, segundo a metodologia estatística, para verificar se há diferença entre estados, sobre as informações



contidas nos editais, a um nível de 5% de significância.

4 Resultados e Discussão: De acordo com as informações, avaliadas para um adequado planejamento e elaboração de cardápio, verificou-se que nenhum edital, dos 35 avaliados, apresentava 100% das informações vista como importantes para um adequado planejamento e elaboração de cardápios. Como observado (Tabela 1), 71,5% apresentaram informações de *Per Capita* das preparações do Prato Principal, 68,57% possuem frequência das preparações de Prato Principal. As informações, sobre *Per Capita* das preparações de Sobremesa e o *Per Capita* das preparações de salada apresentaram-se em apenas 5,71% e 20,0% dos editais, respectivamente. Dos editais avaliados, 74,29% possuem informações de obrigatoriedade sobre aplicação de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos, e 100 % dos editais não exigem obrigatoriedade da presença de ficha técnica de preparo. Apenas 17,14% contemplam cardápios ou preparações para necessidades especiais, como por exemplo, vegetariano, celíaco, diabéticos entre outras patologias comuns que acometem a população na atualidade, 11,43% apresentam informações sobre a procedência das sobras das refeições. Verifica-se também que 65,7% exigem obrigação da realização de pesquisa de satisfação com os usuários do serviço do RU e 45,71% possuem exigência para que os planejamentos de cardápios respeitem a cultura e hábito local do público atendido. Em relação à distribuição de micro e macronutrientes, 94,3% dos editais avaliados não possuíam estas informações. Quanto às informações, contidas nos editais de *per capita* e frequência, apenas 34,3 % dos editais avaliados continham informações possíveis para se realizar um adequado planejamento de cardápio.

Foi realizado a pontuação e classificação das Instituições Federais de Ensino (IFES) por estado. Verificando-se que a pontuação maior ficou para 5 editais do estado do Paraná, e supostamente estes apresentaram maiores informações para planejamento e elaboração de cardápio, em relação aos outros estados. Após o somatório total dos pontos, observou-se que, a pontuação dos editais das IFES do Paraná apresentam maior pontuação (13 pontos) e mediana (12 pontos) em relação aos estados do Rio Grande do Sul (maior pontuação em 12 pontos e mediana em 10 pontos) e de Santa Catarina (maior pontuação e mediana em 3 pontos). Desta forma, com análise estatística, entre estados, verificou-se que entre o estado do Paraná e o estado do Rio Grande do Sul não há diferenças significativas entre as pontuações obtidas pela pontuação das informações contidas nos editais das Instituições de Ensino Superior e ambos apresentam diferenças significativas em relação ao estado de Santa Catarina

($P_{\text{valor}} < 0,05$).

O estudo possibilitou a avaliação dos editais referentes as informações contidas sobre planejamento e elaboração de cardápios, dos RU's da região sul do país. Por meio deste estudo verificou-se os pontos falhos que interferem na qualidade final da alimentação servida aos clientes destes restaurantes e no gerenciamento dos mesmos.

A definição dos per capita de cada alimento e seus prováveis substitutos é essencial para assegurar o equilíbrio de nutrientes no cardápio proposto, bem como adequar às necessidades do público atendido. Além disso, a definição dos per capita norteia a previsão de compras e aquisições, sendo ainda um parâmetro de avaliação da cobertura da alimentação ofertada (TEIXEIRA et al, 2007). Desta forma, percebe-se que existem chances de problemas graves na produção e distribuição das refeições devido ao percentual de universidades que não dispõe desta informação nos editais.

Analisou-se sobre a questão relacionada às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos. As boas práticas garantem a qualidade dos alimentos e, conseqüentemente, da saúde dos clientes, e a partir delas estabelecem-se e adotam-se procedimentos a serem seguidos durante a produção das refeições (ABREU, SPINELLI, PINTO, 2011). Visto o percentual referente a este item, destacasse o cuidado para que esta informação esteja em todos os editais para que as chances de ocorrerem negligências durante as etapas que antecedem a distribuição das refeições aos clientes estejam reduzidas.

5 Conclusão: Percebeu-se que a elaboração de editais para contratação de empresas que forneçam e/ou produzam refeições aos acadêmicos das Instituições de Ensino Superior precisa ser melhorada, de modo que aborde claramente itens básicos para um adequado planejamento de cardápio, atendendo as necessidades do público-alvo. Verificou-se que os estados do Paraná e do Rio Grande do Sul dispõem de mais informações sobre planejamento e elaboração de cardápios nos editais de licitação.

Tabela 1: Informações para um adequado planejamento e elaboração de cardápio. Realeza (PR), 2016.

Questões	Sim (n)	Sim (%)	Não (n)	Não (%)	Não Disposto de Maneira Clara (n)	Não Disposto de Maneira Clara (%)	Não é Ofertado Neste RU (n)	Não é Ofertado Neste RU (%)
Este edital possui frequência das preparações de Prato Principal?	24	68,57 %	2	5,71 %	9	25,71%	0	0,00%

Este edital possui <i>Per Capita</i> das preparações do Prato Principal?	25	71,43 %	5	14,29 %	5	14,29%	0	0,00%
Este edital possui frequência das preparações de Guarnição?	20	57,14 %	6	17,14 %	9	25,71%	0	0,00%
Este edital possui <i>Per Capita</i> das preparações da Guarnição?	12	34,29 %	22	62,86 %	1	2,86%	0	0,00%
Este edital possui frequência das preparações de Salada?	20	57,14 %	6	17,14 %	9	25,71%	0	0,00%
Este edital possui <i>Per Capita</i> das preparações de Salada?	7	20,00 %	24	68,57 %	4	11,43%	0	0,00%
Este edital possui frequência das preparações de Acompanhamento (Arroz e Feijão)?	23	65,71 %	3	8,57 %	9	25,71%	0	0,00%
Este edital possui <i>Per Capita</i> das preparações de Acompanhamento (Arroz e Feijão)?	12	34,29 %	22	62,86 %	1	2,86%	0	0,00%
Este edital possui frequência das preparações de Sobremesa?	17	48,57 %	6	17,14 %	12	34,29%	0	0,00%
Este edital possui <i>Per Capita</i> das preparações de Sobremesa?	2	5,71%	21	60,00%	12	34,29%	0	0,00%
Este edital possui frequência das preparações de Bebida?	10	28,57 %	2	5,71 %	22	62,86%	1	2,86%
Este edital possui <i>Per Capita</i> das preparações de Bebida?	15	42,86 %	3	8,57 %	16	45,71%	1	2,86%
Este edital possui informações sobre aplicação de Boas práticas de Fabricação e Manipulação (BPFM) de Alimentos?	26	74,29 %	7	20,00 %	2	5,71%	0	0,00%
Este edital possui obrigatoriedade da presença de Ficha Técnica de Preparo (FTP)?	0	0,00%	35	100,00%	0	0,00%	0	0,00%
Este edital contempla cardápios/preparações para necessidades especiais, (exemplo: vegetariano, celíaco, etc.)?	6	17,14 %	20	57,14 %	9	25,71%	0	0,00%

Este edital contém informação sobre procedência de sobras das refeições?	4	11,43%	23	65,71%	8	22,86%	0	0,00%
Há obrigação de realização de pesquisa de satisfação com os usuários deste RU?	23	65,71%	12	34,29%	0	0,00%	0	0,00%
Este edital possui exigência para que os planejamentos de cardápios respeitem a cultura e hábito local?	16	45,71%	19	54,29%	0	0,00%	0	0,00%

Palavras-chave: Instituições de Ensino Superior; Alimentação; Restaurante Universitário.

Fonte de Financiamento

PRO-ICT/UFFS

Referências

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. **Decreto Nº 7.234, de 19 de julho de 2010.** Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES. Brasília, DF.

ABREU, E. S; SPINELLI, M. G. N; PINTO, A. M. S. Planejamento de cardápio e receituário padrão. In: ABREU, E. S; SPINELLI, M. G. N; PINTO, A. M. S. (Org.). **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer.** 4. ed. São Paulo: Metha, 2011.

ÁVILA, CB. **Elaboração da ficha técnica de preparo a partir da avaliação da utilização em estabelecimentos comerciais de um shopping do município de Juiz de Fora - MG.** Trabalho de Conclusão de Curso (Departamento de Nutrição) Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, 2014.

TEIXEIRA, S *et al.* **Administração Aplicada: Unidades de Alimentação e Nutrição.** São Paulo: Atheneu, 2007.

Dados adicionais

Número do Processo (SGPD) 23205.001900/2015-68 – Projeto institucionalizado via edital 281/UFFS/2015 – Estudantes voluntárias Ana Paula dos Santos e Mayara Ap. Heilmann