

# **VIII Mostra** **de Ensino, Pesquisa e Extensão** **do Curso de Nutrição 2023**

ATIVIDADES NA FISCALIZAÇÃO DE CONTRATO DO RESTAURANTE  
UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL –  
CAMPUS REALEZA

Leticia Dessanti Tiecher<sup>1</sup>

Andressa Aparecida Bordin<sup>2</sup>

Caroline De Maman Oldra<sup>3</sup>

Larissa da Cunha Feio Costa<sup>4</sup>

Elis Carolina de Souza Fatel<sup>5</sup>

**Introdução:** Os contratos dos Restaurantes Universitários (RUs) têm em comum o estabelecimento de regras específicas para prestação do serviço de fornecimento de refeições, bem como a manutenção da mesma. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual são ações que possuem como finalidade avaliar o cumprimento dos resultados previstos pela administração para os serviços contratados, através da verificação da regularidade das obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas. Diante da importância deste fato, o Projeto de Extensão CapacitaNutri, em parceria com a UFFS, realiza um auxílio da fiscalização de contrato do RU, oportunizando para os acadêmicos inseridos nesse meio, a aprendizagem de maneira mais aprofundada sobre a fiscalização de contratos. **Objetivo:** Este estudo tem como objetivo apresentar um relato de experiência das atividades realizadas dentro do Projeto de Extensão CapacitaNutri, desenvolvido no RU da Universidade Federal da

<sup>1</sup> Acadêmica do curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul campus Realeza, bolsista do Programa de Extensão CapacitaNutri, Bolsista Acadêmica de Extensão pelo edital N° 288/GR/UFFS/2023, [leticia dessantitiecher@gmail.com](mailto:leticia dessantitiecher@gmail.com)

<sup>2</sup> Acadêmica do curso de Nutrição da Universidade Federal da Fronteira Sul campus Realeza, bolsista do Projeto de Extensão CapacitaNutri: Ações Educativas Sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos, Bolsista Acadêmica de Extensão pelo edital N° 288/GR/UFFS/2023, [andressa.ap.bordin@gmail.com](mailto:andressa.ap.bordin@gmail.com)

<sup>3</sup> Doutoranda em Biociência e Saúde da Universidade Estadual do Oeste do Paraná campus Cascavel. Colaboradora do Projeto de Extensão CapacitaNutri: Ações Educativas Sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos, [caroline.oldra@uffs.edu.br](mailto:caroline.oldra@uffs.edu.br)

<sup>4</sup> Doutora em Nutrição pela Universidade Federal de Santa Catarina. Fiscal de contrato do Restaurante Universitário da Universidade Federal da Fronteira Sul Campus Realeza. Colaboradora do Projeto de Extensão CapacitaNutri: Ações Educativas Sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos, [larissa.costa@uffs.edu.br](mailto:larissa.costa@uffs.edu.br)

<sup>5</sup> Doutora em ciências da saúde pela Universidade Estadual de Londrina. Docente da Universidade Federal da Fronteira Sul Campus Realeza. Coordenadora do Projeto de Extensão CapacitaNutri: Ações Educativas Sobre as Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos, [elis.fatel@uffs.edu.br](mailto:elis.fatel@uffs.edu.br)

# **VIII Mostra** **de Ensino, Pesquisa e Extensão** **do Curso de Nutrição 2023**

Fronteira Sul (UFFS), a fim de demonstrar a importância das atividades de fiscalização de contrato em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs). **Métodos:** As atividades desenvolvidas iniciaram no mês de maio de 2023, sendo realizadas em um total de 10 horas semanais. O auxílio na fiscalização de contrato é baseado na verificação da data de validade dos produtos em estoque; análise da integridade das embalagens; aferição da temperatura dos alimentos dispostos no balcão de distribuição; e pesagem das porções proteicas, as quais necessitam estar de acordo com o proposto no edital. Para além disso, a checagem das conformidades dos itens do Acordo de Avaliação Técnica também é realizada, a fim de avaliar, de maneira geral, a higiene do local e dos manipuladores. Para manter total sigilo das informações, em caso de não conformidades, são feitos registros e os mesmos são relatados somente para a responsável técnica do local. **Resultados e discussão:** As observações da rotina da fiscalização não são divulgadas, pois são sigilosas, ficando assim restrito somente para os responsáveis pela fiscalização. Muitas questões observadas são de grande relevância para a formação profissional do acadêmico envolvido neste meio, como por exemplo, compreender a maneira mais adequada de conduzir uma situação após alguma não conformidade, bem como, visualizar as melhores alternativas para a resolução de problemas. Nota-se a importância do cumprimento de Acordos Técnicos, visando a garantia da saúde dos comensais que frequentam o estabelecimento. **Conclusão:** O presente resumo sintetiza de maneira clara como é realizado o auxílio da Fiscalização de Contrato do Restaurante Universitário da UFFS - *campus* Realeza e sua devida relevância. Este tipo de trabalho oportuniza a aprendizagem por parte dos acadêmicos, abrangendo de uma maneira mais aprofundada a fiscalização de contratos, vivenciando a rotina do responsável técnico, bem como, analisando as dificuldades encontradas e buscando as melhores alternativas para solucioná-las.

**Palavras-chave:** Segurança dos alimentos. Refeições. Serviços de alimentação.

## **Referências Bibliográficas**

- Caran, D.F.L.F. A terceirização de serviço de alimentação coletiva em instituições federais de ensino superior: estudo de caso em restaurante universitário. 2018. Tese de Doutorado (Mestrado Profissional em Gestão Pública; Mestrado Profissional em Gestão Pública) - Universidade Federal do Espírito Santo; Espírito Santo, 2018;
- Rodrigues, Tobias Abich; Vieira, Kelmara Mendes. Proposição de melhorias na gestão de contratos do serviço de fornecimento de refeições em Restaurantes Universitários. Encontro Brasileiro de Administração Pública, 2021;
- Silva, Maria de Jesus Lopes. Fiscalização de contratos administrativos na Universidade Federal do Ceará. 2015.
- Universidade Federal da Fronteira Sul - UFFS. Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos. 2014.