

AVALIAÇÃO DE EDITAIS DE LICITAÇÃO DE RU'S DE UNIVERSIDADES FEDERAIS DO SUL DO BRASIL

Samara de Cesaro Cavaler ¹

Mayara Aparecida Heilmann ²

Ana Paula dos Santos ³

Helder Calsavara Ferreira ⁴

Elis Carolina de Souza Fatel ⁵

Resumo: Muitas Instituições de Ensino Superior oferecem refeições à coletividade acadêmica, em um espaço público chamado Restaurante Universitário. 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. O cardápio possui informações para início das atividades de uma unidade de alimentação, além de ser um instrumento diretamente ligado à gerência do restaurante. O presente trabalho objetivou analisar nos editais de licitação dos Restaurantes Universitários de Universidades Federais do Sul do Brasil, as informações referentes ao planejamento e elaboração de cardápios. Realizou-se um estudo transversal com a 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. Aplicou-se 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. Em relação às

1 Acadêmica do curso de Nutrição, *Campus Realeza* UFFS, samara.cavaler@gmail.com, Bolsista de Iniciação Científica 2015/2016, PRO-ICT/UFFS, Edital 281/UFFS/2015.

2 Acadêmica do curso de Nutrição, *Campus Realeza* UFFS, heilmannmayara@gmail.com, Voluntária de Iniciação Científica 2015/2016, PRO-ICT/UFFS, Edital 281/UFFS/2015.

3 Acadêmica do curso de Nutrição, *Campus Realeza* UFFS, anapaulasantos_93@hotmail.com, Voluntária de Iniciação Científica 2015/2016, PRO-ICT/UFFS, Edital 281/UFFS/2015.

4 Engenheiro Civil, Especialista em Construção de Obras Públicas, Universidade Federal da Integração Latino-Americana (UNILA) – Foz do Iguaçu, helder.ferreira@unila.edu.br

5 Professora Orientadora, Doutoranda, curso de Nutrição, *Campus Realeza*, UFFS, elis.fatel@uffs.edu.br.

informações de *per capita* e frequência das preparações, apenas 34,3 % dos editais continham informações para realizar um adequado planejamento de cardápio 71,5% apresentaram informações de *per capita* das preparações do prato principal, 68,57% possui frequência das preparações de prato principal. As informações, sobre *per capita* das preparações de sobremesa e o *per capita* das preparações de salada apresentou-se em apenas 5,71% e 20,0% dos editais, respectivamente. Dos editais avaliados 25,7 % possuem informações sobre distribuição de fibras do cardápio. Apenas 17,14% contempla cardápios/preparações para necessidades especiais, por exemplo, para vegetarianos, celíacos, diabéticos entre outras patologias que acomete a população. Verifica-se também que 65,7% exige a realização de pesquisa de satisfação com os usuários do serviço do RU e 45,71% possui exigência para o planejamento de cardápios respeitem a cultura e hábito local do público atendido. 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 ($P_{valor} < 0,05$). 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.

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