



UNIVERSIDADE FEDERAL DO MARANHÃO
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS FISIOLÓGICAS
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

EDYVÂNIA SANTOS SERRA

**ANÁLISE DE EDITAIS DE LICITAÇÃO DE RESTAURANTES
UNIVERSITÁRIOS DAS REGIÕES SUDESTE E SUL DO BRASIL**

São Luís-MA

2023

EDYVÂNIA SANTOS SERRA

**ANÁLISE DE EDITAIS DE LICITAÇÃO DE RESTAURANTES
UNIVERSITÁRIOS DAS REGIÕES SUDESTE E SUL DO BRASIL**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à banca de defesa do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal do Maranhão para obtenção do grau de Bacharel em Nutrição.

Orientador: Prof. Dr. Tonicley Alexandre da Silva

São Luís-MA

2023

Ficha gerada por meio do SIGAA/Biblioteca com dados fornecidos pelo(a) autor(a).
Diretoria Integrada de Bibliotecas/UFMA

Santos Serra, Edyvânia.
ANÁLISE DE EDITAIS DE LICITAÇÃO DE RESTAURANTES
UNIVERSITÁRIOS DAS REGIÕES SUDESTE E SUL DO BRASIL /
Edyvânia Santos Serra. - 2023.
45 p.

Orientador(a): Tonicley Alexandre da Silva.
Curso de Nutrição, Universidade Federal do Maranhão,
São Luís-Ma, 2023.

1. Cardápio. 2. Frequência. 3. Licitação. 4.
Observação. 5. Unidade de alimentação. I. Alexandre da
Silva, Tonicley. II. Título.

EDYVÂNIA SANTOS SERRA

**ANÁLISE DE EDITAIS DE LICITAÇÃO DE RESTAURANTES
UNIVERSITÁRIOS DAS REGIÕES SUDESTE E SUL DO BRASIL**

Trabalho de Conclusão do Curso de Nutrição apresentado à banca de defesa do
Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal do Maranhão

Aprovado em: _____ de _____ de _____ Nota:

Banca Examinadora:

Prof. Dr. Tonicley Alexandre da Silva (Orientador)

Doutor em Biotecnologia-RENORBIO-UFMA

Universidade Federal do Maranhão

Prof^a. Msc. Yuko Ono

Mestre em Ciências da Nutrição- Loma Linda University

Universidade Federal do Maranhão

Prof^a. Dra. Ana Karina Teixeira da Cunha França

Doutora em Saúde Coletiva- UFMA

Universidade Federal do Maranhão

Dedico este trabalho a Deus, à UFMA por me proporcionar a realização dessa graduação, pela assistência estudantil nos momentos de maior dificuldade e por fazer parte de 13 anos da minha educação, à minha família, ao meu namorado e amigos e principalmente em memória do meu pai Edilson Serra que foi quem me estimulou a escolher o curso e me fez acreditar que seria possível.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus, por todas as oportunidades, por ter me enchido de ânimo mesmo nos momentos mais conturbados e pelas pessoas que ele colocou em minha vida.

À minha mãe Eliane Santos que me deu todo o suporte para continuar no curso, por ter me apoiado e por ter feito o máximo para que eu estudasse no Colégio Universitário (COLUN).

À minha irmã Natália Santos e ao meu cunhado Adinael Cunha por todo suporte, carinho e incentivo durante a graduação.

Agradeço imensamente ao meu namorado René Santos, não só por ser uma pessoa que me apoia e me anima nos momentos difíceis, mas também por ser o melhor amigo que eu poderia ter. E por ter opinado sobre diversos aspectos na elaboração deste trabalho.

À minha família que foi um suporte, principalmente no início da graduação e por acreditarem no meu potencial.

Agradeço às amigas que conheci no curso e que fizeram da graduação um lugar muito mais agradável, Ana Cláudia, que inclusive aceitou compartilhar o tema comigo, Iasmim Duailibe, Camila Maria, Tatielly Pinho, Amanda Jéssika e Jacenilde Nascimento.

À amiga que a graduação de serviço social me trouxe Luciana Moraes, pela amizade e por me fazer enxergar qualidades que nem eu mesma consigo.

Agradeço também a todos os professores do curso de Nutrição da UFMA por toda paciência, conhecimentos compartilhados e carinho.

Ao meu orientador, o Professor Tonicley, pelo o suporte e por ter me ajudado na escolha do tema.

À todas as pessoas que conheci durante esses anos, vocês fazem parte do que sou hoje e da profissional que irei me tornar, muito grata a todos que fizeram parte dessa jornada.

*“A vida é combate, que os fracos abate,
que os fortes, os bravos só pode exaltar.”*

Gonçalves Dias

Defesa do Trabalho de Conclusão de Curso no formato de artigo.

**ANÁLISE DE EDITAIS DE LICITAÇÃO DE RESTAURANTES
UNIVERSITÁRIOS DAS REGIÕES SUDESTE E SUL DO BRASIL**

Artigo a ser submetido à **Revista International Journal of Health Science.**

Qualis:-.

**ANÁLISE DE EDITAIS DE LICITAÇÃO DE RESTAURANTES
UNIVERSITÁRIOS DAS REGIÕES SUDESTE E SUL DO BRASIL**
ANALYSIS OF BIDDING DOCUMENTS FOR UNIVERSITY RESTAURANTS IN
THE SOUTHEAST AND SOUTH OF BRAZIL

AUTORES

Edyvânia Santos Serra¹

Tonicley Alexandre da Silva²

¹Universidade Federal do Maranhão, Curso de Nutrição, Departamento de Ciências Fisiológicas- São Luís (MA), Brasil. E-mail: edyvania.santos@discente.ufma.br

²Universidade Federal do Maranhão, Departamento de Ciências Fisiológicas- São Luís (MA), Brasil. E-mail: tonicley.silva@ufma.br

Trabalho formatado segundo as normas da Revista International Journal of Health Science. Atena Editora (online): fator de impacto 1,86. Cardápio; frequência; licitação; observação; unidade de alimentação. (ISSN 2764-0159).

RESUMO

Introdução: A terceirização é a contratação de uma empresa para prestação da alimentação. A Administração Pública utiliza a licitação para a contratação de serviços. Consideram-se as informações dos editais. **Objetivo:** Analisar editais de licitação das regiões Sudeste e Sul para verificar a presença de informações relacionadas à produção. **Métodos:** Estudo transversal, com 26 editais. Respondeu-se às questões com sim, não, não disposto e não ofertado, analisadas no Microsoft Excel®, versão 2019. **Resultados e Discussão:** O per capita de guarnição e salada não estavam em nenhum dos editais do Sudeste. No Sul, o de salada não constava em 73,33%. No Sudeste 63,63% não possuía frequência de salada. Nenhum possuía distribuição de micronutrientes. Somente no Sul um possuía de fibras. Em todos foram citadas Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de Alimentos, Harmonia e evitar a monotonia, e quantidade de refeições. No Sudeste todos citavam a aplicação de procedimentos técnicos adequados de pré-preparo e preparo dos alimentos e no Sul 66,6%. Aquisição de alimentos da agricultura familiar estava em 90,9% do Sudeste e 93,33% no Sul. As Fichas técnicas, constavam em 81,81% do Sudeste e no Sul 26,67%. O controle de sobras estava em 80% no Sul e 18,19% Sudeste. Todos do Sudeste contemplavam necessidades alimentares especiais e 93,33% do Sul. No Sul, a pesquisa de satisfação era obrigatória em 93,33% e 72,73% no Sudeste. O respeito à cultura e hábito alimentar local, estava em 81,81% do Sudeste e 60% do Sul. No Sul 40% citavam limitação do consumo de embutidos e Sudeste 63,62%. Os temperos industrializados tinham o uso vedado em 93,33% do Sul e 90,9% no Sudeste. A sazonalidade estava em 90,9% dos editais no Sudeste e 93,33% no Sul. **Conclusão:** Foi verificado que nenhum dos 26 editais das regiões Sudeste e Sul possuíam todos os itens para a produção.

Palavras-chaves: cardápio; frequência; licitação; observação; unidade de alimentação.

ABSTRACT

Introduction: Outsourcing is the hiring of a company to provide food. The Public Administration uses a bidding process to contract out services. The information in the bidding documents is taken into account. **Objective:** To analyze tender notices from the Southeast and South regions in order to verify the presence of information related to production. **Methods:** A cross-sectional study of 26 calls for tender. Questions were answered with yes, no, not available and not offered, analyzed in Microsoft Excel®, version 2019. **Results and Discussion:** The per capita of garnish and salad were not included in any of the bidding documents in the Southeast. In the South, salad was not included in 73.33%. In the Southeast, 63.63% did not include salad. None had micronutrient distribution. Only in the South did one have fiber. All of them mentioned Good Food Handling and Manufacturing Practices, Harmony and avoiding monotony, and quantity of meals. In the Southeast, all of them cited the application of appropriate technical procedures for pre-preparing and preparing food, and in the South 66.6%. Acquisition of food from family farms was 90.9% in the Southeast and 93.33% in the South. The technical data sheets were 81.81% in the south-east and 26.67% in the south. Control of leftovers was 80% in the South and 18.19% in the Southeast. Special dietary needs were covered in all of the Southeast and 93.33% in the South. In the South, a satisfaction survey was mandatory for 93.33% and 72.73% in the Southeast. Respect for local culture and eating habits was mentioned by 81.81% in the South East and 60% in the South. In the South 40% cited limiting the consumption of sausages and in the Southeast 63.62%. Industrialized seasonings were prohibited in 93.33% of the South and 90.9% in the Southeast. Seasonality was mentioned in 90.9% of the notices in the South East and 93.33% in the South. **Conclusion:** It was found that none of the 26 calls for tender in the Southeast and South had all the items for production.

Keywords: menu; frequency; bidding; observation; food unit.

LISTA DE SIGLAS

BPF– Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos;

DTA's– Doenças Transmitidas por Alimentos;

FTP– Fichas Técnicas de Preparação;

IFES– Instituições de Ensino Superior;

NAE– Necessidades Alimentares Especiais;

ND– Não disposto de maneira clara;

NO- Não ofertado neste restaurante;

PNAES– Plano Nacional de Assistência Estudantil;

RU– Restaurante Universitário;

UAN– Unidade de Alimentação e Nutrição.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	14
2. MATERIAL E MÉTODOS	16
3. RESULTADOS E DISCUSSÃO	18
4. CONCLUSÃO	32
REFERÊNCIAS	33
APÊNDICE	36
ANEXO 1	37
ANEXO 2.....	41

1. INTRODUÇÃO

O Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) favorece a continuidade dos estudantes matriculados em cursos de graduação presenciais em instituições de ensino superior (IFES). Este visa a igualdade de oportunidades, auxiliando para um melhor desempenho, reduzindo dessa forma reprovações e evasão. O PNAES oferece assistência em diversas áreas, como alimentação, inclusão digital, saúde, esporte, dentre outras (Brasil, 2018). No âmbito da alimentação, há a produção e fornecimento de refeições com qualidade a um preço mais popular, ou até sem custo, para atender a demanda por meio do Restaurantes Universitários (RU) (Cardoso et al., 2018).

Os RU's constituem uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) institucional, termo este que pode ser utilizado também para organizações que oferecem refeições a empresas, serviços de saúde, instituições de educação, entre outras. Possui atividades sem fins lucrativos, geralmente a clientela costuma ser fixa e tem esta como a única opção para sua alimentação (Silva, Oliveira e Haddad, 2016). O objetivo das UAN's é a manutenção, recuperação e melhora da saúde dos frequentadores, sendo o nutricionista responsável por algumas atividades obrigatórias como por exemplo elaboração e atualização de fichas técnicas, elaboração de informações nutricionais referentes à cardápio ou preparações e elaboração de cardápio (Conselho Federal de Nutrição, 2018).

Para início da produção das refeições em UAN's utiliza-se uma ferramenta administrativa, o cardápio, ele guia as tarefas na área de alimentação (Moreira, 2016; Silva, 2014). Para planejá-lo é necessário considerar uma série de elementos de modo que sua efetividade seja tanto para coletividades quanto para indivíduos (Moreira, 2016). Seu planejamento deve respeitar as características do comensal e da unidade, além de proporcionar a oferta de alimentos seguros, com qualidade nutricional e sensorial (Payne-Palacio; Theis, 2015). Sua concepção será determinante para o planejamento, compra de insumos e preparação das refeições, já que irá definir o produto que será obtido, período e forma de utilização, quantidades, equipamentos, procedimentos e quantidade de manipuladores (Brasil, 2022).

Outrossim, para gerenciar essas unidades existem três modalidades, sendo elas autogestão, mista e terceirização. Na autogestão a própria universidade faz o gerenciamento dos restaurantes, com terceirização somente de serviços operacionais ou auxiliares. Na gestão mista ocorre uma diversificação da autogestão e terceirização (Wolff, 2018). Já na gestão terceirizada há a contratação de uma empresa por parte da

instituição que se torna prestadora da alimentação e a instituição cede o espaço físico para preparação das refeições (Carneiro, 2020). Essa última forma de gestão ocorre de duas formas, com a distribuição de atribuições a agentes terceirizados ou na concessão das tarefas do local (Mesquita, 2014). Para a contratação de serviços, obras, compras e alienações observa-se o que se denomina de licitação, que é a forma que a Administração Pública utiliza para realizar tais operações (Portal da transparência, 2018).

Consoante Silva (2016), o processo licitatório objetiva a escolha da proposta mais vantajosa, considerando a igualdade de direitos a todos os possíveis licitantes, que devem receber o mesmo tratamento jurídico, sem distinções. A proposta deve estar de acordo com as particularidades contidas em cada edital. Com a maior utilização da internet surgiram mais modalidades de licitação, como bolsa eletrônica de compras, pregão presencial e pregão eletrônico. No caso dos pregões ocorre uma disputa entre propostas e lances em sessão pública, sendo que no caso do pregão eletrônico essa sessão é feita de forma virtual. Ele é aplicado por entidades relacionadas à união, possibilitando a realização de contratação de bens e serviços, sem levar em consideração o valor. Sua criação objetivou aumentar a quantidade de participantes e baratear o processo.

Dessa forma, o presente trabalho objetiva a análise dos editais de licitação e demais componentes destes, dos RU's das regiões Sudeste e Sul do Brasil, de modo que fossem observadas as frequências dos itens considerados indispensáveis para o planejamento, elaboração e execução do cardápio exigidos ou não nos editais, que não estavam dispostos de maneira clara ou que não fossem ofertados pelos restaurantes.

2. MATERIAL E MÉTODOS

O presente trabalho consiste em um estudo transversal realizado com 26 editais de licitações. Da região Sudeste os estados participantes foram Minas Gerais e Rio de Janeiro, e da região Sul do Brasil todos os estados (Paraná, Rio Grande do Sul e Santa Catarina). Foram escolhidos documentos de 2020 a 2023, por serem editais para a reabertura dos restaurantes, no contexto pós-pandemia. No final de 2020 houveram somente dois editais abertos, um por região.

No Sudeste, os editais que fizeram parte do estudo foram do Rio de Janeiro, com a Universidade Federal do Rio de Janeiro. De Minas Gerais, com a Universidade Federal do Triângulo Mineiro, Fundação Universidade Federal de São João Del-Rei e Universidade Federal de Viçosa.

Na região Sul, foram os do Paraná, com a Universidade Federal do Paraná e a Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Do Rio Grande do Sul, da Universidade Federal de Santa Maria, Universidade Federal do Rio Grande e Fundação Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre. E por fim, de Santa Catarina somente o da Universidade Federal da Fronteira Sul.

Os editais foram coletados no período de agosto de 2023 a outubro de 2023. Para obtenção dos dados utilizados foram realizadas pesquisas em páginas on-line das instituições, na página de compras do governo federal, portal da transparência e solicitação de editais não disponíveis nas demais fontes pelo portal Fala Br.

Utilizou-se as questões do artigo “Informações para planejamento e elaboração de cardápios, contidas em editais de licitação de restaurantes universitários em universidades federais do Sul do Brasil” de Cavaler et al. (2018), elaboradas por pesquisadores, totalizando vinte e duas questões, com itens indispensáveis ao planejamento e elaboração de cardápios.

Foram analisados os per capita e frequências das preparações (prato principal, guarnição, acompanhamento, salada, sobremesa e bebidas), e se no edital constava informações sobre Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos, aplicação de procedimentos adequados ao pré-preparo e preparo de alimentos, aquisição de alimentos da agricultura familiar, e se apresenta como item obrigatório o envio das fichas técnicas de preparação, se possuem informações sobre a distribuição de micronutrientes e fibras do cardápio ofertado, se há opção ao público com necessidades alimentares especiais, se há controle de sobras, pesquisa de satisfação e por fim se há exigência de respeito aos hábitos alimentares locais e culturais dos frequentadores (Tabelas 1 e 2).

Além disso, foram adicionadas cinco questões de autoria própria sobre a presença da quantidade estimada de refeições que deveriam ser fornecidas, se o edital considerava a harmonia e a monotonia de ingredientes e/ou preparações, a oferta limitada de embutidos, se considerava a sazonalidade ao adquirir produtos e citava evitar o uso de temperos industrializados. Tais questões foram tabuladas para análise de frequências e percentuais de todas as possíveis respostas, que eram “sim”, “não”, “não disposta de forma clara” e “não ofertado no restaurante” (Tabelas 1 e 2).

As questões determinaram a classificação dos editais. Estes pontuaram um ponto por questão respondida de forma afirmativa, sendo desconsideradas as demais respostas, “não”, “não disposta de forma clara” e “não ofertado no restaurante”. Foram contabilizadas as respostas “sim” de cada linha, considerando os editais individualmente. A pontuação máxima era 27 pontos, que corresponde ao número de questões (Gráficos 1 e 2). Posteriormente, houve a criação de um *ranking* das instituições, que receberam denominações com letras do alfabeto. Cada um dos 26 editais recebeu uma letra de A a Z.

Utilizou-se para análise dos dados o Microsoft Excel®, versão 2019 e para cálculo das respostas foi utilizada a ferramenta CONT.SE especificando o intervalo e qual o critério, no caso, descrevendo qual resposta deveria ser contabilizada, tanto com relação às gerais por região (contagem por coluna), quanto somando as respostas afirmativas por edital (contagem por linha). As porcentagens foram obtidas considerando o número de editais por região, sendo 11 do Sudeste e 15 do Sul.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A tabela 1 refere-se a informações importantes para o planejamento adequado e elaboração de cardápios contidas em editais de licitação de Restaurantes Universitários do Sudeste do Brasil. Foi analisado o cardápio institucional estruturado em prato principal, guarnição, salada, acompanhamento (arroz e feijão), bebida e sobremesa. Observou-se os registros de dados referentes a per capita e frequências desses itens nos editais das instituições que fizeram parte do presente trabalho.

Ademais, foi verificado se havia informações sobre aplicação de boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos e de procedimentos referentes ao pré-preparo e preparo, aquisição de produtos da agricultura familiar, presença de obrigatoriedade de fichas técnicas de preparação, distribuição de micronutrientes e fibras, controle de sobras, realização de pesquisa de satisfação, inclusão de públicos com necessidades alimentares especiais, respeito a hábitos locais e culturais, quantitativo de refeições, oferta limitada de ultraprocessados (embutidos e temperos industrializados), sazonalidade de produtos, harmonia entre preparações/ingredientes e ausência de monotonia. Foram destacados os dados que demonstraram maiores inadequações. A princípio foram apresentadas as informações da região Sudeste (Tabela 1), a fim de posteriormente compará-las com a outra região que fez parte do estudo.

Tabela 1- Informações para um planejamento adequado e elaboração de cardápios em editais de licitação de Restaurantes Universitários da região Sudeste do Brasil.

Questões	Sim (n)	Sim (%)	Não (n)	Não (%)	ND ^a (n)	ND ^a (%)	NO ^b (n)	NO ^b (%)
1. Frequência das preparações de prato principal?	11	100%	0	0%	0	0%	0	0%
2. Per capita das preparações do prato principal?	2	18,19%	9	81,81%	0	0%	0	0%
3. Frequência das preparações de guarnição?	5	45,45%	6	54,55%	0	0%	0	0%
4. Per capita das preparações da guarnição?	0	0%	11	100%	0	0%	0	0%

Questões	Sim (n)	Sim (%)	Não (n)	Não (%)	ND ^a (n)	ND ^a (%)	NO ^b (n)	NO ^b (%)
5. Frequência das preparações de salada?	3	27,27%	7	63,63%	1	9,10%	0	0%
6. Per capita das preparações de salada?	0	0%	11	100%	0	0%	0	0%
7. Frequência das preparações de acompanhamento (arroz e feijão)?	5	45,45%	0	0%	6	54,55%	0	0%
8. Per capita das preparações de acompanhamento (arroz e feijão)?	1	9,10%	10	90,90%	0	0%	0	0%
9. Frequência das preparações de sobremesa?	10	90,90%	0	0%	1	9,10%	0	0%
10. Per capita das preparações de sobremesa?	2	18,19%	9	81,81%	0	0%	0	0%
11. Frequência das preparações de bebida?	1	9,10%	6	54,54%	2	18,19%	2	18,19%
12. Per capita das preparações de bebida?	2	18,19%	7	63,62%	0	0%	2	18,19%
13. Informações sobre aplicação de boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos (BPF)?	11	100%	0	0%	0	0	0	0%
14. Aplicação de procedimentos técnicos adequados ao pré-preparo e preparo dos alimentos?	11	100%	0	0%	0	0%	0	0%
15. Aquisição de produtos da agricultura familiar (AF)?	10	90,90%	0	0%	1	9,10%	0	0%
16. Obrigatoriedade da presença de ficha técnica de preparação?	9	81,81%	2	18,19%	0	0%	0	0%

Questões	Sim (n)	Sim (%)	Não (n)	Não (%)	ND ^a (n)	ND ^a (%)	NO ^b (n)	NO ^b (%)
17. Distribuição de micronutrientes, no cardápio, para preparação das refeições?	0	0%	11	100%	0	0%	0	0%
18. Distribuição de fibras, no cardápio, para preparação das refeições?	0	0%	11	100%	0	0%	0	0%
19. Cardápios com preparações para necessidades alimentares especiais, (exemplo: vegetariano, celíaco, etc.)?	11	100%	0	0%	0	0%	0	0%
20. Controle de sobras das refeições?	2	18,19%	9	81,81%	0	0%	0	0%
21. Realização de pesquisa de satisfação com os usuários deste RU?	8	72,73%	0	0%	3	27,27%	0	0%
22. Exigência para que os planejamentos de cardápios respeitem a cultura e o hábito alimentar local?	9	81,81%	2	18,19%	0	0%	0	0%
23. Quantidade estimada de refeições que devem ser fornecidas?	11	100%	0	0%	0	0%	0	0%
24. Considera a harmonia e evitar monotonia entre ingredientes/preparação do cardápio?	11	100%	0	0%	0	0%	0	0%
25. Oferta limitada de embutidos?	7	63,62%	2	18,19%	2	18,19%	0	0%
26. Sazonalidade dos produtos?	10	90,90%	1	9,10%	0	0%	0	0%
27. Evita temperos industrializados?	1	9,10%	0	0%	0	0%	10	90,90%

Legenda: ND^a: não disposto de maneira clara; NO^b: não ofertado no restaurante.

Fonte: Elaborada pelo autor (2023).

O per capita do prato principal no Sudeste foi analisado em poucos editais (18,19%). Dos 11 editais da região, o de guarnição e salada não estavam presentes em nenhum. Com relação ao acompanhamento, 90,9% não traziam o per capita da preparação, assim como foi observado com as sobremesas (81,81%) e bebidas (63,62%) (Tabela 1).

Ao analisar a frequência das preparações que compõem o cardápio do Sudeste, grande parte dos editais não possuíam as de guarnição (54,55%), salada (63,63%) e bebidas (54,54%). Já as frequências do acompanhamento (arroz e feijão) não constavam de forma clara em 54,55% dos editais analisados (Tabela 1).

Dessa forma, os itens que mais apresentaram as frequências de distribuição e per capita foram prato principal e sobremesa, e os com menores frequências dispostas foram salada, guarnição e bebida. Nenhum edital possuía per capita de salada e guarnição, nem distribuição de micronutrientes e fibras (Tabela 1). Sendo assim, em tal região esses seriam os itens a serem melhorados em editais com aberturas posteriores ao presente estudo.

A tabela 2 exibe os mesmos questionamentos da tabela 1, com análise de informações referentes a elaboração e planejamento de cardápios fornecidas nos editais de 2020 a 2023. Cabe ressaltar que nesta, são colocadas informações sobre o Sul, sendo as mesmas instituições que participaram do estudo de Cavaler et al. (2018), que inspirou este trabalho.

Tabela 2- Informações para um planejamento adequado e elaboração de cardápios em editais de licitação de Restaurantes Universitários da região Sul do Brasil.

Questões	Sim (n)	Sim (%)	Não (n)	Não (%)	ND ^a (n)	ND ^a (%)	NO ^b (n)	NO ^b (%)
1. Frequência das preparações de prato principal?	11	73,33%	0	0%	4	26,67%	0	0%
2. Per capita das preparações do prato principal?	9	60%	6	40%	0	0%	0	0%
3. Frequência das preparações de guarnição?	10	66,66%	1	6,67%	4	26,67%	0	0%
4. Per capita das preparações da guarnição?	4	26,67%	11	73,33%	0	0%	0	0%

Questões	Sim (n)	Sim (%)	Não (n)	Não (%)	ND^a (n)	ND^a (%)	NO^b (n)	NO^b (%)
5. Frequência das preparações de salada?	9	60%	2	13,33%	4	26,67%	0	0%
6. Per capita das preparações de salada?	1	6,67%	11	73,33%	3	20%	0	0%
7. Frequência das preparações de acompanhamento (arroz e feijão)?	15	100%	0	0%	0	0%	0	0%
8. Per capita das preparações de acompanhamento (arroz e feijão)?	4	26,67%	11	73,33%	0	0%	0	0%
9. Frequência das preparações de sobremesa?	14	93,33%	1	6,67%	0	0%	0	0%
10. Per capita das preparações de sobremesa?	1	6,67%	11	73,33%	3	20%	0	0%
11. Frequência das preparações de bebida?	8	53,33%	0	0%	6	40%	1	6,67%
12. Per capita das preparações de bebida?	3	20%	6	40%	5	33,33%	1	6,67%
13. Informações sobre aplicação de boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos (BPF)?	15	100%	0	0%	0	0	0	0%
14. Informações sobre aplicação de procedimentos técnicos adequados ao pré-preparo e preparo dos alimentos?	10	66,66%	5	33,33%	0	0%	0	0%
15. Aquisição de produtos da agricultura familiar (AF)?	14	93,33%	1	6,67%	0	0%	0	0%

Questões	Sim (n)	Sim (%)	Não (n)	Não (%)	ND^a (n)	ND^a (%)	NO^b (n)	NO^b (%)
16. Obrigatoriedade da presença de Ficha Técnica de Preparação?	4	26,67%	11	73,33%	0	0%	0	0%
17. Distribuição de micronutrientes, no cardápio, para preparação das refeições?	0	0%	15	100%	0	0%	0	0%
18. Distribuição de fibras, no cardápio, para preparação das refeições?	1	6,67%	14	93,33%	0	0%	0	0%
19. Cardápios com preparações para necessidades alimentares especiais, (exemplo: vegetariano, celíaco, etc.)?	14	93,33%	1	6,67%	0	0%	0	0%
20. Controle de sobras das refeições?	12	80%	3	20%	0	0%	0	0%
21. Realização de pesquisa de satisfação com os usuários deste RU?	14	93,33%	0	0%	1	6,67%	0	0%
22. Exigência para que os planejamentos de cardápios respeitem a cultura e o hábito alimentar local?	9	60%	5	33,33%	1	6,67%	0	0%
23. Quantidade estimada de refeições que devem ser fornecidas?	15	100%	0	0%	0	0%	0	0%
24. Considerada a harmonia e evitar monotonia entre ingredientes/ preparação do cardápio?	15	100%	0	0%	0	0%	0	0%
25. Oferta limitada de embutidos?	6	40%	0	0%	3	20%	6	40%

Questões	Sim (n)	Sim (%)	Não (n)	Não (%)	ND ^a (n)	ND ^a (%)	NO ^b (n)	NO ^b (%)
26. Sazonalidade dos produtos?	14	93,33%	1	6,67%	0	0%	0	0%
27. Evita temperos industrializados?	1	6,67%	0	0%	0	0%	14	93,33%

Legenda: ND^a: não disposto de maneira clara; NO^b: não ofertado no restaurante.

Fonte: Elaborada pelo autor (2023).

Dos 15 editais analisados da região Sul, o per capita de salada e bebidas não estavam presentes em 73,33% e 40%, respectivamente. As preparações de acompanhamento e sobremesa apresentaram bons percentuais ao observar se o edital trazia suas frequências, diferentemente do que se visualiza com os per capitas (Tabela 2).

As frequências que mais foram visualizadas nos editais da região foram de acompanhamento, sobremesa e prato principal e as que menos foram observadas, de bebida e salada. Já com relação aos per capitas, salada e sobremesa foram as preparações mais negligenciadas (Tabela 2).

Considerando o trabalho redigido por Cavaler et al. (2018), foram observados melhores resultados com relação a frequência de prato principal na região Sul no presente estudo (73,33%) comparado ao achado do artigo de referência (68,57%). Já na região Sudeste, a distribuição dos dias em que seria ofertada cada prato principal estava em todos os editais, mas o per capita não (18,19%) (Tabelas 1 e 2). Cabe pontuar que, ele conseguiu analisar um número maior de editais, visto que, no ano de 2020 que foi considerado para o início do estudo, somente um edital foi aberto. Sendo importante levar em consideração os diferentes contextos já que sua análise foi dos editais com abertura em 2015.

O per capita de uma preparação constitui um dos componentes das fichas técnicas de preparação. Este corresponde à quantidade de alimento crua e limpa, sendo o suficiente para uma pessoa. Ele garante o fornecimento do valor nutricional da preparação de acordo com o que foi estipulado. Sendo recorrente confundir-lo com o termo porção, que já se refere ao alimento preparado na forma em que será consumido (Maciel, 2021). Devem ser levadas em consideração possíveis interferências na lista de compra e no planejamento de cardápios (Moreira, 2016). Sendo assim, não disponibilizá-lo ou realizar

isso de forma equivocada pode ocasionar problemas no fornecimento das refeições, por não ter um parâmetro a ser considerado.

Com relação a presença da obrigatoriedade de Boas práticas de manipulação e fabricação (BPF), todos os editais possuíam essa informação disposta de forma clara, sendo algo positivo da análise, já que todos demonstraram estar cumprindo os objetivos das UAN's de garantir a manutenção da saúde do usuário, e fornecer refeições seguras.

Os manipuladores são aqueles que entram em contato direto com os alimentos ou utensílios utilizados para manipular os alimentos, na produção ou distribuição. Portanto, estes devem compreender a importância de seguir a legislação sanitária do país, para entenderem quais práticas podem desencadear contaminação das preparações. Tanto a higiene pessoal quanto a do ambiente vão interferir na segurança do produto. Não seguir as BPF, ou seja, manipular o alimento de forma inadequada é uma das principais fontes de contaminação, seja por riscos físicos, químicos ou biológicos (Zauza, 2017). Para os restaurantes esse aspecto é de suma importância para evitar doenças transmitidas por alimentos (DTA's), considerando mais especificamente o público dos RU's, essas doenças poderiam levar a faltas e conseqüentemente interferir na produtividade e notas dos discentes.

Na questão sobre aplicação de procedimentos técnicos adequados de pré-preparo e preparo dos alimentos, os editais apresentaram preocupação em contemplá-los, na região Sudeste 100% e Sul 66,6%. Tais processos causam transformações químicas, físicas e sensoriais nos alimentos, o que acaba impactando no rendimento, no melhor aproveitamento nutricional dos nutrientes e nas características sensoriais (Moreira, 2016). Portanto, considerar que há necessidade de uma atenção voltada a tais processos, interfere na qualidade e quantidade do que é fornecido, ademais, as características sensoriais são essenciais para a aceitação da refeição pelo comensal.

Em sua maioria, foi observada a informação disposta de forma clara sobre a aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar, 90,9% no Sudeste e 93,33% no Sul. Tal aquisição favorece a permanência das famílias nas zonas rurais, já que possibilita renda a estas e também colabora de forma significativa para o capital agropecuário. O decreto nº 8.473 de 22/06/2015 estabeleceu que órgãos e entidades da administração pública federal deveriam comprar pelo menos 30% dos produtos da agricultura familiar (Brasil, 2017). Essa aquisição além de beneficiar as famílias acaba proporcionando uma alimentação com produtos mais saudáveis e sustentáveis.

No que tange a obrigatoriedade das Fichas técnicas de preparação, a região Sudeste apresentou maior exigência (81,81%) comparada a região Sul (26,67%). Sua elaboração permite a utilização da receita como instrumento técnico, permitindo conhecer a preparação e possibilitar sua reprodução, mantendo suas propriedades nutritivas e sensoriais (Maciel, 2021). Nela constam informações como ingredientes, modo de preparo, rendimento, número de porções, entre outras que possibilitam o planejamento do cardápio, previsão de custo e dados que auxiliam no treinamento dos manipuladores (Domene, 2018). Por conseguinte, proporciona a igual execução e garantia de mesma qualidade, sendo algo a ser revisado no Sul.

Somente 5 editais possuíam quantidades de macronutrientes dispostas, em nenhuma região possuía distribuição de micronutrientes e somente no Sul um apresentou a distribuição de fibras (6,67%). Os nutrientes possuem funções no organismo e são obtidos por meio da alimentação. Segundo Ramos (2014), os micronutrientes e as fibras compõem o grupo de alimentos denominados como reguladores. As vitaminas e minerais (micronutrientes) são encontrados em alimentos de origem animal e vegetal e auxiliam na prevenção de doenças, já que ajudam na formação e funcionamento dos órgãos. No caso das vitaminas boa parte não são metabolizadas, dessa forma, é preciso ingeri-las para suprir as necessidades destas.

As fibras ajudam no funcionamento intestinal e na prevenção de patologias como câncer, diabetes, entre outras (Ramos, 2014). Sendo assim, não se preocupar com isso além de não estar considerando esse pressuposto gera margem ao não fornecimento do que é necessário ao funcionamento do corpo, sendo um ponto a melhorar nas duas regiões.

A monotonia diminui o espectro de nutrientes ingeridos, comprometendo os efeitos de frutas e hortaliças contra doenças (Mendonça, 2019). Quando comparamos aos resultados obtidos, nota-se que todos os 26 editais se mostraram preocupados com repetição de preparações visando não só evitar a monotonia que é algo importante para restaurantes, mas principalmente considerando a garantia do fornecimento de nutrientes por meio de uma alimentação diversificada com todos os grupos alimentares. Mesmo não dispondo das distribuições dos nutrientes, eles buscaram oferecer isso aos comensais, por meio de uma refeição harmônica e sem monotonia, diversificando os ingredientes utilizados.

Dos editais analisados, todos possuíam informação sobre preparações para necessidades especiais alimentares no Sudeste e no Sul (93,33%), com exceção de um,

mas que deixou em aberto a inclusão caso a contratante solicitasse com 15 dias de antecedência. Em sua maioria foram incluídos cardápios para vegetarianos e vegetarianos estritos (veganos), logo, verificou-se a necessidade de maior inclusão do público com patologias que necessitam de dietoterapia específica para sua condição ou que optem por regimes alimentares alternativos.

Cabe ressaltar a importância da inclusão de um cardápio diferenciado, visto que, segundo pesquisas, houve uma crescente demanda no número de pessoas que excluem alimentos de origem animal e seus derivados, seja por motivações pessoais ligadas à ética, saúde ou relacionada à sustentabilidade. Os números da pesquisa de 2018 realizada pelo IBOPE demonstraram crescimento de 75% em regiões metropolitanas quando comparado aos dados de 2012 da mesma pesquisa e 14% declararam ser vegetarianos (Sociedade brasileira vegetariana, 2022). É essencial pontuar que, deve-se também contemplar os estudantes com Necessidades Alimentares Especiais (NAE) devido a alterações em seu organismo por motivo de doenças ou agravos à saúde (Brasil, 2022).

No Sul, a maioria dos editais citavam o controle de sobras (80%) e no Sudeste apenas dois (18,19%). Registrar essas informações é importante para evitar desperdício e melhorar o planejamento. No processo produtivo das refeições, a sobra corresponde a refeição produzida que não passou pela etapa de distribuição previamente.

De acordo com Nascimento (2020), avaliar a quantidade de sobras diariamente acaba servindo como um controle na UAN. O planejamento de cardápios nos RU'S de modo que evite desperdício é uma tarefa complicada, já que eles possuem períodos flutuantes, diferentes termos de período, horários de aulas distintos, provas, eventos, entre outros (Nascimento, 2022). O Sudeste deveria pontuar mais a informação em seus editais.

Todos os 26 editais continham informações referentes às quantidades de refeições a serem fornecidas, algo favorável já que possibilita um planejamento mais adequado à média de pessoas que fazem refeição no local. Já no que tange a pesquisa de satisfação, na maioria dos editais analisados era item obrigatório, sendo importante para avaliar possíveis melhorias e quais as insatisfações dos usuários do serviço. No Sul a pesquisa de satisfação apresentou obrigatoriedade disposta em 93,33% dos editais e 72,73% no Sudeste.

Consoante Busato (2018), o desperdício nas UAN's é consequência da ausência de planejamento quantitativo do que será preparado, falhas no planejamento do cardápio,

tipo, qualidade, frequência de preparações, utensílios usados para distribuição e aceitação do cardápio pelo comensal. Portanto, ambos os processos citados são importantes para evitar desperdícios monetários e de preparações, algo considerado nas duas regiões.

Com relação ao respeito à cultura e hábito alimentar local dos frequentadores, o item foi contemplado na maioria dos editais do Sudeste e do Sul, 81,81% e 60%, concomitantemente. A alimentação no país apresenta peculiaridades regionais e culturais, haja vista que, o Brasil passou por um processo de intercâmbio cultural, devido a migrações e influências de práticas e saberes relacionados ao processo alimentar (Jaime, 2019). Sendo assim, faz-se necessário o respeito a tais aspectos, considerando as diferenças, a fim de planejar algo que possua características agradáveis e aceitáveis a quem frequenta os RU's.

Quando analisada a presença de ultraprocessados nos cardápios, no Sul 40% citavam a informação de limitar o consumo de embutidos e no Sudeste 63,62%. Os temperos industrializados tinham o uso vedado em 93,33% dos editais do Sul e 90,9% no Sudeste. Estes que não possuíam nenhuma informação com relação aos temperos tiveram o item disposto como não ofertado no Restaurante.

De acordo com o grau de processamento, os alimentos podem ser divididos em categorias, *in natura* e minimamente processados, ingredientes culinários processados, alimentos processados e alimentos ultraprocessados (Brasil, 2021). Essa última categoria corresponde a alimentos com cinco ou mais ingredientes com nomes atípicos, que não são balanceados, sendo ricos em açúcares, gorduras e sódio e não fornecem nutrientes importantes como fibras e micronutrientes (Brasil, 2014). É recomendado evitar ao máximo o consumo de embutidos e no caso dos temperos industrializados, substituí-los por temperos naturais como já foi observado nos editais.

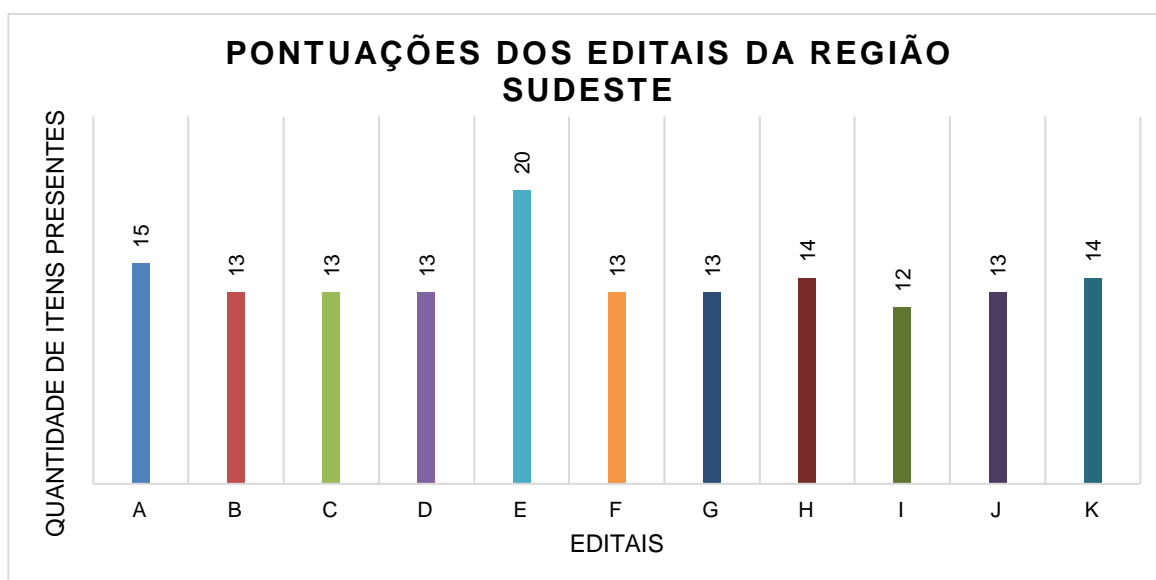
No que tange à sazonalidade dos produtos, algo que interfere tanto na compra quanto na qualidade da alimentação oferecida, 90,9% dos editais no Sudeste e 93,33% no Sul se preocuparam em considerá-la. Ela consiste num atributo que deve-se ter em vista ao comprar os alimentos em suas épocas já que eles possuem um sabor mais intenso, um maior valor nutricional e menor custo (USP, 2019).

Ao avaliar as informações obtidas para planejamento, elaboração e execução de cardápios foi verificado que nenhum dos 26 editais das regiões Sudeste e Sul possuíam todos os itens que eram importantes para estes processos. Evidenciando assim, algumas lacunas com relação ao que deveria ser levado em consideração na elaboração dos

editais com relação a implantação e funcionamento dos RU's das regiões. Dessa forma, tendo potencial para comprometimento do serviço, fornecimento e qualidade das refeições.

Os gráficos 1 e 2 demonstram as pontuações obtidas pelos editais, sendo estas referentes aos questionamentos que obtiveram respostas “sim”, indicando a presença do item, desconsiderando as demais respostas, “não”, “não disposta de forma clara” e “não ofertado no restaurante”. Foram contabilizadas as respostas afirmativas (sim) de cada linha, considerando os editais individualmente. Alguns destes alcançaram bons resultados, sendo um possível indicativo de que as instituições dedicaram uma atenção maior à sua redação, disponibilizando as particularidades de seus restaurantes. Cada um dos 26 editais recebeu uma letra de A a Z (Gráficos 1 e 2).

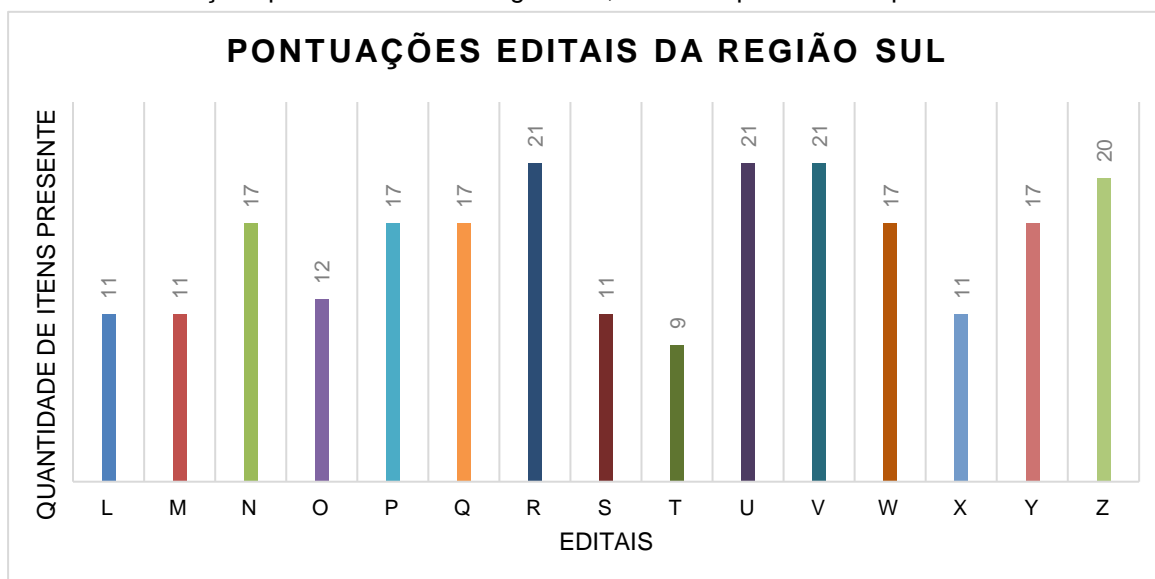
Gráfico 1- Pontuações para os editais da região Sudeste, obtidas a partir das respostas afirmativas.



Fonte: Elaborado pelo autor (2023).

Houveram editais com mesma pontuação por serem da mesma instituição e não haver diferença na redação destes com o passar dos anos. Na região Sudeste os editais A e K de uma instituição obtiveram pontuações diferentes, um pontuou 15 (55,55%) e outro 14 (51,85%) devido uma questão sobre frequência da salada. Os editais C, D, F, G e J pontuaram 13 (48,14%), representando uma mesma instituição. Já as demais possuíam somente um edital em vigência do período analisado, o E pontuou 20 (74,07%), H 14 (51,85%) e I 12 (44,44%) (Gráfico 1).

Gráfico 2- Pontuações para os editais da região Sul, obtidas a partir das respostas afirmativas.



Fonte: Elaborado pelo autor (2023).

Na região Sul, os editais L, M, S e X, de uma instituição, pontuaram 11, que foram as questões respondidas de forma afirmativa, correspondendo a 40,74%, já que eram 27 questões. Os editais N, P, Q, W e Y de uma outra instituição pontuaram 17 com 62,96% de respostas “sim”. Os editais R, U e V de outra instituição pontuaram 21, sendo 77,77% de respostas positivas. As demais eram instituições diferentes com somente um edital analisado, a O pontuou 12 (44,44%), T 9 (33,33%) e Z 20 (74,07%) (Gráfico 2).

Após analisar as universidades percebeu-se que, na região Sudeste a universidade com mais itens presentes no edital foi a Universidade Federal de Viçosa com 20 de 27 itens analisados e no Sul a Universidade Federal de Santa Maria com 21 itens de 27, tais editais se apresentaram mais completos possibilitando um planejamento e elaboração de cardápios mais adequados para seus RU's (Gráficos 1 e 2).

Uma das limitações do estudo refere-se a não constar nos editais os profissionais que os elaboraram, sendo assim para compreensão mais completa dos achados, seria importante essa informação para entender de que forma isso pode ter interferido na elaboração destes. Na equipe deveria haver algum profissional da área da Nutrição envolvido na redação dos editais, de modo que a contratada que irá utilizar tal informação compreenda de forma clara o que consta nestes, sendo algo positivo para ambas as partes, por parte da contratante que terá seus anseios correspondidos e por parte da contratada que possuirá conhecimento do que pode ser exigido após a contratação.

Outrossim, foi observada a ausência de um local que reunisse os editais na íntegra, sendo necessário uma maior atenção ao buscá-los e uma espera maior por respostas sobre estes, processo que poderia ser agilizado com um local que reunisse tais documentos.

A atualização do estudo é essencial e verificação de possíveis melhorias nas redações dos editais para que futuramente todos os itens possam estar dispostos nestes, haja vista que o objetivo principal são as análises, porém, busca-se chamar atenção para os aspectos que podem ser alterados para um bom funcionamento do estabelecimento e garantir os objetivos de uma UAN.

Como houve somente a divulgação dos nomes das instituições com melhores pontuações, as demais podem analisar seus editais com base nos questionamentos propostos no decorrer do trabalho e realizar as adequações que acharem pertinentes.

4. CONCLUSÃO

Com base nos resultados, na região Sudeste deve haver maior preocupação com as frequências de guarnição, salada, bebidas e com o controle de sobras. Enquanto na região Sul deveria haver maior obrigatoriedade de FTP. Algo que se demonstrou preocupante é a ausência da distribuição de nutrientes contidos no cardápio, dando margem ao não fornecimento do que é necessário em ambas as regiões. Além disso, os per capita de todas as preparações merecem um cuidado especial ao serem colocados nos editais, evitando a confusão de termos com as porções dos alimentos.

Foi verificado que nenhum dos 26 editais das regiões Sudeste e Sul possuíam todos os itens que eram importantes para planejamento, elaboração e execução de cardápios. Evidenciando lacunas com relação ao que deveria ser considerado na elaboração dos editais com relação a implantação e funcionamento dos RU's. Existem possíveis melhorias na redação dos editais, e principalmente é importante considerar a presença de um nutricionista no processo. Dessa forma, o objetivo do estudo foi alcançado já que possibilitou traçar um panorama dos itens que devem possuir maior atenção em redações futuras destes editais.

REFERÊNCIAS

BRASIL. **Fascículo 1 Protocolos de uso do guia alimentar para a população brasileira na orientação alimentar: bases teóricas e metodológicas e protocolo para a população adulta**. Brasília: Ministério da Saúde, 2021. 26 p. ISBN 978-85-334-2880-5.

BRASIL. Manual de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar: orientações para órgãos da União e empreendimentos fornecedores. Programa de Aquisição de Alimentos – Modalidade Compra Institucional. **Ministério do Desenvolvimento Social**, 2017. Disponível em: http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/Compra_Institucional_PAA_3.pdf. Acesso em: 12 nov. 2023.

BRASIL. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Necessidades Alimentares Especiais. **Ministério da Saúde**, 2022. Disponível em: <<https://www.gov.br/saude/pt-br/composicao/saps/nutrisus/necessidades-alimentares-especiais#:~:text=As%20necessidades%20alimentares%20especiais%20est%C3%A3o,permanentes%2C%20relacionadas%20%C3%A0%20utiliza%C3%A7%C3%A3o%20biol%C3%B3gica>>. Acesso em: 10 nov. 2023.

BRASIL. Plano Nacional de Assistência Estudantil. Brasília: **Ministério da Educação**, 2018. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/component/tags/tag/pnaes#:~:text=Plano%20Nacional%20de%20Assist%C3%Aancia%20Estudantil%20\(Pnaes\)&text=O%20Pnaes%20oferece%20assist%C3%Aancia%20%C3%A0,avaliar%20o%20desenvolvimento%20do%20programa](http://portal.mec.gov.br/component/tags/tag/pnaes#:~:text=Plano%20Nacional%20de%20Assist%C3%Aancia%20Estudantil%20(Pnaes)&text=O%20Pnaes%20oferece%20assist%C3%Aancia%20%C3%A0,avaliar%20o%20desenvolvimento%20do%20programa). Acesso em 03 out. 2023.

BRASIL. Planejamento de cardápios para a alimentação escolar. Brasília: **Ministério da Educação**, 2022. Disponível em: https://www.gov.br/fnde/pt-br/acesso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/MANUAL_V8.pdf. Acesso em: 07 nov. 2023.

BUSATO, M. A.; FERIGOLLO, M. C. Desperdício de Alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição: Uma Revisão Integrativa Da Literatura. **Holos**, [S. l.], v. 1, p. 91–102, 2018. DOI: 10.15628/holos.2018.4081. Disponível em: <https://www2.ifrn.edu.br/ojs/index.php/HOLOS/article/view/4081>. Acesso em: 2 dez. 2023.

CARDOSO, C.; MENEZES, D.; SOUZA, A.; BAUDEL, R.; CALAZANS, D. Restaurante Universitário da UFPE: uma abordagem sistêmica. **Revista Gestão Universitária na América Latina**, v. 11, n. 3, p. 211-234, 2018.

CARNEIRO, M. E. D. **Avaliação qualitativa das preparações do cardápio de uma unidade de alimentação e nutrição terceirizada**. Orientadora: Geisa Juliana Gomes Marques Fortunato. 2020. 16f. Trabalho de conclusão de curso (graduação), curso de

Nutrição da Pontifícia, Universidade Católica de Goiás, Goiânia. 2020. Disponível em: ><https://repositorio.pucgoias.edu.br/jspui/bitstream/123456789/741/1/TCC%20MARIA%20EDUARDA.pdf>< .Acesso em:10 out. 2023.

CAVALER, S.; HEILMAN, M.; SANTOS, A. P.; FERREIRA, H.; FATEL, E. **INFORMAÇÕES PARA PLANEJAMENTO E ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS, CONTIDAS EM EDITAIS DE LICITAÇÃO DE RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS EM UNIVERSIDADES FEDERAIS DO SUL DO BRASIL**. DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde, [S. l.], v. 13, n. 3, p. 713–729, 2018. DOI: 10.12957/demetra.2018.32140. Disponível em:<https://www.e-publicacoes.uerj.br/demetra/article/view/32140>. Acesso em: 1 nov. 2023.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução nº 600, de 25 de fevereiro de 2018**. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 25 de fevereiro de 2018.

DOMENE, S. M. Á. **Técnica dietética: teoria e aplicações**. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan Ltda, 2018.

JAIME, P. C. ; RAUBER, F. Política nacional de alimentação e nutrição (PNAN). Políticas públicas de alimentação e nutrição. Tradução . Rio de Janeiro: **Atheneu**, 2019. Acesso em:. 29 nov. 2023.

MACIEL, B. L. L.; FREITAS, E. P. S.; PASSOS, T. S. **Manual para elaboração de Fichas Técnicas de Preparação e oficinas culinárias**. Natal: EDUFRN, 2021.

MENDONÇA, R. DE D. et al. **Monotony in the consumption of fruits and vegetables and food environment characteristics**. Revista de Saúde Pública, v. 53, p. 63, 2019.

MESQUITA, M. **Procedimentos para avaliação da qualidade da carne bovina in natura na recepção em serviços de alimentação**. Tese. Universidade Federal de Santa Maria, 2014.

MOREIRA, Leise Nascimento. **Técnica Dietética**. Rio de Janeiro: Sesus, 2016. 241 p.

NASCIMENTO EVANGELISTA, D. .; NASCIMENTO DE LIRA, C. R.; SOUZA MORAES, T. .; PEREIRA DA FONSECA, M. da C. . Aceitação de Cardápios Sob a Ótica dos Restos e Sobras. **Ensaio e Ciência C Biológicas Agrárias e da Saúde**, [S. l.], v. 26, n. 2, p. 178–184, 2022. DOI: 10.17921/1415-6938.2022v26n2p178-184. Disponível em:<https://ensaioseciencia.pgsscogna.com.br/ensaioseciencia/article/view/9445>. Acesso em: 1 dez. 2023.

NASCIMENTO, M. do C. F.; FERREIRA, E. P.; SILVA, B. G. da; FERREIRA, Y. P.; FABRIS, P.; KRÜGER, F. da C.; PANTALEÃO, F. de S.; NASCIMENTO, M. V. F. Índice de aceitabilidade e resto ingesta em unidade de alimentação e nutrição: estudo de caso no Ifes campus Santa Teresa – Brasil/ Acceptance index and rest ingesta in food and nutrition unit: case study at the Ifes campus Santa Teresa – Brazil. **Brazilian Journal of**

Health Review, [S. I.], v. 3, n. 2, p. 1868–1880, 2020. DOI: 10.34119/bjhrv3n2-046. Disponível em: <https://ojs.brazilianjournals.com.br/ojs/index.php/BJHR/article/view/7691>. Acesso em: 9 dez. 2023.

PAYNE-PALACIO, J.; THEIS, M. **Gestão de negócios em alimentação: princípios e práticas**. Manole, 2015.

Portal da transparência do Governo Federal. **Licitações e contratos**, 2018. Disponível em: <https://portaldatransparencia.gov.br/entenda-a-gestao-publica/licitacoes-e-contratacoes#:~:text=Licita%C3%A7%C3%A3o%20%C3%A9%20o%20processo%20por,P%C3%BAblica%20pode%20comprar%20e%20vender>. Acesso em: 05 nov.2023.

RAMOS, S.V. et al. Manual Prático para Alimentação Saudável. Prefeitura Municipal de São Paulo, **Secretária Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social**. São Paulo, 2014. Disponível em: https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/assistencia_social/arquivos/arquivo_final/manual_de_nutricao.pdf. Acesso em: 1 dez. 2023.

SILVA, D. A.; OLIVEIRA, T. C.; HADDAD, M. R. Administração em Unidades Produtoras de Refeições: Conceitos e Métodos. In: OLIVEIRA, T. C.(Org); SILVA, D.A. (Org). Administração de Unidades Produtoras de Refeições: Desafios e Perspectivas. 1 ed. Rio de Janeiro: **Rubio**, 2016. p. 1-16.

SILVA, S. M. Chemin S. da; MARTINEZ, S. **Cardápio - Guia prático para a elaboração**. 3. ed. São Paulo: Roca, 2014.

SOCIEDADE BRASILEIRA VEGETARIANA. Pesquisa do IBOPE aponta crescimento histórico no número de vegetarianos no Brasil. **SBV**, 2022. Disponível em: <https://svb.org.br/2469-pesquisa-do-ibope-aponta-crescimento-historico-no-numero-de-vegetarianos-no-brasil/>. Acesso em: 10 nov. 2023.

USP.Sazonalidade. **Sustentarea**, 2019. Disponível em: <https://www.fsp.usp.br/sustentarea/2019/04/25/sazonalidade/>. Acesso em: 10 dez. 2023.

WOLF, L. **Satisfação do Usuário como ferramenta administrativa voltada para a qualidade nos RU's das Universidade Federais Brasileiras**. 2018. UFGD, [S. I.], 2018. Disponível em: https://scholar.google.com.br/scholar?hl=pt-BR&as_sdt=0%2C5&q=WOLF%2CLuciano.+Satisfa%C3%A7%C3%A3o+do+Usu%C3%A1rio+como+ferramenta+administrativa+voltada+para+a+qualidade+nos+RU%E2%80%99s+das+Universidade+Federais+Brasileiras.+2018.+UFGD%2C+%5BS.+I.%5D%2C+2018.&btnG=. Acesso em: 07 nov.2023.

Zauza, B. F. A higiene pessoal dos manipuladores de alimentos é um dos fatores que garante a segurança alimentar. **Universidade Online de Viçosa**, 2017. Disponível em: <https://www.uov.com.br/cursos-online-seguranca-alimentar/artigos/a-higiene-pessoal-dos-manipuladores-de-alimentos-e-um-dos-fatores-que-garante-a-seguranca-alimentar>. Acesso em: 10 nov. 2023.

APÊNDICE

QUESTÕES DE ELABORAÇÃO PRÓPRIA
Quantidade estimada de refeições que devem ser fornecidas?
Considera a harmonia e evitar a monotonia entre ingredientes/preparações do cardápio?
Oferta limitada de embutidos?
Sazonalidade dos produtos?
Evita temperos industrializados?

ANEXO A- QUESTÕES DO ARTIGO “INFORMAÇÕES PARA PLANEJAMENTO E ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS, CONTIDAS EM EDITAIS DE LICITAÇÃO DE RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS EM UNIVERSIDADES FEDERAIS DO SUL DO BRASIL”

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 (%)
1 Este edital possui frequência das preparações de prato principal?	24	68,57%	2	5,71%	9	25,71%	0	0,00%
1 Este edital possui <i>per capita</i> das preparações do prato principal?	25	71,43%	5	14,29%	5	14,29%	0	0,00%
2 Este edital possui frequência das preparações de guarnição?	20	57,14%	6	17,14%	9	25,71%	0	0,00%
3 Este edital possui <i>per capita</i> das preparações da guarnição?	12	34,29%	22	62,86%	1	2,86%	0	0,00%
4 Este edital possui frequência das preparações de salada?	20	57,14%	6	17,14%	9	25,71%	0	0,00%
5 Este edital possui <i>per capita</i> das preparações de salada?	7	20,00%	24	68,57%	4	11,43%	0	0,00%

ANEXO A- QUESTÕES DO ARTIGO “INFORMAÇÕES PARA PLANEJAMENTO E ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS, CONTIDAS EM EDITAIS DE LICITAÇÃO DE RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS EM UNIVERSIDADES FEDERAIS DO SUL DO BRASIL”

Questões	Sim (n)	Sim (%)	Não (n)	Não (%)	Não Disposto de Mancira Clara (n)	Não Disposto de Mancira Clara (%)	Não é Ofertado Neste RU (n)	Não é Ofertado Neste RU (%)
6 Este edital possui frequência das preparações de acompanhamento (arroz e feijão)?	23	65,71%	3	8,57%	9	25,71%	0	0,00%
7 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%
8 Este edital possui frequência das preparações de sobremesa?	17	48,57%	6	17,14%	12	34,29%	0	0,00%
9 Este edital possui <i>per capita</i> das preparações de sobremesa?	2	5,71%	21	60,00%	12	34,29%	0	0,00%
10 Este edital possui frequência das preparações de bebida?	10	28,57*%	2	5,71%	22	62,86%	1	2,86%
11 Este edital possui <i>per capita</i> das preparações de bebida?	15	42,86*%	3	8,57%	16	45,71%	1	2,86%
12 Este edital possui informações sobre aplicação de boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos (BPF)?	26	74,29%	7	20,00%	2	25,71%	0	0,00%

ANEXO A- QUESTÕES DO ARTIGO “INFORMAÇÕES PARA PLANEJAMENTO E ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS, CONTIDAS EM EDITAIS DE LICITAÇÃO DE RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS EM UNIVERSIDADES FEDERAIS DO SUL DO BRASIL”

Questões	Sim (n)	Sim (%)	Não (n)	Não (%)	Não Disposto de Mancira Clara (n)	Não Disposto de Mancira Clara (%)	Não é Ofertado Neste RU (n)	Não é Ofertado Neste RU (%)
13 Este edital possui informações sobre aplicação de procedimentos técnicos adequados ao pré-preparo e preparo dos alimentos?	16	45,71%	19	54,29%	0	0,00%	0	0,00%
14 Este edital possui informações sobre aquisição de produtos da agricultura familiar (AF)?	4	11,43%	30	85,71%	1	2,86%	0	0,00%
15 Este edital possui obrigatoriedade da presença de ficha técnica de preparo (FTP)?	0	0,00%	35	100,00%	0	0,00%	0	0,00%
16 Este edital possui distribuição de micronutrientes, no cardápio, para preparação das refeições?	1	2,86%	26	74,29%	8	22,86%	0	0,00%
17 Este edital possui distribuição de fibras, no cardápio, para preparação das refeições?	9	25,7%	24	68,57%	2	5,71%	0	0,00%

ANEXO A- QUESTÕES DO ARTIGO “INFORMAÇÕES PARA PLANEJAMENTO E ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS, CONTIDAS EM EDITAIS DE LICITAÇÃO DE RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS EM UNIVERSIDADES FEDERAIS DO SUL DO BRASIL”

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 (%)
18 Este edital contempla cardápios/preparações para necessidades alimentares especiais, (exemplo: vegetariano, celíaco, etc.)?	6	17,14%	20	57,14%	9	25,71%	0	0,00%
19 Este edital contém informação sobre controle de sobras das refeições?	4	11,43%	23	65,71%	8	22,86%	0	0,00%
20 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%
21 Este edital possui exigência para que os planejamentos de cardápios respeitem a cultura e o hábito alimentar local?	16	45,71%	19	54,29%	0	0,00%	0	0,00%

*Valores reais para a presença de informação descontando um edital que não serve a preparação bebida: Frequência SIM, 29,41%; *Per capita* SIM, 44,11%.

ANEXO B- NORMAS DE PUBLICAÇÃO DA REVISTA INTERNATIONAL JOURNAL OF HEALTH SCIENCE

Orientações Gerais:

1. Apresentação

O International Journal of Health Science é um periódico bimestral editado pela Atena Editora, sendo um importante veículo de divulgação de trabalhos científicos decorrentes de pesquisas relevantes na área da saúde.

São aceitos manuscritos em: português, espanhol e inglês. Os artigos submetidos em português serão traduzidos para o inglês e publicados nesse idioma. Para artigos submetidos em espanhol e inglês não será necessária tradução.

Respeitando os padrões internacionais de boas práticas de publicação, a Atena Editora recebe os seguintes manuscritos para avaliação por pares e posterior publicação:

- Análises e resultados de investigação sobre um tema específico considerado relevante para a saúde;
- Artigos para discussão e análise do estado da arte na área e subáreas;
- Artigos sobre clínica, epidemiologia, educação ou administração de serviços de saúde;
- Artigos de opinião que contribuam para o desenvolvimento da área da saúde;
- Artigos originais de pesquisa;
- Artigos de revisão;
- Carta para o editor;
- Debates;
- Investigação experimental e aplicada em ciências da saúde;
- Relatos de casos clínicos;
- Avaliações.

2. Autor Correspondente:

O autor designado como correspondente é aquele que assume a responsabilidade pela comunicação com a Editora durante o processo de publicação do texto e garante que todos os requisitos sejam atendidos e todas as atividades concluídas. O cadastro deste autor deve estar completo em nosso sistema, com endereço, telefone e e-mail.

3. Autoria:

Todos os autores devem ter participado ativamente da construção do texto, preferencialmente na: 1) Concepção do estudo, e/ou aquisição de dados, e/ou análise e interpretação de dados; 2) Elaboração do artigo ou revisão com vistas a tornar o material

intelectualmente relevante; 3) Aprovação final do manuscrito para submissão. Só devem ser incluídos no trabalho pesquisadores envolvidos no estudo. Não incluir, sob qualquer hipótese ou pretexto, nomes que não tenham participado da elaboração do mesmo.

4. Alterações na autoria: Qualquer adição, exclusão ou reorganização de nomes de autores na lista de autoria deve ser efetuada antes do trabalho ser submetido em nossa plataforma. Solicitações posteriores a submissão deverão vir somente do autor correspondente e acompanhada do motivo para a alteração na lista de autores e confirmação por escrito (pode ser carta digitalizada e anexada ao email edicao@atenaeditora.com.br) de todos os autores de que eles concordam com a adição, remoção ou reorganização, bem como a concordância do autor a ser adicionado, alterado ou removido.

5. Considerações Adicionais:

a) O texto foi ortograficamente e gramaticalmente corrigido?

b) Todas as referências mencionadas na lista de referências são citadas no texto e vice-versa?

c) Todos os materiais subjacentes ao texto estão citados e referenciados corretamente?

d) Todas as imagens, gráficos e fórmulas e demais elementos visuais estão em formato jpeg ou png?

e) Todas as ilustrações estão no local exato no texto e não ao final?

f) O manuscrito foi revisado por algum dispositivo antiplágio?

g) O manuscrito envolve o uso de dados de seres humanos (avaliação de prontuários, entrevistas, etc.)? Em caso positivo indicar o número do Certificado de apresentação de apreciação ética (CAAE) e a data de aprovação do Comitê de ética em pesquisa (CEP), no item "Metodologia";

h) Questões éticas para as pesquisas médicas em seres humanos são de responsabilidade exclusiva dos autores e devem estar em conformidade com os princípios éticos da Declaração de Helsinque da Associação Médica Mundial;

i) O texto está isento de dados ou resultados fraudulentos?

j) O texto foi depositado em alguma plataforma de preprint? Em caso positivo indicar o endereço do depósito;

k) Houve depósito dos dados abertos da pesquisa? Em caso positivo indicar o endereço do depósito;

l) Foi reportado qualquer conflito de interesses de todos os autores?

m) Todas as fontes de financiamento foram informadas?

6. Vídeo: A Atena Editora aceita vídeo e/ou sequências de animação (somente no formato .mp4) para aprimorar o conhecimento científico do texto bem como para apoiar a sua disseminação. Todos os arquivos enviados devem ser rotulados adequadamente, para que possamos relacionar o conteúdo do vídeo ao texto. Os arquivos de vídeo e/ou animação fornecidos serão embedados em nossa página e quando possível em repositórios parceiros.

Normas para formatação

TÍTULO DO TRABALHO EM INGLÊS

TÍTULO DO TRABALHO EM ESPANHOL

Primeiro autor, nome completo sem abreviaturas

Link para o ORCID

Segundo autor, nome completo sem abreviaturas

Link para o ORCID

Terceiro autor, nome completo sem abreviaturas

Link para o ORCID

Demais autores....

Data de submissão: Preencher com a data (xx/xx/xxxx) em que o texto foi submetido no sistema.

RESUMO: Favor atender às seguintes normas de formatação:

- a) o artigo deve ter no máximo 21.000 caracteres, contabilizados com espaço.
- b) O texto deve ser digitado em folha A4 (21 x 29,7 cm), cada qual com margens superior e inferior iguais a 2,5 cm e esquerda e direita iguais a 3,0 cm;
- c) use fonte Arial tamanho 12 pontos para todo o corpo de texto (exceto citação direta longa e títulos de tabelas, figuras e gráficos, que deverão ser em fonte 10 pontos);
- d) prepare um resumo com 300 palavras no máximo, espaçamento simples e alinhamento justificado;
- e) as referências devem ser listadas em ordem alfabética ao final do trabalho;
- f) as figuras/gráficos/fórmulas e ilustrações incluídas no trabalho devem ser de excelente qualidade, inseridas no texto em formato “png” ou “jpeg”;
- g) Evite o uso excessivo de nota de rodapé e/ou nota de fim. O trabalho deverá ser preparado em inglês, espanhol ou português. Use este texto como modelo. O resumo deve tornar possível a compreensão do artigo sem que haja necessidade de o ler.

PALAVRAS-CHAVE: De duas a seis palavras-chave ou frases curtas, empregando preferencialmente termos da lista de descritores MeSH3, DeCS ou PORBASE.

ABSTRACT: Texto em inglês deverá ter o resumo em espanhol e vice-versa. Não utilize tradutores instantâneos de palavras, pois o mesmo pode alterar o sentido do texto. Lembre-se que um bom resumo deve conter o foco da pesquisa, a metodologia empregada, os resultados e principais conclusões. A Atena Editora aceita visual abstract como resumo.

KEYWORDS: De duas a seis palavras-chave ou frases curtas, empregando preferencialmente termos da lista de descritores MeSH3, DeCS ou PORBASE.

1. INTRODUÇÃO

O artigo será publicado no *International Journal of Health Science*, eventualmente poderá ser disponibilizado em sites de editoras parceiras e repositórios. Entre uma sessão e outra, deixe duas linhas, e entre a sessão e o texto deixe uma linha. Use este texto como modelo.

2. INSTRUÇÕES PARA DIGITAÇÃO

O trabalho deve ser digitado no word for windows e não deve ser paginado. O abstract e as keywords, devem ser apresentados após o resumo, em espaçamento simples, tal qual o resumo em língua portuguesa. Use este texto como modelo.

3. ESPECIFICAÇÕES GERAIS PARA A FORMATAÇÃO DO TEXTO

O corpo do artigo deve ser digitado em fonte arial tamanho 12 pontos, espaçamento de 1,5 cm e sem qualquer espaçamento entre os parágrafos. O título deve ser em digitado em letra maiúscula, fonte 12 pontos, negrito e centralizado. Citações diretas longas deverão estar em fonte 10, com recuo de 4 cm da margem. Títulos de figuras, gráficos, fórmulas e tabelas, também devem estar em tamanho 10 pontos. Todas as sessões deverão ser numeradas.

4. AUTORES

O artigo deve ter no máximo 12 autores (casos especiais, como estudos multicêntricos, serão analisados individualmente). A submissão do artigo deve ser feita preferencialmente pelo primeiro autor, que será denominado autor correspondente, assim como todos os contatos sobre a publicação do mesmo.

5. AUTORIZAÇÕES/RECONHECIMENTO

Ao submeter o trabalho, os autores tornam-se responsáveis por todo o conteúdo da obra.

6. CITAÇÕES

Conforme as normas da ABNT, APA ou VANCOUVER.

REFERÊNCIAS

Apresentadas em ordem alfabética e de acordo com a norma da ABNT, APA e/ou VANCOUVER, com o título das obras em negrito. Deixar uma linha entre uma referência e outra.