



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

ANA CLAUDIA CANTANHEDE COSTA FERREIRA

**ANÁLISE DE EDITAIS DE LICITAÇÃO DE CARDÁPIOS DE
RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DAS REGIÕES NORTE,
NORDESTE E CENTRO-OESTE DO BRASIL**

São Luís-MA

2024

ANA CLAUDIA CANTANHEDE COSTA FERREIRA

ANÁLISE DE EDITAIS DE LICITAÇÃO DE CARDÁPIOS DE RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DAS REGIÕES NORTE, NORDESTE E CENTRO-OESTE 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

2024

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

Cantanhede Costa Ferreira, Ana Claudia.
Análise de Editais de Licitação de Cardápios de
Restaurantes Universitários das regiões Norte, Nordeste e
Centro-Oeste do Brasil / Ana Claudia Cantanhede Costa
Ferreira. - 2024.
46 p.

Orientador(a): Tonicley Alexandre da Silva.
Curso de Nutrição, Universidade Federal do Maranhão,
São Luís, 2024.

1. Restaurante. 2. Licitação. 3. Frequência. 4. .
5. . I. Alexandre da Silva, Tonicley. II. Título.

ANA CLAUDIA CANTANHEDE COSTA FERREIRA

**ANÁLISE DE EDITAIS DE LICITAÇÃO DE CARDÁPIOS DE
RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DAS REGIÕES NORTE,
NORDESTE E CENTRO-OESTE 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. Sueli Ismael Oliveira da Conceição

Doutora em Saúde Coletiva- UFMA

Universidade Federal do Maranhão

Prof^a Polliana Fernandes Porto

Mestre em Energia e Ambiente- UFMA

Universidade Federal do Maranhão

Dedico este trabalho a Deus, aos meus pais, aos meus amigos da graduação e a minha tia que sempre me apoiou e contribuiu para minha formação.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus, por todas as oportunidades que ele colocou no meu caminho e por sempre me dar forças quando precisei.

Aos meus pais por todo apoio e suporte durante a trajetória do curso, por sempre me motivarem a dar o meu melhor

À minha tia Maria do Livramento por ter investido na minha educação e sempre ter acreditado no meu futuro como nutricionista,

Às amigas que fiz durante o curso e tornaram os dias mais leves, Amanda Jéssica, Karen Raiol, Michael Belfort, Kamila Coelho, Camila Maria, Iasmim Duailibe e a minha parceira de estágio Edyânia Santos.

Ao meu orientador, o Professor Tonicley, pelo apoio e pela ajuda na escolha do tema.

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

**ANÁLISE DE EDITAIS DE LICITAÇÃO DE CARDÁPIOS RESTAURANTES
UNIVERSITÁRIOS DAS REGIÕES NORTE, NORDESTE E CENTRO-OESTE DO BRASIL**

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

**ANÁLISE DE EDITAIS DE LICITAÇÃO DE CARDÁPIOS DE
RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DAS REGIÕES NORTE, NORDESTE E
CENTRO-OESTE DO BRASIL**

ANALYSIS OF BIDDING NOTICES FOR MENUS OF UNIVERSITY
RESTAURANTS IN THE NORTH, NORTHEAST AND MIDWEST OF BRAZIL

AUTORES

Ana Claudia Cantanhede Costa Ferreira¹

Tonicley Alexandre da Silva²

¹Universidade Federal do Maranhão, Curso de Nutrição, Departamento de Ciências Fisiológicas- São Luís (MA), Brasil. E-mail: ana.cccf@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: Licitação corresponde a qualquer processo de compra e venda realizado por órgãos públicos que procuram oferecer oportunidades que sejam iguais para todos seus participantes através de um edital. **Objetivo:** Analisar editais de licitação das regiões Norte, Nordeste e Centro-Oeste para verificar a presença de informações relacionadas à produção de cardápios. **Métodos:** Estudo transversal, com 18 editais. Foi respondido um questionário com 27 questões, analisadas no Microsoft Excel®, versão 2019. **Resultados e Discussão:** Em todos os editais das regiões Norte, Nordeste e Centro-Oeste continham per capita das preparações e a sua frequência, com exceção da região nordeste onde 66,67% não traziam de modo claro com relação às bebidas. Em nenhum edital possuía a distribuição de micronutrientes, em relação as fibras a região Norte tinha apenas 50%, no Centro-Oeste 18,18% e no Nordeste não trazia os dados. No que se refere a aplicação de técnicas de preparo e pré-preparo as regiões Centro-Oeste e Nordeste traziam os dados, enquanto a região Norte apenas metade. A Harmonia e evitar a monotonia não constava em nenhum dos editais. A obrigatoriedade da ficha técnica esteve em todos e ausente no Nordeste. O controle de sobras estava em 25% no Norte e 27,3% no Centro-Oeste, no Nordeste estava ausente. O respeito à cultura e hábito alimentar local, estava em todos do Norte, em 66,67% no Nordeste não estava de modo claro e 27,3% no Centro-Oeste. Em relação a embutidos apenas o Centro-Oeste tinha em um dos editais. Os temperos industrializados não eram ofertados no Norte e Nordeste, já no Centro-Oeste estava em 18,18%. A sazonalidade estava em todos do Nordeste, 50% no Norte e 54,5% no Centro-Oeste. **Conclusão:** De acordo com os dados analisados verificou-se que nenhum dos 18 editais das regiões Norte, Nordeste e Centro-Oeste possuíam todos os itens para a produção das preparações.

Palavras-chaves: Licitação; frequência; restaurante; unidade de alimentação;

ABSTRACT

Introduction: Tendering is any buying and selling process carried out by public bodies that seek to offer equal opportunities to all participants through a public notice.

Objective: To analyze tender notices from the North, Northeast and Central-West regions in order to verify the presence of information related to menu production.

Methods: Cross-sectional study, with 18 notices. A questionnaire with 27 questions was answered, analyzed in Microsoft Excel®, version 2019.

Results and Discussion: All the public notices in the North, Northeast and Center-West regions contained the per capita amount of the preparations and their frequency, with the exception of the Northeast region, where 66.67% did not clearly list the beverages. None of the public notices included the distribution of micronutrients, and in relation to fiber, the North region had only 50%, the Midwest 18.18% and the Northeast did not provide any data. With regard to the application of preparation and pre-preparation techniques, the Midwest and Northeast regions had the data, while the North only had half. Harmony and avoiding monotony were not included in any of the calls for tender. The requirement for a technical sheet was present in all of them and absent in the Northeast. Control of leftovers was 25% in the North and 27.3% in the Midwest, while it was absent in the Northeast. Respect for local food culture and habits was present in all of the North, in 66.67% in the Northeast it was not clear and 27.3% in the Center-West. Only the Midwest had sausages in one of the calls for tender. Industrialized seasonings were not offered in the North and Northeast, while in the Midwest they were in 18.18%. Seasonality was present in all of the Northeast, 50% in the North and 54.5% in the Midwest. **Conclusion:** According to the data analyzed, none of the 18 calls for proposals in the North, Northeast and Central-West regions had all the items needed to produce the preparations.

Keywords: Bidding; frequency; restaurant; food unit.

LISTA DE SIGLAS

UAN– Unidade de Alimentação e Nutrição;

RU– Restaurante Universitário;

BPF– Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos;

UAN– Unidade de Alimentação e Nutrição.

ND– Não disposto de maneira clara;

NO- Não ofertado neste restaurante;

FTP– Fichas Técnicas de Preparação:

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	14
2. MATERIAL E MÉTODOS.....	16
3. RESULTADOS E DISCUSSÃO	18
4. CONCLUSÃO.....	33
REFERÊNCIAS.....	34
APÊNDICE.....	38
ANEXO 1	39
ANEXO 2	43

1. INTRODUÇÃO

Os Restaurantes Universitários (RUs) têm como objetivo o fornecimento de refeições saudáveis e de baixo custo à comunidade universitária, tendo em vista contribuir no desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa e extensão, reduzindo assim a evasão e favorecendo a graduação acadêmica (Carneiro et al., 2022). Estabelecimentos que visam a alimentação coletiva são chamados de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), termo este que também pode ser utilizado para empresas, creches, hospitais.

UANs são unidades gerenciais responsáveis por desenvolver as atividades técnico-administrativas necessárias desde a produção da refeição até a sua distribuição para coletividades sadias e enfermas, tendo em vista manter, melhorar ou recuperar a saúde da clientela a ser atendida (Conselho Federal de Nutrição, 2018). A administração dessas unidades pode ocorrer de três modelos, autogestão, terceirizada e mista.

Na autogestão o setor é comandado diretamente pela própria empresa que a mantém, onde tem por objetivo contratar, treinar a equipe, comprar os alimentos e equipamentos, elaborar o cardápio e a responsabilidade de garantir a qualidade e segurança alimentar (Cruz, 2023). Na terceirizada a gestão é realizada por uma empresa contratada pela instituição, que se torna a prestadora da alimentação e a empresa contratante cede o espaço físico para a preparação das refeições (Carneiro, 2020). Por fim na gestão mista ocorre uma diversificação entre a autogestão e a terceirizada (Wolff, 2018). Para que haja a contratação de quaisquer serviços, obras, compras e alienações é necessária a licitação, sendo está a forma que a administração pública utiliza para realizar esse tipo de operação (Portal da transparência, 2018).

Licitação corresponde a qualquer processo de compra e venda realizado por órgãos públicos do governo federal, estadual ou municipal que procura oferecer oportunidades que sejam iguais para todos seus participantes através de um edital (Portal de Compras Públicas, 2021). Outros meios de licitação surgiram com o passar do tempo como bolsas eletrônicas de compras, pregão presencial e pregão eletrônico. Em relação aos pregões, acontecem quando ocorrem disputas entre propostas e lances em sessões públicas, podendo ser presencial ou virtualmente, ele é utilizado por entidades da união, possibilitando a realização dos bens de serviço, sem levar o valor em consideração. Tendo como objetivo o maior número de concorrentes e assim barateando o processo (Silva, 2016).

Desse modo, o presente trabalho tem como objetivo realizar a análise de editais de

licitação, juntamente com seus anexos, de Restaurantes Universitários das regiões Norte, Nordeste e Centro-Oeste, para o planejamento, elaboração e execução de cardápios.

2. MATERIAL E MÉTODOS

Trata-se de um estudo transversal realizado com 18 editais de licitação de Universidades Federais das regiões Norte, Nordeste e Centro-Oeste. Foram analisados materiais de 2020 a 2023, por se tratar de editais para a reabertura dos restaurantes, no contexto pós-pandemia.

Na região Norte, os editais que participaram do estudo foram do Pará, com a Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará. De Tocantins, com a Universidade Federal do Tocantins.

No Nordeste, os que fizeram parte foram os da Bahia, com a Universidade Federal do Oeste da Bahia, e os de Pernambuco, com a Universidade federal de Pernambuco.

Da região Centro-Oeste, foram os do Mato Grosso, com a Universidade Federal do Mato Grosso e a Universidade Federal de Rondonópolis. Do Mato Grosso do Sul, da Universidade Federal do Mato Grosso do Sul. E por fim, de Goiás somente com a Universidade Federal de Goiás.

A coleta de dados ocorreu no período de agosto a outubro de 2023. Para obtenção das informações foram realizadas pesquisas na página oficial de compras do governo, em páginas on-line das instituições federais, no portal da transparência e solicitação de editais não disponíveis nas demais fontes pelo portal Fala Br.

Foram utilizadas 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, contendo um total de vinte e duas questões, com elementos considerados indispensáveis ao planejamento e elaboração de cardápios.

Nesse contexto, foram adicionadas cinco questões de autoria própria sobre a presença da quantidade estimada de refeições a serem fornecidas, se o edital considerava a harmonia e a monotonia de ingredientes e/ou preparações, a oferta limitada de embutidos, a consideração da sazonalidade ao adquirir produtos e se mencionava evitar o uso de temperos industrializados. As questões foram tabuladas para análise de frequências e percentuais de todas as possíveis respostas, que poderiam ser “sim”, “não”, “não dispostas de forma clara” e “não ofertado no restaurante”.

As questões respondidas determinaram a classificação dos editais. Pontuando um

ponto por questão respondida de forma afirmativa, não levando em consideração respostas como, “não”, “não disposta de forma clara” e “não ofertado no restaurante”. Houve a contabilização das respostas “sim” de cada linha, levando em consideração os editais de modo individual. Tendo como pontuação máxima de 27 pontos, correspondente ao número de questões. Após esse processo houve a criação de um *ranking* das instituições, cada uma sendo representada por uma letra do alfabeto. Cada um dos 18 editais recebeu uma letra de A a Z.

Para a análise das informações foi utilizada o Microsoft Excel®, versão 2019 e para cálculo das respostas obtidas a ferramenta CONT.SE especificando o intervalo e qual o critério, descrevendo qual deveria ser a resposta a ser contabilizada, tanto com relação às gerais por região (contagem por coluna), quanto somando as respostas afirmativas por edital (contagem por linha). As percentagens atingidas foram alcançadas considerando o número de editais por região, sendo 4 da região Norte, 3 da região Nordeste e 11 do Centro-Oeste.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A tabela 1 remete a dados a serem considerados no planejamento adequado e elaboração de cardápios contidas em editais de licitação de Restaurantes Universitários do Norte do Brasil. Houve a análise de cardápios institucionais onde constavam prato principal, guarnição, salada, acompanhamento (arroz e feijão), bebida e sobremesa. Verificou-se as informações referentes a per capita e frequências nos editais das instituições que participaram do presente trabalho.

Outrossim, foi averiguado a presença de 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, obrigatoriedade de fichas técnicas de preparação, distribuição de micronutrientes e fibras, controle de sobras, pesquisa de satisfação, inserção de públicos com necessidades alimentares especiais como vegetarianos, respeito a hábitos locais e culturais, quantidade de refeições, oferta limitada de ultraprocessados, sazonalidade de produtos, harmonia entre preparações/ingredientes e inexistência de monotonia. Os dados que demonstraram maiores inconformidades foram os considerados no levantamento. Inicialmente foram expostas as informações da região Norte (Tabela 1), visando comparar estas as outras regiões que fizeram parte do estudo.

Tabela 1- Informações para um planejamento adequado e elaboração de cardápios em editais de licitação de Restaurantes Universitários da região Norte 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?	4	100%	0	0%	0	0%	0	0%
2. Per capita das preparações do prato principal?	4	100%	0	0%	0	0%	0	0%
3. Frequência das preparações de guarnição?	4	100%	0	0%	0	0%	0	0%
4. Per capita das preparações da guarnição?	4	100%	0	0%	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?	4	100%	0	0%	0	0%	0	0%
6. Per capita das preparações de salada?	4	100%	0	0%	0	0%	0	0%
7. Frequência das preparações de acompanhamento (arroz e feijão)?	4	100%	0	0%	0	0%	0	0%
8. Per capita das preparações de acompanhamento?	4	100%	0	0%	0	0%	0	0%
9. Frequência das preparações de sobremesa?	4	100%	0	0%	0	0%	0	0%
10. Per capita das preparações de sobremesa?	4	100%	0	0%	0	0%	0	0%
11. Frequência das preparações de bebida?	2	50%	0	0%	0	0%	2	50%
12. Per capita das preparações de bebida?	2	50%	0	0%	0	0%	2	50%
13. Informações sobre aplicação boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos?	4	100%	0	0%	0	0%	0	0%
14. Aplicação de procedimentos técnicos adequados ao pré-preparo dos alimentos?	2	50%	0	0%	2	50%	0	0%
15. Aquisição de produtos da agricultura familiar (AF)?	4	100%	0	0%	0	0%	0	0%
16. Obrigatoriedade da presença de ficha técnica de preparação?	4	100%	0	0%	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%	4	100%	0	0%	0	0%
18. Distribuição de fibra, no cardápio, para preparação das refeições?	0	0%	2	50%	2	50%	0	0%
19. Cardápios com preparações para necessidades alimentares especiais (exemplo: vegetariano, celíaco, etc.)?	3	75%	0	0%	1	25%	0	0%
20. Controle de sobra das refeições?	1	25%	3	75%	0	0%	0	0%
21. Realização de pesquisa de satisfação com os usuários deste RU?	2	50%	2	50%	0	0%	0	0%
22. Exigência para que os planejamentos de cardápios respeitem a cultura e o hábito alimentar local?	4	100%	0	0%	0	0%	0	0%
23. Quantidade estimada de refeições que devem ser fornecidas?	4	100%	0	0%	0	0%	0	0%
24. Considera a harmonia e evitar monotonia entre ingredientes s/ preparação do cardápio?	0	0%	4	100%	0	0%	0	0%
25. oferta limitada de embutidos?	0	0%	4	100%	0	0%	0	0%
26. sazonalidade dos produtos?	2	50%	2	50%	0	0%	0	0%
27. Evita temperos industriais?	0	0%	0	0%	0	0%	4	100%

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

Fonte: Elaborada pelo autor (2024).

No Norte, a frequência das bebidas foi verificada em metade dos editais (50%), sendo que em 50% não havia sua oferta. A mesma percentagem foi verificada com seu per capita. No que se refere a aplicação de técnicas de pré-preparo e preparo, metade dos editais aplicavam e 50% não adicionaram essa informação de forma clara (Tabela 1).

Nenhum deles trazia a distribuição de micronutrientes em seu cardápio. No entanto em relação as fibras não constavam em 50% e não estavam dispostos de maneira clara em 50% (Tabela 1).

O controle de sobras estava presente somente em um edital (25%), e não estava incluso em 75%. Metade dos presentes editais realizavam pesquisa de satisfação. Nenhum dos editais levava em consideração a harmonia dos ingredientes e nem sua monotonia. A oferta limitada de embutidos não foi contemplada em nenhum dos editais. Dois dos quatro não traziam qualquer informação sobre a sazonalidade dos produtos, enquanto os outros dois possuíam essa informação (Tabela 1).

A distribuição de micronutrientes ausente em todos os editais, controle de sobras presente em somente um, harmonia e monotonia não verificados em nenhum foram os principais problemas observados nesta região. Portanto, em tal região esses seriam os itens a serem aperfeiçoados em editais com aberturas posteriores ao presente estudo.

As tabelas 1 e 2 exibem as mesmas indagações da tabela 1, com análise de dados referentes a elaboração e planejamento de cardápios.

Tabela 2- Informações para um planejamento adequado e elaboração de cardápios em editais de licitação de Restaurantes Universitários da região Nordeste 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?	3	100%	0	0%	0	0%	0	0%
2. Per capita das preparações do prato principal?	3	100%	0	0%	0	0%	0	0%
3. Frequência das preparações de guarnição?	3	100%	0	0%	0	0%	0	0%
4. Per capita das preparações da guarnição?	3	100%	0	0%	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	100%	0	0%	0	0%	0	0%
6. Per capita das preparações de salada?	3	100%	0	0%	0	0%	0	0%
7. Frequência das preparações de acompanhamento (arroz e feijão)?	3	100%	0	0%	0	0%	0	0%
8. Per capita das preparações de acompanhamento?	3	100%	0	0%	0	0%	0	0%
9. Frequência das preparações de sobremesa?	3	100%	0	0%	0	0%	0	0%
10. Per capita das preparações de sobremesa?	3	100%	0	0%	0	0%	0	0%
11. Frequência das preparações de bebida?	1	33,33%	0	0%	2	66,67%	0	0%
12. Per capita das preparações de bebida?	3	100%	0	0%	0	0%	0	0%
13. Informações sobre aplicação boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos?	3	100%	0	0%	0	0%	0	0%
14. Aplicação de procedimentos técnicos adequados ao pré-preparo dos alimentos?	3	100%	0	0%	0	0%	0	0%
15. Aquisição de produtos da agricultura familiar (AF)?	3	100%	0	0%	0	0%	0	0%
16. Obrigatoriedade da presença de ficha técnica de preparação?	0	0%	3	100%	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%	3	100%	0	0%	0	0%
18. Distribuição de fibra, no cardápio, para preparação das refeições?	0	0%	3	100%	0	0%	0	0%
19. Cardápios com preparações para necessidades alimentares especiais (exemplo: vegetariano, celíaco, etc.)?	3	100%	0	0%	0	0%	0	0%
20. Controle de sobra das refeições?	0	0%	3	100%	0	0%	0	0%
21. Realização de pesquisa de satisfação com os usuários deste RU?	3	100%	0	0%	0	0%	0	0%
22. Exigência para que os planejamentos de cardápios respeitem a cultura e o hábito alimentar local?	0	0%	1	33,33%	2	66,67%	0	0%
23. Quantidade estimada de refeições que devem ser fornecidas?	3	100%	0	0%	0	0%	0	0%
24. Considera a harmonia e evitar monotonia entre ingredientes s/ preparação do cardápio?	0	0%	3	100%	0	0%	0	0%
25. oferta limitada de embutidos?	0	0%	1	33,33%	2	66,67%	0	0%
26. sazonalidade dos produto?	3	100%	0	0%	0	0%	0	0%
27. Evita temperos industriais?	0	0%	0	0%	0	0%	3	100%

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

Fonte: Elaborada pelo autor (2024)..

Dos editais 33,33% apresentou a frequência das preparações de bebidas e 66,67% não apresentaram as infirmações de maneira clara (Tabela 2).

Nenhum dos documentos exigiu a obrigatoriedade da apresentação das fichas técnicas de preparação, nem distribuição de micronutrientes e fibras, também de controle de sobras, ou harmonia e monotonia dos ingredientes (Tabela 2).

Com relação a exigência de planejamento de cardápio que inclua o hábito alimentar e cultural local e oferta limitada de embutidos, 33,33% não apresentaram e 66,67% não dispuseram de maneira clara (Tabela 2).

Tabela 3- Informações para um planejamento adequado e elaboração de cardápios em editais de licitação de Restaurantes Universitários da região Centro-Oeste 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?	11	100%	0	0%	0	0%	0	0%
3. Frequência das preparações de guarnição?	11	100%	0	0%	0	0%	0	0%
4. Per capita das preparações da guarnição?	11	100%	0	0%	0	0%	0	0%
5. Frequência das preparações de salada?	11	100%	0	0%	0	0%	0	0%
6. Per capita das preparações de salada?	11	100%	0	0%	0	0%	0	0%
7. Frequência das preparações de acompanhamento (arroz e feijão)?	11	100%	0	0%	0	0%	0	0%
8. Per capita das preparações de acompanhamento?	11	100%	0	0%	0	0%	0	0%
9. Frequência das preparações de sobremesa?	11	100%	0	0%	0	0%	0	0%

Questões	Sim (n)	Sim (%)	Não (n)	Não (%)	ND^a (n)	ND^a (%)	NO^b (n)	NO^b (%)
10. Per capita das preparações de sobremesa?	11	100%	0	0%	0	0%	0	0%
11. Frequência das preparações de bebida?	6	54,55%	0	0%	0	0%	5	45,45%
12. Per capita das preparações de bebida?	6	54,55%	0	0%	0	0%	5	45,45%
13. Informações sobre aplicação boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos?	3	27,27%	0	0%	8	72,73%	0	0%
14. Aplicação de procedimentos técnicos adequados ao pré-preparo dos alimentos?	6	54,55%	0	0%	5	45,45%	0	0%
15. Aquisição de produtos da agricultura familiar (AF)?	11	100%	0	0%	0	0%	0	0%
16. Obrigatoriedade da presença de ficha técnica de preparação?	6	54,55%	5	45,45%	0	0%	0	0%
17. Distribuição de micronutrientes, no cardápio, para preparação das refeições?	0	0%	11	100%	0	0%	0	0%
18. Distribuição de fibra, no cardápio, para preparação das refeições?	2	18,18%	4	36,36%	5	45,46%	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 sobra das refeições?	3	27,27%	5	45,46%	3	27,27%	0	0%

Questões	Sim (n)	Sim (%)	Não (n)	Não (%)	ND ^a (n)	ND ^a (%)	NO ^b (n)	NO ^b (%)
21. Realização de pesquisa de satisfação com os usuários deste RU?	11	100%	0	0%	0	0%	0	0%
22. Exigência para que os planejamentos de cardápios respeitem a cultura e o hábito alimentar local?	3	27,28%	4	36,36%	4	36,36%	0	0%
23. Quantidade estimada de refeições que devem ser fornecidas?	9	81,82%	0	0%	2	18,18%	0	0%
24. Considera a harmonia e evitar monotonia entre ingredientes s/ preparação do cardápio?	0	0%	11	100%	0	0%	0	0%
25. oferta limitada de embutidos?	8	72,73%	0	0%	3	27,27%	0	0%
26. sazonalidade dos produto?	6	54,55%	5	45,45%	0	0%	0	0%
27. Evita temperos industriais?	2	18,18%	8	72,73%	0	0%	1	9,09%

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

Fonte: Elaborada pelo autor (2024).

Dos 11 editais analisados da região Centro-Oeste, as informações relacionadas as boas praticas de fabricação e manipulação de alimentos, não estavam dispostas de maneira clara em 72,73% (Tabela 3).

Em nenhum dos editais possuía a distribuição de micronutrientes na elaboração de cardápios e em poucos possuía sobre a distribuição de fibras (18,18%). Um pequenas percentagens entre eles continham controle de sobras e o planejamento das refeições respeitava o hábito local e cultural (27,28%). Não se considerou a harmonia e monotonia dos ingredientes e preparações na elaboração dos cardápios. Destes 72,73% também não proibiam o uso de temperos industrializados (Tabela3). Sendo estas as principais problemáticas a serem levadas em consideração em elaborações de editais futuramente.

Somente na região norte o per capita da bebida constituiu um impasse haja vista que não foi apresentado em metade dos editais (50%), sendo que nas demais regiões a informação estava presente (Tabela 3).

O alimento cru e limpo suficiente para uma pessoa é denominado per capita. Sua avaliação depende da receita, alimento, modo de pré-preparo e preparo. É indispensável ao planejamento dietético, já que possibilita o cálculo mais assertivo do valor nutricional das preparações. Cabe ressaltar que, se distingue do que é classificado como porção, que se trata do alimento pronto para o consumo (Maciel, 2021). Todas as regiões possuíam per capita dos itens que contemplavam o cardápio, e os restaurantes que não possuíam foi devido não oferta de bebidas. O per capita é algo imprescindível para a elaboração da ficha técnica, portanto, a preocupação com este garante um prato qualitativamente e quantitativamente adequado.

A frequência de bebidas na região Norte estava em 50% dos editais, sendo que os outros 50% eram de lugares na qual não havia oferta da preparação. Na região Nordeste um edital possuía informação sobre frequência de bebida (33,33%) e nos demais não estava de forma explícita.

Existe uma correlação entre desperdício e planejamento inadequado, desconsiderando aspectos relevantes como volume das preparações, tipo, qualidade e frequência desta, tal como sua aceitabilidade por parte de quem as consome (Busato, 2018). Ao planejar, é necessário compreender quais fatores e informações podem incidir sobre o custo, e monitorá-los, sendo uma importante ferramenta de gestão (Kanno, 2016).

As Boas práticas de Manipulação e Fabricação (BPF), referem-se a questões relacionadas à organização e higiene de modo que sejam fornecidos alimentos seguros, mesmo após todas as etapas as quais os alimentos são expostos até chegar ao consumidor, podendo se de origem física, química ou biológica. Os microrganismos que podem acabar contaminando tais alimentos podem desencadear doenças nos indivíduos que se alimentem destes (Araújo, 2019). Em UAN, sua adoção permite discriminar seu funcionamento e indicar como as etapas deverão ser executadas (Silva, 2017). As regiões Norte e Nordeste possuíam a informação em 100% dos editais, enquanto no centro-oeste apenas 3 editais possuíam a informação e em 72,73% não estavam dispostos de maneira clara.

O pré-preparo e preparo executado de forma adequada ocasiona transformações químicas, físicas e sensoriais, levando a um maior rendimento, valor nutricional e melhores atributos sensoriais (Moreira, 2016). Na região Norte metade dos editais possuíam informações (50%) sobre pré-preparo e preparo dos alimentos e na outra não estava de forma clara. Nas demais regiões essa questão foi levada em consideração.

A Agricultura familiar é uma ocupação e gestão da produção agropecuária, cuja administração é executada por uma família com mão de obra composta principalmente por seus componentes. Há leis que os enquadram para que estes possam ser beneficiários de políticas públicas, sendo elas PNAE, PAA, PRONAF (crédito rural), etc (Gutierrez, 2022). Cabe ressaltar que, o decreto nº 8.473 de 22/06/2015 determinou a compra de 30%, no mínimo, desses alimentos por parte de órgãos e entidades da administração pública federal (Brasil, 2017). Todos os editais trouxeram exigência de tal aquisição.

Em Unidades de Alimentação de Nutrição as fichas técnicas configuram-se como uma ferramenta para a manutenção da qualidade do que se produz já que serve para padronizar as receitas, auxilia na análise do custo da refeição, em definições de padrão de trabalho e criação de receituário do local. Dessa forma, possibilitando uma melhor gestão, treinamento de manipuladores e planejamento do que será executado ao longo do dia (ABREU; SPINELLI, 2014). Na região Nordeste nenhum dos restaurantes possuía exigência de fichas técnicas de preparação.

Aos nutricionistas da UAN cabe a responsabilidade de avaliar a qualidade e quantidade do que é ofertado, de modo que, seja adequado ao público, prevenindo desequilíbrios nutricionais e monotonia. Após esse processo, caso algo fuja do planejado deverá ser reajustado (SANTOS, 2016). Consoante a uma das leis de Pedro Escudero, o nosso valor energético total precisa possuir harmonia entre os macronutrientes e micronutrientes. Tal como de cores, sabores e texturas (Moreira, 2016). Nenhum edital das três regiões analisadas exigiu a consideração da harmonia e nem a ausência de monotonia.

O uso de alimentos ultraprocessados adquiridos por restaurantes universitários acaba impactando na qualidade da refeição servida, sendo assim, acaba por representar um risco para os discentes. Além da substituição destes por alimentos in natura, ressalta-se que deve haver ações de Educação Alimentar e Nutricional, para melhoria de hábitos, fazendo com que o local seja um espaço privilegiado para ações desse público Estudantil, possibilitando melhores escolhas, saudáveis, autônomas e conscientes, mesmo estando em um lugar que não seja esse. O Guia Alimentar para a População Brasileira, deve-se utilizado no planejamento dos cardápios do RU (Almeida, 2022). No que tange a oferta limitada de embutidos no Nordeste dois editais não colocaram a informação de forma clara (66,67%) e um não trazia a informação. No Centro-Oeste (72,73%) citavam a limitação, no Norte nenhum edital evidenciava controlar a oferta desses alimentos. Já com relação

aos temperos industrializados não havia oferta no Norte e Nordeste e não foi apresentado em oito dos editais (72,73%).

A sazonalidade altera o funcionamento de distintas atividades econômicas, devendo ser considerada na gestão de estoque. Tal fenômeno deve ser considerado já que algumas atividades relacionadas à alimentação são ditadas por ele, como pesca e agricultura (Mesquita, 2015). Produtos adquiridos em suas épocas apresentam melhor sabor, alto valor nutritivo e preços mais baixos (USP, 2019). Na região Norte metade trazia a informação e a outra não, no Nordeste todos consideravam a sazonalidade dos produtos e no Centro-Oeste 54,55%.

A alimentação adequada e saudável constitui um direito básico, portanto, deve ser garantido o acesso contínuo e regular, socialmente justa, e de acordo com atributos biológicos e sociais, que considere as necessidades especiais alimentares, a cultura, as dimensões de gênero, raça e etnia, sendo variada e equilibrada com práticas sustentáveis (Santos, 2018). Todos levaram em conta as necessidades alimentares especiais. Já no que se refere a considerar a cultura e hábitos alimentares na elaboração do cardápio todos da região Norte levaram isso em consideração, na região Nordeste em dois não estava disposto de forma clara (66,67%) e no Centro-Oeste somente três (27,28%) dos onze traziam tal ponderação.

O grupo de micronutrientes é formado por minerais e vitaminas. Seu consumo tem importância primordial em reações químicas que ocorrem em nosso corpo. No caso das vitaminas temos sua importância no metabolismo e regulação da função celular (UNIMED,2018). Ambos auxiliam na prevenção de doenças, fazem parte da formação e funcionamento dos órgãos. Já as fibras auxiliam no bom funcionamento intestinal e na prevenção de doenças (RAMOS, 2018). Esses grupos foram analisados nos editais das instituições de estudo e os micronutrientes não constavam em nenhum edital. Já as fibras na região Norte dois não apresentavam sua distribuição e em dois não estava exposto de maneira clara, na região Nordeste em nenhum e Centro-Oeste somente 18,18%.

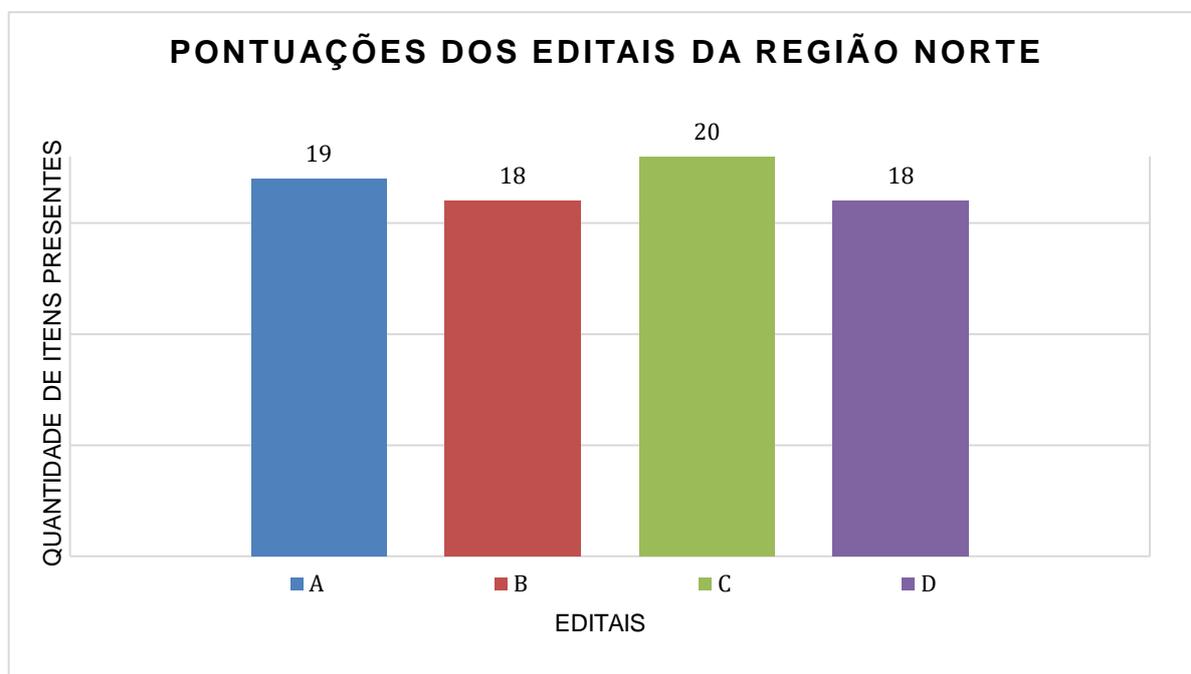
O controle de sobras estava numa pequena percentagem nos documentos da região Norte (25%) e Centro-Oeste (27,28%), enquanto no Nordeste não estava em nenhum. O resto e sobra compõem as principais causas do desperdício, aumentando o valor da produção em UAN 's, portanto, faz-se necessária sua correção e controle. O nutricionista pode evitar perdas que ocorrem em todas as etapas, acompanhando o trabalho executado (Da Silva, 2021).

Ao finalizar a análise dos dados obtidos para planejamento, elaboração e execução

de cardápios notou-se que em nenhum dos 18 editais das regiões Norte, Nordeste e Centro-Oeste continham todos os elementos indispensáveis para o desenvolvimento dos processos citados. Nesse sentido, são evidentes lacunas que devem ser analisadas para elaboração dos editais tendo em vista a implantação e funcionamento dos RU's. Dessa forma, visando fornecer um serviço de qualidade melhorias devem ser realizadas para elaboração e execução dos cardápios nas regiões.

Os gráficos 1, 2 e 3 apresentam pontuações alcançadas através de cada edital, sendo levada em consideração somente as que receberam resposta “sim” no questionário, desconsiderando as que obtiveram resposta “não”, “não disposta de forma clara” e “não ofertado no restaurante”. Foram somadas as respostas afirmativas (sim) de cada linha, levando em conta os editais de modo individual. Cada edital recebeu individualmente uma letra para representá-los, sendo de A a Z (Gráficos 1, 2 e 3).

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



Fonte: Elaborado pelo autor (2024).

Ambos os editais B e D da região Norte apresentaram o mesmo resultado por pertencerem a mesma instituição e não sofrerem modificações no decorrer dos anos, já os editais A e C alcançaram pontuações diferentes mesmo sendo da mesma instituição, sendo A (70,40%) e C (74,07%), em decorrência de uma pergunta do questionário sobre

preparações para necessidades alimentares especiais (Gráfico 1).

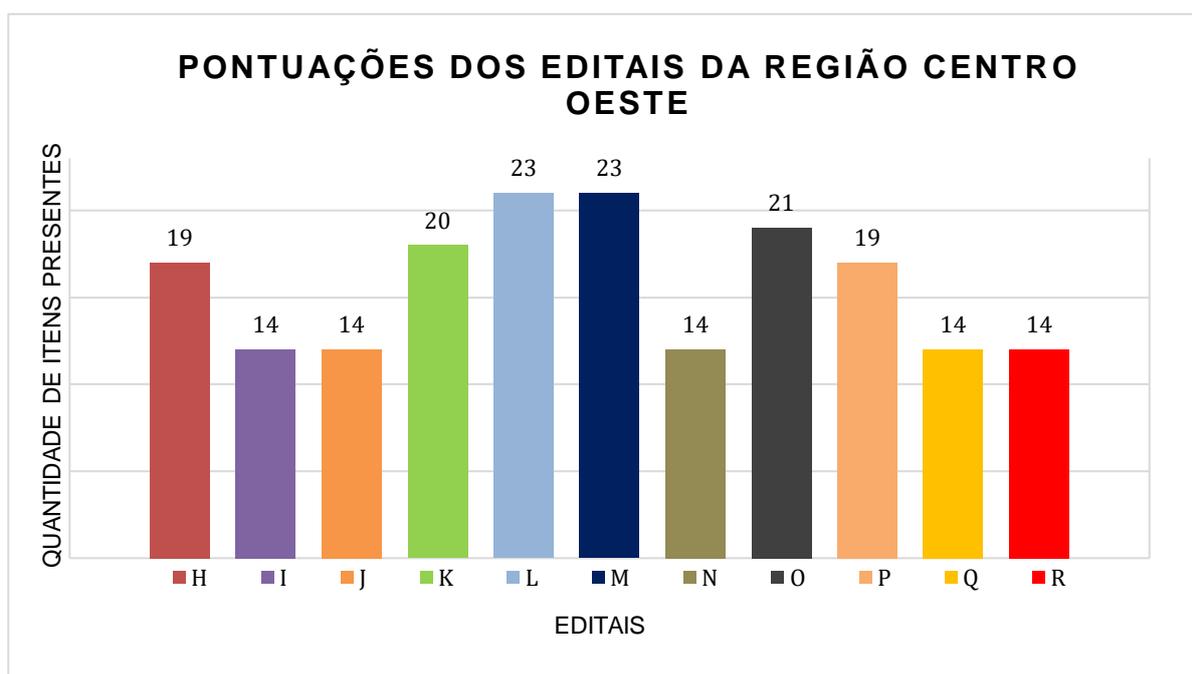
Gráfico 2: Pontuações para os editais da região Nordeste, obtidas a partir das respostas afirmativas.



Fonte: Elaborado pelo autor (2024).

Os editais E e F obtiveram o mesmo resultado por serem da mesma instituição, alcançando uma pontuação de 18 (66,66%), e o edital G pontuou 19 (70,40%), correspondendo as respostas afirmativas do questionário (Gráfico 2).

Gráfico 3: Pontuações para os editais da região Centro-Oeste, obtidas a partir das respostas afirmativas.



Fonte: Elaborado pelo autor (2024).

Na região Centro-Oeste, os editais I, J, N, Q e R, de uma mesma instituição alcançaram a pontuação 14 (51,85%). Em outra instituição os editais L e M, obtiveram 23 (85,2%), em relação as respostas que foram afirmativas. Já nos editais H, K e P, de uma mesma instituição apresentaram resultados diferentes sendo, H e P, com 19 (70,4%) e K com 20 (74,07%), diferença essa da resposta do questionário sobre a estimativa de refeições a serem fornecidas pelo restaurante. O edital O sendo o único disponibilizado durante o período da pesquisa obteve 21 (77,77%) (Gráfico 3).

Após análise dos dados observou-se que na região Norte a instituição que melhor obteve resultados foi a do edital C, correspondente a Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará, com 20 dos 27 itens. Na região Nordeste com o edital G representando a Universidade Federal de Pernambuco, com 19 dos 27 itens. E na região Centro-Oeste nos editais L e M, ambos correspondentes a Universidade Federal de Rondonópolis, com 23 dos 27 itens. (Gráficos 1,2 e 3).

Ademais, foi observado uma certa dificuldade em reunir todos os editais na íntegra, sendo necessária buscá-los em várias fontes diferentes, ter um longo período aguardando a resposta, ou até não recebe- lá, a construção de um banco dando com todas essas informações seria de grande ajuda futuramente em uma possível e indicada atualização do estudo.

4. CONCLUSÃO

Em virtude dos dados observados, houve a preocupação com a ausência ou falta de informações claras em todos os editais das três regiões com relação a informações de distribuição de micronutrientes e fibras no cardápio e a não consideração da harmonia e monotonia na elaboração das refeições. Individualmente na região Norte houve o maior destaque foi com o controle de sobras, na região Nordeste a falta de obrigatoriedade de fichas técnicas e na região Centro-Oeste com relação as informações de boas práticas de fabricação.

Levando em conta os resultados obtidos, em nenhum dos 18 editais, tanto da região Norte quanto das regiões Nordeste e Centro-Oeste, apresentaram os 27 itens presentes do questionário utilizado para guiar o presente trabalho, com relação ao planejamento, elaboração e execução dos cardápios. Desse modo evidenciando que existem falhas que devem ser consideradas e melhorias a serem feitas considerando imprescindível que haja a presença do profissional nutricionista que atue inspecionando as futuras elaborações. Nesse sentido, o objetivo do trabalho foi alcançado visto que foi possível apontar os itens que devem merecer uma atenção em especial para futuros editais.

REFERÊNCIAS

ARAUJO, Evanise Segela; MACHADO, M.V.G; MOLIN, C. T. **Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos**. São Paulo: Núcleo Técnico de Comunicação em Vigilância e Saúde, 2019, 84p.

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N. **Seleção e Preparo de Alimento: gastronomia e nutrição**. São Paulo: Metha Ltda., 2014. 414p.

BARRETO, Jailde. O que são macro e micronutrientes?. Unimed Nacional, 2018. Disponível em: ><https://www.centralnacionalunimed.com.br/viver-bem/alimentacao/o-que-sao-micro-e-macro-nutrientes-><. Acesso em 11 jun. 2024.

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: 4 jan 2024.

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: 4 jan. 2024.

BRASIL. Planejamento de cardápios para a alimentação escolar. Brasília: **Ministério da Educação**, 2022. Disponível em: https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/MANUAL_V8.pdf . Acesso em: 8 jun. 2024.

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: 10 jun. 2024.

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, Bárbara Silva. Et al. Cartilha dos Restaurante Universitários. Goiânia, 2022. Disponível em: https://files.cercomp.ufg.br/weby/up/349/oCartilha_dos_Restaurantes_Universit%C3%A1rios.pdf. Acesso em: 15 jun. 2024.

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 jun. 2024.

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 fev 2024.

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.

CRUZ, Carla Nogueira. O Mundo das Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs). 2023. Disponível em: <https://blog.plenitudeeducacao.com.br/o-mundo-das-unidades-de-alimentacao-e-nutricao-uans/>. Acesso em 15 de jun. 2023.

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

DA SILVA, Daniele Carolina et al. Controle do desperdício de alimentos em unidades de alimentação e nutrição. Revista Ibero-Americana de Humanidades, Ciências e Educação, v.7, n. 10, p. 1983-1999, 2021.

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: 1 fev. 2024.

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: Seses, 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: 11 jun 2024.

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. l.], 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: 11 jun. 2024.

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

Portal de compras públicas. **O que é licitação, quem pode participar e como se preparar**, 2021. Disponível em: https://www.portaldecompraspublicas.com.br/novidades/o-que-e-licitacao-quem-pode-participar-e-como-se-preparar-_1115. Acesso em: 17 jun. 2024.

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: 15 jun. 2024.

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: 11 jun 2024..

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.

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: 15 jun. 2024.

USP.Sazonalidade. **Sustentarea**, 2019. Disponível em: <<https://www.fsp.usp.br/sustentarea/2019/04/25/sazonalidade/>>. Acesso em: 16 jun. 2024.

WOLF, L. **Satisfação do Usuário como ferramenta administrativa voltada para a qualidade nos RU's das Universidade Federais Brasileiras**. 2018. UFGD, [S. l.], 2018. Disponível em: https://scholar.google.com.br/scholar?hl=pt-BR&as_sdt=0%2C5&q=WOLF%2C+Luciano.+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.l.%5D%2C+2018.&btnG=. Acesso em: 17 jun. 2024.

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: 16 jun. 2024.

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 seqüências 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.