

2023 - 2ª Edição

DOI: 10.20396/conpuesp.2.2023.4904

ADESÃO À PARCERIA PÚBLICO PRIVADA COM ORGANIZAÇÃO SOCIAL CIVIL NOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DA UNESP: ATUAÇÃO TÉCNICA DOS NUTRICIONISTAS

* Thayane Carla Rodrigues Costa Caobianco, Cinthia Pavan Simões, Renata Benassi de Oliveira, Gizele Aparecida Martins Pereira, Lucimara da Silva Freitas, Ana Rita Melo Oliveira Nobre, Ana Paula Lara Michelin Sanches, Mônica Leal Motta, Daniele Orlandelli, Carlos Leonardo Moura de Moraes.

Universidade Estadual Paulista

*E-mail: thayane.caobianco@unesp.br

Introdução

As políticas estudantis repercutem diretamente na qualidade dos estudos, contribuindo para que os estudantes permaneçam na universidade, pois além de possuir baixo poder aquisitivo, muitos são oriundos de cidades distantes (FEDATO; ARANHA, 2022). A demanda por permanência estudantil vem aumentando com a implantação das políticas de inclusão da Universidade Estadual Paulista "Júlio de Mesquita Filho" – UNESP, o que gerou maior procura pelos Restaurantes Universitários – RUs, que objetivam garantir alimentação adequada, com condições higiênico-sanitárias e nutricionais satisfatórias (POPKIN; ADAIR; NG, 2012; BRASIL, 2010). Segundo Fedato e Aranha (2022), a terceirização do serviço de alimentação é uma tendência e a Unesp está aderindo a esse modelo, almejando oferecer mais refeições à comunidade acadêmica. Atualmente seus nove RUs preparam 6.470 refeições diárias, sendo 3070 produzidas por três unidades em Parceria Público Privada com uma Organização Social Civil – OSC.

Objetivo

O objetivo deste trabalho é apresentar as atividades realizadas pelo grupo técnico de nutricionistas dos RUs da Unesp, com a parceria firmada com a OSC na produção das refeições.

Metodologia

Busca nas bases de dados SciELO e Google Acadêmico foram executadas para aumentar os conhecimentos em terceirização de serviços de alimentação em RUs. Realizaram-se reuniões para adequar o termo de referência dos editais, conforme as unidades foram aderindo à terceirização. Durante o acompanhamento dos serviços da OSC, criaram-se *check lists* e materiais para a elaboração de relatórios de fiscalização.

Resultados

O termo de referência é importante na contratação de serviço terceirizado, pois estabelece as regras que irão orientar a operacionalização do objeto e da realização dos demais aspectos referentes ao mesmo (AZEVEDO et. al., 2014). O referencial do edital da unidade pioneira na Parceria Público Privada foi elaborado pelo grupo de nutricionistas dos RUs da Unesp e, após três meses de execução dos serviços, o termo de referência para o segundo RU a aderir a tal modalidade de gestão foi aperfeiçoado.



2023 - 2ª Edição

Para a terceira unidade, a melhoria se deu 13 meses após. Os profissionais nutricionistas se basearam nas experiências de cada unidade, em conhecimentos e vivências dos RUs, em habilidades de tomada de decisão e gerenciais, liderança e resolubilidade, conforme também atesta Medeiros (2019). O referencial descreve completamente o serviço, partindo das normas técnicas e legislações vigentes na área de alimentação, os tipos de refeições e suas quantidades, composição dos cardápios, porcionamento das preparações, matérias primas a serem utilizadas, composição mínima da equipe de trabalho, dentre outras. No decorrer desse processo de adesão das unidades às OSCs, os nutricionistas aperfeiçoaram também o modo de fiscalização dos contratos, sendo assim desenvolvidas planilhas utilizadas para registro de informações durante a fiscalização e posterior elaboração de relatório técnico. O nutricionista é o profissional competente para fiscalização técnica e operacional (CFN, 2018), sendo valiosa sua participação na comissão de fiscalização e na elaboração do termo de referência.

Conclusão

A elaboração dos termos de referência e a fiscalização dos contratos é importante nas diferentes formas de terceirização, conclui-se que o acompanhamento técnico do nutricionista da UNESP favorece para que o termo seja cumprido e o serviço de refeições planejado nos moldes dos RUs já existentes nesta instituição.

Palavras-chave:

Restaurante universitário. Nutricionista. Terceirização. Permanência estudantil.

Referências

AZEVEDO, Simone de Pinho Ferreira *et al.* Termo de Referência: informações gerais. In: COLARES, Luciléia Granhen Tavares *et al.* **Contratação de Serviços Terceirizados de Alimentação e Nutrição: orientações técnicas**. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. Cap. 3. p. 19-22.

BRASIL. Decreto nº 7234, de 19 de julho de 2010. Ministério da Educação. **Dispõe Sobre O Programa Nacional de Assistência Estudantil – Pnaes.** Brasília, DF, Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7234.htm. Acesso em: 12 set. 2023.

CFN - CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução nº 600, de 23 de maio 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, Disponível em:

http://sisnormas.cfn.org.br:8081/viewPage.html?id=600. Acesso em: 14 set. 2023.

FEDATO, Bárbara Nivea; ARANHA, Flávia Queiroga. TERCEIRIZAÇÃO NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA. **Rev. Simbio-Logias**, Botucatu, v. 14, n. 20, p. 115-124, 2022. Disponível em:

https://www.ibb.unesp.br/Home/ensino/departamentos/educacao/terceirizacao_nos_se rvicos_de-alimentacao.pdf. Acesso em: 12 set. 2023.



2023 - 2ª Edição

MEDEIROS, Ana Carolina Bezerra de. Competências profissionais do nutricionista para atuação em gestão da alimentação coletiva: percepção dos nutricionistas gestores de restaurantes universitários. 2019. 34 f. TCC (Graduação) - Curso de Nutrição, Faculdade de Ciências da Saúde do Trairi, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Santa Cruz, 2019. Disponível em:

https://repositorio.ufrn.br/bitstream/123456789/34696/1/CompetenciasProfissionaisNutricionista_Medeiros_2019.pdf. Acesso em: 12 set. 2023.

POPKIN, Barry M; ADAIR, Linda s; NG, Shu Wen. Global nutrition transition and the pandemic of obesity in developing countries. **Nutrition Reviews**, [S.L.], v. 70, n. 1, p. 3-21, jan. 2012. Oxford University Press (OUP). http://dx.doi.org/10.1111/j.1753-4887.2011.00456.x. Disponível em:

https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3257829/. Acesso em: 14 set. 2023.