

**DESAFIOS E PERSPECTIVAS NA GESTÃO DE CONTRATOS DE
ALIMENTAÇÃO: SISTEMATIZAÇÃO E ANÁLISE DOS RESULTADOS DA
FISCALIZAÇÃO NO PROGRAMA RESTAURANTE POPULAR**

Valescka Gressianne Bezerra Fernandes¹

Dinara Leslye Macedo e Silva Calazans²

RESUMO

O presente estudo objetivou sistematizar os dados da fiscalização relacionados ao cumprimento do Termo de Referência do edital de licitação para contratação de empresas gestoras dos Restaurantes Populares no RN. Foram analisados 28 relatórios aplicados pelo nutricionista-fiscal da SETHAS/RN, órgão gestor do Programa em nível estadual, que avalia os itens em níveis de adequação. Para definição das variáveis, o termo foi agrupado em categorias de análise e os graus de conformidade analisados por estatística descritiva. Na categoria *Serviços*, os dados demonstraram o descumprimento da meta diária de refeições (n=15) e que as edificações dos restaurantes apresentam condições insatisfatórias (n=21). Na categoria *Colaboradores*, nota-se a necessidade de maior controle na realização dos exames ocupacionais (n=12) e ausência de nutricionista nas unidades (n=12). Quanto aos *Aspectos Nutricionais*, foram encontradas inadequações em relação ao suco (n=17) e descumprimento do per capita proteico (n=14). A categoria de análise da *segurança dos alimentos*, apresentou percentuais de adequação satisfatórios, embora necessite de ajustes.

Palavras-chave: Restaurante popular. Fiscalização. Gestão de contratos. Políticas públicas.

**CHALLENGES AND PERSPECTIVES IN THE MANAGEMENT OF FOOD
CONTRACTS: SYSTEMATIZATION AND ANALYSIS OF THE RESULTS OF THE
SUPERVISION IN THE POPULAR RESTAURANT PROGRAM**

¹ Acadêmica do Curso de Especialização em Gestão da Qualidade na Produção de Alimentos do Centro Universitário do Rio Grande do Norte (UNIRN). E-mail: valescka14@hotmail.com

² Professora do Curso de Especialização em Gestão da Qualidade na Produção de Alimentos do Centro Universitário do Rio Grande do Norte (UNIRN). E-mail: dinaraleslye@yahoo.com.br

ABSTRACT

The present study aimed to systematize the inspection data related to compliance with the Reference Term of the bidding document for hiring management companies of the Popular Restaurants in the RN. We analyzed 28 reports applied by the fiscal nutritionist of SETHAS/RN, the program's managing body at the state level, which evaluates the items at levels of adequacy. To define the variables, the term was grouped into categories of analysis and the degrees of conformity analyzed by descriptive statistics. In the Services category, data showed noncompliance with the daily meal goal (n = 15) and restaurant buildings had unsatisfactory conditions (n = 21). In the Collaborators category, the need for greater control in the performance of occupational exams (n = 12) and absence of nutritionist in the units (n = 12) were noted. Regarding the Nutritional Aspects, inadequacies were found regarding juice (n = 17) and noncompliance with protein per capita (n = 14). The category of food safety analysis presented satisfactory adequacy percentages, although it needs adjustments.

Keywords: Popular restaurant. Inspection. Contract management. Public policy.

1 INTRODUÇÃO

A compreensão acerca da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) evolui de acordo com o avanço histórico da humanidade e é influenciada pela organização e pela relação de poder de uma sociedade. A definição de SAN foi pensada inicialmente como a capacidade de produção de alimentos de cada país, tornando-os mais resistente a possíveis confrontos de caráter político ou militar (LEÃO, 2013).

O conceito atual de SAN no Brasil foi consolidado na Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), aprovada pelo Congresso Nacional e sancionada pelo presidente da República em 15 de setembro de 2006. De acordo com a referida Lei:

A Segurança Alimentar e Nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades

essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2006).

Com o objetivo de garantir o acesso a uma alimentação regular e saudável, assegurando o Direito Humano à alimentação adequada, o Governo Federal, deu início a partir do ano de 2003, a implantação de uma rede de projetos, equipamentos públicos e programas de alimentação e nutrição (NUNES; SILVA; CARDOSO, 2017). Dentre os equipamentos públicos de SAN podemos citar o Programa Restaurante Popular (PRP), que é formado por Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), administradas pelo poder público, que têm como principal objetivo a produção e distribuição de refeições prontas, de alto valor nutritivo, a um preço simbólico para a população em situação de vulnerabilidade (BRASIL, 2004).

A gestão pública em consonância com o que preconiza o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), disposto na Lei orgânica (LOSAN) (BRASIL, 2006), para garantir o acesso da população ao direito à alimentação adequada e saudável (Constituição Federal, artigo 6º) (BRASIL, 1988), atua nos eixos de abastecimento, produção e consumo de alimentos através de ações executadas, no Rio Grande do Norte, pela Secretaria de Estado do Trabalho, Habitação e Assistência Social (SETHAS).

Integram essas ações uma rede de equipamentos públicos (EP), com atenção especial no Estado ao Programa Restaurantes Populares (PRP): com maior volume de recursos públicos anuais empreendidos dentre os programas assistenciais, maior capilaridade entre os município e alcance de mais de 700 mil beneficiários/ano com distribuição de refeições. Uma vez implantados, a responsabilidade da gestão é dos estados e municípios, que se comprometem com o atendimento qualificado ao público-alvo, respeitando e fazendo cumprir os objetivos da Política Pública ao qual estão inseridos.

As unidades do PRP/RN devem obedecer aos parâmetros e às especificações definidas em um documento denominado Termo de Referência (TR), o referido documento compõe o edital de licitação para contratação de serviço de fornecimento de refeições ao Programa. O Termo de Referência deve descrever o objeto de contratação de forma precisa, contendo os elementos necessários, determinando fundamentos relacionados à qualidade, prazo, entre outras questões inerentes à execução, estabelecendo regras relativas à fiscalização da execução do

contrato, além das possíveis sanções por descumprimento das obrigações contratuais (PAIVA; PINTO, 2016).

Dentre as especificações definidas em TR está a localização das unidades. De acordo com o Manual do Programa Restaurante Popular, esses equipamentos devem ser localizados em áreas de grande concentração de pessoas em situação de vulnerabilidade socioeconômica, permitindo que esse público possa se deslocar até os restaurantes sem necessitar de meios de transporte (BRASIL, 2004).

Os parâmetros relacionados à estrutura física das unidades também devem ser observados, tendo em vista que o planejamento físico-funcional em unidades de alimentação e nutricional é essencial para a garantia de instalações apropriadas aos objetivos propostos, bem como, a produção de refeições adequadas do ponto de vista qualitativo, técnico e higiênico-sanitário (MELLO et al., 2013).

O processo produtivo em unidades de alimentação e nutrição exigem do manipulador uma elevada produtividade em um curto espaço de tempo, além do emprego de procedimentos previstos em legislação para assegurar à qualidade da refeição produzida, entretanto, para atender a tais exigências o manipulador necessita de infraestrutura e condições de trabalho adequadas, respeito aos aspectos relacionados à saúde e nutrição dos colaboradores, além da promoção de um ambiente laboral seguro e adequado (MARTINS; SILVA, 2016).

Os cardápios ofertados nos Restaurantes Populares do Rio Grande do Norte seguem composição obrigatória, definida no TR. De acordo com Viana (2014), os cardápios devem garantir a saúde e a produtividade da clientela, devendo suprir as necessidades de energia e nutriente dos comensais, por meio de uma refeição equilibrada e balanceada.

Além de ofertar uma refeição balanceada e nutricionalmente adequada, os RPs têm o dever de garantir a segurança dos alimentos que compõem o seu cardápio, para isso, é necessário que os alimentos sejam servidos livres de contaminantes de origem química, física ou biológica. Diante do exposto, os procedimentos de Boas Práticas na Fabricação de Alimentos são indispensáveis na execução das tarefas de manipulação das unidades (SANTINI; SEIXAS, 2016).

Contudo, a gestão desses EP é realizada por empresa privada contratada via processo licitatório, o que agrega interesses privados para fins de acumulação de lucro e, por isso, deve ter sua ação regulada pelo Estado para garantia da justiça social. O monitoramento e avaliação são, portanto, funções estratégicas para

consolidação desta rede de proteção e promoção social (SETHAS/RN).

Após a contratação as empresas especializadas na prestação de serviços de preparação, fornecimento e distribuição de refeições, são responsáveis por executar todas as etapas de gerenciamento e operacionalização das unidades e fornecimento de refeições. É de responsabilidade da SETHAS o planejamento para implantação de novas unidades, o pagamento mensal às empresas contratadas, bem como, a fiscalização e monitoramento do funcionamento adequado do programa, de acordo com as especificações definidas no Termo de Referência, objeto do contrato firmado entre as partes (SETHAS/RN).

De acordo com Paiva e Pinto (2016), as contratações demandam controle por parte do órgão contratante, o qual tem o dever de designar gestores/fiscais para efetuar o monitoramento da execução dos serviços contratados, bem como garantir que as cláusulas contratuais sejam fielmente cumpridas, conforme estabelece a Lei 8.666/93, de Licitações e Contratações da Administração Pública;

No que diz respeito à prestação de serviço por empresa privada ao setor público, os interesses entre as partes são distintos, enquanto o contratante anseia a execução do serviço contratado de forma eficiente, a contratada deseja a obtenção de lucro (SILVA, A., 2017). Dessa forma, a Administração Pública tem o poder/dever de acompanhar e fiscalizar os contratos de forma a garantir que o objeto contratado seja executado de forma satisfatória, obedecendo fielmente às cláusulas contratuais a fim de garantir o alcance do objetivo da contratação e proporcionando o emprego adequado do dinheiro público (SANTOS, 2013).

Neste sentido, este trabalho objetiva sistematizar as informações decorrentes da fiscalização dos contratos no que diz respeito ao cumprimento do Termo de referência do edital de licitação para contratação de empresas gestoras das unidades dos Restaurantes Populares no estado do Rio Grande do Norte.

2 MATERIAIS E MÉTODOS

Estudo do tipo retrospectivo de base documental realizado através da coleta de dados obtidos na Coordenadoria Operacional de Desenvolvimento Social (CODES/SETHAS/RN), relacionados à fiscalização do Programa Restaurante Popular (PRP) no RN. Os dados foram referentes às fiscalizações das unidades em funcionamento no ano de 2016, realizadas pelo profissional nutricionista-fiscal deste

setorno decorrer de um ano.

As informações levantadas foram divididas em 4 categorias de análise (1 – Serviços, 2 – Colaboradores, 3 – Aspectos nutricionais e 4 – Segurança dos alimentos) em consonância com as exigências dispostas no Termo de Referência (TR) do contrato administrativo, anexo ao edital do processo licitatório, conforme tabela 1. Foram desconsideradas, para efeito de composição das categorias de análise objeto desse estudo, os itens do TR referentes ao “objeto da contratação”, “da justificativa” e “das condições de participação no processo licitatório”, haja vista que os mesmos são tramitados em outro setor, que não a CODES e não compõem a jurisdição da fiscalização pelo nutricionista-fiscal, ocorrendo, outrossim, antes do certame de aprovação dos vencedores da licitação.

Tabela 1 – Categorias de análise para cumprimento do Termo de referência do edital de licitação para contratação de empresas gestoras das unidades dos Restaurantes Populares no estado do Rio Grande do Norte

CATEGORIA	ITEM DO TR	DEFINIÇÕES	DISPOSIÇÕES CONTRATUAIS
SERVIÇOS	PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS	Define a localização onde o restaurante deve ser implantado; O prazo para instalação e funcionamento das unidades; A estimativa diária de refeições; Horário de abertura ao público	Implantação do restaurante em até 500 metros da localização pré determinada no TR; Abertura e funcionamento da unidade em até 30 dias corridos; Estabelecimento da meta diária de refeições; Dias e horários de funcionamento do restaurante.
	NUMERO DE PROFISSIONAIS	Numero de profissionais previstos para execução dos serviços por restaurante	Adequação numérica de profissionais (nutricionista, operador de caixa, estoquista, cozinheiro, auxiliar de cozinha, auxiliar de serviços gerais e motorista) em relação ao numero de refeições produzidas e/ou distribuídas.
	EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES	Estabelece as especificações relacionadas à estruturação física das unidades	Especificações de área total, piso, paredes, teto, ventilação, iluminação, portas e janelas, mesas e cadeiras, instalações sanitárias, sanitários especiais, área de distribuição e consumo dos alimentos

COLABORADORES	HIGIENE E SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS, RESPONSABILIDADE E TÉCNICA E CAPACITAÇÃO DE PESSOAL:	Estabelece procedimentos relacionados ao controle de saúde, higiene e segurança dos colaboradores, bem como a exigência de um responsável técnico e um programa periódico de capacitação dos manipuladores	Consulta médica e realização de exames para controle de saúde dos colaboradores com periodicidade anual; Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO); Disponibilizar de fardamento completo para os colaboradores, bem como equipamentos de proteção individual (EPI); Responsável técnico; Programa periódico de capacitação em boas práticas
ASPECTOS NUTRICIONAIS	COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO	Define as especificações técnicas relacionadas ao cardápio	Composição do cardápio, especificações dos tipos de alimentos e preparações previstas, por capitas e porções
SEGURANÇA DOS ALIMENTOS	MANIPULAÇÃO SEGURA DOS ALIMENTOS	Define os critérios relacionados à segurança higiênica sanitária das etapas de preparação dos alimentos	Condições adequadas de recepção, armazenamento, pré preparo, distribuição e transporte dos alimentos; Coleta de amostras
	SUPOORTE OPERACIONAL	Determina as condições de abastecimento de água, esgotamento sanitário, materiais recicláveis e resíduos sólidos, abastecimento de gás e controle integrado de vetores e pragas urbanas	Higienização semestral dos reservatórios, bem como, a análise físico-química e microbiológica da água; Sistema de esgoto adequado; Correto manejo e destinação dos resíduos sólidos; Condições de armazenamento dos cilindros de gás de cozinha; Medidas de prevenção e combate ao acesso de vetores e pragas.
	DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO	Documentação exigida para comprovação das boas práticas de manipulação de alimentos	Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados

Fonte: Termo de Referência, edital de licitação 001/2016.

Para a sistematização e análise dos dados, as definições contratuais de cada categoria foram transformadas em itens de conformidade e, posteriormente, compilados de forma agrupada, a partir das informações de fiscalização das unidades do Programa, distribuídas no estado do Rio Grande do Norte, respeitando a proporcionalidade do número de refeições contratualizadas em cada município.

Em seguida foram classificados por estatística descritiva, utilizando o método de frequência simples, pontuados em média e desvio padrão de conformidade (adequação). Foi utilizado o software Microsoft® Excel® (2016 MSO, 32 bits), para expressão dos resultados em tabelas/gráficos.

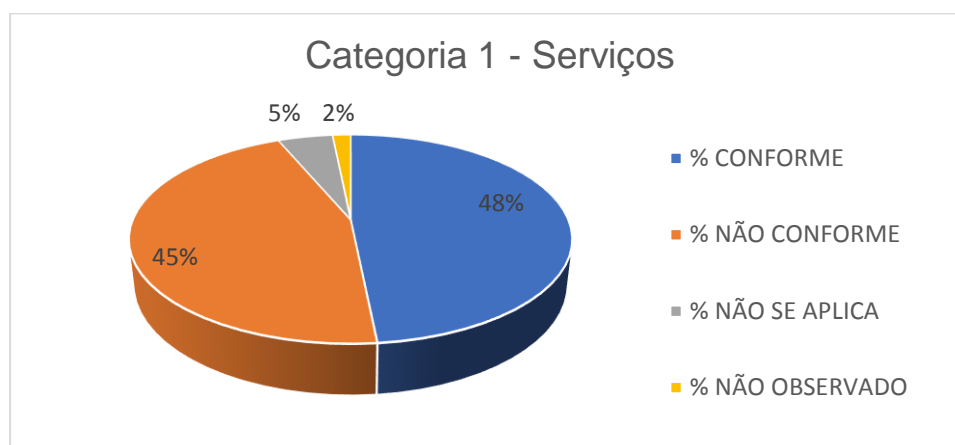
3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os dados foram obtidos através da análise de 28 relatórios de inspeção do tipo *checklist* aplicados pelo profissional nutricionista-fiscal da SETHAS/RN, o qual avalia os itens em: Conforme – quando a unidade apresenta conformidade ao item observado; Não Conforme – quando o item não está de acordo com as especificações do TR e Não se Aplica – quando o item não está relacionado ao local de aplicação do *checklist*, ademais, foi adicionada, para fins de tabulação dos dados da pesquisa, uma quarta classificação denominada: Não Observado, para os itens que por alguma razão deixaram de ser avaliados durante as inspeções.

O período de aplicação dos relatórios foi de 22 de fevereiro à 24 de novembro de 2016 em unidades do PRP/RN e os mesmos foram disponibilizados pela CODES/SETHAS. Foi realizado um levantamento dos itens avaliados no *checklist*, agrupando os mesmos de acordo com as categorias definidas em consonância com as especificações do Termo de Referência, apresentadas na tabela 1.

Na categoria 1, denominada *serviços*, foram analisados itens relativos ao cumprimento da meta diária de refeições, à pontualidade na abertura das unidades e às condições físicas e estruturais dos restaurantes. Nessa categoria, apesar de apresentar maior incidência de conformidade (48%), foi identificado um índice elevado de não conformidade, representado por 45% do total de itens avaliados, o que pode ser observado no gráfico 1.

Gráfico 1 – Exposição percentual dos níveis de adequação da categoria denominada *Serviços*

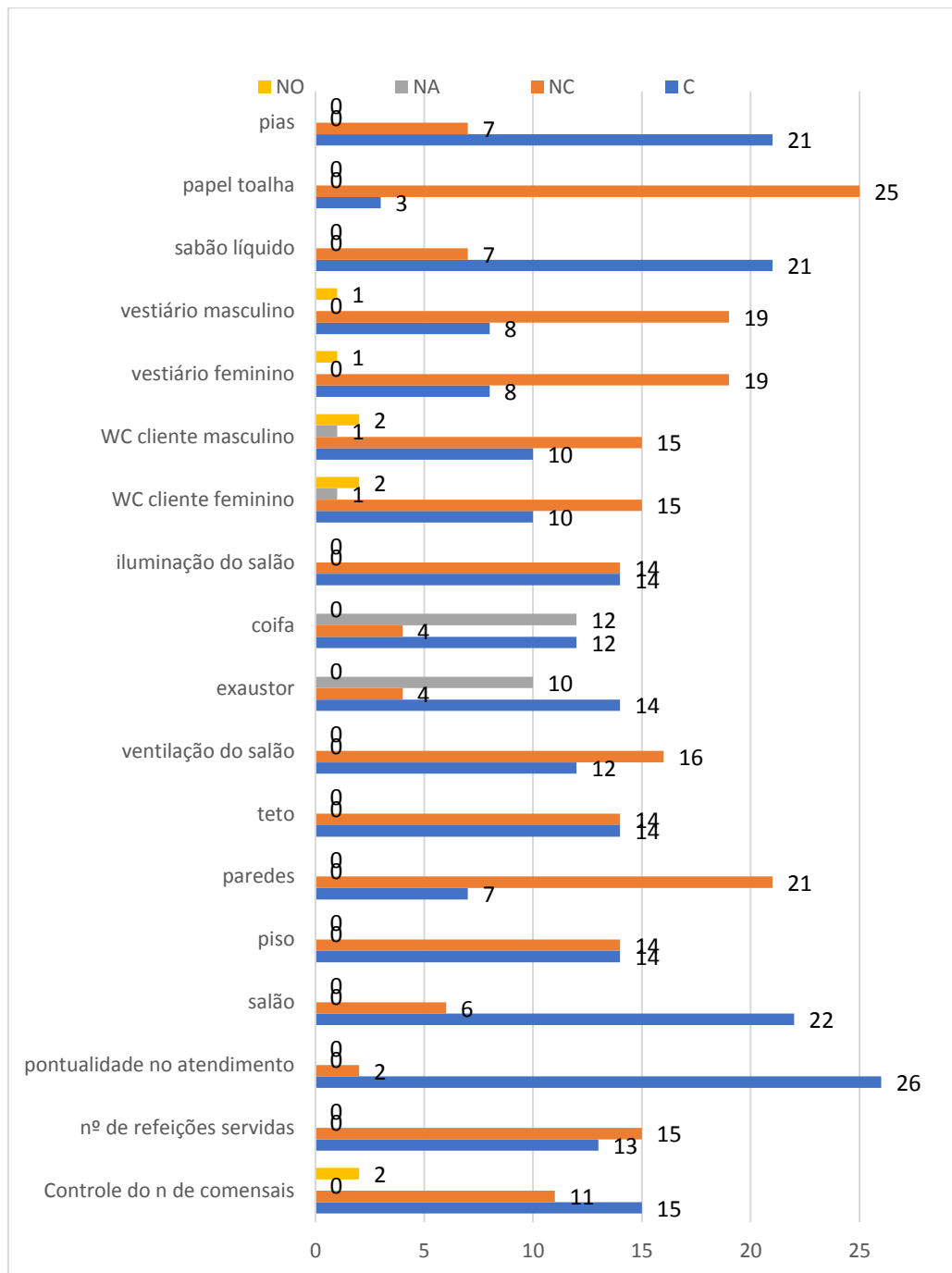


Fonte: Dados da pesquisa (2017).

Dentre os elementos investigados o que apresentou o maior número de inadequações foi a utilização de papel toalha reciclado, não conforme em 25 relatórios (gráfico 2), tal conduta é vedada pelo TR, em obediência a RDC 216/2004, que exige a utilização do papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem de mãos. O segundo componente com maior inadequação foi o estado de conservação das paredes, que se apresentou impróprio em 21 dos 28 relatórios estudados (gráfico 2), o que corrobora com os achados de Mello et al. (2013), que ao avaliar 10 restaurantes populares do estado do Rio de Janeiro, observou que todos eles foram classificados como inadequados em relação aos aspectos referentes à edificação (piso, parede, teto e portas).

Lima (2016), ao estudar 10 RPs do estado do RN, obteve resultados que demonstraram que apenas dois dos restaurantes avaliados atingiram o ponto de corte de adequação no que se refere às edificações e instalações, sendo identificados pisos e paredes desgastados, além de tetos e forros que não encontravam-se íntegros.

Gráfico 2 – Distribuição dos resultados da avaliação de conformidade dos itens da categoria *Serviços*



Fonte: Dados da pesquisa (2017).

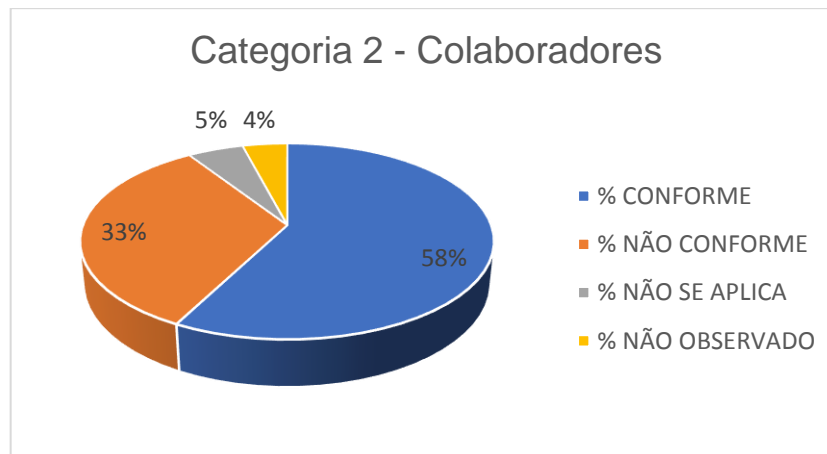
Outro item que merece atenção é o número de refeições servidas, tendo em vista que ao contratar as empresas a SETHAS determina uma meta diária de refeições que deve ser obedecida pela contratada, salvo em ocasião de não haver clientela suficiente para atingir a meta. Diante do exposto, foi observado que em 15 dos 28 relatórios analisados (gráfico 2), este número diário de refeições não foi

atingido, o que sinaliza a necessidade de uma maior fiscalização e punição pelo descumprimento deste quantitativo, evitando desta forma, que os beneficiários do programa deixem de ser atendidos quando estiverem dentro da previsão de refeições da unidade.

A categoria 2 é composta por elementos de análise das condições de trabalho dos colaboradores, como realização de exames de saúde ocupacional, em concordância com a frequência e determinações do Ministério do Trabalho, uso e disponibilidade de equipamentos de proteção individual (EPI), treinamento/capacitação dos manipuladores, além da presença de um responsável técnico, em conformidade com as determinações do TR.

Conforme pode ser observado no gráfico 3, 58% dos itens relacionados as condições de trabalho dos colaboradores apresentam-se adequados, contra 33% de não conformidade. O atraso ou não realização dos exames de saúde ocupacional e a ausência de um nutricionista responsável técnico foram as falhas mais recorrentes, apontadas, cada uma, em 12 dos relatórios de inspeção (gráfico 4).

Gráfico 3 – Exposição percentual dos níveis de adequação da categoria denominada *Colaboradores*



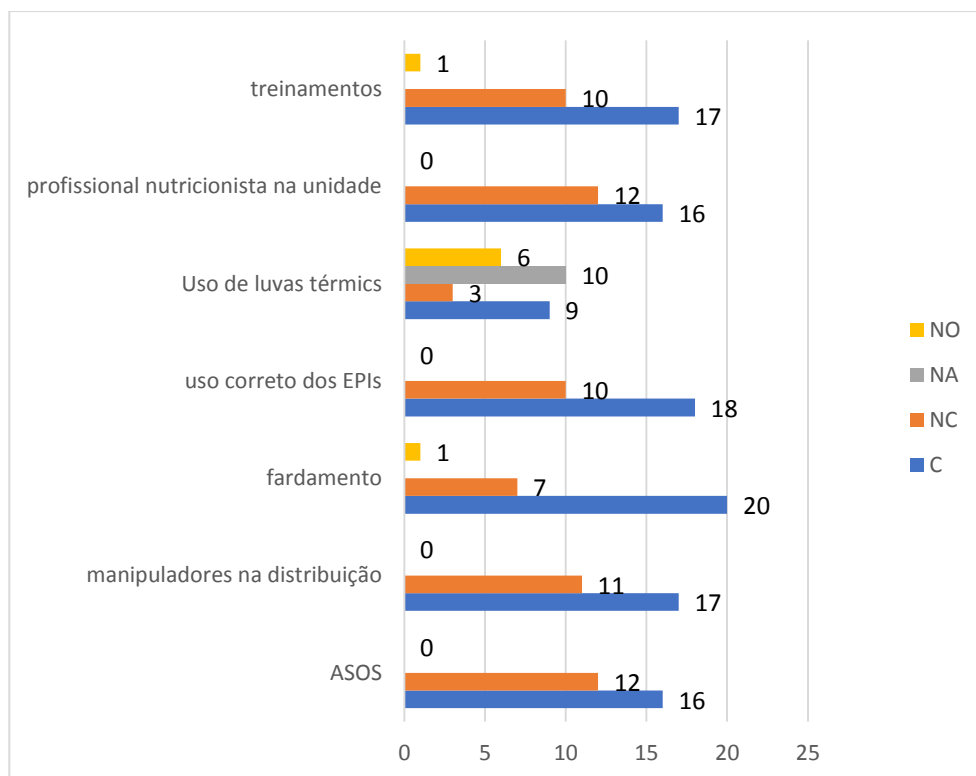
Fonte: Dados da pesquisa (2017).

O item fardamento apresentou um grande número de conformidade, 20 dos 28 relatórios analisados. Para Souza et al. (2014), a saúde e o bem-estar dos colaboradores merecem a devida atenção e cuidado, considerando que a execução do trabalho em unidades produtoras de refeição (UPR) demanda um grande esforço dos colaboradores, que são expostos, em determinadas situações, à grandes

produções, em curtos espaços de tempo, em condições de infraestrutura inadequadas e escassez dos equipamentos necessários.

No tocante ao uso e disponibilidade dos EPIs, também houve um nível considerável de conformidade, 64% (n=18) dos relatórios avaliados no presente estudo. Pereira e Quintão (2013), ao estudar colaboradores da cantina de duas escolas do município de Muriaé-MG, observaram que nem todos os EPIs necessários encontravam-se à disposição dos manipuladores, e os que estavam disponíveis nem sempre eram utilizados. A utilização desses equipamentos auxilia na prevenção de acidentes e contaminação, contribuindo para uma maior produtividade no trabalho.

Gráfico 4 – Distribuição dos resultados da avaliação dos itens da categoria Colaboradores



Fonte: Dados da pesquisa (2017).

O cardápio dos restaurantes populares do RN possui uma composição obrigatória, definida no TR, formada por: Entrada (salada de vegetais crus); Prato principal (carnes diversas: aves, bovina, suína, caprina e pescados); Opção ao prato principal (preparação proteica de padrão qualitativo inferior constituída de carnes diversas, vísceras, preparadas ou não com vegetais, raízes ou tubérculos);

Guarnição (vegetais cozidos, raízes, tubérculos, entre outros, como macarrão, pirão e preparações mistas); Prato base (feijão e arroz) e acompanhamentos (farinha de mandioca, suco e sobremesa como frutas ou doces). Vale salientar que a opção ao prato principal deve atender a um percentual que varia de 30% a 50% dos comensais, conforme autorização prévia da Coordenação, mediante avaliação dos demais itens que compõem os outros cardápios propostos, de forma que as duas preparações juntas (prato principal e opção) atendam 100% dos comensais. Na tabela 2, podemos observar o modelo de cardápio definido no TR (SETHAS/RN).

Tabela 2 – Modelo de cardápio mensal proposto pelo TR

1ª SEMANA				
SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
Salada Aromática Macarrão ao sugo Isca de Frango acebolada Miúdos refogados Arroz branco Feijão Carioca Suco/Tablete de leite	Salada Agridoce Cuscuz c/ Cheiro Verde Frango Xadrez Linguíça Acebolada Arroz Colorido Feijão Carioca Suco/Fruta	Salada mista Macarrão ao alho e óleo Jardineira de carne Torta de frios Arroz branco Feijão branco Suco/Doce	Salada crua Pirão de peixe Peixe à escabeche Paçoca Arroz refogado Feijão carioca Suco/Rapadura	Salada vinagrete Farofa Feijoada Lasanha de frango Arroz branco Suco/Fruta
2ª SEMANA				
SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
Alface/cenoura/aba caxi ou manga Jerimum refogado Frango Assado Macarrão à bolonhesa Feijão carioca Arroz branco Suco/Fruta	Salada aromática Macarrão ao sugo Frango ao molho de azeitonas Guisado de moela com batata doce Arroz c/ cenoura Feijão carioca Suco/Doce	Couve Mista Cuscuz temperado Frango crocante Isca de fígado acebolada Arroz branco Feijão carioca Suco/Rapadura	Salada tricolor Macarrão Vaca atolada Linguíça de frango Arroz com açafrão Feijão branco Suco/Fruta	Salada vinagrete Farofa acebolada Escondidinho de carne Frango com cheiro verde Arroz branco Feijão carioca Suco/Tablete de leite
3ª SEMANA				
SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
Repolho com abacaxi Macarrão ao sugo Churrasco misto (100%) Feijão carioca Arroz à grega Suco/Tablete de leite	Salada verde Cuscuz temperado Lasanha à bolonhesa Frango com legumes Arroz refogado Feijão branco Suco/Fruta	Salada mista Pirão de galinha Galinhada Linguíça acebolada Arroz branco Feijão carioca Suco/Rapadura	Salada verde e rosa Macarrão ao alho e óleo Isca de fígado Silveirinha de Frango Feijão carioca Arroz branco Suco/Doce	Couve e repolho refogados Farofa Feijoada Frango à Pizzaiolo Arroz branco Suco/Fruta

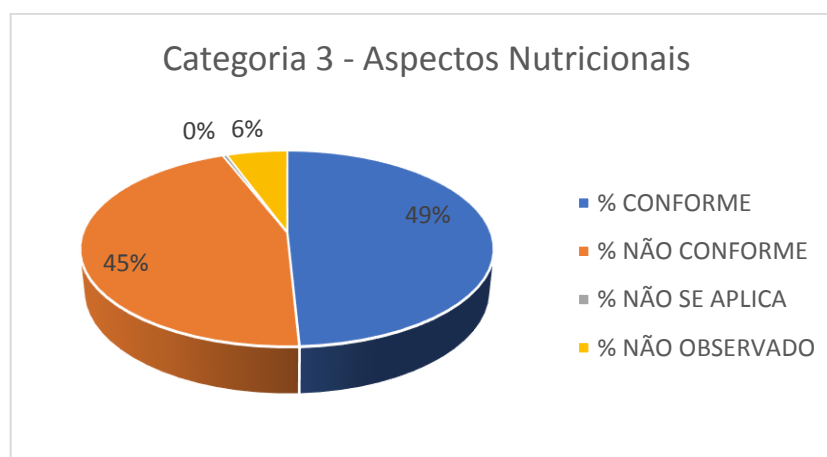
4ª SEMANA				
SEGUNDA FEIRA	TERÇA FEIRA	QUARTA FEIRA	QUINTA FEIRA	SEXTA FEIRA
Salada tricolor Batata doce Estrogonofe de frango Costela ao forno Arroz branco Feijão carioca Suco/Rapadura	Salada de repolho e abacaxi Macarrão ao alho e óleo Frango assado Dobradinha Arroz branco Feijão carioca Suco/Fruta	Salada colorida Purê misto Frango à primavera Paleta suína Arroz branco Feijão branco Suco/Doce	Salada mista Cuscuz temperado Frango ao molho escuro Miúdos refogados Arroz branco Feijão carioca Suco/Fruta	Salada crua Macarrão ao sugo Frango crocante Guisado de carne Arroz colorido Feijão carioca Suco/Tablete de leite

Fonte: Termo de Referência, edital de licitação 001/2016.

A categoria 3 – *Aspectos nutricionais* verificou o cumprimento das especificações e a qualidade do cardápio servido nas unidades, além de alguns itens obrigatórios que devem ser disponibilizados aos comensais em conjunto com a refeição, como os palitos de dente, que devem possuir embalagem individual, o fornecimento de farinha de mandioca, que deve ser ofertada diariamente, independentemente do cardápio a ser executado, entre outros itens que podem ser observados no gráfico 6.

De forma geral, foram encontrados percentuais bastante aproximados entre os itens considerados conformes e não conformes, representados por 49% e 45%, respectivamente (gráfico 5).

Gráfico 5 – Exposição percentual dos níveis de adequação da categoria denominada *Aspectos Nutricionais*



Fonte: Dados da pesquisa (2017).

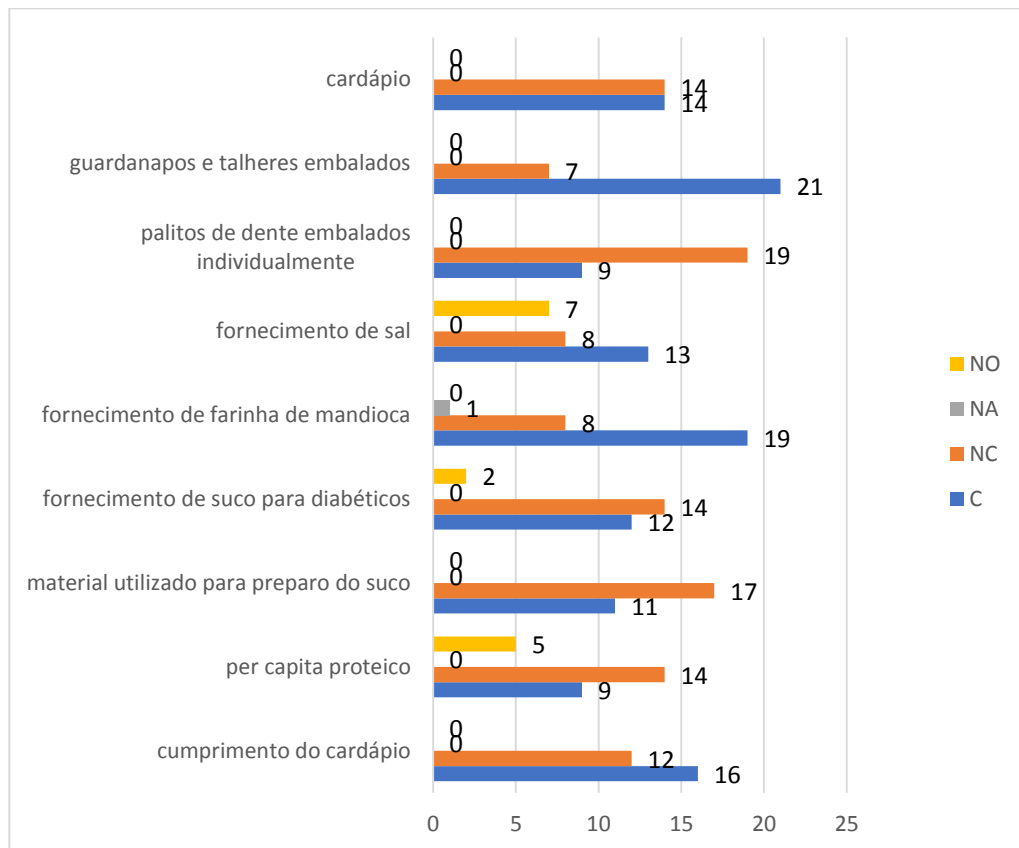
Com relação ao suco servido nas unidades, em 17 relatórios o mesmo foi produzido de forma inadequada. De acordo com o TR, o suco deve ser produzido

utilizando a polpa ou a própria fruta, na proporção de 100g de polpa para 200ml de água, no entanto, foi identificado em diversas unidades o preparo de suco a partir de refresco artificial.

Metade (n=14) dos relatórios não atenderam o per capita do prato proteico. Souza, Calazans e Bagni (2016), em um estudo de caso realizado nas unidades do PRP RN, avaliaram que os aspectos nutricionais analisados possivelmente apresentaram qualidade satisfatória, contudo, alguns itens como o fornecimento recorrente de doces, carnes gordurosas e alimentos ricos em enxofre apontam para a necessidade de adequações no cardápio, de forma a não comprometer a saúde dos comensais e prevenir a ocorrência de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT).

Silva, G. (2008), em estudo dos RPs do RN, constatou que nos objetivos do programa em pauta há a preocupação com o valor nutricional, variedade do cardápio e os hábitos alimentares, contudo, na prática não há um controle efetivo do valor nutricional dos cardápios ofertados, tampouco é realizada a análise nutricional dos cardápios.

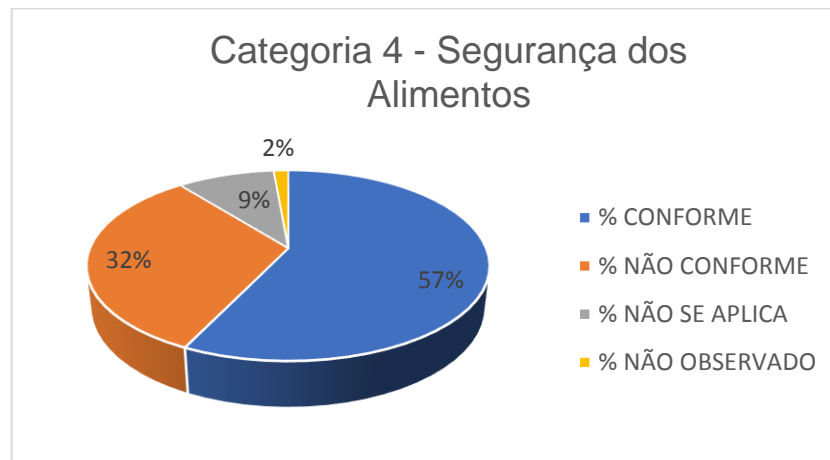
Gráfico 6 – Distribuição dos resultados da avaliação dos itens da categoria
Aspectos Nutricionais



Fonte: Dados da pesquisa (2017).

Na categoria 4 foram avaliados os itens concernentes à *segurança dos alimentos*, desde o armazenamento até a distribuição das refeições. Essa categoria apresentou uma maior ocorrência de conformidade (57%) em relação às não conformidades (32%), como mostra o gráfico 7.

Gráfico 7 – Exposição percentual dos níveis de adequação da categoria denominada *Segurança dos Alimentos*

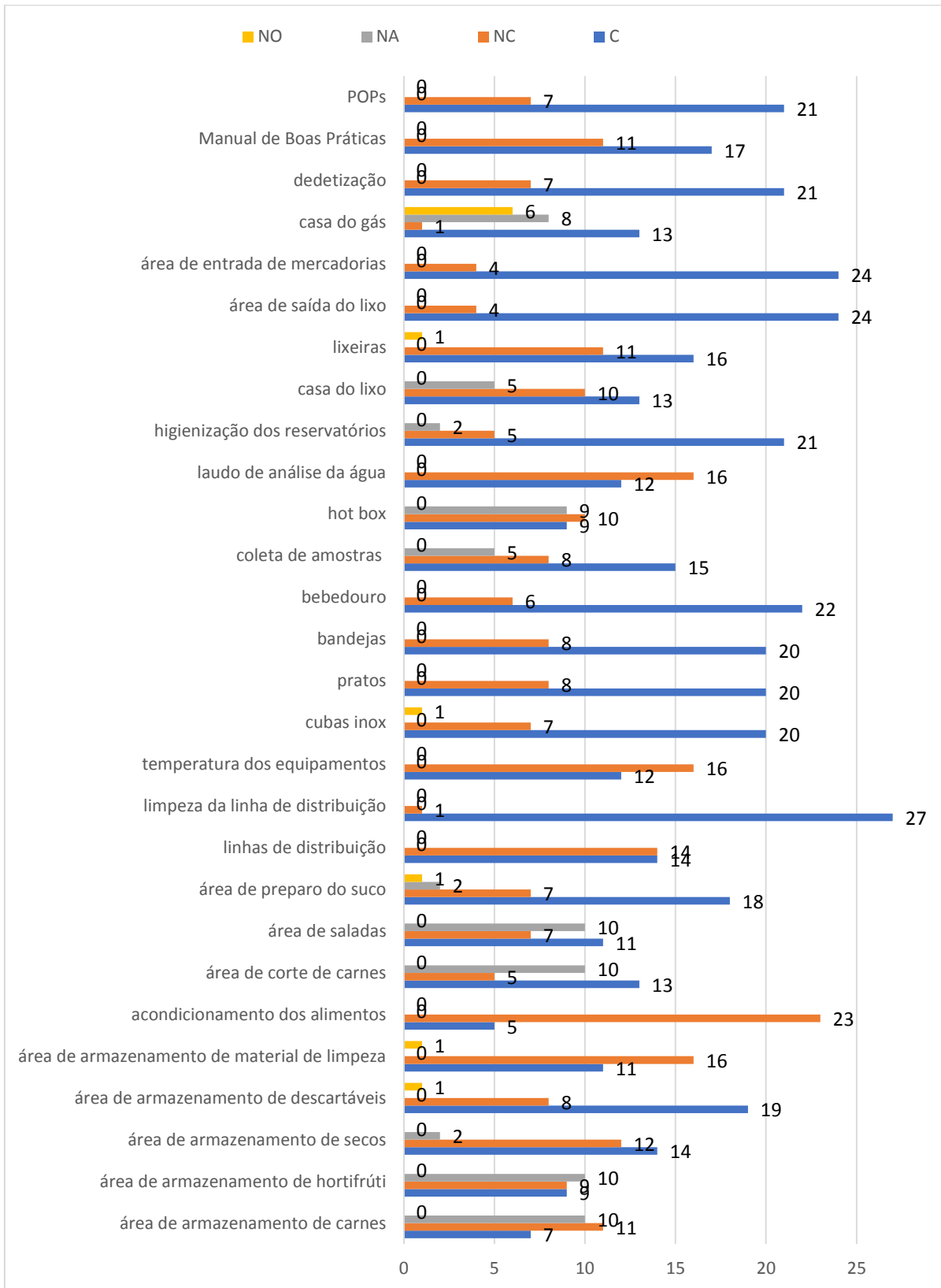


Fonte: Dados da pesquisa (2017).

Em sua maioria, os itens avaliados demonstraram uma elevada proporção de adequação, com exceção de alguns itens, com destaque ao acondicionamento dos alimentos, que apresentou inadequação em 23 relatórios, além da temperatura dos equipamentos e controle da potabilidade da água que foram apontados como não conforme em 16 dos relatórios, cada (gráfico 8).

Em contrapartida, a higienização da linha de distribuição foi considerada não conforme em apenas um dos relatórios analisados. Os Procedimentos Operacionais Padronizados, as medidas de controle de vetores e pragas urbanas e a higienização dos reservatórios de água foram indicados como adequados em 21 dos 28 relatórios verificados (gráfico 8).

Gráfico 8 – Distribuição dos resultados da avaliação dos itens da categoria *Segurança dos Alimentos*



Fonte: Dados da pesquisa (2017).

Resultados semelhantes foram encontrados por Souza, Calazans e Bagni (2016) em um estudo de caso realizado em um RP do interior do estado do RN, onde os achados apontaram o item Armazenamento e Transporte do Alimento Preparado como um dos aspectos com maior percentual de não conformidade (66,7%), por outro lado, os aspectos relacionados ao abastecimento de água e o controle integrado de vetores e pragas urbanos apresentaram percentuais satisfatórios de adequação, de 75% e 83,3%, respectivamente.

No que se refere ao controle integrado de vetores e pragas urbanos, Lima (2016) apontou que 7 dos 10 RPs estudados no RN revelaram percentuais de adequação satisfatórios, dos quais, dois restaurantes apresentaram 100% de adequação.

De forma geral, ao avaliar todas as categorias de análise foi encontrada uma média de conformidade de 53% (desvio padrão – DP= 4,9), contra 39% (DP=7,1) de não conformidade, 5% (DP=3,6) do total de itens não possuíram relação com as unidades visitadas, portanto foram incluídos na categoria “não se aplica” e 3% (DP=2,0) dos itens não foram observados nas inspeções realizadas pelo profissional nutricionista, desta forma considerados como “não observados”.

4 CONCLUSÃO

Diante dos dados analisados, observa-se que as determinações estabelecidas no Termo de Referência do Programa Restaurante Popular foram descumpridas de forma recorrente em diversas unidades, podendo causar a má prestação dos serviços ofertados, além de dano ao erário estadual, bem como, comprometer o atendimento aos usuários do programa em pauta.

Os maiores percentuais de adequação foram observados na categoria de análise da segurança dos alimentos, embora necessite de alguns ajustes em relação ao correto acondicionamento dos alimentos, à temperatura dos equipamentos e ao controle da potabilidade da água, de forma a garantir a saúde e segurança dos beneficiários do programa.

A realização da pesquisa apresentou algumas limitações: não foi possível avaliar a adequação do número de funcionários, previsto na categoria *Serviços*, em razão do fato de que esta informação não foi verificada nos relatórios de inspeção analisados no presente estudo. Outrossim, não foram avaliadas possíveis

intervenções para as não conformidades identificadas nos relatórios, que, possivelmente, podem ter resultado em melhorias dos processos e nível de adequação dos itens nas categorias definidas no termo.

Todavia, apesar das limitações, consideramos que a pesquisa conseguiu atingir o objetivo, indicando, por meio da sistematização dos dados, as principais fragilidades referentes ao cumprimento do TR, possibilitando a tomada de decisão estratégica para garantir a correção das inadequações identificadas, propiciando a melhoria do Programa.

REFERÊNCIAS

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Rdc nº 216, de 15 de setembro de 2004**: dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, 2004.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicaocompilado.htm>. Acesso em: 5 mar. 2018.

BRASIL. **Lei n. 11.346, de 15 de set. de 2006**: cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Lei De Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília, p. 4-4, set. 2006. Disponível em: <<http://www4.planalto.gov.br/consea/conferencia/.../lei-de-seguranca-alimentar-e-nutricional>>. Acesso em: 30 out. 2017.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Manual Programa Restaurante Popular**. Brasília, 2004. Disponível em: <http://www.ieham.org/html/docs/manual_programa_restaurantes_populares.pdf> Acesso em: 27 de set. 2017.

LEÃO, Marília Mendonça et al. (Org.). **O Direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional**. Brasília: ABRANDH, 2013. 261 p. Disponível em: <http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/DHAA_SAN.pdf>. Acesso em: 25 out. 2017.

LIMA, Luciana Batista de. **Avaliação Das Condições Higiênico-Sanitárias De Restaurantes Populares Norio Grande Do Norte**. 2016. 58 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharel em Nutrição) – Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2016. Disponível em:

<https://monografias.ufrn.br/jspui/bitstream/123456789/3190/1/LucianaBL_Trabalho%20de%20Conclus%C3%A3o%20de%20Curso>. Acesso em: 30 nov. 2017.

MARTINS, Lisandra Vanessa; SILVA, Daniela Alves. Ergonomia e Saúde do Trabalhador de Unidades Produtoras de Refeições. In: OLIVEIRA, Tatiana Coura; SILVA, Daniela Alves (Org.). **Administração de unidades produtoras de refeições: desafios e perspectivas**. Rio de Janeiro: Rubio, 2016. p. 103-106. Disponível em: <https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=pri-DAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA181&dq=dimensionamento+de+peessoal+em+unidades+de+alimenta%C3%A7%C3%A3o&ots=B_DJxM5yBE&sig=_OKYfQ7q_4PPZYRj1iC74kIP8jQ#v=onepage&q&f=false>. Acesso em: 22 nov. 2017.

MELLO, Aline Gomes et al. **Estrutura físico-funcional de restaurantes populares do estado do Rio de Janeiro: influência sobre as condições higiênico-sanitárias**. 2013. Disponível em: <<http://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/4875>>. Acesso em: 20 nov. 2017.

NUNES, Elizângela Assunção; SILVA, Leiriane de Araújo; CARDOSO, Kelma Maria Vasconcelos. Desafios na implantação de um equipamento público de alimentação e nutrição. **Anais do 5º Encontro Internacional de Política Social e 12º Encontro Nacional de Política Social**. Vitória, 2017. Disponível em: <periodicos.ufes.br/EINPS/article/download/16448/11311> Acesso em: 30 out. 2017.

PAIVA, Alberto Carvalho; PINTO, Edson Antônio Souza Pontes. Das normas de controle e métodos de fiscalização aplicadas no contrato de serviços terceirizados no Ministério Público do estado de Rondônia. **Anais do I Congresso Rondoniense de Carreiras Jurídicas**. Porto Velho, 2016. p. 426-452. Disponível em: <<http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:zd5lbPZcyzCJ:www.fcr.ed u.br/revista/index.php/anaiscongressorondoniensecj/article/download/89/83+&cd=1&hl=pt-BR&ct=clnk&gl=br>> Acesso em: 01 nov. 2017.

PEREIRA, Arlove Pedrosa Dornelas; QUINTÃO, Denise Félix. Análise de aspectos ergonômicos, higiênico-sanitários e do perfil antropométrico de cantineiros de escolas públicas de Muriaé (MG). **Revista Científica da Faminas**, Muriaé, v. 9, n. 2, p. 2-12, ago. 2013.

SANTINI, Virginia; SEIXAS, Fernanda Rosan Fortunato. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de restaurantes comerciais da cidade de Rolim de Moura – RO. **Revista da Unesc**, Cacoal, v. 14, n. 1, p. 2-10, 2016.

SANTOS, Lucimar Rizzo Lopes dos. **Fiscalização de contratos**. Brasília: ENAP/DDG, 2013. 82 p. (Cadernos ENAP, n. 36). Disponível em: <antigo.ena.gov.br/files/130716_cadernos_ena_36_fiscalizacao_de_contratos.pdf>. Acesso em: 01 nov. 2017.

SILVA, Alan Elias. Aplicação da Terceirização Na Administração Pública Brasileira. **Revista Conbrad**, Maringá, v. 2, 2017.

SILVA, Gidyenne Christine Bandeira. **Avaliação da política de segurança alimentar implementada através dos restaurantes populares do Rio Grande do Norte**. 2008. 156 f. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2008. Disponível em: <<https://repositorio.ufrn.br/jspui/bitstream/123456789/.../1/GidyeneCBS DISSERT.pdf>>. Acesso em: 30 nov. 2017.

SOUZA, Camila Valdejane Silva de; CALAZANS, Dinara Leslye Macedo e Silva; BAGNI, Ursula Viana. Gestão de Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional: Uma Abordagem Sobre a Dimensão da Qualidade da Refeição Servida no Restaurante Popular. In: ARAÚJO, Maria Arlete Duarte de; ARAÚJO, Richard Medeiros de (Org.). **Políticas Públicas: Segurança Alimentar e Nutricional e Desenvolvimento Rural no Rio Grande do Norte**. Natal: EDUFRN, 2016. p. 247-287.

SOUZA, Renata Chequer de et al. Avaliação do perfil das condições ergonômicas de trabalho em uma unidade produtora de refeição na cidade de Viçosa, MG. **Anais VI Simpoc**, Viçosa, v. 6, n. 1, p.185-190, dez. 2014.

VIANA, Fabiana Cardoso. **Avaliação da composição nutricional dos cardápios de dois restaurantes populares de São Luís – MA**. 2014. 38 f. Monografia (Bacharel em Nutrição) – Universidade Federal do Maranhão, São Luis, 2014. Disponível em: <<https://monografias.ufma.br/jspui/handle/123456789/919>>. Acesso em: 21 nov. 2017.