



**UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS
DEPARTAMENTO DE SERVIÇO SOCIAL**

ISADORA OLIVEIRA BRITO

**UMA ANÁLISE SOBRE A PREFERÊNCIA POR MARMITAS E A RECUSA AO
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO NA UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, SOB A
ÓTICA DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL**

Brasília - DF

2023

Isadora Oliveira Brito

UMA ANÁLISE SOBRE A PREFERÊNCIA POR MARMITAS E A RECUSA AO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO NA UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, SOB A ÓTICA DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao departamento de Serviço Social da Universidade de Brasília como requisito para obtenção do título de Bacharela em Serviço Social.

Orientador: Prof. Dr. Newton Narciso Gomes Júnior.

Brasília - DF

2023



ISADORA OLIVEIRA BRITO

UMA ANÁLISE SOBRE A PREFERÊNCIA POR MARMITAS E A RECUSA AO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO NA UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA, SOB A ÓTICA DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao departamento de Serviço Social da Universidade de Brasília como requisito para obtenção do título de Bacharela em Serviço Social.

Brasília, 31 de março de 2023.

COMISSÃO EXAMINADORA:

Prof. Dr. Newton Narciso Gomes Júnior

Universidade de Brasília

Prof. Dr. Cristiano Guedes de Souza

Universidade de Brasília

Me. Olívio José da Silva Filho

Universidade de Brasília

Dedico este trabalho, como elemento simbólico da conclusão da minha graduação e de mais uma etapa da minha vida, à minha mãe Nara Rúbia, que batalhou muito pela minha educação, que me apoiou e sempre acreditou em mim. Minha força vem de você, da nossa união e cumplicidade.

AGRADECIMENTOS

Quando saí de Rio Verde, no interior de Goiás, à contragosto, junto de minha mãe, para vir para Brasília, buscando uma vida melhor, jamais imaginei as possibilidades que encontraria. Hoje, entendo e admiro a luta da minha família do interior, que pensava que por nossas condições socioeconômicas, a universidade não era o nosso lugar. Graças à minha mãe e sua dedicação para que chegássemos mais longe, agora estou aqui, rompendo com essa crença, me formando na Universidade de Brasília, com muito orgulho da minha e da nossa história.

Agradeço por minha passagem no curso de Filosofia, que me rendeu muito aprendizado, por ter encontrado no Serviço Social o acolhimento que eu buscava, uma visão crítica da realidade, autores e autoras que me marcaram eternamente e me formaram enquanto pessoa e profissional, por ter encontrado um sonho, uma prática, um desejo de dias melhores e de uma sociedade igualitária.

Agradeço à Universidade de Brasília, que me proporcionou reflexões e grandes aprendizados, agradeço às aulas nos departamentos de Sociologia e Antropologia, que transformaram minha forma de ver o mundo.

Agradeço o apoio, compreensão e suporte do meu orientador, professor Newton, que foi muito empático com todas as adversidades vividas por mim durante esse percurso.

Agradeço ao meu querido companheiro Gabriel, que me acompanhou diariamente, me tranquilizou, me apoiou e soube opinar com sabedoria durante essa jornada.

Agradeço à minha grande amiga Gabriela que me ouviu em todos os momentos que precisei e que me ajudou a ser uma acadêmica melhor.

Agradeço a mim mesma, por não ter desistido, por perseverar diante dos desafios, mesmo quando não acreditei que seria capaz.

Agradeço à minha amada mãe, que foi e é minha fortaleza, obrigada por seu apoio, respeito, compreensão, sua força e por me garantir que nunca estive só, sem você eu não seria o que sou.

Agradeço à minha amorosa família, em especial meu avô Ailton e minha avó Maria da Glória, que me ensinaram os melhores e mais valiosos princípios, que compartilharam sua sabedoria comigo e me deram a alegria de admirá-los profundamente.

*“Sem fastio, com fome de tudo
A única verdade debaixo desse som
Em carne viva se apresenta
Ninguém quer comer agora pro gosto chegar depois
A fome tem uma saúde de ferro
forte como quem come”
(Fome de Tudo, Nação Zumbi)*

RESUMO

O presente trabalho se dispõe a analisar as razões pelas quais os estudantes da Universidade de Brasília têm preferência pelo consumo das marmitas vendidas no comércio informal, dentro da universidade, em detrimento à alimentação fornecida pelo Restaurante Universitário. Foi realizada uma pesquisa qualitativa com 17 estudantes de graduação, de cursos diversos, conduzida durante janeiro e fevereiro de 2023, no formato de questionário e feita uma análise das respostas obtidas à luz da Segurança Alimentar e Nutricional, pensando também as categorias comida, tempo, praticidade, gosto, nutrição, variabilidade, familiaridade e a sensação provocada nos estudantes quanto às duas formas de alimentação, de maneira comparativa. Como resultado, percebeu-se que o Restaurante Universitário apesar de garantir o acesso à comida segura e saudável, falha quanto a agilidade no sistema de vendas, que a centralização da alimentação em um edifício obstaculiza o acesso e que o processo de terceirização têm obstruído melhorias quanto à qualidade do serviço prestado, via predominância do desejo de obtenção de lucro por parte de empresas privadas. Em contrapartida, as marmitas sujeitam os estudantes à Insegurança Alimentar e Nutricional, enquanto se consolidam como comércio na universidade, porém têm se tornado mais convidativas para os estudantes pelos cardápios diferenciados e pela redução do tempo gasto para uma refeição. Ao compreender que a alimentação na universidade faz parte de uma política de permanência no ensino superior, são descritas neste trabalho, as possibilidades de reorganização da estrutura de fornecimento alimentar na universidade, propostas de atualizações e melhorias, a partir de diálogos com avanços evocados por novas Leis e os embates que a questão revela, como a compressão do espaço-tempo causada pela sobrecarga de demandas imputadas pela lógica capitalista na vida dos estudantes e como esse processo tem empobrecido a relação com a comida. É reiterada a necessidade de garantia de uma alimentação acessível, de qualidade, em quantidade suficiente, sem a perda de outros direitos sociais, em conjunto com a promoção de educação para alimentação e sustentabilidade da produção ao consumo.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional; marmita; comida; consumo; restaurante universitário.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	8
2. OBJETIVO CENTRAL.....	9
3. HIPÓTESE.....	10
4. METODOLOGIA.....	10
5. ALIMENTAÇÃO OFERTADA PELA UNIVERSIDADE.....	13
6. RESULTADOS DA PESQUISA.....	22
7. ANÁLISE DOS RESULTADOS À LUZ DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL.....	25
6.1 Reorganização da estrutura.....	28
6.2 Proposições.....	34
6.3 Embates.....	37
8. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	39
9. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	42
10. ANEXOS.....	44
9.1 Contrato de serviço continuado - Sem mão de obra, entre a Universidade de Brasília e a empresa ISM Alimentos e Serviços.....	45

INTRODUÇÃO

Durante o período letivo da Universidade de Brasília, é comum observar vendedores de marmita nas entradas e saídas dos pavilhões e do Instituto Central de Ciências entre as 11:30 às 14:00 horas, com suas caixas térmicas, cardápios variados e opções para diversos tipos de dietas. Além desses vendedores, também existem as lanchonetes que oferecem refeições no horário de almoço, os valores variam entre R\$10 a R\$15 aproximadamente.

Enquanto isso, o Restaurante Universitário, mais conhecido como R.U., oferece café da manhã, almoço e jantar, com valores de R\$2,85 à R\$6,10 para estudantes, com exceção aos isentos de pagamento. Ainda com valores menores, existe a preferência de diversos estudantes pelo consumo das marmitas.

Esta pesquisa se dedica a compreender o motivo dessa preferência e qual seria o fator mais relevante para a escolha, na tentativa de delinear o gosto e compreender o consumo dos estudantes da UnB. Minha motivação para o desenvolvimento dessa pesquisa à princípio, foi por apreço ao tema da alimentação e da Segurança Alimentar e Nutricional, por um desejo de me aprofundar no assunto, e pensar também sobre como escolhemos o que comer, como nos relacionamos com a comida e o que é comida e o comer para cada um, o que dá substância ou prazer na alimentação, como se constrói a ideia de gosto e quais são os fatores socioeconômicos que boicotam ou proporcionam nossas escolhas. Além do fato de achar curiosa a escolha dos estudantes pelas marmitas, mesmo que haja alimentação ofertada pela UnB, o que esse consumo poderia dizer sobre os hábitos alimentares estudantis ou sobre a própria comida e serviço ofertados pelo R.U.

Fui consumidora das marmitas vendidas pelos ambulantes durante grande parte da graduação, pelo tempo curto entre aulas e estágio, por preferência a certos alimentos em minha dieta, pelas filas debaixo do sol para comprar a refeição e para entrar no restaurante, mas também porque me sentia mais próxima de quem cozinhava minha comida, passava grande parte do tempo da compra conversando com as cozinheiras, perguntando sobre o tempero, sobre os gostos pessoais delas (na maioria das vezes mulheres) e sobre os meus, compartilhamos até assuntos pessoais, sobre a família e nossas raízes.

Das inúmeras coisas que pude aprender na graduação de Serviço Social, entendi que comer bem, com qualidade e quantidade suficiente é um direito básico, é

saúde física e mental, é a nossa história e cultura, que o alimento é uma forma de nos entendermos enquanto sociedade e de nos enxergarmos enquanto coletivo.

É importante ressaltar a carência de pesquisas relacionadas ao crescente comércio de marmitas em geral, em especial nas universidades públicas em que os restaurantes universitários estão presentes e como esse fenômeno têm impactado a Segurança Alimentar e Nutricional dos estudantes. Assim como a presente escassez de pesquisas relacionadas ao contexto dos restaurantes universitários, que ocupam um lugar de recurso estrutural da garantia de alimentação de qualidade e consequentemente da permanência dos alunos no ensino superior, para além das questões sanitárias ou da satisfação dos usuários quanto à qualidade do serviço, como por exemplo, sobre o insistente projeto de terceirização desse tipo de equipamento.

Em primeiro lugar, será apresentado o objetivo central do trabalho, posteriormente a hipótese de pesquisa, depois a metodologia aplicada para a realização do questionário, em seguida o contexto das possibilidades alimentares ofertadas pela UnB, os valores e cardápios do Restaurante Universitário, como funciona e como é administrado. Ademais, o resultado da pesquisa realizada com os estudantes e a relação estabelecida com o marco teórico escolhido para alicerçar os resultados, sob a ótica da Segurança Alimentar e Nutricional. Por último, as considerações finais da experiência de elaboração do trabalho.

OBJETIVO CENTRAL

A intenção desta pesquisa se refere à compreender o comportamento de consumo dos estudantes da graduação da UnB, quanto aos motivos para a compra das marmitas vendidas no comércio informal, praticado no *campus* e a recusa ao restaurante universitário, pensando a relação estabelecida com a comida, sobretudo a partir da questão espaço-tempo.

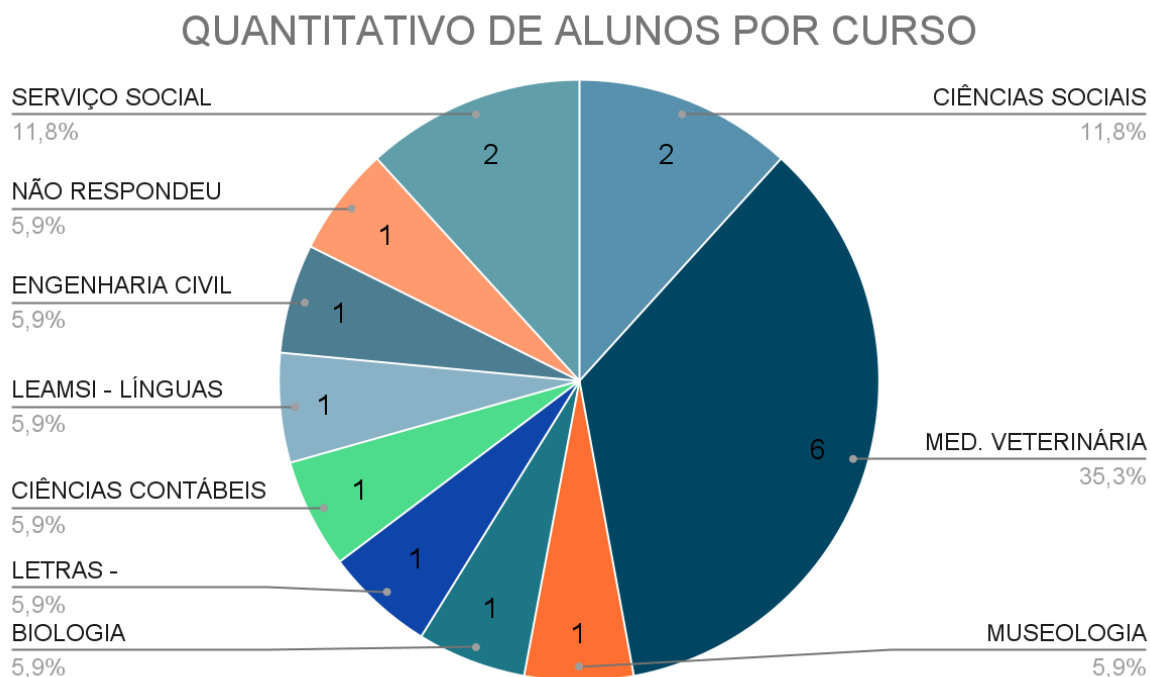
HIPÓTESE

Estima-se que a circunstância mais relevante para a escolha dos estudantes à marmitta, contrariamente a se alimentar no Restaurante Universitário, seja o tempo, visto as filas que se formam principalmente no horário do almoço e as distâncias entre os prédios em que as aulas são realizadas e o R.U., que poderiam atrasar as demandas diárias dos estudantes, especialmente os trabalhadores ou estagiários. Ademais, se projeta uma ideia de que o gosto dos estudantes também seja um fator preponderante, a escolha por uma comida feita em menor escala, possivelmente com maior sabor agregado ou com cardápios mais comerciais.

METODOLOGIA

A pesquisa qualitativa foi realizada por meio de um questionário com 17 alunos da Universidade de Brasília, dos cursos de Serviço Social, Ciências Sociais, Museologia, Medicina Veterinária, Biologia, Letras - Português, Ciências Contábeis, Línguas Estrangeiras Aplicadas ao Multilinguismo e à Sociedade da Informação e Engenharia Civil de semestres variados, no *campus* Darcy Ribeiro e online via questionário, que compreendeu aproximadamente 2 meses de duração. Sendo o quantitativo de alunos por curso, da seguinte forma:

Gráfico do quantitativo de alunos interrogados por curso



Fonte: Elaborado pela autora, 2023.

O questionário consistiu nas seguintes perguntas abertas acerca do consumo das marmitas na universidade:

1. Por que você consome marmita ao invés de comer no R.U.?
2. Em quais circunstâncias você recorre à marmita vendida na Universidade?
3. O que é comida pra você?
4. Qual o valor da marmita que você compra?
5. Você trabalha ou faz estágio?
6. Qual seu curso e semestre?

Foi solicitado que respondessem a todas as perguntas, sem necessidade de muita elaboração, da forma como a resposta viesse à mente. Uma das maiores dificuldades durante o processo foi em relação à disponibilidade dos estudantes para participar. Inicialmente, a pesquisa se daria somente com estudantes do Serviço Social, mas durante a execução, não houve sucesso devido à resistência dos estudantes ou a falta de desejo em colaborar, muitos dos alunos de Serviço Social

abordados também não consumiam marmitas pois eram subsidiados pela UnB, via Assistência Estudantil.

De acordo com as circunstâncias, optei pela realização da pesquisa com estudantes de graduação da UnB em geral, via abordagem direta durante a compra da marmita, o que, também, revelou resistências, visto justamente a pressa durante o processo de compra ou ausência de interesse em parar para responder à uma pesquisa. Pelos motivos citados, foi decidido por um formato de questionário online e presencial, sendo o modelo online obtentor de resultados mais satisfatórios.

Cabe ressaltar que foram preservados os cuidados éticos em pesquisa, quanto ao consentimento do uso das respostas dos alunos para a realização deste trabalho e quanto ao sigilo, de forma a preservar a identidade dos estudantes e a segurança das informações obtidas por intermédio do questionário, que por possuir formato de enquete, não foi submetido ao Comitê de Ética.

ALIMENTAÇÃO OFERTADA PELA UNIVERSIDADE

Abertura do semestre. Funcionários do RU próximos à faixa do restaurante desejando boas-vindas.



Fonte: Universidade de Brasília. Arquivo Central. AtoM UnB. Ano 199-.

A Universidade de Brasília oferta refeições de café da manhã (desjejum) no valor de R\$2,85 e almoço e janta no valor de R\$6,10 para estudantes do Grupo II, “Fazem parte desse grupo estudantes de graduação e de pós graduação *stricto sensu* com renda familiar per capita superior a 1,5 salário mínimo. Para esse grupo o subsídio pago pela Universidade de Brasília é de 60%.” (UNB, 2022). Vale ressaltar que a Universidade também isenta de pagamento o chamado Grupo I

Fazem parte desse grupo estudantes de graduação e de pós-graduação *stricto sensu*, participantes do programa de Assistência Estudantil (com renda familiar per capita inferior a 1,5 salário mínimo. Para esse grupo o subsídio pago pela Universidade de Brasília é de 100%. (UNB, 2022)

Entretanto, o processo de aprovação para ser contemplado pela assistência estudantil, a partir da avaliação socioeconômica, pode ser moroso, segundo um estudo realizado por Maria Costa de Sant’anna e Alexandre Nascimento de Almeida, acerca das percepções das assistentes sociais da Universidade de Brasília

Percebeu-se um aumento importante da demanda de estudantes que solicitaram a assistência estudantil nos últimos anos, decorrente da expansão

e democratização do acesso à universidade, refletindo impactos negativos nos processos de trabalho dos assistentes sociais da UnB, pois a estrutura da UnB não tem acompanhado essa expansão, de forma a garantir qualidade e celeridade nos processos de trabalho. (ALMEIDA e SANT'ANNA, 2021, p. 18)

O que comprova a necessidade de contratação de servidores por meio do aumento de concursos públicos e da reestruturação dos processos de trabalho da equipe.

Há também o chamado Grupo III, que contempla servidores, terceirizados e visitantes, para esse grupo não há subsídio pago pela universidade, portanto é pago o valor integral que a UnB destina por refeição à empresa terceirizada que gere o R.U., sendo o valor para desjejum R\$ 7,05 e para almoço ou jantar R\$ 15,20.

Segundo dados de 2019, da Diretoria do Restaurante Universitário - UnB, foram servidas 1.823.850 refeições durante o ano, sendo 1.122.255 delas apenas no almoço. Em relação ao público consumidor, no ano de 2019, em todos os *campi*: “Os usuários do grupo I foram responsáveis por 43% do total das refeições consumidas e 57% das refeições foram consumidas pelos demais usuários.” (UNB, 2019). O refeitório central é, portanto, o meio mais difundido e utilizado pelos estudantes da Universidade de Brasília para a alimentação durante o período letivo, principalmente para os estudantes do Grupo I, que são subsidiados em integralidade pela Universidade.

O R.U. ainda possui o chamado “Restaurante Executivo”, em sistema *self-service*, no valor de R\$49,90 o quilo, que funciona somente para o almoço, de segunda à sexta-feira, das 11 às 14:30 horas. Segundo um estudo realizado por Mario Augusto Macedo Lima (2014, p. 9), esse é um dos identificadores de discriminação de classe dentro da própria estrutura da Universidade, onde é ofertada para os alunos de maior poder aquisitivo, uma alimentação diferenciada e especial, rompendo com o princípio da equidade no acesso à alimentação, regulamentado na Lei 11.346 que cria o SISAN - Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

Segundo o site da UnB, o cardápio do Restaurante Executivo é de alto padrão, sendo mais uma opção de refeição dentro da Universidade. Ocorre que o acesso ao Restaurante Executivo, devido ao seu preço, é restrito aos alunos que podem pagar, estratificando o alcance dos estudantes, de acordo com sua renda. Vale ressaltar que os insumos para a preparação do cardápio não são licitados separadamente e são processados na mesma cozinha do refeitório principal. Segue abaixo um exemplo do

cardápio oferecido pelo Restaurante Executivo, a fim de comparação com o cardápio do refeitório comum, com relação às refeições oferecidas no campus Darcy Ribeiro:

Tabela de cardápio do prato principal do Restaurante Executivo, da UnB -
Campus Darcy Ribeiro, de 27/02/2023 a 03/03/2023

Cardápio Prato Principal	27/02/2023	28/02/2022	01/03/2023	02/03/2023	03/03/2023
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
	Carne assada	Isca de carne cebolada	Almôndega ao molho sugo	Isca de carne com pasta de alho	Carne desfiada
	Coração de frango	Frango assado	Frango assado	Frango à Parmegiana	Frango Grelhado
	Pernil com tartar cítrico do Chef	Pernil à Califórnia	Lombo ao Barbecue	Suíno ao molho do Chef	Peixe ao molho de bobo
	Isca de soja ao molho sugo	Grão de bico à indiana	Refogado de quinoa	Berinjela recheada com lentilha e palmito	Tomate recheado com homus
	Batata recheada com queijo	Chuchu gratinado	Omelete a caprese	Torta de palmito e lentilha gratinada	Hambúrguer de soja e aveia gratinado

Fonte: Universidade de Brasília, 2023.

Tabela de cardápio da sobremesa do Restaurante Executivo, da UnB -
Campus Darcy Ribeiro, de 27/02/2023 a 03/03/2023

Cardápio Sobremesas	27/02/2023	28/02/2022	01/03/2023	02/03/2023	03/03/2023
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
	Melão	Abacaxi	Melancia	Mamão	Abacaxi
	Mousse de limão	Pavê de chocolate	Danette	Surpresa de Morango	Torta de Goiabada
	Pudim de leite condensado	Mousse de Morango	Pudim de leite condensado	Delícia de abacaxi	Mousse de Limão
	Gelatina / Gelatina Diet	Gelatina / Gelatina Diet	Gelatina / Gelatina Diet	Gelatina / Gelatina Diet	Gelatina / Gelatina Diet
	Salada de Frutas	Salada de Frutas	Salada de Frutas	Salada de Frutas	Salada De Frutas

Fonte: Universidade de Brasília, 2023.

Tabela do cardápio semanal - 13/02/2023 a 19/02/2023 - Restaurante
Universitário Campus Darcy Ribeiro



CARDÁPIO SEMANAL



COMPOSIÇÃO	2ª FEIRA 13/02/2023	3ª FEIRA 14/02/2023	4ª FEIRA 15/02/2023	5ª FEIRA 16/02/2023	6ª FEIRA 17/02/2023	SÁBADO 18/02/2023	DOMINGO 19/02/2023	
Café da manhã	BEBIDAS							
	Leite integral OU "leite" de soja							
	Café OU chá							
	PANIFICAÇÃO	Pão francês ou Pão careca ou Pão integral	Pão francês ou Pão careca ou	Pão francês ou Pão careca ou Pão integral	Pão francês ou Pão careca ou Pão integral	Pão francês ou Pão careca ou	Pão francês ou Pão careca ou Pão integral	Pão francês ou Pão careca ou Pão integral
	OPÇÃO EXTRA		Cuscuz tradicional			Pão de queijo		
	GORDURA	Manteiga ou creme vegetal						
	COMPLEMENTO PADRÃO	Queijo muçarela	Carne moída	Frango desfiado	Ovos mexidos	Bebida láctea	Queijo minas	Iogurte natural
	COMPLEMENTO OVOLACTOVEGETARIANO	Queijo muçarela	Queijo minas	Queijo muçarela	Ovos mexidos	Bebida láctea	Queijo minas	Iogurte natural
COMPLEMENTO VEGETARIANO ESTRITO	Homus de abóbora	Amendotela	Guacamole	Patê de tomate	Pasta de brócolis com espinafre	Pasta de ervilha	Maionese de couve-flor	
FRUTA	Melancia	Abacaxi	Banana	Melão	Maçã	Salada de frutas	Mamão	

Mesa de apoio: água, achocolatado, açúcar e adoçante.

Cardápio sujeito a alterações.



CARDÁPIO SEMANAL



COMPOSIÇÃO	2ª FEIRA 13/02/2023	3ª FEIRA 14/02/2023	4ª FEIRA 15/02/2023	5ª FEIRA 16/02/2023	6ª FEIRA 17/02/2023	SÁBADO 18/02/2023	DOMINGO 19/02/2023
Almoço	SALADA 1	Alface crespa com agrião	Repolho branco	Alface roxa com mostarda	Mix de folhas	Alface lisa	Mostarda com agrião
	SALADA 2	Abobrinha ralada	Cubos de rabanete com gergelim preto	Tomate fatiado	Pepino agri-doce	cenoura ralada com salsinha	Beterraba com milho verde
	MOLHO PARA SALADA	Salsa	Ácido	Manjeriço	Gengibre	Hortelã	Chimichurri
	PRATO PRINCIPAL PADRÃO	Picadinho de carne	Pernil suíno ao alecrim OPÇÃO: Bobó de frango	Stroganoff de carne	Isca de frango ao creme de milho	Lasanha à bolonesa	Frango assado com manteiga de ervas
	PRATO PRINCIPAL OVOLACTOVEGETARIANO	Almôndega de soja com queijo ao molho sugo	Omelete de cebola	Bife de soja ao molho de tomate gratinado	Escondidinho vegetariano gratinado	Hambúrguer de abóbora com gergelim e queijo	Ovos cozidos ao molho rosé
	PRATO PRINCIPAL VEGETARIANO ESTRITO	Grão de soja ao vinagre	Yakissoba vegetariano	Fava com pimentões	Berinjela recheada com lentilha	Pimentões recheados com homus de abóbora	Refogado de espinafre
	GUARNIÇÃO	Berinjela assada	Polenta	Abóbora assada	Legumes à Julienne	Jardineira verde	Macarrão para-fuso temperado
	ACOMPANHAMENTOS	Arroz branco e integral Feijão carioca	Arroz branco e integral Feijão preto	Arroz branco e integral Feijão carioca	Arroz branco e integral Feijão preto	Arroz branco e integral Feijão carioca	Arroz branco e integral Feijão preto
	SOBREMESA	Doce de goiaba OPÇÃO: Fruta	Goiaba	Laranja	Abacaxi	Banana	Melão
	BEBIDA (Refresco de)	Guaraná	Maracujá	Uva	Manga	Morango	Tangerina

Mesa de apoio: água, farinha, molho de pimenta, vinagre, azeite e sal.

Cardápio sujeito a alterações.



CARDÁPIO SEMANAL

COMPOSIÇÃO	2ª FEIRA 13/02/2023	3ª FEIRA 14/02/2023	4ª FEIRA 15/02/2023	5ª FEIRA 16/02/2023	6ª FEIRA 17/02/2023	SÁBADO 18/02/2023	DOMINGO 19/02/2023
SALADA 1	Repolho roxo com mostarda	Salada de alface	Mix de repolho	Alface crespa	Hakussai	Repolho branco com passas	Mix de folhas
SALADA 2	Cenoura e couve-flor	Beterraba ralada	Chuchu com vagem	Rabanete fatiado	Abobrinha cozida com ervas	Berinjela em conserva	Tomate fatiado
MOLHO PARA SALADA	Alho e limão	Ervas finas	Vinagrete	Rosé / Limão	Oriental	Salsa	Ácido
PRATO PRINCIPAL PADRÃO	Filé de frango acebolado com manteiga de ervas	Carne de sol acebolada	Frango assado ao molho de açafrão	Bife suíno ao molho madeira OPÇÃO: Cubos bovinos acebolados	Peixe ao molho de moqueca OPÇÃO: Cubos de frango ao molho sugo	Almôndega ao molho	Bife bovino ao molho de vinho
PRATO PRINCIPAL OVOLACTOVEGETARIANO	Ovos ao sugo	Hambúrguer de aveia	Bolinho de grão de bico recheado com queijo	Abobrinha recheada com quinoa e chia gratinada	Omelete de vegetais	Nhoque à bolonhesa de soja gratinada	Torta de vegetais gratinada
PRATO PRINCIPAL VEGETARIANO ESTRITO	Refogado de lentilha e rabanete	Strogonoff de soja ao molho branco	Caruru de grão de bico e abóbora	Sufilé de legumes com leite de coco	Moqueca de banana	Isca de soja ao molho de tomate	Grão de bico à Indiana
SOPA	Creme de abóbora	Creme de espinafre	Creme de cebola refogada e alho poró	Caldo verde	Sopa de tomate	Creme de batata com alho poró	Creme de cenoura e gengibre
TORRADA	Torrada	Torrada	Torrada	Torrada	Torrada	Torrada	Torrada
ACOMPANHAMENTOS	Arroz branco e integral Feijão carioca	Arroz branco e integral Feijão preto	Arroz branco e integral Feijão carioca	Arroz branco e integral Feijão preto	Arroz branco e integral Feijão carioca	Arroz branco e integral Feijão preto	Arroz branco e integral Feijão carioca
SOBREMESA	Melão	Mamão	Melancia	Goiaba	Laranja	Doce de leite OPÇÃO: Fruta	Abacaxi
BEBIDA (Refresco de)	Morango	Uva	Manga	Guaraná	Goiaba	Caju	Maracujá

Mesa de apoio: água, farinha, molho de pimenta, vinagre, azeite e sal.

Cardápio sujeito a alterações.



Fonte: Universidade de Brasília, 2023.

O que a análise comparativa dos cardápios pode revelar é o tamanho da diferença entre os pratos ofertados, por exemplo, a variedade de pratos elaborados com proteínas em um único dia no Restaurante Executivo, como no dia 27/02/2023, há 3 opções com proteína animal: carne assada, coração de frango e pernil com tartar cítrico do Chef. Enquanto no dia 13/02/2023, no Refeitório Central, havia somente 1 opção com proteína animal: picadinho de carne. Diferença desproporcional também observada quanto à sobremesa, no dia 28/02/2022 são oferecidas no Restaurante Executivo 5 opções, entre elas o mousse de morango e o pavê de chocolate, enquanto no Refeitório Central, no dia 14/02/2023, havia apenas 1 opção de sobremesa: goiaba. Essa comparação reitera a desproporcionalidade na oferta dos cardápios, que perpetua a discriminação de classe gerada pela existência do Restaurante Executivo dentro do R.U.

A empresa responsável pela preparação dos alimentos e fiscalização da execução desde 2021, é terceirizada, chamada “ISM Alimentos e Serviços”. O fato de que a prestação do serviço seja realizada por empresa terceirizada, chama a atenção para a possível queda da qualidade das refeições, principalmente no que se refere ao

refeitório comum, visto que a prioridade de uma empresa privada é o lucro, de acordo com Lima

Nesse diapasão, há também uma carga de subjetividades, pois o forte processo de discriminação destes trabalhadores, invisibilizados socialmente tanto por falta de amparo do Estado, que se mantém omissos diante de condições de trabalho abusivas, como da sociedade que trata com desprezo funções socialmente ligadas a serviços gerais, como: limpeza, copa, segurança, cozinha, são tidos como sub-funções, ou seja, formas de trabalho degradante. Todos esses fatores, objetivos e subjetivos, influem diretamente na qualidade do serviço da cozinha do restaurante, decaindo a qualidade da alimentação, sendo que os prejuízos gerados por meio deste processo recaem tanto sobre os trabalhadores quanto para o público usuário do restaurante. (LIMA, 2014, p. 13)

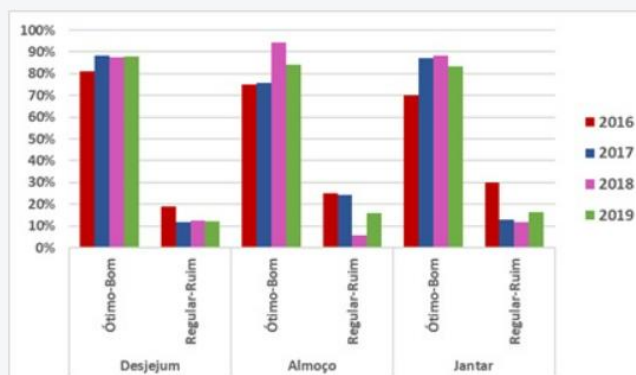
Sendo assim, há uma certa desconfiança quanto à qualidade dos alimentos e quanto a preparação dos pratos, visto que a lógica predominante, por se tratar de empresa privada, não é a de garantia da alimentação de qualidade, da melhor prestação de serviço ou das melhores condições de trabalho, menos ainda, da busca por insumos provenientes de formas sustentáveis de cultivo como a agricultura familiar; a prevalência do lucro é o maior objetivo. Destaca-se aqui a questão de que o valor de R\$ 15,10 pago pela Universidade para a empresa terceirizada, quanto ao almoço e jantar, é até mesmo maior do que o valor pago pelos estudantes pelas marmitas, se comparadas as duas ofertas, o alcance do lucro por parte da empresa privada, mais uma vez se sobressai.

Em relação ao cardápio oferecido no refeitório comum, segundo a DRU - UnB, é elaborado por nutricionistas: "Todas as refeições contemplam opções veganas. Preparações que contenham leite de origem animal, ovo, glúten, pimenta, sementes oleaginosas e/ou frutos do mar em seus ingredientes são identificadas na distribuição aos usuários." (UNB, 2023).

São realizadas ainda, pesquisas de satisfação anuais, para verificar a aceitação dos usuários do Restaurante Universitário. A seguir estão os gráficos de 2016 a 2019 do grau de satisfação dos consumidores com a alimentação ofertada no Campus Darcy Ribeiro, realizada com 8.566 alunos:

Pesquisa de satisfação dos usuários do Restaurante Universitário - Campus
Darcy Ribeiro - 2016 a 2019

Gráfico 1 – Grau de satisfação dos usuários do RU Darcy Ribeiro



Quadro 1 - Grau de satisfação dos usuários do RU Darcy Ribeiro.

	RU Darcy Ribeiro					
	Desjejum		Almoço		Jantar	
	Ótimo-Bom	Regular-Ruim	Ótimo-Bom	Regular-Ruim	Ótimo-Bom	Regular-Ruim
2016	81%	19%	75%	25%	70%	30%
2017	88,3%	11,7%	75,8%	24,2%	87%	13%
2018	87,4%	12,6%	94,3%	5,7%	88,1%	11,9%
2019	88%	12%	84%	16%	83,5%	16,5%

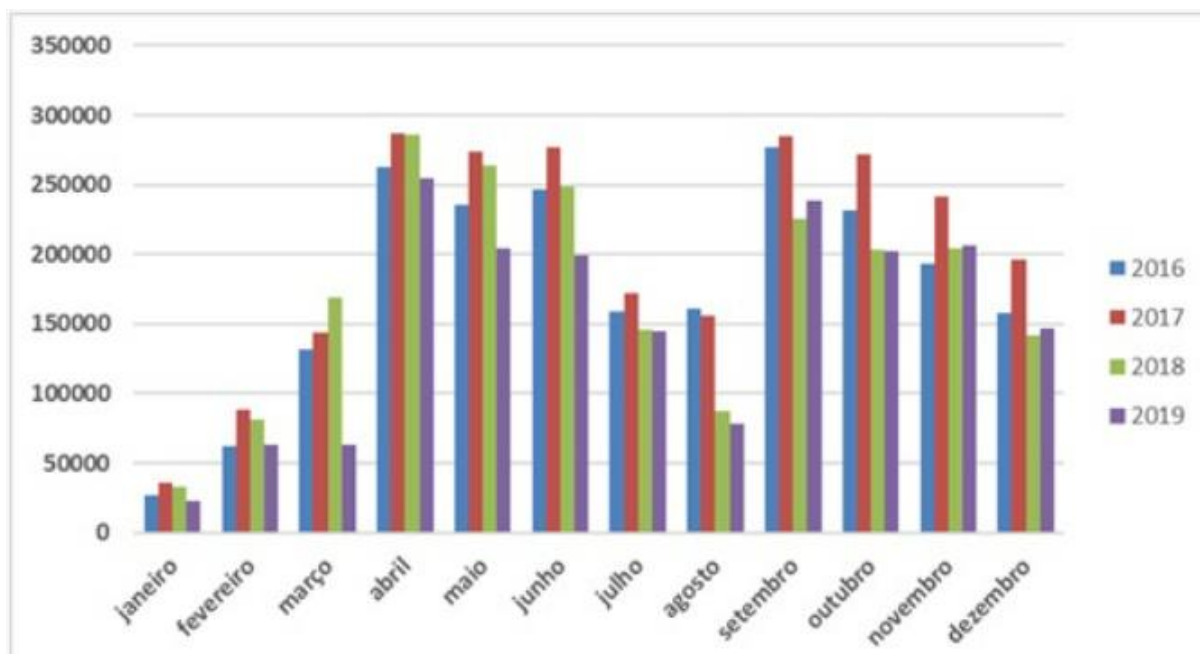
Fonte: DRU, 2019.

Fonte: Universidade de Brasília, 2020.

De acordo com o gráfico, o grau de satisfação com o café da manhã, durante os anos de 2016 a 2019 sempre ultrapassou os 80% na categoria “Ótimo”, o almoço ultrapassou os 80% na mesma categoria durante os anos de 2018 e 2019, com avaliação de melhora considerável frente aos anos anteriores, assim como o jantar, que somente não ultrapassou os 80% na categoria “Ótimo - Bom”, no ano de 2016.

Segue o gráfico de consumo dos estudantes, entre 2016 a 2019, com perceptível redução do número de refeições durante o ano de 2019, especialmente se comparado à 2017:

Quantitativo mensal de refeições consumidas, em todos os campi, entre 2016 e 2019.



Fonte: Universidade de Brasília, 2019.

Essa redução se explicaria, não apenas pelo aumento do número de vendedores de marmita no *campus* com o passar dos anos, mas principalmente, pelo sucessivo aumento dos valores por refeição para os estudantes do Grupo II no R.U., o primeiro em 2018, quando o almoço e o jantar saltaram de R\$2,50 para R\$5,20 e posteriormente em 2021, que tiveram o encarecimento de R\$5,20 para R\$6,10, aumento que foi realizado durante o período crítico da pandemia de Covid-19, enquanto as aulas presenciais permaneciam suspensas. Tais acréscimos foram alvo de protestos dos estudantes, conforme reportagem e imagens feitas pelo Jornal de Brasília em 2022:



Fonte: Gabriel de Sousa/Jornal de Brasília, 2022.

Vale ressaltar que ainda não há pesquisas mais recentes, referentes aos anos de 2020 e 2021, devido à situação de crise sanitária provocada pelo vírus da Covid-19, onde as aulas presenciais na Universidade de Brasília ficaram suspensas durante um semestre e posteriormente seguiram de forma remota. Momento em que o R.U. precisou se readaptar quanto à produção e formato de entrega das refeições, onde houve entrega de marmitas, até sua reabertura em 09/07/2021, somente para estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, que participassem do programa de moradia, na modalidade vaga.

Cabe salientar que o período de distribuição das marmitas pelo Restaurante Universitário, foi alvo de diversas críticas quanto às condições sanitárias dos alimentos, segundo reportagem realizada em 2021 pelo jornalista Celimar de Meneses do jornal Metrôpoles, alunos da CEU - Casa do Estudante Universitário, relataram a presença de insetos, larvas, plástico e cabelo dentro das marmitas, alegaram também sintomas de intoxicação alimentar após ingerir as refeições. À época, a UnB relatou estar atenta aos desdobramentos da questão e se prontificou, caso houvesse comprovação, a aplicar as punições cabíveis à empresa prestadora dos serviços. Não foram encontradas informações sobre a conclusão dessa investigação.

RESULTADOS DA PESQUISA

A pesquisa foi realizada com 17 estudantes do campus Darcy Ribeiro, de cursos e semestres variados, somente da graduação, o questionário não contemplou questões quanto ao turno dos estudantes. Serão apresentados a seguir os resultados de cada pergunta realizada no questionário.

Quanto ao motivo pelo qual os alunos preferiam consumir as marmitas vendidas no campus pelos ambulantes ou nas lanchonetes do Instituto Central de Ciências e arredores, à comer no R.U, o elemento predominante foi a falta de tempo, o ponto foi citado por 10 dos 17 estudantes, muitos alunos relatam estudar ou estagiar em prédios distantes do R.U. quando na UnB, o que impossibilita o processo de compra, entrada, sentar-se à mesa, se alimentar e posteriormente voltar ao prédio durante um curto período de intervalo, além do tempo perdido nas filas, principalmente no almoço, para compra da refeição e para entrar no restaurante, que pode demorar mais de 30 minutos, grande fator de reclamação dos estudantes e empecilho para comer no R.U.

O segundo elemento de maior força para essa decisão, segundo as respostas dos estudantes, foi a praticidade, a marmita permitiria aos alunos comer em qualquer outro lugar e reduzir um percurso que poderia durar mais de uma hora, para 5 ou 10 minutos. Além da possibilidade de comer com amigos que trazem marmita ou que também compram, pois não é permitido levar comida para o refeitório. Outros fatores citados pelos estudantes foram: em 3º lugar, a variedade dos pratos e dos alimentos, seguidos dos relatos de que acham o sabor da marmita melhor que o do R.U., que tem mais qualidade, que escolhem comer por restrição alimentar à carnes em geral ou à carne de porco e por último, houve uma resposta de que não considera caro comer marmita pela quantidade de vezes em que se alimenta na universidade, cerca de uma ou duas vezes por semana.

Quanto às circunstâncias em que os estudantes optaram pelas marmitas, a resposta mais repetida ainda é a falta de tempo, comumente relatada quando há atraso nos ônibus ou em dias com grande quantidade de aulas, estágio ou trabalho, ou ainda no início do semestre, quando o tamanho das filas se multiplica, devido à muitos calouros não possuírem a carteirinha estudantil e terem que comprar todas as refeições unitariamente.

Muitos alunos também relataram que preferem consumir marmitas quando a opção do Restaurante Universitário não as agrada, principalmente em relação à cocção das carnes, quando vão passar o dia inteiro na universidade ou ainda, um dado interessante, quando não trazem suas próprias marmitas de casa, que geraria uma economia maior, com o benefício do sabor caseiro. Outras respostas também pontuaram que preferem as marmitas quando há um desejo maior por nutrição, que preferem porque comem apenas uma vez por semana ou até que sempre comem marmita vendida na universidade.

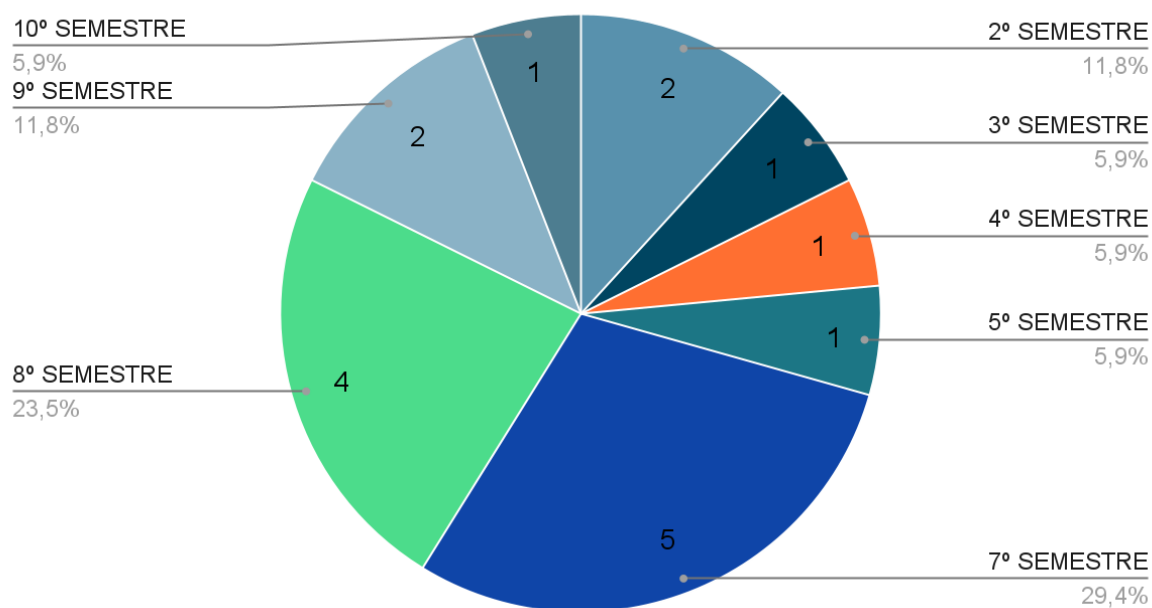
Quanto à pergunta aberta “O que é comida para você?”, as respostas foram amplas, a maioria dos alunos considera que comida é qualquer coisa que se come, qualquer refeição, qualquer alimento é comida. Seguido do clássico brasileiro “arroz, feijão e carne” ou a junção dos alimentos na classe dos carboidratos, proteínas e salada. Também foi citado pelos alunos, que comida para eles seria qualquer coisa que possuísse valor nutritivo considerável ou que fosse minimamente saudável. Houve apenas uma única resposta que considerou comida da seguinte forma: *“Além de ser uma fonte de energia e nutrientes necessários para o corpo, a comida reflete cultura, resgata memórias e produz lazer/conforto pra mim.”* (estudante).

Foi constatado que o valor médio pago pelas refeições é entre R\$12 à R\$15, um valor acima apareceu apenas duas vezes, referenciado sempre à qualidade da marmita, no sentido de que aceitam pagar mais caro, desde que a qualidade da marmita seja superior. Vale ressaltar que esse valor é praticamente o dobro ou mais do que é cobrado pelo Restaurante Universitário.

Acerca dos semestres dos estudantes, foi percebido que havia uma predominância dos últimos semestres, dos alunos interrogados que consomem marmita na universidade, sendo a maioria do 7º e 8º semestres:

Gráfico dos semestres dos alunos participantes da pesquisa

SEMESTRES DOS ALUNOS INTERROGADOS



Fonte: Elaborado pela autora, 2023.

O que explica a relação desse consumo com a questão do tempo, geralmente alunos de semestres mais avançados já têm a possibilidade ou ainda a obrigatoriedade de realizar estágio, como cumprimento de horas para formação acadêmica, além de terem atividades com maior carga horária, como o Trabalho de Conclusão de Curso, que pode compor mais de 90 horas de dedicação. Ou ainda, por já possuírem uma relação de trabalho, formal ou informal, pois precisam se sustentar ou contribuir em casa.

Quanto à questão se os alunos trabalham ou fazem estágio, 80% responderam que sim e apenas 20% não realizam essas atividades, o que reitera a falta de tempo dos alunos para uma pausa longa para se alimentar, pegar filas, enfrentar distâncias, para então ter uma refeição que dê substância para o dia.

ANÁLISE DOS RESULTADOS À LUZ DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Entendido que os pontos cruciais para a preferência dos alunos pelas marmitas são a falta de tempo e praticidade como predominantes e a questão do gosto, em um espectro amplo, considerando variabilidade de ingredientes e sabor, é possível analisar a relação com a comida, com a ideia de nutrição dos estudantes e avaliar o grau de Segurança Alimentar e Nutricional que cada escolha representa para o consumidor. É notável que o Restaurante Universitário oferta alimentos de alto valor nutricional, balanceados em sua composição e saudáveis, vide elaboração por especialistas da área, considerando que

A composição nutricional da dieta dos indivíduos e suas famílias relaciona-se à Insegurança Alimentar e Nutricional quando a alimentação dos mesmos não é capaz de fornecer energia, e macro ou micronutrientes nas quantidades adequadas para suprir as necessidades nutricionais. Entre os nutrientes associados à situação de insegurança podemos citar a reduzida ingestão de proteínas e ferro, devido a menor ingestão de carnes, ovos, leite e derivados; baixa ingestão de vitaminas, minerais e fibras em função do menor consumo de frutas, hortaliças e legumes; e alta ingestão de gorduras. (ANTUNES et al., 2010; PANIGASSI et al., 2008b; NOBRE et al., 2009; ALMEIDA et al., 2017 apud MORAIS; SPERANDIO, PRIORE, 2020, p. 317)

O que rompe com a justificativa dos alunos quanto à preferência pelas marmitas, baseada nesses argumentos, no sentido estrito, mas entende-se que no sentido prático, visto a própria elaboração da resposta dos estudantes, não há a mesma sensação de nutrição quanto à fornecida pelas marmitas. A Universidade de Brasília se propõe a garantir a Segurança Alimentar e Nutricional, no que tange à quantidade suficiente dos alimentos e a variabilidade. A instituição também visa garantir o acesso à alimentação por meio da isenção de pagamento para os alunos com baixo poder aquisitivo, em situação de vulnerabilidade socioeconômica, além de agregar em seu cardápio, opções para dietas com preferências específicas, como a vegetariana e vegana, além da garantia à notificação de possível contaminação

Alimentos que apresentam alergênicos ou elementos traços dos mesmos em sua composição, desde que não informados, devidamente, nos rótulos dos alimentos, podem levar à situação de Insegurança Alimentar e Nutricional nos indivíduos que apresentam alergias alimentares. Por exemplo, lactose, proteína do leite de vaca e glúten são elementos alergênicos muitas vezes negligenciados pelos consumidores e indústria alimentícia em função da dificuldade de leitura e interpretação dos rótulos. Além do mais, a presença

de elementos traços, oriundos da contaminação cruzada do ambiente e equipamentos utilizados na produção dos alimentos, é outro fator preocupante, quando esta informação não está disponível para o consumidor. (PEREIRA; MOURA; CONSTANT, 2008 apud MORAIS; SPERANDIO, PRIORE, 2020, p. 319)

Elemento preocupante é que essa informação não é tão acessível na compra das marmitas, o que leva à um lugar de possível Insegurança Alimentar e Nutricional, o estudante fica refém do conhecimento de quem preparou seu alimento, de possíveis erros e confusões, de uma possível contaminação cruzada. A venda de marmitas, seja na UnB como em qualquer outro ponto da cidade converteu-se em um negócio, em uma iniciativa de varejo executada no circuito informal e, portanto, quase sem fiscalização e de difícil responsabilização do agente vendedor na ocorrência de danos de consumo, visto que a atividade de venda de refeições nas ruas não conta com qualquer regulamentação específica, responsabilidade que também recai sobre os órgãos de vigilância sanitária. Não existem pesquisas sobre danos de consumo e nem, tampouco, sobre a atividade em si, como a comida é produzida, quem fornece os alimentos que são utilizados na preparação, as condições e noções sobre boas práticas para produção de refeições, condições de armazenamento e transporte, etc. Os danos associados ao consumo, não integraram o escopo dessa pesquisa, que tinha como objeto o consumo de marmitas por estudantes da UnB no campus Darcy Ribeiro.

Contrastando com os fatores de riscos alimentares associados à comercialização informal de refeições na forma de marmitas o Restaurante Universitário, propõe e estimula visitas dos alunos para conhecerem o ambiente de produção das refeições, de forma a tornar conhecidas as condições de manipulação e preparo, a empresa contratada por intermédio de licitação pode ser solicitada à prestação de contas quanto à procedência dos alimentos e, como a refeição é servida pelo aluno ou por um funcionário, não há risco de mal armazenamento.

Vale ressaltar que a noção de Segurança Alimentar e Nutricional é ampla, segundo a Lei 11.346/06

Art. 3º 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)

Sendo assim, existe a possibilidade do consumo das marmitas na UnB ser um fator desencadeador de Insegurança Alimentar e Nutricional, inclusive via inadequação da dieta, se não pela diversidade de opções, mas pela ausência de informações sobre segurança, sanidade e qualidade dos produtos empregados, manipulação e transporte das refeições.

É importante lembrar que a alimentação é um direito de todos, garantido pela Constituição Federal, em seu Artigo 6º “São direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o transporte, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição.” (BRASIL, 1988) e responsabilidade do Estado, conforme Pacto Internacional sobre Direitos Econômicos, Sociais e Culturais, Decreto Nº 591/92 em seu artigo 11

1. Os Estados Partes do presente Pacto reconhecem o direito de toda pessoa a um nível de vida adequado para si próprio e sua família, inclusive à alimentação, vestimenta e moradia adequadas, assim como a uma melhoria contínua de suas condições de vida. Os Estados Partes tomarão medidas apropriadas para assegurar a consecução desse direito, reconhecendo, nesse sentido, a importância essencial da cooperação internacional fundada no livre consentimento.

2. Os Estados Partes do presente Pacto, reconhecendo o direito fundamental de toda pessoa de estar protegida contra a fome, adotarão, individualmente e mediante cooperação internacional, as medidas, inclusive programas concretos, que se façam necessárias para:

a) Melhorar os métodos de produção, conservação e distribuição de gêneros alimentícios pela plena utilização dos conhecimentos técnicos e científicos, pela difusão de princípios de educação nutricional e pelo aperfeiçoamento ou reforma dos regimes agrários, de maneira que se assegurem a exploração e a utilização mais eficazes dos recursos naturais;

b) Assegurar uma repartição equitativa dos recursos alimentícios mundiais em relação às necessidades, levando-se em conta os problemas tanto dos países importadores quanto dos exportadores de gêneros alimentícios. (BRASIL, 1992)

Portanto, sendo a UnB, uma instituição pública federal, deve estar permanentemente comprometida com a garantia à Segurança Alimentar e Nutricional, em todos os aspectos alcançáveis dentro de suas atribuições.

1. Reorganização da estrutura

Contraposições feitas, quanto à compressão do espaço-tempo no cotidiano dos estudantes no momento de decidirem pelas refeições no RU ou recorrerem às marmitas vendidas no campus, guarda forte relação com as possibilidades de alteração no sistema de venda e acesso dos comensais no R.U. da Universidade de Brasília. Por exemplo na gestão da compra do *ticket* para refeição; já existe a possibilidade de abastecimento da carteirinha estudantil com mais de uma refeição, justamente para evitar as filas para compra, entretanto, não são todos os estudantes que podem realizar esse pagamento de várias refeições de uma só vez. Facilitaria muito se fosse integrado ao sistema online da universidade uma possibilidade de abastecimento do cartão, via PIX ou cartão de débito ou crédito, de forma que o aluno pudesse se antecipar e evitar esse tipo de fila. Também, seria uma proposição razoável, o retorno do acesso ao valor que consta no cartão, de quantas refeições o estudante ainda possui, sem a necessidade do reabastecimento, como era possível acessar no sistema anterior, o “Matrícula Web”.

Outro reparo importante, seria na forma como a refeição é servida atualmente, no passado o R.U. era conhecido como “bandejão”, pois os alimentos eram servidos em bandejas para os comensais. Na contemporaneidade, o alimento é servido em um prato, entretanto esse é um fator que dificulta a disposição de todos os alimentos disponíveis, por exemplo, a sobremesa é servida junto ao resto dos preparos, de forma com que o comensal precisa distribuir um espaço junto aos alimentos salgados, para que caiba uma fruta ou um doce, que acabam se misturando, o que gera enorme estranheza no ato de alimentar-se. A recuperação dessas bandejas ou a disponibilização de um formato mais adequado para se servir, garantiria maior dignidade a todos os usuários do refeitório.

Aula Magna - Visita. Darcy Ribeiro (Senador) almoçando no restaurante.



Fonte: Universidade de Brasília. Arquivo Central. AtoM UnB. 1985.

Pequenos ajustes como estes, garantiriam um maior acesso, confeririam um uso melhor, mais adequado e proveitoso do Restaurante Universitário, acarretando uma melhora significativa na Segurança Alimentar e Nutricional dos estudantes, que acabam por fazer escolhas menos seguras, devido à certa burocracia na organização do R.U.; uma inadaptabilidade às ferramentas atuais e uma inadequação às demandas dos estudantes, principalmente estagiários e trabalhadores, que acabam por ter um gasto maior com sua alimentação.

Uma possibilidade a ser estudada, também seria a descentralização do Restaurante Universitário de forma a agilizar o acesso e consumo das refeições sem que fosse necessário deslocamentos longos como acontece atualmente; o acesso à refeição em apenas um edifício, diante da vastidão do Campus Darcy Ribeiro, que acumula cerca de 400 hectares e mais de 500 mil m² de área construída (UNB). Seria uma forma de acessar estudantes que têm aulas, estágio ou quaisquer outras atividades em prédios distantes do R.U. Sabe-se que propostas como essa, que afetam a infraestrutura, que movimentam reorganizações espaciais, que necessitam de logística, mão de obra, equipamentos e materiais específicos, dependem da destinação de dinheiro para investimento nas universidades públicas e na educação, tão penalizada e sucateada nos últimos anos, portanto, entende-se que são projetos

a longo prazo. Abaixo, seguem imagens feitas pela repórter Luiza Garonce, que exemplificam a situação das filas já do lado de fora do Restaurante Universitário, conforme reportagem realizada pelo jornal G1:



Fonte: Luiza Garonce/G1. 2018.



Fonte: Luiza Garonce/G1. 2018.

O que pode ser aprofundado, é como essa falta de tempo afeta a qualidade alimentar dos estudantes, não somente no sentido nutricional, como o corriqueiro hábito de pular refeições, mas como a relação com a comida é empobrecida, no sentido de não possuir tempo para perceber um alimento, para pensar no que se come, no caminho que aquele alimento percorreu para chegar ao prato. Ou ainda, como é rompida a relação estética e sensorial do ato de alimentar-se, de montar um prato a seu gosto, ao comer rapidamente dentro de uma marmita preparada por outrem, que acaba por permitir que se coma em qualquer lugar, fazendo qualquer outra coisa ao mesmo tempo, desviando completamente a atenção do momento de nutrir o corpo.

Em primeiro lugar, esse formato de horário para se alimentar, baseado em uma estrutura que funciona para o capital, no sentido do comer para se sustentar, alternando entre períodos de produção da manhã, da tarde e da noite, em que o intervalo destinado à alimentação é quase como um mantenedor do indivíduo produtivo, “funcional”, é um formato que aliena a relação com o alimento.

Por exemplo, com o caminho do campo à mesa, de quem planta, de quem produz, do tempo que se leva, de como é produzido e por quais mãos, distancia então, quem cozinha, quem limpa e quem cuida da manutenção, de quem come; a comida se torna um ato de engolir. Muitos estudantes comprovaram essa hipótese durante a pesquisa, quando responderam à pergunta de “o que é comida para você?” com a resposta de que é qualquer coisa que se come, qualquer coisa que seja de comer. À luz de Montanari (2013, p. 157) “[...] a comida se define como uma realidade deliciosamente cultural, não apenas em relação à própria substância nutricional, mas também às modalidades de sua assunção e de tudo aquilo que gira em torno dela.”.

Ou seja, não é apenas um elemento para obtenção da nutrição, mas da desejosa “sustância”, que alimenta o corpo, que dá prazer, que provoca sensações, reflexões, que une em torno da mesa, que estimula a memória

A relação prazer-saúde, que o imaginário contemporâneo tende frequentemente a perceber em termos conflitantes, nas culturas pré-modernas foi pensado como um nexos inseparável, no qual os dois elementos [...] se reforçavam alternadamente. A ideia de que o prazer seja saudável, que “o que agrada faz bem” é uma ideia-base da dietética antiga e medieval. (MONTANARI, 2013, p.90)

Ideia explicitada por Massimo Montanari, que muito se perdeu nos caminhos da modernidade, da falta de tempo, da comida congelada e requeitada no micro-ondas,

nas inúmeras linhas de ingredientes impronunciáveis pela maioria dos consumidores brasileiros, em um rótulo qualquer, de qualquer coisa que se compre embalada no supermercado. Muito habituados a negligenciar o ato de se alimentar, ensinados à glorificação dos *fast-foods*, do lado oposto da imensa massa em estado de fome e inanição, estão todos sujeitos à Insegurança Alimentar e Nutricional.

O risco de perda dessa completude do ato de alimentar-se, pela falta de tempo, pela sobrecarga imputada pela lógica de acumulação do capital, é significativo. Quando se pensa nos estudantes de graduação da UnB, observa-se a questão da sobrecarga, a maioria dos consumidores das marmitas trabalham e estudam. Segundo a pesquisa, 80% dos estudantes interrogados realizavam outra atividade além de estudar, então acabam gastando mais para manter esse ritmo.

Nesse sentido, é também comprimida pela questão do tempo, a ideia do gosto e do desenvolvimento desse gosto. Muitos estudantes relataram que consideravam as marmitas compradas mais saborosas ou até mesmo mais variadas, no sentido tanto dos alimentos utilizados, quanto dos preparos. Ainda que a alimentação ofertada pelo Restaurante Universitário não seja regada a temperos, por ser uma refeição feita para uma grande quantidade de pessoas, é variada, sempre há opção de um molho que pode cumprir a função de temperar, há opções para dietas com restrições ou preferências alimentares, alternância entre as verduras e os legumes ofertados e a garantia do arroz e feijão diários, base sólida e tradicional da alimentação brasileira. Qual seria então, o entendimento sobre variedade e a perspectiva de gosto, que faz com que os estudantes optem pela marmita? Sobre a educação do gosto, Barcellos anuncia

O paladar não nasce pronto; desenvolve-se. Esse desenvolvimento tem a ver, por um lado, com um conhecimento avançado das identidades culturais das tradições culinárias, próprias e estrangeiras e, por outro, com o experimentar de possibilidades, com a exposição a novos sabores, com educação estética, com disponibilidade emocional, com imaginação, e opõe-se, portanto, a uma padronização do gosto - padronização que temos assistido, aliás, com a globalização de todos os sentidos. (BARCELLOS, 2017, p. 44)

Sendo assim, é possível afirmar que na realidade o Restaurante Universitário, ainda que variado e com sabor razoável, visto as circunstâncias, tenha opções que fogem muito ao que é conhecido pelos estudantes, ou que acabe por se repetir ao passar dos anos, ao utilizar uma mesma tabela de alimentos, o mesmo padrão, que não considera por exemplo produtos sazonais, como frutas da estação, frutos e

verduras regionais, ou seja, cultivos que não sejam massificados, produtos de uma monocultura alheia e antipática aos ideais da sustentabilidade. O que também explicaria o motivo pelo qual estudantes de semestres mais avançados, deixam de frequentar o refeitório e optam por alternativas consideradas diferentes, não repetitivas.

Também explicaria a preferência, o fato de que as opções de marmitas são mais comerciais, com gostos mais fortes, em algum grau, possivelmente mais desbalanceadas e com menor variabilidade de, por exemplo, folhas frescas - elemento de menor gosto popular - visto que não é possível acondicioná-las à uma pequena vasilha de isopor, com outros alimentos quentes. Sendo assim, a maioria das marmitas acabam por ser, inevitavelmente, ainda que variadas e com opções diferentes, possivelmente menos nutritivas e saudáveis.

Portanto, as marmitas podem se tornar uma forma desviante de uma alimentação controlada e equilibrada, visto que é escolhida “à gosto” do estudante, um gosto que tem sido massificado por hábitos alimentares ruins, via influência dos alimentos industrializados, ultraprocessados, ultra temperados e *fast-foods*. Conforme Michael Pollan

A pura novidade e o puro glamour da dieta ocidental, com seus 17 mil novos produtos alimentícios todos os anos e o poder do marketing — 32 bilhões de dólares anuais —, usado para vender esses produtos, esmagaram a força da tradição e nos deixaram nessa situação: contando com a ciência, o jornalismo e o marketing para nos ajudar a decidir o que devemos comer. (POLLAN, 2013, p.99)

Além de doenças como a obesidade e a diabetes, essa má influência incorre no esfacelamento, pouco a pouco, de uma identidade alimentar, de uma alimentação regional, dos pratos, práticas e da cultura alimentar como um todo. A Lei 11.346/06 define como um dos pilares da SAN - Segurança Alimentar e Nutricional, no Art. 4º, inciso IV

IV - a garantia da qualidade biológica, sanitária, nutricional e tecnológica dos alimentos, bem como seu aproveitamento, estimulando práticas alimentares e estilos de vida saudáveis que respeitem a diversidade étnica e racial e cultural da população. (BRASIL, 2006)

Sendo assim, é indispensável que a alimentação ofertada pela universidade leve em consideração na elaboração do cardápio, os elementos culturais dos referidos estudantes, de forma que a alimentação oferecida seja ao menos familiar, que tenha

proximidade com os indivíduos, em suas pluralidades, além de promover um resgate de conhecimentos e técnicas e uma educação para alimentação. É perceptível que as marmitas, nesse ponto, se aproximam muito mais dos estudantes do que a refeição padrão do R.U., é possível ver opções de pratos regionais ou ainda estrangeiros, como feijão tropeiro, arroz com pequi, feijoada, até churrasco; que despertam a curiosidade, a imaginação e os sentidos de quem cruza o caminho até chegar no ICC - Instituto Central de Ciências.

2. Proposições

Recentemente foi aprovada no DF a Lei 7.228/23, que determina a obrigatoriedade de frutos e produtos nativos do Cerrado na alimentação escolar pública do Distrito Federal, como o pequi, o buriti, o jatobá, entre outros. É possível afirmar que essa medida foi tomada como forma de resgate da identidade regional na alimentação, garantia de diálogo com a agricultura familiar, além da intenção de preservação ambiental do bioma Cerrado e educação, por meio do gosto, desde crianças, para uma alimentação mais sustentável. Segue texto integral da Lei

Art. 4º É priorizada a aquisição de frutos e produtos nativos do cerrado, bem como de alimentos orgânicos, diretamente da agricultura familiar, do empreendedor familiar ou de suas organizações, dos assentamentos da reforma agrária, das comunidades tradicionais e dos produtores rurais de orgânicos. (BRASÍLIA, 2023)

A proposta tem grande valia se ampliada à Universidade de Brasília, visto seu potencial de resgate cultural por meio da alimentação, além de provocar aos estudantes que desconhecem esses alimentos regionais, uma nova experiência seja no paladar, seja estética, seja pela memória ou de qualquer outro espectro dentro da Segurança Alimentar e Nutricional. Essa é uma proposta educativa, à luz de Renato Maluf

[...] a aproximação entre produção familiar e consumo de alimentos, [...] contribuiria para a articulação mais estreita entre campo e cidade e ratificaria o papel dos consumidores de alimentos como promotores de modelos de desenvolvimento mais equitativos e sustentáveis. (MALUF, 2009, p. 141)

A implementação dessa proposta de educação alimentar, é capaz de promover uma nova relação com os alimentos para a comunidade estudantil, em forma de

questionamento ao próprio consumo e de aproximação entre produtor do alimento e consumidor do produto final, abordagem que poderia atingir os estudantes consumidores das marmitas, por exemplo, principalmente no que tange à ausência de variabilidade com o passar do tempo, sabor e até apelo estético, apontada pelos alunos durante a pesquisa.

A publicação de uma proposição como essa, com força de Lei, tornando obrigatória a priorização de alimentos orgânicos, diretamente de pequenos produtores da agricultura familiar, solidifica o compromisso do Estado com a alimentação de qualidade em sua completude, desde o plantio ao consumidor final, como deveria ocorrer com a UnB, principalmente se houvesse uma gestão não terceirizada, como ocorre com as escolas públicas do DF.

Acerca de modelos de produção agrícolas mais sustentáveis e modelos de consumo que os amparem, Maluf anuncia: “Não se trata de escolher entre fome e destruição do meio ambiente, mas sim de optar pelo desenvolvimento sustentável com modelos de produção e também consumo igualmente sustentáveis” (MALUF, 2009, p. 135). Ainda a respeito do impacto de um programa como esse no Restaurante Universitário da UnB, assim como em outras unidades da federação, o que tem a ver com a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional dos estudantes, Maluf novamente argumenta

Os diagnósticos sobre os fatores que mais afetam a SAN [...] apontam como condição central a garantia da terra nos aspectos da identificação, regularização-titulação, proteção e uso dos respectivos territórios [...] acompanhada do fomento à produção, promoção dos conhecimentos tradicionais e respeito à diversidade cultural no tocante a práticas alimentares e estilos de vida saudáveis e culturalmente aceitos. (MALUF, 2009, p. 136)

Outra proposta para a agenda de educação para alimentação que a Universidade de Brasília poderia oferecer, seria um projeto entre os produtores de marmita e os departamentos de saúde, a fim de adequação da sua produção no que diz respeito à higiene, boas práticas, acondicionamento e princípios básicos de uma refeição equilibrada, de forma a tornar seus produtos mais seguros aos estudantes. Visto que a proibição da venda ou do consumo das marmitas, é insustentável, mesmo porque o comércio desses alimentos na universidade também é a fonte de renda de diversas famílias, que para o enfrentamento do desemprego, encontraram como solução a venda de alimentos na UnB.

A universidade têm função pedagógica e política, portanto pode e deveria intervir nesse consumo desviante do R.U., distante de um espectro de punição, mas na partilha dos conhecimentos, e se houvesse uma fiscalização por parte das agências de vigilância sanitária, que ocorresse de forma a não prejudicar os trabalhadores autônomos, em consonância com o Art. 4º, inciso VI, da Lei de Segurança Alimentar e Nutricional, acerca de sua abrangência “VI - a implementação de políticas públicas e estratégias sustentáveis e participativas de produção, comercialização e consumo de alimentos, respeitando-se as múltiplas características culturais do País.” (BRASIL, 2006).

Ademais, se projeta uma questão sobre o profissional de nutrição ser o mais adequado para a elaboração dos cardápios do R.U., visto que a especialização desse profissional de saúde é mais relacionada ao âmbito das dietas e das questões sanitárias, enquanto profissionais da gastronomia, são especializados na preparação de alimentos, harmonização, desenvolvimento de pratos e possuem maior experiência e técnica quando se trata de cozinha. Apresenta-se urgente a necessidade de contratação de profissionais habilitados, como os gastrônomos, para que em conjunto com os nutricionistas, sejam elaborados cardápios mais interessantes e convidativos, com vistas a garantir também uma preparação dos pratos com técnicas mais adequadas, que façam melhor proveito dos insumos. Essa demanda também aponta para a valorização da carreira dos trabalhadores da alimentação da UnB, caminho que tem sido obstruído pela terceirização da gestão do Restaurante Universitário.

Um dos problemas acarretados pelo consumo das marmitas na UnB, que aparece ainda um pouco mascarado, é o da geração de lixo. Geralmente um tipo de lixo dificilmente reciclável, isopor, alumínio ou plástico, sujos e engordurados com restos de alimentos. Esse é um dos pontos em que se destaca uma maior sustentabilidade no R.U., o da reutilização das louças, que são limpas diariamente dentro da estrutura do refeitório central, talheres, pratos e copos são reutilizados por muito tempo até chegarem ao lixo e ainda contam com a higienização adequada. Quanto à destinação desse lixo, também se pensa em Segurança Alimentar e Nutricional, desde o “de onde vem”, até o “para onde vai” o que se consome. Atualmente, a UnB conta com lixeiras de coleta seletiva, com opções de “lixo orgânico”, “reciclável” e “rejeitos”. Para que houvesse uma correta destinação do lixo gerado pelas marmitas, seria necessária uma forte campanha de educação sobre como dispensar corretamente os diferentes tipos de rejeitos, além da disponibilização

de locais para lavagem adequada desses vasilhames. A alternativa mais sustentável possível, dentro do espectro de consumo das marmitas, seria um empréstimo de vasilhames reutilizáveis e de devolução, para adequada higienização, proposta de difícil implemento, visto a necessidade de um acordo e comprometimento coletivos. Vê-se que são necessários esforços constantes para alavancar propostas mais sustentáveis de consumo alimentar.

3. Embates

Em último lugar, resta um questionamento: as marmitas poderiam ser, assim como o Restaurante Executivo dentro do Restaurante Universitário, uma ferramenta de discriminação social, dentro da Universidade? Ou a permissão da venda das marmitas, poderia ferir a referência de equidade de acesso à alimentação de qualidade?

É possível que sim, se o conteúdo das marmitas tiver maior qualidade, for mais apetitoso, caprichado, saboroso, variado e se o acesso é somente aos que podem pagar pelo melhor produto, o consumo das marmitas pode evidenciar uma estratificação social quanto a quem acessa os melhores alimentos. Enquanto alguns estudantes, principalmente os que estão em vulnerabilidade socioeconômica não têm outra escolha, a não ser comer no Restaurante Universitário, via subsídio.

Mas o maior problema a ser enfrentado não é o que a marmita representa enquanto símbolo de diferenciação, pois destes, existem aos montes, inclusive dentro da própria estrutura do Restaurante Universitário, como o “Restaurante Executivo”, que prima pelos mesmos ideais dos vendedores de marmita, fornecer uma alimentação diferenciada, com preço acima do praticado pelo R.U., com vistas à obtenção de lucro. Além de outros símbolos, nítidos aos estudantes, que permeiam o convívio em comunidade dentro de uma sociedade de classe, à luz de Maluf (2009): “A oferta de alimentos não está dissociada da condição social das populações e das relações que elas mantêm com a cultura e o ambiente.” (p.25).

A questão que pode levar adiante ao que já está dado, pela estrutura do capitalismo, é o que a preferência dos alunos pelas marmitas, tem a dizer para a melhoria do serviço ofertado a todos os estudantes, de maneira equitativa, inclusive àqueles que não podem pagar por um produto “diferenciado”. Todos têm direito à comer bem, com qualidade e em quantidade suficientes, de acordo com a própria

definição de SAN, não se trata apenas sobre a proteção quanto à desnutrição e a fome, mas ao acesso da nutrição em sua completude, de forma que não afete a garantia de outros recursos, como vestuário, moradia, educação, de formas ambientalmente sustentáveis.

Segundo Moraes, Sperandio e Priore, acerca dos dados da Pesquisa de Orçamento Familiar 2017-2018, realizada pelo IBGE

Foi possível constatar a existência de desigualdade socioeconômica no consumo alimentar da população brasileira. O consumo de hortaliças e frutas, carne bovina, queijo, bebidas alcoólicas, bolos, refrigerantes, salgados fritos e assados foi maior entre indivíduos mais ricos. Já alimentos como arroz, farinha de mandioca, milho e preparações à base de milho, feijão verde/corda, macarrão e preparações à base de macarrão, café e aves foram mais consumidos por pessoas dos estratos mais baixos de renda. (MORAIS; SPERANDIO, PRIORE, 2020, p. 724)

Sendo assim, diminuir a distância entre os padrões de consumo dos abastados e dos indivíduos em situação de vulnerabilidade socioeconômica, é uma forma de se praticar justiça social, visando a garantia de direitos. A UnB, enquanto instituição pública, deve se atentar e lutar para que as desigualdades que perpassam os estudantes diariamente, sejam dirimidas, dentro da autoridade, responsabilidade e competência que possui. É preciso ampliar o acesso aos alimentos enquanto se questiona o padrão de consumo (MALUF, 2009, p.24), o fastio, em sua ampla denominação, não deve ser dirigido aos que podem pagar por ele, mas estabelecido enquanto regra geral.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conforme apresentado e de acordo com a experiência de pesquisa, nota-se que o consumo das marmitas na Universidade de Brasília, pode acarretar um nível de Insegurança Alimentar e Nutricional, enquanto o R.U. tem maior controle e garantia de SAN. Entretanto, a marmita se torna mais desejosa por parte dos estudantes, conforme explicitado anteriormente, e só é acessada aos que podem pagar por ela. Essa constatação também reitera certa penalização dos estudantes estagiários ou trabalhadores, que por vezes, de acordo com a disposição geográfica do lugar onde moram e para os lugares onde têm que ir, têm de pagar a mais para garantir a sua alimentação diária.

Essa investigação informa sobre como melhorar o acesso dos estudantes à SAN, por meio dos equipamentos públicos, como os restaurantes universitários e, ao traçar um comparativo sobre o padrão de consumo, de acordo com o comportamento dos alunos, alerta sobre a necessidade da realização da Segurança Alimentar e Nutricional em seu formato integral.

Rememora-se aqui, que alimentação de qualidade, em quantidade suficiente, sem que haja perda da garantia dos demais direitos sociais, estabelecidos na Constituição da República Federativa do Brasil, é para todos, na forma da Lei. Ainda, vale evocar que a sensação de nutrição, de saciedade, do prazer que é alimentar-se a seu gosto, não deve ser privilégio, mas regra. A universidade pública, enquanto instituição, deve ser um local que prima pelo esmorecimento das desigualdades de acesso dos que por ela transitam.

Há possibilidades de um consumo mais sustentável, principalmente como explicitado no decorrer do trabalho, se houver a realização dos ideais de Darcy Ribeiro, como a interdisciplinaridade no *campus*, uma interlocução de especialidades, de forma a possibilitar que os estudantes respondam às suas próprias demandas, às demandas da Universidade de Brasília e dos que dependem dela para sobrevivência. A Segurança Alimentar e Nutricional é uma pauta, que dentro da UnB, deve responder às reivindicações dos que a mantêm, sendo garantido o diálogo com o Distrito Federal e com as atualizações promissoras que novas Leis trazem.

No sentido prático, foi possível entender que o que se considera como variabilidade, saboroso, agradável, é muito vinculado ao estímulo e a educação, sendo assim, promover essa educação para alimentação é responsabilidade dos

entes públicos. Compreender que a Segurança Alimentar e Nutricional tem espectro amplo, é base para desenvolvimento de políticas públicas mais eficazes do que a garantia do mínimo do mínimo.

Por fim, a solução indiscutível é sempre alimentação acessível, de qualidade, familiar, sustentável, que promova diálogos culturais, produção de conhecimento, resgates da história pessoal e coletiva e que todos possam sentar-se à mesa ou onde quiserem, com equidade e direitos sociais inviolados.

*“Meu Deus mas para que tanto dinheiro
Dinheiro só pra gastar
Que saudade tenho do tempo de outrora
Que vida que eu levo agora
Já me sinto esgotado
E cansado de pensar, (meu Deus)
Sem haver uma solução
De que me serve um saco cheio de dinheiro
Pra comprar um quilo de feijão (de que me serve)”
(Saco de feijão - Beth Carvalho/Francisco Santana)*

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALMEIDA, Alexandre Nascimento de; SANT'ANNA, Marcia Costa de. **Processos de trabalho da assistência estudantil no ensino superior: uma percepção dos assistentes sociais da Universidade de Brasília (UNB)**. Viçosa, MG: Administração Pública e Gestão Social, vol. 13, núm. 3, 2021. Disponível em: <<https://periodicos.ufv.br/apgs/article/view/10796>>. Acesso em: 04/04/2023.

BARCELLOS, Gustavo. **Banquete de Psique: Imaginação, cultura e psicologia da alimentação**. 1ª Edição, Editora Vozes, Petrópolis, RJ, 2017.

BRASIL. **Constituição (1988). Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF: Senado Federal: Centro Gráfico, 1988. Disponível em: <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm>. Acesso em: 01/03/2023.

BRASIL. **Decreto Nº 591 de 6 de julho de 1992. Pacto Internacional sobre Direitos Econômicos, Sociais e Culturais**. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1990-1994/d0591.htm>. Acesso em: 01/03/2023.

BRASIL. **Lei 11.346 de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN**. Disponível em <https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm>. Acesso em: 29/02/2023.

BRASÍLIA. **Lei 7.228 de 23 de janeiro de 2023**. Disponível em <https://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/a9f2e0352919444292fa2ff8de262029/Lei_722_8_2023.html#art1>. Acesso em 29/02/2023.

ESTUDANTES da UnB protestam pela diminuição do preço do Restaurante Universitário. **Jornal de Brasília**, Brasília, 23/08/2022. Disponível em <<https://jornaldebrasil.com.br/brasil/estudantes-da-unb-protestam-pela-diminuicao-do-preco-do-restaurante-universitario/>>. Acesso em 03/04/2023.

LIMA, Mario Augusto Macedo. **Um olhar sobre a terceirização frente à questão da Segurança Alimentar e Nutricional no Contexto do Restaurante Universitário.** TCC (Graduação em Serviço Social). Departamento de Serviço Social, Instituto de Ciências Humanas, Universidade de Brasília. Brasília, 2014.

MALUF, Renato S. **Segurança Alimentar e Nutricional.** 2ª Edição. Editora Vozes, Petrópolis, RJ, 2009.

MENESES, Celimar de. Insetos, larvas e plástico: menu de marmitas revolta estudantes da UnB. **Metrópoles**, Brasília, 11/03/2021. Disponível em <<https://www.metropoles.com/distrito-federal/insetos-larvas-e-plastico-menu-de-marmitas-revolta-estudantes-da-unb>>. Acesso em 03/04/2023.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura.** 2ª Edição. São Paulo: Senac São Paulo, 2013.

MORAIS, Dayane de Castro, SPERANDIO, Nayara, PRIORE, Sílvia Eloiza (Organizadoras). **Atualizações e debates sobre Segurança Alimentar e Nutricional.** Viçosa, MG: UFV: 2020.

POLLAN, Michael. **Em defesa da comida, um manifesto.** Ed. Intrínseca Ltda, Edição digital, 2013.

UNB aumenta preço do café da manhã, almoço e jantar no RU. **G1 DF**, Brasília, 28/06/2018. Disponível em <<https://g1.globo.com/df/distrito-federal/noticia/unb-aumenta-preco-do-cafe-da-manha-almoco-e-jantar-no-ru.ghtml>>. Acesso em 03/04/2023.

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA. Arquivo Central. AtoM UnB. **Abertura do semestre. Funcionários do RU próximos à faixa do restaurante desejando boas-vindas.** Ano: 199-, 1 Fotografia em papel. Disponível em: <<https://atom.unb.br/index.php/02146-01>>. Acesso em: 04/04/2023.

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA. Arquivo Central. AtoM UnB. **Aula Magna - Visita. Darcy Ribeiro (Senador) almoçando no restaurante.** Ano: 1985. 1 Fotografia em papel. Disponível em: <<https://atom.unb.br/index.php/00057-08>>. Acesso em: 04/04/2023.

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA. **Portal da UnB.** Disponível em: <<https://www.unb.br/campi/darcy-ribeiro>>. Acesso em 01/03/2023

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA. **Portal do Restaurante Universitário - RU.** Disponível em <<https://ru.unb.br/index.php/cardapio-executivo>>, <<https://ru.unb.br/index.php/cardapio-ru>>, <<https://ru.unb.br/index.php/distribuicao-de-refeicoes-na-ocorrencia-de-casos-de-sintomas-de-doencas-infectocontagiosas>>, <<https://ru.unb.br/index.php/numeros-do-ru-em-2019>>, <<https://ru.unb.br/index.php/pesquisa-de-satisfacao>>, <<https://ru.unb.br/index.php/prestacao-de-servico>> e <<https://ru.unb.br/index.php/orientacao-ao-usuario>>. Acesso em 01/03/2023.

ANEXOS

Contrato de serviço continuado - Sem mão de obra. Firmado entre a Universidade de Brasília e a empresa ISM Alimentos e Serviços:



CONTRATO DE SERVIÇO CONTINUADO - SEM MÃO DE OBRA

PROCESSO Nº 23106.013653/2020-28

**CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº
031/2021 QUE FAZEM ENTRE SI A UNIVERSIDADE
DE BRASÍLIA E A EMPRESA ISM GOMES DE
MATTOS EIRELI.**

A Universidade de Brasília com sede Campus Universitário Darcy Ribeiro - Asa Norte - Brasília-DF, criada pela Lei 3.998, de 15/12/61, instituída pelo Decreto 500, de 15/01/62, inscrita no CNPJ sob o nº 00038174/0001-43, neste ato representada pela Reitora Profª. MARCIA ABRAHÃO MOURA brasileira, casada, portadora da Carteira de Identidade nº 960490 – SSP/DF e do CPF 334.590.531-00 residente nesta Capital, nomeada por força do Decreto Presidencial de 21 de novembro de 2016, publicado no DOU 21/11/2016, doravante denominada CONTRATANTE, e a empresa ISM GOMES DE MATTOS EIRELI inscrita no CNPJ/MF sob o nº 04.228.626/0001-00, sediada na Rua Major Ladislau Lourenço, nº 11, Bairro Jangurussu, CEP 60.870-760, em Fortaleza – CE doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pela Sra. IDALINA SAMPAIO MUNIZ GOMES DE MATTOS, portador(a) da Carteira de Identidade nº 96029049150, expedida pela SSP/CE, e CPF nº 311.522.603-91, tendo em vista o que consta no Processo nº 23106.013653/2020-28 e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº 001/2021 mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O presente contrato tem como objeto a concessão do uso das edificações, equipamentos, móveis e utensílios dos restaurantes universitários da Universidade de Brasília, destinados à produção de refeições, visando ao desenvolvimento de todas as etapas envolvidas, do planejamento à execução, para a distribuição de refeições dos tipos: padrão, ovolactovegetariana e vegetariana estrita nos refeitórios e restaurante executivo e de serviço de coffee break, objetivando atender de forma coletiva à comunidade da Universidade de Brasília, em seus Restaurantes Universitários, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo, e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Objeto da contratação:

Item	SERVIÇO	QUANTIDADE ESTIMADA	PREÇO MÉDIO	PREÇO TOTAL	
1	REFEIÇÕES PADRÃO, OVOLACTOVEGETARIANA E VEGETARIANA RESTRITA	CAFÉ DA MANHÃ	323.700	R\$ 7,01	R\$ 2.269.137,00
		ALMOÇO	1.178.600	R\$ 15,20	R\$ 17.914.720,00
		JANTAR	414.400	R\$ 15,20	R\$ 6.298.880,00
2	RESTAURANTE EXECUTIVO	ALMOÇO	40.000	R\$ 39,90	R\$ 1.596.000,00
3	COFFEE BREAK	COFFEE BREAK tipo 01	3.000	R\$ 19,51	R\$ 58.530,00
		COFFEE BREAK tipo 02	10.000	R\$ 22,89	R\$ 228.900,00
		COFFEE BREAK tipo 03	2.000	R\$ 29,56	R\$ 59.120,00
		COFFEE BREAK tipo 04	3.000	R\$ 34,90	R\$ 104.700,00
VALOR GLOBAL ESTIMADO				R\$	

2. CLAUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é de 12 (doze) meses, com início na data de 09/09/2021 e encerramento em 09/09/2022, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

- 2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.1.2. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- 2.1.3. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.1.4. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- 2.1.5. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;
- 2.1.6. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação.
- 2.1.7. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. O valor mensal da contratação é de R\$ 2.377.498,92 (dois milhões, trezentos e setenta e sete mil, quatrocentos e noventa e oito reais e noventa e dois centavos), perfazendo o valor total de R\$ 28.529.987,00 (vinte e oito milhões, quinhentos e vinte e nove mil e novecentos e oitenta e sete reais).

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

3.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 2021, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 26271/154040/15257 - FUB

Fonte: Recursos do Tesouro e Próprios

Programa de Trabalho: 170136

Elemento de Despesa: 33.90.39

PI: VGM01N01B5N

4.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), as despesas correspondentes correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento à CONTRATADA e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência e no Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.

8. CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

8.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

9.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

11.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

11.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

11.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados e precedidos de autorização da autoridade competente, assegurando-se à CONTRATADA o direito ao contraditório, bem como à prévia e ampla defesa.

11.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

11.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES

12.1. É vedado à CONTRATADA interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

12.2. É permitido à CONTRATADA caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020.

12.3. A cessão de crédito, dependerá de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da cessionária, bem como da certificação de que a cessionária não se encontra impedida de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

12.4. A crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratada) pela execução do objeto contratual, com o desconto de eventuais multas, glosas e prejuízos causados à Administração, sem prejuízo da utilização de institutos tais como os da conta vinculada e do pagamento direto previstos na IN SEGES/ME nº 5, de 2017, caso aplicáveis.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14. **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS**

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, normas e princípios gerais dos contratos.

15. **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO**

15.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

16. **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO**

16.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária do Distrito Federal - Justiça

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.



Documento assinado eletronicamente por IDALINA SAMPAIO MUNIZ GOMES DE MATTOS, Usuário Externo, em 05/08/2021, às 12:12, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento na Instrução da Reitoria 0003/2016 da Universidade de Brasília.



Documento assinado eletronicamente por Marcia Abrahao Moura, Reitora da Universidade de Brasília, em 12/08/2021, às 19:52, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento na Instrução da Reitoria 0003/2016 da Universidade de Brasília.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.unb.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador 6549323 e o código CRC 34CEC465.