





**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE  
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS  
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

23113.010672/12-69

Cidade Universitária Prof. José Aloísio de Campos, 20 de abril de 2012.

Ofício n. 001/2012/ SERVIÇO DE NUTRIÇÃO/RESUN

**ASSUNTO:** REFORMA DO RESUN E OFERTA DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS PARA O CAMPUS SÃO CRISTÓVÃO

Ilmo. Sr.  
Prof. MSc. Mário Resende  
Pró-Reitor de Assuntos Estudantis

Senhor Pró-Reitor,

1. Na eminência da reforma do Restaurante Universitário da UFS, foi solicitado pela PROEST, um parecer técnico ao serviço de Nutrição do RESUN, visando à juntada de documentos para realização de um processo de licitação, cujo objetivo será a oferta de alimentação transportada aos que hoje frequentam o Restaurante Universitário, neste segundo semestre de 2012.
2. Comunico, no entanto, ao senhor Pró-Reitor da PROEST, que na ausência do funcionamento do Restaurante Universitário não existe nenhuma possibilidade de serem ofertadas as refeições - almoço e jantar - dentro do campus São Cristóvão, sob a responsabilidade da UFS, conforme exponho os motivos a seguir:
3. O quantitativo de aproximadamente 3000 refeições/dia, 2000 almoços e 1000 jantares necessita de estrutura específica para ser servida. Lembro que a reforma do RESUN é justamente para garantir que a universidade tenha condições estruturais e sanitárias para produzir as refeições, o que significa que nenhum outro estabelecimento dentro do campus tem essa capacidade.

*Bárbara Rocha*  
Nutricionista  
1999

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE  
DOCUMENTO RECEBIDO

4. A oferta da refeição via alimentação transportada, para 3000 pessoas/dia, também torna-se inviável, vez que tecnicamente necessita de uma cozinha de apoio, com equipamentos e utensílios adequados, a exemplos de fogões, refrigeradores, balcões, panelas, etc, e um grande espaço para distribuição, fechado, que também não temos, o único lugar é o próprio RESUN, que estará em obras.
5. Advirto que a produção, distribuição e alimentação transportada são regulamentadas pela RDC 216 da ANVISA, de 15 de setembro de 2004. Diz as referidas normas:
- a. O transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas.
    - i. Alimentos quentes: temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas;
    - ii. Alimentos frios: Temperatura máxima de 10°C, durante 2 horas;
  - b. Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado;
  - c. **É necessária uma área de higienização das badejas, com lavatórios e máquina de lavar, isolada por paredes da cozinha e do refeitório;**
  - d. Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.
  - e. **É fundamental ter local para higienização das mãos dos manipuladores (funcionários) e usuários. Portanto o espaço dos funcionários deve ser exclusivo.**
  - f. **Funcionários precisam de local próprio para troca de roupas (uniformização) e guarda de seus pertences. Assim como, de banheiros exclusivos.**
5. A falta de estrutura é determinante para não instalação de uma restaurante de grande porte, com mais de 3 mil refeições servidas/dia. Sem espaço adequado, dotado de todos os requisitos de uma cozinha industrial, torna-se inviável uma empresa terceirizada fornecer refeições neste campus.
6. Como se observa, existem implicações legais e sanitárias para o descumprimento da legislação de boas práticas de fabricação de refeição, cujo desacordo, poderá resultar em sérios prejuízos financeiros e judiciais para a instituição.

7. O grande motivo da reforma do RESUN é torná-lo apto a produzir dentro dos padrões de qualidade e segurança. Na ausência dele, não temos outro espaço que possa ocupar o seu lugar durante a reforma. Sendo assim, não há espaço neste Campus onde possamos montar uma estrutura similar a existente hoje no RESUN, para que, no mínimo, possamos controlar a entrada e saída de pessoas e vetores de contaminação, o que representa um enorme risco a saúde pública.
8. Diante do exposto, informamos que não aprovamos e não concordamos com a proposta de alimentação transportada, para ser servida na UFS, no próximo semestre de 2012.2. Tecnicamente, torna-se inviável, pela falta de estrutura física da UFS para alocar um "restaurante provisório". Não há como dar parecer técnico favorável, cabendo à PROEST, responder pelos danos legais inerentes a qualquer ação contrária ao que orientamos.
9. A Pró-Reitoria deverá estudar outras formas de garantir que os alunos, principalmente bolsistas e residentes, não fiquem sem assistência alimentar, fato que poderá ser feito via concessão de bolsas alimentação, como ocorre em outros Campi.
10. Salvo melhor entendimento técnico, este é meu parecer.

Atenciosamente,

*Bárbara*  
Bárbara Rafaela Santos da Rocha  
Nutricionista  
RESUN