

# CARDÁPIOS E FORNECEDORES DE ALIMENTOS *IN NATURA* DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALARES: UM ESTUDO DE CASO

Menu and in natura food suppliers for hospital food and nutrition units: a case study

Simoni Dorini<sup>1</sup>; Sônia Teresinha De Negri<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Nutricionista pela Faculdade de Nutrição - Universidade Federal de Pelotas-UFPeL. *E-mail*: dorinisimoni@gmail.com

<sup>2</sup> Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup> - Faculdade de Nutrição - Universidade Federal de Pelotas - UFPeL

Data do recebimento: 25/08/2021 - Data do aceite: 25/02/2022

**RESUMO:** Os serviços de alimentação integram a estrutura de atendimento hospitalar em prol de cuidados em saúde humana. As Unidades de Alimentação e Nutrição hospitalares devem ser supervisionadas por nutricionista e visam ao fornecimento de alimentação saudável, de qualidade, que contribua à recuperação da saúde. Este trabalho objetiva compreender aspectos da gestão de cardápios hospitalares e identificar os critérios adotados na seleção de fornecedores de alimentos *in natura*. É uma pesquisa qualitativa, por meio de estudo de caso realizado em dois hospitais da região sul do Rio Grande do Sul, denominados aqui como hospital A e hospital B. Duas nutricionistas responderam ao questionário eletrônico, próprio da pesquisa. Ambas as nutricionistas apresentavam práticas semelhantes nas ações gerenciais de cardápios e compras. O planejamento de cardápios decorre da prescrição por nutricionista, observa as necessidades alimentares e nutricionais dos indivíduos, considera a disponibilidade e capacitação da equipe de serviço, a existência de equipamentos e a qualidade dos insumos. Os modelos de gestão hospitalar adotados influenciam nas compras dos insumos. Os aspectos que influenciam na escolha de fornecedores são a certificação de qualidade, a higiene alimentar, o cumprimento de prazos e o atendimento de produtos solicitados. No hospital B, a modalidade de licitação impacta na definição de insumos e de fornecedores com o menor preço. Alimentos orgânicos não são utilizados, devido a preços e incertezas em fornecimento. Recomenda-se que nutricionistas envidem esforços na inclusão de produtos orgânicos oriundos da

agroecologia, contribuindo para a qualidade final das refeições dos indivíduos em assistência hospitalar.

**Palavras-chave:** Refeições hospitalares. Serviço de alimentação hospitalar. Fornecedores de alimentos.

**ABSTRACT:** Food services are part of the hospital care structure for human health care. Hospital Food and Nutrition Units must be supervised by a nutritionist in order to provide healthy, quality food that contributes to health recovery. The aim of this study is to understand aspects of hospital menu management and identify the criteria adopted in the selection of fresh foods suppliers. It is a qualitative research, through a case study carried out in two hospitals in the southern region of Rio Grande do Sul, referred here as hospital A and hospital B. Two nutritionists answered a specific electronic questionnaire. Both nutritionists had similar practices in the management actions of menus and purchases. Menu planning results from the prescription of a nutritionist, observes the individual food and nutritional needs, considers the availability and training of the service team, the existence of equipment, and the quality of supplies. The hospital management models adopted influence the purchase of supplies. The aspects that influence the choice of suppliers are: quality certification, food hygiene, meeting deadlines, and also meeting the requested products. In hospital B, the bidding modality impacts the definition of inputs and suppliers with the lowest price. Organic foods are not used, due to price and supply uncertainties. It is recommended that nutritionists make efforts to include organic products from agroecology, contributing to the final quality of meals for individuals receiving hospital care.

**Keywords:** Hospital meals. Hospital food service. Food suppliers.

## Introdução

Os hospitais são organizações de elevada complexidade, cujas ações multiprofissionais e interdisciplinares devem ser coordenadas de modo a alcançarem os seus objetivos. As instituições hospitalares destinam-se ao atendimento dos indivíduos em situações de instabilidade e complicações de seu estado de saúde. Os serviços prestados ocorrem em nível de assistência terciária em saúde e abrangem a promoção, a prevenção de agravos, o

diagnóstico, o tratamento e a reabilitação em saúde (BRASIL, 2013).

Os processos administrativos hospitalares destinam-se à realização de serviços ofertados em prol de cuidados de saúde humana, que são prioridades. Os serviços de alimentação fazem parte da estrutura de atendimento hospitalar, implicam em administrar normas, procedimentos e pessoas da equipe do setor, a fim de atenderem as necessidades alimentares e nutricionais dos indivíduos que utilizam os serviços de saúde (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2019; PRESTES et al., 2019)

O fornecimento de refeições balanceadas conforme os padrões dietéticos, higiênicos, sanitários e com equilíbrio nutricional, em benefício da saúde dos indivíduos, os serviços de alimentação hospitalar representam setores estruturados por ações administrativas encadeadas entre si (SCHNEIDER, 2006).

Conforme o Conselho Federal de Nutricionistas (2018), em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalares desenvolvem-se atividades técnico-administrativas essenciais para a produção de refeições, destinadas a coletividades enfermas e sadias. Os cardápios representam a base da organização do serviço de alimentação e impactam na tomada de decisões administrativas, voltadas ao fornecimento de refeições hospitalares. A oferta de alimentação satisfatória depende do adequado planejamento de cardápios conforme as necessidades nutricionais dos indivíduos (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2019).

O Nutricionista, ao desempenhar o papel de gestor em alimentação, deve atentar às demandas do trabalho na UAN, aos cuidados específicos da cadeia produtiva da alimentação e observar a aceitabilidade das refeições. Em instituições hospitalares, é responsabilidade do profissional Nutricionista a assistência dietoterápica voltada a contribuir para a recuperação dos indivíduos, ao satisfatório estado de saúde (BRASIL, 1991; CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS, 2018).

As UAN precisam contar com importantes parceiros externos para o desempenho administrativo, principalmente os produtores, distribuidores e fornecedores de alimentos. O setor interno de suprimentos de cada UAN deve se organizar de modo a prover os insumos necessários para a produção de refeições, definidas previamente em cardápios. Para isso ocorrer, é importante contar com fornecedores de insumos que sejam confiáveis e comprometidos com a qualidade dos produtos, e respeitem os prazos de entregas combinados, visto que indesejáveis

alterações demandam instabilidades no setor, geram aumento dos custos, afetam o planejamento inicial e, ainda, podem impactar no produto final (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2019; BRITO, 2016).

Em hospitais, a excelência em qualidade dos insumos alimentícios deve ser assegurada, pois os alimentos de boa procedência constituem uma premissa para a alimentação adequada contribuindo para prevenção de agravos e melhor recuperação da saúde. Em referência aos produtos do grupo hortifrutigranjeiros, sabe-se que em UAN predominam os alimentos *in natura*, oriundos de produção agrícola convencional. Porém, sabe-se que os alimentos orgânicos apresentam melhor qualidade no quesito de frescor, sabor e contribuem para segurança alimentar e nutricional (BRASIL, 2014).

Os alimentos orgânicos são originários de um sistema agrícola livre de agroquímicos nefastos, os agrotóxicos, e adotam medidas de preservação dos ecossistemas, respeito à cultura local, fortalecimento dos recursos naturais e socioeconômicos (BRASIL, 2003; BRASIL, 2014). A oferta de refeições diárias com diversidade de alimentos *in natura* (hortaliças e frutas) é considerada muito benéfica para os indivíduos, especialmente quando esses provêm de sistema agroecológico. Reafirma-se cada vez mais, que a inclusão de alimentos orgânicos na alimentação da população deve ser estimulada, para que a comida ofereça condições para a boa saúde em todas as fases da vida.

Considerando sua importância, sugere-se que os alimentos orgânicos também façam parte das refeições produzidas para coletividades, incluindo o setor hospitalar. Dentro deste contexto, o objetivo deste estudo foi identificar os aspectos relevantes na gestão de cardápios em Unidades de Alimentação Nutrição (UAN) hospitalares e os critérios adotados na seleção de fornecedores de alimentos *in natura*.

## Material e Métodos

Como locais de pesquisa foram escolhidas, intencionalmente, as UAN de hospitais de duas cidades localizadas na região sul do Estado do Rio Grande do Sul. São cidades-satélites e distam cerca de 60 quilômetros entre si. Os hospitais são referências em atendimento a diversas especialidades em saúde, direcionadas a indivíduos dos próprios municípios e de cidades vizinhas. As instituições hospitalares, neste estudo, foram denominadas por hospital A e hospital B.

O hospital A é uma entidade filantrópica, realiza os atendimentos por intermédio de convênios de saúde, de recursos particulares e pelo Sistema Único de Saúde (SUS), e possui 327 leitos. A produção da UAN estava, aproximadamente, em cinquenta mil refeições mensais, no momento da pesquisa. O hospital B é vinculado a uma Universidade Pública Federal, conta com 205 leitos e presta assistência exclusivamente pelo Sistema Único de Saúde (SUS). Ambos os hospitais promovem o desenvolvimento de pesquisas científicas em saúde, são espaços de educação e formação de recursos humanos, conforme previsto em legislação (BRASIL, 1990).

Para o estudo foi elaborado um questionário eletrônico pelo Google Forms®, contendo questões de identificação e 24 questões específicas aos objetivos propostos. As abordagens foram sobre os critérios ao planejamento de cardápios, os aspectos relevantes na seleção de fornecedores de alimentos *in natura*, a modalidade de aquisição dos itens alimentícios, e a percepção das participantes a respeito da adoção de alimentos orgânicos na UAN hospitalar.

A pesquisa foi direcionada a cada nutricionista gestora das UAN. Após contato telefônico inicial com as participantes, o questionário lhes foi remetido por meio de

correio eletrônico (E-mail). Suas respostas compuseram os dados principais deste estudo, que foram complementados com informações disponíveis nas páginas eletrônicas das duas instituições hospitalares. Os dados foram analisados individualmente e, após, comparativamente, entre as UAN.

A pesquisa obteve aprovação do Comitê de Ética da Faculdade de Enfermagem da Universidade Federal de Pelotas, sob CAAE: 17953619.3.0000.5316, parecer número 3.534.304 e as participantes manifestaram concordância em participar da pesquisa.

## Resultados e Discussão

Para o desenvolvimento deste estudo, que teve por intenção abordar os aspectos relevantes ao planejamento de cardápios em UAN hospitalar e à seleção de fornecedores de alimentos *in natura*, participaram duas nutricionistas, gestoras de UAN hospitalares.

A nutricionista do hospital A formou-se há oito anos em uma Universidade Pública Federal, a qual informou atuar na área de gestão de UAN há mais tempo, sendo que há três anos ingressou neste hospital.

A nutricionista do hospital B está formada há vinte e um anos, também em Universidade Pública Federal. Trabalha há dezoito anos na gestão de UAN deste hospital.

### A) Aspectos relevantes ao planejamento dos cardápios

Segundo as nutricionistas, a centralidade dos serviços realizados por ambas UAN está na qualidade das refeições preparadas, prioritariamente planejadas para a recuperação da saúde humana. Os cardápios hospitalares devem ser planejados e executados de forma a atender as necessidades alimentares e nutricionais dos indivíduos assistidos nas instituições, levando em consideração as

particularidades das condições de saúde. O consumo de refeições balanceadas é um componente essencial na promoção da saúde humana, e a alimentação diária saudável inclui o consumo de frutas, verduras, cereais integrais, grãos e a baixa ingestão de açúcares e gorduras, bem como de sódio (BRASIL, 2014; ABREU; SPINELLI; PINTO, 2019).

A definição de rotinas diárias em um serviço de alimentação é um elemento norteador ao bom desempenho administrativo, onde a prévia definição de cardápios é parte fundamental. Decidir com antecipação promove ordenamento, eficiência e colabora na produtividade do serviço. É necessário assegurar-se que a sequência das etapas do processo produtivo seja alinhada, e isso decorre de decisões que incluem a gestão do tempo e a própria estrutura físico-funcional disponível para a execução das atividades da UAN (ANTUNES; DAL BOSCO, 2019).

Sobre o planejamento de cardápios hospitalares, as nutricionistas assinalaram os aspectos que consideram como os mais relevantes, dentre as alternativas de múltipla escolha no questionário, com opção a livre resposta (Figura 1).

A prescrição de dietas hospitalares, por nutricionista, foi apontada por ambas as participantes como um dos pontos essenciais na definição de cardápios. A Lei 8.234 de 1991, que regulamenta a profissão de nutricionista, assegura a prescrição alimentar como atividade privativa dessa categoria profissional, que deve ser fundamentada no diagnóstico clínico do estado de saúde e nutricional do indivíduo. O planejamento, a prescrição, a análise, a supervisão e a avaliação de dietas para sujeitos sadios ou enfermos são encargos atribuídos aos nutricionistas (BRASIL, 1991). A prescrição médica também foi mencionada pela nutricionista do hospital B, como coadjuvante ao planejamento dos cardápios. Apontamentos sobre alimentação e suas peculiaridades costumam integrar os

registros feitos pela medicina em prontuários hospitalares, e contribuem para a definição das refeições servidas.

**Figura 1** - Aspectos considerados pelas nutricionistas como os mais relevantes ao planejamento dos cardápios nas duas UAN hospitalares

| ASPECTOS                                | HOSPITAL | HOSPITAL |
|---|----------|----------|
|   | A        | B        |
| Prescrição do nutricionista             | X        | X        |
| Prescrição médica                       |          | X        |
| Sugestão do/a chefe de cozinha          | X        |          |
| Qualidade dos itens alimentícios        | X        | X        |
| Disponibilidade de equipe (mão de obra) | X        | X        |
| Disponibilidade de equipamentos na UAN  | X        | X        |
| Modalidade de Licitação                 |          | X        |

A qualidade dos insumos utilizados nas refeições hospitalares foi mais um aspecto apontado como relevante no processo de planejamento e execução dos serviços das duas UAN. O planejamento de cardápios deve assegurar a presença de alimentos de adequada qualidade higiênico-sanitária, livres de contaminantes e tóxicos, além de conterem bom valor nutricional, favorecendo a assistência terapêutica hospitalar (SCHNEIDER, 2006). Considerando-se que as preparações alimentícias hospitalares se destinam a indivíduos em condições de saúde que requerem cuidados especiais, o planejamento da alimentação saudável e de qualidade deve corresponder às necessidades nutricionais, aos aspectos sociais, culturais e aos costumes, contribuindo para melhor aceitação alimentar. Como estímulo ao consumo das refeições hospitalares, valoriza-se a finalização dos pratos elaborados com mesclas de texturas e sabores, e com cuidados na

apresentação dos alimentos (BERNARDO et al., 2011; ANTUNES; DAL BOSCO, 2019).

É, também, atribuição do nutricionista em UAN, atentar aos produtos alimentícios adquiridos e conhecer as suas procedências. Os insumos devem ser oriundos de fontes confiáveis e serem armazenados adequadamente, visando a sua conservação e integridade até o momento de preparo. A aplicação de métodos para identificação de pontos críticos e o monitoramento higiênico-sanitário, em toda a cadeia do serviço na UAN, contribuem à oferta de refeições de boa qualidade. Atitudes de cuidados em armazenamento, manipulação, conservação e distribuição das preparações alimentícias contribuem à saúde e para melhor qualidade de vida (SANTOS; ALVES, 2014; CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS, 2015).

O item disponibilidade de equipe foi outro aspecto indicado pelas nutricionistas como relevante, na definição dos cardápios das UAN hospitalares. Considerando-se que o processo de elaboração de alimentação hospitalar é diversificado e complexo, os recursos humanos devem ser dimensionados em número apropriado à demanda do serviço. A capacitação dos funcionários deve ser compatível às tarefas da UAN, que iniciam na recepção e armazenamento dos insumos, passando pelo preparo, distribuição das refeições e, seguem-se as etapas de verificação de aceitabilidade, remoção de resíduos e higienização do ambiente (ABREU; SPINELLI; PINTO, 2019; ANTUNES; DAL BOSCO, 2019).

Como apontado pela nutricionista do hospital A, a participação de chefe de cozinha no momento de planejamento de cardápios contribui significativamente nos resultados em UAN. Trata-se de um profissional atuante à frente da cozinha e diretamente envolvido na elaboração dos alimentos. É desejável que o conceito de hotelaria se agregue ao ambiente hospitalar, visando ao melhor atendimento

e conforto dos indivíduos. A gastronomia hospitalar inclui esse conceito e o/a chefe de cozinha tem papel relevante no desempenho da UAN, contribuindo para que alimentação hospitalar seja apropriada, saudável e o mais prazerosa possível. Esse profissional, habilitado em técnicas gastronômicas, contribui para a inovação de cardápios e qualidade da alimentação hospitalar (PINTO; ALVES, 2017).

Quando a estrutura de cozinha hospitalar apresenta limitações físicas e não recebe manutenção periódica, bem como tem escassez em utensílios e equipamentos, ocorrem entraves no processo de gestão de cardápios, conforme o planejado. Equipamentos obsoletos ou à espera de assistência dificultam o fluxo da gestão da UAN, no planejamento e na distribuição das refeições, gerando impasses na execução do cardápio previsto (COLARES; FREITAS, 2007; ABREU; SPINELLI; PINTO, 2019).

Para o planejamento e execução dos cardápios é preciso haver disponibilidade de insumos dentro das especificações de quantidade e qualidade. No hospital A, os recursos disponíveis oscilam com frequência, influenciando o fluxo da aquisição de insumos. Porém, segundo a nutricionista, os recursos têm sido suficientes para a compra de itens básicos e gerais requisitados pela UAN. No caso do hospital B, o sistema institucional para compras impacta diretamente nos cardápios, conforme mencionado pela nutricionista. Trata-se de uma instituição pública que se vale de processos licitatórios para a seleção e compra de itens alimentícios e de outros produtos, às vezes impondo limitações para a UAN hospitalar.

O questionário da pesquisa também incluiu outras questões, fechadas e abertas, com indagações sobre a adoção de alimentos orgânicos na elaboração das refeições hospitalares e a compra de produtos da agricultura familiar. Segundo as nutricionistas participantes,



são alimentos reconhecidamente apropriados para a elaboração das refeições destinadas a indivíduos enfermos, pelo caráter de sua excelência. No entanto, as duas UAN hospitalares não adotam os alimentos orgânicos devido a questões administrativas, principalmente em decorrência do preço, e pela insegurança de os produtores agroecológicos não conseguirem atender a diversidade necessária e as quantidades requeridas pelas UAN.

Sabe-se que a opção por alimentos orgânicos de origem agroecológica acompanha o reconhecimento dos seus benefícios para a saúde. Pela compra institucional desses produtos incentiva-se a agroecologia e reduz-se o ingresso de alimentos cultivados pelo sistema convencional, que utiliza agrotóxicos tão nefastos à saúde humana e ao ecossistema (De NEGRI; HECK, 2018).

A adoção de orgânicos por UAN requer flexibilidade nas rotinas administrativas, principalmente no planejamento de cardápios, sendo que esses precisam ser ajustados conforme a produtividade sazonal e os insumos disponíveis nas regiões próximas. Para assegurar-se a garantia da qualidade do produto orgânico é imprescindível haver certificação, e todos os envolvidos na cadeia produtiva e de comercialização devem atuar em conformidade com a regulamentação sobre agricultura orgânica (SOUSA et al., 2012).

### **B) Critérios para a seleção dos fornecedores**

O nutricionista, gestor de UAN, tem por atribuição administrativa supervisionar e controlar a qualidade dos itens utilizados na cadeia produtiva das refeições. Atua diretamente para a seleção e avaliação continuada de fornecedores dos insumos adotados pelo serviço de alimentação. O processo da cadeia de suprimentos é complexo e intrincado, composto de fases com muitas informações e tomadas de decisões. O responsável pelo

serviço de alimentação deve atentar ao fluxo das ações, de maneira a evitar interrupções na disponibilidade de insumos, que trazem consequências negativas ao serviço realizado (CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS, 2018; ABREU; SPINELLI; PINTO, 2019).

A UAN do hospital A é regida pelo modelo administrativo do tipo gestão mista, ou seja, ocorre autogestão combinada com a terceirização de parte dos serviços. As compras decorrem da tomada de preços e compra direta de fornecedores. O setor administrativo seleciona os possíveis fornecedores e, após realiza consulta à nutricionista para avaliação da qualidade dos produtos. Mediante o parecer favorável, as compras são realizadas. A modalidade adotada pelo hospital A de tomada de preços, pressupõe a escolha dos fornecedores pela análise das ofertas e preços, que são apresentados por agentes interessados em fornecer os insumos requeridos pela instituição.

A compra direta refere-se a aquisições realizadas sem a necessidade de licitação, ou seja, a instituição escolhe os fornecedores segundo os critérios próprios (BRASIL, 2021).

Na UAN do hospital B também há gestão mista, no entanto, as aquisições dos insumos são realizadas por meio de licitação, por se tratar de entidade pública. Os negócios efetuados por instituições públicas devem contratar fornecedores por meio de editais de compras, contendo a descrição de padrões de qualidade dos insumos e respectivos preços. A licitação leva à compra de produtos que ofereçam maiores vantagens do ponto de vista administrativo e pelo menor preço (BRASIL, 2021).

A política de compras institucional influencia diretamente o planejamento, orçamento e aquisição dos insumos. Escolher alimentos baseando-se exclusivamente no menor preço pode conduzir a resultados ineficientes na UAN. Faz-se necessário que sejam

avaliados os multicritérios antes da tomada de decisão de compras, visto que o melhor preço deve ser aliado à boa qualidade da mercadoria (TOSCANO, 2016; CALAZANS, 2016).

Na oferta de alimentação saudável são necessários cuidados na gestão da qualidade em toda a cadeia que envolve a compra, o transporte e a distribuição de suprimentos, contando com o auxílio de instrumentos que favoreçam a segurança alimentar e nutricional (DEGIOVANNI et al., 2010; ROCHA et al., 2018).

Para a contratação dos fornecedores é fundamental a definição clara dos atributos a serem observados nesse processo, para que o vínculo se estabeleça entre a instituição e os fornecedores. Para ambas as nutricionistas, os aspectos elencados como determinantes na escolha dos fornecedores de insumos para as UAN hospitalares foram os seguintes: fornecedores com certificação de qualidade, fornecedores que atendam critérios de higiene, cumprimento de prazos de entregas, e fornecedores que atendam as demandas e as especificações de produtos solicitados. A nutricionista do hospital B incluiu a opção de fornecedores com o menor preço (Figura 2).

A qualidade em alimentação engloba o conceito de higiene alimentar e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária vigente. Na seleção de fornecedores, deve-se especificar os critérios a serem adotados na seleção e no transporte das mercadorias, para que atendam às exigências de conservação e higiene. A certificação de qualidade é um mecanismo de controle, possibilita garantias a quem produz e comercializa, bem como aos que preparam as refeições. A partir de um processo de certificação bem executado há maior possibilidade de obtenção de produto final de elevada qualidade, contribuindo para a segurança alimentar (BRASIL, 2004; SCHNEIDER, 2006; VERGARA, 2016).

Segundo Brito (2016), quando os fornecedores não atendem ao que fora acordado,

prejudicam o processo de produção de refeições pela UAN. Sempre que possível, o nutricionista deverá realizar visitas regulares aos produtores e fornecedores, bem como observar se os meios de transportes estão devidamente inscritos em órgãos sanitários competentes, conforme a legislação. Medidas de higiene dos alimentos são de responsabilidade de todos os envolvidos, e, principalmente, quando se trata de ambiente hospitalar, os controles não podem ser minimizados (SOUSA; CAMPOS, 2003; PERETTI; ARAÚJO, 2010).

**Figura 2** - Aspectos considerados pelas nutricionistas como os mais relevantes na seleção de fornecedores nas UAN hospitalares

| CRITÉRIO  | HOSPITAL | HOSPITAL |
|---|----------|----------|
|   | A        | B        |
| Fornecedores com certificação de qualidade                                  | X        | X        |
| Fornecedores que atendam critérios de higiene                               | X        | X        |
| Cumprimento de prazos de entregas   | X        | X        |
| Fornecedores que atendam a demanda e especificações de produtos solicitados | X        | X        |
| Fornecedores com menor preço  |          | X        |

O cumprimento de prazos ao fornecimento de insumos também foi mencionado pelas nutricionistas. A entrega de produtos no período previsto na compra é outro fator que contribui ao fornecimento das refeições planejadas. As compras e as entregas dos insumos, efetuadas conforme cronogramas previamente estabelecidos, influenciam diretamente nas áreas de produção e distribuição de refeições. Atrasos ou antecipações podem causar transtornos indesejáveis e contratem-



pos na linha de produção, alterando cardápios e prejudicando a qualidade dos produtos finais (BÔTO; FELIZARDO, 2018).

## Considerações Finais

O presente estudo foi elaborado com a intenção de contribuir com conhecimentos sobre ações de gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição hospitalares, ao que se refere a critérios adotados ao planejamento de cardápios, qualidade em alimentos e aspectos relativos ao fornecimento de insumos.

Observou-se que as nutricionistas participantes apresentam percepções semelhantes sobre as abordagens levantadas pelo estudo. As atividades administrativas nas UAN se voltam à elaboração de refeições que ofereçam qualidade alimentícia e nutricional, incluindo os critérios de higiene alimentar, como é previsto a esses ambientes.

O modelo de gestão institucional para compras impacta na escolha dos fornecedores e a modalidade de aquisição pelo menor preço pode influenciar, diretamente,

no planejamento e na diversidade dos itens alimentícios.

Como limitações deste estudo, apontam-se as restrições de informações obtidas por meio de questionários pré-elaborados. Entende-se que as entrevistas presenciais, inicialmente previstas, possibilitam a ampliação de diálogo e a obtenção de informações adicionais.

Recomenda-se para que os nutricionistas, na atividade de gestão de UAN, não poupem esforços na utilização de produtos orgânicos oriundos da agroecologia. Incentiva-se seu uso pelo fato de contribuírem, sobremaneira, na qualidade dos alimentos *in natura* e minimamente processados usados nas refeições. Todo o esforço da equipe deve se voltar ao fornecimento de refeições saudáveis e saborosas, que contribuam para a melhora e recuperação da saúde dos indivíduos em assistência hospitalar.

Sugere-se a extensão do presente estudo a outras Unidades de Alimentação e Nutrição institucionais, incluindo-se o debate sobre os desafios à inclusão de alimentos orgânicos nas refeições para coletividades.

## REFERÊNCIAS

- ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Metha, 2019.
- ANTUNES, M. T.; DAL BOSCO, S. M. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição - da teoria à prática**. Curitiba: Appris, 2019.
- BERNARDO, G. L.; PROENÇA, R. P. C.; FIATES, G. M. R.; CALVO, M. C. M. Índices de diversidade alimentar para avaliação da dieta. **Ceres: Nutrição e Saúde**, v. 6, n. 2, p.105-20, 2011. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/ceres/article/view/2058/1692>. Acesso em: 04 jan. 2021.
- BRASIL. Casa Civil. **Lei nº 8080, de 19 de setembro de 1990**. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Brasília, 1990. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/18080.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/18080.htm). Acesso em: 15 maio 2021

BRASIL. Casa Civil. **Lei Nº 8.234, de 17 de setembro de 1991**. Regulamenta a profissão de nutricionista. Brasília: Presidência da República, 1991. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/1989\\_1994/L8234.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/1989_1994/L8234.htm). Acesso em: 20 set. 2019.

BRASIL. Casa Civil. **Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003**. Dispõe sobre agricultura orgânica e dá outras providências. Brasília, 2003. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/2003/L10.831.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/L10.831.htm). Acesso em: 08 out. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, 2004. Disponível em: [http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216\\_15\\_09\\_2004.html](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html). Acesso em: 09 nov. 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria nº 3.390, de dezembro de 2013**. Política nacional de atenção hospitalar. Brasília, 2013. Disponível em: [http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2013/prt3390\\_30\\_12\\_2013.html](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2013/prt3390_30_12_2013.html). Acesso em: 18 set. 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília, DF. 2014.

BRASIL. **Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021**. Lei das licitações e contratos administrativos. Brasília: Presidência da República, 2021. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm). Acesso em: 15 mai. 2021.

BRITO, A. P. **Identificação dos critérios para avaliação de fornecedores de gêneros alimentícios: um estudo de caso do RU da UFRN**. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Nutrição), Centro de Ciências da Saúde, Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, RN, 2016. Disponível em: <https://monografias.ufrn.br/jspui/handle/123456789/3318>. Acesso em: 19 set. 2019.

BÔTO, J. A.; FELIZARDO, J. M. Gestão de compras com foco no controle de estoque dos itens alimentícios da empresa Vella Mar Eventos. **Revista de Administração da UNI7**, v. 2, n. 2, p. 261-325, 2018. Disponível em: <https://periodicos.uni7.edu.br/index.php/revistadaadministracao/article/view/891/655>. Acesso em: 25 out. 2020.

CALAZANS, D. L. M. S. **Modelo de decisão multicritério para avaliação de fornecedores na gestão da alimentação coletiva em restaurantes universitários**. 2016. Tese de Doutorado (Programa de Pós-graduação em Administração), Universidade Federal do Grande do Norte, Natal, RN, 2016. Disponível em: <https://repositorio.ufrn.br/jspui/handle/123456789/22042>. Acesso em: 19 set. 2019.

COLARES, L. G. T.; FREITAS, C. M. Processo de trabalho e saúde de trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho. **Caderno de Saúde Pública**, v. 23, n.

12, p. 3011-20, 2007. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/csp/v23n12/21.pdf>. Acesso em: 13 out. 2020.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Cartilha onde tem nutricionista tem alimentação saudável, qualidade de vida, saúde e bem-estar**. 2015. Disponível em: [https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2018/07/Cartilha\\_onde-tem-nutricionista-tem-alimenta%C3%A7%C3%A3o-saudav%C3%A9-qualidade-de-vida-sa%C3%BAde-e-bem-estar.pdf](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2018/07/Cartilha_onde-tem-nutricionista-tem-alimenta%C3%A7%C3%A3o-saudav%C3%A9-qualidade-de-vida-sa%C3%BAde-e-bem-estar.pdf). Acesso em: 14 dez. 2020.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018**. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições. Disponível em: [http://www.cfn.org.br/wp-Content/uploads/resolucoes/Res\\_600\\_2018.htm](http://www.cfn.org.br/wp-Content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm). Acesso em: 20 set. 2019.

DEGIOVANNI, G. C.; JAPUR, C. C.; SANCHES, A. P. L. M.; MATTOS, C. H. P. S.; MARTINS, L. S.; REIS, C. V.; VIEIRA, M. N. C. M. Hortaliças *in natura* ou minimamente processadas em unidades de alimentação e nutrição: quais aspectos devem ser considerados na sua aquisição? **Revista Nutrição**, v. 23, n. 5, p.813-22, 2010. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/rn/v23n5/a11v23n5.pdf> Acesso em: 25 out. 2020.

De NEGRI, S. T.; HECK, R. M. Aspectos a tomada de decisão na inclusão de alimentos orgânicos em unidades de alimentação e nutrição. **Sinergia**, v. 22, n. 1, p. 65-76, 2018.

PINTO, C. C.; ALVES, E. A. A gastronomia no contexto da hotelaria hospitalar: um estudo de caso na cidade do Rio de Janeiro/RJ. **Revista de Administração Hospitalar e Inovação em Saúde**, v. 14, n. 2, 2017.

PRESTES, A.; CIRINO, J. A. F.; OLIVEIRA R.; SOUSA, V. (org.). **Manual do gestor hospitalar**. Federação Brasileira de Hospitais. Brasília, 2019. Disponível em: [http://fbh.com.br/wp-content/uploads/2020/11/MANUAL-FBH\\_web.pdf](http://fbh.com.br/wp-content/uploads/2020/11/MANUAL-FBH_web.pdf). Acesso em: 18 jul. 2021.

PERETTI, A. P. R.; ARAÚJO, W. M. C. Abrangência do requisito segurança em certificados de qualidade da cadeia produtiva de alimentos no Brasil. **Gest. Prod.**, v. 17, n. 1, p.35-49, 2010. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/gp/v17n1/v17n1a04.pdf>. Acesso em: 25 out. 2020.

ROCHA, Á. O. B.; RAMOS, C. G. S.; CLARINDO, J. G.; ARAÚJO, M. S. Diagnóstico da utilização do sistema appcc (análise de perigos e pontos críticos de controle) em uma indústria de leite e derivados. **Revista Brasileira de Engenharia de Produção**, v. 4, n. 2, p. 135-59. 2018. Disponível: [https://periodicos.ufes.br/bjpe/article/view/v4n2\\_9/pdf](https://periodicos.ufes.br/bjpe/article/view/v4n2_9/pdf) Acesso em: 09 nov. 2020.

SANTOS, V. F. N.; ALVES, M. A. A. Unidades de alimentação e nutrição no Brasil: conhecendo o perfil de seus pesquisadores. **Linkania- Revista Científica**, v. 1, n. 5, p. 84- 99, 2014.

SCHNEIDER, A. P. Fornecimento de hortifrutigranjeiros para unidades de alimentação e nutrição hospitalares. **Ciência Tecnologia de Alimentos**, v. 26, n. 2, p. 253-58, 2006. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/cta/v26n2/30169.pdf>. Acesso em: 19 set. 2019.

SOUSA, A. A.; AZEVEDO, E.; LIMA, E. E.; SILVA, A. P. F. Alimentos orgânicos e saúde humana: estudo sobre as controvérsias. **Revista Panamericana de Salud Publica**, v. 36, n. 6, p. 513-17, 2012. Disponível em: <https://scielosp.org/pdf/rpsp/2012.v31n6/513-517/pt>. Acesso em: 02 jan. 2021.

SOUSA, C. L.; CAMPOS, G. D. Condições higiênico-sanitárias de uma dieta hospitalar. **Revista de Nutrição**, v. 16, n. 1, p. 127-34, 2003. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/rn/v16n1/a12v16n1>. Acesso em: 09 out. 2020.

TOSCANO, G. A. S. **Critérios utilizados na seleção de fornecedores para Unidades de Alimentação e Nutrição**: um comparativo entre serviços com autogestão e terceirizado. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Nutrição), Faculdade de Ciências da Saúde do Trairí. Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Santa Cruz/RN, 2016. Disponível em: <https://monografias.ufrn.br/jspui/handle/123456789/2407>. Acesso em: 20 set. 2019.

VERGARA; C. M. A. C. Gestão da qualidade na área de alimentos. **Nutrivisa – Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde**, v. 2, n. 3, 2016. Disponível em: <http://www.revistanutrivisa.com.br/wp-content/uploads/2016/03/nutrivisa-vol-2-num-3-b.pdf>. Acesso em: 09 nov. 2020.

