UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS – PROAES

COMUNICADO PROAES Nº 09/2022 - Esclarecimentos sobre o fornecimento das refeições transportadas no RU no âmbito do contrato celebrado entre a UFRRJ e a empresa *Guelli Comércio e Indústria de Alimentação Ltda*

Prezados(as) discentes do Campus de Seropédica,

Em virtude da veiculação de informações distorcidas e inverídicas por meio de um vídeo postado junto às redes sociais, acerca do fornecimento das refeições transportadas no Restaurante Universitário (RU), que desconsideram os esforços empreendidos pela equipe de servidores que trabalham neste setor, na busca da pronta resolução das questões que possam afetar a qualidade das refeições, bem como da segurança alimentar do público usuário, a PROAES vem por meio desta nota, prestar os esclarecimentos necessários de modo a reestabelecer com a verdade dos fatos, de acordo com o que segue:

1) O fornecimento de refeições transportadas por meio caixas térmicas (hot box), servido individualmente aos estudantes em bandejas de inox, no âmbito do contrato celebrado entre a UFRRJ e a empresa *Guelli Comércio e Indústria de Alimentação Ltda,* constitui-se em uma medida necessária para evitar a descontinuidade no oferecimento dos serviços de assistência alimentar, até que a 1ª e a 2ª etapa das obras da reforma, ampliação e reestruturação do RU estejam concluídas, cujo andamento tem sido informado por meio de comunicados oficiais postados no portal da Instituição. (https://portal.ufrrj.br/reitor-visita-obras-do-restaurante-universitario/)

2) O fornecimento de refeições transportadas, representa também um grande desafio para a coordenação e a equipe técnica do RU, considerando-se os esforços necessários para manter uma complexa logística de atendimento diário, de mais de 3.000 refeições. Por isso, toda equipe com o apoio da Administração Superior e da PROAES procura atuar permanentemente na resolução de quaisquer problemas dentro da maior celeridade possível e a partir dos meios e condições disponíveis na Instituição.

3) Por considerar que a assistência alimentar aos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica é um tema de elevada prioridade institucional, o Conselho Universitário da UFRRJ indicou nomes para

compor uma Comissão incumbida da responsabilidade de acompanhar e propor ações no âmbito da segurança alimentar para o Câmpus de Seropédica. Tal comissão é composta por representantes da administração superior, técnicos, docentes e discentes e, até o presente momento, já realizou uma série de reuniões de trabalho, nas quais foram discutidas propostas de soluções para a garantia do fornecimento de refeições mais nutritivas e de qualidade para toda a comunidade acadêmica, não somente no RU, mas também nas cantinas e quiosques do campus Seropédica. Ao final dos trabalhos desta Comissão, será elaborado um relatório detalhado de todas as atividades realizadas para a posterior apresentação e apreciação dos membros do CONSU, ficando disponível ainda à consulta pública da comunidade universitária.

4) No âmbito das atividades da Comissão aprovada pelo CONSU, foi proposta a criação de um Grupo de Trabalho denominado: *GT de Segurança Alimentar do RU*, integrado pelas servidoras técnicas da área de alimentação do RU, por uma docente e por 4 representantes discentes, cujo objetivo é propiciar um conhecimento mais detalhado do funcionamento do RU, bem como o de discutir e apresentar propostas voltadas a este setor.

5) A primeira atividade extra campus dos integrantes do *GT de Segurança Alimentar do RU*, foi a realização de uma visita às dependências da empresa *Guelli Comércio e Indústria de Alimentação Ltda*, no dia 17/10/22, com a presença das técnicas, docente e discentes do GT. O objetivo da visita foi conhecer como são produzidas as refeições transportadas ao RU e propor parcerias de estágio, entre a empresa e o curso de Tecnologia de Alimentos da UFRRJ. Os integrantes do GT foram recepcionados pelo gestor do contrato com a UFRRJ e pela equipe técnica da empresa, com as nutricionistas do dia acompanhando todo o grupo e respondendo aos questionamentos feitos na ocasião.

6) Durante a realização da vista, as discentes integrantes do GT fotografaram toda a visita, o que em nenhum momento foi impedido pela equipe técnica da empresa, a despeito das primeiras não terem solicitado previamente a autorização para tal. Na oportunidade, as discentes integrantes do GT também tiveram a oportunidade para fazer todas as perguntas que desejaram, e tiveram acesso inclusive aos manuais de boas práticas da empresa, assim como todos os demais membros do grupo.

7) A despeito de todos os esforços institucionais empreendidos no âmbito das ações do *GT de Segurança Alimentar do RU*, com o objetivo de acompanhar a qualidade dos serviços de fornecimento das refeições transportadas no RU pela empresa *Guelli Comércio e Indústria de Alimentação Ltda* aqui descritos, a equipe da PROAES que integra o referido GT foi surpreendida com a postagem um vídeo nas redes sociais, contendo um relato parcial, distorcido e inverídico da visita realizada, após o transcurso de 23 (vinte e três dias) da realização da mesma, desconsiderando e desrespeitando a necessidade da avaliação coletiva de todos(as) seus integrantes.

8) Em relação a afirmação contida no vídeo de que: *"(...) desde o início das aulas a situação do bandex tem sido cada vez mais caótica. Uma obra interminável e comida de qualidade péssima, de uma empresa nitidamente duvidosa",* temos a informar que a equipe do RU atende diariamente cerca de 3.000 comensais nas refeições, buscando sempre oferecer um alimento nutritivo e de qualidade, tratando os elogios e as críticas construtivas com seriedade e respeito, razão pela qual entendemos que a classificação do alimento como de "péssima qualidade" não reflete o pensamento da maioria de nossos comensais.

9) Em relação à suposição feita no vídeo de que a reforma do RU se caracterizaria como uma "obra interminável", é importante esclarecer que todas as razões que impactaram negativamente no prolongamento dos prazos da execução da 1ª e da 2ª etapa foram devidamente detalhadas em diversos comunicados oficiais publicados pela PROAES, disponíveis a qualquer membro da comunidade universitária e da sociedade em geral que quiserem consultá-los, pois fazem parte da política de transparência adotada pela Administração Superior da UFRRJ, em todos os seus atos.

10) Em relação à afirmação feita no vídeo de que empresa Guelli se caracterizaria como: "uma empresa nitidamente duvidosa", é importante esclarecer que se trata de uma ilação caluniosa sem respaldo em evidências comprobatórias, que desconsidera o fato de que todos os processos licitatórios executados no âmbito do serviço público ocorrem em estrita observância ao disposto na Lei 8.666/1993, precedidas de amplas pesquisa de preços junto ao mercado, no qual o certame é vencido pela empresa que apresentar a menor proposta de preço em face ao objeto proposto no edital da licitação, cuja publicação é precedida de uma análise rigorosa da sua conformidade legal mediante parecer emitido pela Procuradoria Geral da União na UFRRJ (PROGER).

11) Também é importante esclarecer que a prestação do serviço de fornecimento de refeições é feita em estrita observância às cláusulas do contrato firmado entre as partes, que está disponível para a consulta no processo nº23083.024768/2021-34. Por essa razão, temos a declarar que até a presente data todas as tratativas relacionadas à qualidade da alimentação com a empresa foram solucionadas prontamente, tendo a equipe técnica da mesma, visitado o RU em diversas ocasiões para verificar *in loco* as melhorias que poderiam ser adotadas e juntamente com a equipe técnica do RU, fortalecer os processos para garantir a qualidade das refeições transportadas. Abrindo, assim, um diálogo constante, com o objetivo de resolver as demandas que surgirem em relação ao serviço prestado.

12) Em relação às fotos apresentadas no vídeo e às afirmações referentes aos espaços físicos da empresa, cumpre prestar os seguintes esclarecimentos:

a) a fachada do prédio – A foto mostrada no vídeo não é a fachada da empresa e, sim, a área interna, pois ela possui de forma bem chamativa, o nome Guelli na entrada. Sendo essa só uma das diversas afirmações falsas contidas no referido vídeo;

b) as fotos de caixas de papelão na área de descarte também foram mostradas fora do contexto, assim como fotos de caixas brancas e hot box que estavam na área de higienização para serem lavadas (reparem tanque ao fundo) foram apresentadas como sujas, porém, sugerindo que eram neste estado que são colocados os alimentos para distribuição. Logicamente o(a) autor(a) do vídeo não tem a obrigação de conhecer o fluxo de produção, e as atividades desenvolvidas na produção do alimento, visto que este é um conhecimento específico da área de atuação das profissões ligadas à área da nutrição e alimentação. Porém, isso só reforça a necessidade de se buscar a informação antes de tentar ilustrar uma narrativa colocando fotos fora do contexto na tentativa de conferir veracidade às palavras contidas no vídeo;

c) na foto intitulada "lixo pelo chão", cabe ressaltar que a visita se iniciou por volta das 9:45. Neste horário, conforme informado previamente, as discentes que saíram às 8h do P1, não seria mais possível acompanhar a produção do alimento. E assim aconteceu: quando a visita foi iniciada já havia se encerrado a produção, sendo que as refeições da UFRRJ já haviam sido despachadas no caminhão. O que as discentes presenciaram foi o início da limpeza das áreas de produção e higienização dos utensílios.

13) Em relação à menção feita no vídeo de que o horário de funcionamento do RU voltou a ser até às 13h, é importante esclarecer que ao contrário da narrativa contida no vídeo, esta mudança não diz respeito à temperatura do alimento e sim com tempo de exposição, conforme previsto na RDC 216/04, que estabelece as boas práticas para os serviços de alimentação e preconiza que, após o preparo dos alimentos, os mesmos devem ser mantidos em exposição por no máximo 06 (seis) horas em temperatura superior a 60ºC e alimentos frios por no máximo 04 (quatro) horas em temperaturas inferiores a 10ºC. Isso significa que mesmo durante o período de autogestão do restaurante, o horário de funcionamento das 11 às 13h refletia a necessidade de se manter a janela de tempo x temperatura. O que deve ocorrer tanto em refeições transportadas, caso atual, quanto em refeições produzidas *in loco*, como era na autogestão do RU.

14) Em relação à menção feita no vídeo aos equipamentos do RU, quando se afirma que "não estão bons para o uso", cumpre esclarecer que a grande maioria dos equipamentos como panelões, *pass-through*, fornos combinados, fritadeiras etc, encontram-se apenas desligados em perfeitas condições para uso. Há ainda os equipamentos que necessitam de manutenção, como as câmaras refrigeradas e frigoríficas, cujo orçamento já foi elaborado e depende da alocação de recursos financeiros para a sua conclusão, que neste momento encontra-se bastante limitada em face às dificuldades orçamentárias enfrentadas por todas as IFES, desde o ano de 2016 e que se intensificaram nos últimos dois anos.

15) Em relação à suposta "promessa da Administração Superior e da PROAES de rescindir o contrato da empresa Guelli", cumpre esclarecer que tal compromisso não foi firmado. No episódio das quentinhas, ofertadas somente na primeira semana de retorno às aulas, ficou acertado com os estudantes que a rescisão de contrato somente ocorreria, na

hipótese de não ocorrer melhoras imediatas no serviço prestado pela empresa ao retornar para as refeições transportadas. Em momento algum a Administração Superior firmou este tipo de compromisso, até porque a rescisão de contrato acarretaria o não fornecimento de refeições por algum tempo até que outra empresa assumisse, o que levaria vários meses até a conclusão do processo.

Na expectativa de que os esclarecimentos prestados nesta nota possibilitem o reestabelecimento da verdade dos fatos acerca do funcionamento do RU neste momento, a PROAES reitera o seu compromisso com o diálogo permanente com os(as) estudantes e suas entidades de representação, com vistas à resolução dos problemas que afetam as áreas de atuação da assistência estudantil, dentre as quais a alimentação constitui-se em uma área prioritária na garantia da permanência estudantil.

Por essa razão, consideramos fundamental que o diálogo a ser estabelecido entre a Administração Central e os estudantes no acolhimento de suas justas reivindicações, esteja sempre pautado no respeito às opiniões e posições divergentes, porém sem nunca abrir mão da verdade factual, sem a qual não haverá possibilidade a reconstrução e o fortalecimento da democracia brasileira, tão aviltada nos últimos anos em nosso país.

UFRRJ, 18 de novembro de 2022.

Juliana Arruda

Pró-Reitora de Assuntos Estudantis