**REUNIÃO DE TRABALHO DO FONAPRACE REGIONAL SUDESTE, REALIZADA NOS DIAS 15 E 16 DE ABRIL DE 2010 NA UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA.**

**GT MORADIA ESTUDANTIL e Restaurante Universitário**

Participantes: Mônica (UNIRIO), Marcio (UNESP); Izabella (UFF); Maria Sylvia (UFSCar) Mireille (UFTM) Andréa (UFOP) Maria Célia (UFMG) Helvécia(UFMG) Antônio (UFES) Rosa (UFU) Silmara (UFU) Henri (UFU);

Observação prévia: é indispensável manter a finalidade de todos os recursos destinados a assistência estudantil, garantindo-se a aplicação desses recursos em programas de assistência estudantil.

**Questão 1 – O que as Instituições necessitam para implementar moradia estudantil e restaurante(s) universitário (s)?**

**Moradia Estudantil**

1- Espaço físico, o mais próximo do Campus possível;

2 – Aporte financeiro para construção, manutenção e alternativas para complementação da moradia estudantil (como aluguel de casas);

3- Estrutura administrativa para administrar e manter a moradia estudantil ou contratar empresa que administre;

 4 – Corpo técnico administrativo para acompanhamento e gestão;

5 – Participação do corpo discente na gestão da Moradia;

 6 – Interlocução com demais entes do poder público para facilitar a implantação;

**Questão 2 – Quais os desafios a serem enfrentados?**

 **Moradia** **Estudantil**

1 – Custo de implantação da Moradia Estudantil;

2 – Qualidade da manutenção e agilidade administrativa para atender as necessidades na manutenção;

3 – Limpeza dos espaços comuns;

4 – Segurança do Espaço;

5 – Aquisição de mobiliário;

6 – Instrumentos de responsabilização do morador;

7 – Proximidade dos campus ou sistema de transporte (Conexão com o Campus)

8 – Equipe técnica para seleção e acompanhamento dos moradores;

9 – Necessidade de um gestor local (síndico);

10 – Necessidade de fazer o Seguro do imóvel;

11 - Solucionar o problema de convivência;

**Questão 3 – Quais as estratégias utilizadas para superar tais dificuldades?**

**Moradia** **Estudantil**

1 - Utilizar o conhecimento da própria universidade para buscar soluções, como o projeto da moradia estudantil, nas universidades com curso de engenharia civil ou arquitetura;

 2 - Buscar parceria junto aos órgãos profissionais;

3 - Captação recursos junto às fundações de apoio;

4 – Estabelecer parceria com outros órgãos públicos;

5 – Para as universidades que ainda possuem processo de vestibular, separar uma porcentagem da taxa;

6 – Estabelecer regimento interno da Moradia e programas para coibir conflitos;

**REUNIÃO DE TRABALHO DO FONAPRACE REGIONAL SUDESTE, REALIZADA NOS DIAS 15 E 16 DE ABRIL DE 2010 NA UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA.**

**GT MORADIA ESTUDANTIL e Restaurante Universitário**

Participantes: Mônica (UNIRIO), Marcio (UNESP); Izabella (UFF); Maria Sylvia (UFSCar) Mireille (UFTM) Andréa (UFOP) Maria Célia (UFMG) Helvécia(UFMG) Antônio (UFES) Rosa (UFU) Silmara (UFU) Henri (UFU);

**Questão 1 – O que as Instituições necessitam para implementar moradia estudantil e restaurante(s) universitário (s)?**

**Restaurante Universitário:**

1 – Espaço físico no Campus ou o mais próximo possível;

2 – Aporte financeiro para construção, manutenção e alternativas para complementação do RU (bolsa);

3 - Estrutura administrativa para administrar e manter o RU, mesmo na Contratação de Empresa/Mão de obra (gestores e fiscais de contratos);

4 – Corpo técnico administrativo para planejamento, acompanhamento e gestão;

5 – Aporte financeiro para o subsídio ao corpo discente;

6 – Manter contrato de manutenção de equipamento e espaço físico (obedecer legislação específica);

**Questão 2 – Quais os desafios a serem enfrentados?**

**Restaurante Universitário**

1– Custo de implantação e manutenção do RU;

2 – Agilidade administrativa na gestão e manutenção;

3 – Aquisição e Manutenção dos Equipamentos;

4 – Segurança do RU;

5 – Limpeza do RU;

**Questão 3 – Quais as estratégias utilizadas para superar tais dificuldades?**

 **Restaurante Universitário**

1 - Utilizar o conhecimento da própria universidade para buscar soluções;

2 – Terceirização integral do serviço;

3 - Exigir responsabilidade técnica do prestador;

**GT: Alimentação FONAPRACE – SE - abril/2013**

**Participantes:**

**Priscila Maria Rocha Maia (Coordenadora) – UNIRIO**

**Ana Paula Gaspar (Vice-coordenadora) – CEFET-MG**

**Renata Manchini Cardoso (Relatora) – UFABC**

**Lídia de Souza Araújo (Vice-relatora) – UNIRIO**

**Fernanda L. R. de O Lomeu - UNIFAL**

**Djalma Gonçalves – UFU**

**Clóvis Antonio Fonseca – UFU**

**Judith Gomes de o. Rosa – UFOP**

**Vivian Molica de Andrade Moreira – UFV**

**Clara Sihel – IFSP**

**Avanços:**

* + **Esboço de questionário do perfil dos RUs**

**Obstáculos:**

**1. Terceirização dos serviços: elaboração de termos de referência (TRs), contratação de recursos humanos, fiscalização**

**2. Estrutura física: falhas na elaboração de projeto de construção e ampliação de Rus**

**3. Nutrição x Administração: equipe subdimensionada com foco em trabalhos administrativos**

**PROPOSTAS:**

1. **Terceirização:**
	1. **Capacitação dos responsáveis para fiscalização do contrato e elaboração de TRs**
	2. **Criação de critérios técnicos para a elaboração de TRs**
2. **Participação do nutricionista na elaboração de projetos e ampliação de Rus**
3. **Nutrição x administração:**
	1. **Ampliação da equipe de nutrição no quadro das IFEs**
	2. **Integração entre as equipes de nutrição e administrativa**
4. **Integração entre as equipes de nutrição e de outras áreas da assistência estudantil.**
5. **Incentivar projetos de educação nutricional e fomentar ações educativas para o uso dos RUs à comunidade universitária**
6. **Incentivar projetos de ensino, pesquisa e extensão relacionados a alimentação e nutrição.**
7. **Integração dos GTs Alimentação e Saúde para se trabalhar na perspectiva da construção de políticas de segurança nutricional e alimentar nas IFES, que contemplem também a responsabilidade ambiental da área.**
8. **Defender e garantir a posição de uso dos recursos da assistência estudantil para o subsídio apenas da demanda do PNAES no nível nacional.**
9. **Criação de comissões de acompanhamento aos serviços de alimentação.**

**GT RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO E ALIMENTAÇÃO**

**Reunião Fonaprace Regional Sudeste – UFES –out/2013**

**Informações gerais:**

* **Grupo pequeno com representatividade do:**
* **Instituto Federal do Espírito Santo- Ifes (02 servidores)**
* **Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro-UFRRJ (01 servidor);**
* **Partimos do zero, sem informações à respeito dos encontros anteriores;**
* **Escolha da nova coordenação do GT Restaurante Universitário e Alimentação FONAPRACE Regional Sudeste:**
* **Karina Alves- Nutricionista/Assessoria Multidisciplinar de Educação Inclusiva e Assistência Estudantil- Pró-Reitoria de Ensino do Ifes (Proen)**

**Ações a serem realizadas:**

* **Realizar diagnóstico/ Mapeamento:**
1. **Funcionamento dos RU´s e RI´s a nível nacional: Autogestão, Concessionária, Prestação de Serviço, Terceirização da Mão-de-obra e outros tipos de gerenciamento (vantagens e desvantagens);**
2. **Como é realizada a gestão?**

**Através da universidade ou o RU é um setor independente (UASG; CNPJ) realiza a prestação de contas diretamente, tem independência em sua administração, mas não tem independência financeira.**

1. **Qual a origem do recurso?**

**PNAES/ FNDE/ Específico da LOA?**

 **d) A quem se destina os RU´s e RI´s?**

**-Somente aluno?**

**-Aluno ou servidor?**

**-Aluno, servidor e visitante?**

**Aluno X Preço da refeição (há distinção?)**

* **De acordo com a tabela fornecida no FONAPRACE, erificamos uma grande variação nos valores cobrados nos RU´s:**
* **Há universidades que não cobram de alunos vulneráveis, enquanto há outros que sim e com valores variáveis;**
* **Não temos ainda nenhuma informação: em relação aos**

 **RI´s, em relação aos internatos quanto as universidades e institutos federais.**

* **Também há variação nos valores de cobrança de refeição para estudantes não vulneráveis, docentes e técnicos administrativos, visitantes e funcionários terceirizados;**
* **d) Compras: Supervisão técnica do nutricionista deste a elaboração do termo de referência ao recebimento.**
* **Estrutura física, equipamentos, mão-de-obra e supervisão técnica: condições atuais dos RU´s e RI´s;**
* **f) Contratos de lanchonetes e restaurantes terceirizados x segurança alimentar e nutricional;**
* **g) Compartilhar experiências de sucesso:**
* **-Exemplo:**
* **-Alimentação vegetariana nos RU´s;**
* **-Termos de referência de compra de genêros alimentícios que contemplam o produtor rural da região;**
* **-Capacitação para fiscalizadores de contrato de lanchonetes, restaurantes, entre outros.**
* **h) Necessidade de mais participantes para este GT e promoção de um encontro específico para discutir este tema.**

**GT: Alimentação - FONAPRACE – SE Ouro Preto/MG abril/2014**

**Avanços:**

* + **Reformulação do questionário do perfil dos RUs**

**Propostas**

1. **Criação do grupo no facebook para acompanhamento e discussão das propostas;**
2. **Enviar para os pró-reitores o questionário do perfil dos RUs e da população atendida nas IFES da região Sudeste;**
3. **Socializar no grupo os termos de referência já existentes destacando os pontos positivos e negativos, com o objetivo de qualificar a seleção das empresas terceirizadas;**
4. **Socializar e incentivar o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA, Decreto nº250/2013);**
5. **Sensibilizar os gestores sobre a garantia e o dever da participação do nutricionista na elaboração de qualquer termo de referência relativo à alimentação seguindo a legislação vigente (CFN, VISA);**
6. **Promover e divulgar junto a comunidade universitária ações educativas para o uso dos RUs;**
7. **Divulgar as atividades e os serviços prestados pelos RUs e fortalecer seu papel social;**
8. **Viabilização de ações para implementar o atendimento aos vegetarianos, bem como adequar a estrutura física e o quadro de funcionários para esse atendimento;**
9. **Fazer um levantamento junto ao serviço de saúde das necessidades específicas para direcionar as ações e atividades educativas para a população diabética, hipertensa, celíaca, etc;**
10. **Garantir o profissional de nutrição no quadro das IFES em quantidade adequada, conforme legislação;**
11. **Sensibilizar as pró-reitorias para garantir a participação dos profissionais ligados à alimentação em eventos como o FONAPRACE, entendendo a alimentação como um programa integrante da assistência estudantil.**