



XIII Coloquio de Gestión Universitaria en Américas

Rendimientos académicos y eficacia social de la Universidad

AGENDA AMBIENTAL DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA (A3P) E LICITAÇÕES SUSTENTÁVEIS: UM ESTUDO NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ

Denis Barros de Carvalho - UFPI
Evangelina da Silva Sousa - UFPI

O estudo propôs uma análise sobre as licitações sustentáveis, através do programa Agenda Ambiental da Administração Pública (A3P), no Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal do Piauí, localizado em Teresina (Pi). Para tanto, realizou-se um estudo de caso, com coleta de dados através de entrevista e questionário com os responsáveis pela Coordenação de Nutrição e Dietética, além de analisar os editais de licitação cujo objeto refere-se à aquisição de gêneros alimentícios no período de 2011-2013. Os resultados mostram que o setor desconhece a A3P, e não insere critérios ambientais nas especificações dos gêneros, além de acreditar que as licitações sustentáveis seriam um entrave para a aquisição, uma vez que o valor de aquisição de alimentos orgânicos é mais elevado e que o mercado local não atenderia a demanda do RU. Constatou-se que a instituição, através do seu RU, não utiliza ferramentas que contribuam para a inserção da responsabilidade socioambiental em suas atividades, devido à falta de sensibilização dos gestores e servidores.

Palavras-chave: Agenda Ambiental da Administração Pública. Licitações Sustentáveis. Segurança Alimentar e Nutricional.



XIII Coloquio de Gestión Universitaria en Américas

Rendimientos académicos y eficacia social de la Universidad

1. INTRODUÇÃO

Os padrões insustentáveis de produção e consumo advindos da globalização exigem que sejam adotadas medidas mitigadoras para os impactos ambientais antrópicos. Compete ao poder público o desenvolvimento de programas que promovam a responsabilidade socioambiental, com vistas a contribuir para um meio ambiente mais equilibrado.

Com essa finalidade, o Ministério do Meio Ambiente (MMA) criou em 1999, o programa Agenda Ambiental da Administração Pública (A3P) que propõe à adoção de novos padrões de compra e consumo, e a incorporação de critérios de gestão ambiental nas entidades da Administração Pública. Este programa possui cinco eixos temáticos que tratam sobre o uso racional dos recursos naturais e bens públicos; a gestão adequada dos resíduos gerados; a qualidade de vida no ambiente de trabalho; a sensibilização e capacitação dos servidores e as licitações sustentáveis. (Ministério do Meio Ambiente, 2009)

Como a Administração Pública é uma grande consumidora de bens e serviços, escolheu-se para estudo o eixo da A3P referente às licitações sustentáveis, haja vista que as compras públicas são realizadas por meio de licitação, e tem como critério de seleção a proposta mais vantajosa.

Escolheu-se como objeto de estudo as ações de assistência referentes aos serviços de alimentação prestados à comunidade acadêmica da Universidade Federal do Piauí (UFPI). Daí a necessidade de discutir sobre as aquisições de alimentos, para os restaurantes universitários da UFPI, como ferramentas de promoção do desenvolvimento local a favor da sustentabilidade, além de analisar os editais de licitação referentes a tais aquisições.

No contexto apresentado, é relevante verificar se a Instituição, através do Restaurante Universitário, promove a responsabilidade socioambiental. Assim, a pesquisa teve como objetivos estudar as principais dificuldades encontradas pela equipe da Coordenação de Nutrição e Dietética em inserir critérios de sustentabilidade econômica, social e ambiental em suas aquisições e verificar se os editais de licitação cumprem as finalidades legais e sociais.

O artigo está organizado em quatro seções, além da introdução: na próxima, tem-se a base teórica sobre Agenda Ambiental da Administração Pública (A3P), Licitações Sustentáveis e Segurança Alimentar nas Universidades; na terceira, descrevem-se os procedimentos metodológicos; na quarta, relatam-se os resultados da pesquisa; e, na última, as considerações finais.

2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Nesta seção se faz necessário uma breve contextualização sobre conceitos e características pertinentes a Agenda da Administração Pública (A3P), Compras Públicas Sustentáveis e Segurança Alimentar nas Universidades.

2.1 A3P E COMPRAS PÚBLICAS SUSTENTÁVEIS



XIII Coloquio de Gestión Universitaria en Américas

Rendimientos académicos y eficacia social de la Universidad

Diante da globalização dos problemas ambientais, faz-se necessário que as organizações públicas e privadas adotem uma postura social e ambientalmente responsável, relacionando suas estratégias competitivas com o conceito de desenvolvimento sustentável, definido pela Comissão Mundial de Meio Ambiente e Desenvolvimento (1991, p.46), como “aquele que atende às necessidades do presente sem comprometer a possibilidade de as gerações futuras atenderem a suas próprias necessidades”.

Tais problemas requerem do Estado à incorporação de práticas ambientais em suas políticas públicas, através de instrumentos de gestão ambiental. A Administração Pública é a maior consumidora de bens e serviços no mercado brasileiro, movimentando cerca de 10% a 15% do Produto Interno Bruto (PIB), fato que contribui para mudanças dos padrões de consumo e práticas adotadas pelo setor público brasileiro.

Diante deste cenário, o Governo Federal, através do Ministério do Meio Ambiente, desenvolveu o programa Agenda Ambiental na Administração Pública (A3P), com o objetivo de:

estimular os gestores públicos a incorporar princípios e critérios de gestão socioambiental em suas atividades rotineiras, levando à economia de recursos naturais e à redução de gastos institucionais por meio do uso racional dos bens públicos, da gestão adequada dos resíduos, da licitação sustentável e da promoção da sensibilização, capacitação e qualidade de vida no ambiente de trabalho. (BRASIL, 2009, p.7)

A A3P definiu 5 (cinco) eixos temáticos norteadores para consecução de seus objetivos em prol da execução de práticas sustentáveis, a saber:

EIXO TEMÁTICO	AÇÕES
Uso racional dos bens naturais e bens públicos.	Utilizar bens naturais e públicos com racionalidade e de forma econômica evitando desperdício, uma vez que o modelo econômico é baseado em padrões de produção e consumo insustentáveis. Engloba o uso racional de energia, água e madeira além do consumo de papel, copos plásticos e outros materiais de expediente.
Gestão adequada dos resíduos gerados	Passa pela adoção da política dos 5R's: Repensar, Reduzir, Reutilizar, Reciclar e Recusar. Dessa forma deve-se primeiramente pensar em reduzir o consumo e combater o desperdício para só então destinar o resíduo gerado corretamente.
Qualidade de vida no ambiente de trabalho	Facilitar e satisfazer as necessidades do servidor ao desenvolver suas atividades na organização através de ações para o desenvolvimento pessoal e profissional.
Sensibilização e capacitação dos servidores	Criar e consolidar a consciência cidadã da responsabilidade socioambiental nos servidores. O processo de capacitação contribui para o desenvolvimento de competências institucionais e individuais fornecendo oportunidade para os servidores desenvolverem atitudes para um melhor desempenho de suas atividades.
Licitações sustentáveis	Promoção de responsabilidade socioambiental da Administração Pública em suas compras. As licitações sustentáveis são importantes não só para a conservação do meio ambiente mas também apresentam uma melhor relação custo/benefício a médio ou longo prazo quando comparadas às que se valem do critério de menor preço.

Figura 1: Eixos temáticos da A3P

Fonte: Adaptado de MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE, 2009, p. 37-47



XIII Coloquio de Gestión Universitaria en Américas

Rendimientos académicos y eficacia social de la Universidad

Logo, a A3P propõe a mudança da cultura institucional, uma vez que busca a inserção de critérios de responsabilidade socioambiental nas práticas administrativas, para o alcance da sustentabilidade no âmbito econômico, social e ambiental. É através da A3P, que os gestores públicos programarão práticas sustentáveis em suas atividades, através da execução de ações baseadas nos eixos temáticos do programa, gerando economia através do menor custo-benefício para a Administração Pública, além de proporcionar a minimização dos impactos socioambientais. Uma sugestão proposta pelo programa é adoção da política dos 5 R's que são o marco inicial para introdução de práticas ambientais no ambiente de trabalho, e consistem em:

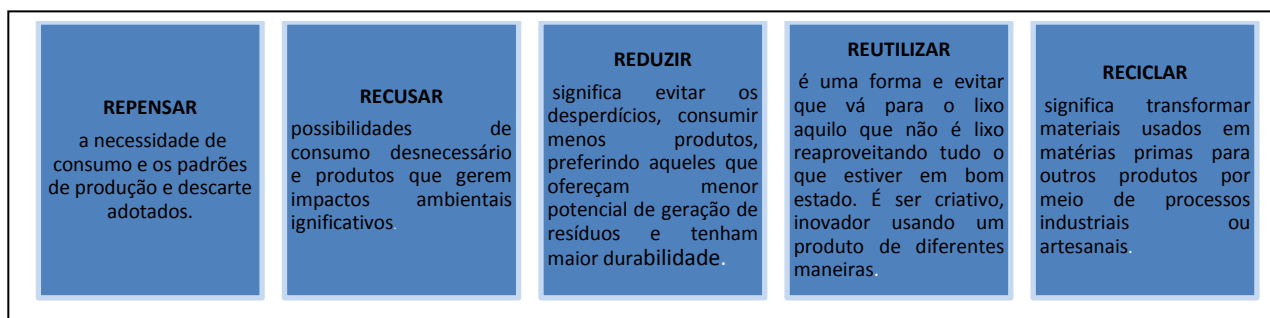


Figura 2: Princípios dos 5 R's

Fonte: Adaptado de MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE, 2009 p. 40.

Ao despertar para a necessidade de um consumo consciente e a redução de desperdícios, através da prática dos 5R's, as instituições públicas minimizarão os impactos sociais e ambientais oriundos de suas atividades cotidianas.

Devido ao poder de indução e mobilização de compras do Estado, as instituições governamentais devem, por meio de suas licitações:

promover a revisão e adoção de novos procedimentos para as compras públicas que levem em consideração critérios sustentáveis de consumo que podem incluir, por exemplo: a obrigatoriedade de se respeitar a sustentabilidade ambiental como um princípio geral da compra a ser realizada; a inclusão da necessidade de proteção ambiental como um critério para a seleção dos produtos e serviços; e a conformidade às leis ambientais como condição prévia para participação nos processos licitatórios. (MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE, 2009, p.28)

As compras e contratações públicas são realizadas através de licitação, que consiste em um procedimento administrativo que cumpre três finalidades legais: a isonomia entre os participantes, a seleção da proposta mais vantajosa à Administração, a fim de que os recursos públicos sejam despendidos da forma mais adequada obedecendo aos princípios constitucionais, e a promoção do desenvolvimento sustentável, conforme preconiza o art. 3º da lei nº 8.666/1993:



XIII Coloquio de Gestión Universitaria en Américas

Rendimientos académicos y eficacia social de la Universidad

A licitação destina-se a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para a administração e a promoção do **desenvolvimento nacional sustentável** (grifo nosso) e será processada e julgada em estrita conformidade com os princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e dos que lhes são correlatos.

A expressão “desenvolvimento nacional sustentável” infere a possibilidade da inserção de critérios ambientais nas licitações para que seja alcançada a sustentabilidade, que segundo Sachs (2002) envolve um aproveitamento sensato da natureza para construção de uma sociedade onde aja harmonia entre os objetivos sociais e ecológicos.

Destarte, através da inserção de critérios ambientais, sociais e econômicos, a licitação cumpre sua função social, uma vez que esta pode se sobrepor aos interesses administrativo, financeiro e técnico como critérios de avaliação. (FERREIRA, 2012).

Neste sentido, surgiu o conceito Compras Públicas Sustentáveis ou Licitações Sustentáveis definido como “um processo por meio do qual as organizações, em suas licitações e contratações de bens, serviços e obras, valorizam os custos efetivos que consideram condições de longo prazo, buscando gerar benefícios à sociedade e à economia e reduzir os danos ao ambiente natural”. (SANTOS, 2011, p.22)

Segundo Biderman (2010, p.21), as compras públicas sustentáveis são:

uma solução para integrar considerações ambientais e sociais em todas as fases do processo de compra e contratação de governos, visando reduzir impactos sobre a saúde humana, o meio ambiente e os direitos humanos. A licitação sustentável permite o atendimento das necessidades específicas dos consumidores finais por meio da compra do produto que oferece o maior número de benefícios para o ambiente e a sociedade.

As compras públicas sustentáveis tem a finalidade de incentivar a aquisição de produtos/serviços que utilizem critérios ambientais, econômicos e sociais, em todas as etapas do ciclo de vida, racionalizar os gastos institucionais e adotar novos padrões de consumo.

Para Betiol (2012), o grande entrave para a realização de licitações sustentáveis refere-se à especificação dos itens a serem adquiridos, pela falta de conhecimento ao definir os critérios ambientais e do engajamento dos servidores no processo, pois alegam que as compras sustentáveis restringem a competitividade e possuem um preço elevado comparado aos produtos tradicionais, indo de encontro com a Lei nº 8.666/1993.

Ao que concerne à restrição de concorrência proveniente das licitações sustentáveis, Biderman (2010, p.25) afirma que:

Se a maioria dos compradores públicos optar por produtos mais sustentáveis, uma demanda maior estimulará uma oferta maior, que conduzirá por sua vez a um preço mais baixo. Aquisições públicas podem ajudar a criar um grande mercado para negócios sustentáveis, aumentando as margens de lucro dos produtores por meio de economias de escala e reduzindo seus riscos. Além disso, as autoridades públicas,



XIII Coloquio de Gestión Universitaria en Américas

Rendimientos académicos y eficacia social de la Universidad

atores poderosos do mercado, podem incentivar a inovação e, conseqüentemente, estimular a competição da indústria, garantindo aos produtores recompensas pelo melhor desempenho ambiental de seus produtos, por meio da demanda do mercado ou de incentivos concretos.

Ou seja, as aquisições sustentáveis estimulam a inovação, uma vez que os produtores alteram seu processo produtivo, ao incluir em seus produtos/processos os critérios ambientais, além de proporcionar a criação de um “mercado verde”, que fornecerá aos consumidores produtos sustentáveis a um preço justo, uma vez que a Administração Pública utilizará seu poder de compra em busca da economia e redução de desperdício, além de mostrar a sociedade que é uma grande consumidora de produtos sustentáveis.

A aquisição dos alimentos poderia ser realizada de forma a promover o desenvolvimento local, com os moldes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que preconiza a aquisições feitas de produtores locais, através da agricultura familiar, promovendo geração de trabalho e renda para a população envolvida e a diversificação do comércio local, conforme o art. 2º, II, da Lei nº 11.947/ 2009:

o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos;

Na agricultura familiar, há a interação entre a gestão e o trabalho, pois o pequeno agricultor dirige todo o processo produtivo com auxílio da família e promove a inovação através da agricultura orgânica, que consiste em:

uma forma de agricultura que considera o agricultor o sujeito da ação e a razão do desenvolvimento. Promove o desenvolvimento autossustentável que privilegia os recursos naturais locais e preserva o meio ambiente, contribuindo para a qualidade de vida, a conquista da cidadania dos agricultores e suas famílias, e para uma sociedade democrática e humana. (OLIVEIRA 2009, p. 69).

Para Philippi Jr (2005), a sustentabilidade traz à discussão uma agricultura sustentável como forma de subsistência, pois os sistemas produtivos conservam os recursos naturais e fornecem alimentos mais saudáveis, preconizados pela segurança alimentar.

Logo, o agricultor familiar pode promover a sustentabilidade com sua produção orgânica, além de proporcionar a criação de arranjos produtivos locais (APLs) para dinamizar o desenvolvimento local, uma vez que um dos desafios é o fornecimento de alimentos saudáveis que não comprometam o meio ambiente e as gerações futuras.

Segundo Oliveira (2009, 72), os arranjos produtivos locais:

favorecem o desenvolvimento e o aperfeiçoamento das pequenas e médias empresas, possibilitando que elas participem do mercado mesmo competindo com empresas de



XIII Coloquio de Gestión Universitaria en Américas

Rendimientos académicos y eficacia social de la Universidad

maior porte, desde que funcionem de forma complementar e, conseqüentemente, vençam as desvantagens de ser pequenas. Eles promovem habilidades dos trabalhadores e atraem compradores, ampliam e criam ligações para frente e para trás entre as empresas dentro dos arranjos, promovem intensa troca de informações entre os atores do arranjo, favorecem a existência de infraestrutura de suporte e consolidam uma identidade sociocultural.

Têm-se os APLs como ferramentas para exploração de potencialidades locais que geram emprego e renda, além de promover vantagens coletivas para os envolvidos e o melhoramento socioambiental da região.

2.2 SEGURANÇA ALIMENTAR NAS UNIVERSIDADES

A garantia a uma alimentação adequada é um direito social previsto na Constituição Federal (art. 6º), amparado pela Lei nº 11.346/10 que institui o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN).

Segundo o art. 3º da referida Lei, a segurança alimentar 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.

Percebe-se que o conceito de segurança alimentar está atrelado ao acesso aos alimentos e a preservação de hábitos alimentares e do meio ambiente, fatos que exigem incentivos a prática da agricultura familiar, o desenvolvimento de políticas públicas articuladas que garantam a soberania alimentar, além de promover uma alimentação saudável, conforme preconiza o art. 4º da Lei nº 11.346/10:

A segurança alimentar e nutricional abrange:

I – a ampliação das condições de acesso aos alimentos por meio da produção, em especial da agricultura tradicional e familiar, do processamento, da industrialização, da comercialização, incluindo-se os acordos internacionais, do abastecimento e da distribuição dos alimentos, incluindo-se a água, bem como da geração de emprego e da redistribuição da renda;

II – a conservação da biodiversidade e a utilização sustentável dos recursos;

III – a promoção da saúde, da nutrição e da alimentação da população, incluindo-se grupos populacionais específicos e populações em situação de vulnerabilidade social;

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;

V – a produção de conhecimento e o acesso à informação; e



XIII Coloquio de Gestión Universitaria en Américas

Rendimientos académicos y eficacia social de la Universidad

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.

O SISAN determinou a formulação de uma Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional que consistem em um conjunto de ações que visa garantir a todos o direito da alimentação, preconizando-a como direito social, além de incentivar a práticas alimentares saudáveis e sustentáveis, tendo com um de seus objetivos:

promover sistemas sustentáveis de base agroecológica, de produção e distribuição de alimentos que respeitem a biodiversidade e fortaleçam a agricultura familiar, os povos indígenas e as comunidades tradicionais e que assegurem o consumo e o acesso à alimentação adequada e saudável, respeitada a diversidade da cultura alimentar nacional. (Decreto n° 7.272/10, art. 4°, III)

Em 2007, foi instituído o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) com o objetivo de promover ações de assistência estudantil vinculadas ao desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa e extensão, e destinado aos estudantes matriculados em cursos de graduação presencial das Instituições Federais de Ensino Superior (IFES).

As ações de assistência referem-se à moradia estudantil; alimentação; transporte; assistência à saúde; inclusão digital; cultura; esporte; creche e apoio pedagógico, objetivando viabilizar a igualdade de oportunidades, contribuir para a melhoria do desempenho acadêmico e agir, preventivamente, nas situações de repetência e evasão decorrentes da insuficiência de condições financeiras, além de ampliar e a democratizar as condições de acesso e permanência dos jovens no ensino superior público federal.

Diante de tal situação, através desses programas de inclusão social, as IFES criam condições de permanência na educação superior, proporcionando à comunidade acadêmica a segurança alimentar e nutricional, através da prestação de serviços de alimentação.

Belik (2003, p.43) expõe que:

outra forma de atuar diretamente sobre a questão da insegurança alimentar é utilizar os equipamentos de fornecimento de alimentação sob controle da universidade. [...] Devem fornecer comida de qualidade, com acompanhamento nutricional e informação para os seus usuários. Não raro trabalham nas universidades funcionários pertencentes a famílias de baixa renda ou mesmo estudantes pobres ou bolsistas. Para esse público, a refeição fornecida no “bandejão” pode ser a única do dia e portanto deve ser consistente e nutritiva.

Uma instituição de ensino superior é um meio de interlocução com a sociedade, através do desenvolvimento de políticas estruturantes que proporcionam melhorias das condições de vida, incluindo o direito à alimentação, a comunidades carentes, considerando que “a universidade deveria trabalhar na construção do mapa de acesso à educação e a cultura entre os brasileiros. Este é um lado da moeda para que possamos caminhar no sentido de garantir a segurança alimentar de forma efetiva.” (GALEAZZI, 1996, p.193)



XIII Coloquio de Gestión Universitaria en Américas

Rendimientos académicos y eficacia social de la Universidad

Chaves (2009, p.224) afirma que “A Universidade, instituição muito mais ampla e complexa, tem uma superfície de contato mais extensa com o meio, e por isso, recebe do mesmo um volume maior de efeitos e impactos”. Ou seja, uma IFES ao fornecer uma alimentação saudável, garante a satisfação de uma necessidade básica e de ação social, contribuindo para o melhor desempenho e formação da comunidade universitária.

Vale ressaltar que, um restaurante universitário também contribui para o desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão – funções indissociáveis de uma Universidade, já que funciona como laboratório e campo de estágio para os alunos da instituição.

3. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Para alcançar o objetivo desse estudo, optou-se pela realização de um estudo de caso na Universidade Federal do Piauí (UFPI), *Campus* Ministro Petrônio Portela. Para realização da pesquisa, investigou-se a relação entre a Agenda da Administração Pública, em especial o eixo referente a Licitações Sustentáveis, no Restaurante Universitário da UFPI.

É um estudo de caráter exploratório, uma vez que foi realizada pesquisa bibliográfica e documental, através da análise dos editais de licitação publicados no portal de compras do Governo Federal (comprasnet), no período de janeiro/2011- junho/2013. Visto que a UFPI possui restaurantes universitários em seus 5 (cinco) *campi*, totalizando 7 (sete) unidades, selecionou-se como amostra o restaurante do município de Teresina, que possui 3 (três) unidades e serve uma maior quantidade de refeições.

O instrumento, para coleta de dados, utilizado foi a entrevista semiestruturada com a Coordenação de Nutrição e Dietética responsável pelas unidades. A entrevista foi gravada em áudio e, posteriormente, se fez a transcrição na íntegra para a realização das análises. Em seguida, aplicou-se um questionário composto por questões abertas, para enquadrar a percepção dos entrevistado sobre a temática estudada.

Após a coleta de dados, deu-se início ao processo de tratamento e análise. No processo de pesquisa documental foram examinados 6 (seis) editais , cujo objeto era a aquisição de gêneros alimentícios para o Campus Ministro Petrônio Portela. A seguir, a relação dos editais dos Pregões Eletrônico analisados.

Período	Número do Pregão Eletrônico
2011	37/2011
	145 /2011
2012	42/2012
	85/2012
	162/2012
2013	21/2013

Figura 3: Quadro dos editais analisados.

Fonte: Pesquisa direta realizada pelo autor, 2013.



XIII Coloquio de Gestión Universitaria en Américas

Rendimientos académicos y eficacia social de la Universidad

Procedeu-se a análise de conteúdo dos referidos editais de licitação, desenvolvendo suas três fases, defendidas por Bardin (1977, p. 95): pré-análise, exploração do material e tratamento dos resultados e interpretação.

A partir disso, realizou-se a apresentação dos resultados obtidos de forma descritiva com o auxílio de trechos das entrevistas e dos Editais de licitação.

4. RESULTADOS DA PESQUISA

Nesta seção, apresentam-se os resultados obtidos por meio da entrevista e do questionário aplicado com a nutricionista responsável pelo Restaurante Universitário do Campus Ministro Petrônio Portela, e da análise dos editais de licitação referentes à aquisição de gêneros alimentícios.

4.1 CARACTERIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO PESQUISADA

O objeto deste estudo é a Universidade Federal do Piauí, fundada em 01 de março de 1968, instituída sob a forma de Fundação, por meio da Lei Federal nº 5.528, de 12 de novembro de 1968, com sua instituição regulamentada, posteriormente, pelo Decreto-Lei Federal nº 656, de 27 de junho de 1969.

A UFPI tem como missão: “propiciar a elaboração, sistematização e socialização do conhecimento filosófico, científico, artístico e tecnológico adequado ao saber contemporâneo e à realidade social, formando recursos que contribuam para o desenvolvimento econômico, político, social e cultural local, regional e nacional”. (UFPI, 2013)

Com o Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (Reuni), houve uma expansão considerável na oferta de cursos da UFPI, fato este que culminou com a construção de mais unidades dos restaurantes universitários nos *campi* dos municípios de Bom Jesus, Floriano, Picos, Parnaíba e Teresina (no período de 2004 a 2012), oferecendo, aos alunos de todos os *campi*, alimentação balanceada dentro dos padrões dietéticos e atendendo as necessidades nutricionais.

A primeira unidade do Restaurante Universitário (RU) foi criada em 1977, no *Campus* Ministro Petrônio Portela, em Teresina. É um órgão suplementar, vinculado à Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis e Comunitários (PRAEC), que tem como finalidade a promoção de ações de acesso e inclusão social que garantam a igualdade de oportunidades aos estudantes, através da promoção das condições básicas para sua permanência na instituição.

Ao analisar algumas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar verificou-se uma relação com o papel desempenhado pelos Restaurantes Universitários, consoante o art. 2º, Lei nº 11.947/ 2009, uma vez que:

I - o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos



XIII Coloquio de Gestión Universitaria en Américas

Rendimientos académicos y eficacia social de la Universidad

alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;
II - a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;

O restaurante universitário da UFPI integra o programa de assistência estudantil, oferecendo serviços de alimentação, não só a comunidade acadêmica, mas aos servidores, terceirizados e visitantes, tendo no *Campus* Ministro Petrônio Portela, em Teresina, 3 (três) unidades, servindo cerca de 5.000 (cinco) mil refeições diárias, incluso almoço e jantar.

4.2 ANÁLISE E APRESENTAÇÃO DOS RESULTADOS

Após análise e interpretação dos Editais de licitação, cujo objeto é a aquisição de gêneros alimentícios para o Restaurante Universitário da UFPI, *Campus* Ministro Petrônio Portela, verificou-se que o único critério adotado é o menor preço de aquisição, conforme preâmbulo do Edital:

A Universidade Federal do Piauí, por meio de um de seus Pregoeiros, designado pelo Ato da Reitoria n.º 1502/11 e 50/12, torna público que será realizada licitação na modalidade Pregão Eletrônico para SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, do tipo "Menor Preço unitário por item e por Grupo", para aquisição dos gêneros alimentícios, constantes do objeto, mediante as condições estabelecidas neste edital e seus anexos. (Pregão Eletrônico n.º 85/2012)

Portanto, os editais de licitação da Instituição se atêm à finalidade legal de promover a isonomia entre os concorrentes e a garantir à melhor proposta, negligenciando a terceira finalidade legal das licitações – a promoção do desenvolvimento sustentável – ocasionando o descumprimento da função social das licitações, uma vez que a melhor proposta é baseada apenas no menor preço.

Quando questionada sobre a possibilidade de aquisição de produtos orgânicos, a entrevistada enfatizou que:

Os produtos orgânicos, eles são bem mais caros do que os produtos comuns, naturais, convencionais, [] e dentro da característica da alimentação que a gente se propõe não dá porque fica muito caro. O nosso volume de refeição é muito grande pra gente comprar esses produtos tão caros e apesar de não usar produtos orgânicos a nossa oferta de vegetais é muito grande, é muito grande, apesar de não ser os orgânicos, a gente oferece frutas e saladas de vegetais em todas as refeições []. Na verdade, eu nunca nem pensei porque eu sei o tanto que é caro, a gente compra pra casa da gente e a gente vê a diferença de preço. Além da questão do custo, tem a questão da oferta, nossas quantidades são imensas. A gente sabe que o pessoal que trabalha com produto orgânico já é uma quantidade limitada, menor.



XIII Coloquio de Gestión Universitaria en Américas

Rendimientos académicos y eficacia social de la Universidad

Então, a entrevistada acredita que é inviável adquirir produtos orgânicos, devido ao alto custo de aquisição e ao volume solicitado pela UFPI.

Devido a grande quantidade demandada, a UFPI poderia utilizar seu poder de compra para incentivar a inovação e estimular o desenvolvimento local, através de aquisição de produtos oriundos da agricultura familiar ou cooperativas, porém não há cláusulas editalícias que exijam tais condições, uma vez que a entrevistada afirma que não há produtores locais que possam atender a demanda, conforme relatado na entrevista:

com a política atual é um fator limitante a compra de cooperativas por causa do sistema de compras que nós somos obrigados a utilizar que é o sistema de compras por pregão eletrônico, e as cooperativas, elas dificilmente, elas se enquadram nas exigências da lei de licitações [...] na merenda escolar já existe um direcionamento[...]o governo estimula o produtor e o produtor já tem pra quem vender que é o governo.[...]Hoje, nós não conhecemos nenhuma cooperativa organizada aqui em Teresina que tenha condições de abastecer o RU.

Verificou-se o desconhecimento da entrevistada acerca da modalidade de licitação utilizada pela Instituição, pois a mesma afirma que o pregão eletrônico restringiria a participação de cooperativas no certame, porém é dado às microempresas e empresas de pequeno porte, tratamento diferenciado após a fase de lances, em caso de empate, e no que tange à entrega da documentação para habilitação das propostas, conforme Lei Complementar nº 123/2006, fatos previstos nos Editais da UFPI:

23 Após a fase de lances, se a proposta mais bem classificada não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte, e houver proposta de microempresa ou empresa de pequeno porte que seja igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta mais bem classificada, proceder-se-á da seguinte forma:
23.1 A microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos, apresentar proposta de preço inferior à do licitante mais bem classificado e, se atendidas as exigências deste Edital, ser contratada. [...]
33.6 Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 2 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
33.7 A não-regularização da documentação, no prazo previsto na subcondição anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, e facultará ao Pregoeiro convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação. (Pregão Eletrônico nº 166/2012)

A entrevistada demonstrou preocupação com a qualidade dos produtos adquiridos, e para comprová-la são solicitadas amostras, na fase de aceitação das propostas, para realização de testes, segundo edital:



XIII Coloquio de Gestión Universitaria en Américas

Rendimientos académicos y eficacia social de la Universidad

27.1 Considerando a dificuldade de compatibilização da qualidade especificada no rótulo de alguns produtos com o rendimento e com as características dos mesmos durante e após o preparo, **solicitamos AMOSTRA** as quais serão avaliados mediante **teste de qualidade sensorial e/ou verificação de composição** de ingredientes de produção; (*Pregão Eletrônico nº 145/2011*)

A comunidade é servida pela equipe do restaurante e após a refeição, verifica-se sobra de alimentos nas bandejas, gerando desperdício. Esse desperdício é objeto da A3P, através do eixo: uso racional dos recursos naturais e bens públicos. Questionou-se sobre a existência de campanhas de combate ao desperdício, obtendo como resposta:

Nós já promovemos bastante campanhas relacionada a isso (combate ao desperdício), mas eu confesso que tá com um tempo, acho que mais ou menos 2 (dois) anos que a gente não encorpa assim uma campanha mais forte mesmo para divulgar, porque a questão do desperdício é você tá batendo sempre na mesma tecla, é você tá insistindo na importância de não se desperdiçar, é você tá mostrando o quanto que tá sendo desperdiçado, e tá com um tempinho que a gente não vem fazendo isso. Em época de campanha sempre reduz, mas depois volta novamente. Então, eu acho, assim, que essa questão da reeducação não pode se restringir só a campanhas isoladas, tem que ser um processo permanente. Temos que bolar uma forma, um projeto, uma coisa que possa manter isso ao longo, permanentemente.

Indagou-se se existe tratamento dos resíduos oriundos da atividade, haja vista que a A3P tem o eixo de gestão adequada dos resíduos gerados.

As sobras das bandejas vão pro lixo. Tem umas pessoas que vêm direto recolher esse lixo da bandeja, não sei que pessoas são essas, se elas criam animais, parece que criam porcos e tal, eles vêm e recolhem. Eu não sei, assim, por um lado pra nós não é ruim, porque pra ficar na minha câmara de lixo – não comporta. Minha câmara de lixo não vai comportar esse lixo do dia todo, além do que eu já tenho de aparas de carne, além do que eu já tenho de aparas de frutas e vegetais. As aparas de carne eu não posso deixar direto no lixo porque apodrece e junta urubus e ratos e dá problema, além do mau cheiro, do odor. O lixo da câmara é recolhido no final da tarde, quando o caminhão do lixo passa, o funcionário da gente – auxiliar de serviços gerais – ele pega o lixo e coloca na casinha.

Verifica-se que o lixo orgânico produzido pelo restaurante universitário não recebe nenhum tipo de tratamento, fato que demonstra falta de sensibilização dos servidores responsáveis pelo setor, uma vez que as sobras das bandejas podem ser utilizadas para produção de adubo orgânico, através da compostagem.

5 CONCLUSÃO



XIII Coloquio de Gestión Universitaria en Américas

Rendimientos académicos y eficacia social de la Universidad

O estudo foi desenvolvido com a finalidade de pesquisar se a Universidade Federal do Piauí utiliza a ferramenta da Agenda Ambiental da Administração Pública, compras públicas sustentáveis nas unidades do Restaurante Universitário no Campus Ministro Petrônio Portela.

As licitações sustentáveis são ferramentas cruciais para a efetivação da responsabilidade socioambiental dos órgãos públicos, uma vez que a proteção ao meio ambiente é uma meta de interesse geral, pois afeta toda a sociedade.

Foram examinados 6 (seis) editais de licitações no intuito de analisar se havia critérios de sustentabilidade ambiental, econômica e social nas especificações dos objetos licitados. A análise mostrou que a instituição não utiliza tais critérios para aquisição de gêneros alimentícios das unidades do RU. Vale ressaltar que, as licitações citadas não cumprem a finalidade legal de promover o desenvolvimento sustentável, nem a função social, pois o único critério utilizado nos editais é o econômico, ao selecionar como proposta mais vantajosa para a UFPI o menor valor de aquisição.

A Coordenação de Nutrição e Dietética oferece refeição balanceada aos usuários, por meio de um cardápio simples, e se preocupa com a qualidade dos insumos adquiridos, comprovada através da análise de amostras requisitadas aos fornecedores, durante o procedimento licitatório. Vale ressaltar que, embora haja preocupação com qualidade dos insumos, o setor não adquiriu, até o último Edital analisado, produtos oriundos da agricultura orgânica, pois acredita que tais aquisições seriam um entrave para o bom funcionamento dos Restaurantes, devido ao valor de aquisição mais elevado, e por desconhecer a existência de cooperativas que possam fornecer os insumos na quantidade demandada pela instituição. Isso leva a crer que o setor não cria mecanismos para obter economia de escala nas aquisições sustentáveis de alimentos, além de não promover interações sociais com as comunidades produtoras a fim de estimular o desenvolvimento local.

Outro quesito relevante é o desperdício que ocorre após as refeições, com as sobras das bandejas. Entende-se que a unidade deve promover campanhas permanentes de combate ao desperdício de forma a sensibilizar a comunidade acadêmica e os servidores sobre os impactos provocados com o desperdício de alimentos, uma vez que todo o lixo orgânico produzido pelos restaurantes não recebe nenhum tipo de tratamento, sendo despejado diretamente na lixeira e recolhido por pessoas de baixa renda. A título de sugestão, poder-se-ia adotar outra maneira de servir as refeições, como o autosserviço, onde o usuário escolhe o que deseja e em quantidade suficiente, estimulando a consciência ambiental para evitar o desperdício, através do consumo racional dos alimentos.

Os resultados obtidos indicam que a Coordenação de Nutrição e Dietética desconhece o programa Agenda Ambiental da Administração Pública, não adotando critérios ambientais em suas aquisições. Fato que não impede a aquisição de produtos orgânicos, livres de agrotóxicos e oriundos da agricultura familiar, estimulando a produção local sustentável para que as licitações realizadas cumpram a função social de promover o desenvolvimento sustentável, reduzindo os impactos socioambientais e proporcionando segurança alimentar e nutricional aos usuários.

Sugere-se que o setor de licitações não omita, em seus editais, a nova finalidade legal das licitações – promoção do desenvolvimento sustentável – visto que pequenos ajustes nos



XIII Coloquio de Gestión Universitaria en Américas

Rendimientos académicos y eficacia social de la Universidad

procedimientos licitatórios poderão ocasionar grandes mudanças no uso racional e sustentável dos produtos, além de promover uma economia verde e inclusiva.

Diante do exposto, conclui-se que é fundamental a sensibilização dos servidores e gestores da Instituição para implantação de ações e políticas voltadas para a questão ambiental, onde a UFPI possa inserir a responsabilidade socioambiental em suas atividades, adotando novos padrões de consumo e disseminando suas práticas ambientais.

6 REFERENCIAS

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 1977.

BELIK, Walter. **Segurança alimentar**: a contribuição das universidades. São Paulo: Instituto Ethos, 2003.

BETIOL, Luciana Stocco; UEHARA; Thiago Hector Kanashiro; LALOË, Florence Karine; APPUGLIESE, Gabriela Alem; ADEODATO Sérgio; RAMOS, Lígia; NETO, Mario Prestes Monzoni. **Compra Sustentável**: a força do consumo público e empresarial para uma economia verde e inclusiva. São Paulo: Programa Gestão Pública e Cidadania, 2012.

BIDERMAN, Rachel; MACEDO, Laura Silvia Valente de; MONZONI, Mario; MAZON, Rubens. **Guia de compras públicas sustentáveis**: Uso do poder de compra do governo para a promoção do desenvolvimento sustentável. Disponível em:

<http://www.cqgp.sp.gov.br/gt_licitacoes/publicacoes/Guia-de-compras-publicas-sustent%C3%A1veis.pdf>.

BRASIL. **Decreto nº 7.272/2010**. Regulamenta a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7272.htm. Acesso em: 01/06/2013.

_____. **Lei nº 8.666/1993**. Regulamenta o art. 37, inciso XXI da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da administração pública e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L8666cons.htm Acesso em: 30/05/2013.

_____. **Lei nº 11.346/2010**. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111346.htm. Acesso em : 02/06/2013.



XIII Coloquio de Gestión Universitaria en Américas

Rendimientos académicos y eficacia social de la Universidad

_____. **Lei nº 11.947/ 2009.** Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nºs 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/111947.htm. Acesso em 01/06/2013.

CHAVES, Nelson. **Alimentação e sociedade:** a inter-relação dos aspectos antropológicos, culturais e sociais com a nutrição. Recife: CEPE, 2009.

COMISSÃO MUNDIAL SOBRE MEIO AMBIENTE E DESENVOLVIMENTO. **Nosso futuro comum.** 2 ed. Rio de Janeiro: FGV, 1991.

FERREIRA, Daniel. **A licitação pública no Brasil e sua nova finalidade legal:** a promoção do desenvolvimento nacional sustentável. Belo Horizonte: Fórum, 2012

GALEAZZI, Maria Antonia Martins. **Segurança Alimentar e Cidadania.** Campinas: Mercado de Letras, 1996.

MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE - MMA. **Agenda Ambiental na Administração Pública – A3P.** Brasília. 5 ed. 2009. Acesso em 22 de julho de 2013. Disponível em: http://www.mma.gov.br/estruturas/a3p/arquivos/cartilha_a3p_36.pdf

OLIVEIRA, José Joaquim Pupim de. **Pequenas empresas, arranjos produtivos locais (APLS) e sustentabilidade.** Rio de Janeiro: FGV, 2009.

PHILIPPI JR., Arlindo; PELICIONI, Maria Cecília Focesi. **Educação ambiental e sustentabilidade.** Barueri: Manole, 2005. (Coleção Ambiental, 3)

SACHS, Ignacy. **Caminhos para o desenvolvimento sustentável.** Rio de Janeiro: Garamond, 2002.

SANTOS, Murilo Giordan; BARKI, Teresa Villac Pinheiro. **Licitações e Contratações Públicas Sustentáveis.** Belo Horizonte: Fórum, 2011.