



RELATÓRIO FINAL – PESQUISA DE SATISFAÇÃO

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: ALFENAS (SEDE E UNIDADE EDUCACIONAL SANTA CLARA)

Referente ano 2023

Pesquisa realizada online via Formulário Google, conforme previsto em contrato com a empresa concessionária **TBL SERVIÇOS LTDA**, Contrato nº 41/2022, visando melhorias no serviço prestado. O questionário de avaliação utilizado encontra-se anexo ao relatório.

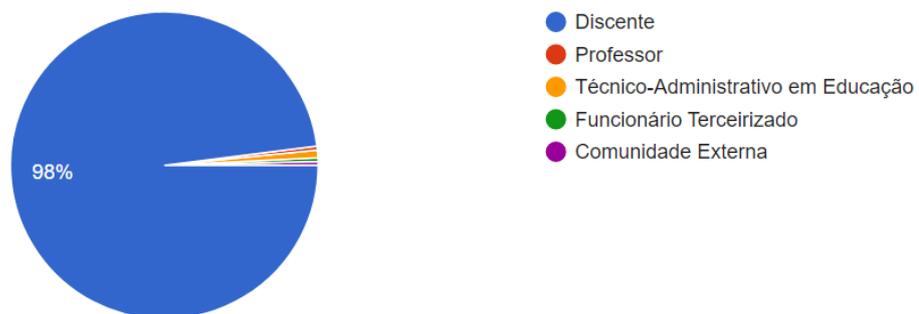
A pesquisa foi realizada no período de 02 a 18 de maio de 2023, com participação voluntária de **751 usuários** que responderam o questionário online, sendo **100 avaliações sobre o restaurante da Unidade Educacional Santa Clara** e as demais da Sede.

Do total de participantes, **98% são discentes (736 pessoas)**, sendo que 50,8% (374 pessoas) destes são assistidos com auxílio-alimentação pela Prace. Dentre os demais, 0,8% são Técnicos-Administrativos em Educação (6 pessoas), 0,4% professores (3 pessoas), 0,4% funcionários terceirizados (3 pessoas) e 0,4% da comunidade externa (3 pessoas).

Categoria do avaliador:

751 respostas

Copiar



Os questionários respondidos encontram-se em arquivo eletrônico da PRACE para consultas posteriores, caso seja necessário. A tabulação dos dados foi realizada pela nutricionista da PRACE, Fernanda Laurides Ribeiro de Oliveira Lomeu.



RESULTADO FINAL:

Conforme previsto do Termo de Referência do Contrato, para a classificação final dos itens avaliados, foi considerado o percentual de itens com avaliações maiores ou iguais a 7. Dessa forma, de acordo com os dados da avaliação geral (RU Alfenas e RU Santa Clara), todos os itens avaliados foram classificados entre REGULAR e PÉSSIMO, sendo a Avaliação Média Geral de 38,5% de avaliações maiores ou iguais a 7, conforme Tabela 1 e gráficos anexos.

Em uma avaliação geral, a maioria dos participantes da pesquisa (**67,2%** - 505 pessoas) **NÃO ESTÁ SATISFEITA** com os serviços prestados pelo Restaurante Universitário de Alfenas.

Portanto, conforme previsto em contrato, sugiro um encaminhamento da Comissão de Fiscalização do Contrato para notificação da empresa, conforme item 13.9 transcrito abaixo:

13.9. Realizar pesquisas periódicas junto aos usuários para avaliação da refeição servida, da qualidade dos produtos comercializados, dos aspectos de limpeza, higiene e conservação das instalações, da urbanidade e cortesia no atendimento ao público. Se os resultados das pesquisas apontarem índices superiores a 50% (cinquenta pontos percentuais) de desaprovação, a CONTRATADA será notificada e, caso esta avaliação se repita por mais uma vez consecutiva, ou três alternadas, a CONTRATANTE poderá encaminhar a rescisão unilateral do contrato.

Após os dados de avaliação geral, segue a avaliação detalhada para cada unidade separadamente, com as reclamações e sugestões dos usuários deixadas no questionário de avaliação.



RESULTADO DA AVALIAÇÃO DE SATISFAÇÃO – 2023

Tabela 1. Avaliação Geral dos Restaurantes Universitários de Alfenas (Sede e Santa Clara)

Avaliação de Satisfação - Serviços prestados pela Restaurante Universitário (n=751)											
Item	Classificação										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Agilidade dos serviços	31	27	47	57	76	75	88	111	102	54	83
Qualidade do atendimento ao cliente	32	30	40	42	41	69	71	76	122	71	157
Higiene ambiental	49	42	35	48	47	73	67	91	112	88	99
Higiene dos pratos, bandejas e talheres	52	35	40	47	52	67	91	87	95	80	105
Qualidade das refeições	68	71	71	73	69	97	82	77	70	35	38
Qualidade da opção vegetariana	89	52	55	45	54	96	76	75	80	40	89
Qualidade do suco artificial	101	43	61	54	61	99	71	98	74	30	59
Quantidade da opção COM carnes	161	86	90	87	55	68	50	58	41	23	32
Quantidade da opção SEM carnes (vegetariana)	103	46	45	64	61	107	78	73	66	36	72
Variedade do cardápio	84	65	67	67	62	88	78	80	75	40	45
Quantidade servida dos itens porcionados	102	57	68	67	65	85	68	79	80	31	49

CLASSIFICAÇÃO DOS RESULTADOS – GERAL (n=751)	
Item	Classificação
Agilidade dos serviços	46,6 % - REGULAR (n = 350)
Qualidade do atendimento ao cliente	56,7 % - REGULAR (n = 426)
Higiene ambiental	51,9 % - REGULAR (n = 390)
Higiene dos pratos, bandejas e talheres	48,9 % - REGULAR (n = 367)
Qualidade das refeições	29,3 % - PÉSSIMO (n = 220)
Qualidade da opção vegetariana	37,8 % - PÉSSIMO (n = 284)
Qualidade do suco artificial	34,8 % - PÉSSIMO (n = 261)
Quantidade da opção COM carnes	20,5 % - PÉSSIMO (n = 154)
Quantidade da opção SEM carnes (vegetariana)	32,9 % - PÉSSIMO (n = 247)
Variedade do cardápio	32,0 % - PÉSSIMO (n = 240)
Quantidade servida dos itens porcionados	31,8 % - PÉSSIMO (n = 239)
Avaliação Média Geral (≥ 7)	38,5 % - PÉSSIMO (n = 3178)

ÓTIMO: 90 % ou mais

BOM: de 70 a 89,9%

REGULAR: de 40 a 69,9%

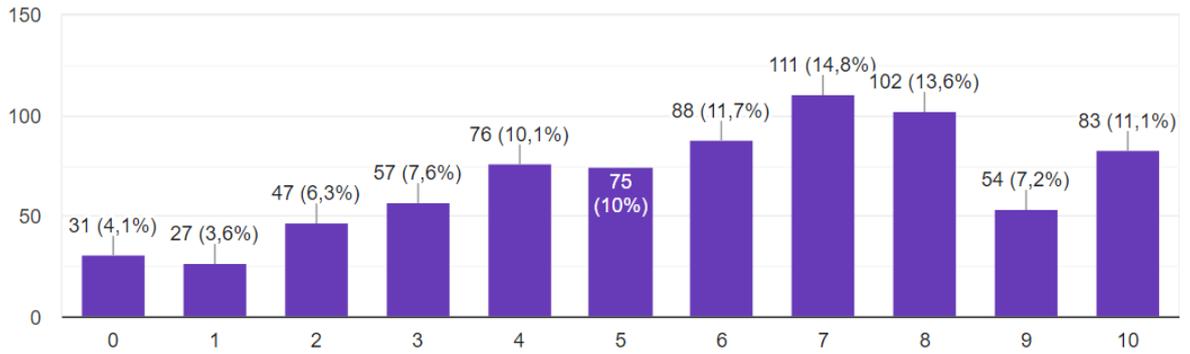
PÉSSIMO: de 39,9 a 0%



Como você avalia a agilidade dos serviços?

Copiar

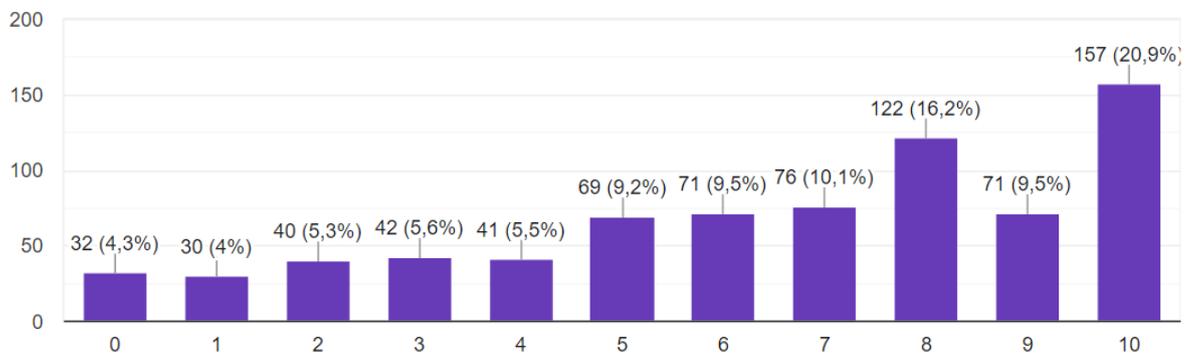
751 respostas



Como você avalia a qualidade do atendimento ao cliente?

Copiar

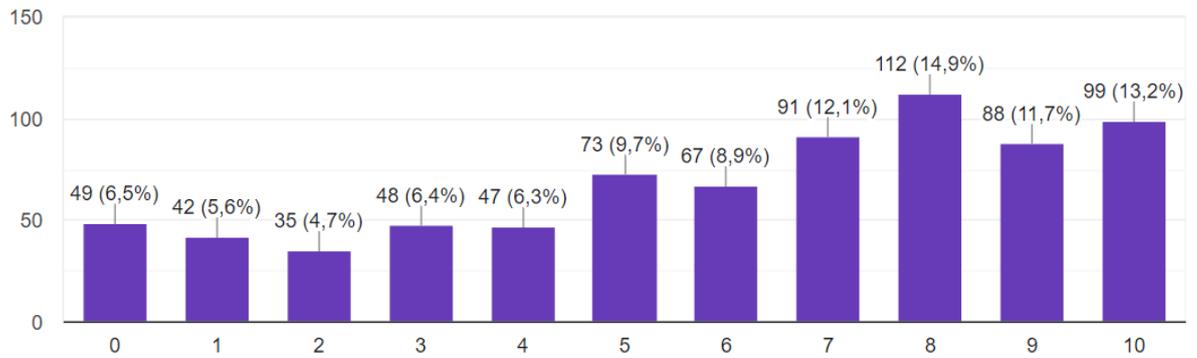
751 respostas





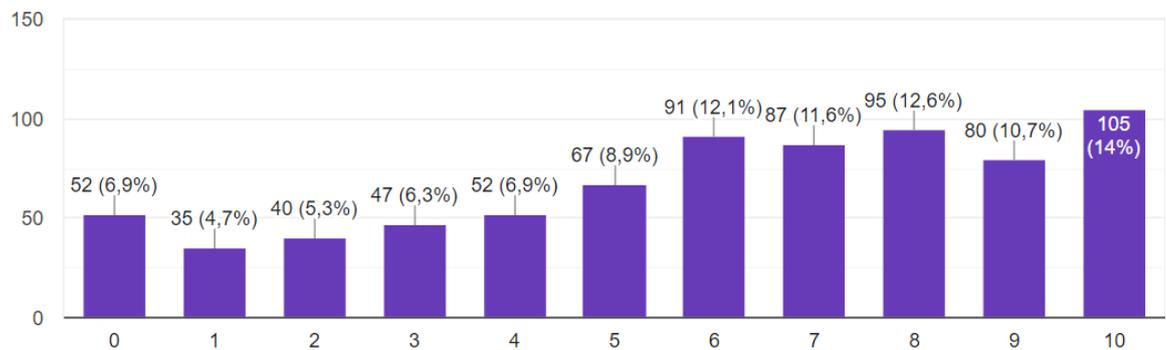
Como você avalia a higiene ambiental (chão, balcões, lixos, pias, mesas e cadeiras)? [Copiar](#)

751 respostas



Como você avalia a higiene dos pratos, bandejas e talheres? [Copiar](#)

751 respostas

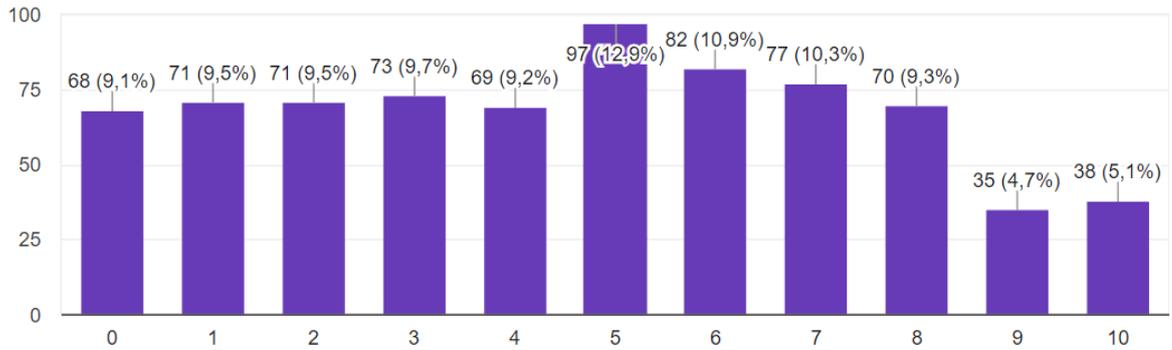




Como você avalia a qualidade das refeições (sabor, aparência e higiene)?

[Copiar](#)

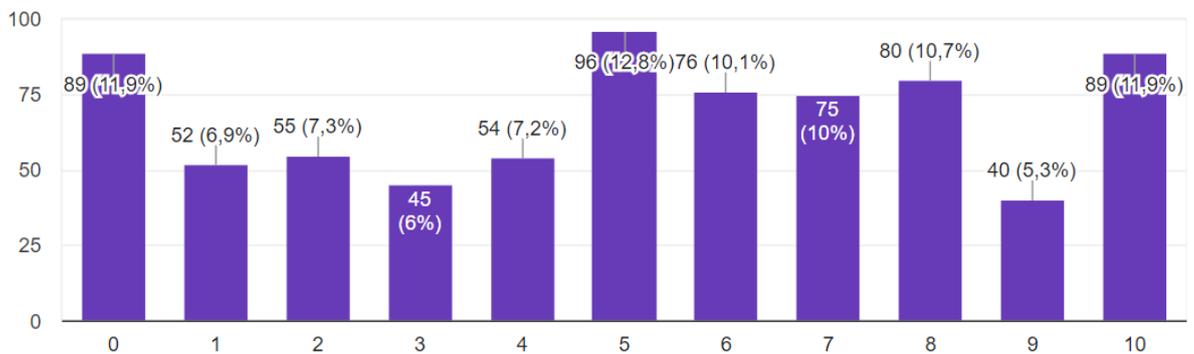
751 respostas



Como você avalia a qualidade da opção vegetariana?

[Copiar](#)

751 respostas

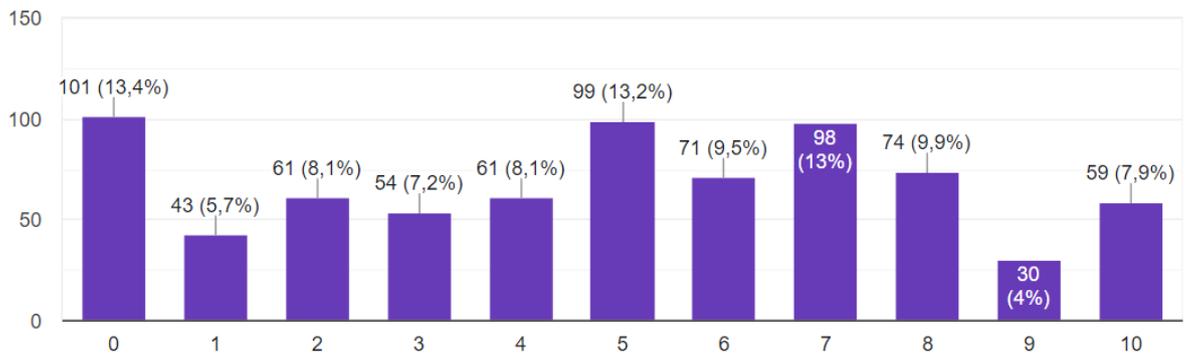




Como você avalia a qualidade do suco? Observação: lembre-se de avaliar como um suco artificial, pois é o que consta em contrato.

Copiar

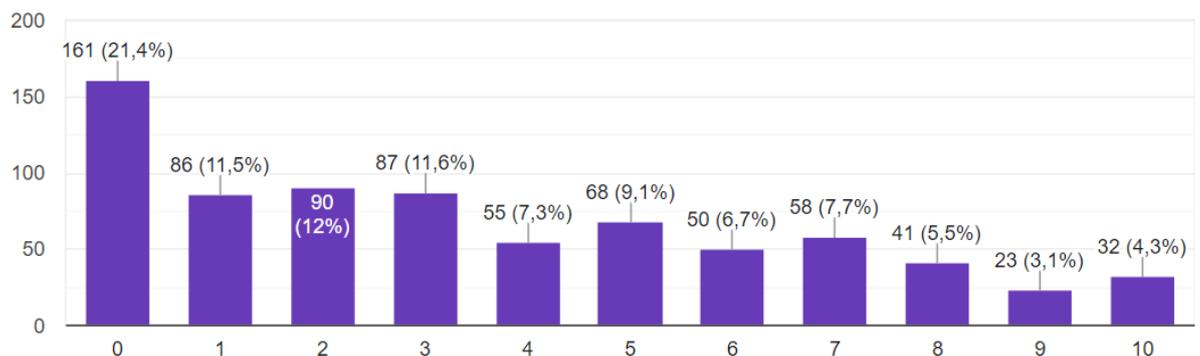
751 respostas



Como você avalia a quantidade da opção COM carnes? Observação: o padrão estabelecido em contrato é de 100 gramas por pessoa, sem contar caldos e ossos.

Copiar

751 respostas

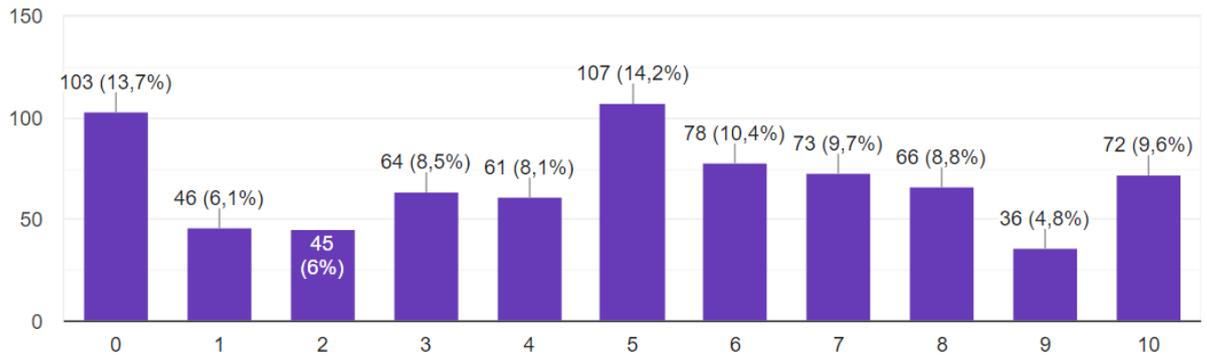




Como você avalia a quantidade da opção SEM carnes (vegetariana)?

[Copiar](#)

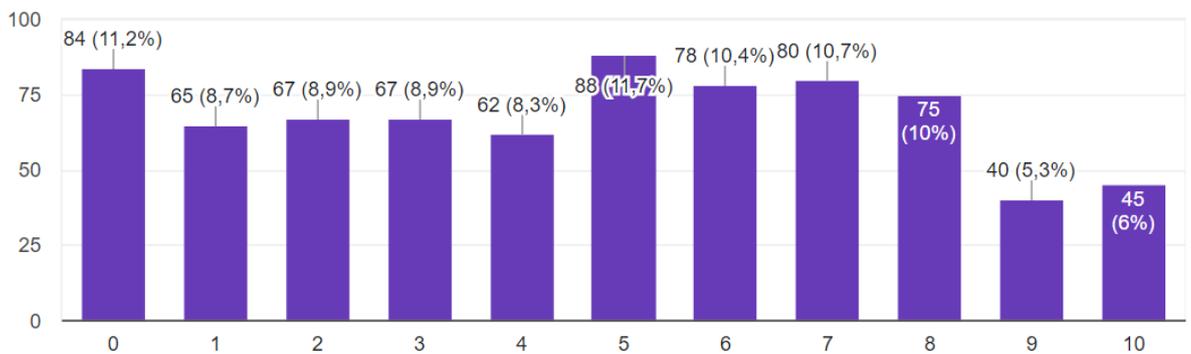
751 respostas



Como você avalia a variedade do cardápio?

[Copiar](#)

751 respostas

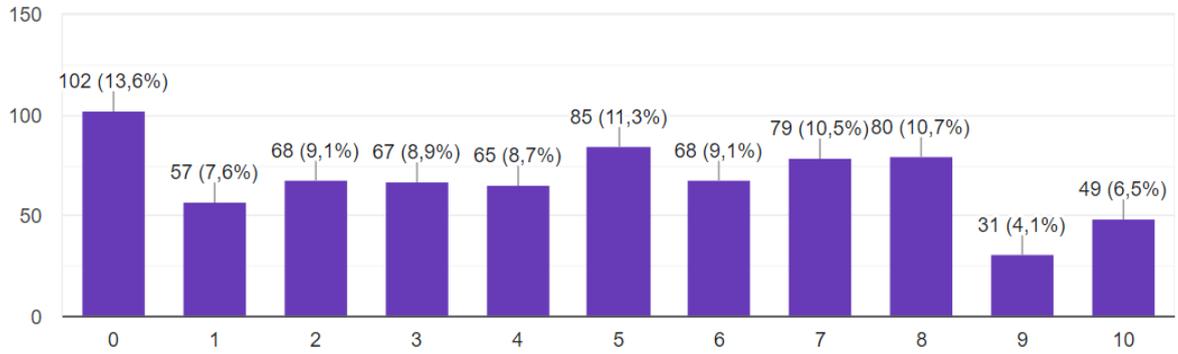




Como você avalia a quantidade servida dos itens que a empresa pode porcionar?

Copiar

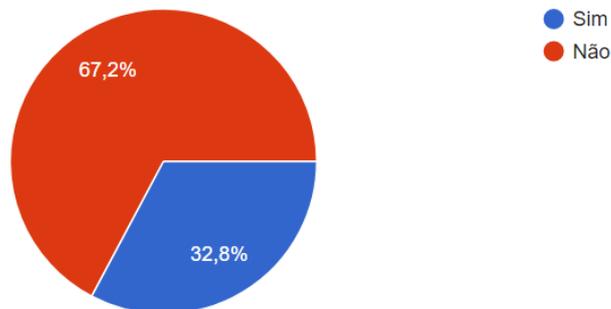
751 respostas



Em uma avaliação geral, você está satisfeito(a) com os serviços prestados pelo RU de Alfenas, na unidade avaliada?

Copiar

751 respostas





RELATÓRIO FINAL – PESQUISA DE SATISFAÇÃO – 2023

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: UNIDADE EDUCACIONAL SANTA CLARA

Em relação ao Restaurante Universitário da Unidade Educacional Santa Clara, desde o primeiro dia de prestação de serviço dessa empresa (16/01/2023) até o último dia da pesquisa (18/05/2023), a unidade atendeu 187 discentes diferentes. Já no período da pesquisa, passaram pela unidade 138 discentes diferentes, totalizando 70,3 % de participação.

Do total de participantes (100 pessoas), **97 % são discentes (97 pessoas)**, sendo que 86,6% (84 pessoas) destes são assistidos com auxílio-alimentação pela Prace. Dentre os demais, 1% é Técnico-Administrativo em Educação (1 pessoa), 1% professor (1 pessoa) e 1% funcionário terceirizado (1 pessoa).

Em uma avaliação geral, a maioria dos participantes da pesquisa (**58 % - 58 pessoas**) **NÃO ESTÁ SATISFEITA** com os serviços prestados pelo Restaurante Universitário da Unidade Educacional Santa Clara.

Nessa unidade, apenas dois itens avaliados alcançou a classificação de BOM (> 70% de avaliações acima de 7, a saber: Qualidade do Atendimento ao Cliente e Higiene Ambiental. No entanto, os demais itens avaliados foram classificados entre REGULAR e PÉSSIMO, sendo a Avaliação Média Geral de 48,7% de avaliações maiores ou iguais a 7, conforme Tabela 2.



RESULTADO DA AVALIAÇÃO DE SATISFAÇÃO – 2023

Tabela 2. Avaliação do Restaurante Universitário da Unidade Educacional Santa Clara

Avaliação de Satisfação - Serviços prestados pela Restaurante Universitário (n=100)											
Item	Classificação										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Agilidade dos serviços	3	7	7	5	8	10	10	15	14	9	12
Qualidade do atendimento ao cliente	2	3	3	3	1	12	5	8	21	14	28
Higiene ambiental	1	3	0	6	3	9	6	4	22	18	28
Higiene dos pratos, bandejas e talheres	2	4	6	6	5	2	13	15	14	10	23
Qualidade das refeições	3	6	6	10	12	6	13	20	12	2	10
Qualidade da opção vegetariana	14	4	7	5	9	11	8	6	13	6	17
Qualidade do suco artificial	12	7	8	10	6	12	7	22	8	4	4
Quantidade da opção COM carnes	19	9	5	9	5	14	8	9	12	4	6
Quantidade da opção SEM carnes (vegetariana)	18	4	2	8	6	15	8	7	8	6	18
Variedade do cardápio	5	6	7	5	9	13	12	10	15	7	11
Quantidade servida dos itens porcionados	11	4	8	5	10	10	8	12	15	4	13

CLASSIFICAÇÃO DOS RESULTADOS – GERAL (n=100)	
Item	Classificação
Agilidade dos serviços	50,0 % - REGULAR (n = 50)
Qualidade do atendimento ao cliente	71,0 % - BOM (n = 71)
Higiene ambiental	72,0 % - BOM (n = 72)
Higiene dos pratos, bandejas e talheres	62,0 % - REGULAR (n = 62)
Qualidade das refeições	44,0 % - REGULAR (n = 44)
Qualidade da opção vegetariana	42,0 % - REGULAR (n = 42)
Qualidade do suco artificial	38,0 % - PÉSSIMO (n = 38)
Quantidade da opção COM carnes	31,0 % - PÉSSIMO (n = 31)
Quantidade da opção SEM carnes (vegetariana)	39,0 % - PÉSSIMO (n = 39)
Variedade do cardápio	43,0 % - REGULAR (n = 43)
Quantidade servida dos itens porcionados	44,0 % - REGULAR (n = 44)
Avaliação Média Geral (≥ 7)	48,7 % - REGULAR (n = 536)

ÓTIMO: 90 % ou mais

BOM: de 70 a 89,9%

REGULAR: de 40 a 69,9%

PÉSSIMO: de 39,9 a 0%



RELATÓRIO FINAL – PESQUISA DE SATISFAÇÃO – 2023

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO: SEDE

Em relação ao Restaurante Universitário da Sede, desde o primeiro dia de prestação de serviço dessa empresa (16/01/2023) até o último dia da pesquisa (18/05/2023), a unidade atendeu 846 discentes diferentes. Já no período da pesquisa, passaram pela unidade 716 discentes diferentes, totalizando 89,2 % de participação.

Do total de participantes (651 pessoas), **98,1 % são discentes (639 pessoas)**, sendo que 53,4% (341 pessoas) destes são assistidos com auxílio-alimentação pela Prace. Dentre os demais, 0,8% são Técnicos-Administrativos em Educação (5 pessoas), 0,3% professores (2 pessoas), 0,3% funcionários terceirizados (2 pessoas) e 0,5% comunidade externa.

Em uma avaliação geral, a maioria dos participantes da pesquisa (**68,7 % - 447 pessoas**) **NÃO ESTÁ SATISFEITA** com os serviços prestados pelo Restaurante Universitário da Unidade Educacional Santa Clara.

Nessa unidade, todos os itens avaliados foram classificados entre REGULAR e PÉSSIMO, sendo a Avaliação Média Geral de 36,9% de avaliações maiores ou iguais a 7, conforme Tabela 3.



RESULTADO DA AVALIAÇÃO DE SATISFAÇÃO – 2023

Tabela 3. Avaliação do Restaurante Universitário da Sede

Avaliação de Satisfação - Serviços prestados pela Restaurante Universitário (n=651)											
Item	Classificação										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Agilidade dos serviços	28	20	40	52	68	65	78	96	88	45	71
Qualidade do atendimento ao cliente	30	27	37	39	40	57	66	68	101	57	129
Higiene ambiental	48	39	35	42	44	64	61	87	90	70	71
Higiene dos pratos, bandejas e talheres	50	31	34	41	47	65	78	72	81	70	82
Qualidade das refeições	65	65	65	63	57	91	69	57	58	33	28
Qualidade da opção vegetariana	75	48	48	40	45	85	68	69	67	34	72
Qualidade do suco artificial	89	36	53	44	55	87	64	76	66	26	55
Quantidade da opção COM carnes	142	77	85	78	50	54	42	49	29	19	26
Quantidade da opção SEM carnes (vegetariana)	85	42	43	56	55	92	70	66	58	30	54
Variedade do cardápio	79	59	60	62	53	75	66	70	60	33	34
Quantidade servida dos itens porcionados	91	53	60	62	55	75	60	67	65	27	36

CLASSIFICAÇÃO DOS RESULTADOS – GERAL (n=651)	
Item	Classificação
Agilidade dos serviços	46,1 % - REGULAR (n = 300)
Qualidade do atendimento ao cliente	54,5 % - REGULAR (n = 355)
Higiene ambiental	48,8 % - REGULAR (n = 318)
Higiene dos pratos, bandejas e talheres	46,8 % - REGULAR (n = 305)
Qualidade das refeições	27,0 % - PÉSSIMO (n = 176)
Qualidade da opção vegetariana	37,2 % - PÉSSIMO (n = 242)
Qualidade do suco artificial	34,2 % - PÉSSIMO (n = 223)
Quantidade da opção COM carnes	18,9 % - PÉSSIMO (n = 123)
Quantidade da opção SEM carnes (vegetariana)	32,0 % - PÉSSIMO (n = 208)
Variedade do cardápio	30,3 % - PÉSSIMO (n = 197)
Quantidade servida dos itens porcionados	30,0 % - PÉSSIMO (n = 195)
Avaliação Média Geral (≥ 7)	36,9 % - PÉSSIMO (n = 2642)

ÓTIMO: 90 % ou mais

BOM: de 70 a 89,9%

REGULAR: de 40 a 69,9%

PÉSSIMO: de 39,9 a 0%



SUGESTÕES E RECLAMAÇÕES REFERENTES AO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UNIDADE EDUCACIONAL SANTA CLARA:

1. As comidas que chegam até a Santa Clara muitas das vezes chegam frias, também algumas opções de carne chegam crus como as almôndegas.
2. A reserva no Santa Clara é justamente para controlar desperdício, mas ao invés disso, falta comida! Muitas vezes esperei mais de 20 minutos para chegar mais mistura.
3. Sugiro que a empresa se atente ao cardápio, já que muitas vezes o que foi divulgado como prato do dia, não é servido.
4. O suco ser aguado e a pouca porção de carne ate que da para entender, mas na janta não tem porque servir marmitex no santa clara, antes ja tinha self service, o marmitex não te da nem a opção de escolha e ainda geralmente não vem a carne que esta no cardapio
5. Parar com a reserva na unidade do Santa Clara. Melhorar a qualidade do arroz pois tem dia que o arroz está duro/mal cozido.
6. Controlar melhor a distribuição da opção vegetariana, fazendo uma ficha especial por exemplo e tomar cuidado com a medida para n faltar comida a quem chega um pouco mais tarde.
7. Cozimento correto dos vegetais, maior quantidade de gramas de carne por pessoa, uma melhor higiene dos talheres e enviar mais quantidade dos alimentos em geral para a unidade Santa Clara pois algumas vezes acaba a comida.
8. Colocar as 100g de proteína estabelecidas por contrato. Levar a quantidade certa de comida para a Unidade Santa Clara
9. Não tenho nada que reclamar,tem pessoas que não tem nenhuma refeição. Sou feliz pelo menos jantar de graça. Gratidão a Deus e a vocês.
10. CARÍSSIMO! ABAIXA O PREÇO!!!!!!
11. Na Unidade Santa Clara é um verdadeiro descaso! A comida sempre vem fria e muitas vezes chega atrasada, deixando filas quilométricas pra esperar ela chegar. Não há opções de frutas variadas, a moça que serve as carnes coloca um pingo de carne no prato, ou seja, um verdadeiro caos! É preciso fiscalizar mais a fundo o que acontece na Unidade Santa Clara, não podemos pagar por um serviço ruim desse jeito. A empresa anterior (Trigo Leve) era infinitamente melhor que esta atual!
12. O preço. 9R\$ em um R.U. é simplesmente um absurdo, principalmente ao levarmos em consideração a existência de outras universidades com R.U. pela metade do preço ou menos. Somos universitários, em sua maioria não empregados, com estágios não remunerados, e o preço do R.U. é 9R\$. Uma piada.
13. Uma vez acabou o arroz e carne e foram buscar, depois de uns 30 min depois chegou a comida e logo acabou de novo o arroz e tiveram que esperar mais 30 min. No mesmo dia! Outra vez acabou o pão no café da manhã. Fiquei me perguntando como isso é possível logo que eles tem o numero de estudantes que reservaram.
14. A quantidade de carne servida é muito limitada, não chegando às 100g prometidas. Além disso, o suco na maioria das vezes está aguado, similar a uma água saborizada e não a um suco
15. Acredito que o suco poderia ser melhor, ultimamente o suco vem muito doce e quente. Esta deixando a desejar.
16. O atraso nos horários para abrir o RU é diária, mesmo com a reserva obrigatória na unidade muitas vezes o alimento acaba.



17. Mesmo com as reservas diárias, a comida tem acabado com certa frequência. O que já ocorreu inclusive no café da manhã.
18. Precisa melhorar um pouco mais diante o quando pagamos e que não é barato por se tratar de um RU. Outra mudança é com relação a reserva de refeições no RU Santa Clara. Isso tinha que mudar, pois se esquece de reservar ou acontece algo ficamos sem jantar. Acho importante isso ser revisto.
19. Às vezes percebo que a cenoura não está muito bem cozida, dura. E o feijão por vezes tem pouco grão e muita água. Fora isso, estou muito satisfeita com a quantidade, sabor, limpeza e precificação. 😊
20. O RU desta unidade geralmente atrasa para abrir e isso acaba gerando filas que poderiam ser evitadas caso houvesse pontualidade.
21. Vejo 2 questões no RU que poderiam ser melhoradas: a quantidade de carne servida (às vezes é realmente muito pouco) e o cozimento do arroz (não é sempre, mas em vários momentos estava duro).
22. Poderia existiria pelo menos um subsídio pra pagar mais em conta ao menos uma refeição no dia, como era em 2015. O valor de 9 reais é caro pra quem não consegue auxílio!!
23. A quantidade de carne servida, bem como a de guarnição, é definitivamente abaixo do estabelecido em contrato. É um desrespeito ao consumidor que PAGA CARO para receber uma quantidade abaixo do obrigatório.
24. Varias vezes cheguei a comer arroz cru, totalmente duro. E já me foi servido diversas vezes carne com pura gordura e nervo
25. Menor preço
26. Há muita demora no atendimento, as refeições são frias, sem sabor e muitas vezes estão mal cozidas. As opções vegetarianas não são muitas e o sabor questionável. Além disso, o valor cobrado é exorbitante, definitivamente não condizente com o perfil e necessidade do estudante universitário.
27. Seria interessante investir em um sistema mais eficiente para monitorar o estoque e evitar a falta de ingredientes essenciais para a refeição. Além disso, seria interessante melhorar a comunicação entre as unidades do R.U. para evitar atrasos na reposição de alimentos e outros recursos(guardanapos por exemplo). Ainda, seria interessante melhorar a qualidade dos alimentos e do serviço em geral.
28. Ultimamente, temos enfrentado problemas recorrentes de falta de comida para todos os usuários do RU. Quando isso ocorre, é necessário aguardar um tempo considerável até que a equipe do restaurante busque mais alimentos para repor. Em minha opinião, essa situação é inaceitável, já que o número de usuários do RU é previamente conhecido e, portanto, o restaurante deveria ter se preparado adequadamente para atender a demanda.
29. O RU da Santa Clara deveria ter sempre a quantidade suficiente de comida, já que é necessário reservar a refeição. O que sempre acontece é que a comida acaba antes de todas as pessoas utilizarem suas reservas de refeição, fazendo com que as pessoas sejam obrigadas a aguardar um funcionário ir buscar mais comida na sede, o que sempre demora em torno de 30 minutos.
Para transparência do serviço, o RU poderia ter uma balança para que as pessoas possam ter certeza de que a quantidade de carne do contrato (100g) está sendo servida da devida maneira.
30. O arroz já esteve duro, a porção de proteína é pequena e a burocracia para reservar refeições deixa a desejar.
31. O arroz estava duro , suco com gosto de gelatina , kibe com gosto de estragado ,



32. Apenas algumas experiências negativas que tive com a opção "frango"... Alguns vezes a carne se apresentou mal cozida, o que fez com que eu não conseguisse consumir.
33. precisamos de mais agilidade no pagamento na unidade santa clara, além de preços mais acessíveis
34. Várias vezes ficamos sem comida pois os responsáveis não "contavam que iria tanta gente almoçar" .. A comida do R.U nunca foi uma comida boa, muita gente come lê por não ter muitas opções, mas pelo menos com os antigos responsáveis do R.U, nunca tinha faltado comida.
35. osso na comida
36. A quantidade de carne servida, que concerteza nao bate com 100g
37. Acho que deveria ter mais funcionários no RU do Santa Clara, ultimamente tem ido bastante gente lá, e os funcionários estão ficando sobrecarregados. Além de que quando tem muita gente, a quantidade de comida diminui consideravelmente.
38. As vezes o arroz acaba e temos que esperar chegar mais da unidade da sede, e alem disso é colocado menos de 100 gramas de carne no almoço, mas em relação a equipe do RU da unidade Santa Clara eles estão de parabéns.
39. Gostaria de relatar que já encontrei insetos na minha comida, e não eram lagartas, eram como besouros
40. Poderia melhorar na higiene, lavar melhor as frutas verduras, já achei cabelo e bixos nas saladas. Comida é servida fria
41. Já ocorreu de a comida acabar e os alunos ficarem esperando chegar mais, as vezes o arroz ta meio cru e tem dias que o vegetariano não está bom, seria bom mudar isso.
42. Usar mais água sanitária nas folhas servidas, estão sendo encontrado insetos e vermes no meio da comida. Está triste a situação.
43. gente pelo amor de deus deixa esse arroz cozinhar mais um pouquinho eu suplico
44. Estou super satisfeito com o RU daqui.
45. Gostaria de dizer que a comida está muito ruim !! Tdos os dias o arroz está duro, a comida está sem tempero.. Eu como e fico com queimação, arrotando o dia todo. A comida está péssima!
46. Considero o valor da refeição alto. Sem contar que já aconteceu de ficarmos sem arroz. Acontece com frequência da comida estar fria ou fora do ponto de cozimento. O atendimento dos funcionários é muito bom.
47. Arroz duro, incoerência com o cardápio disponibilizado no site, negligência com o ponto da carne(ja recebi carne, literalmente, crua por dentro)
48. O descaso com o porcionamento neste primeiro semestre foi tremendo, faltou comida várias vezes durante algumas semanas e inclusive mais de uma vez durante o almoço. A questão das 100g pra opção de carne também nunca foi respeitada. O preço reduziu em conjunto com a qualidade do serviço.
49. Principalmente na sede vejo.muitos talheres e pratos sujos, no pinheirinho diversas vezes chegou a faltar comida, e geralmente o feijão fica com gosto de queimado
50. O horário de funcionamento é muito curto, acabando 13hrs, sendo que antes ficava aberto até as 13:30... melancia em um tamanho muito pequeno, muitas vezes vindo no talo e pouca fruta... feijão pura água algumas vezes. Tem muita coisa pra melhorar, não adianta ser barato e não entregar o melhor...
51. Tem dias que o RU Santa Clara atrasa para abrir no almoço.
A quantidade de carne é pouca e a variedade não é boa.
52. Uma quantidade um pouco maior de carne por pessoa



53. feijao ta vindo queimado
54. A qualidade dos sucos e dos molhos presentes é questionável e cria um certo receio sobre o alimento que vou ingerir. Dessa forma, a minha sugestão é trabalhar na melhoria desses itens, visto que o preço do RU já é maior do que o esperado.
55. Algumas vezes tive episódios com alimentos crus ou mal cozidos. (Principalmente arroz e feijão). No mais excelente cardápio e atendimento! Estou satisfeita com o serviço prestado!
56. Impressionante que mesmo com a realização de reserva prévia eles conseguem a façanha de que falem pratos e talheres, além da comida é claro, que vem acabando com frequência nas ultimas semanas, levando a um atraso para os usuários.
57. Minha principal reclamação é a quantidade de carne Dada
58. Infelizmente não estão cumprindo com os horários estabelecidos no sistema da UNIFAL, havendo atrasos todos os dias no horário do almoço. O cardápio é alterado de última hora e nem sempre corresponde com o do dia, mesmo atualizado. Estão ocorrendo muito fatores que, acidentalmente ou não, afetam a qualidade e opinião sobre a comida. Já foram encontradas: pedaços de pedra no feijão, larvas de varejeira no alface e até podridão no tomate. Sobre os(as) funcionários(as) do atendimento e serviço direto aos estudantes, elogios.
59. Gostaria de parabenizar a Colaboradora Tatiana, pelo serviço prestado. Ela é o único motivo de eu ainda almoçar lá.
60. O moço responsável pelo caixa e por dar baixa no sistema, nunca faz a baixa e sempre acabo bloqueado, não vale a pena o desconforto de sempre ir no DRGCA/PRACE para desbloquear. A moça que serve é maravilhosa, o atendimento é impecável!
61. comida sem tempero e o feijão esta muito ralo(muito caldo ,pouco grão) ,bandeja e prato sem enxugar aparenta falta de higiene. Quem serve as guarnições deve ter habilidade para servir e estar preparada para trabalhar com o público.
62. Já está passando da hora de acabar esse negócio de reservar comida. A comida de lá ainda por cima é sempre fria e de sabor pior que na sede.



SUGESTÕES E RECLAMAÇÕES REFERENTES AO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA SEDE:

1. tem muuuuuuito a melhorar.
2. Muda de empresa e para de servir frango cru!
3. Gostaria de deixar a sugestão para que tenha mais talheres grandes, pois na maioria das vezes, principalmente a noite, só tem garfos pequenos (sobremesa). Em particularidade, acho frustrante colocar comida no garfo e no trajeto até a boca, grande parte caiu do talher.
4. Não colocam 100g de proteína. Enchem a colher e ficam chacoalhando antes de colocar no prato, pra cair pedaços. Outra empresa servia muito mais quantidade!
5. Sempre com muitas filas, demora na reposição dos alimentos
6. Em comparação aos outros RUs de universidades públicas, esse é um dos piores que tem. Já foi servido comida estragada pras pessoas, pessoas ficando doente por conta da comida.
7. Falta muito para que esta empresa chegue no mínimo que deveria ser oferecido pelo contrato com a praxe. Comidas as vezes cruas, porção de carne ridiculamente pequena, não seguem o cardápio postado, sempre acabam as opções de salada, não tem variedade... o pior é a quantidade de carne servida, tem dias que não chegam a 50 gramas
8. As opções vegetarianas não variam e estão sendo negligenciadas, além da quantidade servida, a qualidade deixa muito a desejar.
9. Animais que circulam no mesmo espaço que é servida as refeições
10. Precisa de mais variedade durante a semana, toda comida tem o msm gosto, sinto saudade da pimenta caseira que tinha antes, ela ajudava muito.
11. A comida servida é muito pouca, cerca de 20/30g no máximo. A qualidade é muito ruim, muitas vezes a comida está queimada, salgada demais ou sem tempero nenhum. A carne servida parece apenas restos. Além disso, não servem o que está escrito no cardápio, sempre mudam e não avisam. O mais importante de tudo é que muitas vezes entregam frutas podres, principalmente laranjas, sempre vemos mofo nelas.
12. É muito caro
13. O arroz muito papa, a carne sem tempero, eu pago pra comer e Duas vezes comi frango queimado amargo
14. A quantidade de carne está muito pequena
15. Acredito que é um descaso muito grande com os alunos, tanto pra quem paga, quanto pra quem é assistido pela praxe. A empresa deixa muito a desejar na qualidade. Teve uma semana que eu e vários colegas pegamos intoxicação alimentar, diarreia e ficamos muito decepcionados com a preocupação, como a nossa rotina é exaustiva, as vezes o restaurante é a única opção e cair nessas questões de saúde é algo complicado. Acredito que devem melhorar tanto na qualidade dos produtos, oferecer EXATAMENTE O QUE ESTA NO CARDÁPIO DO SITE e melhorar a QUANTIDADE servida, as vezes nem as 100g são respeitadas.
16. comida servida crua, gelada ou mal descongelada, e diariamente algum item acaba e temps q ficar esperando a reposição enquanto nosso prato esfria
17. Muitas repetições das preparações. As vezes as ofertas não condizem com o que está escrito no cardápio.
18. A porção de mistura (proteína) não segue um padrão, ou seja, há dias em que recebi uma quantidade de carne "boa"(adequada) e há dias em que recebi uma porção extremamente pequena (pouca comida)
19. A porção de frutas devem ser melhoradas, por exemplo, a melancia é uma quantidade mínima, muito fina.



20. muitas vezes o arroz e/ou feijão esta duro, algumas vezes o cardápio apresentado no sistema não é o mesmo servido. atraso constante na reposição dos alimentos.
21. Não existe variedade de cardápio, vai fazer um mês que de 70 refeições, 60 são frango. Repetem sobremesa, ao qual deveria ser uma diferente a cada refeição. Os 100 gramas de proteína que deveriam ser distribuídos não chegam a ser 50 gramas. Frutas estragadas, comidas cruas entre várias erros no quesito preparação da refeição. As refeições deveriam ser todos os dias, de segunda à domingo ou receberem pecúnia nos dias aos quais não têm refeições, os estudantes não comem só até sábado e sobre café da manhã aos sábados, a adição é importante. A logística do RU é quase inexistente, a mobilidade é muito difícil.
22. Acho que a questão dos animais é importante manter o controle, tem dia que estamos almoçando e sobe gato na mesa, começa a comer no prato dos outros...
Anda muito desorganizado lá dentro, um tumultuado de gente.
23. O restaurante oferece pouca carne. Ontem, por exemplo, paguei 9 reais pra almoçar e o prato principal era fricassê de frango, mas basicamente só me serviram batata palha.
24. Uma melhor organização das mesas seria essencial. Outro ponto, poderiam servir maior variedade de carnes e opções vegetarianas de forma mais atrativa. Pois, a maior parte da semana é algo de frango ou deverivado.
25. A opção vegetariana poderia ser de mais variedades e com acréscimo de queijo, como omelete de queijo, abobrinha com molho e queijo.
26. Um dia um gato subiu em cima da mesa e começou a lamber meu prato, foi muito nojento deveriam ter mais cuidado com a entrada de animais. O café da manhã é ótimo mas o almoço é muito repetitivo e quase sempre é frango, muitas vezes as porções de carne são pequenas. Os funcionários são ótimos e muito simpáticos.
27. A comida é servida fria, menos de 100g, pratos sujos
28. A comida é bem gostosa e o atendimento é ótimo, porém, a quantidade de carne servida é baixa e não chega a 100 gramas.
29. colocar as 100g de carne no prato, sempre colocam menos
30. Quero relatar que os pratos não estão lavado devidamente (manchas de líquidos, resto de alimentos...). O arroz estão mal cozido (empapado). Gelatina não é suco!!!
31. Aumentar a quantidade e a qualidade da carne servida, higienizar melhor as bandejas e pratos, cumprir o cardápio proposto, servir o suco mais gelado, preparar com antecedência a quantidade correta de alimentos, pois já teve dias de ter que esperar 20 minutos por itens que acabaram ficar pronto.
32. A quantidade de carne é pra ser 100g mas a pessoa q coloca pra nós, escolhe as pessoas q vai dar uma maior quantidade. Tem vezes que pra alguns coloca a quantidade certa e pra outros coloca uma miséria, fica a sensação de que elas escolhem a quantidade q vai dar dependendo do aluno e acredito que deveria ser padrão.
33. Aumentem a quantidade de carne pois não estão dando 100g. De resto está tudo muito bom
34. a comida não é boa, além de ser cara!!! 9 reais é um valor muito se comparado com outras federais que pagam 3, 4 reais. Se fosse esse valor eu até não reclamaria, mas acho que deixa a desejar em qualidade de carne e temperos. Além disso acho que a quantidade de carne é muito pouco. Muitas vezes também o prato não coincide com o que consta no calendário do site.
35. Valores das refeições muito alto
36. A quantidade de proteína servida e muito baixa
37. mais higiene com os talheres, e um preço menor para que seja acessível a todos os estudantes da universidade.
38. Diminur o preço



39. a comida não é boa, além de ser cara!!! 9 reais é um valor muito caro se comparado com outras federais que pagam 3, 4 reais. Se fosse esse valor eu até não reclamaria, mas acho que deixa a desejar em qualidade de carne e temperos. Além disso acho que a quantidade de carne é muito pouco. Muitas vezes também o prato não coincide com o que consta no calendário do site. Acho que poderia reduzir a variedade pra focar na qualidade.
40. As carnes quando cozidas estão muito duras. A quantidade de Legumes cozidos junto com as carnes também são colocados em pouca quantidade ou quase não tem. Tem dias que não há disponibilidade de pão sem manteiga (quando tem gente que não gosta de manteiga). A quantidade de bolachas que disponibilizam são poucas (6 unidades por saquinho). Tem dias que a comida está fria.
41. Eles não seguem o cardápio do site, isso é péssimo!
42. Quantidade de carne prevista em contrato não está sendo respeitada. É servido uma colher de sopa rasa por aluno. Cardápio não é respeitado
43. O valor é muito caro pra o pouco que é oferecido, comparada a outras universidades de maior prestígio, onde o serviço de 2,00 por refeição com maior variedade. Saliente ainda que é extremamente regulado as bolachas do café da manhã, o achocolatado é leite puro e o pão com manteiga é horrível, pois nem espalham a manteiga além do pão ser bem duro. Sobre o almoço, as carnes são péssimas e sempre vem menos de 100g, além de que a comida não tem gosto e é sem tempero
44. Muita pouca quantidade de mistura e guarnição, sendo que as vezes colocam até mesmo menos do que a quantidade de gramas indicada
45. Sim, o preço continua caro! O ideal seria 7 reais
46. Entendi que o cardápio ofertado é embasado em um contrato e uma conversa em conjunto com a equipe de nutrição. No entanto, tem mais de uma semana que estamos comendo frango no almoço e jantar, mesmo que apresentado de outras formas como em cubos ou estrogonofe por exemplo. Mesmo assim, não há variedade como na antiga gestão; tínhamos feijoadas, carne de panela, frango assado e outras coisas.
47. Poderia haver opções sem ovo para os veganos todos os dias, as vezes não há nenhuma opção sem ovo, diminuir o preço também
48. Nunca na vida que a quantidade fornecida de carne é 100g, onde que três cubinhos de carne de frango dão essa quantidade? Quem serve dá a quantidade de acordo com a cara que vai do cliente parece.
49. Gostaria de relatar que a comida poderia ser melhor temperada (principalmente o feijão, os legumes cozidos e algumas das opções de carnes) e que a quantidade de carne servida com total certeza não chega perto dos 100g.
50. O serviço não é de boa qualidade. Por ser um restaurante, imagina-se que tenha alguma consideração por quem come lá. Várias vezes já encontrei carne crua, principalmente almôndegas; o arroz já apresentou cheiro e sabor de queimado, algo intragável; já encontrei frutas, principalmente laranjas, mofadas; arroz cru também já esteve no cardápio inúmeras vezes; feijão com sabor de passado; animais, como caramujos foram vistos no alface e feijão. Não é esse tipo de serviço que pessoas que, muitas vezes, só têm a comida do ru para sobreviver, merecem ter.
51. O serviço deixa a desejar, dando comidas mal cozidas, sem tempero e as vezes ainda queimadas. Já foi relatado várias vezes onde os alunos acharam até bichos nas comidas servidas. A sugestão seria uma preocupação maior com o usuário, já que várias vezes já deixei de comer pois a comida estava mal cozida.



52. Colocar a quantidade certa de carne, pois, muitas vezes favorecem conhecidos na hora de servir.
53. poderia controlar o número de pessoas que entram quando está muito cheia, fica super lotado na área de serve service. Poderia ter mais opções de carne, ultimamente só tem frango. Poderia colocar mais vezes alface na opção de salada. O mais importante é a variedade das carnes pois está tendo muito frango, tudo feito com frango, poderia variar, antes tinha peixe, carne de panela, coxa assada.
54. O atendente da recepção é excelente, muito educado . Quanto aos funcionários mal respondem nosso boa noite , a quantidade de mistura e guarnição são muito poucas , com poucas variedades na semana . Principalmente no horário do intervalo noturno faltam arroz , feijão e demoram para repor , já fiquei uns 30 minutos na fila pq a mistura havia acabado e tiveram q fazer mais , era carne moída . Arroz e feijão chegam a acabar antes de repor e demoram muito, até mesmo as saladas muitas vezes de 3 ou 4 opções acabam 2 e não fazem mais reposições. Muita demora em repor as comidas e também as comidas sempre estão frias no intervalo noturno , impressão que no almoço são mais ágeis .
55. A comida simplesmente de péssima qualidade. O arroz está sempre duro, a carne sempre mal feita, sem estar cozinhada corretamente. Recentemente uma colega achou larvas na comida. Essa nova empresa, na minha opinião, está um completo descaso com os estudantes que comem ali. De 0 a 10 minha nota é 0 para o atendimento dessa empresa, infelizmente!!!!
56. Bom dia. Infelizmente já peguei opção da carne que estava crua por dentro, sem estar cozida, comida com cabelo, salada com bichinho. Gostaria que poderia melhorar essas questões, porque imagina você pegar carne crua? comer comida e vê cabelo? É bem desagradável!
57. Mais agilidade em repor as coisas que faltam, quibe de batata como opção vegetariana, expor o cardápio no RU
58. Melhorar o preço para discentes
59. Não entendo como existe padroes e valores nutricionais e servirem o pior suco pra gente sem valor nutricional nenhum. As carnes são pura agua e puro nervo! o arroz duro o feijao sem tempero. Existe comida simples e boa, não precisa ser simples e ruim. Espero que melhorem pois todos alunos estao insatisfeitos. Quanto ao atendimento, as pessoas de la sao otimas :)
60. Algumas frutas são dadas estando ruins. A carne muitas vezes é colocada em uma quantidade pequena . Sinto falta de mais coisas na salada,pois o antigo ofertava mais variabilidade.
61. Valor muito caro, nada acessível.
62. Melhorar o cuidado com alimentos. Desde o cozimento (houveram vezes em que o arroz estava cru ou haviam pedras no feijão) até higiene (já encontrei larvas no feijão e alface). No geral, o sabor é bom e a variedade é o que mais gosto.
63. Custo muito alto da refeição e pouca variedade, visto outras universidades federais do Estado
64. A empresa não costuma cumprir com o proposto no cardápio e muitas vezes temos problemas sérios com a qualidade da comida ofertada, ficando muito a desejar. A higiene dos profissionais que estão nos servindo ou repondo também fica a desejar. Não observo o uso de luvas, máscaras e roupas apropriadas para nós servir, nem mesmo a touca muitas vezes
65. Preço inacessível
66. Atentar na limpeza dos pratos, talheres e bandejas. A quantidade de carne é opção vegetariana é pouco, e aparentemente não tem 100 gramas.
67. O fluxo de serviço e reabastecimento dos alimentos poderia ser mais eficiente, já que, muitas vezes uma opção do cardápio se esgota e demora-se para ser reabastecida deixando muitas pessoas sem está opção. Essa situação piora com o passar do tempo de RU de almoço e janta.



68. Quanto a opção vegetariana, não há muita variedade, principalmente pra quem almoçar depois de 12hrs, pois o prato principal muda e normalmente servem soja ou ovo como fonte de proteína. Além disso, o restaurante se mostra desorganizado, com muita frequência falta comida e a fila fica gigante.
A qualidade da refeição caiu muito em relação a empresa anterior que nos atendia. Tanto pela variedade das refeições quanto a qualidade que se apresenta bem inferior. O ponto positivo é a variedade de saladas e o arroz integral que atende bem.
69. Os funcionários da recepção atendem muito bem, porem os funcionários da bandeja, são debochados e dão preferência para professores, servidores e alunos conhecidos (em relação a quantidade de mistura).
A variedade de comida é excelente, porem o tempero deixa a desejar e a aparência da comida as vezes também.
70. Acredito que a insatisfação com a qualidade da comida é resultado da prestação de um serviço de baixa qualidade. Quem são os trabalhadores envolvidos? Qual a responsabilidade que os mesmos têm ao preparar a comida de centenas de estudantes que eles não conhecem, mas que só tem a possibilidade de comer no Restaurante universitário.
Já encontrei pedras e plástico na comida. Penso que erros acontecem em qualquer estabelecimento, mas o valor é a situação em que se realizam as refeições devem servir um padrão de qualidade uma vez que este é o restaurante universitário mais caro do sudeste.
71. Aumentar tempo de cozimento de grãos
72. A carne sempre dura, não tem variedade, arroz muitas vezes papado e duro ao mesmo tempo pois fazem correndo, comida sem gosto, não dá nem vontade de ir comer
73. O arroz sempre esta muito duro, ou temos que esperar por reposição além de 10 minutos (esfriando nossa carne), o ambiente de alimentação esta cheio de cachorros ou gatos, e a carne moída sempre servida é muito gordurosa, tendo apenas osso e gordura ao invés de carne.
74. Reclamações: a comida não tem tempero, é caro para um restaurante universitário, os garfos são de sobremesa, não coloca o cardápio na frente
75. Evitar de servir arroz cru, pq isso acontece com muita incidência, é necessário tbm uma melhor organização porque tds os dias falta comida e o reajuste na quantidade de carne servida
76. A facilidade em comer no RU é o que me faz continuar comendo lá. Mas eu encontrei dois bichinhos na comida, depois disso passei a ter mais dificuldade pra comer.
77. Acredito que a quantidade de carne está bem abaixo de 100 g e eles deveriam parar de escolher pessoas pela aparência e perfil físico pois eles escolhem a pessoa e eu acredito que deveria ser a mesma quantidade para todos e como também deveria seguir o cardápio que postam no sistema e ter uma variação de carnes e outros legumes não sendo apenas o mesmo todos os dias pois tem várias opções e eles servem o mesmo todo dia .
E observar o arroz pois tem dias que está cru .
78. A situação em que o R.U. se encontra vem desagradando a muitos de nós, ficamos em filas gigantescas que fazem até mesmo que nos atrasemos para as aulas. Muitas vezes o dito no cardápio não é o mesmo servido. Comemos arroz beirando ao cru, o que gera dificuldade até mesmo no mastigar. Os pratos e talheres tem que selecionar porque muitos apresentam resto de comida. A única questão que preciso elogiar é o atendimento, os funcionários são muito educados e pró ativos. Creio que talvez a empresa não esteja preparada para o tamanho da demanda.



79. Melhorar a variedade do cardápio (n aguento mais comer frango) e melhorar a aparência e a higiene das comidas
80. Há muito repetição no cardápio, sempre frango/porco em “300” formas diferentes. Muitas vezes os talhares estão sujos com restos de comida e as bandejas molhadas (lavam e não secam). A mesa de molhos e papéis geralmente fica muito suja e sem reposição de nada, só usa quem chega primeiro. Não tem azeite, não tem papel, não tem sal.
Poderiam ser mais ágeis nesse sentido e mais educadas também:)
81. Melhor variedade no Cardapio, colocar porções maiores
82. As opções vegetarianas as vezes ficam em abobrinha, chuchu, nao dando os nutrientes necessarios no dia
83. Sempre tenho que ficar esperando por 10min a reposição de algo que acabou, algumas vezes é servido uma quantidade muito pequena da carne e da guarnição, e a opção vegetariana é sempre ovo...
84. Gostaria de relatar que o cardápio raramente está correto. As guarnições sempre mudam na hora, como vegetariano, muitas vezes como apenas arroz feijao e guarnição (ja que a opção vegetariana vem em pouquissima quantidade) e gostaria de saber com certeza qual será a guarnição do dia
85. Acho que poderiam se atentar mais na escolha e higiene dos alimentos. O feijão por exemplo, já encontrei diversas vezes pedras nele. Nas verduras, pequenos insetos.
86. Uma maior dedicação na variedade de opções vegetarianas, assim como no seu preparo com temperos
87. COMIDA EXTREMAMENTE FRIA, PORCIONAMENTO INCORRETO, ALGUNS COM MAIS, OUTROS COM MENOS. NECESSITA DE UM PADRÃO
88. Poderia ter uma maior variedade nas carnes, quase todo dia é frango, a quantidade da carne colocada é extremamente pequena. As saladas são enjoativas pois todo dia é a mesma coisa, seria bom dar uma variada no cardápio. O achocolatado do café da manhã é muito doce e enjoativo. Hoje mesmo não tinha manteiga no pão, tive que trazer de casa, espero que não aconteça de novo. Tem dias também que a comida está bem salgada e outro sem gosto nenhum, seria bom dar uma atenção no tempero.
89. A comida ultimamente está quase sem gosto, sempre a fila está enorme, a reposição de comida está devagar, o RU decaiu bastante.
90. - Vários amigos meus já acharam pedras na comida, e até bichos.
- Na maioria das vezes a opção vegetariana é proteína de soja, não tem variedade. Recentemente até que estão variando, mas no começo do ano era soja em toda refeição.
- Muitas vezes a guarnição e o principal parecem estar mal misturados, porque algumas partes tem sal e outras não tem nada.
- Já vi muitos pratos e talheres sujos.
91. A reposição da comida deve ser mais rápida e deve melhorar também a higiene dos pratos e talheres. O suco em algumas das vezes está quente.
92. Sugiro mais tempero nas refeições, a comida quase sempre vem sem gosto algum. E, várias vezes que fui retirar as refeições, estas estavam frias (mesmo eu chegando bem cedo para almoço e janta).
93. A valor do preço normal da refeição não retrata a real qualidade da comida, sendo muuuuuuu caro pra uma comida de qualidade bem baixa na real. Sempre que como, nunca fico satisfeito com a qualidade da comida em si, o que acaba me estressando um pouco, aí me estresso ainda mais quando lembro que paguei uns 9 reais pra comer essa comida. Falo do valor pois em outras instituições, a comida é muito mais acessível, tendo um valor muito mais baixo do que



- o da UNIFAL e a comida servida apresenta uma ótima qualidade pro valor cobrado, o que já não é o caso da UNIFAL, onde o valor é caro e a comida é ruim, isso tudo na minha opinião.
94. Acho que o preço deveria ser mais barato, a comida fica fria depois das 11h30, principalmente o arroz, a alface as vezes é encontrada sujeira, as frutas são muito pequenas pra ser somente uma unidade por pessoa e poderiam ser usados temperos coloridos (ex: corante na carne)
95. preço absurdo
96. O que mais me incomoda são as carnes cheia de nervos, arroz cru e feijão com caldo ralo e duro, as vezes até queimado. As opções de salada e legumes é excelente. Porém seria ótimo se retirassem a casca do pepino, assim como era feito na empresa anterior.
97. Bom, a comida é boa, mas o preço para uma Universidade Federal é alta, em outras federais é menos de 5 reais, seria bom rever o preço
98. Acredito que o que pode ser melhorado é a higiene do local por conta de cachorro, gato que entram no ambiente de refeição, além disso foi relatado por vários discentes o aparecimento de caruncho nas comida, seria bom uma avaliação sobre isso para se ter uma alimentação melhor.
99. O ideal é que a qualidade das preparações seja do início ao fim, mas chegando lá próximo do horário de fechar, em alguns dias, não há comida suficiente, temos que esperar muito tempo até a comida ficar pronta e ela ainda chega crua ou mal feita.
A quantidade de carne é minúscula, em muitos dos dias não chega nem perto de 100g.
100. Apenas um comentário. Não é porque somos assistidos pela PRACE e não pagamos a alimentação que somos obrigados a comer feijão com pedra, carne mal cozida quase crua, feijão com caruncho e alface com caracóis. Já vi muito RU do brasil com o preço de centavos e a qualidade da comida é 100x melhor que o daqui.
101. As vezes, algumas refeições possuem os ingredientes mau cozidos, como feijão mau cozido e duro, arroz também, algumas guarnições como batata, cenoura, dentre outros. As quantidades de carne oferecidas na maioria das vezes são inferiores a 100 g.
102. A Opção posto no prato de carne não chega a ser 100 gramas , como propôs muitas das vezes o arroz está duro mal cozido , no cardápio e uma opção no site , chega no Ru e outro cardápio a ser servido
103. Em comparação a outros restaurantes, pelo preço, realizar as refeições no RU compensa, porém poderia melhorar. A reposição de alimentos demora demais, dificilmente há algum horário sem filas longas dentro do restaurante universitário por esse intervalo de repor ser muito longo.
Há também pouca variedade para a opção vegetariana, frequência enorme de proteína de soja e berinjela, existem mais opções para oferecer...
104. Quando são servidas carnes com molho a quantidade de carne é menos isso também acontece quando são servidas com algum legume.
A atendente que serve a carne no período do almoço além de muito mal educada com os alunos serve porções diferentes para os alunos para alguns ela serve muito para outros muito pouco.
105. A quantidade de carne oferecida é muito abaixo de 100g, a comida é saborosa mas além da pouca proteína a higiene c os pratos e talheres são bem desejáveis também. Muito comum pegar garfo sujo. Acaba sendo até um risco.
106. Primeiramente seguir o cardápio proposto e colocado no site, uma melhor higienização do ambiente, maioria das vezes mesas sujas e cheiro forte no ambiente, higienização nas folhosas, outras opções de salada, sempre repete, outras preparações com frango como na



maioria das vezes é ofertado frango como prato principal, frutas em boas qualidades. E inserir a feijoada no cardápio.

107. Não colocam 100g de carne
108. Opções vegetarianas são muito fracas e pouco variáveis. Já encontrei plástico e pedra na comida
109. O arroz está muito empelotado e tem dias que está duro.
Encontrei um bigato no lugar onde pega os talheres e pratos, isso é bem desconfortável e nada higiênico para quem paga para almoçar, quem sabe da onde veio? E meu suco estava com alguma coisa não detectada alternando todo o sabor dele.
110. Mudanças no cardápio sobremesas frutas
111. colocam muito pouco de carne e encham o prato de caldo, arroz muitas vezes fica mal cozido, feijão é bem ralo.. e podia melhorar o atendimento na parte onde servem as carnes, atendem com uma cara feia, e má vontade...
112. Deveriam servir exatamente 100 gramas de proteína por pessoa, sem contar caldos e ossos! Isso não ocorre! Já reclamamos várias vezes, mas ninguém nos ouve. Deveria ter uma fiscalização para rever esse contrato, pois se a empresa conseguiu a licitação deverá dar conta de cumpri-la. A entrada de animais também deve ser fiscalizada. Por diversas vezes eu reclamei com o pessoal do balcão e mesmo assim continuam deixando animais entrarem. Várias vezes fui almoçar, jantar e tinha gato encima da mesa onde é o local para se fazer a refeição. Ontem mesmo me sentei na mesa e tinha um carrapato na minha cadeira. Os alunos que almoçam no restaurante muitas vezes não têm noção e ficam alimentando e acariciando cachorro e gato que entra no restaurante. Acredito que essas questões deverão ser revistas.
113. Mais atenção na limpeza das bandejas e onde fica o suco, perguntar qual opção de carne o cliente deseja, porque nem perguntam e já vão colocando.
114. Poderiam ter opções vegetarianas que agradem mais em sabor, o tempero não é muito bom, alimentos como macarrão agradam a todos e são vegetarianos, ovos e batata também são bons mas o tempero é ruim, já foram fornecidos ovos cor de rosa claramente estragados, não podemos escolher nem o ponto da gema. Os saleiros nunca funcionam, então nem nós mesmos podemos temperar a comida.
115. Ru muito caro para quem é vegetariano. A opção é sempre a mesma (ovo), o prato principal do vegetariano acaba muito rápido e deles dão ovo no lugar
116. A opção de carne e guarnição é pequena, hoje teve carne de panela e a moça colocou 3 pedacinhos de carne! Sugestão: isca de peixe frito, parmegiana de carne moída, Strogonoff de carne, feijoada.
117. Já encontrei talheres e pratos sujos na pilha de itens para nos servirmos, colocam um cardápio no sistema e servem outro, olhando a cozinha da pra ver que é desorganizada e muito pouco higiênica, já encontraram larvas nas bandejas em mais de uma ocasião, sem falar na quantidade que é servida, não da 100g nunca. Serviço PÉSSIMO.
118. Talheres sujos, pratos, bandejas já foram vistos por mim que dependo dos serviços do RU pois sou assistida pelo programa de assistência estudantil e isso sem contar o cardápio que que sempre serve as mesmas coisa ou muitas vezes prometem algo e chegando lá não é nada do que foi colocado no calendário.
119. 1 - o RU parece ter um baixo número de funcionários realizando mais de uma função, o que faz com que em momentos de alto fluxo de clientes, os funcionários ficam sobrecarregados em certas funções fazendo com que parte das coisas fiquem faltando ou se atrase.
2 - É recorrente o encontro de coisas indesejadas nas refeições, como por exemplo, pedras e



caruncho no feijão, lesma nas saladas, e até larva de inseto já foi encontrado em meio as verduras, isso caberia uma fiscalização da vigilância sanitária.

3 - Um cargo administrativo dentro da UNIFAL, não deveria conceder vantagens em refeições dentro do RU, uma vez que se trataria de um ambiente onde todos deveriam receber as mesmas oportunidades, independente de ter auxílio ou não.

120. As vezes o arroz normal não está totalmente cozido e na unidade Santa Clara falta arroz integral e as duas opções de proteína que costuma ter na sede na unidade Santa Clara não tem a opção
121. Há dias em que nao se come arroz (por excesso de tempero ou mal cozimento) e tambem há dias em que não são servidos nem 50g de carne
122. Melhora no higiene, muitas vezes achei cabelos na comida e principalmente na salada. Além de encontrar gatos dentro do estabelecimento.
123. Como assistida da PRACE me alimento no RU todos os dias, café da manhã, almoço e janta; além disso, já li todo o "padrão de cardápio" disponibilizado na pagina da PRACE relativa ao restaurante. Primeiramente, chegando ao RU as pias de lavar mãos/canecas são IMUNDAS e o cheiro em alguns dias é semelhante ao de alimento PODRE, a mínima higiene e cheiro agradável tem que ser exigido de um estabelecimento que serve comida. No café da manhã, as opções obrigatórias de comidas e bebidas na maioria dos dias estão desfalcadas, além das que são servidas são de PÉSSIMA qualidade (ex. leite quente com muito gosto de queimado). No almoço e jantar, a porção de alimento (carne) e guarnição que é controlada pela empresa é INFIMA (em alguns dias/horários não chega a 50gr de carne), isso já foi notificado à PRACE por mim e por várias pessoas, mas nunca vi sendo tomado medida alguma por parte do restaurante. A opção VEGETARIANA, além de também ser servida em porções muito pequenas, quase sempre é composta de algum legume que já está sendo servido na salada ou é feita por fritura de imersão, varias vezes na semana. A qualidade dos alimentos não porcionados (ex. arroz, feijão, salada) é extremamente BAIXA (ex. o arroz é mal cozido ou cozido demais, o alface servido quase sempre esta com aparência de passado). Por fim, a sobremesa quase sempre se repete entre as refeições do mesmo dia, além de vários dias serem servidos frutas passados do ponto de maturação. Quase todos os dias vemos consumidores descontentes com o serviço prestado que tiram fotos e vídeos como documentação para reclamação, caso a PRACE tenha interesse em tomar medidas para além da fiscalização por parte da comissão, temos tudo documentado.
124. Café com açúcar, trazer mais variedades de guarnição que não seja "legumes" tipo cenoura e repolho, e colocar mais farofas, mandioca, batata. Feijoada nunca mais apareceu.
125. Sempre tem fila no RU, a comida sempre tá com um gosto horrível no quesito de tempero. Não dá pra comer a salada porque tem BICHO vivo. Arroz sempre duro, feijão com pedra no meio. Horrível, pior RU que a UNIFAL-MG já teve!
126. No café da manhã, o achocolatado com leite poderia ser servido separadamente como acontecia com a empresa antiga, além da opção de leite gelado e não apenas quente. E a organização e disposição dos alimentos poderia ser diferente também, com as bandejas e talheres bancada inicial, os pães e bolachas na bancada onde serviam a comida no almoço e apenas as bebidas na outra bancada, pois as vezes o fluxo é grande e não conseguimos apoiar nossa bandeja pela quantidade de coisas que tem na bancada. A bandeja vermelha menor do café da manhã também poderia voltar porque a azul é grande demais apenas para o pão.
127. Não tão colocando nem 50g de carnes! Isso é um absurdo pra quem paga!
128. Ter mais diversidade de alimentos, frutas, sobremesas, e mais capricho na hora de servir a comida, detalhar para ver se não tem nenhum problema ou bichinho.



129. O feijão está quase sempre com gosto de queimado , o arroz tá papa e duro , o leite com toddy sempre com gosto de queimado .
130. A quantidade de carne não é o suficiente prestando no contrato, e colocar molho para servir menos. O que é servido às vezes é diferente o que está no cardápio semanal. COMIDA FRIA e MAL COZIDA . Talheres e pratos sujos. - Relato já colocam no prato sem perguntar oq a pessoa quer meu namorado é alérgico a carne suína e eles já colocam no prato dele sem perguntar qual a opção q ele queria. Sem contar gatos e cachorro frequentando o local
131. O cardápio não condiz com o que é servido no dia. Guarnições que não sejam apenas legumes. Salada de alface e tomate. Melhorar a variedade das opções com carne, já que ultimamente estão servindo frango, carne de panela e carne moída apenas. Bolos, pão de queijo ou qualquer outra coisa que não seja bolacha no café da manhã. Muitas vezes o café tem gosto de chá.
132. Diminuir a quantidade de margarina no pão do café da manhã e ter a opção de leite de soja todos os dias ao invés de alternar com o suco de soja;
133. O Cardápio já foi mais variado, o RU é muito desorganizado, de um mês pra cá a comida tem ficado cada vez pior: a carne é gordura pura, o arroz ou fica empapado ou duro, o feijão queimado, a opção vegetariana é o que salva, junto com a salada e a qualidade das frutas. Fora isso, tem dia que infelizmente não dá pra comer
134. Larvas na comida, pedras e cabelos.
135. Melhorar o cozimento do arroz, pois sempre está duro. Lavar bem as verduras e manter estoque dos alimentos caso este venha a faltar, como exemplo a manteiga do pão
136. O preço das refeições ainda é muito alto, mesmo para um serviço terceirizado, e muitos alunos não conseguem custear a alimentação no RU.
137. Melhorar a qualidade do alimentos. Já cheguei achar pedra brita no feijão. Comida estragada. Frango mal cozido.
138. A opção de carne não contem nem perto de 100g por porção. Sou estudante de nutrição e peso minhas refeições com frequência, a média que é servida por porção de carne no RU varia na faixa de 60 a 70g apenas, sem contar que grande parte do peso é em legumes misturado e caldo.
139. A quantidade de carne não está de acordo com as 100g e as vezes observo que para algumas pessoas são colocados quantidade bem maior que para outras (sem padrão) e alguns alimentos não estão totalmente cozidos como no caso de alguns legumes, arroz e feijão.
140. O ru em si é muito bom, porém está sendo bem ruim na parte da carne, tipo fala que é 100 g mais não chega nem 50g, e também já foi encontrado bicho, e o pessoal que serve, agente com cara meio feia, mais no geral não é ruim
141. Eu gostaria que condições básicas mínimas fossem exercidas.
Nunca na vida eu pensei que fosse comer arroz duro - cru em uma unidade de alimentação universitária, muito menos encontrar larvas nas bandejas e até mesmo na comida, bem como pedras no feijão. Poxa? Precisamos de uma boa refeição, digna, de qualidade, para podermos ter energia, disposição, nutrição adequada e satisfação em comer junto aos colegas, acho que estão esquecendo que precisamos estudar o restante do dia, das 13h às 17h ou até mais tarde, muitas vezes. O que é que está acontecendo? Precisamos de solução urgentemente. Quantos alunos fazem somente as refeições disponibilizadas pelo RU porque só tem condição para o transporte de ida e volta? Meu coração está partido, sempre fui a primeira a defender o RU, mas atualmente não tem condições.



142. Os servidores são desatentos, o sabor da comida é boa, mas a qualidade deixa a desejar, a higienização também está péssima, comidas no chão, a bancada de temperos desorganizada e suja, além de que o preço não condiz com serviço prestado e a qualidade.
143. Quantidade de comida oferecida não é equivalente ao preço que se paga pelo RU
144. Ultimamente o arroz está vindo cru, e a salada de alface (quando tem) vem com algumas folhas estragadas.
145. Por mais que a proteína seja contada, muitas vezes é colocado no prato menos que o prometido, já teve dias que colocaram dois pedaços de carne pequenos pra mim e a colher cheia de caldo
146. Já encontrei aranha no alface, bixos na comida e é mal limpo tudo
147. O único atendente simpático é o Marcelo que serve a opção vegetariana. A quantidade de proteína varia de pessoa pra pessoa com muita discrepância, além de que sempre colocam mais caldo do que proteína. A opção vegetariana é sempre muito salgada. O arroz é duro e muito empapado. As verduras apresentam um aspecto preto, a cenoura principalmente. O valor não condiz com a qualidade. A comida está sempre gelada. A limpeza também deixa a desejar, muitas vezes presenciamos gatos andando pelas mesas.
148. Acho que poderia variar mais o cardápio e poder colocar realmente as 100g de carne pois eles colocam muito pouco, normalmente 3 pedacinhos. Deve também se atentar ao controle de qualidade pois já foi achado larva na comida e até mesmo objetos pequenos como grampo
149. Guarnição e proteínas porcionadas pelas atendentes são lamentáveis, a proteína não chega a ter nem 30g. Quando reclamado com elas, dizem para levar balança da próxima vez. Não sou assistida pela praxe então pago do meu bolso para ser mal servida e ainda humilhada. O preço ainda não condiz também com a realidade de todos os outros restaurantes universitários do país. Apenas em Alfenas é esse absurdo de caro.
150. Encontrei larva no alface
151. A presença dos animais compromete a qualidade da higiene, principalmente os gatos, que sobem nas mesas.
Há apenas uma moça servindo a guarnição, com isso ocorre formação de filas, a adição de mais uma pessoa pra auxiliar evitaria isso
152. Desde 2019 frequento o RU diariamente e estou extremamente decepcionada com o cardápio e com a qualidade do serviço atualmente prestado. No restaurante anterior NUNCA faltou variedade nas refeições, mas esse novo tem deixado a desejar e ultimamente tem sido servido um FRANGO BRANCO QUASE CRU, quase todos os dias, strogonoff sem gosto de strogonoff, fricassê sem gosto de fricassê, tudo se resume a um frango branco, aguado, sem gosto, sem cor, apático. NÃO ESTÁ BOM, sem contar que a porção servida não chega a 100g nunca! Cadê o peixe grelhado? Cadê a carne de panela? Cadê o peixe frito? O FRANGO FRITO? Por favor, né, pessoal... pra que prometeu pudim e está dando gelatina... MELHOREM, é um direito nosso comer e comer bem! Restaurante nota 1.
153. Um dos principais problemas é a discordância do cardápio e a falta de opções mais atrativas além de que a quantidade de carne servida nunca é 100g, poderiam fazer opções como lasanha, empadão etc coisas que o pessoal sempre espera comer de vez em quando
154. Prezados, venho por meio dessa mensagem expressar minha insatisfação com a qualidade da comida oferecida pela universidade. Infelizmente, não é a primeira vez que identifico bichos nos alimentos e o sabor está longe de ser agradável. Considero inaceitável que uma instituição renomada como a nossa tenha um serviço de alimentação tão ruim. Gostaria de ressaltar que essa situação não é apenas desagradável, mas também representa um risco à saúde dos estudantes, funcionários e demais envolvidos no ambiente universitário. Além



disso, a alimentação adequada é fundamental para o desempenho acadêmico e físico de todos. Sendo assim, solicito que medidas urgentes sejam tomadas para melhorar a qualidade da comida oferecida pela universidade. É necessário que sejam realizadas avaliações periódicas da higiene e segurança alimentar, bem como sejam adotadas práticas mais rigorosas na preparação e armazenamento dos alimentos. Espero que essa questão seja tratada com a seriedade e urgência que merece, para que possamos ter uma alimentação saudável e de qualidade dentro do ambiente universitário.

155. As porções de carne são claramente inferiores a 100g estabelecidas no contrato. Dias atrás me colocaram três iscas de frango no meu prato q não tinham nem o tamanho de um dedo cada. Ao reclamar para qm estava servido deboxou de mim falando "trás uma balança na próxima"
156. O valor da refeição é muito alto para um restaurante universitário. E ainda, o serviço é mal prestado. Os pratos são servidos com pedras no feijão, carunchos e larvas na bandeija. Nojento. Sem nenhuma higiene.
Esperamos o mínimo por um preço justo.
157. Encontrei larva na comida, pedra, grampo e já tive intoxicação alimentar.
158. Quase todos os dias tanto no almoço quanto na janta é frango, poderia variar isso aí
159. Acho que poderia ser ofertado mais variedades de carnes, antes tinha frango assado e era um sucesso
160. Acho que está faltando organização, o cardápio geralmente deveria ser seguido pela empresa que presta o serviço, e isso não está acontecendo!
161. Sempre tenho que olhar qual bandeja, prato ou talher não está sujo. E as comidas ultimamente estão vindo muito salgadas, algumas quase impossível de comer. Hoje também acharam uma larva viva na comida...
162. Pouca quantidade de proteína (carne ou veg) servida na hora do almoço, preço muito absurdo pelo serviço pobre oferecido.
163. Infelizmente os recentes acontecimentos como presença de larvas, bichos e pedras nos alimentos tem deixado insegurança e uma enorme insatisfação com o serviço prestado
164. O serviço não condiz com o preço que é pago pela refeição. É possível encontrar restaurantes universitários com preços menores que a metade do que pagamos aqui. Embora a higiene do local seja boa, a comida é servida bem abaixo da quantidade prevista, a carne muito vezes é cheia de gordura, já encontrei pequenos bichos e existem relatos e vídeos de larvas na comida. Além disso, mais de duas vezes já saiu sujeira da máquina junto com o suco.
165. Os funcionários podem manter os animais fora do R.U, praticamente todo dia ou tem um gato ou um cachorro DENTRO do R.U. Sendo um restaurante, isso é inaceitável. Se tem discente que alimenta eles, os discente também deveriam ter o mínimo de consciência.
166. Servir a opção com carnes com 100 gramas, pois é colocado uma quantidade muito pequena, além de muitas vezes ser "jogado" no prato pela servicial. Também atentar à higiene dos vegetais, principalmente as folhas, pois muitas vezes são encontradas larvas nesses alimentos. As bandejas muitas vezes estão sujas, garfos e facas mal lavados.
167. A quantidade de carne colocada nos pratos em geral, não alcança 100 gramas.
168. O valor do ru é caríssimo a ponto de eu como estudante não conseguir comer todos os dias pois é muito mais barato comprar marmita ou então eu mesma fazer do que comer no ru, logo só como em dias que preciso de tempo. Pelo alto valor cobrado o mínimo que se espera é uma comida que não venha com larvas junto, é extremamente necessário melhorar a qualidade e principalmente higiene da comida, além da miséria de carne que é distribuída.



169. Preço inacessível !
170. Não existe variedade de cardápio, vai fazer um mês que de 70 refeições, 60 são frango. Repetem sobremesa, ao qual deveria ser uma diferente a cada refeição. Os 100 gramas de proteína que deveriam ser distribuídos não chegam a ser 50 gramas. Frutas estragadas, comidas cruas entre várias erros no quesito preparação da refeição. As refeições deveriam ser todos os dias, de segunda à domingo ou receberem pecúnia nos dias aos quais não têm refeições, os estudantes não comem só até sábado e sobre café da manhã aos sábados, a adição é importante. A logística do RU é quase inexistente, a mobilidade é muito difícil.
171. Já foi encontrado, bichinhos na comida e na salada, e a porção de carne é muito pequena, dependendo do horário que você entra no R.u (isso sendo 12h) só tem a rapa de arroz e feijão não dando nem para pegar direito e o pessoal demora muito para repor
172. O preço do almoço deveria ser reduzido a, no mínimo, metade do preço de agora. Já ajudaria muito
173. Redução do preço,muito caro para pouca qualidade.Foi encontrado uma larva no arroz e aranha no alface,o vinagre é horrível,o que custa um limão?
174. Cozinhem melhor os alimentos, mantenham aquecidos. Tem dó do gás não.
175. Abaixar o preço um pouco
176. O RU é bom, mas o preço é extremamente exploratório.
177. Valor muito alto para serviço oferecido aqui em Alfenas, na UFSJ em São João Del rei custa 2,75, um absurdo o valor cobrado aqui, e lá na USFJ oferecem um serviço muito melhor do que aqui, a UFJF cobra 2,00 mas a estrutura e os alunos são em maiores proporções, aí dá para compreender um pouco. O valor ficou um pouco mais baixo, mas a qualidade caiu muito
178. Podiam melhorar no tempero do prato principal
179. Falta opção vegana.
Precisavam melhorar a limpeza das saladas, já encontram pedras e até bichos
180. Melhorar o atendimento, pois os funcionários são muito mal educados
Quantidade de proteína animal não é a que está em contrato, colocam muito pouco
Aumentar o peso das frutas cortadas, como a melancia que praticamente é minúscula
181. As vezes falta um pouco de atenção dos funcionários! No café da manhã as vezes falta pão , hoje mesmo faltou manteiga.
182. Precisa melhorar a qualidade da comida, a maioradas vezes está sem sal, fora que a quantidade de carne é sempre muito pequena. Na questão de higiene é péssima, com talheres sujos e comida com larva e murcha, no caso das folhas da salada. E ainda, o capapio não segue o colocado no site.
183. Comida sem sal, higiene muito duvidosa, relatos de larvas encontradas em alimentos quentes, quantidade de mistura muito pequena, comida do dia anterior sendo servida requentada, o suco é extremamente duvidoso tendo uma cor radioativa fora as frutas servidas que nunca estão com uma qualidade boa.
184. Já fui tomar café da manhã dentro do horário, porém o pão tinha acabado. Muitas vezes não tem a opção de leite se soja. Quando acaba o arroz e eles repõe, está mal cozido ou com cheiro de queimado. Larva nas saladas. A porção de carne não atinge 100g. Ambiente tumultuado no horário do almoço, as coisas acabam e fica uma fila enorme, é isso faz com que a gente atrase pra aula.
185. Acredito que se trocasse o suco artificial por de limão natural sairia o mesmo preço e seria saudável para os que alimentam nesse restaurante



186. O arroz tem ficado muito duro, acho que poderiam se atentar a isso. Fora as várias vezes que temos que esperar a comida ficar pronta, deviam fazer a quantidade certa.
187. A quantidade de carne posta e deferente pra cada aluno, tem alguns que põe mais e outros que nem chega a 100gr. E a higiene esta dando a desejar, visto que varios alunos acharam larvas no meio dk arroz e outras coisas no meio do feijão. Isso tem que ser revisado, desde de ja, obrigada.
188. Os talheres sempre estão mal lavados, o suco é péssimo ,mesmo sendo artificial tem como ser melhor ,pois o servido tem gosto de gelatina e não de suco e as 100 g de carne nunca são servidas, sempre servem menos.
189. Melhorar a qualidade da comida, o cozimento, higienizar melhor os pratos e talheres. Aumentar a quantidade servida e melhorar o suco
190. Melhorar a quantidade de comida para que não falte e demore a ser colocada de volta e servida, também a quantidade de talheres.
191. Melhorar a limpeza e higienização dos alimentos antes do preparo para evitar encontrar larvas (o que está acontecendo)
192. O cardápio nunca é atendido, sempre quando chega no restaurante a comida é diferente do que está no site
193. A moça que serve no almoço da sede serve quantidade de carne de acordo com a pessoa, se ela vai com a cara ou não, dependendo coloca duas colheres, pra outros até chacoalha a colher pra cair carne pra fora, é super sem educação! Mesmas saladas, super murchas, o cardápio é diferente do que é ofertando na realidade e o arroz e feijão são servidos as vezes sem cozinhar direito! Já achamos larvas no arroz, arrame na beterraba. Os recepcionistas são uma graça, super simpáticos e educados, quem serve as refeições deveriam aprender com eles.
194. Encontrei objetos, ossos e insetos em meio a comida diversas vezes, em geral o atendimento dos funcionários é bom e o café da manhã também, almoço e jantar deixa a desejar com relação á qualidade
195. Sobre as pessoas que servem os pratos são excelente,agora os demais em toda oportunidade faltam com respeito com o aluno, acredito que deveria ter mais respeito conosco.
196. A qualidade da carne de boi que quando não é dura é muito gordurosa, não há 100 g de proteínas sendo servida, não há boas opções vegetariana, além dos atrasos ao repor as cubas, sem contar que no campos pinheirinho o que acabar acabou, não há reposição
197. Infelizmente, minha experiência não tem sido muito boa, pois, dias atrás encontrei um caramujo na folha das saladas. Além disso, a quantidade de carne colocada, é bem pouco e hoje recebi um vídeo de uma larva na refeição.
198. Os serviços podem ser melhorados em vários aspectos, principalmente em relação a comida que é servida, totalmente sem gosto e com larvas. Talheres sujos e mal lavados...
199. Mais higiene já ajudaria bem e um cardápio variado.
200. A quantidade de carne colocada não atinge os 100g estipulados pelo regimento, bem como das guarnições. Além disso, o sabor e aparência dos alimentos não tem sido bons. E há relatos de que alguns alunos encontraram agentes exógenos nos alimentos (larva, cabelo). Mas o valor do RU é justo.
201. - O feijão e arroz as vezes parece que foi requentado e não feito no dia mesmo.
- Houve uma situação em que a carne parecia estar uma mistura de frango e porco pois apresentava duas colorações.
- Já houve também situação em que a almôndega estava crua por dentro.
- repetição de pratos no mesmo dia ou no dia subseqüente por exemplo: dia 1 almoço-frango



- em cubos e no dia 2 jantar - frango em cubos novamente.
- seria interessante ter feijoada igual a empresa anterior.
202. Acho que o principal seria melhorar a qualidade das bases do cardápio, quase sempre o arroz tá duro ou muito empapado e o feijão com um gosto estranho, muito aguado, as vezes duro e não está sendo escolhido corretamente (achamos pedra). Ademais a porção de carne é distribuída de forma desigual e aparentemente n tem 100g, parece uma porção muito pequena. Outro ponto importante é a higienização das hortaliças, principalmente os folhosos, sempre tem umas sujeiras e já vi muitas pessoas achando bixos.
203. Gostaria de mais opções de comida principalmente carne, contudo, melhorar a qualidade da mesma (principalmente vermelha)
204. A quantidade de carne está bem abaixo dos 100g e na maioria das vezes não segue o cardápio disponibilizado no site. Além disso, ontem foi encontrado larva no arroz.
205. A quantidade de carne (proteína animal) não é servido na quantidade preconizada de 100 gramas. Ontem, por exemplo, o meu prato não deveria ter nem 50 gramas, este fato é preocupante pois pode afetar nutricionalmente os estudantes. O cardápio não segue sempre o divulgado. Ontem circulou um video de larvas advindas do arroz.
206. Quantidade do prato principal poderia ser mais .
207. as vezes o arroz está faltando cozinhar um pouco mais.
208. A quantidade de carne está uma vergonha, não é de longe o recomendado de proteína para uma refeição saudável. O feijão está muito aguado e a higiene dos molhos oferecidos é questionável. Sem contar o ultimo acontecimento de terem achado uma larva de mosca na comida. Enfim, precisa de muitas melhoras
209. É servido pouca carne, a variedade de salada é pequena, alem de bichos que foram encontrados na comida.
210. A porção de carne servida é muito pequena e sinto falta de higiene nos serviços prestados
211. Realizar a higienização dos alimentos. Servir a porção de carne na quantidade certa, sem colocar molho em excesso. Variar as opções de carne. Os bandejas, pratos e talheres devem ser lavados com mais cuidado, pois sempre estão molhados e com restos de comida.
212. Carne bovina com muito nervos, gorduras e partes que não dão pra comer
213. A questão da higiene é deficitária, na minha opinião este é o maior problema.
214. As refeições poderiam ser servidas mais quentes, o suco menos diluído e o preço mais acessível.
215. Mais proteína, por favor
Beterraba e cenoura são mais saborosos quando cozidos
Seria interessante suco natural!!!
216. Acho o preço do RU muito alto
217. Não estou satisfeito com a comida, eu como porque é a opção mesmo pra não ficar sem comer! Mas o cardápio não é variado, quase sempre é só picadinho de frango (ficando super enjoativo), a salada eles fazem um picado de legumes porém se a pessoa não gostar acaba não comendo nenhum, eu mesmo gosto só de tomate, eles não separam o tomate picam tudo junto. Em relação a higiene.... já foi encontrado larvas na comida, cabelo.... abaixou o preço e junto com ele abaixou a qualidade tbm! A mistura eles colocam bem pouco, não dá 100g não. Talhes e pratos as vezes estão com resto de comida eu sempre pego e passo um guardanapo. Avaliei baixo pois realmente está deixando muito a desejar, tem dia que nem vontade de comer dá, a gnt come pra não ficar sem comer mesmo.
218. Melhorar a comida, a higiene de onde é preparada



219. Evitar a presença de animais no ambiente. Uma situação chata foi um gatinho subindo em cima da mesa pra pegar a comida de um homem, ele tentou chamar alguém mas ninguém pareceu notá-lo.
220. Muito caro e muito ruim
221. tem larva na comida, ja acharam grampo em almôndega e colocam pouca carne
222. Já teve feijão azedo, bicho, comida estragada. Pessimo, ainda mais pelo valor pago
223. Colocar a opção de pão sem manteiga no café da manhã.
224. Em quase todas as refeições o arroz se apresenta faltando cozimento, e as carnes bovinas com muito músculo que dificulta ou impede a ingestão. No final das contas além da pessoa que está lá almoçando ser prejudicado, acaba havendo também muito desperdício pela falta de qualidade do alimento preparado, que acaba sendo descartado.
Outra questão é em relação aos temperos, que acredito que poderia aumentar os tipos oferecidos. Recentemente passaram a ofertar molho inglês e de alho, mas sempre acabam rapidamente e não são repostos.
Além disso, a identificação de cabelo, pedras e larvas nas comidas é algo que vem sendo relatado por várias pessoas e é totalmente inadmissível.
225. a porção de carne servida é muito pequena, na maioria das vezes nao seguem o cardápio, arroz vem queimado e feijao super ralo, salada mal lavada com sujeira
226. Arroz muito cozido, as saladas repetem várias vezes por dias consecutivo, assim como as carnes.
227. O valor é bem caro para o padrão de restaurantes universitários, além da pouca carne, mas a comida é muito gostosa.
228. Arroz está sendo servido cru. Quantidade de proteínas abaixo do que consta no contrato.
229. Foi encontrado, por várias pessoas, larvas na comida, em pratos e bandejas. Além de cabelos nos alimentos
230. Em diversos casos houve relatos de discentes presenciando cabelos, pedaços de pedras pequenas, larvas e caramujos na comida. Vocês deveriam ter o mínimo de respeito com as pessoas que necessitam comer todos os dias no R.U. Avaliação 0, não recomendo pra ninguém comer no R.U.
231. Valor super alto para um RU e qualidade muito ruim para o valor. Pouquíssima mistura e relatos de larvas no arroz
232. Preciso fazer uma crítica construtiva quanto a conduta de uma merendeira que sempre está servindo a proteína no RU do campus sede no almoço. Essa profissional age de maneira muito rude com os alunos, jogando o alimento no prato e servindo apenas o caldo do fundo da panela (isto é só a agua mesmo) de forma a largar no prato com a concha uma quantidade de proteína menor do que as 100g junto de uma enxurrada de líquido pouco palatável. Além disso, sua ação de jogar com a concha no prato produz grande bagunça o que torna a refeição pouco agradável. Por favor, orientem essa funcionária para evitar esse tipo de atitude, haja vista que isso desrespeita os alunos bem como a imagem da própria empresa, considerando que o alimento é bem preparado por outros funcionários e deve ser manipulado com zelo e higiene. Ademais, é um absurdo essa constante negação por parte da merendeira da quantidade de 100g de proteína, ela simplesmente devolve toda carne para a bacia e joga no nosso prato aquele líquido já citado. Logo, solicito que essa situação seja revista e sanada, pois se não houver uma resposta por parte de vossa empresa será necessário reclamar em outros lugares como na reitoria e na ouvidoria do governo federal. Obrigado!
233. Arroz sempre duro e estão sempre esquentando o que sobrou para não ter que fazer novo.



234. Chegamos a encontrar bichos e pedras na comida. A higiene de quem está servindo não é a melhor, falta luvas e já pegaram animais, como os gatos que ficam lá, na mão e voltaram a servir. Muitas tem superlotação e não sabem lidar com.
235. As frutas estão ruins ultimamente, em sua grande maioria passadas ou verdes. Café da manhã faltou manteiga hoje. Foram encontradas larvas de mosca em bandejas hoje. Quase sempre é frango. As opções de doce de sobremesa são escassas. Alguns dias o arroz está duro difícil de comer. Ficou por quase 1 mês direto sem alface na salada. Quantidades de tempero e os sucos melhoraram, salada está boa com a variedade e presença de alface.
236. A opção vegetariana, que consumo, precisa ser reformulada, porque muitas vezes servem um carboidrato que não tem nenhum valor nutricional de proteína. Existem várias receitas fáceis e gostosas na internet. Poderiam ser feitos: quibe de soja ou de outro legume, torta de brócolis, almôndega, pizza de rúcula, strogonoff de grão de bico...
237. A comida na maioria dos dias falta cozimento, principalmente o arroz e ultimamente tenho notado que o feijão está queimado. Além disso, os funcionários parece não estarem prestando atenção ao servir a guarnição e a carne. Acredito que eles possuem recursos, mas estão sempre na mesmisse
238. Seria de extrema importância que, os alimentos fossem higienizados de maneira correta, o comida preparada com melhor qualidade que a empresa pudesse oferecer (me refiro a uma refeição que tenha gosto de comida). Pode ser observado que, há refeições que são extremamente salgadas, gordurosas e que não está deixando a clientela feliz. Devido o preço que pagamos diariamente, desejo uma melhora no serviço e seria de bom grado não encontrar larvas ou grampos na comida.
239. Não servi comida estragada ou vencida e um melhor acompanhamento da universidade no que está sendo dado a comunidade.
240. Sanitização mandou lembranças! Encontrei larvas na bandeja hoje, enquanto uma amiga encontrou cabelo no macarrão e pedras no feijão.
241. Gostaria de pedir melhoria principalmente no quesito "higiene", pois já peguei talheres e bandejas sujas, que estavam lá expostas para outras pessoas usarem. Outro ponto é o modo de preparo de alguns alimentos, como por exemplo os legumes servidos na guarnição, que na maioria das vezes estão crus ou muito al dente.
242. Acho o valor ainda muito alto, principalmente pra nós universitários que não temos fonte de renda, e muitas vezes dependemos da universidade pra se alimentar, visto que a PRACE não consegue auxiliar todos e muitos de nós ficamos à mercê do auxílio. Além de tudo, hoje foi encontrado uma LARVA na refeição de uma aluno. O arroz e o feijão às vezes vem muito fora do ponto e com muita água.
243. Filas gigantescas, pouca variedade de opção vegetariana e bichos na comida é o que define a empresa atual. A empresa antiga prestava um melhor serviço.
244. Eu encontro muita dificuldade em comer no RU porque não tem opção vegana, e quando tem é geralmente proteína texturizada sem sabor algum, mal preparada, ou leguminosas, mal cozidas. Há muitas opções baratas de ser fazer em um cardápio vegano. Outra coisa foi que já encontrei bichinho na salada. E nunca respeitam o cardápio que está no site.
245. Precisa de mais fiscalização da higiene e controle de qualidade. Todas as vezes que como feijão tem pedras no meio, sem dizer salada mal lavada (com larva) e refogado com gosto de azedo. É um absurdo!
246. Pelo amor de Deus, é desumano PAGAR pra comer no RU e toda vez ter arroz duro (quando não tem bicho né, mal lavado quase todas as vezes), comida mal temperada, aquele



pingo de carne (que não chega a 100g NUNCA), a “sobremesa” nem se fala kkkkk, e o cardápio raramente segue certinho, até o blogueiro do RU desistiu de postar o cardápio kkkkkk

247. Quantidade de proteína extremamente inferior ao informado, um dos Ru's mais caros do Brasil com quase nada de carne
248. Falam 100g de proteína mas não chega nunca a 100g, façam o teste com a balança. A quantidade é ridícula, ridícula! Fora que é um dos RU's mais caros do Brasil, vergonha.
249. Gostaria de relatar a questão de que o cardápio sempre muda de última hora, várias vezes paguei para comer determinado cardápio e não era aquilo. Além disso, nos últimos dias, já roda no nosso grupo entre alunos vídeos de larvas, que surgem geralmente em lixo, nas bandejas, e é larva de lixo, não de salada. E também a falta de organização, as filas ficam tão grande que até para a venda na entrada. Muito triste pois no início tudo estava bom e o sabor da comida era excelente.
250. Que a nutricionista tratasse os funcionários melhor, que eles administrasse melhor os alimentos pra não ter ficar na fila esperando e colocasse mais opção de mistura (repete muito a mistura) e a opção vegetariana, sem comentários (da ate do quem é vegetariano), não tem nutrientes necessário.
251. O arroz foi servido cru em vários dias. Poderiam se atentar para isso. A salada não apresenta variedade também, estão colocando sempre a mesmas opções todos os dias. Está com uma fila muito grande para poder pegar a comida, tem que passar pela fila do crachá e pegar mais uma fila para poder pegar a comida o que demora demais.
252. Melhoras a qualidade no preparo da comida, rever a porção servida e aumentar um pouco, o suco ou está muito aguado ou forte demais. O atendimento é bom.
253. Colocam pouquíssima carne, a gente come mas continua com fome e se quiser mais tem que pagar dnv. Além da higiene precária a ponto de encontrarem larvas
254. As opções vegetarianas são sempre bem restritas, sempre quase sempre algo com ovo, sem falar as vezes que não há a existência de proteína no que é oferecido. Além disso, há muita má lavagem das verduras, tendo presença de larvas e a água que fica no reservatório geralmente fica marrom ou preta. Além disso, há vezes que ocorre mudança no cardápio sem aviso. Outro ponto também é o descaso com a sede do pinheirinho que muitas vezes faltou comida e ficamos esperando uma hora esperando. O preço chega até ficar elevado visto a qualidade que esta sendo oferecida.
255. A crítica principal é a quantidade de carne servida.
256. Funcionários grosseiros. Muitas vezes acaba a carne eles fazem algo correndo e você tem que esperar. Algumas vezes já peguei arroz com cheiro e gosto de queimado, a mesa para pegar tempero é muito pequena, a de madeira de antes era bem melhor. Atraso para abrir nos horários estipulados.
257. Não deixar a entrada de animais no ambiente do restaurante universitário, ter um melhor planejamento da quantidade de comida para que não haja tanta fila, espera e comida insuficiente, servir uma quantidade justa de carnes
258. Em muitos dias o arroz e feijão está mal cozido. A quantidade de carne é menor que 100 gramas. Em alguns horários que a comida acaba demora muito a chegar reposição, o que acontece também no café da manhã. O que acarreta desperdício pois as vezes não dá nem pra comer.
259. As opções não seguem o cardápio, demora para reposição quando acaba, não tem variedade, e a qualidade da comida está muito baixa, arroz muito duro ou cozido demais, carnes mal feitas. É complicado pra quem só tem o RU como opção de almoço e janta



260. Tomar maior cuidado na limpeza das verduras e talheres. A quantidade de carne não chega nem a 100 gramas. Sempre falta algum tipo de molho para salada. Arroz branco quase sempre está meio cru e feijão fica somente o caldo. As opções vegetarianas eram melhores na antiga empresa.
261. Uma das justificativas apresentadas anteriormente ao alto valor era a baixa adesão, entretanto o RU nunca esteve tão lotado ultimamente, fora que reivindicações, como a guarnição a vontade ainda continuam em sonho distante, e por último, a baixa quantidade da porção de proteína é ultrajante.
262. larva na comida, pedrinha no feijao, pouquissima quantidade de carne, grampo de grampeador no meio da comida. vergonha!
263. Pouco espaço pra muita gente!
264. Melhores opções vegetarianas que priorizem alimentos proteicos
265. A quantidade da opção de proteína é servida de maneira seletiva, onde várias vezes fui Gracinda com uma quantidade muito pequena da opção de proteína, o preparo do arroz está ficando a desejar onde também várias vezes na semana está mal cozido
266. Arroz anda muito duro, indicando má cozimento
267. Uma sugestão é aumentar a quantidade de carne no momento de servir. Eu não vou no RU com frequência, mas ouço alunos reclamando que não recebem as 100g de carne. Hoje um aluno disse ter encontrado uma larva no arroz e fez um vídeo mostrando, então achei importante relatar isso aqui. Por fim, poderia ter mais alface e maior variedade de tipos de carnes.
268. Precisa melhorar muito. Pois diariamente é encontrado pedras no meio da comida e bichos de moscas também. As vezes a comida está com gosto estranho, outras vezes o arroz está cru. Já peguei pratos e talheres sujos, mal lavados, e isso é muito nojento. Por esse motivo dei nota zero em todos os itens, pois não tem como ficar satisfeita com um serviço igual esse.
269. A reposição de arroz, feijão e frutas poderia ser prevista com antecedência para que houvesse mais agilidade no momento de repor, evitando filas e congestionamento.
270. A qualidade do serviço é boa, mas tem dias que o arroz fica duro, poderiam cozinhar-lo um pouco mais
271. O descaso do arroz cru fornecido, 1 colher de mistura e o filete de melancia fornecido é demais mesmo !
272. Melhorar a quantidade de carne ofertada e procurar diversificar o cardápio que sempre utiliza os mesmos preparos.
273. Servir a porção correta, eles dão um porção bem pequena de carne e guarnição, mas muito pequena mesmo. Não condiz com o que era pra ser servido. Também não há muita variedade
274. A gestão anterior conseguia uma melhor eficácia em todos os quesitos, mesmo tendo diversos problemas a atual consegue ser inferior em muitos sentidos. Houve uma melhora grande do início da gestão para os dias atuais, mas ainda há muito o que desejar, a limpeza era deplorável, tudo estava muito sujo e acumulado, melhorou, mas ainda está inferior ao que a vigilância sanitária ordena. Os alimentos não possuem uma qualidade unificada, mesmo sendo uma comida feita para uma grande massa de pessoas, não há uma mínima coesão entre as partes dos alimentos, desde aparência à tempero e preparo, há uma diferença absurda entre os horários (no almoço por exemplo, os horários pós 12h a comida cai muito o nível). O atendimento não deixa muito a desejar, todos são cordiais e educados, algo que não estava acontecendo no início da gestão, onde presenciei diversas grosserias por parte dos



funcionários, porém vejo que houve troca dos funcionários nas funções e isso gerou um aumento na cordialidade e gentileza do atendimento. As mesas necessitam de uma limpeza mais constante, mesmo com o grande fluxo e os grandes danos ao patrimônio (cadeiras quebradas, mesas apodrecidas, etc) a limpeza acontece raramente, em almocos mais longos, fico por volta de 40 minutos e nunca presenciei a limpeza de uma mesa. A variedade do cardápio é bem pequena, vemos os mesmos alimentos sendo oferecidos durante a mesma semana (mesmo contendo algo diferente no cardápio), quando há diferenças são algo como "iscas de frango" para "cubos de frango", que na prática são exatamente o mesmo preparo. Há mais críticas, mas entendo que esse formulário é intencional para avaliar a satisfação e imagino que esteja claro que por mais que houve melhoras, ainda há uma insatisfação muito grande com o apresentado pela nova empresa, é lamentável ver o dinheiro público investido pela PRACE ser gasto de uma forma inferior ao que poderia e acompanhar uma empresa que deveria desde o início ter uma qualidade no mínimo aceitável conforme provavelmente deve constar no contrato.

275. Produzir alimentos de melhor qualidade, simples, mas bem cozidos, e higienizados, principalmente as saladas.
276. Respeitar mais o cardápio, cozinhar mais o arroz (geralmente está cru), maior porção de carne, principalmente no almoço.
277. É provável que a carne servida tenha porção menor que 100 gramas desmontado caldo e ossos.
278. Devem melhorar na higienização das verduras, muitas vezes eu e colegas encontramos larvas na alface entre outras verduras. Poderiam deixar o caldo do feijão mais grosso, a quantidade de carne não equivale a 100g por pessoa (que é o estipulado), acho que os funcionários por servir devem ser mais educados também. Ademais, o RU oferece uma boa variedade nas refeições, e é muito importante para nós estudantes. Esperamos que melhore!!
279. Larvas na comida
280. melhoria na higiene das refeições, pois havia larvas nas comidas!!!!!!
281. O macarrão é muito duro e as vezes a comida vem bem salgada
282. Maior variedade nas opções vegetarianas e veganas.
283. A quantidade servida de proteína. Tem dias que não são servidos 100g de proteínas.
284. Precisa de colheres com cabo grande que não caiam nas vasilhas, pois isso contamina a comida. O cardápio da internet e do cartaz antes de entrar nunca é o que corresponde ao que é servido. Algumas vezes a fila empaca porque as pessoas estão esperando chegar arroz ou carne.
285. Pouca carne, a comida as vezes tá muito ruim, não é o que está no cardápio, mistura de carne de porco com frango, acharam larva na comida, fui comer um peito de frango e tinha uma artéria.
286. A higiene dos alimentos que são preparados e servidos aos estudantes, porque ocorrem que muitas vezes são encontrados cabelos, pedaços de plásticos, pedrinhas ou até mesmo ossos de frango.
287. A comida é muito mais saborosa e mais variada que da empresa passada. Porém, as porções de carne nunca chega a 100g.
288. Impedir a entrada de animais no espaço. Sempre tem cachorros, gatos que ficam transitando entre as refeições e as pessoas se alimentando.
Outro ponto é realizar uma campanha para o não desperdício de comida.
Porção vegetariana é pouca.



289. Combater a entrada de animais dentro da unidade
Melhor higiene em geral dentro da unidade
Variação no prato principal
Colher de plástico nas sobremesas
Melhorar a cocção do arroz e feijão
290. Acho a quantidade de proteína por pessoa insuficiente. Acho que desde o começo do ano nunca recebi 100 g de carne no prato. Isso que o RU custa 9 reais, o que é considerado caro.
291. Queria ressaltar, primeiramente, que todos os funcionários e funcionárias estão de parabéns pelo atendimento, todos são simpáticos e nos atendem muito bem. Por outro lado, acho que a variedade deixa a desejar. Semana passada, p. ex., acho que foi servido carne moída uns 3 dias seguidos, quando não isca de frango, não sei se por restrição orçamentária ou algo dessa natureza, mas sentimos falta de feijoada, beringela gratinada, peixe frito com creme de milho, carne de panela com cebola e calabresa, pizza de rúcula, etc. Vez ou outra a carne bovina está bem ruim, os cortes mal feitos e dura. Ando vendo também que o prato principal às vezes é servido apenas durante uma hora e meia ou 2 horas depois da abertura do buffet, prejudicando quem vai almoçar depois de 12:40 ou jantar após 20:20 (lembrando que o intervalo dos cursos noturnos é 20:40), onde somos prejudicados, pois a opção principal do cardápio é substituída por carne moída ou frango - por n motivos, eu por exemplo saio do laboratório as vezes depois das 20h e temos experimento rolando no horário de almoço, as vezes sobra só 10 minutos antes das 13h para comer, então não é preguiça ou relaxo, alguns discentes só tem tempo pra comer nos horários-limite. Sugiro que usem os dados da recepção, ou seja, dos computadores, para prever com maior exatidão quantas pessoas utilizam o serviço durante os horários mencionados, para manter o prato principal (além de arroz, feijão e salada), evitando sobras, mas mantendo a qualidade durante todo o expediente. P. ex.: 200 discentes em média passam o crachá ou pagam no período de 12:40 às 13:20 em dias normais, então é só cozinhar para mais ou menos essa quantidade de pessoas, sem sobra e sem deixar o pessoal na fila. Se atualmente isso não for possível de ser realizado, peçam para o pessoal do NTI para que eles os auxiliem com alguma ferramenta, usem a tecnologia a favor de vcs! Por último queria agradecer o pessoal da recepção, da cozinha e da limpeza. No mais, é só, muito obrigado!
292. sempre aparecem novos vídeos de larvas nas comidas.. parece q estão apenas nos servindo lavagem e não estão nem aí!!! a gente come lá no ru por precisar mas nem por isso podem nos servir qualquer coisa.. o maior descaso
293. Achei larva na salada, não foi legal. Além de inúmeros talheres e bandejas sujas.
294. Seria legal diferentes pratos(diversidade),e uma maior quantidade de carne.
295. O encontro de larvas na comida não foi nada agradável
296. A porção de carne não é servida padronizada, as saladas são servidas em pouca quantidade nas formas e a reposição é demorada. Na maioria das vezes, o cardápio estabelecido no sistema, não condiz com servido no dia; o suco, na maioria das vezes está: aguado, sem açúcar e quente.
297. Além de ser extremamente caro para um RU a comida servida não é agradável e a porção servida é muito pouca.
298. A opção de carne as vezes nem aproxima de 100 gramas acho que deveriam fiscalizar
299. Melhorar o tamanho da porção de carne
300. principal queixa é sobre as quantidades colocada
301. Porção de carne não chega a 100g.
Arroz sempre cru, as vezes empelota.



Feijão, sempre ralo.

As vezes, muita fila porque a distribuição não está sendo efetiva.

No geral, a empresa agradou bastante, começou bem porém não conseguiu manter o mesmo padrão.

Falhas sempre tem, precisa melhorar? Precisa!

O que não pode são essas falhas virar rotina.

302. Estou em um grupo de universitários de Alfenas e vi, com fotos, que acharam larvas e pedras no arroz e no feijão. Comentaram também que foi encontrada uma aranha no alface. Não faço consumo do R.U mas acho importante a votação em nome de outros estudantes que, muitas das vezes, não têm outra opção para realizar as refeições. Compareci uma vez para perguntar o cardápio, o atendente não sabia nem o que era de janta. No começo, também, quando a empresa chegou à Unifal, ouvi várias reclamações de pessoas falando que eles falavam que era um cardápio e chegava na hora, não tinha nada a ver com o que foi dito. As notas da minha avaliação foi baseado no que ouvi de amigos e pessoas próximas. Acho um absurdo as refeições serem quase R\$9,00, um dos Restaurantes Universitários mais caros do Brasil e uma qualidade deplorável.
303. Melhorar o tempero da comida , quantidade em cada prato
304. Fiscalização da higiene, pois foi encontrado larva na comida (alface)
305. Precisa melhorar basicamente TUDO !! 100gms de proteína ????? Só se estiver contanto 100gms pela semana toda.Totalmente sem sal, sem sabor ,fora que sempre encontro coisas na comida (cabelo, bichos na salada e etc)
306. Muitas vezes a comida está ótima. No entanto, já encontrei uma larva na alface e vi que acharam uma no arroz também.
307. O arroz tá sempre empapado, tem dia que o feijão tá pura água, e quando é melancia de sobremesa não vem quase nada da fruta... antes no outro restaurante vinha a fruta corretamente em um tamanho bom...
308. A comida é fria, poderia ter uma maior variedade no cardápio (dias seguidos de frango), a carne já veio para mim só 2 pedaços e eram cheio de nervos, o caldo das carnes é sonso, a comida vegetariana é super salgada (principalmente a torta de legumes), o arroz é duro e empapado, demoram para colocar arroz e feijão fresco, a salada tem uma aparência escurecida, já encontrei garfo e faca sujos p o consumo, as frutas são uma delícia.
309. As vezes tem pedra no meio da comida, já aconteceu de eu morder pedra e dos meus amigos também. Inclusive, recentemente acharam LARVAS na comida (?????)
310. Teve um dia que fui tomar café da manhã e não tinha pão com manteiga, pois não tinha manteiga.
A quantidade de carne é pouca e a variedade não é boa.
O arroz não tem uma aparência boa, tem dias que ele é servido em bloco.
311. Variar o café da manhã, ao invés de todo dia pão
312. No geral a comida está muito gostosa, saborosa. Somente o feijão que a gente tem que ficar procurando o grão pois só tem caldo.
313. A comida em uma maioria das vezes vem sem tempero e mal preparada. Num dia encontrei uma pedra (relativamente grande) na comida enquanto almoçava. Fui relatar o ocorrido com a nutricionista, quando mencionei pagar o RU ela perguntou/sugeriu que eu comesse em outro lugar já que eu pago a refeição no RU. Achei um absurdo esse comentário por diversos motivos que nem por onde começar a dizer.... então quem não paga deve aceitar qualquer coisa? e se o unico lugar que posos pagar pelo preço é o RU? como que a profissional diz isso? e ainda me acusou de estar destrutando ela. Gente, pelo amor de deus



né? estou indo lá fazer um relato, uma reclamação e a pessoa me sugere comer em outro local e fica na defensiva o tempo todo? Falta funcionários, falta verba? qual é o problema? a carne cheia de nervos e ela disse que quando tinha comido não tinha nenhum nervo... gente sério. essa nutricionista do horário do almoço (nao sei o nome dela) destrata e é grosseira até com os funcionários. Um absurdo uma funcionária com essas atitudes...

314. Apenas uma coisa: restaurante não é lugar de animais.
Tenho todo respeito por animais, sou contra maltratar qualquer vida.
Mas é preciso diferenciar que um ambiente coletivo de refeições, não é nada higiênico comer em uma mesa onde um gato sobe, fica deitado. Ou que cachorros ficam andando.
Repito, respeito aos animais. Mas em certos lugares, como um restaurante coletivo, acredito não ser o lugar deles.
315. Acho o valor elevado comparado com o que é oferecido
316. As opções a serem servidas estão ótimas, porém houve algumas ocorrências de falta de higiene com a alimentação servida o que tem me preocupado bastante pois dependo do RU para me alimentar enquanto estou na faculdade, portanto gostaria muito que o RU melhorasse nessa parte de higiene e cuidado com a alimentação a ser servida para os estudantes.
317. Aos sábados poderia manter o mesmo padrão e variedade dos dias da semana
318. baixa quantidade de proteína e má qualidade de carne, carne com muito nervo e outras coisas, em relação ao arroz, feijão e salada a comida é boa.
PS: parece que as pessoas que nos servem tem medo de por carne e etc.
319. O valor é exorbitante
320. O valor do Ru poderia ser melhor .
321. A quantidade de proteína está na maioria das vezes bem abaixo de 100g por pessoa considerando o altíssimo valor pago pela alimentação. Quem se alimenta somente no restaurante universitário e depende somente dele pode inclusive ter problemas de deficiência de proteínas se não tomar cuidado.
322. Funcionários muito atenciosos, os caixas principalmente, em todos os três horários são muito gentins
323. Não existe variedade de cardápio, vai fazer um mês que de 70 refeições, 60 são frango. Repetem sobremesa, ao qual deveria ser uma diferente a cada refeição. Os 100 gramas de proteína que deveriam ser distribuídos não chegam a ser 50 gramas. Frutas estragadas, comidas cruas entre várias erros no quesito preparação da refeição. As refeições deveriam ser todos os dias, de segunda à domingo ou receberem pecúnia nos dias aos quais não têm refeições, os estudantes não comem só até sábado e sobre café da manhã aos sábados, a adição é importante. A logística do RU é quase inexistente, a mobilidade é muito difícil.
324. Pouca quantidade de proteína, nunca é servido as 100g
325. Os funcionários que atendem bem, são sempre removidos das funções de atendimento ao público, a quantidade de comida servida não chega nem perto de 50 gramas e quando pedimos o que temos direito que são as 100g de carne ou vegetariano, não recebemos e ainda são estúpidos ao dizer que só estão cumprindo as ordens da gerente do restaurante, que nunca aparece na hora de resolver essas questões! Estão recebendo uma verba no contrato e não cumprem nem com a metade do contratado, e não temos direito se quer a resposta!
326. Problemas com vários alunos alimentando gatos e cachorros no RU.
327. Troca do mobiliário; Talheres novos e padronizados; Retirada das grades das janelas, como medida de evitar incidentes em casos de, eventual, acidente, p. ex., incêndio;



manutenção/troca das janelas, como forma de permitir um fluxo maior de ventilação; Maior atenção quanto à reposição dos alimentos.

328. Melhorar a limpeza dos alimentos na hora da preparação, pois já encontrei pedra, e até lesminhas, a água que fica nas saladas todas às vezes está marrom
329. Tem dias que a fila para entrar no R.U e para pegar a comida ficam muito grandes, imagino que seja por conta de alguma comida que ainda está sendo preparada, costuma atrasar bastante. Além disso, já aconteceu de eu pegar talher ou prato sujos. A quantidade de carne costuma ser pouca.
330. Fornecimento de copos descartáveis sobre cobrança de taxa (igual no caso da marmita) aos discentes com gratuidade quando os mesmos se esquecem das canecas. Pois quando ocorre, ficamos impossibilitados de tomar suco no almoço e janta e/ou café no café da manhã
331. Depois de alguns eventos de reclamações, melhoraram um pouco. A quantidade de carne não estava nem perto de 100 gramas descartando caldos e ossos. No mês de maio foi péssimo. A educação da atendente que serve a carne também estava horrível, mas trocaram ela de função, acho eu.
332. Muito pouco a porção da carne! Nunca que eles colocam 100gr para cada estudante, é bem menos e ainda acham ruim se a gente reclama. O cardápio pouco condiz com o que está no site, para aquela semana.
333. A quantidade de carne não corresponde a 100gramas, é sempre bem menos que isso. Ex: feijoada com 3 pedaços de calabresa, opção de carne de panela vem 2 pedaços de carne e uma mandioca enorme. O cardápio quase nunca condiz com o que promete. O pedaço de melancia é muito pequeno. O café com gosto de chá.
Uma sugestão: gostaria que o café da manhã fosse servido um pouco mais cedo, tipo 6:20. Já ajudava.
334. Sugiro colocar opções vegetarianas que contenham mais fontes de proteína (soja, proteína de soja, lentilha, grão de bico, etc), pois frequentemente colocam a opção vegetariana com praticamente nenhuma proteína, além de muitas vezes servirem frituras (berinjela frita, abobrinha frita, etc)
335. Gostaria de uma maior variedade no cardápio, a comida repete semanalmente.
336. As vezes as funcionário balançam o dosador da carne, fazendo com que ele não fique cheio e parte da carne caia. Além disso, a quantidade é pequena, poderia ser aumentada.
337. OBS: esta avaliação estou referindo aos serviços prestados pelo Restaurante Universitário da UNIFAL -MG CAMPUS - VARGINHA que não esta constando na avaliação dos serviços prestadosfavor de corrigir este lapso
338. COMIDA RUIM , SEM SAL , SUCO RALO IGUAL MIJO DE EGUA, PESSIMO ATENDIMENTO UM POVO TUDO SUADO ATENDENDO , E MAL EDUCADOS ,E A COMIDA ME FEZ MAL , NAO RECOMENDO . JA FOI BOM HOJE NAO MAIS
339. CAFÉ DA MANHÃ: De manhã, várias vezes demoraram muito para repor o café ou alimento que estava faltando. Já ofereceram só o pão sem manteiga alguns dias e a organização da mesa de café ficou ruim, colocando tudo numa mesma mesa, tem horário que forma uma fila demorada que atrase quem tem que ir pro outro campus às 6:40 e só tem 10 minutos para tomar o café e chegar para a aula ou atendimento das 7h no campus sta clara. Acho que poderiam ver uma forma de isso melhorar.
ALMOÇO/jantar: Reclamações: várias dias senti um cheiro forte de frango ou carne em decomposição na fila de dentro do Restaurante, ou de lixo. Eram odores desagradáveis que cortaram meu apetite. Mais pro final do horário, várias dias deu pra perceber que não cozinharam o arroz direito ou carne. Já peguei carne de porco mal passada lá! Parecendo que



fez às pressas o alimento, queimou por fora, mas não cozinhou por dentro. Já achei larva no tomate. Já comi arroz com gosto de azedo. Suco quente. Marmita de jantar de sábado já estava azeda à noite, sugiro pensar em pratos que azedem com menor facilidade nesse dia.

Sugestões: Acho que poderiam variar mais nas formas de preparo do frango e explorar melhor seus potenciais. Dou sugestão também de linguiça, tortas de legumes para a guarnição, farofas de couve, salada de repolho com passas e molho, batata frita em rodelinhas. Dar doce de leite no copinho de sobremesa.

Elogios: agradeço a inclusão das folhas que pedi no caderno! melhorou muito o almoço com isso. Adorei a diversificação de doces que tem de vez em quando.

Várias vezes deixam as lixeiras encherem demais e as pias do local estão muito sujas, com lodo, parece que não limpam. Falta um bebedouro próximo ao banheiro a ser usado pelos estudantes. As mesas parecem não serem limpas com frequência e todos dias tem utensílios como bandejas, pratos e talheres mal limpos. Demoram muito para repor comida.

Colocam MUITAS FRUTAS FEIAS E ESTRAGADAS PARA PEGARMOS. E NAS ÚLTIMAS SEMANAS ESTÁ SENDO MAÇA PRATICAMENTE EM TODAS REFEIÇÕES, TODOS OS DIAS.