



**MINISTERIO DA EDUCAÇÃO**

**Universidade Federal do Amapá – UNIFAP**

**RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

Rod. Juscelino K. de Oliveira, km 02 - Campus Marco Zero do Equador - Bloco da Reitoria

Caixa Postal 261 - Macapá - Amapá - C.E.P. 68.906-970

Fone: (096) 3312-1703 - home: [www.unifap.br](http://www.unifap.br) - e-mail: reitor@unifap.br



## **RELATÓRIO TÉCNICO DO TESTE DE ACEITABILIDADE**

**EMPRESA CONTRATADA:** ARENA DISTRIBUIDORA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS E SERVIÇOS EIRELI

**CNPJ:** 05.836.297/0001-43

**CONTRATO:** Nº. 011/2016

**MÊS/ANO:** AGOSTO/2017

**CAMPUS:** MACAPÁ

Considerando CLAUSULA DÉCIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE, item 10.16. do Contrato nº 011/2016, o qual reza na integra:

*10.16. Avaliar os serviços prestados, incluindo a qualidade e quantidade da alimentação comercializada, higiene ambiental e pessoal, variação de cardápio, podendo avaliar-se inclusive o grau de satisfação dos usuários em relação à administração e gerenciamento, por meio de check list, teste de aceitabilidade e registro de reclamações, podendo outros parâmetros serem definidos e acrescentados, acordados entre a **CONTRATANTE** e a **CONTRATADA**.*

Diante do exposto, realizou-se no período de 16 a 31/08/2017 o Teste de Aceitabilidade dos serviços prestados no Restaurante Universitário – RU/UNIFAP pela Empresa ARENA DISTRIBUIDORA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS E SERVIÇOS EIRELI. A aplicação do teste visa mensurar a percepção dos usuários quanto aos seguintes indicadores: Atendimento, Higiene e Limpeza e Alimentação, conforme modelo abaixo:

---

**PROEAC - RU**

Fone: (096) 3312-1773 - home: [www.unifap.br](http://www.unifap.br)

e-mail:

---

**CAMPUS MARCO ZERO – Macapá**

Rod.Juscelino K. de Oliveira – Km 02 Jardim Marco Zero

CEP 68903-419 [www.unifap.br](http://www.unifap.br)



**MINISTERIO DA EDUCAÇÃO**

**Universidade Federal do Amapá – UNIFAP**


**RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

Rod. Juscelino K. de Oliveira, km 02 - Campus Marco Zero do Equador - Bloco da Reitoria

Caixa Postal 261 - Macapá - Amapá - C.E.P. 68.906-970

Fone: (096) 3312-1703 - home: [www.unifap.br](http://www.unifap.br) - e-mail: reitor@unifap.br



 <b>Universidade Federal do Amapá</b> <b>Restaurante Universitário</b>		
<b>TESTE DE ACEITABILIDADE</b>		
<b>ATENDIMENTO</b>	<b>BOM</b>	<b>RUIM</b>
Caixa de atendimento.		
Rampa de Distribuição.		
<b>HIGIENE E LIMPEZA</b>	<b>BOM</b>	<b>RUIM</b>
Apresentação dos Funcionários.		
Louças (bandejas e talheres).		
Refeitório limpo e Organizado.		
Banheiros limpos, organizados e abastecidos com insumos.		
<b>ALIMENTAÇÃO</b>	<b>BOM</b>	<b>RUIM</b>
Apresentação.		
Variedade.		
Cor.		
Sabor.		
Cumprimento do Cardápio.		
<b>SUGESTÕES:</b> _____ _____ _____ _____ _____ _____.		

Os testes foram disponibilizados nas 03 (três) refeições (desjejum, almoço e jantar), com uma amostra total de 268 (duzentos e sessenta e oito) testes respondidos, resultando nos seguintes dados:

**PROEAC - RU**

Fone: (096) 3312-1773 - home: [www.unifap.br](http://www.unifap.br)

e-mail:

**CAMPUS MARCO ZERO – Macapá**

Rod.Juscelino K. de Oliveira – Km 02 Jardim Marco Zero

CEP 68903-419 [www.unifap.br](http://www.unifap.br)

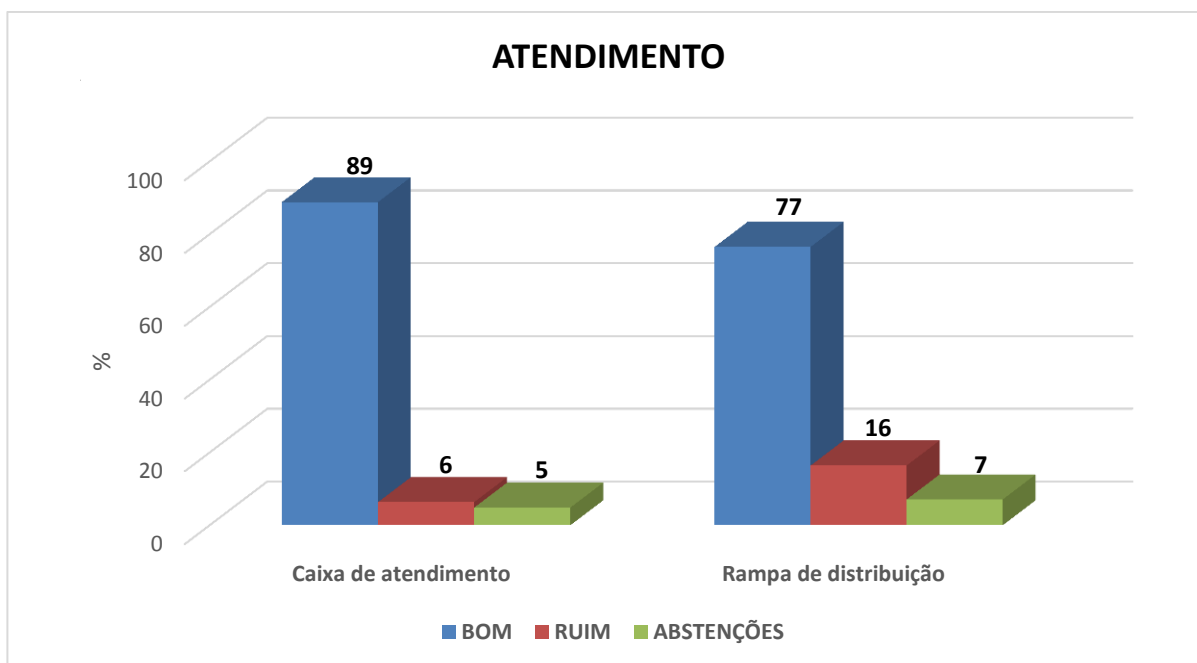


Figura 01 – Teste de aceitabilidade no Restaurante Universitário (Agosto/2017).

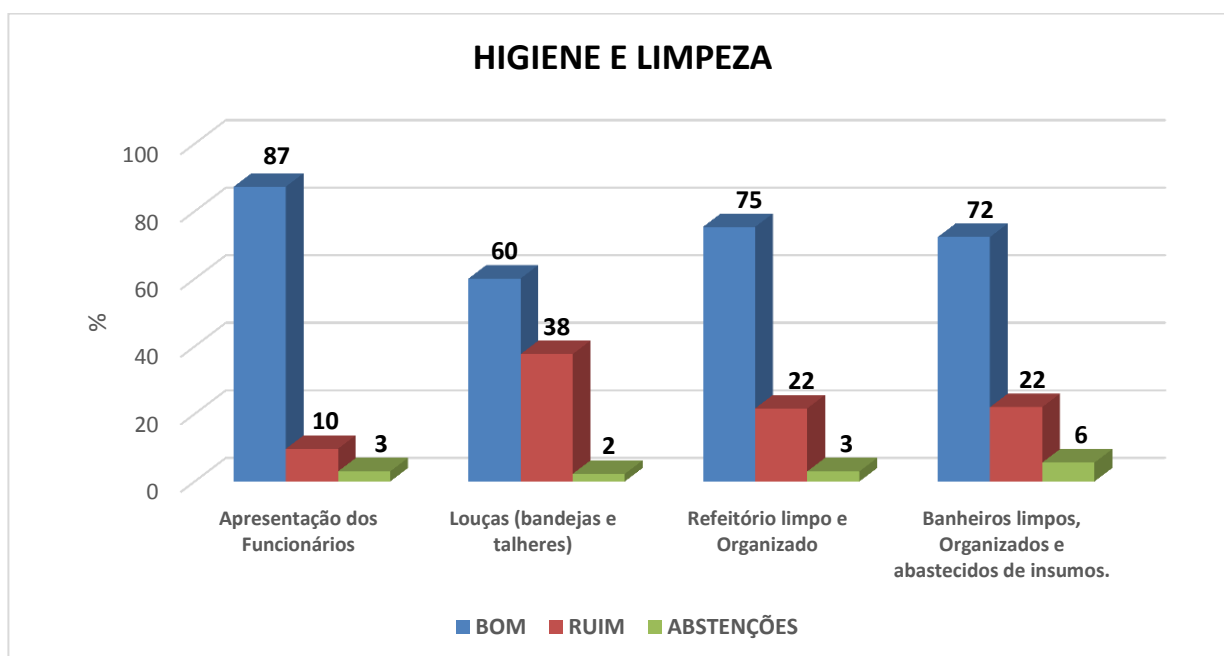


Figura 02 – Teste de aceitabilidade no Restaurante Universitário (Agosto/2017).

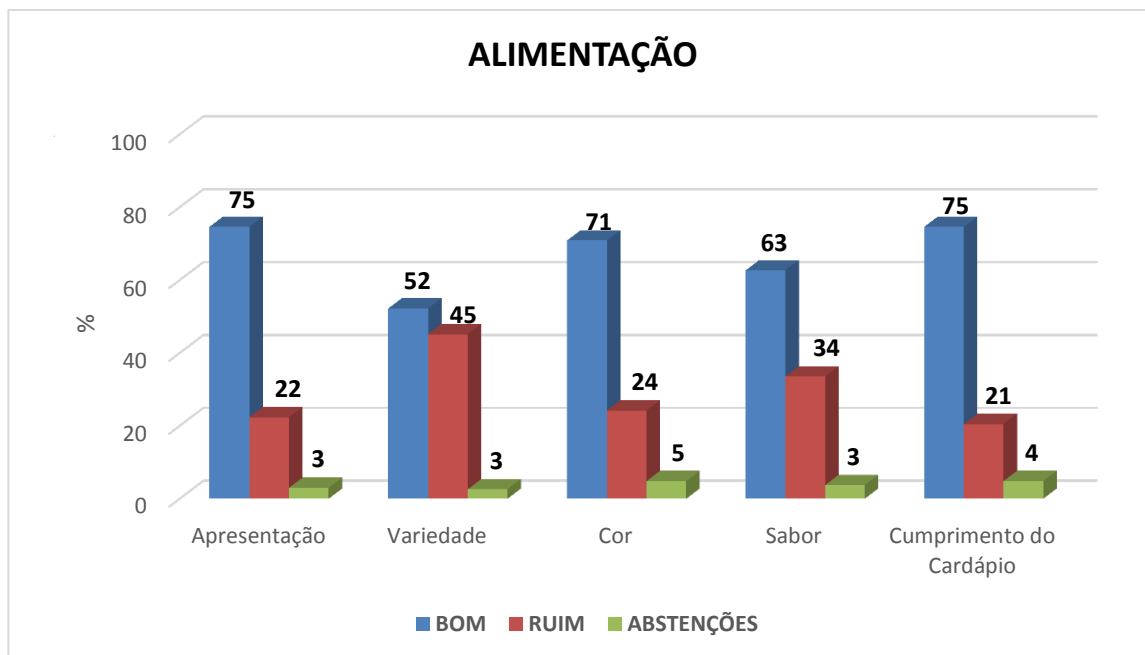


Figura 03 – Teste de aceitabilidade no Restaurante Universitário (Agosto/2017).

Com o intuito de traçar um paralelo/perfil no decorrer dos 16 meses dos serviços prestados, disponibilizamos ainda o teste de aceitabilidade realizado em Fevereiro/2017 (amostra total de 278), são eles:

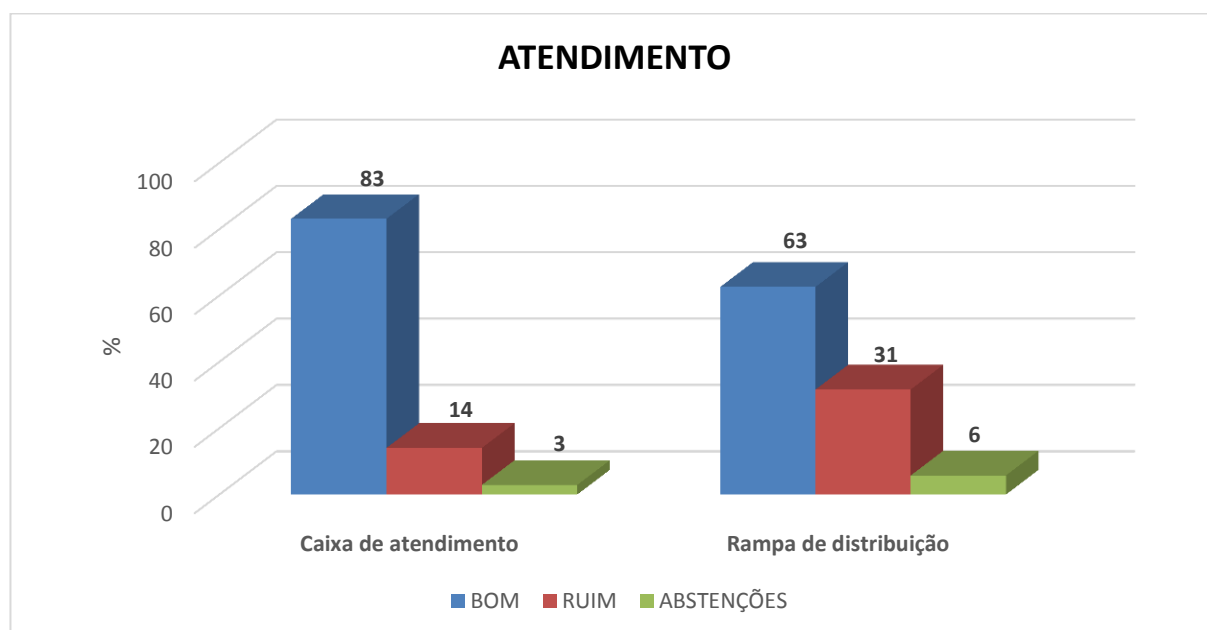


Figura 04 – Teste de aceitabilidade no Restaurante Universitário (Fevereiro/2017).

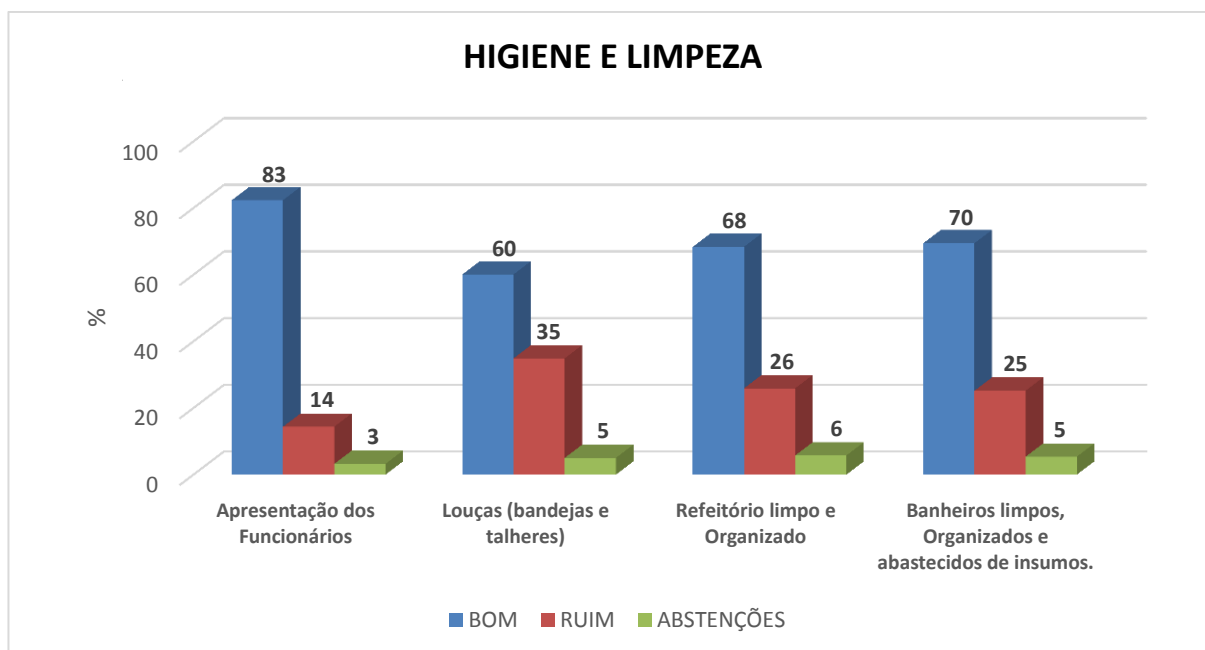


Figura 05 – Teste de aceitabilidade no Restaurante Universitário (Fevereiro/2017).

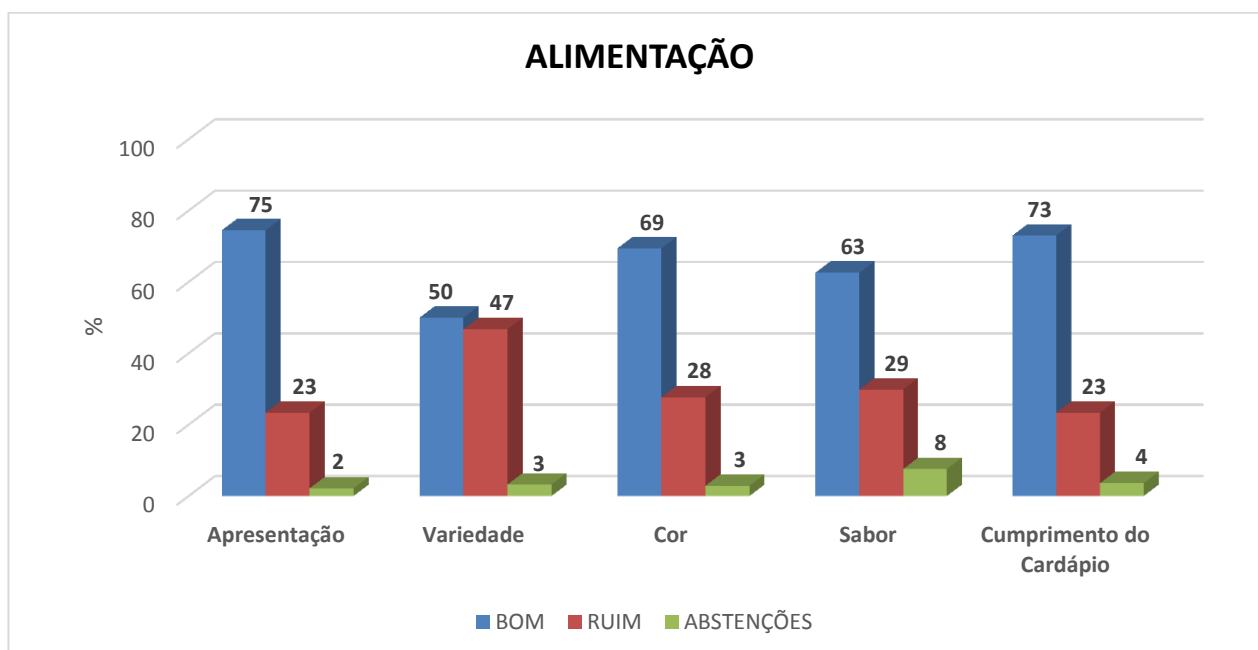


Figura 06 – Teste de aceitabilidade no Restaurante Universitário (Fevereiro/2017).



## MINISTERIO DA EDUCAÇÃO

Universidade Federal do Amapá – UNIFAP

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

Rod. Juscelino K. de Oliveira, km 02 - Campus Marco Zero do Equador - Bloco da Reitoria

Caixa Postal 261 - Macapá - Amapá - C.E.P. 68.906-970

Fone: (096) 3312-1703 - home: [www.unifap.br](http://www.unifap.br) - e-mail: reitor@unifap.br



No quesito “Sugestões/Reclamações/Elogios”, listou-se os registros de acordo com os itens abaixo:

Nº	ITEM I - SUGESTÕES DE CARDÁPIO
1	"Por açaí pelo amor de deus! Pratos mais regionais, por favor".
2	"Açaí, por favor!"
3	"Por açaí no cardápio! Por favor? Obrigada".
4	"Açaí no cardápio".
5	"Carne assada com batata sempre".
6	"Mais purê, mais batata, mais bife. Açaí mais charque seria uma boa opção para o almoço, fica a dica".
7	"Lasanha vegetariana".
8	"Adoro a polenta nunca mais teve no cardápio".
9	"Seria interessante uma opção de mais cozidos e menos fritura".
10	"Mais peixe no cardápio, bolinho de bacalhau e salada de maionese".
11	"Comida boa, as vezes um pouco sem sal. Frango de chapa é maravilhoso".
12	"Vegetariano: mais assados de legumes e empadões, croquetes, bolinhos e hambúrguer".
13	"Voltar com o empadão vegetariano. Mais brigadeiro no almoço".
14	"Mais batata, macaxeira e purê. Mais sopa de feijão. Mais frango assado. Mais amor. Menos peixe".
15	"Calabresa frita".
16	"Mais bolo no café da manhã".
17	"Mais frango assado e sopa de carne".
18	"Um sorriso na rampa de distribuição cairia bem".
19	"Mais Frango assado, mais bolo, mais sopa".
20	"Ter açaí em datas festivas".
21	"Frango assado poder ter mais vezes".
22	"Mais bolo no café".
23	"Fazer mais chapa mista e coxa e sobrecoxa de forno".
24	"Suco no café da manhã".
25	"Mais chapa mista".
26	"Açaí como sobremesa. Música".
27	"Em todas as mesas, ter sal e outros condimentos e atualizar o quadro exposto de sugestão".
28	"Mais gelatina, por favor".
29	"Mais gelatina".
30	"Mais frutas e menos gelatina, por favor (frutas variáveis e não só maçã)".
31	"Quero escondidinho de toscana de frango".
32	"Voltar a servir a sobremesa programada".
33	"Que vocês possam fazer mais lasanha de frango no almoço, e ter mais purê de batata também. No café da manhã ter mais tapioquinha e fruta (melancia e abacaxi)".
34	"Suco de frutas incluso na refeição".
35	"Maçã nas terças e quintas no café da manhã".

PROEAC - RU

Fone: (096) 3312-1773 - home: [www.unifap.br](http://www.unifap.br)

e-mail:

CAMPUS MARCO ZERO – Macapá

Rod. Juscelino K. de Oliveira – Km 02 Jardim Marco Zero

CEP 68903-419 [www.unifap.br](http://www.unifap.br)



## MINISTERIO DA EDUCAÇÃO

Universidade Federal do Amapá – UNIFAP

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

Rod. Juscelino K. de Oliveira, km 02 - Campus Marco Zero do Equador - Bloco da Reitoria

Caixa Postal 261 - Macapá - Amapá - C.E.P. 68.906-970

Fone: (096) 3312-1703 - home: [www.unifap.br](http://www.unifap.br) - e-mail: [reitor@unifap.br](mailto:reitor@unifap.br)



36	"Minha sugestão é orientar os usuários para limpar a mesa onde eles sujam, ou que aja servente para limpar a mesa".
37	"Amo mingau de banana e sinto falta disso no café da manhã, meu único questionamento e quanto a sobremesa, sei que pode ter mais variações".
<b>ITEM II - SUGESTÕES ESTRUTURAIS/EQUIPAMENTOS/UTENSILIOS/SERVIÇOS/OUTROS</b>	
1	"Colocar ventilador".
2	"Quantidade de lixeiras insuficientes, melhore a questão de gestão ambiental".
3	"Mais ventilação".
4	"Usar xícaras, pois os copos descartáveis quando entram em contato com o calor solta substâncias cancerígenas".
5	"Melhorar as bandejas. Melhorar garfos e facas".
6	"Instalação de centrais de ar, pois o calor ao meu ver é o único desconforto".
7	"Colocar alguns avisos pelo RU, relatando o que é feito com os lixos orgânicos jogados fora. E quem sabe até mesmo nos deem o poder de melhores ideias melhores".
8	"Colocar ventilador no RU".
9	"Ventiladores no RU".
10	"Que o horário da janta seja estendido até às 20h da noite para realizar a compra".
11	"Mais um bebedouro próximo à entrada".
<b>ITEM III - ANIMAIS/PRAGAS</b>	
1	"Retirar os cães".
2	"Evitar a entrada de animais no refeitório (cachorros)".
<b>ITEM IV - RECLAMAÇÕES</b>	
1	"Fritar menos o peixe. Outras opções quando se tem dobradinha. Melhorar o tempero da carne. Mais variedade, toda semana é o mesmo cardápio praticamente".
2	"Comida vegetariana é para vegetarianos! Maior controle. 5º vez que fico sem comer o prato principal. Por favor, resolvam isso".
3	"Favor colocar proteína no prato vegetariano".
4	"Opção vegetariana muito ruim".
5	"A opção vegetariana é muito ruim. Tem pouca proteína no cardápio vegetariano".
6	"Água do bebedouro deveria ser mais gelada. A tia da farofa castela a farofa".
7	"Incluir mais opções no teste de aceitabilidade. Ex: regular, excelente, péssimo".
8	"A água do bebedouro deve ser mais gelada. Ela é muito quente".
9	"Uma japonesinha do caixa é muito ignorante, mandar fazer um curso de relacionamento com o cliente".
10	"Mais comida no café da manhã. Água mais gelada".
11	"Não façam o almoço com o resto da janta e não coloquem frutas vencidas para os alunos. As sobremesas programadas na maioria das vezes é ruim, portanto, melhorem nisso".
12	"Água gelada no bebedouro. Variação mais saudável no café da manhã. Mais fanta (refrigerante). Sem mosca na comida. Não ser mão de vaca na hora de servir".
13	"No café da manhã só tem café e nem todas as pessoas tomam café. Vocês poderiam por outra bebida também".
14	"Melhorar um pouco a limpeza dos banheiros".

PROEAC - RU

Fone: (096) 3312-1773 - home: [www.unifap.br](http://www.unifap.br)

e-mail:

CAMPUS MARCO ZERO – Macapá

Rod. Juscelino K. de Oliveira – Km 02 Jardim Marco Zero

CEP 68903-419 [www.unifap.br](http://www.unifap.br)





## MINISTERIO DA EDUCAÇÃO

Universidade Federal do Amapá – UNIFAP

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

Rod. Juscelino K. de Oliveira, km 02 - Campus Marco Zero do Equador - Bloco da Reitoria

Caixa Postal 261 - Macapá - Amapá - C.E.P. 68.906-970

Fone: (096) 3312-1703 - home: [www.unifap.br](http://www.unifap.br) - e-mail: reitor@unifap.br



15	"Tem muito carboidrato e pouca proteína no cardápio vegetariano".
16	"Vegetariano não é só salada, tem que ter proteína também".
17	"Ter mais campo de opções, pois só bom e ruim não basta, uma classificação de 0-10 seria mais amplo".
18	"Dividam melhor o tamanho da melancia".
19	"Menos programada e mais frutas na sobremesa".
20	"Lasanha, pizza, etc... Melhorar a sobremesa".
21	"Ao colocar uma salada com folhosos rico em ferro, logo, deverá ter vitamina C no cardápio, para que o organismo absorva o ferro dos legumes".
22	"Não gosto de sobremesa programada, nunca é boa, prefiro fruta, de preferência melancia".
23	"Readequar o cardápio vegetariano. Cerca de 30% dessa opção possui um índice proteico muito baixo, como macarronada com salada, lasanhas e saladas com molho".
24	"Por favor, cumpram com as regras de segurança no trabalho. E que as nutricionistas sejam mais educadas".
25	"Que cumpram com os horários das refeições. Que tenham variedades nas frutas. Que cumpram com o cardápio do início das refeições até o final".
26	"Sugiro que tenham uma marmita para quem tem problemas alérgicos e não pode almoçar no RU. O alimento é bom só o que falta é estar mais prático que teórico".
27	"Às vezes vem com pouco sal. Melhorar a sobremesa".
28	"Sugiro que parem com esses nomes que não tem nada a ver com a comida, a gente pensa que é algo diferente, mas não é".
29	"Melhorar o paladar da comida vegetariana, e corte os legumes e verduras um pouco mais pequeno. Fazer mais lasanha de soja, escondidinho de soja, vatapá vegetariano de legumes".
30	"Fritar menos o peixe. Outras opções quando se tem dobradinha. Melhorar o tempero da carne, mais variedades, toda semana é o mesmo cardápio praticamente".
31	"Melhorem o café da manhã; ponham mais coisas no pão além da manteiga, sirvam mais bebidas além de café. Especifiquem no cardápio as sobremesas que terão: que frutas? Que sobremesas?".
32	"Melhorar os peixes; Melhorar o macarrão".
33	"Servir frutas maduras. Todo mingau tem coco, precisa?".
34	"Frutas só é sobremesa se for salada de fruta. A comida precisa ser quente. Geléia não é legal. Deixem as bananas amadurecerem. Mingau não é sobremesa".
35	"Colocar menos amaciante na carne".
36	"Menos peixe".
37	"Colocar tempero na comida".
38	"Não utilizar muito amaciante na carne. Colocar mais tempero. Manter os alimentos quentes".
39	"Não sirvam peixe".
40	"Purê misto com muito sal".
41	"Gelatina é ruim. Peixe de outras formas, cansei do frito. Strogonoff tem creme de leite".
42	"Se não tirar peixe do cardápio, pelo menos melhorar. Melhorar a sobremesa".
43	"Menos peixe".
44	"Aumentar a quantidade de salada e proteína".
45	"Aumento da quantidade de proteína nas opções".
46	"Menos peixe".
47	"Mais sabor e tempero".

### PROEAC - RU

Fone: (096) 3312-1773 - home: [www.unifap.br](http://www.unifap.br)

e-mail:

### CAMPUS MARCO ZERO – Macapá

Rod. Juscelino K. de Oliveira – Km 02 Jardim Marco Zero

CEP 68903-419 [www.unifap.br](http://www.unifap.br)





## MINISTERIO DA EDUCAÇÃO

Universidade Federal do Amapá – UNIFAP

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

Rod. Juscelino K. de Oliveira, km 02 - Campus Marco Zero do Equador - Bloco da Reitoria

Caixa Postal 261 - Macapá - Amapá - C.E.P. 68.906-970

Fone: (096) 3312-1703 - home: [www.unifap.br](http://www.unifap.br) - e-mail: reitor@unifap.br



48	"Pouca proteína no prato vegetariano 21/08/17, por exemplo, foi servido salada de berinjela com molho de tomate no almoço, ou seja, pouquíssima proteína".
49	"Diminuir a quantidade de peixe ou deixar ele menos sem gosto. Sopa mais encorpadas".
50	"Cozinhar direito o peixe e temperar. Comprar um tipo melhor de carne. No dia que tiver feijoada, ter outra opção de proteína".
51	"Comidas menos gordurosas, com mais sabor e menos sal e pão fresco. Encontrei um cabelo no meu almoço".
52	"Seria interessante, que houvesse uma comunicação com os funcionários que trabalham na parte de servir a alimentação, pois a quantidade oferecida nem sempre é atendida, logo a distribuição acaba sendo desigual".
53	"Melhorar alimentação e a fiscalização do que é posto na comida".
54	"Tirar o "peixe-a-rolê".
55	"Ter menos peixe frito".
56	"Tempero na comida".
57	"No dia de feijoada, ofereçam uma opção de proteína para quem come carne, mas não come porco".
58	"Façam outras opções de vegetariano que não seja apenas soja. No mesmo dia para de dar feijão com abóbora, guarnição de abóbora cozida e salada de abóbora ralada. Variem os vegetais do mesmo dia.
59	"Respeitem os vegetarianos não colocando porco/charque no feijão/farofa".
60	"Maior variedade de refeições, quanto ao prato".
61	"Não cozinham os legumes. Vegetariano não come só soja. Mais variedade no café da manhã".
62	"O café da manhã é pobre e insuficiente, o café tem pouco leite e pão só com manteiga não dá! A fatia de bolo é muito pequena e o copo de mingau só vem pela metade e deveria ter nescau/suco".
63	"Mingau não é só sobremesa; Essa comida é horrível na maioria das vezes, façam com amor e sabor".
64	"O Café da manhã é pouco e deveriam servir nescau para quem não toma café".
65	"Melhorar a carne cozida. Servir mais frutas".
66	"Temperar melhor a comida, muitas vezes ela é sem graça. Mais variedade de cardápio e sobremesa".
67	"Melhorar no sabor principalmente o do peixe".
68	"Não suportamos mais peixe frito, por favor".
69	"Melhorar o peixe, a carne".
70	"Ter uma variedade de sobremesa e frutas".
71	"Variedade no cardápio".
72	"Suco ou chocolate (nescau) no café".
73	"Mudar a sobremesa".
74	Não façam kibe".
75	"Suco no café da manhã, pois muitas pessoas não podem tomar café. Pensem nas pessoas que tem gastrite".
76	"Sugiro mais variedade de frutas, que os frutos não estejam estragados e cortadas iguais".
77	"Melhorar as bandejas e talheres, pois as vezes vem sujas. As sobremesas poderiam servir mais frutas ou suco".
78	"Ter a opção de suco no café da manhã, pois tem várias pessoas que não tomam café".
79	"Nescau e/ou suco no café da manhã".
80	"Menos peixe".
81	"Pelo amor de Deus tirem a cenoura da salada, sugiro que seja tomate ou pepino. As fatias de melancia e melão precisam ser de tamanhos iguais".

PROEAC - RU

Fone: (096) 3312-1773 - home: [www.unifap.br](http://www.unifap.br)

e-mail:

CAMPUS MARCO ZERO – Macapá

Rod. Juscelino K. de Oliveira – Km 02 Jardim Marco Zero

CEP 68903-419 [www.unifap.br](http://www.unifap.br)



## MINISTERIO DA EDUCAÇÃO

Universidade Federal do Amapá – UNIFAP

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

Rod. Juscelino K. de Oliveira, km 02 - Campus Marco Zero do Equador - Bloco da Reitoria

Caixa Postal 261 - Macapá - Amapá - C.E.P. 68.906-970

Fone: (096) 3312-1703 - home: [www.unifap.br](http://www.unifap.br) - e-mail: reitor@unifap.br



82	"Tiram as sobremesas programadas, só açúcar, além de ser ruim. Frutas são mais saudáveis. Repetir menos, as vezes tem frango duas vezes na semana".
83	"Achocolatado no desjejum, mais variedade de sobremesa".
84	"Melhorar a preparação do peixe. Mais variedades de sobremesa. Melhorar a carne cozida".
85	"Variar a salada e a carne".
86	"Mais diversidade nos pratos vegetarianos".
87	"Por favor, não queimem o café, pois fica amargo. Além disso, ficaria mais plausível se no próximo teste houvesse as opções (BOM, REGULAR E RUIM). E eu quero suco".
88	"Quando for peixe frito, por favor, não fritar o couro do peixe, pois não dá para comer".
89	"Maior cuidado com comidas como "dobradinhas" e feijoada. Geralmente alguém passa mal. De resto acho tudo regular - bom".
90	"Por favor, quanto menos milho e ervilha no arroz, melhor. Peixe e frangos são bons, mas repete-se demais".
91	"Maior variedade de saladas".
92	"Mais variações na BROCA".
93	"Limão no peixe".
94	"Colocar suco, nem que seja de tinta, antes tinha um bebedouro de suco".
95	"Redução da fila. Menos peixe e mais açaí".
96	"Parem de fazer feijão sem caldo. Permitam que a carne seja melhor cozida, pois hoje estava dura. Realizem um treinamento com os funcionários da rampa de atendimento ao público e educação".
97	"Não é possível que quase R\$ 2.000.000,00 previstos no contrato estão sendo investidos em refeições de qualidade tão inferior ao que é descrito no contrato com a universidade".
98	"Melhorar o sabor do peixe com limão para lavar se possível. A sobremesa parece que é de outro dia, melhorar a oferta de sobremesa".
99	"Comida quente (por favor). Melhorar as sopas; Pão sempre é duro, poderia melhorar".
100	"Suco grátis, chá como opção no café da manhã ou nescau".
101	"Menos óleo nas comidas (principalmente macarrão, macarrão nem precisa de óleo)".
102	"Eu quase morro entalado com uma espinha".
103	"Piso do banheiro masculino. Enxugar os talheres, e também, tornar o almoço como janta".
104	"Manter as mesas limpas durante as refeições. Menos óleo/azeite na comida. Melhoria do atendimento dos funcionários que servem os alimentos (muitos são grossos). Limpeza das bandejas e talheres. Cuidar da reposição do alimento (às vezes falta)".
105	"Manter as comidas aquecidas".
106	"Desistam do peixe frito não é bom e às vezes tem mais de uma vez na semana".
107	"O sabor do peixe não agrada aos que não são vegetarianos (alguns) outra opção poderia ser sugerida aos que comem outros tipos de carne".
108	"O tipo de peixe não é variado, às vezes são servidos queimados".
109	"Aumentar a variedade de frutas e sobremesas".
110	"Suco, água gelada, frutas, saladas variadas".
111	"Precisa ser adicionado a feijoada, mais carne seca e derivados suínos".
112	"Mais frutas menos programada. Fora dobradinha e picadinho".
113	"Açaí como sobremesa, refrigerante, suco natural".
114	"Suco acompanhado da refeição".
115	"Os talheres precisam ser melhor higienizados, precisa melhorar um pouco na guarnição".

PROEAC - RU

Fone: (096) 3312-1773 - home: [www.unifap.br](http://www.unifap.br)

e-mail:

CAMPUS MARCO ZERO – Macapá

Rod. Juscelino K. de Oliveira – Km 02 Jardim Marco Zero

CEP 68903-419 [www.unifap.br](http://www.unifap.br)



## MINISTERIO DA EDUCAÇÃO

Universidade Federal do Amapá – UNIFAP

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

Rod. Juscelino K. de Oliveira, km 02 - Campus Marco Zero do Equador - Bloco da Reitoria

Caixa Postal 261 - Macapá - Amapá - C.E.P. 68.906-970

Fone: (096) 3312-1703 - home: [www.unifap.br](http://www.unifap.br) - e-mail: reitor@unifap.br



116	"Ter maior cuidado com as refeições como, feijoada, dobradinha, entre outras. Obs: geralmente alguém passa mal depois".
117	"Variar o café da manhã, que não seja só pão e muita manteiga".
118	"Prato vegetariano tem que ter proteína vegetal e não só legumes, como o salpicão".
119	"Aumentar o tamanho da fatia de melancia".
120	"Não colocar calabresa nas coisas, pois tem gente que não pode comer porco".
121	"Vamos melhorar mais o peixe, não tem como comer, mas tirando isso tá de boa".
122	"Nunca mais oferecer dobradinha e peixe torrado. Mais frutas, menos programada".
123	"Comidas variadas, servir mais para quem quer e não para quem vai estragar. Não sou vegetariano, mas não posso comer porco e queria que a vegetariana fosse boa".
124	"Não coloquem mais berinjelas (é ruim) e deixem de pôr cenoura ralada em tudo, cenoura o tempo todo enjoa".

Nº	ITEM V - ELOGIOS
1	Atendimento (ok). Alimentação (ok).
2	Legal ter duas opções nos dias que são comidas que pouca gente gosta, parabéns".
3	"Por favor, coloquem a opção excelente. A salada está excelente, a bisteca está ótima. Arroz e feijão muito bom como sempre".
4	"O jantar é bom, tem mais temperos e um melhor sabor. O peixe melhorou muito".
5	"Ótima alimentação, ótimo tratamento, sobretudo na entrada da fila".
6	"Só tenho agradecer".

Quadro 01 – Registros descritos pelos usuários do RU/UNIFAP no Teste de aceitabilidade em  
AGO/17.



**MINISTERIO DA EDUCAÇÃO**

**Universidade Federal do Amapá – UNIFAP**

**RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

Rod. Juscelino K. de Oliveira, km 02 - Campus Marco Zero do Equador - Bloco da Reitoria

Caixa Postal 261 - Macapá - Amapá - C.E.P. 68.906-970

Fone: (096) 3312-1703 - home: [www.unifap.br](http://www.unifap.br) - e-mail: reitor@unifap.br

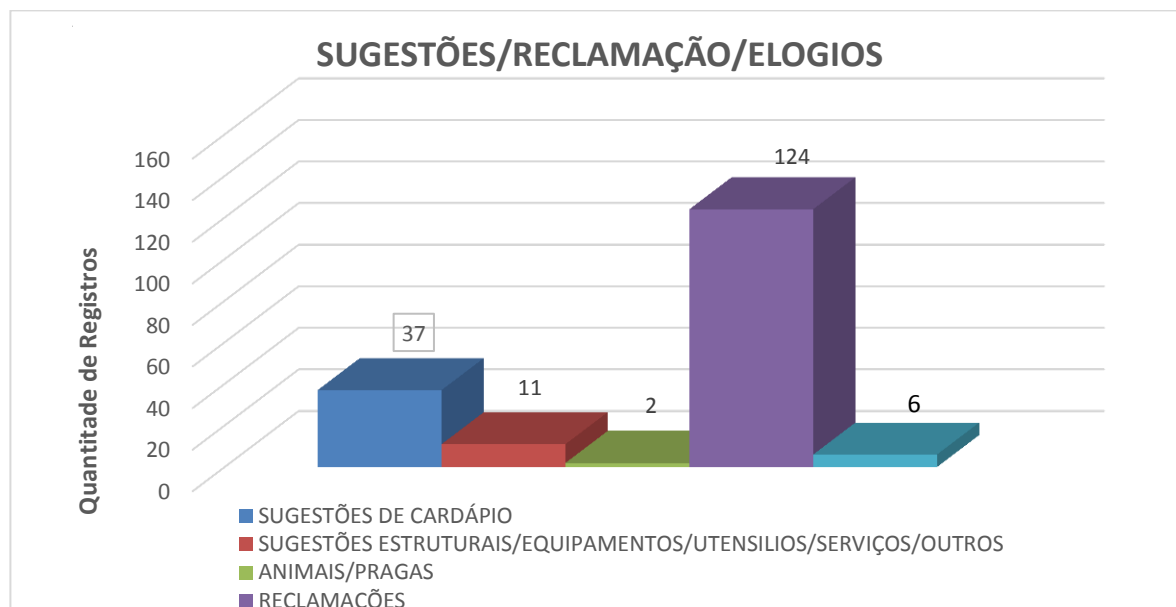


Figura 07 – Itens registrados Teste de aceitabilidade no Restaurante Universitário (Fevereiro/2017).

**GLEICE ALEIXO GARCIA**

Fiscal Técnico Titular do Contrato nº 011/2016/UNIFAP

**Portaria nº 1376/2016/UNIFAP**

Em: 05/09/2017.

**PROEAC - RU**

Fone: (096) 3312-1773 - home: [www.unifap.br](http://www.unifap.br)

e-mail:

**CAMPUS MARCO ZERO – Macapá**

Rod. Juscelino K. de Oliveira – Km 02 Jardim Marco Zero

CEP 68903-419 [www.unifap.br](http://www.unifap.br)