

**Relatório sobre a Pesquisa de Satisfação dos usuários dos
Restaurantes Universitários dos *campi* Santa Mônica, Umuarama e Glória
da Universidade Federal de Uberlândia
ANO 2023**

O objetivo principal da pesquisa foi o de avaliar o grau de satisfação dos usuários em relação aos serviços prestados nos Restaurantes Universitários dos *campi* de Uberlândia (Santa Mônica, Umuarama e Glória) da Universidade Federal de Uberlândia. Com base na análise dos dados coletados, será possível providenciar correções e propor mudanças para aperfeiçoar os nossos serviços.

A pesquisa foi realizada por meio de formulários digitais, no período compreendido entre os dias de 8 a 12 janeiro de 2024. Os links que davam acesso ao instrumento para coleta de dados foram divulgados por meio do site da Pró-Reitoria de Assistência Estudantil (PROAE), redes sociais vinculadas e através de cartazes afixados em cada unidade. Os panfletos continham um QR code para o direcionamento ao formulário específico de cada refeitório.

A maioria das questões estava relacionada à qualidade dos serviços, oferecendo como resposta as opções “péssima”, “ruim”, “aceitável”, “boa” e “ótima”. Para a nossa avaliação, agregaremos as respostas “boa” e “ótima” como sinais de **aprovação** e “aceitável”, “boa” e “ótima” como **aceitação**. As respostas “ruim” e “péssima” serão agrupadas para a obtenção do índice de **reprovação**.

Nesta versão foram acrescentados questionamentos sobre a disposição de itens obrigatórios durante o café da manhã, quando pertinente, ou almoço/jantar. Adicionalmente, os participantes foram questionados sobre a sua percepção de quais itens eram considerados os melhores e piores dentro do contexto da prestação de serviço. No caso de entrevistados que assinalaram não ter utilizado o(s) Restaurante(s) Universitário(s) nos últimos 12 (doze) meses, interrogou-se exclusivamente sobre a motivação por trás dessa afirmativa.

1. RESULTADOS GERAIS

1.1. Foram preenchidos 331 formulários. Do total de entrevistados, a parcela mais representativa é composta por estudantes de graduação (98,8%, n = 327). Quanto aos estudantes da pós-graduação, 0,9% (n = 3) indicaram estar matriculados no programa de Pós-Graduação em Qualidade Ambiental (**gráfico não apresentado**). A tabela a seguir ilustra a participação dos segmentos da Universidade na presente pesquisa.

Categoria	n	%
Estudante de Graduação	327	98,8
Estudante de Pós-graduação	3	0,9
Estudante de Escola Técnica	0	0
Técnico Administrativo	1	0,3
Docente	0	0,0
Funcionário Terceirizado	0	0,0
Funcionário de Fundação	0	0,0
Funcionários dos Sindicatos (ADUFU e SINTET)	0	0,0
TOTAL	331	100,0%

1.2. Constatou-se que 56,88% dos estudantes de graduação (n = 186) estão entre o 1º e 5º período e 43,12% (n = 141) são alunos do 6º aos últimos períodos do curso.

Semestre	n	%
Primeiro	5	1,5%
Segundo	72	22,0%
Terceiro	27	8,3%
Quarto	53	16,2%
Quinto	29	8,9%
Sexto	51	15,6%
Sétimo	24	7,3%
Oitavo	35	10,7%
Nono	16	4,9%
Décimo	15	4,6%
TOTAL	327	100,0%

1.3. 13,1% dos estudantes de graduação (n = 43) indicaram que são contemplados com o auxílio alimentação (**gráfico não apresentado**). Quando questionados sobre quais refeições realizavam com mais frequência, duas alternativas foram sinalizadas igualmente pelo grupo (almoço ou jantar + café da manhã, almoço e jantar).




Resposta	n	%
Apenas café da manhã	0	0,0%
Café da manhã e almoço	3	7,0%
Almoço ou jantar	17	39,5%
Almoço e jantar	6	14,0%
Café da manhã, almoço e jantar	17	39,5%
Não frequentei o RU este ano	0	0,0%
TOTAL	43	100,0%

1.4. Os participantes que acessaram os restaurantes universitários no café da manhã foram direcionados aos questionamentos a respeito do seu grau de satisfação

com a refeição servida e a presença de todos os itens que a compõem (leite integral e desnatado; chá com e sem açúcar; café com e sem açúcar; pão e margarina; e fruta).

O quesito em questão apresentou 75% (n = 15) de aceitação. Agrupando as avaliações tidas como “ruim” e “péssima”, foram verificados 25% (n = 5) de reprovação. 95% (n = 19) dos entrevistados afirmaram que a composição do café da manhã estava disponível na íntegra (**gráfico não apresentado**).

1.5. Entre os participantes não assistidos com o auxílio alimentação, constatou-se que 64,6% (n = 186) costumavam realizar pelo menos uma das refeições principais nos restaurantes universitários aqui analisados.

	Resposta	n	%
	Almoço ou jantar	186	64,6%
	Almoço e jantar	95	33,0%
	Não frequentei o RU este ano	7	2,4%
TOTAL		288	100,0%

2. ENTREVISTADOS QUE NÃO FREQUENTARAM OS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS NOS ÚLTIMOS 12 MESES

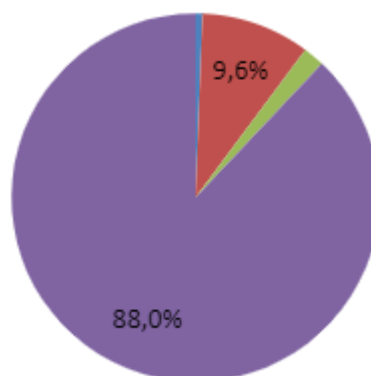
2.1. O *ranking* a seguir elenca os motivos pelos quais pequena parcela dos entrevistados não utilizaram o serviço oferecido, sendo as alternativas “fila”, “variedade do cardápio” e “outros” as justificativas principais (23,7% cada). Por ser uma questão livre para exposição dos motivos, alguns sinalizaram a ausência de zelo com o preparo do alimento e a supressão do suco como razões pelas quais deixaram de realizar as refeições nos estabelecimentos institucionais supracitados (**gráfico e figura não apresentados**).

3. ENTREVISTADOS QUE FREQUENTARAM OS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS NOS ÚLTIMOS 12 MESES

Do total de formulários preenchidos, 324 entrevistados (97,88%) afirmaram ter frequentado os Restaurantes Universitários em pauta nos últimos 12 meses (**gráfico não apresentado**). Os resultados a seguir estão associados apenas a essa parcela dos entrevistados.

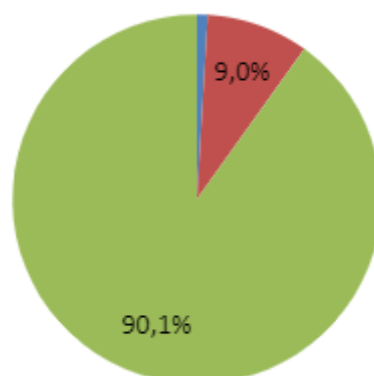
3.1. Em relação às restrições alimentares, observou-se que 88% (n = 285) não apresentam nenhuma restrição alimentar. Dentre aqueles que assinalaram alguma restrição, 9,6% (n = 31) declararam ser intolerantes à lactose, 0,6% (n = 2) é intolerante ao glúten e 1,9% (n = 6) apresenta intolerância aos dois componentes de forma simultânea.

Resposta	n	%
Tem intolerância ao glúten	2	0,6%
Tem intolerância à lactose	31	9,6%
Tem intolerância ao glúten e à lactose	6	1,9%
Nenhuma das opções anteriores	285	88,0%
TOTAL	324	100,0%



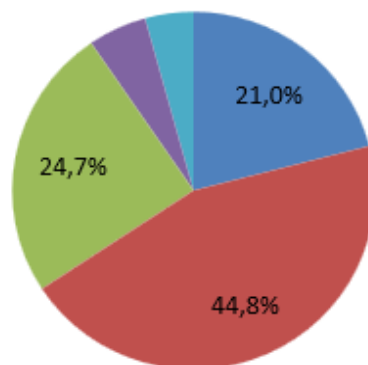
3.1. Em relação às opções alimentares, a maioria dos participantes (90,1%, n = 292) relatou não se encaixar dentro das opções disponíveis. 9,9% dos entrevistados (n = 32) apontaram ser vegetarianos, dos quais 9% (n = 29) se enquadraram no grupo de ovolactovegetarianos (vegetarianos que consomem ovos, leite e derivados) e 0,9% (n = 3) no grupo de vegetarianos estritos (vegetarianos que não consomem nenhum tipo de alimento de origem animal).

Resposta	n	%
Vegetariano Estrito	3	0,9%
Ovolactovegetariano	29	9,0%
Nenhuma das opções anteriores	292	90,1%
TOTAL	324	100,0%



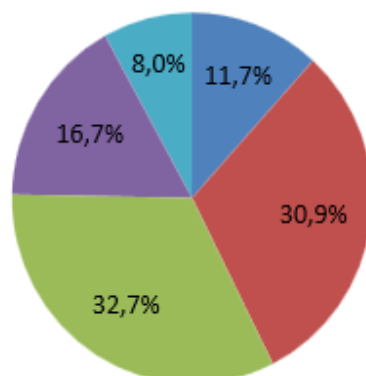
3.2. Em relação à qualidade do atendimento na portaria do RU, foram obtidos índices de 65,7% (n = 213) de aprovação, 90,4% (n = 293) de aceitação e 9,6% (n = 31) de reprovação, como é possível deduzir a partir do gráfico abaixo.

Classificação	n	%
Ótima	68	21,0%
Boa	145	44,8%
Aceitável	80	24,7%
Ruim	17	5,2%
Péssima	14	4,3%
TOTAL	324	100,0%



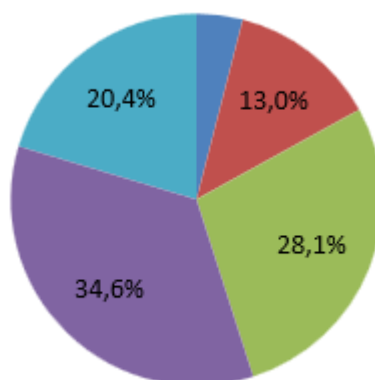
3.3. Quanto à qualidade do atendimento na distribuição de alimentos, foram obtidos 42,6% (n = 138) de aprovação e 75,3% (n = 244) de aceitação. As avaliações com respostas “ruim” e “péssima”, agrupadas como reprovação para esse quesito, somaram 24,7% (n = 80). O gráfico a seguir ilustra o mencionado anteriormente.

Classificação	n	%
Ótima	38	11,7%
Boa	100	30,9%
Aceitável	106	32,7%
Ruim	54	16,7%
Péssima	26	8,0%
TOTAL	324	100,0%



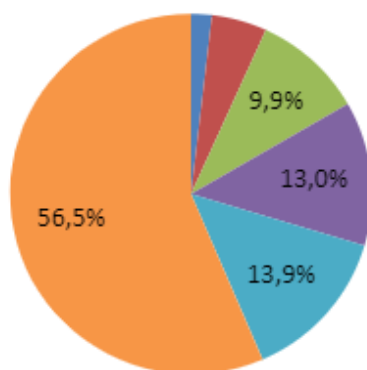
3.4. No que tange à avaliação das características sensoriais – cor, sabor e odor – dos alimentos presentes no cardápio geral, foram obtidos 17% (n = 55) de aprovação e 45,1% (n = 146) de aceitação. 54,9% (n = 178) reprovaram o quesito em questão.

Classificação	n	%
Ótima	13	4,0%
Boa	42	13,0%
Aceitável	91	28,1%
Ruim	112	34,6%
Péssima	66	20,4%
TOTAL	324	100,0%



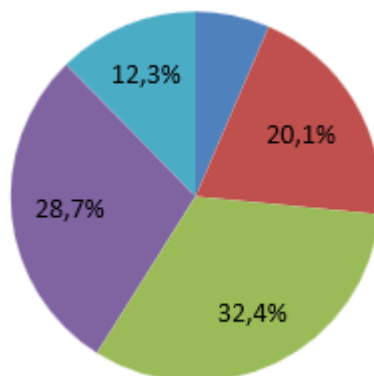
3.5. 56,5% dos entrevistados (n = 183) declararam não optar pela preparação vegetariana nas refeições. Apesar de somente 9,9% (n = 32) declararem-se vegetarianos, um total de 141 participantes avaliou efetivamente as características sensoriais (cor, sabor e odor) desse item do cardápio. Levando em consideração apenas a parcela que procedeu à análise e ajustando os valores presentes no gráfico geral a seguir, 4,3% (n = 6) classificaram-nas como ótimas, 11,3% (n = 16) como boas e 22,7% (n = 32) como aceitáveis, totalizando 38,3% (n = 54) de aceitação. A somatória das classificações tidas como “ruim” e “péssima” conferiu um total de 61,7% (n = 87) de reprovação ao quesito.

Classificação	n	%
Ótima	6	1,9%
Boa	16	4,9%
Aceitável	32	9,9%
Ruim	42	13,0%
Péssima	45	13,9%
Não opto por esse tipo de refeição	183	56,5%
TOTAL	324	100,0%



3.6. A variedade do cardápio foi aprovada por 26,5% (n = 86) e aceita por 59% (n = 191) dos usuários. A reprovação para o item em questão foi de 41% (n = 133).






Classificação	n	%
Ótima	21	6,5%
Boa	65	20,1%
Aceitável	105	32,4%
Ruim	93	28,7%
Péssima	40	12,3%
TOTAL	324	100,0%







3.7. No que tange à disponibilização do café e dos complementos (molho de pimenta e molho para saladas) no almoço e/ou jantar, a maioria dos entrevistados (35,5%, n = 115) apontou que esses itens estão frequentemente à disposição para uso.

Classificação	n	%
Sempre	94	29,0%
Frequentemente	115	35,5%
Raramente	50	15,4%
Não faço uso desses itens	65	20,1%
TOTAL	324	100,0%






3.8. O grau de satisfação também foi avaliado para esse quesito. Os seguintes índices foram obtidos: aprovação = 25,9% (n = 84); aceitação = 60,2% (n = 195) e reprovação = 39,8% (n = 129).

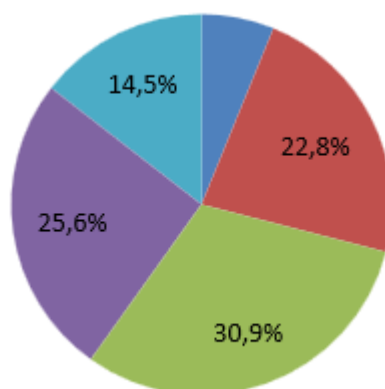
	Classificação	n	%
	Ótima	24	7,4%
	Boa	60	18,5%
	Aceitável	111	34,3%
	Ruim	85	26,2%
	Péssimo	44	13,6%
TOTAL		324	100,0%

3.9. De forma semelhante ao tópico anterior, grande parte dos participantes (51,5%, n = 167) assinalou que itens de higiene e descartáveis (sabonete líquido, álcool gel, papel toalha, guardanapo e palito de dente) estavam frequentemente disponíveis no horário da sua refeição.

	Classificação	n	%
	Sempre	68	21,0%
	Frequentemente	167	51,5%
	Raramente	71	21,9%
	Não faço uso desses itens	18	5,6%
TOTAL		324	100,0%

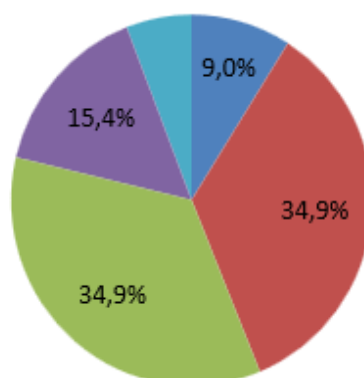
3.10. Quanto à limpeza das bandejas, pratos e talheres, foram obtidos os seguintes resultados, após o agrupamento das respostas: 29,0% (n = 94) de aprovação, 59,9% (n = 194) de aceitação e 40,1% (n = 130) de reprovação.

	Classificação	n	%
	Ótima	20	6,2%
	Boa	74	22,8%
	Aceitável	100	30,9%
	Ruim	83	25,6%
	Péssima	47	14,5%
TOTAL		324	100,0%



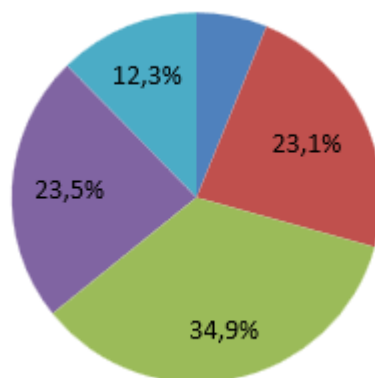
3.11. A limpeza do refeitório (mesas, cadeiras e chão) apresentou aceitação de 78,7% (n = 255) por parte dos entrevistados. A reprovação nesse quesito atingiu 21,3% (n = 69), como se pode deduzir a partir do gráfico abaixo.

Classificação	n	%
Ótima	29	9,0%
Boa	113	34,9%
Aceitável	113	34,9%
Ruim	50	15,4%
Péssima	19	5,9%
TOTAL	324	100,0%



3.12. De forma geral, a estrutura dos Restaurantes Universitários (climatização, espaço e conforto) obteve 64,2% (n = 208) de aceitação e 35,8% (n = 116) de reprovação.

Classificação	n	%
Ótima	20	6,2%
Boa	75	23,1%
Aceitável	113	34,9%
Ruim	76	23,5%
Péssima	40	12,3%
TOTAL	324	100,0%



3.13. Ao apontarem o que consideravam ser o **melhor** item do serviço prestado pelo RU, os entrevistados possibilitaram a definição do *ranking* ilustrado abaixo. A qualidade do atendimento desponta em primeiro lugar (30,5%), seguida pela limpeza dos refeitórios (19,7%):

Opções	n	%
Qualidade do Atendimento	159	30,5%
Qualidade dos Alimentos Servidos	47	9,0%
Qualidade da Opção Vegetariana	12	2,3%
Limpeza do RU	103	19,7%
Limpeza dos utensílios	44	8,4%
Estrutura Física	90	17,2%
Nenhuma das opções anteriores	67	12,8%
TOTAL	522	100,0%

3.14. Segundo os usuários, a qualidade dos alimentos servidos e a limpeza dos utensílios lideraram a listagem de **pior** item do serviço prestado pelo RU (38,6% e 21,8%, respectivamente). A tabela a seguir demonstra o resultado obtido por cada alternativa.

Opções	n	%
Qualidade do Atendimento	29	4,6%
Qualidade dos Alimentos Servidos	245	38,6%
Qualidade da Opção Vegetariana	80	12,6%
Limpeza do RU	35	5,5%
Limpeza dos utensílios	138	21,8%
Estrutura Física	85	13,4%
Nenhuma das opções anteriores	22	3,5%
TOTAL	634	100,0%

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS:

A pesquisa de satisfação é uma ferramenta útil no gerenciamento dos Restaurantes Universitários, pois reflete a opinião dos usuários acerca dos serviços prestados e permite que a equipe de fiscalização e de gestão tenha conhecimento sobre pontos fortes e fracos de cada unidade, dando suporte para o planejamento estratégico de ações.

A separação das respostas por refeitório está discriminada no **ANEXO A**. Nas questões em que o usuário podia livremente inserir a sua visão quanto a aspectos positivos e negativos, foram obtidos 166 comentários (**ANEXO B**). Em função da possibilidade de haver diversas colocações em uma única resposta, os comentários originais foram segregados e aglomerados em grupos de acordo com a temática relacionada, a saber: 1) filas; 2) estrutura física, ambiência e limpeza do refeitório; 3) sabor e qualidade dos alimentos (genérico); 4) cardápio e variedade; 5) prato principal (frango, bovino, suíno e peixe); 6) prato vegetariano; 7) saladas e molhos para salada; 8) café da manhã/desjejum; 9) porcionamento e desperdício; 10) higienização de bandejas, pratos e talheres; 11) reposição de alimentos, utensílios e descartáveis; 12) atendimento/equipe de funcionários; 13) elogios; e 14) outros. Desse modo, foram obtidas 227 observações válidas, as quais foram anexadas no final deste documento (**ANEXO C**). Não foram desmembradas pontuações que não acrescentavam informações ao debate.

Os resultados apresentaram-se semelhantes aos obtidos em 2022, no que diz respeito aos tópicos qualidade do atendimento na distribuição de alimentos, aspectos da opção vegetariana, variedade do cardápio e grau de satisfação com café e complementos. O aspecto qualidade dos alimentos servidos demonstrou melhora em todos os parâmetros. Cabe, contudo, mencionar que a pesquisa foi realizada durante a transição entre empresas terceirizadas (PJ Refeições e PaladarNutri), o que pode ter influenciado as respostas dos entrevistados, ainda que tenha sido dado destaque ao ano de referência (2023), no formulário da coleta de dados.

O atual preposto do contrato será formalmente informado acerca do conteúdo deste documento, a fim de providenciar medidas preventivas e/ou corretivas necessárias. Este relatório será encaminhado para o Conselho de Extensão, Cultura e Assuntos Estudantis (CONSEX) e para o magnífico reitor, Prof. Dr. Valder Steffen Júnior. Haverá, ainda, ampla divulgação da pesquisa no site da Pró-Reitoria de Assistência Estudantil (PROAE) e em espaços visíveis ao público nos próprios RU. A divulgação *in loco* evidenciará os resultados da unidade específica.

ANEXO A

Tabela 1: Índices de aprovação, aceitação e reprovação para os itens avaliados na Pesquisa de Satisfação de 2022 e 2023 dos Restaurantes Universitários dos *campi* Santa Mônica, Umuarama e Glória, da Universidade Federal de Uberlândia (UFU).

Item avaliado pela pergunta objetiva	2022 (% (n))	2023 (% (n))
Qualidade do atendimento na portaria	Aprovação: 77,3 (177)	Aprovação: 65,7 (213)
	Aceitação: 91,7 (210)	Aceitação: 90,4 (293)
	Reprovação: 8,3 (19)	Reprovação: 9,6 (31)
Qualidade do atendimento na distribuição de alimentos	Aprovação: 45 (103)	Aprovação: 42,6 (138)
	Aceitação: 74,7 (171)	Aceitação: 75,3 (244)
	Reprovação: 25,3 (58)	Reprovação: 24,7 (80)
Qualidade dos alimentos servidos	Aprovação: 11,8 (27)	Aprovação: 17,0 (55)
	Aceitação: 35,8 (82)	Aceitação: 45,1 (146)
	Reprovação: 64,2 (147)	Reprovação: 54,9 (178)
Qualidade da opção vegetariana	Aprovação: 13,58 (11)	Aprovação: 15,6 (22)
	Aceitação: 37,04 (30)	Aceitação: 38,3 (54)
	Reprovação: 62,96 (51)	Reprovação: 61,7 (87)
Variedade do cardápio	Aprovação: 25,3 (58)	Aprovação: 26,5 (86)
	Aceitação: 59,8 (137)	Aceitação: 59,0 (191)
	Reprovação: 40,2 (92)	Reprovação: 41,0 (133)
Limpeza de bandejas, pratos e talheres	Aprovação: 31,4 (72)	Aprovação: 29,0 (94)
	Aceitação: 64,2 (147)	Aceitação: 59,9 (194)
	Reprovação: 35,8 (82)	Reprovação: 40,1 (130)
Limpeza do refeitório (mesas, cadeiras e chão)	Aprovação: 51,5 (118)	Aprovação: 43,8 (142)
	Aceitação: 86,5 (198)	Aceitação: 78,7 (255)
	Reprovação: 13,5 (31)	Reprovação: 21,3 (69)
Estrutura (climatização, espaço e conforto)	Aprovação: 45 (103)	Aprovação: 29,3 (95)
	Aceitação: 79,7 (183)	Aceitação: 64,2 (208)
	Reprovação: 20,1 (46)	Reprovação: 35,8 (116)
Grau de satisfação com café e complementos*	Aprovação: 23,1 (53)	Aprovação: 25,9 (84)
	Aceitação: 61,6 (141)	Aceitação: 60,2 (195)
	Reprovação: 38,4 (88)	Reprovação: 39,8 (129)
Grau de satisfação com café da manhã**	Aprovação: 52,7 (10)	Aprovação: 35 (7)
	Aceitação: 89,5 (17)	Aceitação: 75 (15)
	Reprovação: 10,5 (2)	Reprovação: 25 (5)

*Acréscimo do questionamento na pesquisa de satisfação referente ao ano 2022.

**Acréscimo do questionamento na pesquisa de satisfação referente ao ano 2022. O número total de respondentes corresponde somente àqueles que eram contemplados com o auxílio alimentação.

ANEXO B
Transcrição dos comentários – Pontos positivos e negativos listados pelos participantes

PONTOS POSITIVOS (42 comentários SM / 12 comentários Umuarama / 4 comentários Glória)	
<i>Campus</i>	Comentário
Santa Mônica	“Gostei muito do sabor.”
Santa Mônica	“HORÁRIO DE ATENDIMENTO”
Santa Mônica	“O valor e a quantidade de diferentes pratos por dia.”
Santa Mônica	“Bem organizado, mas poderia melhorar para evitar filas.”
Santa Mônica	“Estrutura boa, variedade boa, atendimento bom”
Santa Mônica	“Os funcionários, mesmo não recebendo tão bem, ouvi falar de um contrato meio suspeito... são uns amores e muito atenciosos.”
Santa Mônica	“Comida sem tempero e cardápio pouco variado”
Santa Mônica	“São bons em todas as formas”
Santa Mônica	“Nao”
Santa Mônica	“A limpeza do chão, mesas e cadeiras é boa.”
Santa Mônica	“Os servidores do restaurante estão de Parabéns. Sempre nos recebe com um sorriso no rosto, principalmente a recepcionista do café da manhã.”
Santa Mônica	“Contratar outra empresa seria um bom ponto positivo.”
Santa Mônica	“GOSTO MUITO DO MOLHO DA SALADA”
Santa Mônica	“Uma excelente qualidade no cozimento e sabor”
Santa Mônica	“É fácil comprar os tiquetes, mas apenas 10 por vez, então quem usa muito o serviço precisa comprar semanalmente, poderia deixar comprar mais. Algumas carnes são secas ou sem graça, por esse motivo as vezes como a opção vegetariana, mesmo não sendo uma restrição. Mas no geral atende bem.”
Santa Mônica	“Não”
Santa Mônica	“A quantidade de carne é baixíssima, a qualidade dos legumes é horrível, e salada muita das vezes queimada. Além disso o arroz é de má qualidade, dando sensação de inchaço.”
Santa Mônica	“A maioria das vezes que comi feijão estava bem temperado.”
Santa Mônica	“Não falta alimento”

Santa Mônica	“Os funcionários são educados, prestativos, e bem humorados. As comidas são na maioria muito saborosas.”
Santa Mônica	“O cardápio é bom.”
Santa Mônica	“Feijoada da PJ era incrível”
Santa Mônica	“Alguns funcionários são gentis”
Santa Mônica	“Nenhuma”
Santa Mônica	“Os funcionários na sua maioria são educados e entendem nossa situação e por consequência consigo entender a sinuca de bico que eles se encontram, pois precisam do emprego e se eles reclamarem podem ser demitidos, como já aconteceu antes, acredito que os que NN são tão "educados" sofrem da mesma pressão ou até pior, por isso relevo muitas das atitudes, acredito que eles devem ser mais valorizados para que a situação precária que ambos (funcionários e estudantes) tem passado seja resolvida .”
Santa Mônica	“As vezes a carne é a única coisa q salva”
Santa Mônica	“A opção de molho de salada e pimenta ajudam bastante”
Santa Mônica	“A educação dos funcionários.”
Santa Mônica	“Variedade dos alimentos servidos”
Santa Mônica	“Funcionários prestativos, espaço físico limpo”
Santa Mônica	“O ponto positivo é poder ter o restaurante funcionando na univercidade e em um valor acessível.”
Santa Mônica	“Os servidores são os mais educados”
Santa Mônica	“acho a comida muito boa, bem variado e gosto muito dos temperos utilizados”
Santa Mônica	“Os funcionários nos tratam sempre com gentileza”
Santa Mônica	“Não”
Santa Mônica	“Muito satisfatório a organização do R.U para acomodar todos os estudantes.”
Santa Mônica	“Gostei muito da comida”
Santa Mônica	“Acesso digital.”
Santa Mônica	“Estrutura de fila demorada”
Santa Mônica	“Gostei muito de ver alimentos cozidos com as cascas. Outra coisa que achei muito interessante que teve uns duas vezes que fui que deram um bombom uma vez acho que foi na pascoa e a outra vez não lembro.”
Santa Mônica	“Salada é gostosa”
Santa Mônica	“Variabilidade do cardápio.”
Umuarama	“Gosto bastante do pessoal que trabalha lá, nunca foram mal educados, obrigada pelo esforço e carinho de vocês”
Umuarama	“O carinho dos funcionários”
Umuarama	“Cardápio com peixe poderia deixar de ser restrito ao jantar. Incluir frutas também é importante”

Umuarama	“Pontualidade”
Umuarama	“Com exceção de alguns, a maioria dos funcionários são carismaticos e muito gentis”
Umuarama	“As vezes a carne está boa”
Umuarama	“Trocar de empresa”
Umuarama	“Excelente relação qualidade/preço.”
Umuarama	“Tem umas funcionários de bom humor”
Umuarama	“Frequento o RU Uberlândia, Umuarama. A nova empresa contratada está muito de parabéns no sabor da comida”
Umuarama	“Alguns funcionários são muito simpáticos! Tem alguns itens do cardápio (como fricassê, batata palha, batata salte) que costumam estar sempre muito deliciosos.”
Umuarama	“Tem sido uma melhora gradativa. Porém precisa de muito mais esforço para que ofereça, aos alunos, um cardápio digno e satisfatório”
Glória	“Nenhum”
Glória	“As vezes a carne está boa”
Glória	“todos usam mascaras e se mantem bem preocupados com a higiene”
Glória	“Eu frequento o RU do gloria , as profissionais daqui são extremamente gentis , a comida sempre esta maravilhosa , sao nota 1000”
PONTOS NEGATIVOS (79 comentários SM / 23 comentários Umuarama / 6 comentários Glória)	
<i>Campus</i>	<i>Comentário</i>
Santa Mônica	“A comida realiza pela empresa anterior era horrível.”
Santa Mônica	“Achei um tanto duro e seco o Largato ao molho madeira.”
Santa Mônica	“A quantidade de carne dada é baixa.”
Santa Mônica	“Higiene horrível com diversos alunos reclamando de corpos estranhos, insetos e objetos perigosos para a saude”
Santa Mônica	“VARIÉDADES DOS CARDÁPIOS”
Santa Mônica	“Eu e duas pessoas que comeram comigo o dia do quibe passaram mal, vomitando um dia após a refeição.”
Santa Mônica	“o local do RU no santa monica é muito pequeno para a quantidade de pessoas no campus. Nem sempre tem álcool em gel na porta e as vezes encontramos bandejas gordurosas entre as limpas.”
Santa Mônica	“Sempre nas saladas só tem o componente mais barato anunciado no cardápio. Já peguei alface suja de terra, tomate com gosto de podre. Depois de trocarem a nutricionista, percebi que diminuiram a quantidade de carne por pessoa, deve ser por causa do preço. As bandejas muitas vezes estão com gordura, mal lavadas. E as mesas e cadeiras necessitam de limpeza durante o período de almoço porque muitas pessoas deixam sujas após almoçarem”

Santa Mônica	"A salada muitas vezes vem estragada, podre. A comida nem sempre tá boa. No final tentaram melhorar, acredito que pra ver se renova o contrato. Mas em resumo, aquele prato tá longe de valer os 19 reais!! Uma boa marmitta saudável hoje em dia é 13, 15 reais em média. Com uma qualidade trocentas vezes melhor."
Santa Mônica	"A opção vegetariana não é das melhores. A variedade dela é um dos pontos positivos mas eu sinto que poderia fazer uma melhora quanto ao sabor. A comida muita vezes parece que não tem um sal, um tempero."
Santa Mônica	"Nenhuma"
Santa Mônica	"Nao"
Santa Mônica	"O peixe é ruim; falta fruta; falta suco; qualidade decaiu"
Santa Mônica	"Espaço físico muito quente e com muitos mosquitos"
Santa Mônica	"Necessário Melhorar a climatização, com o clima quente de Uberlândia muitas vezes é desconfortável comer por que dentro do RU está quente e abafado. Muitas vezes encontro bandejas e talheres sujos."
Santa Mônica	"A comida não tinha gosto nenhum"
Santa Mônica	"Acredito que os prestador de serviço anterior colocava muito salitre na comida. Espero que a nova empresa contratada não faça uso do tal codimento."
Santa Mônica	"Insalubridade no preparo da comida."
Santa Mônica	"SO A QUESTAO DO COPO MESMO UM DIA MUITO QUENTE ESTAVA SEM COPO CALOR DE 35 GRAUS HAVIA ESQUECIDO MEU COPO E FOI NEGADO UM COPO , NAO PRECISA DESTRIBUIR MAIS NOS DIAS QUENTES ACREDITO QUE NAO FARIA FALTA ,INFELISMENTE A GENTE NAO E ROBOR SOMOS SERES HUMANOS E ACONTECEU DE ESQUECER ENTAO O NEGATIVO ATE HOJE FOI ESSA SINTUAÇÃO MESMO."
Santa Mônica	"E alguns determinados as vezes o feijão e arroz estavam meios crus"
Santa Mônica	"O cardápio poderia ser mais variado. Também há muitas pessoas que não comem no RU pois já passaram mal antes, o que não é meu caso, mas há certo receio. Também poderiam ser oferecidas frutas. O café vejo pouquíssimas pessoas tomando, pois é necessário levar seu proprio copo."
Santa Mônica	"É preciso melhorar a qualidade da comida!"
Santa Mônica	"A higienização dos alimentos"
Santa Mônica	"A quantidade de proteína servida no RU do Campos Santa Mônica é muito inferior a quantidade que seria devido, sem levar em consideração que nós demais Campos, a quantidade de proteína servida é bem maior."
Santa Mônica	"Tinha lagarta, mosquito e parafuso. Era ruim."
Santa Mônica	"Falta uma ouvidoria física, banheiro (fundamental), ar condicionado e internet."
Santa Mônica	"Já encontrei, infelizmente, bichos mortos no molho para salada. A maioria das vezes falta sal, então talvez disponibilizar sachê de sal seria uma boa alternativa."

Santa Mônica	“Fecha muito cedo”
Santa Mônica	“PRINCIPAL: servem pouca carne, dá menos de 100g. Tem dia que a carne é "escondidinho", vem só purê e nada de proteína. Repete muito a salada, tem semana que é só repolho, picado muito grosso as vezes. As verduras costumam ser sempre carboidrato, batata, mandioca, sinto falta de chuchu, abobrinha, vagem, etc. A abóbora é servida com casca, mas fica dura e sem tempero. Falta tempero nas guarnições (misturas, como a abóbora, batata)”
Santa Mônica	“As saladas nem sempre estão frescas e com poucas opções”
Santa Mônica	“As verduras podem ser melhor higienizadas, folhas principalmente, já vi muitas alimentos que foram ralados com casca, tipo cenoura. Talvez devesse pensar numa forma de evitar tumultos, tem dias que ou almoçamos e jantamos e perdemos aula ou vamos p aula sem comer. Outro ponto importantissimo, muito quente dentro do R.U, pouca ventilação, contribuindo p proliferação de bactérias, como também contaminação de doenças como o covid. Talvez devesse exigir, que os alunos higienizem tambem as maos antes de ir p pista de alimentação.”
Santa Mônica	“Necessidade de maior importância na lavagem das saladas no geral.”
Santa Mônica	“Arroz e feijão completamente sem gosto, comida em geral sem sal, bandejas sempre sujas”
Santa Mônica	“além da alimentação, o local é muito inacessível para pessoas e ruim de sentar e comer”
Santa Mônica	“Nenhuma”
Santa Mônica	“As comidas em sua maioria são intragáveis a situação de higiene na lavagem dos pratos, principalmente, tem sido horrorosa e muito mal desempenhada ao ponto de vários estudantes terem que olhar prato por prato para ver o que dava para colocar comida, por fora a gente tem que escolher se lava a mão ou se usa o álcool em gel, como álcool não está sendo mais disponível a fila para lavar a mão é gigante, além de muito mais demorada que o normal, mas isso é o de menos prefiro quando demora por que sei que as pessoas pelo menos estão lavando as mãos, e não passando a mão em prato por prato contaminando toda a área dos pratos, por preguiça ou pela demora da fila.”
Santa Mônica	“Informação completamente falsa em relação à quantidade/massa proteína animal servida, sendo sempre menos que previsto.”
Santa Mônica	“Servem pouca carne”
Santa Mônica	“Melhorar a higiene, principalmente dos talheres e bandejas, deixar temperos a disposição (sal, vinagre, azeite, etc), além de incluir pelo menos 1 fruta para sobremesa. Ah! E ligar o ar condicionado no calor, por favor!”
Santa Mônica	“Deveriam tambem servir saches de sal, muito frequentemente a comida é totalmente sem sal”
Santa Mônica	“As vezes no cardápio fala que será servido um tipo de comida mas na prática é outro alimento.”
Santa Mônica	“Acredito que as refeições servidas iam melhorar bastante se fosse acrescentado temperos nas refeições,(cebola e alho)... O que falta nas refeições é a forma de preparo...sabor”
Santa Mônica	“bandejas sujas ou gordurosas, muito calor na parte interna”
Santa Mônica	“Tenho refluxo, toda vez que como feijão no RU me da uma azia muito grande, isso agrava meu refluxo, gostaria de deixar sugerido para que deixem o feijão de molho antes de cozinhar para desprender os gases.”

Santa Mônica	“A opção vegetariana é ruim, na maioria das vezes, sem tempero, principalmente quando é PTS.”
Santa Mônica	“Deveria mudar a prestadora, não como mais devido a péssima alimentação”
Santa Mônica	“As opções vegetarianas raramente têm proteína, são apenas vegetais pobres em proteína.”
Santa Mônica	“PJ alimentos nunca mais”
Santa Mônica	“O café está nas garrafas porém não é fornecido o copo para que a gente possa tomar, sabonete líquido e papel toalha nunca vi, as porções de carne principalmente para as mulheres são sempre mínimas é necessário ter que chamar a nutricionista para que a pessoa que está servindo consertar a quantidade, é humilhante ter que mendigar comida, as bandejas estão sempre engorduradas e com mancha de sabão, as carnes oferecidas não tem textura satisfatória, as vezes não se dá pra saber qual carne está comendo, por vezes senti o gosto de embutidos que detesto e sei muito bem diferenciar tanto na textura como no sabor.”
Santa Mônica	“Falta de auxílio em qualquer dificuldade que não seja geral.”
Santa Mônica	“A comida, qualidade e cor que são servidos é péssimo!”
Santa Mônica	“Excesso de frango... Era frango ao molho, Strogonoff, bife de frango, frango a molho x, frango ao molho y, picadinho de frango, frango isso frango aquilo... Não me levem a mal, eu gosto de frango, comia e tava bão, mas chegou a enjoar... Mas fora isso e os talheres mal lavados de vez em quando, tava ok, nunca tive problema.”
Santa Mônica	“acho que a porção de carne é baixa, as vezes colocam que será 140g, mas quando somos servidos, não é a realidade. também acho que deveria ter alguma punição para aqueles que desperdiçam quantidades altas de comida”
Santa Mônica	“Acredito que poderia haver um maior cuidado no manejo dos alimentos para evitar que corpos estranhos sejam servidos juntamente com a comida.”
Santa Mônica	“A comida era muito melhor antes dessa empresa entrar.”
Santa Mônica	“Quantidade servida é pessima”
Santa Mônica	“O maior problema dessa nova empresa que assumiu além da falta de organização é o arroz que vem quase sempre duro”
Santa Mônica	“Faz muita falta suco ou sobremesa”
Santa Mônica	“Demora muito grande pra chegada dos alimentos e falta de alguns alimentos em determinados horários, além de algumas incompatibilidades com os alimentos no site e no presencial”
Santa Mônica	“A comida poderia ter um pouco mais de sal (tempero) e tomate poderia ser servido mais vezes.”
Santa Mônica	“Qualidade dos alimentos servidos deixa a desejar (carne dura, macarrão sem molho, falta tempero, batata palha rançosa)”
Santa Mônica	“Podia preparar também suco e sobremesa”
Santa Mônica	“No dia de peixe, que é uma opção de carne que evito, a opção vegetariana costuma ser muito ruim também e acabo ficando sem proteína nesse dia”

Santa Mônica	“Descaso com a quantidade ofertada de proteína,diversas vezes passei mal se comia legume e a salada e tive q parar de comer quando ia pq sabia que iria passar mal.. má higienizados os alimentos em natura ou cozidos (com a casca sendo que ficavam jogados nas baratas os legumes) e atenção zero com itens não consumíveis (pedaços de objetos na comida).”
Santa Mônica	“Fila.”
Santa Mônica	“Bandejas sujas;”
Santa Mônica	“Ar condicionado desligado nos horários de refeiçãõ, comida sem tempero, pouca proteína”
Santa Mônica	“A quantidade de comida caída na pista das comida, deixa uma impressão de falta de higiene tudo bagunçado. outro coisa era o molho da sala sempre escuro com uns sementinhas pretas por cima além de não ter gosto de tempero de salada, pois parecia muito mais uma água com um pouquinho de sal e óleo porque nem gosto do aceite aparecia na mesma.”
Santa Mônica	“Quantidade de proteína é pouca, itens na salada como manga, abacaxi são escassos”
Santa Mônica	“A empresa atual é péssima. Não vejo o RU melhorando enquanto ela continuar com o contrato. Encerrei a graduação, mas continuo na UFU para o Mestrado, na esperança de uma melhora no RU, mas não vejo isso sendo possível sem que a empresa seja trocada.”
Santa Mônica	“Por várias vezes encontrei bandejas sujas e em péssimo estado, impossíveis de utilizar, o que pra mim é a falta mais grave, visto que a higiene é fundamental para a alimentação. Uma melhora nesse ponto seria um grande passo.”
Santa Mônica	“Por vezes tenho a sensação de me sentir empanzinado com a refeição”
Santa Mônica	“Por muitas vezes, a quantidade de proteína servida é inferior a proposta pelo nutricionista.”
Santa Mônica	“Tenho alergia a leite, e muitas vezes não consegui comer nenhuma proteína no RU pois as duas continham algum tipo de derivado de leite. Acho que seria importante que no dia que tivesse leite e/ou derivados em uma das opções de proteína, que não tivesse na outra. Além de ser extremamente necessário ter a descrição dos ingredientes de cada prato pra podermos identificar se é seguro comer.”
Santa Mônica	“as vezes o sistema sai do ar e nao tem como a gente entrar na hora, precisa ter uma alternativa de pagamento”
Santa Mônica	“Ausência de frutas, sucos, gelatinas e/ou doces pra pós-refeição.”
Santa Mônica	“Comida de péssima qualidade, comida velha, sem sal e sem variedade, servem comida melhor para os presos do que os alunos.”
Santa Mônica	“Péssima comida, sempre aparecendo insetos, cabelo e objetos na comida. O peixe é definitivamente o pior alimento que eu já comi, e mesmo o RU estando completamente vazio em dias de peixe a PJ nunca deixou de fazer. Várias vezes o arroz estava horrível, completamente incomível, o feijão era bom 1 vez por mês e péssimo todas as outras. Por várias vezes foi pego bandejas e talheres sujos. Fora várias vezes que a porção entregue de proteína era muito menor que a oferecida, me fazendo observar várias pessoas reclamando e pedindo mais que aqueles míseros 2 pedacinhos de carne.”
Santa Mônica	“A quantidade de proteínas que colocam, as vezes colocam uma quantidade boa, mas as vezes colocam só um mínimo e se pedir mais, acham ruim”

Umuarama	“Ambiente muito quente. Opções vegetarianas não variáveis e muito esquisitas e não saborosas. Salada sempre falta legume, verdura ou fruta. Carne suína extremamente seca e dura. Disponibilizar um saleiro. Em dias de muito calor, as opções são muito quentes (como carne com molho), o que não condiz com o clima. Fornecer suco!! (Prefiro suco do que café, já que nem bebo ele).”
Umuarama	“Lugar muito quente e abafado, além do tempero utilizado ser sempre o mesmo”
Umuarama	“A comida não é uma das minhas favoritas, quase sempre não está muito saborosa ou bem temperada, mas até hoje nunca me fez mal então agradeço a refeição!”
Umuarama	“Alimentação mais diversificada e saborosa”
Umuarama	“O local não tem um boa circulação de ar, e ja foram encontrados objetos estranhos na comida”
Umuarama	“Favor não incrementar objetos estranhos dentro da refeição disponibilizada, essa que muitas vezes não possui um sabor agradável. A estrutura física também é muitas vezes incômoda, uma vez que a falta de circulação de ar e climatização criam um ambiente muitas vezes desagradável de se frequentar.”
Umuarama	“Já vi bicho na comida, pedaços de metais, cabelo, larva no feijão.”
Umuarama	“Carne sem sabor”
Umuarama	“Pouca proteína servida”
Umuarama	“Melhorar a higiene dos talheres e bandejas, disponibilizar temperos (sal, pimenta, vinagre, azeite, etc), incluir pelo menos 1 fruta de sobremesa e colocar pelo menos ventiladores no local.”
Umuarama	“Todos”
Umuarama	“Tempo excessivo de espera na fila, o que algumas vezes até inviabiliza a utilização do RU.”
Umuarama	“o RU umuarama é muito pequeno e acho que por se tratar de pratos e não bandejas, carece na hora de comermos nossas porções da forma que comeríamos no santa mônica. acredito que tenha menos desperdício por ser um prato e caber menos coisa, mas também não permite a alimentação rotineira”
Umuarama	“tem umas que parece que tão de mau humor”
Umuarama	“O RU Umuarama está atualmente com todos os ar-condicionados em funcionamento, o que é muito bom. Mas percebo que retiraram os ventiladores. Em caso dos primeiros não estarem funcionando, será bem difícil aguentar a temperatura dentro do restaurante”
Umuarama	“O sabor da comida contém um tempero industrial com sabor que a longo prazo enjoa dms, o arroz não é bom, tem dia que parece uma massa sem sal, se existe a adição de salitre o que aparentemente existe, da uma sensação de empanzinado”
Umuarama	“Por mais que o cardápio varie na semana, ele tende a se repetir ao longo mês, o que acaba sendo um tanto quanto ruim para quem usa o RU diariamente. Além disso, algumas opções de carne parecem ter o mesmo sabor/tempero e mudar apenas o nome. O pão do café da manhã não costuma ser fresco, tanto que já foi possível notar que a margarina era velha, além do aspecto de murcho”
Umuarama	“Muita falta de tempero, não tem sal”
Umuarama	“Não oferecem suco”

Umuarama	“Apesar da variedade no cardápio, o prato era servido nos mesmos dias da semana e mesmo com nomes diferentes, a aparência e sabor dos pratos principais (carne com molho) eram os mesmos.”
Umuarama	“Comida com muito salitro, fazendo os alunos passarem mal!!!!!!”
Umuarama	“A falta de alimentos proteicos na opção vegetariana”
Umuarama	“Seria importante adicionar suco ou sobremesa. Melhorar a qualidade da carne em geral e a variação de cardápio.”
Glória	“Cardápio escrito aos olhos de quem lê é lindo mas quando a comida chega não é nada daquilo. “Alface e tomate”, chegava duas rodela de tomate pra milhares de alunos, nem se fala então quando falava que vinha abacaxi na salada, acho que o abacaxi saiu correndo. Fora o gosto de barata no arroz direto, a pouca carne que eles colocam na bandeja, tinha vezes que chegava ser um pedacinho. Feijão só tinha água, comida toda sem tempero e sal algum! Fora as milhares de coisas que encontramos na comida como gilete, porca, parafuso, bicho etc. Somente com intoxicação de comer essa comida foram umas 5 vezes, nunca gastei tanto dinheiro com salgado na vida nesse ano de 2023. Péssimo!”
Glória	“Melhorar a higiene dos talheres e bandejas, disponibilizar temperos (sal, pimenta, vinagre, azeite, etc), incluir pelo menos 1 fruta de sobremesa e colocar pelo menos ventiladores no local”
Glória	“Não tem suco e nem sal em saquinho pra ajudar. Poderia até aumentar o preço , mas não ter suco e nem sal separado não dá”
Glória	“É servida uma quantidade pequena de proteínas.”
Glória	“qualidade da comida e espaço físicos poderia melhorar muito”
Glória	“Nao tenho nada de negativo a dizer.”

ANEXO C – Separação dos comentários por temática

FILAS			
01	Positivo	Santa Mônica	“Bem organizado, mas poderia melhorar para evitar filas.”
02	Positivo	Santa Mônica	“Estrutura de fila demorada”
03	Negativo	Santa Mônica	“(…) Talvez devesse pensar numa forma de evitar tumultos, tem dias que ou almoçamos e jantamos e perdemos aula ou vamos p aula sem comer. (…)”
04	Negativo	Santa Mônica	“Fila.”
05	Negativo	Umuarama	“Tempo excessivo de espera na fila, o que algumas vezes até inviabiliza a utilização do RU.”
06	Negativo	Glória	“(…) espaço físicos poderia melhorar muito”
ESTRUTURA FÍSICA, AMBIÊNCIA E LIMPEZA DO REFEITÓRIO			
01	Positivo	Santa Mônica	“Estrutura boa (…)”
02	Positivo	Santa Mônica	“A limpeza do chão, mesas e cadeiras é boa.”
03	Positivo	Santa Mônica	“(…), espaço físico limpo”
04	Positivo	Santa Mônica	“Muito satisfatório a organização do R.U para acomodar todos os estudantes.”
05	Negativo	Santa Mônica	“o local do RU no santa monica é muito pequeno para a quantidade de pessoas no campus. Nem sempre tem álcool em gel na porta (…)”
06	Negativo	Santa Mônica	“(…) E as mesas e cadeiras necessitam de limpeza durante o período de almoço porque muitas pessoas deixam sujas após almoçarem”
07	Negativo	Santa Mônica	“Espaço físico muito quente e com muitos mosquitos”
08	Negativo	Santa Mônica	“Necessário Melhorar a climatização, com o clima quente de Uberlândia muitas vezes é desconfortável comer por que dentro do RU está quente e abafado. (…)”
09	Negativo	Santa Mônica	“(…) Outro ponto importantissimo, muito quente dentro do R.U, pouca ventilação, contribuindo p proliferação de bactérias, como também contaminação de doenças como o covid. Talvez devesse exigir, que os alunos higienizem tambem as maos antes de ir p pista de alimentação.”
10	Negativo	Santa Mônica	“além da alimentação, o local é muito inacessível para pessoas e ruim de sentar e comer”
11	Negativo	Santa Mônica	“(…) por fora a gente tem que escolher se lava a mão ou se usa o álcool em gel, como álcool não está sendo mais disponível a fila para lavar a mão é gigante, além de muito mais demorada que o normal, mas isso é o de menos prefiro quando demora por que sei que as pessoas pelo menos

			estão lavando as mãos, e não passando a mão em prato por prato contaminando toda a área dos pratos, por preguiça ou pela demora da fila.”
12	Negativo	Santa Mônica	“(…) Ah! E ligar o ar condicionado no calor, por favor!”
13	Negativo	Santa Mônica	“(…) muito calor na parte interna”
14	Negativo	Santa Mônica	“(…) sabonete líquido e papel toalha nunca vi, (…)”
15	Negativo	Santa Mônica	“Ar condicionado desligado nos horários de refeição, (…)”
16	Negativo	Santa Mônica	“A quantidade de comida caída na pista das comida, deixa uma impressão de falta de higiene tudo bagunçado. (…)”
17	Negativo	Umuarama	“Ambiente muito quente. (…)”
18	Negativo	Umuarama	“Lugar muito quente e abafado, (…)”
19	Negativo	Umuarama	“O local não tem um boa circulação de ar, (…)”
20	Negativo	Umuarama	“(…) A estrutura física também é muitas vezes incômoda, uma vez que a falta de circulação de ar e climatização criam um ambiente muitas vezes desagradável de se frequentar.”
21	Negativo	Umuarama	“(…) e colocar pelo menos ventiladores no local.”
22	Negativo	Umuarama	“o RU umuarama é muito pequeno e acho que por se tratar de pratos e não bandejas, carece na hora de comeremos nossas porções da forma que comeríamos no santa mônica. acredito que tenha menos desperdício por ser um prato e caber menos coisa, mas também não permite a alimentação rotineira”
23	Negativo	Umuarama	“O RU Umuarama está atualmente com todos os ar-condicionados em funcionamento, o que é muito bom. Mas percebo que retiraram os ventiladores. Em caso dos primeiros não estarem funcionando, será bem difícil aguentar a temperatura dentro do restaurante”
24	Negativo	Glória	“(…) e colocar pelo menos ventiladores no local”
SABOR E QUALIDADE DOS ALIMENTOS (GENÉRICO)			
01	Positivo	Santa Mônica	“Gostei muito do sabor.”
02	Positivo	Santa Mônica	“(…) e a quantidade de diferentes pratos por dia.”
03	Positivo	Santa Mônica	“Comida sem tempero (…)”
04	Positivo	Santa Mônica	“Uma excelente qualidade no cozimento e sabor”
05	Positivo	Santa Mônica	“(…) Além disso o arroz é de má qualidade, dando sensação de inchaço.”
06	Positivo	Santa Mônica	“A maioria das vezes que comi feijão estava bem temperado.”
07	Positivo	Santa Mônica	“As comidas são na maioria muito saborosas.”
08	Positivo	Santa Mônica	“acho a comida muito boa, (…) e gosto muito dos temperos utilizados”
09	Positivo	Santa Mônica	“Gostei muito da comida”

10	Positivo	Santa Mônica	"Gostei muito de ver alimentos cozidos com as cascas. Outra coisa que achei muito interessante que teve uns duas vezes que fui que deram um bombom uma vez acho que foi na pascoa e a outra vez não lembro."
11	Positivo	Umuarama	"(...) Incluir frutas também é importante"
12	Positivo	Umuarama	"(...) Tem alguns itens do cardápio (como fricassê, batata palha, batata salte) que costumam estar sempre muito deliciosos."
13	Positivo	Glória	"(...), a comida sempre esta maravilhosa, (...)"
14	Negativo	Santa Mônica	"A comida realiza pela empresa anterior era horrível."
15	Negativo	Santa Mônica	"Higiene horrível com diversos alunos reclamando de corpos estranhos, insetos e objetos perigosos para a saúde"
16	Negativo	Santa Mônica	"(...) A comida nem sempre tá boa. No final tentaram melhorar, acredito que pra ver se renova o contrato. Mas em resumo, aquele prato tá longe de valer os 19 reais!! Uma boa marmita saudável hoje em dia é 13, 15 reais em média. Com uma qualidade trocentas vezes melhor."
17	Negativo	Santa Mônica	"(...) A comida muita vezes parece que não tem um sal, um tempero."
18	Negativo	Santa Mônica	"(...); falta fruta; falta suco; qualidade decaiu"
19	Negativo	Santa Mônica	"A comida não tinha gosto nenhum"
20	Negativo	Santa Mônica	"Acredito que os prestador de serviço anterior colocava muito salitre na comida. Espero que a nova empresa contratada não faça uso do tal codimento."
21	Negativo	Santa Mônica	"Insalubridade no preparo da comida."
22	Negativo	Santa Mônica	"E alguns determinados as vezes o feijão e arroz estavam meios crus"
23	Negativo	Santa Mônica	"(...) Também há muitas pessoas que não comem no RU pois já passaram mal antes, o que não é meu caso, mas há certo receio. (...)"
24	Negativo	Santa Mônica	"É preciso melhorar a qualidade da comida!"
25	Negativo	Santa Mônica	"A higienização dos alimentos"
26	Negativo	Santa Mônica	"Tinha lagarta, mosquito e parafuso. Era ruim."
27	Negativo	Santa Mônica	"A maioria das vezes falta sal, então talvez disponibilizar sachê de sal seria uma boa alternativa."
28	Negativo	Santa Mônica	"(...) A abóbora é servida com casca, mas fica dura e sem tempero. Falta tempero nas guarnições (misturas, como a abóbora, batata)"
29	Negativo	Santa Mônica	"Arroz e feijão completamente sem gosto, comida em geral sem sal, (...)"
30	Negativo	Santa Mônica	"As comidas em sua maioria são intragáveis (...)"
31	Negativo	Santa Mônica	"Deveriam também servir saches de sal, muito frequentemente a comida é totalmente sem sal"
32	Negativo	Santa Mônica	"Acredito que as refeições servidas iam melhorar bastante se fosse acrescentado temperos nas refeições,(cebola e alho)... O que falta nas refeições é a forma de preparo...sabor"

33	Negativo	Santa Mônica	“Tenho refluxo, toda vez que como feijão no RU me da uma azia muito grande, isso agrava meu refluxo, gostaria de deixar sugerido para que deixem o feijão de molho antes de cozinhar para desprender os gases.”
34	Negativo	Santa Mônica	“A comida, qualidade e cor que são servidos é péssimo!”
35	Negativo	Santa Mônica	“Acredito que poderia haver um maior cuidado no manejo dos alimentos para evitar que corpos estranhos sejam servidos juntamente com a comida.”
36	Negativo	Santa Mônica	“A comida era muito melhor antes dessa empresa entrar.”
37	Negativo	Santa Mônica	“O maior problema dessa nova empresa que assumiu além da falta de organização é o arroz que vem quase sempre duro”
38	Negativo	Santa Mônica	“A comida poderia ter um pouco mais de sal (tempero) (...)”
39	Negativo	Santa Mônica	“Qualidade dos alimentos servidos deixa a desejar (carne dura, macarrão sem molho, falta tempero, batata palha rançosa)”
40	Negativo	Santa Mônica	“(…) e atenção zero com itens não consumíveis (pedaços de objetos na comida).”
41	Negativo	Santa Mônica	“(…), comida sem tempero, (...)”
42	Negativo	Santa Mônica	“Por vezes tenho a sensação de me sentir empanzinado com a refeição”
43	Negativo	Santa Mônica	“Comida de péssima qualidade, comida velha, sem sal e sem variedade, servem comida melhor para os presos do que os alunos.”
44	Negativo	Santa Mônica	“Péssima comida, sempre aparecendo insetos, cabelo e objetos na comida. (...). Várias vezes o arroz estava horrível, completamente incomível, o feijão era bom 1 vez por mês e péssimo todas as outras. (...)”
45	Negativo	Umuarama	“(…) ,além do tempero utilizado ser sempre o mesmo”
46	Negativo	Umuarama	“A comida não é uma das minhas favoritas, quase sempre não está muito saborosa ou bem temperada, mas até hoje nunca me fez mal então agradeço a refeição!”
47	Negativo	Umuarama	“(…), e ja foram encontrados objetos estranhos na comida”
48	Negativo	Umuarama	“Favor não incrementar objetos estranhos dentro da refeição disponibilizada, essa que muitas vezes não possui um sabor agradável. (...)”
49	Negativo	Umuarama	“Já vi bicho na comida, pedaços de metais, cabelo, larva no feijão.”
50	Negativo	Umuarama	“Carne sem sabor”
51	Negativo	Umuarama	“(…) disponibilizar temperos (sal, pimenta, vinagre, azeite, etc), incluir pelo menos 1 fruta de sobremesa (...)”
52	Negativo	Umuarama	“O sabor da comida contém um tempero industrial com sabor que a longo prazo enjoa dms, o arroz não é bom, tem dia que parece uma massa sem sal, se existe a adição de salitre o que aparentemente existe, da uma sensação de empanzinado”
53	Negativo	Umuarama	“Muita falta de tempero, não tem sal”
54	Negativo	Umuarama	“Comida com muito salitro, fazendo os alunos passarem mal!!!!!!”

55	Negativo	Glória	"(...) Fora o gosto de barata no arroz direto, (...). Feijão só tinha água, comida toda sem tempero e sal algum! Fora as milhares de coisas que encontramos na comida como gilete, porca, parafuso, bicho etc. Somente com intoxicação de comer essa comida foram umas 5 vezes, nunca gastei tanto dinheiro com salgado na vida nesse ano de 2023. Péssimo!"
56	Negativo	Glória	"(...) disponibilizar temperos (sal, pimenta, vinagre, azeite, etc), incluir pelo menos 1 fruta de sobremesa (...)"
57	Negativo	Glória	"qualidade da comida (...) poderia melhorar muito"
CARDÁPIO E VARIEDADE			
01	Positivo	Santa Mônica	"(...) variedade boa, (...)"
02	Positivo	Santa Mônica	"(...) e cardápio pouco variado"
03	Positivo	Santa Mônica	"O cardápio é bom."
04	Positivo	Santa Mônica	"Variedade dos alimentos servidos"
05	Positivo	Santa Mônica	"(...), bem variado (...)"
06	Positivo	Santa Mônica	"Variabilidade do cardápio."
07	Positivo	Umuarama	"Tem sido uma melhora gradativa. Porém precisa de muito mais esforço para que ofereça, aos alunos, um cardápio digno e satisfatório"
08	Negativo	Santa Mônica	"VARIEDADES DOS CARDÁPIOS"
09	Negativo	Santa Mônica	"O cardápio poderia ser mais variado. (...) Também poderiam ser oferecidas frutas. (...)"
10	Negativo	Santa Mônica	"(...) As verduras costumam ser sempre carboidrato, batata, mandioca, sinto falta de chuchu, abobrinha, vagem, etc. (...)"
11	Negativo	Santa Mônica	"(...) deixar temperos a disposição (sal, vinagre, azeite, etc), além de incluir pelo menos 1 fruta para sobremesa. (...)"
12	Negativo	Santa Mônica	"As vezes no cardápio fala que será servido um tipo de comida mas na prática é outro alimento."
13	Negativo	Santa Mônica	"Faz muita falta suco ou sobremesa"
14	Negativo	Santa Mônica	"Podia preparar também suco e sobremesa"
15	Negativo	Santa Mônica	"Ausência de frutas, sucos, gelatinas e/ou doces pra pós-refeição."
16	Negativo	Umuarama	"Em dias de muito calor, as opções são muito quentes (como carne com molho), o que não condiz com o clima. Fornecer suco!! (Prefiro suco do que café, já que nem bebo ele)."
17	Negativo	Umuarama	"Alimentação mais diversificada e saborosa"
18	Negativo	Umuarama	"Por mais que o cardápio varie na semana, ele tende a se repetir ao longo mês, o que acaba sendo um tanto quanto ruim para quem usa o RU diariamente. (...)"
19	Negativo	Umuarama	"Não oferecem suco"

20	Negativo	Umuarama	"Apesar da variedade no cardápio, o prato era servido nos mesmos dias da semana e mesmo com nomes diferentes, a aparência e sabor dos pratos principais (carne com molho) eram os mesmos."
21	Negativo	Umuarama	"Seria importante adicionar suco ou sobremesa. Melhorar (...) a variação de cardápio."
22	Negativo	Glória	"Cardápio escrito aos olhos de quem lê é lindo mas quando a comida chega não é nada daquilo. (...) "
23	Negativo	Glória	"Não tem suco e nem sal em saquinho pra ajudar. Poderia até aumentar o preço , mas não ter suco e nem sal separado não dá"
PRATO PRINCIPAL (FRANGO, BOVINO, SUÍNO E PEIXE)			
01	Positivo	Santa Mônica	"Algumas carnes são secas ou sem graça, por esse motivo as vezes como a opção vegetariana, mesmo não sendo uma restrição. Mas no geral atende bem."
02	Positivo	Santa Mônica	"A quantidade de carne é baixíssima, (...) "
03	Positivo	Santa Mônica	"Feijoada da PJ era incrível"
04	Positivo	Santa Mônica	"As vezes a carne é a única coisa q salva"
05	Positivo	Umuarama	"Cardápio com peixe poderia deixar de ser restrito ao jantar. (...) "
06	Positivo	Umuarama	"As vezes a carne está boa"
07	Positivo	Glória	"As vezes a carne está boa"
08	Negativo	Santa Mônica	"Achei um tanto duro e seco o Largato ao molho madeira."
09	Negativo	Santa Mônica	"Eu e duas pessoas que comeram comigo o dia do quibe passaram mal, vomitando um dia após a refeição."
10	Negativo	Santa Mônica	"O peixe é ruim, (...) "
11	Negativo	Santa Mônica	"PRINCIPAL: servem pouca carne, dá menos de 100g. Tem dia que a carne é "escondidinho", vem só purê e nada de proteína. (...) "
12	Negativo	Santa Mônica	"(...) as carnes oferecidas não tem textura satisfatória, as vezes não se dá pra saber qual carne está comendo, por vezes senti o gosto de embutidos que detesto e sei muito bem diferenciar tanto na textura como no sabor."
13	Negativo	Santa Mônica	"Excesso de frango... Era frango ao molho, Strogonoff, bife de frango, frango a molho x, frango ao molho y, picadinho de frango, frango isso frango aquilo... Não me levem a mal, eu gosto de frango, comia e tava bão, mas chegou a enjoar... (...) "
14	Negativo	Santa Mônica	"O peixe é definitivamente o pior alimento que eu já comi, e mesmo o RU estando completamente vazio em dias de peixe a PJ nunca deixou de fazer."
15	Negativo	Umuarama	"(...) Carne suína extremamente seca e dura. (...) "
16	Negativo	Umuarama	"(...) Além disso, algumas opções de carne parecem ter o mesmo sabor/tempero e mudar apenas o nome. (...) "

17	Negativo	Umuarama	"(...) Melhorar a qualidade da carne em geral (...)"
PRATO VEGETARIANO			
01	Negativo	Santa Mônica	"A opção vegetariana não é das melhores. A variedade dela é um dos pontos positivos mas eu sinto que poderia fazer uma melhora quanto ao sabor. (...)"
02	Negativo	Santa Mônica	"A opção vegetariana é ruim, na maioria das vezes, sem tempero, principalmente quando é PTS."
03	Negativo	Santa Mônica	"As opções vegetarianas raramente têm proteína, são apenas vegetais pobres em proteína."
04	Negativo	Santa Mônica	"No dia de peixe, que é uma opção de carne que evito, a opção vegetariana costuma ser muito ruim também e acabo ficando sem proteína nesse dia"
05	Negativo	Umuarama	"(...) Opções vegetarianas não variáveis e muito esquisitas e não saborosas. (...)"
06	Negativo	Umuarama	"A falta de alimentos proteicos na opção vegetariana"
SALADAS E MOLHOS PARA SALADAS			
01	Positivo	Santa Mônica	"GOSTO MUITO DO MOLHO DA SALADA"
02	Positivo	Santa Mônica	"(...) a qualidade dos legumes é horrível, e salada muita das vezes queimada."
03	Positivo	Santa Mônica	"A opção de molho de salada e pimenta ajudam bastante"
04	Positivo	Santa Mônica	"Salada é gostosa"
05	Negativo	Santa Mônica	"Sempre nas saladas só tem o componente mais barato anunciado no cardápio. Já peguei alface suja de terra, tomate com gosto de podre. (...)"
06	Negativo	Santa Mônica	"A salada muitas vezes vem estragada, podre. (...)"
07	Negativo	Santa Mônica	"Já encontrei, infelizmente, bichos mortos no molho para salada. (...)"
08	Negativo	Santa Mônica	"(...) Repete muito a salada, tem semana que é só repolho, picado muito grosso as vezes. (...)"
09	Negativo	Santa Mônica	"As saladas nem sempre estão frescas e com poucas opções"
10	Negativo	Santa Mônica	"As verduras podem ser melhor higienizadas, folhas principalmente, já vi muitos alimentos que foram ralados com casca, tipo cenoura. (...)"
11	Negativo	Santa Mônica	"Necessidade de maior importância na lavagem das saladas no geral."
12	Negativo	Santa Mônica	"(...) e tomate poderia ser servido mais vezes."
13	Negativo	Santa Mônica	"(...), diversas vezes passei mal se comia legume e a salada e tive q parar de comer quando ia pq sabia que iria passar mal.. má higienizados os alimentos em natura ou cozidos (com a casca sendo que ficavam jogados nas baratas os legumes) (...)"

14	Negativo	Santa Mônica	"(...) outra coisa era o molho da sala sempre escuro com uns sementinhas pretas por cima além de não ter gosto de tempero de salada, pois parecia muito mais uma água com um pouquinho de sal e óleo porque nem gosto do azeite aparecia na mesma."
15	Negativo	Santa Mônica	"(...) itens na salada como manga, abacaxi são escassos"
16	Negativo	Umuarama	"(...) Salada sempre falta legume, verdura ou fruta. (...)"
17	Negativo	Glória	"Alface e tomate", chegava duas rodela de tomate pra milhares de alunos, nem se fala então quando falava que vinha abacaxi na salada, acho que o abacaxi saiu correndo. (...)"
CAFÉ DA MANHÃ / DESJEJUM			
01	Negativo	Umuarama	"(...) O pão do café da manhã não costuma ser fresco, tanto que já foi possível notar que a margarina era velha, além do aspecto de murcho"
PORCIONAMENTO E DESPERDÍCIO			
01	Positivo	Santa Mônica	"Não falta alimento"
02	Negativo	Santa Mônica	"A quantidade de carne dada é baixa."
03	Negativo	Santa Mônica	"(...) Depois de trocarem a nutricionista, percebi que diminuíram a quantidade de carne por pessoa, deve ser por causa do preço. (...)"
04	Negativo	Santa Mônica	"A quantidade de proteína servida no RU do Campos Santa Mônica é muito inferior a quantidade que seria devido, sem levar em consideração que nós demais Campos, a quantidade de proteína servida é bem maior."
05	Negativo	Santa Mônica	"Informação completamente falsa em relação à quantidade/massa proteína animal servida, sendo sempre menos que previsto."
06	Negativo	Santa Mônica	"Servem pouca carne"
07	Negativo	Santa Mônica	"(...) as porções de carne principalmente para as mulheres são sempre mínimas é necessário ter que chamar a nutricionista para que a pessoa que está servindo consertar a quantidade, é humilhante ter que mendigar comida, (...)"
08	Negativo	Santa Mônica	"acho que a porção de carne é baixa, as vezes colocam que será 140g, mas quando somos servidos, não é a realidade. também acho que deveria ter alguma punição para aqueles que desperdiçam quantidades altas de comida"
09	Negativo	Santa Mônica	"Quantidade servida é pessima"
10	Negativo	Santa Mônica	"Descaso com a quantidade ofertada de proteína, (...)"
11	Negativo	Santa Mônica	"(...) pouca proteína"
12	Negativo	Santa Mônica	"Quantidade de proteína é pouca, (...)"

13	Negativo	Santa Mônica	"Por muitas vezes, a quantidade de proteína servida é inferior a proposta pelo nutricionista."
14	Negativo	Santa Mônica	"(...) Fora várias vezes que a porção entregue de proteína era muito menor que a oferecida, me fazendo observar várias pessoas reclamando e pedindo mais que aqueles míseros 2 pedacinhos de carne."
15	Negativo	Santa Mônica	"A quantidade de proteínas que colocam, as vezes colocam uma quantidade boa, mas as vezes colocam só um mínimo e se pedir mais, acham ruim"
16	Negativo	Umuarama	"Pouca proteína servida"
17	Negativo	Glória	"(...) a pouca carne que eles colocam na bandeja, tinha vezes que chegava ser um pedacinho. (...) "
18	Negativo	Glória	"É servida uma quantidade pequena de proteínas."
HIGIENIZAÇÃO DE BANDEJAS, PRATOS E TALHERES			
01	Negativo	Santa Mônica	(...) e as vezes encontramos bandejas gordurosas entre as limpas."
02	Negativo	Santa Mônica	"As bandejas muitas vezes estão com gordura, mal lavadas. (...) "
03	Negativo	Santa Mônica	"Muitas vezes encontro bandejas e talheres sujos."
04	Negativo	Santa Mônica	"(...) bandejas sempre sujas"
05	Negativo	Santa Mônica	"(...) a situação de higiene na lavagem dos pratos, principalmente, tem sido horrorosa e muito mal desempenhada ao ponto de vários estudantes terem que olhar prato por prato para ver o que dava para colocar comida, (...) "
06	Negativo	Santa Mônica	"Melhorar a higiene, principalmente dos talheres e bandejas, (...) "
07	Negativo	Santa Mônica	"bandejas sujas ou gordurosas, (...) "
08	Negativo	Santa Mônica	"(...) as bandejas estão sempre engorduradas e com mancha de sabão, (...) "
09	Negativo	Santa Mônica	"(...) Mas fora isso e os talheres mal lavados de vez em quando, tava ok, nunca tive problema."
10	Negativo	Santa Mônica	"Bandejas sujas;"
11	Negativo	Santa Mônica	"Por várias vezes encontrei bandejas sujas e em péssimo estado, impossíveis de utilizar, o que pra mim é a falta mais grave, visto que a higiene é fundamental para a alimentação. Uma melhora nesse ponto seria um grande passo."
12	Negativo	Santa Mônica	"(...) Por várias vezes foi pego bandejas e talheres sujos."
13	Negativo	Umuarama	"Melhorar a higiene dos talheres e bandejas, (...) "
14	Negativo	Glória	"Melhorar a higiene dos talheres e bandejas, (...) "
REPOSIÇÃO DE ALIMENTOS, UTENSÍLIOS E DESCARTÁVEIS			
01	Negativo	Santa Mônica	"Demora muito grande pra chegada dos alimentos e falta de alguns alimentos em determinados horários, (...) "

ATENDIMENTO / EQUIPE DE FUNCIONÁRIOS			
01	Positivo	Santa Mônica	"(...), atendimento bom"
02	Positivo	Santa Mônica	"Os funcionários, mesmo não recebendo tão bem, ouvi falar de um contrato meio suspeito... são uns amores e muito atenciosos."
03	Positivo	Santa Mônica	"Os servidores do restaurante estão de Parabéns. Sempre nos recebe com um sorriso no rosto, principalmente a recepcionista do café da manhã."
04	Positivo	Santa Mônica	"Os funcionários são educados, prestativos, e bem humorados. (...)"
05	Positivo	Santa Mônica	"Alguns funcionários são gentis"
06	Positivo	Santa Mônica	"Os funcionários na sua maioria são educados e entendem nossa situação e por consequência consigo entender a sinuca de bico que eles se encontram, pois precisam do emprego e se eles reclamarem podem ser demitidos, como já aconteceu antes, acredito que os que NN são tão "educados" sofrem da mesma pressão ou até pior, por isso relevo muitas das atitudes, acredito que eles devem ser mais valorizados para que a situação precária que ambos (funcionários e estudantes) tem passado seja resolvida."
07	Positivo	Santa Mônica	"A educação dos funcionários."
08	Positivo	Santa Mônica	"Funcionários prestativos, (...)"
09	Positivo	Santa Mônica	"Os servidores são os mais educados"
10	Positivo	Santa Mônica	"Os funcionários nos tratam sempre com gentileza"
11	Positivo	Umuarama	"Gosto bastante do pessoal que trabalha lá, nunca foram mal educados, obrigada pelo esforço e carinho de vocês"
12	Positivo	Umuarama	"O carinho dos funcionários"
13	Positivo	Umuarama	"Com exceção de alguns, a maioria dos funcionários são carismaticos e muito gentis"
14	Positivo	Umuarama	"Tem umas funcionários de bom humor"
15	Positivo	Umuarama	"Alguns funcionários são muito simpáticos! (...)"
16	Positivo	Glória	"todos usam mascaras e se mantem bem preocupados com a higiene"
17	Positivo	Glória	"Eu frequento o RU do gloria , as profissionais daqui são extremamente gentis, (...) sao nota 1000"
18	Negativo	Santa Mônica	"Falta de auxílio em qualquer dificuldade que não seja geral."
19	Negativo	Umuarama	"tem umas que parece que tão de mau humor"
ELOGIOS			
01	Positivo	Santa Mônica	"São bons em todas as formas"
02	Negativo	Glória	"Nao tenho nada de negativo a dizer."

OUTROS (HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO, MARMITEX, PREÇO, R.U.s EM OUTROS CAMPI etc)			
01	Positivo	Santa Mônica	“HORÁRIO DE ATENDIMENTO”
02	Positivo	Santa Mônica	“O valor (...)”
03	Positivo	Santa Mônica	“Contratar outra empresa seria um bom ponto positivo.”
04	Positivo	Santa Mônica	“É fácil comprar os tiquetes, mas apenas 10 por vez, então quem usa muito o serviço precisa comprar semanalmente, poderia deixar comprar mais.(...)”
05	Positivo	Santa Mônica	“O ponto positivo é poder ter o restaurante funcionando na univercidade e em um valor acessível.”
06	Positivo	Santa Mônica	“Acesso digital.”
07	Positivo	Umuarama	“Pontualidade”
08	Positivo	Umuarama	“Trocar de empresa”
09	Positivo	Umuarama	“Excelente relação qualidade/preço.”
10	Positivo	Umuarama	Frequento o RU Uberlândia, Umuarama. A nova empresa contratada está muito de parabéns no sabor da comida”
11	Negativo	Santa Mônica	“SO A QUESTAO DO COPO MESMO UM DIA MUITO QUENTE ESTAVA SEM COPO CALOR DE 35 GRAUS HAVIA ESQUECIDO MEU COPO E FOI NEGADO UM COPO , NAO PRECISA DISTRIBUIR MAIS NOS DIAS QUENTES ACREDITO QUE NAO FARIA FALTA ,INFELISMENTE A GENTE NAO E ROBOR SOMOS SERES HUMANOS E ACONTECEU DE ESQUECER ENTAO O NEGATIVO ATE HOJE FOI ESSA SINTUAÇÃO MESMO.”
12	Negativo	Santa Mônica	“O café vejo pouquíssimas pessoas tomando, pois é necessário levar seu proprio copo.”
13	Negativo	Santa Mônica	“Falta uma ouvidoria física, banheiro (fundamental), ar condicionado e internet.”
14	Negativo	Santa Mônica	“Fecha muito cedo”
15	Negativo	Santa Mônica	“Deveria mudar a prestadora, não como mais devido a péssima alimentação”
16	Negativo	Santa Mônica	“PJ alimentos nunca mais”
17	Negativo	Santa Mônica	“O café está nas garrafas porém não é fornecido o copo para que a gente possa tomar, (...)”
18	Negativo	Santa Mônica	“(…) além de algumas incompatibilidades com os alimentos no site e no pressncial”
19	Negativo	Santa Mônica	“A empresa atual é péssima. Não vejo o RU melhorando enquanto ela continuar com o contrato. Encerrei a graduação, mas continuo na UFU para o Mestrado, na esperança de uma melhora no RU, mas não vejo isso sendo possível sem que a empresa seja trocada.”
20	Negativo	Santa Mônica	“Tenho alergia a leite, e muitas vezes não consegui comer nenhuma proteína no RU pois as duas continham algum tipo de derivado de leite. Acho que seria importante que no dia que tivesse leite e/ou derivados em uma das opções de proteína, que não tivesse na outra. Além de ser extremamente necessário ter a descrição dos ingredientes de cada prato pra podermos identificar se é seguro comer.”

21	Negativo	Santa Mônica	“as vezes o sistema sai do ar e nao tem como a gente entrar na hora, precisa ter uma alternativa de pagamento”
22	Negativo	Santa Mônica	“(…) Disponibilizar um saleiro. (…)”