



GRUPO COLABORATIVO  
DE ESTUDOS SOBRE  
AMBIENTE ALIMENTAR  
UNIVERSITÁRIO



**ESTUDO DE REPRODUTIBILIDADE DE UM INSTRUMENTO  
DE AVALIAÇÃO DO AMBIENTE ALIMENTAR  
UNIVERSITÁRIO**

*MANUAL PARA APLICAÇÃO DE INSTRUMENTO DE  
AUDITORIA DE ESTABELECIMENTOS QUE  
COMERCIALIZAM ALIMENTOS*

**Rio de Janeiro, 2015.**

Bem-vindo(a) ao “ESTUDO DE REPRODUTIBILIDADE DE UM INSTRUMENTO DE AVALIAÇÃO DO AMBIENTE ALIMENTAR UNIVERSITÁRIO”.

O ambiente alimentar passou a ser um tema de interesse entre acadêmicos e gestores de políticas públicas em função do aumento acelerado da obesidade nas últimas duas décadas, tanto em países desenvolvidos, como em países em desenvolvimento, o que a faz ser hoje considerada uma pandemia.

Conhecer e avaliar o ambiente alimentar vem sendo um dos grandes desafios atuais para os pesquisadores dos campos da alimentação e nutrição e da saúde coletiva. Um método de avaliação relatado na literatura é a auditoria dos estabelecimentos.

Os instrumentos denominados *checklist*, *market basket* e inventário são utilizados para a auditoria. A escolha ou a elaboração do instrumento de coleta de dados é uma etapa imprescindível em um estudo. A qualidade dos instrumentos pode ser avaliada analisando suas propriedades psicométricas, dentre elas a reprodutibilidade.

Esse estudo tem como objetivo avaliar a reprodutibilidade de um instrumento de avaliação do ambiente alimentar urbano adaptado para o ambiente universitário.

Este manual tem o objetivo de explicar os procedimentos necessários para a aplicação do instrumento que será adotado para a coleta de dados na fase inicial desse estudo, ele está dividido em duas partes, a primeira é referente as instruções gerais que você deve ter atenção antes, no início e ao terminar a coleta de dados, e a segunda se refere às instruções específicas das questões contidas no instrumento.

A qualidade da aplicação desse instrumento é fundamental para a análise correta dos resultados da pesquisa. Você deve ter em mente a relevância do seu trabalho e a seriedade de sua atitude para o sucesso da pesquisa.

Agradecemos sua participação.

## Instruções Gerais

Antes de iniciar a coleta de dados certifique se está acompanhado dos seguintes itens:

- Instrumentos em branco em quantidade suficiente
  - Lápis
  - Prancheta
  - Manual do estudo
  - Relógio
- 
- ✓ Seja educado, gentil e profissional o tempo todo.
  - ✓ Nos restaurantes que oferecem refeição por quilo, buffet livre, buffet misto, buffet porcionado e rodízio realize a coleta de dados entre 11:00h e 13h30, para que o horário não interfira na disponibilidade e reposição de produtos.
  - ✓ Nos restaurantes a La carte ou prato feito/executivo realize a coleta de dados entre 9h e 11h30 ou após as 14h.
  - ✓ Nas lanchonetes a coleta de dados poderá acontecer a qualquer horário, no período de funcionamento.
  - ✓ Avalie somente os produtos disponíveis no momento da coleta de dados. Lembrando que os horários de coleta de dados devem ser respeitados.
  - ✓ Cuidado para não interferir ou prejudicar a compra dos consumidores – certifique-se de que não há pessoas interessadas em comprar os produtos disponíveis no espaço em que você está.
  - ✓ Evite rasuras e seja o mais claro possível com os dados coletados – preencha os espaços de forma correta. Números devem ser escritos de forma convencional e legível.

### Instruções gerais para o início da coleta de dados

- ✓ Preencha na primeira página do instrumento os campos específicos: nome da universidade, nome do avaliador, nome do estabelecimento e data da coleta. O espaço disponível para preenchimento dos I.Ds serão preenchidos posteriormente pelos supervisores de campo.
- ✓ Anote no campo específico o horário em que a coleta de dados está começando.

### Instruções gerais para o término da coleta de dados

- ✓ Anote no campo específico o horário em que a coleta de dados está terminando.
- ✓ Antes de deixar o estabelecimento, cheque se todos os itens foram preenchidos.
- ✓ Ao final do instrumento está disponível um espaço para observações. Esse campo deverá ser utilizado pelo pesquisador no caso de dúvidas ou informações extras que considerem importantes de serem relatadas.

## Instruções Específicas

Esse instrumento foi elaborado para a avaliação dos estabelecimentos que vendem os seguintes tipos de alimentos:

- Refeições a la carte/prato feito ou a quilo, rodízio
- Lanches (sanduíches, salgados, petiscos, etc.)
- Itens de *bombonière* ou cafeteria (guloseimas, doces elaborados, biscoitos, etc.)
- Bebidas (sucos de frutas naturais, refrigerantes, sucos e outras bebidas industrializadas)

Atenção: Nas *questões 8,9,10,11,26,27,29,30-34* você irá observar que existe a opção de resposta “N/A” (não aplicável) que deverá ser escolhida caso a informação solicitada não se aplique a informação solicitada.

Ex: *Questões 8 e 9* (o que está disposto no início e no final do buffet), caso o estabelecimento não ofereça buffet, você deverá marcar a opção “7” (N/A).

### **Bloco 1: Caracterização do estabelecimento**

➤ **Questão 1:** Tipo de estabelecimento

TIPO DE ESTABELECIMENTO	Caracterização
(1) Restaurante a quilo	Estabelecimento que vende essencialmente refeições e alimentos por peso.
(2) Restaurante a la carte/prato feito/executivo	Estabelecimento que vende essencialmente refeições com um preço fixo
(3) Restaurante buffet livre/rodízio	Estabelecimento que vende essencialmente refeições por buffet livre (sem balança) ou por sistema de rodízio
(4) Lanchonete	Estabelecimento que vende essencialmente lanches e itens de <i>bombonière</i> (sanduíches, guloseimas, doces, bebidas industrializadas)
(5) Bar	Estabelecimento que comercializa principalmente bebidas alcoólicas, cigarros, balas, lanches, petiscos e pratos de comida.
(6) Cafeteria	Estabelecimento especializado em servir cafés e por vezes outras bebidas, e eventualmente alimentos que se podem comer rapidamente ou pratos leves.
(7) Bombonière	Estabelecimento onde se vendem doces, balas, chicletes, chocolates, refrigerantes, sucos, guloseimas em geral e sorvetes, como uma loja de doces
(8) Estabelecimento Misto (Lanchonete/cafeateria + venda de refeições a quilo ou venda de refeições a la carte/prato feito/executivo)	Estabelecimento que vende itens de lanchonete/cafeateria e fornecem refeição e alimentos por peso ou fornecem refeição a preço fixo (Ex: vende diferentes tipos de sanduíches e opções de pratos feitos no cardápio)

Atenção: há a possibilidade de um mesmo estabelecimento comercializar refeições e lanches, nesse caso o pesquisador deverá assinalar a opção 8 referente a estabelecimentos mistos.

➤ **Questão 2:** Localização do estabelecimento:

O preenchimento deve ser realizado em função da localização do estabelecimento, se o mesmo encontra-se dentro da universidade, ou como parte do seu entorno.

Atenção: No caso deste estudo serão avaliados apenas os estabelecimentos localizados dentro das universidades.

➤ **Questão 3:** O estabelecimento oferece

Nesta questão é possível marcar mais de uma resposta. De acordo com a oferta de cada estabelecimento.

Atenção: A *questão 3* apresenta um subitem referente a oferta de refeições, se o estabelecimento oferece refeição, o pesquisador irá responder a *questão 3.1*, que se refere aos tipos de refeição que o estabelecimento fornece. Nessa questão é possível marcar mais de uma resposta.

Na questão 3.1 Considerar:

**Buffet livre:** aquele em que o cliente pode se servir sozinho.

**Buffet porcionado:** aquele em que o funcionário do estabelecimento porciona os alimentos/preparações

**Buffet misto:** aquele em que alguns alimentos/preparações podem ser servidos pelo cliente e pelo funcionário do estabelecimento.

No caso de existir refeições diferentes das listadas, assinale o campo correspondente a “outros” e escreva qual é a outra refeição disponível (Ex. tipo Spoleto).

➤ **Questões 4 e 5:** Horário de funcionamento e de maior frequência

Atenção: essas questões precisam ser preenchidas com o auxílio de um funcionário do estabelecimento, de preferência o gerente ou responsável pelo estabelecimento.

Para a *questão 4* o pesquisador deverá assinalar sim ou não para cada subitem (4.1; 4.2;4.3;4.4) referente aos dias de funcionamento, bem como assinalar o horário que abre e fecha em cada uma das opções de dias de funcionamento, que obteve a resposta sim.

Para a *questão 5* o pesquisador deverá preencher o(s) horário(s) mais frequentado(s).

➤ **Questão 6:** Forma de pagamento

Atenção: essa questão precisa ser preenchida com o auxílio de um funcionário do estabelecimento.

O pesquisador deve preencher qual(is) a(s) forma(s) de pagamento aceita(s) pelo estabelecimento, sendo assim possível marcar mais de uma resposta. A opção "vale refeição" inclui todas as formas deste tipo de auxílio, como cartão e ticket em papel.

No caso de existir uma forma de pagamento diferente das listadas, assinale o campo correspondente (outros e escreva qual é a outra forma disponível. (ex. cheque)

**Bloco 2: Observação do estabelecimento**

➤ **Questão 7:** No estabelecimento há

Para essa questão o pesquisador de campo deverá observar atentamente e preencher todos os subitens listados (7.1 a 7.10).

Atenção: Nos itens 7.1 (micro-ondas disponível) e 7.10 (oferta de água filtrada) a informação pode não estar disponível para observação e talvez seja necessário questionar a um funcionário do estabelecimento.

➤ **Questão 8 e 9:** Exposição de itens no buffet

Na *questão 8*, o pesquisador deverá observar quais são os itens alimentícios que são apresentados primeiramente no buffet, atentando para o fluxo de entrada dos clientes.

Já a *questão 9* deverá ser observado e preenchido com os itens que são expostos ao final do buffet. É possível marcar mais de uma opção de resposta nas duas questões.

Atenção: na opção "acompanhamento" considerar: arroz, feijão e outras leguminosas, massas e guarnições (por exemplo, farofa, legumes e verduras refogadas, purês, grãos, entre outros).

➤ **Questões 10 e 11:** Presença de prateleiras de livre acesso e geladeiras expositoras

**Atenção:** Essas questões só serão preenchidas no caso de as respostas das questões 7.3 e 7.4 forem assinaladas como “sim”.

A *questão 10* deverá ser preenchida observando quais são os itens alimentares expostos nas prateleiras. A *questão 11* deverá ser preenchida observando quais as bebidas estão expostas em prateleiras ou geladeiras expositoras.

É possível marcar mais de uma opção para as duas questões. Se os itens alimentares e bebidas não estiverem listados nas opções, assinale a opção “outro” e escreva que item se encontra exposto.

### **Bloco 3: Informação**

#### ➤ **Questão 12:** Disponibilidade de informação para os clientes

Para essa questão o pesquisador deverá preencher nos subitens 12.1;12.2;12.3 se há disponibilidade (“não ou “sim”) dos itens especificados para os clientes. Na questão 12.3, se a informação nutricional encontrar-se disponibilizada o pesquisador deverá preencher os itens 12.3.1 a 12.3.4 referentes ao tipo de informação nutricional disponível.

O subitem 12.4 deve ser preenchido se algum dos itens (12.1;12.2;12.3) anteriores obteve resposta sim, caso contrário você deverá pular para a questão 13.

**Atenção:** Para cada item disponível (cardápio, preço e informação nutricional) há opções de resposta para o tipo de apresentação desses itens, podendo marcar mais de uma opção. Considerar:

#### **Display de mesa:**



#### **Cardápio individual:**



#### **Banner/totem**



### **BLOCO 4: Bebidas, Alimentos e Preparações**

#### **Questão 13:** Oferta de verduras e/ou legumes

Essa questão apresenta os subitens 13.1;13.2 que deverão ser preenchidos de acordo com a disponibilidade dos itens indicados (“não” ou “sim”).

No subitem 13.1 (*Cruas*) caso a resposta assinalada seja “não” o pesquisador deverá pular para o subitem 13.2, caso a resposta assinalada seja “sim” o pesquisador deverá preencher os itens 13.1.1 (*compostas somente com verduras/legumes*); 13.1.2 (*como parte das preparações*) que se refere a forma como essas preparações se apresentam; 13.2.3 (*como parte de preparações com molho*).

*Exemplos de preparações compostas somente com verduras e legumes:* mix de folhas, abobrinha em cubos e tomate cereja, mix de repolhos, entre outros.

*Exemplos de verduras e legumes como parte de preparações mistas:* tabule, Ceasar Salad, cuscuz marroquino, entre outros.

Exemplos de saladas cruas com molhos: saladas com molho de iogurte ou outros tipos de molhos.

No subitem 13.2 (*cozidas*) caso a resposta assinalada seja “não” o pesquisador deverá pular para a questão 14, caso a resposta assinalada seja “sim” o pesquisador deverá preencher os itens 13.2.1 (*compostas somente com verduras/legumes*); 13.2.2 (*como parte das preparações mistas*); 13.2.3 (*como parte de preparações com molho*).

*Exemplos de preparações compostas somente com verduras e legumes:* caponata de berinjela, jardineira de legumes, verduras e legumes refogados.

*Exemplos de verduras e legumes como parte de preparações mistas:* suflês, quiches, acompanhadas com carnes (frango xadrez), berinjela a parmegiana, lasanha de berinjela, maionese (excluir a maionese composta somente por batata) contendo ovos, azeitona e outros itens, farofa (couve), entre outros.

Exemplos de verduras e legumes como parte de preparações com molhos: couve-flor ao molho branco, maionese (excluir a maionese composta somente por batata).

#### **Questões 14 a 24:** Oferta de itens alimentícios

Para essas questões o pesquisador deverá observar e preencher a disponibilidade dos itens indicados.



*Atenção a questão 16: Oferta de molhos e temperos*

Essa questão apresenta os subitens 16.1 a 16.7 que devem ser preenchidos caso a resposta assinalada para a pergunta “Há oferta de molhos e temperos” for “sim”, caso a resposta seja “não” o pesquisador deverá pular para a questão 17.

Em cada subitem (16.1 a 16.6) o pesquisador deverá assinalar a disponibilidade dos molhos indicados. No subitem 16.7 (outros) caso existam outros molhos, escreva qual o molho disponível.

Para a classificação dos molhos, considerar:

**Molhos caseiros:** molho a campanha, mostarda e mel, molhos a base de frutas, ervas e iogurte (elaborado no local, manipulado)



**Molhos prontos/industrializados:** molhos para saladas tipo hellmans (envasados)



Atenção: na *questão 19* é necessário observar ou perguntar a um funcionário do estabelecimento se além da oferta, o item se encontra disponível durante todo o dia ou somente durante as grandes refeições.

Na questão 21 o pesquisador deverá perguntar a um funcionário do estabelecimento, caso haja oferta de sucos naturais frescos ou preparados com a polpa congelada, se os mesmos estão disponíveis não adoçados ou já adoçados.

**BLOCO 5: Itens de conveniência (Bombonière)**

Nesse bloco a questão 25 apresenta subitens iniciando em 25.1 e finalizando em 25.22, que se referem a itens alimentares e bebidas. Será necessário observar atentamente e preencher se há a disponibilidade do item e caso a resposta assinalada seja “sim”, informar o número de tipos diferentes desses itens, considerar diferentes os itens do mesmo tipo, com apresentação diferente, independente de ser da mesma marca. Observe o exemplo abaixo:

25.7 Refrigerantes (0) Não (~~1~~) Sim \_\_\_\_\_ 6 \_\_\_\_\_



25.7 Salgadinhos de pacote ou ... (0) Não (~~X~~) Sim \_\_\_\_\_ 4 \_\_\_\_\_



Atenção! Na opção outros serão incluídos itens que sejam considerados itens de conveniência e não se encaixam nas opções anteriores, tanto para itens alimentares como para bebidas (Ex: cereal matinal, pão de mel).

Atenção! No item 25.21 você só irá considerar a oferta de café se ela for feita por máquina de autosserviço, ou seja, aquela em que o cliente se serve sozinho.

**BLOCO 6: Preços e Promoções**

Nesse bloco você deverá observar e preencher as questões tendo em vista o preço da menor porção ou item mais barato disponível e vendido separadamente.

### **Questão 26:**

Nas questões 26.1, 26.2 e 26.3 há duas opções para a forma de apresentação “porção” e “quilo”, nos estabelecimentos que possuem as duas opções, você deverá anotar o preço das duas opções.

Na questão 26.3 considerar doce ou sobremesa: tortas, mousse, gelatina, brigadeiro, entre outros.

Na questão 26.4 não considerar o “pão na chapa” nem o “pão com manteiga/margarina” como sanduíche.

### **Questão 27:**

Nessa questão você deverá observar e preencher o preço das bebidas indicadas, atentando ao volume informado entre parênteses. Caso o estabelecimento não disponibilize o volume informado, você deverá assinalar a opção “N/A”.

Atenção! No item 27.1 (refrigerante), 27.2 (guaraná natural) e 27.7 (água mineral) o volume encontra-se em aberto para que o pesquisador informe o volume da unidade mais barata disponível.

### **Questão 28:**

Nessa questão você deverá observar se o estabelecimento oferece a opção de aumentar o preço das porções dos alimentos e bebidas oferecidos.

Ex.: escolha refrigerante de 500 ml ao invés de 350ml, coloque mais 200g de batata, escolha suco de 500ml ao invés de 300ml.

A *questão 28.1* só será preenchida se resposta da *questão 28* seja “sim. Nesse caso você deverá responder se os preços das porções maiores são proporcionalmente menores, iguais ou maiores.

Ex: batata-frita de 50g custa R\$3,00 e a porção maior oferecida (100g) custa R\$ 4,00. Logo os preços são proporcionalmente menores.

### **Questão 30:**

Considerar combo/promoção: a combinação de alimentos com bebidas com preço final inferior a soma dos preços individuais. Ex: salgado + refrigerante; sanduíche + batata + refrigerante; salgado + refresco; prato feito + refrigerante.

## Bloco 7: Propagandas

Esse bloco é destinado as informações referentes a propagandas, nas questões 36, 37 e 38 se a resposta assinalada for “sim” você deverá preencher o quadro que se refere a quais alimentos foram propagandeados, a quantidade de propagandas e a forma de propaganda. Para responder o item referente a forma de apresentação você deverá olhar o quadro “Forma de apresentação” e preencher com o código referente a ela. Além disso deverá escrever a mensagem na íntegra (na linha Mensagem) e indicar no parêntese a qual alimentos/bebidas (36.1;37.1;38.1) ela se refere. Observe o exemplo abaixo:

No Estabelecimento:



Forma de apresentação
(1) banner/cartaz do fornecedor
(2) banner/cartaz do estabelecimento
(3) vestimenta
(4) réplica do produto
(5) cardápio
(6) No produto (alguma propaganda adicionada ao produto, não considerar a embalagem)

37. No estabelecimento existe alguma PROPAGANDA DE BEBIDAS INDUSTRIALIZADAS?

(0) Não (pular para a q38)  Sim

36.1 ALIMENTO/BEBIDA	36.2 QUANTIDADE	36.3 FORMA DE APRESENTAÇÃO
37.1.1 coca-cola	2	1
37.1.2 kuat	1	6
37.1.3		
37.1.4		

37.1.5		
37.1.6		
37.1.7		
36.1.8		

MENSAGENS (*indique no parêntese o nº do item 37.1*):

123 calorias de energia positiva (31.1.1)

125 anos abrindo a felicidade (37.1.1)

Existe muita coisa por trás da embalagem de kuat (37.1.2)

Universidade: \_\_\_\_\_ (ID: \_\_\_\_\_)  
 Avaliador: \_\_\_\_\_ (ID: \_\_\_\_\_)  
 Estabelecimento: \_\_\_\_\_ (ID Quest. \_\_\_\_\_)  
 Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_  
 Hora de início: \_\_\_\_:\_\_\_\_  
 Hora de término: \_\_\_\_:\_\_\_\_

5. Qual(is) o(s) HORÁRIO(S) MAIS FREQUENTADO(S) nos dias de funcionamento entre segunda e sexta:

5.1 \_\_\_\_\_: \_\_\_\_\_ às \_\_\_\_\_: \_\_\_\_\_

5.2 \_\_\_\_\_: \_\_\_\_\_ às \_\_\_\_\_: \_\_\_\_\_

6. O local oferece qual FORMA DE PAGAMENTO (*pode marcar mais de uma*):

- (1) Dinheiro (4) Vale refeição  
 (2) Cartão de débito (5) Outro  
 (3) Cartão de crédito (\_\_\_\_\_)

### CARACTERIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

#### 1. TIPO DE ESTABELECIMENTO:

- (1) Restaurante a quilo  
 (2) Restaurante a la carte/prato feito  
 (3) Restaurante buffet livre/rodízio  
 (4) Lanchonete  
 (5) Bar  
 (6) Cafeteria  
 (7) Bombonière  
 (8) Estabelecimento Misto (Lanchonete/cafeteria + venda de refeições a quilo ou venda de refeições a la carte/prato feito)

#### 2. LOCALIZAÇÃO do estabelecimento

- (1) Dentro da universidade (2) No entorno

#### 3. O ESTABELECIMENTO OFERECE (*pode marcar mais de uma opção*):

- (1) Lanches (2) Refeições (3) itens de bombonière

#### 3.1 No caso de REFEIÇÕES (*pode marcar mais de uma opção*):

- (1) A la carte (5) Buffet porcionado  
 (2) Refeição por quilo (6) Prato feito/Executivo  
 (3) Buffet livre (7) Rodízio  
 (4) Buffet misto (8) Outro  
 (\_\_\_\_\_)

#### 4. HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO do estabelecimento:

4.1. Segunda a sexta (0) Não (1) Sim

4.1.1 Abre \_\_\_\_ h 4.1.2 Fecha \_\_\_\_ h

4.2. Sábado (0) Não (1) Sim

4.2.1 Abre \_\_\_\_ h 4.2.2 Fecha \_\_\_\_ h

4.3. Domingo (0) Não (1) Sim

4.3.1 Abre \_\_\_\_ h 4.3.2 Fecha \_\_\_\_ h

4.4. Feriado (0) Não (1) Sim

4.4.1 Abre \_\_\_\_ h 4.4.2 Fecha \_\_\_\_ h

4.5. Outro: \_\_\_\_\_

4.5.1 Abre \_\_\_\_ h 4.5.2 Fecha \_\_\_\_ h

### OBSERVAÇÃO DO AMBIENTE

#### 7. NO ESTABELECIMENTO HÁ:

- 7.1 Micro-ondas disponível para uso do cliente? (0) Não (1) Sim  
 7.2 Estrutura (mesa, balcão etc.) para consumo no local? (0) Não (1) Sim  
 7.3 Prateleiras de livre acesso expõem itens como biscoitos, doces, balas, barras de cereais? (0) Não (1) Sim  
 7.4 Geladeiras expositoras (porta de vidro/ com adesivos) de livre acesso para bebidas? (0) Não (1) Sim  
 7.5 Expositores (porta de vidro/ com adesivos) de livre acesso para sorvetes e picolés? (0) Não (1) Sim  
 7.6 Balcão aberto de livre acesso para doces e sobremesas (0) Não (1) Sim  
 7.7 Balcão aberto de livre acesso para bebidas (0) Não (1) Sim  
 7.8 Guloseimas expostas junto ao caixa para pagamento (0) Não (1) Sim  
 7.9 Bebedouro com água potável (0) Não (1) Sim  
 7.10 Oferta gratuita de água filtrada (0) Não (1) Sim

*No caso de restaurante que serve "refeição por quilo", buffet livre, buffet misto, buffet porcionado ou outro tipo de serviço com exposição de preparações, responda as questões 8 e 9. No caso de outros estabelecimentos, marque "não se aplica" nas questões 8 e 9 e continue o preenchimento na questão 10:*

#### 8. O que está exposto NO INÍCIO DO FLUXO DO BUFFET (*pode marcar mais de uma opção*):

- (1) Saladas (5) Carnes/churrasqueira  
 (2) Frutas (6) Acompanhamentos  
 (3) Bebidas (7) N/A  
 (4) Sobremesas (8) Outro alimento/preparação:  
 (\_\_\_\_\_)

**9. O que está exposto NO FINAL DO FLUXO DO BUFFET**

*(pode marcar mais de uma opção):*

- (1) Saladas
- (2) Frutas
- (3) Bebidas
- (4) Sobremesas
- (5) Carnes/churrasqueira
- (6) Acompanhamentos
- (7) N/A
- (8) Outro alimento ou preparação  
(\_\_\_\_\_)

**10. No caso de haver prateleiras de livre acesso expondo itens alimentares, QUAIS PRODUTOS ESTÃO DISPONÍVEIS *(pode marcar mais de uma opção)?***

- (1) Biscoitos doces recheados
- (2) Biscoitos doces sem recheio
- (3) Salgadinhos de pacote ou biscoitos salgados sem recheio (ex: Clube Social, drink)
- (4) Biscoitos integrais
- (5) Barras de cereais
- (6) Bombons, balas, chocolates
- (7) Outros doces (bolos, pão de mel, cereal matinal açucarado)
- (8) N/A
- (9) Outro alimento/preparação  
(\_\_\_\_\_)

**11. No caso de haver geladeiras expositoras (porta de vidro/ com adesivos) ou prateleiras de livre acesso para bebidas, QUAIS PRODUTOS ESTÃO DISPONÍVEIS *(pode marcar mais de uma opção)?***

- (1) 100% Suco
- (2) Bebida a base de sucos de fruta ou néctar de frutas
- (3) Água aromatizada (ex: Aquarius Fresh, Natural Plus e Neutra)
- (4) Água de coco
- (5) Leite aromatizado ou bebida láctea ou iogurte ou bebida mista de leite e fruta
- (6) Bebidas a base de soja
- (7) Chá ou mate
- (8) Energéticos (ex. Redbull)
- (9) Isotônicos ou repositores (ex. Gatorade)
- (10) Refresco de guaraná
- (11) Refrigerantes (incluindo H2OH)
- (12) N/A
- (13) Outro alimento/preparação  
(\_\_\_\_\_)

**INFORMAÇÃO**

**12. Os itens a seguir estão DISPONIBILIZADOS PARA OS CLIENTES:**

- 12.1 Cardápio: (0) Não (1) Sim
- 12.2 Preço: (0) Não (1) Sim

**12.3 Informação nutricional: (0) Não (1) Sim**

- 12.3.1 Valor energético: (0) Não (1) Sim
- 12.3.2 Alegação: (0) Não (1) Sim
- 12.3.3 Macronutrientes: (0) Não (1) Sim
- 12.3.4 Micronutrientes: (0) Não (1) Sim

**12.4 SE SIM, para o item correspondente, indique *(pode marcar mais de uma opção):***

**12.4.1 CARDÁPIO:**

- (1) Individual (5) Cardápio individual do lado externo
- (2) Display de mesa (6) Outro  
(\_\_\_\_\_)
- (3) Banner/totem/TV
- (4) Internet

**12.4.2 PREÇO:**

- (1) Individual (5) Cardápio individual do lado externo
- (2) Display de mesa (6) Outro  
(\_\_\_\_\_)
- (3) Banner/totem/TV
- (4) Internet

**12.4.3 INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

- (1) No cardápio individual (5) Em cada preparação (buffet)
- (2) Display de mesa (6) Outro  
(\_\_\_\_\_)
- (3) Banner/totem/TV
- (4) Internet

**BEBIDAS, ALIMENTOS E PREPARAÇÕES**

**13. HÁ OFERTA DE VERDURAS E/OU LEGUMES (não considerar raízes e tubérculos) *(pode marcar mais de uma opção):***

**13.1 CRUAS?**

- (0) Não *(pule para q13.2)* (1) Sim

**13.1.1 Como preparações COMPOSTAS SOMENTE COM VERDURAS/LEGUMES?**

- (0) Não (1) Sim

**13.1.2 COMO PARTE DE PREPARAÇÕES?**

- (0) Não (1) Sim

**13.2 COZIDAS (incluindo sopas)?**

- (0) Não *(pule para q14)* (1) Sim

**13.2.1 Como preparações COMPOSTAS SOMENTE COM VERDURAS/LEGUMES?**

- (0) Não (1) Sim

**13.2.2 COMO PARTE DE PREPARAÇÕES MISTAS:**

- (0) Não (1) Sim

**13.2.3 COMO PARTE DE PREPARAÇÕES COM MOLHO (ex: molho branco):**

- (0) Não (1) Sim

**14. HÁ OFERTA DE ARROZ INTEGRAL?**

(0) Não (1) Sim

**15. HÁ OFERTA DE LEGUMINOSAS?**

(0) Não (1) Sim

**16. HÁ OFERTA DE TEMPEROS E MOLHOS:**

(0) Não (pule para a q17) (1) Sim

16.1 Sal? (0) Não (1) Sim

16.2 Óleo? (0) Não (1) Sim

16.3 Azeite? (0) Não (1) Sim

16.4 Molhos prontos (incluindo molhos para salada, catchup, maionese e mostarda)?

(0) Não (1) Sim

16.5 Molhos caseiros ou artesanais?

(0) Não (1) Sim

16.6 Molho shoyo?

(0) Não (1) Sim

16.7 Outros molhos?

(0) Não (1) Sim (\_\_\_\_\_)

**17. HÁ OFERTA DE SANDUÍCHES OU CREPES?**

(0) Não (1) Sim

**18. HÁ OFERTA DE SALGADOS FRITOS/ASSADOS?**

(0) Não (1) Sim

**19. HÁ OFERTA DE FRUTAS FRESCAS OU SALADA DE FRUTAS?**

(0) Não

(1) Sim, durante todo o dia

(2) Sim, somente durante as grandes refeições

**20. HÁ VENDA DE ÁGUA?**

(0) Não (1) Sim

**21. HÁ OFERTA DE SUCOS NATURAIS FRESCOS OU PREPARADOS COM POLPA CONGELADA?**

(0) Não (1) Sim, não adoçado (2) Sim, já adoçado

**22. HÁ OFERTA DE REFRESCO COMERCIALIZADO EM REFRESQUEIRAS/BOMBONAS?**

(0) Não (1) Sim, não adoçado (2) Sim, já adoçado

**23. HÁ OFERTA DE AÇÚCAR DE MESA?**

(0) Não (1) Sim

**24. HÁ OFERTA DE ADOÇANTE?**

(0) Não (1) Sim

**ITENS DE CONVENIÊNCIA  
(INCLUINDO BOMBONIÈRE)****25. HÁ OFERTA DE:**Nº DE  
TIPOS  
DIFERENTES

25.1 Bombom e chocolate em barra	(0) Não	(1) Sim	_____
25.2 Bala (incluindo bala de goma)	(0) Não	(1) Sim	_____
25.3 Barra de cereais	(0) Não	(1) Sim	_____
25.4 Cereal matinal	(0) Não	(1) Sim	_____
25.5 Biscoito doce recheado	(0) Não	(1) Sim	_____
25.6 Biscoito doce sem recheio	(0) Não	(1) Sim	_____
25.7 Salgadinho de pacote ou biscoito salgado sem recheio	(0) Não	(1) Sim	_____
25.8 Biscoito integral	(0) Não	(1) Sim	_____
25.9 Outro doce (pão de mel, bolo, brigadeiro,)	(0) Não	(1) Sim	_____
25.10 Água aromatizada (ex. Aquarius Fresh, Natural Plus e Neutra)	(0) Não	(1) Sim	_____
25.11 Água de coco	(0) Não	(1) Sim	_____
25.12 Refrigerante (incluindo H2OH)	(0) Não	(1) Sim	_____
25.13 Bebida a base de sucos de fruta ou néctar de frutas	(0) Não	(1) Sim	_____
25.14 Chá pronto para beber (ex. Ice Tea, mate)	(0) Não	(1) Sim	_____
25.15 Isotônico/Repositor(Gatorade)	(0) Não	(1) Sim	_____
25.16 Energético(ex. Redbull)	(0) Não	(1) Sim	_____
25.17 Refresco de guaraná	(0) Não	(1) Sim	_____
25.18 Bebidas a base de soja	(0) Não	(1) Sim	_____
25.19 Leite aromatizado ou bebida láctea ou iogurte ou bebida mista de leite e fruta	(0) Não	(1) Sim	_____
25.20 Bebida alcoólica	(0) Não	(1) Sim	_____
25.21 Café (autosserviço)	(0) Não	(1) Sim	_____
25.22 Outros (_____)	(0) Não	(1) Sim	_____



## PREÇOS E PROMOÇÕES

26. Qual o valor DA **MENOR** PORÇÃO OU DO ITEM MAIS BARATO DISPONÍVEL E VENDIDO SEPARADAMENTE para os seguintes alimentos:

26.1 Batata Frita

26.1.1 Porção: R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

26.1.2 Quilo: R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

26.2 Fruta ou salada de fruta (*o que for mais barato*)

26.2.1 Porção R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

26.2.2 Quilo: R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

26.3 Doce ou sobremesa mais barata (*não considere item de bombonière*)

26.3.1 Porção R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

26.3.2 Quilo: R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

26.4 Sanduíche R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

26.5 Salgado frito R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

26.6 Salgado assado R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

26.7 Guloseima doce mais barata: (*considere item de bombonière*)

26.7.1 Preço: R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

26.7.2 Gramatura: \_\_\_\_\_ (0) N/A

26.8 Barra de cereal

26.8.1 Preço: R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

26.8.2 Gramatura: \_\_\_\_\_ (0) N/A

26.9 Biscoito doce recheado

26.9.1 Preço: R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

26.9.2 Gramatura: \_\_\_\_\_ (0) N/A

26.10 Biscoito doce sem recheio

26.10.1 Preço: R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

26.10.2 Gramatura: \_\_\_\_\_ (0) N/A

26.11 Salgadinhos de pacote ou biscoitos salgados sem recheio

26.11.1 Preço: R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

26.11.2 Gramatura: \_\_\_\_\_ (0) N/A

26.12. Biscoito integral

26.12.1 Preço: R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

26.12.2 Gramatura: \_\_\_\_\_ (0) N/A

27. Qual o valor do item MAIS BARATO DISPONÍVEL E VENDIDO SEPARADAMENTE DAS SEGUINTE BEBIDAS:

27.1 Refrigerante

Volume: \_\_\_\_\_ ml

R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

27.2 Refresco/guaraná natural/ chá gelado/ mate

Volume: \_\_\_\_\_ ml

R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

27.3 Suco de fruta natural ou polpa (300 ml)

R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

27.4 suco de fruta industrializado (100%) (300 ml)

R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

27.5 Néctar (ex: Sufresh, Del Vale, Da Fruta) (350 ml)

R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

27.6 Bebidas a base de suco (200 ml) (Kapo)

R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

27.7 Água mineral

Volume: \_\_\_\_\_ ml

R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

27.8 Isotônicos/ repositores (500ml)

R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

27.9 Energéticos (200-300ml)

R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

27.10 Bebidas a base de soja (200ml)

R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

27.11 Bebidas a base de leite ou derivados (inclui iogurte e leite fermentado)

Volume: \_\_\_\_\_ ml

R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

27.12 Bebidas mistas de leite e frutas

Volume: \_\_\_\_\_ ml

R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

27.13 Bebidas alcoólicas (350ml)

R\$ \_\_\_\_\_ (0) N/A

28. Há opção de pedir PORÇÕES MAIORES DOS ALIMENTOS E BEBIDAS OFERECIDOS? (ex.: escolha refrigerante de 500 ml ao invés de 350ml ou coloque mais 200g de batata)

0) Não (1) Sim

28.1 SE SIM, esses preços são proporcionalmente:

(1) Menores (2) Iguais (3) Maiores

29. Há opção de PEDIR ½ PORÇÃO OU PORÇÕES REDUZIDAS?

(0) Não (1) Sim (2) N/A

29.1 SE SIM, esses preços são proporcionalmente:

(1) Menores (2) Iguais (3) Maiores

30. O local OFERECE OPÇÃO COMBO/PROMOÇÃO COM PREÇO FINAL INFERIOR AO DA SOMA DOS PREÇOS INDIVIDUAIS DE CADA COMPONENTE DA COMBINAÇÃO?

(0) Não (1) Sim (2) N/A

31. Há opção de SUBSTITUIR A BATATA-FRITA DOS PRATOS FEITOS/PRONTOS/COMBOS/PROMOÇÕES POR SALADA OU VERDURAS/LEGUMES COZIDOS **SEM CUSTO ADICIONAL?**

(0) Não (1) Sim (2) N/A

32. O estabelecimento oferece a opção de SUBSTITUIR O ARROZ DOS PRATOS FEITOS/PRONTOS/COMBOS/PROMOÇÕES POR ARROZ INTEGRAL **SEM CUSTO ADICIONAL?**

(0) Não (1) Sim (2) N/A

33. O estabelecimento oferece a opção de SUBSTITUIR O PÃO BRANCO DOS COMBOS/PROMOÇÕES POR PÃO INTEGRAL **SEM CUSTO ADICIONAL?**

(0) Não (1) Sim (2) N/A

34. O estabelecimento oferece a opção de SUBSTITUIR O REFRIGERANTE DOS COMBOS/PROMOÇÕES POR SUCOS NATURAIS FRESCOS OU PREPARADOS COM POLPA CONGELADA OU POR ÁGUA, **SEM CUSTO ADICIONAL?**

(0) Não (1) Sim (2) N/A

35. O local oferece PREÇOS PROMOCIONAIS/SUBSIDIADOS PARA UNIVERSITÁRIOS?

(0) Não (1) Sim

**PROPAGANDAS**

Obs. Utilize o quadro abaixo para preencher as formas de apresentação das propagandas

Forma de apresentação
(1) banner/cartaz do fornecedor
(2) banner/cartaz do estabelecimento
(3) vestimenta
(4) réplica do produto
(5) cardápio
(6) no produto

36. No estabelecimento existe alguma PROPAGANDA DE FRUTAS FRESCAS/SALADAS DE FRUTAS/SALADAS/SUCOS NATURAIS OU PREPARADOS COM POLPA CONGELADA?

(0) Não (pular para a q37) (1) Sim

36.1 Alimento/bebida	36.2 Quantidade	36.3 Forma de apresentação
36.1.1		
36.1.2		
36.1.3		
36.1.4		
36.1.5		
36.1.6		
36.1.7		
36.1.8		

MENSAGENS (indique no parêntese o nº referente aos itens da q 36.1):

\_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )

37. No estabelecimento existe alguma PROPAGANDA DE BEBIDAS INDUSTRIALIZADAS?

(0) Não (pular para a q38) (1) Sim

37.1 Alimento/bebida	37.2 Quantidade	37.3 Forma de apresentação
37.1.1		
37.1.2		
37.1.3		
37.1.4		
37.1.5		
37.1.6		
37.1.7		
37.1.8		

MENSAGENS (indique no parêntese o nº do item 37.1):

\_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )  
 \_\_\_\_\_ ( )

38. No estabelecimento existe alguma PROPAGANDA DE SOBREMESAS/SORVETES?

(0) Não (Revisar o preenchimento e anotar o horário de término) (1) Sim

38.1 Alimento/bebida	38.2 Quantidade	38.3 Forma de apresentação
38.1.1		
38.1.2		
38.1.3		
38.1.4		
38.1.5		
38.1.6		
38.1.7		
38.1.8		

MENSAGENS: (indique no parêntese o nº referente aos itens da q 38.1):

_____	(	)
_____	(	)
_____	(	)
_____	(	)
_____	(	)
_____	(	)
_____	(	)
_____	(	)
_____	(	)
_____	(	)

Revisar o preenchimento e anotar o horário de término

**Observações gerais:**