

PROPOSTA DE REAJUSTE DE VALOR DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UFES CAMPUS ALEGRE COM BASE NA ANÁLISE DE CUSTO.

PROPOSED ADJUSTMENT OF VALUE OF THE UNIVERSITY RESTAURANT OF UFES ALEGRE CAMPUS BASED ON THE COST ANALYSIS

Ariadne Marra de Souza¹

Fabio Antonio Soares Lopes²

Giselly Ribeiro Passos Vianna³

Robson Santos da Costa⁴

Simone Paiva de Araújo⁵

RESUMO

A presente pesquisa tem por objetivo avaliar o real custo das refeições no Restaurante Universitário (RU) da UFES/Campus Alegre. A pesquisa possui caráter exploratório, definidos especificamente para os gastos realizados durante o período de maio/2016 a maio/2017. Foram consultadas outras Instituições para levantamento sobre custo das refeições, padrão de cardápio e valores cobrados. Tanto a arrecadação própria e o repasse do governo quanto a despesa do RU foram analisados dentro de uma visão orçamentária. Para isso, deu-se mais ênfase ao aumento de alunos beneficiados pelo Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) e os recursos arrecadados pelo RU da UFES/Campus Alegre. Os resultados indicam que houve uma redução de 54,28% do valor repassado em 2016, se comparado ao de 2014. No período citado, a arrecadação própria corresponde apenas a um percentual de 11,62% do custo total, enquanto o PNAES representa deste valor 27,18%. Percebe-se que o custo do RU da UFES/Campus Alegre apresenta um *déficit* de 61,20%, ou seja, a arrecadação própria somada à verba repassada da assistência não cobre os custos para se chegar ao ponto de equilíbrio. Com a análise, pode-se verificar a necessidade do valor cobrado pelo RU ser reajustado, pois, com o aumento de comensais discentes beneficiados pelo PNAES, o custo com alimentação consome toda a parcela arrecadada e o repasse do Governo Federal.

Palavras-chave: Restaurante Universitário. Alimentação. Arrecadação. Custeio.

¹ É professora da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES) no curso de Graduação em Geologia, atuando principalmente nos seguintes temas: meio ambiente, geologia isotópica, geoquímica, prospecção mineral e pedologia. Professora colaboradora do programa de Pós-graduação em Gestão Pública da UFES.

² É mestre em Gestão Pública pela Universidade Federal do Espírito Santo - UFES (2018). Profissionalmente, tem experiência na área de Educação, com ênfase em Administração de Sistemas Educacionais. Exerce atualmente o cargo de assistente em administração na UFES/Campus Alegre.

³ Possui mestrado Profissional em Gestão Pública pela UFES. Atua como nutricionista no Departamento de Gestão de Restaurantes/UFES.

⁴ Possui especialização em Controle da Administração Pública. Tem experiência na área de Administração, com ênfase em Administração Pública.

⁵ Possui mestrado profissionalizante em Gestão Pública pela Universidade Federal do Espírito Santo (2018). Atualmente é Técnico em Contabilidade da Universidade Federal do Espírito Santo.

ABSTRACT

The present research aims to evaluate the real cost of meals at the UFES/Campus Alegre University Restaurant (RU). The research is exploratory, specifically defined for the expenses incurred during the period from May 2016 to May 2017. Other Institutions were consulted to survey the cost of meals, standard of menu and amounts charged. Both own collection and government transfer and UK spending were analyzed within a budget vision. For this, more emphasis was given to the increase of students benefited by the National Program of Student Assistance (PNAES) and the resources collected by the UFES/Campus Alegre. The results indicate that there was a reduction of 54.28% of the value transferred in 2016, when compared to 2014. In the period mentioned, own collection corresponds only to a percentage of 11.62% of the total cost, while the PNAES represents value 27.18%. It can be seen that the cost of UFES/Campus Alegre presents a deficit of 61.20%, that is, own collection added to the amount spent on assistance does not cover the costs to arrive at the equilibrium point. With the analysis, one can verify the need for the value charged by the RU to be readjusted, since, with the increase of student diners benefited by the PNAES, the cost of food consumes all the collected portion and the transfer of the Federal Government.

Keywords: University Restaurant. Food. Collection. Costing.

1 INTRODUÇÃO

A expressão popular “Nós somos o que comemos” tem por função destacar a importância que a alimentação possui na vida humana, mostrando que devemos dar uma atenção especial a ela. Com o acelerado ritmo da vida moderna, o número de pessoas que optam, por diversos fatores, para aderir à alimentação fornecida por estabelecimentos comerciais é crescente (BLEIL, 1998).

De acordo com pesquisa do Instituto Brasileiro de Geografia Estatística (IBGE), o consumo de alimentos fora do lar tem aumentado, conforme é observado pelo crescimento do percentual de gastos com esse tipo de alimentação. Entre as Pesquisas de Orçamento Familiar (POF) realizadas em 2002-2003 e a de 2008-2009 houve um crescimento de 22,2% para 27,9%. O crescimento do mercado de alimentação representa para as empresas do setor o desafio de oferecer serviços de qualidade e nutricionalmente balanceados, dentro de um controle de custos adequado (IBGE, 2010). O Brasil possui políticas públicas que têm por finalidade disponibilizar refeições saudáveis de forma gratuita ou subsidiada dentro de espaços institucionais, justamente visando conter o consumo exacerbado de alimentos com baixo valor nutritivo. Um exemplo dessas políticas são os Restaurantes Universitários (RU) que fazem parte do Plano Nacional de Assistência Estudantil (BENVINDO; PINTO; BANDONI, 2017).

O primeiro RU surgiu por volta do ano de 1950 no estado do Rio de Janeiro, a partir de onde foram criados dezenas de repartições com as mesmas atribuições em diversas universidades do país. As refeições fornecidas nestes espaços possibilitam aos estudantes suprir suas necessidades com relação à alimentação e dessa forma são capazes de conseguir desempenhar com mais afinco as atividades acadêmicas (BENVINDO; PINTO; BANDONI, 2017).

O RU da Universidade Federal do Espírito Santo – Campus de Alegre (UFES/Campus Alegre), em atividade desde 1978, será utilizado como base de uma pesquisa que objetiva responder o seguinte questionamento: “O reajuste do valor das refeições do RU da UFES/Campus Alegre seria suficiente para elevar a arrecadação do mesmo?”. O questionamento surge a partir do momento em que o restaurante começa a passar por problemas para manter a qualidade da refeição fornecida.

Com a constante oscilação dos preços dos alimentos, o aumento do número de comensais⁶ que não pagam as refeições e a diminuição do repasse de verba do Governo Federal para o RU da UFES/Campus Alegre, os dirigentes e responsáveis pelo restaurante administram um valor orçamentário reduzido (que incluem repasse pelo Governo Federal e arrecadação do próprio restaurante) para manter o funcionamento da repartição dentro da universidade.

Anteriormente o repasse executado pelo governo supria as demandas do restaurante, o valor arrecadado nunca foi necessariamente um problema a se considerar, porém com os cortes a arrecadação tornou-se fonte imprescindível para a manutenção e funcionamento do local. Assim faz-se se necessário responder o questionamento feito anteriormente e como possível resposta a ele temos: “A otimização dos recursos melhoraria com o aumento do preço da refeição”.

Assim temos como objetivo geral apresentar os custos das refeições oferecidas pelo RU da UFES/Campus Alegre e propor um valor que possibilite ampliar seu orçamento, contribuindo dessa maneira para recuperar a qualidade dos serviços afetados pelos recentes cortes orçamentários e, como objetivos específicos: avaliar o custo real das refeições servidas no RU/Campus Alegre; Conhecer o custo das refeições servidas por outros RUs de Instituições de ensino superior da região sudeste do Brasil e compará-los com o valor do RU da UFES/Campus Alegre; Propor um valor para refeição adequado ao serviço esperado; Propor alternativas para redução dos custos atuais do restaurante; Apresentar para a comunidade acadêmica o real custo das refeições servidas pelo restaurante.

2 CONTEXTUALIZAÇÃO

⁶ Comensal é o nome dado as pessoas que se alimentam no RU; Segundo o dicionário online da língua portuguesa (2017) a palavra se refere a pessoas que comem na mesma mesa, na mesma casa.

2.1 Importância da alimentação para os estudantes universitários

A alimentação, assim como a respiração e a ingestão de água, são necessidades básicas do homem. Seus efeitos vão bem além do contexto corporal e afetam as relações sociais, sexuais, políticas, éticas, estéticas, dentre outras (SOUZA, 2012). Nesse sentido torna-se relevante um cuidado especial por parte do setor público sobre o tema, compartilhando essa responsabilidade em conjunto com a sociedade e o setor produtivo, contribuindo dessa forma para a promoção de saúde e a prevenção de doenças (BRASIL, 2005).

Atualmente, a preocupação com a saúde e o bem-estar aumentou devido à situação alimentar precária de grande parte das pessoas, caracterizada basicamente pelo consumo excessivo de alimentos com alto teor de gorduras e carboidratos simples (RANGEL-S; LAMEGO; GOMES, 2012).

Para aderir a uma alimentação saudável é preciso combinar uma variedade de alimentos, atrelado a maneira correta de prepará-los, assim como tempo disponível para consumi-los. Olhando por essa perspectiva percebemos que o jovem universitário, principalmente aqueles que saem de casa para residir em outras cidades, acabam esbarrando em situações onde a alimentação deixa de ser uma prioridade (BUSATO et al., 2015).

A mudança de endereço associada à grande quantidade de tarefas imposta pela vida acadêmica gera uma falta de tempo hábil para preparar uma refeição considerada completa, com todos os tipos de nutrientes, conduzindo assim, os jovens a optarem por lanches práticos e rápidos e com alto valor calórico (FEITOSA et al., 2010). Observa-se ainda que muitos universitários não possuem condições financeiras para subsidiar uma alimentação saudável.

A fim de contribuir com uma melhor alimentação para esse grupo, tanto no aspecto nutricional quanto social, as universidades públicas criaram dentro de suas unidades os RUs, que tem por objetivo fornecer refeições saudáveis e de baixo custo à comunidade acadêmica, visando apoiar o desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa e extensão, reduzindo dessa maneira a evasão e favorecendo com isso a formação no nível superior (UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, 2017).

2.2 Histórico do RU da UFES

Na UFES, o RU entrou em funcionamento no dia 01 de março de 1968, no Centro da cidade de Vitória/ES, fornecendo cerca de 1.200 refeições diárias. Em 1977, iniciaram a construção do prédio que abrigaria o restaurante da UFES dentro do campus principal da universidade, em Goiabeiras. A obra foi concluída e inaugurada no segundo semestre de 1980 (BORGIO, 1995). Do início das suas atividades até o ano de 1992, o RU foi mantido basicamente por recursos destinados à educação do Governo Federal, sendo que após a redução dessa verba o restaurante teve suas atividades prejudicadas e foi necessário encerrar suas atividades (FERNANDES, 2011)⁷.

Para voltar a funcionar, o restaurante foi obrigado a aumentar o preço da refeição, diminuindo o subsídio das mesmas, que anteriormente era de 50% para todos os comensais, e realizar uma nova classificação, através de categorias, para que não fechasse as portas de vez. Assim, o restaurante conseguiu aumentar a arrecadação através de recursos próprios (FERNANDES, 2011). O quadro 1 apresenta as categorias existentes hoje no RU e os respectivos valores cobrados aos comensais.

Quadro 1 – Categorias e valores cobrados dos comensais do RU da UFES.

CATEGORIA COMENSAIS	VALOR COBRADO
Aluno 100%	R\$ 1,50
Aluno 50%	R\$ 0,75
Aluno Isento	R\$ 0,00
Servidor	R\$ 9,50
Terceirizado	R\$ 9,50
Visitante	R\$ 9,50
Usuário Especial	R\$ 9,50

FONTE: Modificado de Restaurante Universitário UFES (2017)

O aumento na cobrança foi justificado ainda pelo fato da comida servida ter sido alvo de constantes reclamações, pois diariamente, para reduzir os custos, a direção optava por não utilizar óleos e temperos. Com o aumento da arrecadação as refeições

⁷ Existem poucos estudos sobre o histórico do restaurante universitário da UFES, por este motivo o trabalho de Fernandes (2011) está sendo citado diversas vezes.

voltaram a ser elogiadas, e as atividades do restaurante se normalizaram (FERNANDES, 2011).

A partir de 2008, com implantação do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), que visa apoiar a permanência de estudantes de baixa renda nas Instituições Federais de Ensino Superior (IFES), o RU passou por uma série de mudanças objetivando atender esses alunos de uma forma adequada, o que acarretou uma série de novos investimentos (FERNANDES, 2011).

Além do Restaurante Central no campus de Goiabeiras, a UFES, possui outros quatro restaurantes espalhados em seus demais *campi* (Maruípe, São Mateus, Alegre e Jerônimo Monteiro) (UFES, 2014).

O restaurante da UFES/Campus Alegre começou a funcionar a partir de 1978, quando contava apenas com o curso de Agronomia. Inicialmente as atividades eram controladas por uma cooperativa de alunos, e grande parte dos produtos utilizados no preparo das refeições era proveniente da área experimental da universidade, ou seja, produção própria. Para arrecadar dinheiro, e dessa forma manter as atividades do restaurante, era comum os associados organizarem festas e venderem produtos, como refrigerantes, dentro da unidade (COMUNICAÇÃO VERBAL: VARGAS, 2017).

Inicialmente o restaurante fornecia em torno de 200 refeições no almoço e 60 no jantar. Era ofertado ainda café da manhã para os discentes. Posteriormente, a cooperativa se dissipou e a universidade passou a controlar as atividades do restaurante, assim como fazia com o RU de Vitória (COMUNICAÇÃO VERBAL: VARGAS, 2017). A partir de 1999, a UFES/Campus Alegre sofreu sua primeira expansão com a criação de três novos cursos: Engenharia Florestal, Medicina Veterinária e Zootecnia (UFES, 2014), em razão disso o número de usuários do RU aumentou.

Em 2005, o Ministério da Educação (MEC) aprova uma nova expansão na UFES, sendo que o Campus de Alegre foi contemplado com a abertura de 380 novas vagas nos cursos criados de Ciências Biológicas, Geologia, Nutrição, Engenharia de Alimentos e Engenharia Industrial Madeireira. Já em 2007, foi aprovado o Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (REUNI) do MEC e novamente o Campus de Alegre foi beneficiado com novos cursos e conseqüentemente com o aumento do número de vagas (UFES, 2014). Tantas expansões fizeram o número de refeições diárias no restaurante chegar a cerca de 2000.

2.3 Conceitos de contabilidade de custos

Mattos (2000) narra que a utilização da contabilidade de custos possui como objetivos: (I) determinar preços de produtos ofertados através do cálculo do custo de produção; (II) planejar e controlar as atividades da organização através de variadas análises; e (III) servir como instrumentos para diversas tomadas de decisões.

Os custos são classificados com relação à sua variabilidade (fixos e variáveis) e à sua facilidade de alocação com o produto ou serviço (diretos e indiretos). Com relação a variabilidade, podemos considerar aqueles que se alteram na proporção direta com a quantidade produzida. Já os fixos, são os que permanecem inalterados apesar da variação de quantidade produzida (MARTINS, 1996).

O autor supracitado diz ainda que os custos diretos são aqueles aplicados diretamente ao produto ou serviço. Já os custos indiretos constituem aqueles que não estão diretamente ligados ao produto ou serviço.

Infelizmente, na Gestão Pública, a prática de analisar custos não costuma ter relevância na tomada de decisões por parte dos gestores, isso acaba indo contra ao que narra à legislação vigente sobre o assunto (MAUSS; SOUZA, 2008). Contudo, a análise de custo é vasta e pode produzir muitos bons resultados para as instituições que as utilizam.

3 MÉTODOS E PROCEDIMENTOS

A presente pesquisa, quanto a natureza, possui caráter aplicada uma vez que objetiva gerar conhecimentos para aplicação prática dirigidos à solução de problemas específicos. Quanto aos objetivos a pesquisa possui caráter explicativo, uma vez que procura explicar os motivos para que o RU/Campus Alegre aumente o valor de suas refeições afim de que se amplie o seu orçamento. Com relação aos procedimentos técnicos a pesquisa consiste num estudo de caso, pois conforme já assinalado possui uma metodologia de pesquisa aplicada, na qual se busca a aplicação prática de conhecimentos para a solução de problemas (PRODANOV; FREITAS, 2013).

Inicialmente, definiu-se como qualidade desejada para as refeições servidas no RU/Campus Alegre o padrão conhecido antes dos recentes cortes orçamentários, sendo: três entradas (saladas frias, quentes e grãos), dois acompanhamentos (arroz branco e feijão preto/carioca), uma guarnição (cremes, macarrão, farofa), duas opções proteicas (carne e opção vegetariana), suco natural e sobremesa (fruta ou doce). Da composição,

apenas o prato proteico, suco e sobremesa são proporcionados por funcionários do restaurante.

Uma das etapas consistiu no levantamento referente ao custo médio das refeições por mês servidas pelo RU/Campus Alegre no período de um ano, de maio de 2016 a maio de 2017. Esse intervalo de tempo permitiu que fossem avaliados diferentes semestres letivos e, ainda, diferentes momentos dentro de um semestre letivo. Esses aspectos influenciam o número de comensais do restaurante, havendo, por exemplo, um número inferior nos meses de recesso acadêmico, afetando diretamente o custo das refeições servidas. As informações foram obtidas junto à administração do RU/Campus Alegre, sendo disponibilizadas através de planilhas.

Foram consultados sites de IFES, onde foram levantadas informações sobre os valores cobrados aos estudantes e a estrutura de cardápio nos RUs, sendo utilizado como critério para seleção dos restaurantes a localização geográfica, tendo sido selecionados apenas restaurantes da região Sudeste.

Nos sites onde não havia todas as informações disponíveis, foi enviado um e-mail solicitando os dados aos setores responsáveis. Como o cardápio estava disponível em todas as páginas visitadas, o e-mail continha questões sobre o valor cobrado pelas refeições, a classificação de categorias e o custo médio das refeições. Foi enviado e-mail para quatro instituições e duas responderam-no. No total, coletaram-se informações de 15 IFES, que constam no quadro abaixo (Quadro 2).

Quadro 2 – Instituições consultadas para levantamento sobre custo das refeições, padrão de cardápio e valores cobrados.

INSTITUIÇÃO	LOCALIZAÇÃO DO CAMPUS	COLETA DE DADOS
UFV	Viçosa/MG	Site
UFRJ	Rio de Janeiro/RJ	Site
UFRRJ	Seropédica/RJ	E-mail
UFF	Niterói/RJ	Site
UFMG	Belo Horizonte/MG	Site
IFES (Alegre)	Alegre/ES	Site
USP (Central)	São Paulo/SP	Site
UFOP	Ouro Preto/MG	Site
UFJF	Governador Valadares/MG	Site
UNIRIO	Rio de Janeiro/RJ	Site
UFABC	Santo André/SP	Site
UFU	Uberlândia/MG	E-mail
IFES (Santa Teresa)	Santa Teresa/ES	Site

USFSCar	São Carlos/SP	Site
UFSJ	São João del Rei/MG	Site

FONTE: Informações disponíveis nos sites das Universidades e e-mails enviados.

Após as etapas de levantamento, os dados foram tabulados, sendo organizados em quadros e tabelas, e analisados a partir das hipóteses formuladas.

Para a proposta de um novo valor para a refeição dentro da qualidade esperada, realizou-se um comparativo entre o padrão de refeição x valor cobrado aos alunos dentro das unidades de alimentação estudadas. Desse modo, foram selecionadas as unidades com padrão de cardápio mais próximo ao desejado e calculada uma média dos valores cobrados, relacionando com o custo das refeições servidas no RU/Campus Alegre, estabelecendo uma nova proposta de valor.

Com relação aos valores, algumas universidades estudadas fazem diferenciação de preços entre estudantes de graduação e pós-graduação. Para a construção da média foram utilizados os valores cobrados aos alunos de graduação.

Por fim, os dados sobre o custo das refeições no RU/Campus Alegre atual foram organizados de forma didática para o conhecimento dos usuários do restaurante, sendo divulgadas no mural geral e no site do RU e serão organizados também para futura divulgação no jornal de circulação interna da UFES, o “Informa”. Essa ação busca a conscientização dos usuários não apenas sobre o valor cobrado x custo da refeição, mas também sobre a importância da participação dos próprios usuários na redução desse custo, evitando o desperdício de alimentos.

Ainda sobre os custos das refeições da UFES/Campus Alegre, os dados foram obtidos através do controle interno do RU, sendo formado pelos valores das retiradas dos alimentos para produção das refeições, gasto com o gás liquefeito de petróleo utilizado na cozinha e a mão de obra da empresa terceirizada. Foram excluídos do cálculo desse custo os valores referentes às contas de água, luz e telefone, que não são individualizadas por setor, os salários dos servidores efetivos, que não trabalham diretamente na produção, valores gastos com dedetização, higienização de caixas d’água e outros serviços de manutenção relacionados às atividades.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A expansão ocorrida nos últimos anos dentro da UFES/Campus Alegre aumentou significativamente o número de alunos na instituição? Como consequência cresceu a quantidade de pessoas que fazem uso do RU. A questão é que, após os

investimentos iniciais feitos pelo governo, a verba destinada à manutenção do restaurante vem caindo ano a ano, conforme apresentado na tabela 1.

Tabela 1 – Valores Subsidiados pelo Governo Federal ao RU/Campus Alegre de 2014 a 2016.

Ano	Valor Subsidiado pelo Governo Federal
2014	R\$ 1.514.246,34
2015	R\$ 710.457,45
2016	R\$ 692.193,29

FONTE: Elaborada pelos autores

Borges e Aquino (2012) explanaram que com a expansão proposta pelo REUNI as universidades ficariam limitadas à previsão orçamentária concedida, sendo que a lei não garantia a continuidade de repasse as instituições que aderissem ao programa de expansão.

Assim, segundo os autores, as universidades que aderissem ao programa teriam que manter as suas atividades, mesmo após o aumento do número de alunos matriculados, com a fonte de recursos já existente, sem orçamentos extras. Além do aumento de alunos, percebe-se que o repasse de verba para o RU sofreu queda em relação aos três últimos anos, mesmo tendo sua demanda aumentada.

Houve uma queda de 54,28% do valor repassado em 2016, se comparado com o de 2014. Essa redução no percentual de repasse exige um trabalho expressivo de aplicação de recursos na alimentação estudantil, demandando dos gestores medidas que impactam a diversidade da alimentação fornecida.

Com base na diminuição do repasse, o valor arrecadado pela venda dos tíquetes permitiu parte da suplementação orçamentária necessária para manter o restaurante em funcionamento. Na tabela 2 estão dispostos os números de comensais que fizeram uso do RU nos anos de 2014 a 2016, junto com os respectivos valores arrecadados.

Tabela 2 – Número de comensais que fizeram uso do RU/Campus Alegre e a respectiva arrecadação.

Ano	Número de	Valor Arrecadado
------------	------------------	-------------------------

Comensais		
2014	273.027	R\$ 299.895,00
2015	266.027	R\$ 254.480,75
2016	294.394	R\$ 245.383,50

Nota: Elaborada pelos autores

Através dos dados é possível observar que o número de comensais diminuiu 2,56% de 2014 para 2015, mas cresceu 7,25% comparando 2014 com 2016. Observa-se também que mesmo com um número mais expressivo de refeições servidas em 2016, o valor da arrecadação caiu 18,17% se comparado com 2014.

Essa diferença deriva-se principalmente ao quantitativo de discentes que passaram a receber o direito de se alimentar sem custo no restaurante, fruto dos programas sociais de assistencialismo ao aluno. Na tabela 3, que apresenta o número de comensais de acordo com os níveis de categorização entre os anos de 2014 e 2016, é possível observar a variação do número de alunos isentos neste período. Houve um crescimento de 329% de alunos isentos de 2014 a 2016, justamente no período onde o repasse de receita do Governo Federal teve a maior queda.

O aumento da categoria pode ser apontado pelas mudanças nos critérios do PNAES, que contemplou diversos alunos que tinham o desconto parcial, com a isenção total.

Tabela 3 – Número de comensais de acordo com as categorias

ANO	A. 100%	A. 50%	A. Isentos	Servidor	Terceirizado	Visitante	Total
2014	132.607	76.287	35.057	17.568	2.998	8.510	273.027
2015	124.280	41.021	73.443	17.396	322	9.565	266.027
2016	142.474	24.873	115.479	3.557	299	7.712	294.394

Legenda: A. 100% – alunos que pagam o valor integral; A. 50% - alunos que pagam 50% do valor;

A.Isentos – alunos com isenção total de pagamento.

NOTA: Elaborado pelos autores

Houve ainda uma redução significativa no número de servidores e terceirizados que realizavam suas refeições no restaurante, porém, eles deixaram de frequentar o local após o valor das refeições para estas categorias terem aumentado em torno de 511% em seis meses para os servidores e 211% para terceirizados.

Anteriormente era cobrado dos servidores o valor de R\$ 1,50, passando para R\$4,50 em março de 2016 e em junho do mesmo ano para R\$9,50. Já para os funcionários terceirizados o valor cobrado era de R\$4,50 até junho de 2016, passando para o mesmo valor dos servidores, a partir de então (Resolução n.º27/2016 – CUn/UFES).

A tabela 4 apresenta a arrecadação através da venda de tíquetes, os repasses efetuados pelo PNAES, o custo total das atividades fins do RU e o valor que a universidade precisa complementar para que o RU mantenha suas atividades.

Tabela 4 – Valores arrecadados, repasses e custos da refeição do RU/Campus Alegre nos anos de 2016 e 2017

Período	(A) Arrecadação (R\$)	(B) Repasso PNAES (R\$)	(C)=(A+B) Total Arrecadado e Repasses (R\$)	(D) Custo (R\$)	(E)=(D-C) Recursos Próprios/ Repasso do Governo (R\$)
Maio a Dezembro/ 2016	191.317,75	461.462,16	652.779,91	1.835.385,52	1.182.605,61
Janeiro a Maio/2017	118.759,50	263.888,89	382.648,39	833.523,61	450.875,22
	310.077,25	725.351,05	1.035.428,30	2.668.909,13	1.633.480,83

NOTA: Elaborado pelos autores

A arrecadação feita com a venda dos tíquetes é depositada em conta própria da UFES através de GRU – Guia de Recolhimento da União, porém, consegue arcar com menos de 15% do valor total dos custos. O valor do repasse é proporcionalizado entre os RU's da UFES, pela direção do Departamento de Gestão de Restaurante – DGR, localizada no RU Central e destina-se à manutenção das atividades fins.

Com relação à utilização dos recursos (tabela 4), pode-se constatar que o custo executado no período de maio/2016 a maio/2017 é maior que os recursos arrecadados/repasso governo. O valor exclusivo para gastos no RU corresponde a 38,80% do total da verba, sendo que os 61,20% restante são custeados pela universidade, ou seja, há verba retirada de outros setores para suprir a demanda do RU.

A tabela 5 apresenta o custo médio das refeições entre os meses de maio de 2016 e maio de 2017. Observa-se, nesta tabela, que nos meses de recesso acadêmico (julho, dezembro, janeiro e fevereiro), pela redução do número de usuários, o custo das

refeições é bastante superior aos demais meses. Durante o recesso, o valor fixo mensal dos funcionários terceirizados impacta significativamente no custo das refeições pelo baixo número de comensais que frequentam o RU.

Ainda com relação aos custos, o quadro 3 apresenta um levantamento das refeições servidas nas instituições estudadas, apresentando a estrutura das refeições, o valor integral cobrado aos estudantes de graduação, o custo médio das refeições e a caracterização do serviço.

Tabela 5 – Custo médio das refeições fornecidas no RU/Campus Alegre entre os meses de maio de 2016 e maio de 2017.

Meses	Custo Médio*
Mai/16	R\$ 7,06
Jun/16	R\$ 6,81
Jul/16	R\$ 15,32
Ago/16	R\$ 6,48
Set/16	R\$ 7,55
Out/16	R\$ 7,69
Nov/16	R\$ 8,04
Dez/16	R\$ 9,59
Jan/17	R\$ 28,36
Fev/17	R\$ 17,65
Mar/17	R\$ 9,57
Abr/17	R\$ 6,47
Mai/17	R\$ 5,62

*O custo médio das refeições foi obtido pela divisão do total de custos pelo número de comensais.

NOTA: Elaborado pelos autores

Com relação à estrutura das refeições servidas foi observada o número de opções de entradas (saladas – cruas, cozidas, folhosos, grãos), acompanhamento (arroz - branco/integral, feijão e outra leguminosa), guarnição (farofa, macarrão, polenta, legumes refogados, dentre outros que acompanham o prato proteico), prato proteico ou principal (carnes, ovos e proteínas vegetais), suco e sobremesa (doces e frutas).

Quanto ao custo médio, as informações estavam disponíveis no site, através de *links* para os contratos firmados com as empresas terceirizadas, ou foram fornecidas pelas instituições que responderam aos e-mails. O tipo de serviço foi caracterizado como misto quando a administração pública participa diretamente de algumas etapas da produção de refeições (planejamento, compras) e terceirizado quando todas as etapas de

produção são executadas pela empresa terceirizada e fiscalizadas por servidor público designado pela administração.

Observa-se que os valores cobrados pelas instituições possuem uma variabilidade entre R\$0,70 e R\$5,60, enquanto o custo das refeições ficou em torno de R\$6,30 a R\$9,80, destacando que não foram obtidos valores referentes a todas as IFES analisadas.

Quadro 3 – Estrutura das refeições servidas, valor e custo das refeições e tipo de serviço prestado nas IFES analisadas.

UNIVERSIDADE	E	A	G	PP	SC	SB	Valor Estudante Integral	Custo médio da refeição	Serviço
UFV	2	2	1	2	0	1	R\$ 1,90	R\$ 6,65	Terceirizado
UFRJ	3	3	1	2	1	1	R\$ 2,00	R\$ 9,08	Terceirizado
UFRRJ	2	2	1	2	1	1	R\$ 1,45	R\$ 6,61	Misto
UFF	2	2	1	1	1	1	R\$ 0,70	-	-
UFMG	3	3	1	3	1	2	R\$ 5,60	-	-
IFES (Alegre)	2	2	0	1	0	0	R\$ 2,00	-	-
USP	2	3	1	2	1	1	R\$ 2,00	-	-
UFOP	1	2	1	1	1	1	R\$ 3,00	-	-
UFJF	4	3	2	2	0	2	R\$ 1,40	R\$ 9,80	Terceirizado
UNIRIO	2	3	1	2	1	0	R\$ 3,00	R\$ 8,00	Terceirizado
UFABC	3	2	1	2	1	1	R\$ 4,65	R\$ 9,40	Terceirizado
UFU	2	3	1	2	1	1	R\$ 2,75	R\$ 7,86	Terceirizado
IFES (Sta Teresa)	2	2	1	1	1	1	R\$ 3,00	R\$ 8,10	Terceirizado
USFSCar	2	3	1	2	0	1	R\$ 1,70	-	-
UFSJ	2	3	1	2	1	1	R\$ 2,75	R\$ 6,30	Terceirizado
UFES/Campus Alegre*	3	2	1	2	1	1	R\$ 1,50	R\$ 6,48	Misto
UFES/Campus Alegre**	2	2	1	2	1	0	R\$ 1,50	R\$ 5,62	Misto

Legenda: E: entrada; A: acompanhamento; G: guarnição; PP: prato proteico; SC: suco; SB: sobremesa.

* O padrão de refeição considerado o esperado neste estudo foi aquele anterior às progressivas restrições orçamentárias. O custo médio adotado foi referente a agosto de 2016, onde o fluxo de comensais foi regular.

** Trata-se do padrão de refeição servido a partir de início de abril de 2017, com todas as alterações estabelecidas. O custo médio adotado foi referente a maio de 2017, onde o fluxo de comensais foi regular e semelhante ao mesmo mês de agosto de 2016, permitindo uma melhor comparação dos valores.

NOTA: Elaborado pelos autores

Um dos fatores que pode influenciar no custo das refeições é o padrão da alimentação servida. Toma-se como exemplo a UFMG, instituição que cobra o maior

valor dentre as estudadas. Ela apresenta uma maior variedade e complexidade nas preparações.

Levando em conta as instituições com padrão de refeições semelhante ao padrão desejado para o RU/Campus Alegre, percebe-se que a UNIABC, por exemplo, possui o mesmo padrão, sendo cobrado um valor de R\$4,65 aos alunos. Até mesmo instituições com padrão de refeição mais simples, como o IFES/Santa Tereza e a UFOP cobram o dobro do valor cobrado pelo RU/Campus Alegre. Das quinze instituições avaliadas, apenas três (UFJF, UFRRJ, UFF) cobram valores inferiores ao cobrado na UFES, enquanto as demais cobram valores que variam entre 13% a 273% acima do valor.

No ambiente competitivo em que as empresas estão inseridas, é comum ouvir discussões a cerca de uma adequada gestão de custos, objetivando principalmente a manutenção de sua sustentação competitiva no mercado (POMPERMAYER, 1999). Ter um custo de produção baixo e que gere um produto de qualidade e com competitividade no mercado, retornando um bom lucro, é o foco de qualquer empreendimento.

Na gestão pública o valor econômico é determinado pelo benefício de um serviço que é comparado com o valor da melhor alternativa (CATELLI; SANTOS, 2004), ou seja, um valor de serviço de restaurante universitário pode ser comparado com o valor de serviços prestados por unidades particulares.

Quando se trata de custeio direto na administração pública, subtraem-se os custos diretamente incorridos por esses serviços e projetos, expressam a margem de contribuição ou o valor econômico agregado pelo serviço projetado. Dessa forma, o valor encontrado, deduzido dos custos dessa entidade, expressa o valor econômico agregado pela entidade (CATELLI; SANTOS, 2004).

Sendo assim é possível observar que o RU/Campus Alegre já não está sendo um serviço considerado vantajoso, do ponto de vista econômico, para a universidade, haja vista que seu custeio está bem além daquilo que está sendo retornado e não tem atendido adequadamente ao suporte da função fim da universidade que é o ensino.

Conforme mencionado anteriormente, atualmente as verbas destinadas exclusivamente para o RU/Campus Alegre (Arrecadação Própria + Repasses PNAE) somam apenas 38,8% do valor que é gasto com a manutenção do restaurante, sendo o orçamento restante originário da própria instituição que subsidia o seu funcionamento. Dessa forma percebe-se que a instituição injeta uma grande quantidade de recursos para manter o restaurante.

De acordo com o decreto que institui o REUNI, ficou acordado no artigo 1º inciso V a “ampliação de políticas de inclusão e assistência estudantil” (BRASIL, Decreto nº 6.096, de 24 de abril de 2007), ou seja, as instituições que aderissem ao programa seriam beneficiadas com verbas de assistência estudantil. Realmente os valores foram repassados, mas a medida que os cursos do REUNI foram se solidificando, o número de alunos aumentando e conseqüentemente o número de beneficiários dos auxílios estudantis, a verba dedicada a assistência alimentar caiu. Dessa forma, a universidade é obrigada a arcar com a diferença.

A utilização dos recursos arrecadados com as vendas dos tíquetes das refeições está ajudando a amenizar o *déficit*, mas o valor é baixo comparado ao quantitativo gasto para a manutenção do restaurante. O grande dilema com relação à arrecadação própria é que os valores em vez de aumentarem, com o crescimento dos comensais, caem a cada ano. Isso acaba dificultando ainda mais manter o nível da refeição no padrão que era servido quando o repasse de verba era maior, dentro da qualidade esperada.

O último reajuste aplicado no RU/Campus Alegre foi em 1992, quando por problemas parecidos com os enfrentados atualmente, a universidade teve de rever seus valores para não correrem o risco de fechar as portas. Um processo de elevação de preços pode ocorrer por diversos fatores, dentre eles o aumento de custo de produção, que acaba sendo repassado ao usuário final (SHAPIRO, 1978).

Porém, nem com o custo da refeição estando bem acima do valor cobrado, os valores foram alterados recentemente. O custo médio da refeição na UFES/Campus Alegre, nos meses estudados, foi de R\$11,35, porém excetuando-se os meses de recesso acadêmico (julho, dezembro, janeiro e fevereiro), o custo médio das refeições foi de R\$6,47, bem próximo ao custo de outras universidades pesquisadas (Devido às características peculiares do período e para uma melhor comparação com Universidades que estabelecem preço fixo por refeição em contrato, esses meses atípicos podem ser desconsiderados).

Das instituições estudadas, 60% cobram valores entre R\$1,90 e R\$3,00 para os alunos sem nenhum tipo de isenção. Dentre essas, algumas possuíam o valor do custo da refeição disponível, e relacionando essas duas informações, percebe-se que mesmo universidades com o padrão de cardápio e custo semelhante ao do RU/Campus Alegre cobram valores mais elevados dos usuários, como é o caso da Universidade Federal de São João del Rei, que cobra R\$2,75, tendo um custo médio de R\$6,30.

Observa-se também, como estratégia para ampliar a arrecadação, que em alguns dos restaurantes estudados o número de categorias existentes é maior, com diferentes percentuais de desconto de acordo com as características socioeconômicas. Outro ponto a se destacar, é que algumas instituições cobram valores maiores para estudantes de pós-graduação, por exemplo, implicando numa arrecadação maior.

5 CONCLUSÃO

É notório que o RU/Campus Alegre constitui importante papel no contexto da assistência estudantil do Campus. Porém, como apontado pelos números deste levantamento, os sucessivos cortes orçamentários impactam diretamente a variedade da refeição servida.

A redução dos repasses resultou em cortes de pessoal e também em restrições na variedade das preparações, considerando custo e complexidade, além da reestruturação do padrão de cardápio, com supressão de uma opção de entrada e da sobremesa ofertada.

Uma das alternativas encontradas, e, talvez, a de maior impacto, seja o reajuste do valor cobrado aos estudantes da universidade. O aumento proposto não necessita ser tão elevado, como o que ocorreu para os servidores e terceirizados, mas algo em torno de 100%, que chegaria ao total de R\$ 3,00, dobrando dessa forma a arrecadação atual. O valor representaria um acréscimo de 18% no valor arredado pelo RU, minimizando, mesmo que pouco, os impactos causados pelos altos custos das refeições.

É preciso considerar ainda, que o aumento poderia implicar na evasão de usuários do RU como aconteceu com os servidores e terceirizados. Antes de qualquer reajuste a instituição precisa considerar essas hipóteses para evitar que se tenha um rombo ainda maior no orçamento do restaurante. Existe ainda a hipótese de utilizar preços diferentes de acordo com a demanda do restaurante, nos períodos onde o custo das refeições são mais baixo, o preço pode ser menor com relação aos momentos do ano onde as refeições sai mais caras.

Outra maneira de alavancar a arrecadação seria aumentar o número de categorias, criando grupos específicos para alunos de pós-graduação, por exemplo. Esse grupo poderia desembolsar um valor intermediário entre alunos de graduação e servidores/ terceirizados, uma vez que grande parte já são empregados ou recebem bolsas.

Outra maneira de reduzir custos seria os alunos que têm o direito de alimentação gratuita no restaurante, prestarem serviços no mesmo, como contrapartida ao benefício recebido, executando funções cabíveis, como atividades administrativas (venda de tíquetes, recebimento de mercadorias) e outras relacionadas à distribuição de refeições (reposição de talheres, bandejas e temperos). Dessa forma, haveria uma possibilidade de readequar o quadro de terceirizados, reduzindo o número desses funcionários, sem afetar a qualidade do serviço prestado.

Diante desse cenário econômico, é importante a conscientização do governo federal quanto à importância do RU, e torna-se necessário criar, manter e ampliar os programas que garantam o apoio à alimentação dos alunos, principalmente os serviços dos restaurantes universitários, como forma de garantir a permanência do estudante na instituição, dando-lhes oportunidade para otimizar seu tempo estudantil e contribuindo para seu melhor desempenho e formação integral.

6 REFERÊNCIAS

BENVINDO, J. L. S.; PINTO, A. M. S.; BANDONI, D. H. **Qualidade nutricional de cardápios planejados para restaurantes universitários de universidades federais do Brasil**. DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde, v. 12, n. 2, p. 447-464, 2017.

BLEIL, S.I. O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. Núcleo de Estudo e Pesquisas em Alimentação da UNICAMP. **Cadernos de Debate**, 1998; 7:2-25.

BORGES, M. C.; AQUINO, O. F. Educação superior no Brasil e as políticas de expansão de vagas do Reuni: avanços e controvérsias. **Educação: teoria e prática**, v. 22, n. 39, p. 117-138, 2012.

BORGO, I. A. **UFES: 40 anos de história**. Vitória: UFES, 1995.

BRASIL. Decreto nº 6.096, de 24 de abril de 2007. **Institui o Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais – REUNI**. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, DF, 2007.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Assistência à Saúde. **O que é uma alimentação saudável? Considerações sobre o conceito, princípios e características: uma abordagem ampliada**. Brasília, 2005.

BUSATO, M. A. et al. Ambiente e alimentação saudável: percepções e práticas de estudantes universitários. **Semina: Ciências Biológicas e da Saúde**, v. 36, n. 2, p. 75-84, 2015.

CATELLI, A.; SANTOS, E. S. **Mensurando a criação de valor na gestão pública**. Revista de Administração Pública, v. 38, n. 3, p. 423-449, 2004.

CONSELHO UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO. **Resolução nº 27/2016**. Vitória, 20 de maio de 2016.

DICIONÁRIO ONLINE DE PORTUGUÊS. **Comensal**. Disponível em: <<https://www.dicio.com.br/comensal/>>. Acesso em: 06 jul 2017.

FEITOSA, E. P. S. et al. **Hábitos alimentares de estudantes de uma universidade pública no nordeste**, Brasil FoodhabitsofstudentsofonepublicuniversityofNortheast, Brazil. Alimentos e Nutrição Araraquara, v. 21, n. 2, p. 225-230, 2010.

FERNANDES, C. P. **Histórias do Trabalho em um Restaurante Universitário: Entre conversas, panelas e temperos**. 2011. Dissertação (Mestrado em Psicologia Institucional) – Programa de Pós Graduação em Psicologia Institucional, Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória, 2011.FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. **Sobre o PNAE**. 2017. Disponível em: <<http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar>>. Acesso em: 17 jul 2017.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA ESTATÍSTICA. **Pesquisa de Orçamento Familiar 2008-2009: despesas, rendimentos e condições de vida**. Rio de Janeiro, 2010.

INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO. **Campus Alegre. Refeitório. 2017**. Disponível em: <<http://alegre.ifes.edu.br/index.php/cardapio>>. Acesso em: 02 jul 2017.

INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO. **Campus Santa Teresa. Refeitório. 2017**. Disponível em: <<http://st.ifes.edu.br/index.php/coord-de-alimentacao>>. Acesso em: 02 jul 2017.

MARTINS, E.. **Contabilidade de custos**. São Paulo: Atlas, 1996

MATTOS, J. G. **Custo de produção (história, teoria & conceitos)**. Disponível em <<http://www.gea.org.br/scf/aspectosteoricos.html>>. Acesso em: 06 jul 2018.

MAUSS, C. V.; SOUZA, M. A. **Gestão de custos aplicada ao setor público: modelo para mensuração e análise da eficiência e eficácia governamental**. 1.ed. São Paulo: Atlas, 2008.

POMPERMAYER, C. B. Sistemas de gestão de custos: dificuldades na implantação. **Revista da FAE**, v. 2, n. 3, set/dez,1999.

PRODANOV, C. C.; FREITAS, E. C. de. **Metodologia do Trabalho Científico: Métodos e Técnicas da Pesquisa e do Trabalho Acadêmico-2ª Edição**. Nova Hamburgo: Editora Feevale, 2013.

RANGEL-S, M. L.; LAMEGO, G.; COSTA GOMES, A. L. **Alimentação saudável: acesso à informação via mapas de navegação na internet**. Physis-Revista de Saúde Coletiva, v. 22, n. 3, 2012.

SHAPIRO, E. **Análise Macroeconômica**, 2ª ed. São Paulo: Atlas, 1978.

SOUZA, E. C. M. P. **Alimentação como cerimônia indispensável do convívio humano**. 2012. 19 f. Monografia (Pós-Graduação em Gestão de Projetos Culturais e Organização de Eventos) - Escola de Comunicação e Artes, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2012

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO. **Restaurante Universitário**. 2017. Disponível em: <https://www.usp.br/coseas/COSEASHP/COSEAS2010_cardapio.html>. Acesso em: 02 jul 2017.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS. **Restaurante Universitário**. 2017. Disponível em: <<https://www.procom.ufg.br/p/13407-restaurante-universitario>>. Acesso em: 02 jul 2017.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA. **Restaurante Universitário**. 2017. Disponível em: <<http://www.ufjf.br/ru/>>. Acesso em: 02 jul 2017.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS. **Restaurante Universitário**. 2017. Disponível em: <<http://www.fump.ufmg.br/cardapio.aspx>>. Acesso em: 02 jul 2017.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO. **Restaurante Universitário**. 2017. Disponível em: <<http://www.ufop.br/cardapio-do-ru>>. Acesso em: 02 de jul 2017.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO CARLOS. **Restaurante Universitário**. 2017. Disponível em: <<https://portal.ufscar.br/servicos/restaurantes.php>>. Acesso em: 02 jul 2017.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI. **Restaurante Universitário**. 2017. Disponível em: <http://www.ufsj.edu.br/proae/restaurante_universitario.php>. Acesso em: 02 jul 2017.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA. **Restaurante Universitário**. 2017. Disponível em: <<http://www.cardapioru.com.br/inicio>>. Acesso em: 02 jul 2017.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ABC. **Restaurante Universitário**. 2017. Disponível em: <http://proap.ufabc.edu.br/index.php?option=com_content&view=article&id=147&Itemid=186>. Acesso em: 02 jul 2017.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO. UFES, 60 anos. **EDUFES**, 2014.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO. **Restaurante Universitário. 2017.** Disponível em: <<http://www.unirio.br/dae/alimentacao-nos-campi>>. Acesso em: 02 jul 2017.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO. **Restaurante Universitário. 2017.** Disponível e: <<https://ufrj.br/restaurante-universitario>>. Acesso e: 02 jul 2017.

UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE. **Restaurante Universitário. 2017.** Disponível e: <<http://www.restaurante.uff.br/cardapio>>. Acesso em: 02 jul 2017.

VARGAS, E. **Funcionário da UFES/Campus Alegre desde 1978.** Alegre. UFES. 2017. (Comunicação Oral)