

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS  
FACULDADE DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E CONTABILIDADE  
GRADUAÇÃO EM ADMINISTRAÇÃO

REGIS DOS SANTOS COELHO

MENSURAÇÃO DE CUSTOS NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS

MACEIÓ-AL  
2023

REGIS DOS SANTOS COELHO

**MENSURAÇÃO DE CUSTOS NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALAGOAS**

Trabalho de conclusão de curso  
apresentado na Faculdade de  
Economia, Administração e  
Contabilidade (FEAC), sob orientação  
do Prof. Dr. Madson Bruno da Silva  
Monte.

MACEIÓ-AL

2023

**Catálogo na Fonte**  
**Universidade Federal de Alagoas**  
**Biblioteca Central**  
**Divisão de Tratamento Técnico**

Bibliotecário: Marcelino de Carvalho Freitas Neto – CRB-4 – 1767

C672m Coelho, Regis dos Santos.  
Mensuração de custos no restaurante universitário da Universidade Federal de Alagoas / Regis dos Santos Coelho. – 2023.  
55 f. : il.

Orientador: Madson Bruno da Silva Monte.  
Monografia (Trabalho de Conclusão Curso em Administração) – Universidade Federal de Alagoas. Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade. Maceió, 2023.

Bibliografia: f. 46-49.  
Apêndices: f. 50-55.

1. Restaurantes - Custos. 2. Universidade. 3.; Gestão administrativa. I. Título.

CDU: 658:640.432/.434

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço imensamente primeiro a Deus e a minha família, minha mãe e meus irmãos e de modo especial meu irmão Eric que me ajudaram nessa caminhada e a todos que sempre me apoiaram na graduação, agradeço a todos os professores que foram fundamentais para que a cada dia eu aprendesse algo novo, quero agradecer de modo especial ao meu orientador Professor Dr. Madson Monte que me ajudou imensamente na produção deste trabalho agradeço também de modo especial aos professores Cláudia Milito, Adriana Alvarenga, Andrew Finger e Milka Barbosa.

Quero agradecer de modo especial aos meus amigos de turma, Warnner Elias, Bruno Roberto, Laryssa Ribeiro, Viviane Brito, Robson Correia, Djessyka Wanessa, Mileide Jasmine, Sandy Santos, Bianca Brandão e Amanda Vital. Quero agradecer também aos meus amigos de trabalho Roseane Tavares e Thiago Rogério que sempre acreditaram em mim e ao meu coordenador Daniell Pontes que me deu a ideia inicial do trabalho, agradeço também ao Bernardo Leão que está fazendo pesquisa no RU também e a Milena Fernandes diretora do RU por nos atender de portas abertas e nos ajudar com os dados e materiais necessários para a pesquisa, agradeço também aos funcionários do RU UFAL.

A caminhada foi longa e por vezes complicada mas o retorno final de ter concluído mais uma etapa de minha vida é de certa forma gratificante, saber que o conhecimento e a pesquisa devem ser basilares para todo o indivíduo que almeja ajudar de alguma forma a humanidade a progredir, fazemos parte de um ecossistema vasto onde cada peça e cada atuação é fundamental para a concretização de todo um ciclo, por isso devemos valorizar a todos. Por fim, agradeço a todos que participaram dessa jornada.

## RESUMO

Os Restaurantes Universitários (RUs), têm por finalidade a oferta de refeições a comunidade acadêmica, através de uma alimentação de qualidade. As refeições são produzidas por empresas terceirizadas, através de contratos fiscalizados pelo quadro técnico da Universidade. Sendo assim, este trabalho buscou compreender a composição geral dos custos do RU da Universidade Federal de Alagoas (UFAL). Com isso, o restaurante e a Universidade poderão conhecer de maneira mais efetiva quanto custa cada refeição. Buscando entender o funcionamento do serviço de preparação dos alimentos e como se organizam os funcionários, foi utilizada como metodologia a pesquisa qualitativa e quantitativa de caráter descritivo. Como um dos resultados obtidos da pesquisa cabe ressaltar a diferença entre o preço do almoço praticado no RU atualmente que é de R\$ 10,00 para servidores e terceirizados em comparação com o preço calculado com as ferramentas de gestão de custo que foi de R\$ 8,83.

Palavras-chave: restaurante; universidade; custos; gestão.

## **ABSTRACT**

University Restaurants (RUs) aim to offer meals to the academic community, through quality food. The meals are produced by outsourced companies, through contracts supervised by the University's technical staff. Therefore, this work sought to understand the general composition of the costs of the RU of the Federal University of Alagoas (UFAL). With this, the restaurant and the University will be able to know more effectively how much each meal costs. Seeking to understand how the food preparation service works and how employees are organized, qualitative and quantitative descriptive research was used as a methodology. As one of the results obtained from the research, it is worth highlighting the difference between the price of lunch currently charged in the RU, which is R\$ 10.00 for servers and outsourced workers, compared to the price calculated with cost management tools, which was R\$ 8.83.

Keywords: restaurant; university; costs; management.

## SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	8
1.1 Objetivos.....	10
1.2 Justificativa.....	10
2. REFERENCIAL TEÓRICO.....	12
2.1 Gestão de custos.....	12
2.1.1 Métodos de custeio e outras definições.....	13
2.2 Alimentação coletiva.....	15
2.2.1 Gestão de custos para o RU da UFRGS.....	16
2.2.2 Custo e desempenho socioeconômico no RU da UFSC.....	16
2.2.3 Os custos na gestão pública: um estudo sobre os custos do almoço no RU da UFCG.....	17
3. METODOLOGIA.....	19
3.1 Técnicas e instrumentos de Coleta de Dados.....	20
4. RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	22
4.1 Resultados da entrevista e observação.....	23
4.1.1 Logística da operação.....	24
4.1.2 Procedimentos relacionados à gestão de custos e finanças.....	28
4.1.3 Outras observações.....	30
4.2 Análise dos custos.....	31
4.2.1 Custeio variável.....	31
4.2.2 Custos fixos e despesas.....	40
4.2.3 Custeio por absorção.....	40
4.3 Custo mensal aproximado.....	43
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	44
REFERÊNCIAS.....	46
Apêndice 1 (Questionário Diretora do RU).....	50
Apêndice 2 (Médias dos preços dos alimentos).....	52

## 1. INTRODUÇÃO

As organizações públicas e privadas devem se esforçar para otimizar seus custos e buscar melhoria contínua. Porter, ao tratar das estratégias competitivas genéricas, afirma que a liderança em custos requer grande atenção por parte da gestão, sobretudo em seu controle. De certa forma, o baixo custo em relação aos concorrentes é um tema que apela para a teoria da estratégia, embora qualidade, serviço e outras áreas não devam ser ignoradas (PORTER, 1992).

A melhoria do desempenho da administração pública é uma necessidade que vem sendo evidenciada nesta década. Primeiro, porque o padrão da inserção do Brasil na economia mundial requer melhor desempenho do setor público, dado o caráter sistêmico da competitividade. Segundo, porque a crise fiscal do Estado exige que o governo faça mais com menos recursos. Daí a prioridade para a qualidade do gasto público (ALONSO, 2022).

O autor ressalta ainda que a proposta apresentada é que o governo desenvolva e implante sistemas de custos baseados em atividade (ABC), pois estes apresentam a flexibilidade necessária para o setor de serviços e são ferramentas úteis nos processos de reestruturação e de melhoria da gestão (ALONSO, 2022).

Para os Restaurantes Universitários (RUs) não é diferente. Os RUs são UANs (Unidade de Alimentação e Nutrição) que atuam como ferramentas importantes na assistência estudantil, especialmente para os alunos com baixo poder aquisitivo ou que residem a grandes distâncias do ambiente onde estudam. Devido a esses dois grupos, faz-se necessária uma política de inclusão social, o que envolve o subsídio total ou parcial do custo das refeições servidas (COUTINHO; SOUZA; SOUZA, 2005).

São finalidades dos Restaurantes Universitários: Garantir direito à alimentação de qualidade nutricional e higiênico-sanitária, que atenda às necessidades nutricionais básicas da comunidade universitária, bem como atuar, prioritariamente, como um dos instrumentos básicos de política de permanência estudantil e por fim deve desenvolver projetos e ações educativas. (UFAL, 2023). Na Universidade Federal de Alagoas (UFAL), trata-se de um órgão de apoio acadêmico, vinculado à Pró-reitoria Estudantil (Proest), conforme Artigo 24 do seu Estatuto Regimento, com objetivo de proporcionar à comunidade universitária espaço de convivência, integrando ações de alimentação, saúde, educação, lazer e formação



profissional (UFAL, 2023).

Os Restaurantes Universitários (RUs), têm por finalidade a oferta de refeições ao corpo discente, docente e técnico administrativo da Universidade, através de uma alimentação de qualidade e em quantidade adequada. As refeições dos RUs são produzidas por empresas terceirizadas, através de contratos que são minuciosamente fiscalizados pelo quadro técnico da Universidade, composto por Nutricionistas e Técnicos em Nutrição, e todo esse funcionamento é similar ao do RU da Ufal (UFRGS, 2018).

De acordo com o portal da UFAL, a Universidade Federal de Alagoas possui 5 unidades de Restaurantes Universitários localizados em seus Campi, um no Campus A.C. Simões (Maceió-AL), um no Centro de Ciências Agrárias (CECA) (Rio Largo-AL), um na Unidade de Ensino de Viçosa (Viçosa-AL), um no Campus Arapiraca (Arapiraca-AL) e um no Campus Sertão (Delmiro Gouveia-AL) (UFAL 2023).

Os Restaurantes Universitários têm uma grande importância para os estudantes, principalmente para aqueles oriundos de famílias com pequeno poder aquisitivo, onde podem encontrar uma alimentação balanceada, preço acessível e próximo ao local de estudo dos mesmos (ZANINI; MOURA; TEIXEIRA; BALSAN, 2020).

Vale ressaltar que esse papel do RU é ainda mais relevante em estados mais pobres a exemplo de nosso próprio estado, Alagoas que segundo o IBGE, o rendimento mensal domiciliar per capita é de R\$ 935,00, em contraste com o estado de São Paulo onde este mesmo rendimento é de R\$ 2.148,00 (IBGE, 2022).

Sendo assim, fazer um estudo sobre a gestão de custos no RU, é um serviço para sociedade e para Universidade uma vez que, conhecendo os fluxos internos do serviço de refeição e como se organizam os processos de produção, pode-se determinar o quanto é gasto para produção de cada refeição, fomentando assim elementos para uma tomada de decisão mais assertiva sobre alocação de recursos para a prestação desse serviço ou para a realização de investimentos necessários para ampliação da sua capacidade.

Além disso, o melhor conhecimento de seus processos produtivos traz ainda o benefício de poder melhor gerenciar suas atividades a fim de alinhar produção e demanda e o tempo de espera dos comensais.

A contabilidade busca fornecer informações relevantes aos seus diversos

usuários por meio da contabilidade gerencial, na qual as informações de custos têm um papel preponderante no processo decisório. Com isso, informações gerenciais geradas pela contabilidade de custos se tornaram importantes também para este setor, o que levou ao surgimento de novos paradigmas da gestão empresarial (MAHER, 2001).

Por fim, a gestão de custos ou a análise dos custos em geral tem relação direta com o lucro organizacional. Porém, uma vez que nessa pesquisa não será tratada uma organização com fins lucrativos, o presente estudo tem sua utilidade para uma melhor gestão dos recursos do restaurante.

### **1.1 Objetivos**

Analisar a composição dos custos do restaurante universitário a partir da contabilidade de custos para fornecer informações para tomada de decisão em sua gestão.

Tendo como orientação a composição geral dos custos no RU-UFAL, foram definidos os seguintes objetivos específicos:

- Identificar o modelo de custeamento atual do restaurante universitário e como ele impacta no serviço prestado atualmente;
- Compreender o funcionamento dos processos na prestação do serviço;
- Propor ferramentas de gestão de custos adequadas aos processos analisados;
- Comparar os resultados com os da forma atual de custeio, bem como comparar com o preço praticado.

### **1.2 Justificativa**

Esse trabalho busca entender a composição geral dos custos do restaurante universitário da Ufal. Com isso, o restaurante e a Universidade poderão conhecer de maneira mais efetiva quanto custa cada refeição.

Contudo, há formas diferentes de se considerar os custos no orçamento do RU que podem gerar aspectos negativos em sua operação por haver discrepância

entre o que foi previsto e aquilo que se gasta efetivamente em sua operação. Para tal faz se necessário uma análise minuciosa, com o intuito de obter informações que possam trazer benefícios para os comensais, RU e a Universidade.

Conhecer a composição dos custos auxilia na identificação dos gargalos para produção das refeições, permitindo atuar de maneira mais direta a fim de melhorar o serviço prestado; conhecer de maneira mais precisa o custo das refeições também é importante para a gestão dos contratos tanto das empresas terceirizadas da UFAL quanto para o fornecimento da matéria prima (dos alimentos) ao analisar o impacto de variações do seu valor para cada refeição.

## 2. REFERENCIAL TEÓRICO

Este capítulo apresentará os conceitos e as explicações sobre os assuntos do tema deste trabalho, servindo como embasamento teórico, para o desenvolvimento da prática apresentada e discussão dos resultados.

### 2.1 Gestão de custos

As informações sobre o custo permitem a precificação de produtos, decisão sobre o que produzir, efeito das variações de custos sobre receitas e lucro, alavancagem, entre outros.

De acordo com Evandir Megliorini, conhecer custos é uma condição essencial para “tocar” uma empresa, independentemente do tipo, comercial, industrial ou prestadora de serviços e do porte pequeno, médio ou grande (MEGLIORINI, 2006).

O quadro abaixo mostra algumas definições sobre custo, gasto e despesa, definições estas que norteiam a gestão de custos:

*Quadro 1 (Definições de custo, gasto e despesa.)*

<b>Custo</b>	<p>Para Martins o custo é o gasto que está relacionado a um bem ou serviço utilizado na produção de outros bens ou serviços. O Custo é também um gasto, só que reconhecido como tal, isto é, como custo, no momento da utilização dos fatores de produção (bens e serviços), para a fabricação de um produto ou execução de um serviço. (MARTINS, 2003)</p> <p>Já segundo a Norma Brasileira de Contabilidade do Conselho Federal de Contabilidade, o custo é o consumo ou utilização de recursos para a geração de bens ou serviços (CFC, 2021).</p>
<b>Gasto</b>	<p>Segundo Eliseu Martins, gasto é a compra de um produto ou serviço qualquer, que gera sacrifício financeiro para a entidade (desembolso), sacrifício esse representado por entrega ou promessa de entrega de ativos (normalmente dinheiro). Para o autor este conceito extremamente amplo e se aplica a todos os bens e serviços adquiridos; assim, temos Gastos com a compra de matérias-primas, Gastos com</p>

	<p>mão-de-obra, tanto na produção como na distribuição, Gastos com honorários da diretoria, Gastos na compra de um imobilizado etc. (MARTINS, 2003).</p> <p>Para o Conselho Federal de Contabilidade, gasto é o dispêndio de um ativo ou criação de um passivo, estando ou não relacionado à obtenção de um bem ou serviço (CFC, 2021).</p>
<b>Despesa</b>	<p>Bem ou serviço consumido direta ou indiretamente para a obtenção de receitas. A comissão do vendedor, por exemplo, é um gasto que se torna imediatamente uma despesa. O equipamento usado na fábrica, que fora gasto transformado em investimento e posteriormente considerado parcialmente como custo, torna-se, na venda do produto feito, uma despesa (MARTINS, 2003).</p>

### 2.1.1 Métodos de custeio e outras definições

O quadro abaixo nos mostra algumas definições sobre custeio por absorção, custeio variável e custeio ABC, vale ressaltar que os conceitos de custos são importantes para o uso nos métodos de custeio conforme apresentado no quadro:

*Quadro 2 (Definições de custeio por absorção, variável e ABC.)*

<b>Custeio por absorção</b>	<p>Para Eliseu Custeio por Absorção é o método derivado da aplicação dos princípios de contabilidade geralmente aceitos, nascido da situação histórica mencionada. Consiste na apropriação de todos os custos de produção aos bens elaborados, e só os de produção; todos os gastos relativos ao esforço de produção são distribuídos para todos os produtos ou serviços feitos (MARTINS, 2003).</p>
<b>Custeio variável</b>	<p>Não há, normalmente, grande utilidade para fins gerenciais no uso de um valor em que existam custos fixos apropriados. Portanto, no Custeio Variável, só são alocados aos produtos os custos variáveis, ficando os fixos separados e considerados como despesas do período, indo diretamente para o Resultado; para os estoques só vão, como</p>

	consequência, custos variáveis (MARTINS, 2003).
<b>Custeio ABC</b>	<p>O Activity Based Costing ou Custeio Baseado em Atividades (ABC) é um método de custeio que tem como objetivo avaliar com precisão as atividades desenvolvidas em uma empresa (tanto industrial como de serviços ou comercial), utilizando direcionadores para alocar as despesas e custos indiretos de uma forma mais realista aos produtos e serviços. O ABC parte do princípio, de que não é o produto ou serviço que consome recursos, e sim, os recursos são consumidos pelas atividades e estas, por sua vez, são consumidas pelos produtos ou serviços (MAUSS; COSTI, 2004).</p> <p>Os sistemas ABC são superiores aos métodos de custeio tradicionais, pois: 1) reduzem as distorções do rateio dos custos indiretos e fixos; 2) não apenas apuram custos, mas também mostram como e onde se formam os custos, favorecendo uma mudança efetiva de atitude dos gestores (ALONSO, 2022).</p>
<b>Rateio</b>	<p>O rateio representa a alocação dos custos indiretos aos produtos da fabricação, obedecendo a critérios racionais. Dada a dificuldade para obter sucesso na fixação dos critérios, tais alocações carregam consigo certo grau de arbitrariedade (ERTHAL; MARETH; TRETER, 2013).</p>
<b>Custo fixo</b>	<p>Custos fixos são aqueles que tendem a permanecer num determinado nível, entre certos limites no uso da capacidade de produção (KOLIVER, 2002). Podem continuar constantes, independentemente das alterações no nível de atividade, dentro de um intervalo relevante, sempre respeitando a capacidade instalada. Entende-se por intervalo relevante a faixa de atividade em que são válidas as hipóteses sobre a segregação de custos em fixos e variáveis (SANTOS, 2018).</p>
<b>Custo variável</b>	<p>Os custos variáveis variam na razão direta das modificações no nível de atividade, que podem ser unidades produzidas ou vendidas, leitos ocupados, exames realizados, horas trabalhadas, etc. Em termos de planejamento, essa classificação permite ao gestor prever o que</p>

	acontecerá em sua estrutura de custos em função de variações nos níveis de atividade (SANTOS, 2018).
<b>Custo direto</b>	Considera-se custo direto aquele que pode ser identificado de maneira fácil e mensurado adequadamente ao objeto de custo em causa, ou seja, podem ser quantificados nos portadores finais, quando considerados individualmente. Exemplos: matérias-primas, materiais de embalagens, horas de mão-de-obra do operário que trabalha efetivamente na fabricação do produto, etc. (SANTOS, 2018).
<b>Custo indireto</b>	Custo indireto aquele cuja identificação ao objeto de custo é feita de forma indireta, mediante parâmetros estabelecidos previamente; portanto, não podem ser quantificados nos portadores finais. Exemplos: materiais de consumo diverso, salários dos supervisores dos operários, aluguel do prédio da fábrica, depreciação de equipamentos, etc. (SANTOS, 2018).
<b>Custo médio</b>	Custo médio, também chamado de preço médio ponderado, é basicamente o resultado da divisão do saldo financeiro pelo físico. Ou seja, o custo médio é alcançado pela soma do investimento, dividido pela quantidade de itens comprados e em estoque (WILLIG, 2021).

## 2.2 Alimentação coletiva

Uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é uma entidade prestadora de serviços, que pode ser classificada de acordo com o seu nível de colaboração para com as atividades fins da entidade onde está inserida. Na comunidade universitária, os RUs têm como objetivos reduzir as taxas de absenteísmo, facilitar a aprendizagem e manter a saúde de alunos, professores e funcionários (LIPPEL, 2002).

Segundo Cilene Ribeiro, nas UANs gerenciadas pelas próprias entidades onde estão inseridas, é rotineiro o uso de planilhas de controle, por exemplo, de cotações de preços, de temperatura dos alimentos ou de quantidade de refeições servidas. Entretanto, são poucos os estabelecimentos que sabem o que fazer com

essas informações, transformando-as em parâmetros comparativos reais, definidos cientificamente (RIBEIRO, 2002).

### **2.2.1 Gestão de custos para o RU da UFRGS**

De acordo com Rohr, Masiero e Kliemann, os restaurantes universitários (RUs) da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) estão com seus preços congelados desde 1995. Isso fez com que, a cada ano, a UFRGS tivesse que destinar mais verba para esse tipo de atividade, que não é a atividade principal de uma universidade (ROHR; MASIERO; KLIEMANN, 2010).

Assim, o objetivo da pesquisa foi propor um sistema de custos adequado às características de funcionamento desses restaurantes. Para atingir este objetivo, foram analisados todos os gastos envolvidos na produção e distribuição das refeições, por meio dos métodos do custo-padrão e dos centros de custos. Obtendo assim, um maior entendimento sobre os custos dos produtos, bem como um aumento na precisão do cálculo desses. O que também propiciou uma discussão sobre a responsabilidade da universidade no que diz respeito à administração de seus restaurantes (ROHR; MASIERO; KLIEMANN, 2010).

### **2.2.2 Custo e desempenho socioeconômico no RU da UFSC**

Para Zunino a gestão estratégica de custos aplicada ao Restaurante Universitário da Universidade Federal de Santa Catarina (RU), cujo problema de pesquisa consiste em determinar como os fatores envolvidos na gestão dos custos influenciam no seu desempenho socioeconômico. Neste sentido, objetiva-se analisar os fatores envolvidos no gerenciamento dos custos e a sua influência no desempenho socioeconômico do RU (ZUNINO, 2012).

Metodologicamente, a pesquisa se classifica, quanto aos fins, como exploratório e descritivo e, quanto aos meios, como um estudo de caso, em que as técnicas de coleta de dados e evidências foram realizadas por meio da observação, da entrevista e da pesquisa documental. Em termos de resultados, no levantamento e na apuração dos custos do RU, observa-se que o custo unitário da refeição (R\$ 7,75) é superior ao preço médio praticado por restaurantes privados (R\$ 6,60). Por meio de simulações, observa-se que, com um possível aumento do número de



refeições servidas, o custo unitário da refeição pode ser reduzido para valores inferiores aos preços de mercado (ZUNINO, 2012).

Contudo, com o aumento do volume, o custo total do RU também é ampliado, uma vez que os valores das refeições apresentam margem de contribuição negativa. Por fim, utiliza-se a análise benefício-custo para o caso e verifica-se que, em algumas situações, a alternativa com o menor custo total para a sociedade é a que gera maior perda de benefícios. Com este índice, torna-se possível verificar as alternativas de modificação que geram melhores benefícios para a sociedade proporcionalmente ao custo e concluiu-se que a integração da análise benefício custo na gestão estratégica de custos permite informações com enfoque social e melhoram o processo de tomada de decisões (ZUNINO, 2012).

### **2.2.3 Os custos na gestão pública: um estudo sobre os custos do almoço no RU da UFCG**

Segundo Consuelo Barreto, as constantes mudanças na economia mundial exigem das organizações públicas ações gerenciais cada vez mais eficazes na realização de melhores serviços com menores recursos, por ser um sistema que necessita ser efetivo e eficiente na gestão dos seus recursos financeiros, por promover o desenvolvimento econômico do país. Assim, para medir a eficiência das atividades da administração pública, torna-se fundamental o conhecimento dos sistemas e a compreensão dos métodos de custeio (MELO, 2011).

No entanto, no setor público o custo não está relacionado com a receita, pois seu financiamento é proveniente do recolhimento de impostos pagos pela sociedade, já que esse tipo de instituição presta serviços e não visa obter lucro. Diante do exposto, este estudo foi desenvolvido através do seguinte objetivo geral: Identificar qual o custo médio do almoço servido no restaurante universitário da UFCG- Campus Sousa/PB, ano de 2010. De forma que, esse objetivo foi alcançado, obtendo como resultado o custo médio do almoço de R\$ 7,02 (sete reais e dois centavos). De acordo com os dados analisados, observa-se que 96% dos custos do almoço são custos diretos, destes, 68% estão relacionados ao custo com gêneros alimentícios (MELO, 2011).

Dessa forma, essa pesquisa pode beneficiar a administração do campus analisado, pois gera a possibilidade de comparar o custo da prestação dessa

atividade em períodos diferentes. Concluindo, diante do exposto que, para chegar a uma redução nos gastos do restaurante, a gestão administrativa do campus deve verificar se os recursos financeiros destinados ao RU estão realmente sendo aplicados de forma adequada (MELO, 2011).

Considerando os estudos descritos anteriormente, o quadro 3 apresenta o resumo das ferramentas utilizadas para atingir os objetivos propostos.

*Quadro 3 (Relação das pesquisas mencionadas na revisão da literatura com o método de custeio utilizado por elas.)*

<b>Estudo</b>	<b>Método de custeio</b>
Gestão de custos para o RU da UFRGS	Custo padrão e centro de custos.
Custo e desempenho socioeconômico no RU da UFSC	Custeio variável, custeio por absorção, custeio ABC e método das unidades de esforço de produção (UEP).
Os custos na gestão pública: um estudo sobre os custos do almoço no RU da UFCG	Custo médio e comparação de custo

Por fim, os trabalhos apresentados neste tópico geram grande contribuição para a presente pesquisa, pois é com eles que podemos nos antecipar e ter dimensão de como se dá a aplicação de gestão de custos em uma organização pública como uma Universidade e mais aprofundado como se dá essa gestão em uma Restaurante Universitário.

Qual é o preço praticado nesses locais ? Qual é a composição de custos ? Qual é o método de custeio utilizado nesses RUs ?, toda essa informação é fundamental para o desenvolvimento deste trabalho. Neste estudo serão realizadas observações *in loco*, bem como entrevistas informais e pesquisa documental.

### 3. METODOLOGIA

Buscando entender como funciona o serviço de preparação dos alimentos e como se organizam os funcionários do restaurante frente a demanda exigida pelos comensais, foi utilizada como metodologia a pesquisa qualitativa e quantitativa de caráter descritivo. Para Gil, as pesquisas descritivas, por sua vez, estabelecem relações entre variáveis e descrevem características de determinado fenômeno ou população (GIL 2008).

A pesquisa qualitativa difere da quantitativa e não requer o uso de métodos e técnicas estatísticas. Trata-se de um método pautado na observação. Tem como objetivo caracterizar a população estudada. No momento da análise, os pesquisadores tendem a fazer uma análise indutiva dos dados (PRODANOV; DE FREITAS; 2013).

Sendo assim, a pesquisa qualitativa foi realizada através de pesquisa documental, em regimentos, documentos, licitações e pregões dos insumos relacionados ao RU, bem como foi realizada uma entrevista e foi feita a observação *in loco*.

A fase da entrevista foi realizada com a direção do Restaurante Universitário, na qual buscou-se a compreensão do funcionamento e de que forma os custos são mensurados. No Restaurante Universitário localizado no campus AC Simões em Maceió-AL, também foram feitas observações para auxiliar na coleta de dados e complementar as informações obtidas na entrevista.

Já a pesquisa quantitativa considera que tudo pode ser quantificável, o que significa traduzir em números opiniões e informações para classificá-las e analisá-las. Requer o uso de recursos e de técnicas estatísticas (percentagem, média, moda, mediana, desvio-padrão) (PRODANOV; DE FREITAS; 2013).

Dencker, discorre sobre a importância de se definir o nível de profundidade que se espera dos resultados da pesquisa, em consonância com os objetivos traçados inicialmente. (Dencker, 2007). Assim, neste estudo serão utilizados os dados numéricos obtidos na pesquisa documental, entrevista e visita necessários para o cálculo dos custos das refeições preparadas e servidas no RU da UFAL.

Foram levantados custos relativos a pessoal, custo relativo a alimentos e custo relativo ao funcionamento em si, e isso foi tabelado com uso de planilhas estes valores foram classificados como custo fixo e custo variável e isso permitiu a

comparação do valor que é comercializado atualmente na refeição do RU.

Hoje em dia, no restaurante o controle é feito através de documentos em papel e formulários para saída e entrada de alimentos, bem como algumas planilhas para controle dos fornecedores e distribuição visto que no RU de Maceió, existe saída de mercadoria para outros RUs do estado.

Vale ressaltar que nesta pesquisa apenas o RU do campus AC Simões (Maceió-AL) foi analisado.

### **3.1 Técnicas e instrumentos de Coleta de Dados**

Segundo o manual do pregão eletrônico do governo federal, pregão é uma modalidade de licitação para aquisição de bens e serviços comuns no âmbito da União, Estados, Municípios e Distrito Federal. Consideram-se bens e serviços comuns aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade, possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado (GOVERNO FEDERAL, 2008).

Na pesquisa documental foram analisados os dados referentes às atas de registro de preço do pregão 9/2023 (aquisição de gêneros alimentícios para os Restaurantes Universitários da Universidade Federal de Alagoas), juntamente com a dispensa de licitação 20/2023 (aquisição de gás GLP para os Restaurantes Universitários da Universidade Federal de Alagoas) para o fornecimento de gás, ambos foram encontrados no portal da Ufal, as atas de registro de preço onde os valores dos produtos foram obtidos se encontram no portal da Ufal (o link para verificação se encontra nas referências deste trabalho) e as tabelas resultantes se encontram na seção de resultados.

Já para a terceirizada de preparação de alimentos foi fornecida uma tabela (documento interno do RU) pela diretora onde todo o salário dos colaboradores estavam presentes, vale ressaltar que tais dados se caracterizam como pessoais e foram tratados como sigilosos. Sendo assim, no quadro que constam esses dados na seção de resultados, foram apresentados apenas os valores totais separados por cargo exercido no RU.

Na fase da entrevista apenas uma pessoa foi entrevistada por ser a única responsável por esta função. O questionário se encontra no apêndice 1 deste documento. O conjunto de perguntas de 1 a 5 focaram na coleta de dados sobre

mensurações e informações internas como atendimento à demanda atual do restaurante, alocação de recursos financeiros, mensuração de valor de mão de obra e informações sobre planilhas de gestão de custos que eles já possuem.

As perguntas 6 e 7 estavam ligadas a obtenção de informações sobre a manutenção e consumo de água e energia. No conjunto de perguntas de 8 a 9, buscou-se compreender como estavam organizados os processos de produção bem como obter dados sobre organogramas e fluxogramas e, por fim, no conjunto de 10 a 11, o foco foi em encontrar dados sobre políticas de redução de perdas e informações sobre desperdício.

Por fim, na fase da observação, com a visita *in loco* buscou-se compreender como estão distribuídas as funções de cada colaborador e como ficam as disposições de materiais para a produção dos alimentos, bem como verificar as condições da estrutura física do local onde são produzidas as refeições.

Como mencionado anteriormente, existem quatro empresas terceirizadas que completam o quadro de funcionários do RU, uma na parte da limpeza e que fornecem os produtos para higienização do ambiente, uma de recepção dos comensais, uma na produção dos alimentos e uma para a segurança.

O método de custeio utilizado foi o de custeio variável onde o cálculo se deu pela divisão dos custos fixos e dos custos variáveis pelo número total de unidades produzidas. Já as despesas identificadas neste estudo são de natureza fixa.

Na segunda etapa, foi realizado o custeio por absorção dos custos diretos e indiretos aos produtos, os valores foram divididos pela quantidade de dias e foi tomado como média, vale ressaltar que existe uma dificuldade em quantificar o que cada funcionário demanda de seu tempo então foi colocado tudo em uma média.

Sendo assim a matéria prima, que são os insumos, foram tratados como custo direto nesta pesquisa, já os demais custos são indiretos de fabricação e são absorvidos pela produção de acordo com o total de refeições servidas.

Os contratos com as terceirizadas, que possuem a mão-de-obra direta (cozinheiros e auxiliares) são custos, pois estão associados diretamente à produção. No entanto, as terceirizadas de segurança do pessoal, da recepção dos comensais e da limpeza são despesas e não entram na conta do custeio por absorção. São consideradas à parte.

#### 4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

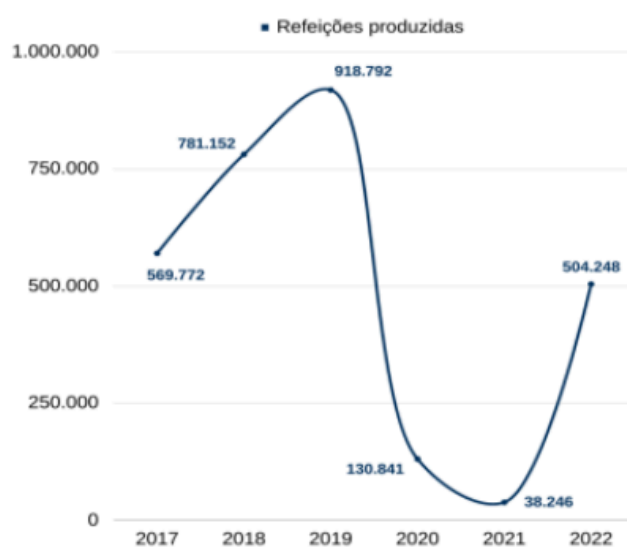
Segundo o relatório de gestão 2022 da Ufal neste mesmo ano foram servidas 504.248 refeições em todos os campi da Ufal. Ainda em 2022 segundo o quadro 5 (quantidades de refeições produzidas por mês nos restaurantes universitários da Ufal) no campus AC Simões foram servidas 342.633 refeições.

Segundo o portal da Ufal, o RU proporciona à comunidade universitária espaço de convivência, integrando as ações de educação, formação profissional, saúde, alimentação e lazer. Atende diariamente 1400 comensais com almoço e jantar. As vagas disponíveis para almoço destinam-se a estudantes regularmente matriculados e frequentes nos cursos de graduação da UFAL, observando-se as normas estabelecidas nas resoluções vigentes. O jantar é oferecido para toda a comunidade acadêmica (UFAL, 2023).

O gráfico 1 mostra uma série histórica da quantidade de refeições produzidas nos RUs da Ufal de 2017 a 2022, podemos perceber que em 2020 e 2021 houve uma diminuição drástica na produção em comparação com 2019 devido a pandemia mas em 2022 o RU voltou a aumentar a produção se igualando a 2017.

Gráfico 1

Série histórica da quantidade de refeições produzidas nos Restaurantes Universitários da Ufal (2017-2022)



Fonte: Proest

Tabela 1

Quantidade de refeições produzidas por mês nos Restaurantes Universitários da Ufal

Meses	RU A.C Simões	RU CECA	RU Arapiraca	RU Viçosa	RU Delmiro Gouveia	Total
Jan	4235	0	0	0	0	0
Fev	5160	319	0	0	0	5479
Mar	13580	2151	2277	1022	716	19746
Abr	32888	4600	6758	1637	2879	48762
Mai	35706	5325	7411	1643	4789	54874
Jun	28046	3848	3830	1147	3449	40320
Jul	22643	1564	3468	971	3335	31981
Ago	37642	4774	6569	1636	4055	54676
Set	54255	7275	10816	2047	7115	81508
Out	48311	6179	10405	1759	4701	71355
Nov	42330	5914	9886	1590	5398	65118
Dez	17837	1568	3460	845	2484	26194
Total	342633	43517	64880	14297	38921	504248

Fonte: Proest

A tabela 1 mostra a quantidade de refeições produzidas por mês nos RUs Ufal no ano de 2022, com base no quadro podemos afirmar que o campus AC Simões foi o que mais serviu refeições, isso se justifica pelo fato deste RU estar na capital onde se concentra a maior parte dos alunos.

#### 4.1 Resultados da entrevista e observação

Esta seção traz a descrição das informações coletadas na fase de entrevista. Esta etapa da pesquisa aconteceu dentro do próprio RU concomitante à fase de observação, numa duração de aproximadamente 2 horas. Por vezes, a própria entrevistada já relatava algumas situações ou realizava descrição de atividades do restaurante que seriam abordadas em perguntas posteriores, dada a dinâmica da conversa. Assim, dentro desta seção os resultados não são necessariamente apresentados na ordem que as perguntas estão postas no instrumento de pesquisa (apêndice 1).

#### 4.1.1 Logística da operação

Assim que a mercadoria chega, a equipe realiza a verificação sobre adequação do produto à descrição, conforme licitação, bem como realiza a contagem ou pesagem, a depender da natureza do insumo recebido. Assim, os formulários de recebimento são preenchidos e os produtos encaminhados aos devidos locais de armazenamento.

Toda a entrada de produtos é realizada pela única doca do restaurante, onde também são dispostas balança e pias para lavagem. São diversas salas dentro do restaurante que funcionam como almoxarifado. Há também um descompasso entre a capacidade de armazenamento e o volume. Vários materiais, por não caber nos espaços destinados ao seu armazenamento, acabam por ser guardados nos corredores (Figura 1) desde que isso não gere deterioração dos alimentos. Carnes e frios, por exemplo, devem estar sempre armazenados nas câmaras frias. Conforme relatado, o RU atende a um público superior à capacidade de projeto de suas instalações. Em relação a demanda, a direção afirma que se a capacidade de produção do RU fosse maior, a procura pelo serviço oferecido pelo restaurante também seria maior.

*Figura 1 - armazenamento em corredores*



Foi relatado também que não existe um programa de computador que ajude



nas atividades do almoxarifado. Já existiu um programa para esse tipo de controle, mas hoje em dia ele não é utilizado por dificuldades no preenchimento dos dados; existe a requisição diária de tudo que vai ser utilizado naquele dia para todas as refeições servidas e material de limpeza utilizado. Dessa forma, o manuseio do *software* acaba ocorrendo de forma manual, assim como hoje é feito em planilhas eletrônicas. Afirma ainda que no SIPAC há um módulo de almoxarifado do RU, mas no restaurante não existe uma pessoa com essa responsabilidade/função. Dessa forma, o controle apenas é feito com o que está empenhado, quantidades pedidas, quantidades que chegam e o saldo restante. O controle diário do que foi realizado e produzido ocorre no papel.

A nutricionista é a responsável por montar o cardápio do café da manhã (RUA) e do almoço. Já o jantar e a ceia (RUA) ficam a cargo da própria direção do RU, uma vez que a mesma é nutricionista. A partir do cardápio e da demanda estimada são realizadas as retiradas dos insumos e os funcionários da cozinha executam o preparo. Cabe ressaltar que, dentro do RU existe uma estimativa do rendimento dos insumos para um determinado número de refeições, segundo a diretora, eles possuem fichas técnicas de algumas preparações porém os cozinheiros não as utilizam, no entanto, elas servem para embasar a confecção das requisições diárias de saída de mercadorias feitas pelas nutricionistas.

A Figura 2 apresenta o ambiente da cozinha. Como o horário da visita e entrevista foi durante o turno da tarde, neste momento estava ocorrendo a produção do jantar. O horário da visita foi uma recomendação do próprio restaurante, uma vez que o movimento no ambiente é menor. O volume de produção é maior para o almoço e, além disso, as entregas dos fornecedores também ocorrem no turno da manhã. Assim, este é o pico da operação no restaurante, com diversas atividades ocorrendo em paralelo.

Figura 2 - ambiente da cozinha durante entrevista



Os alimentos prontos são servidos nos balcões térmicos (*buffet*), localizados no pátio do restaurante, conforme visualizado na Figura 3. O serviço ocorre no formato *self-service* sem balança, exceto as proteínas que são colocadas nos pratos dos comensais pelos próprios funcionários do restaurante a fim de melhor controlar a sua saída.

Figura 3 - buffet do RU

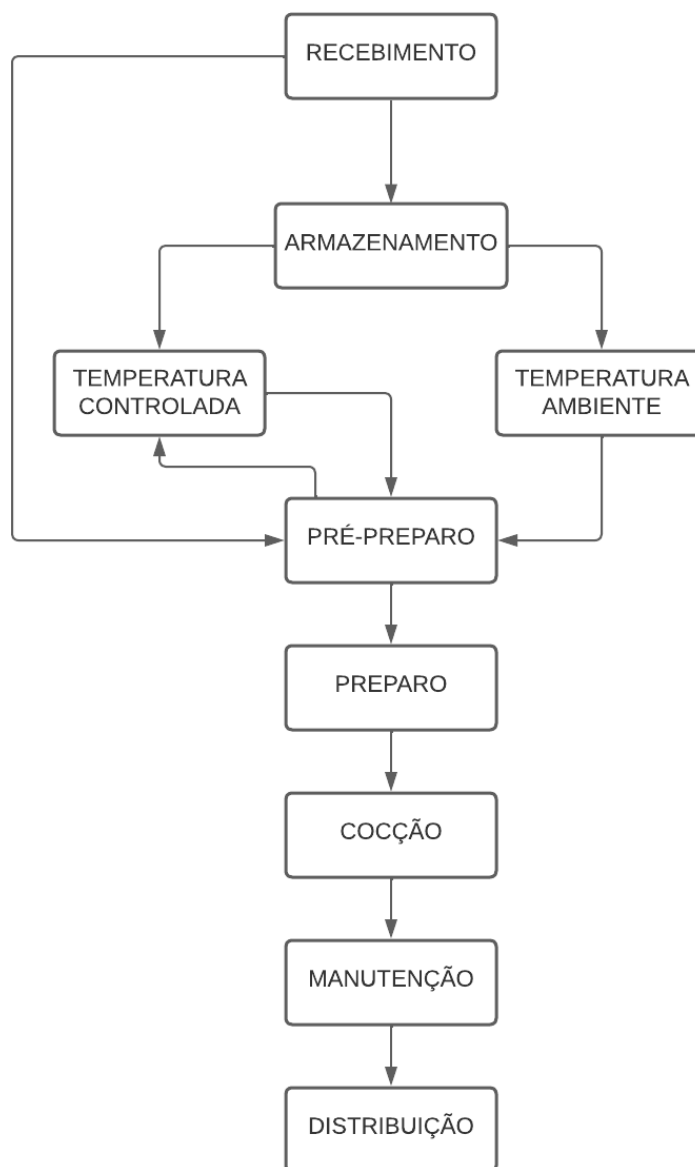


Fonte: <https://ufal.br/estudante/noticias/2023/3/restaurante-universitario-realiza-pesquisa-de-satisfacao-com-usuarios>

Com base nas descrições e observações, foi construído um fluxograma apresentando as macrooperações existentes no processo logístico-produtivo do RU, conforme apresentado na Figura 4.

Cabe ressaltar que na etapa de manutenção os alimentos prontos são colocados nos balcões térmicos e posteriormente na etapa de distribuição eles são oferecidos aos comensais no formato self-service, exceto para a proteína, suco e sobremesa que são entregues pelos funcionários responsáveis aos comensais.

Figura 4 (fluxograma da produção do RU do Campus AC Simões)



A operação do RU em Maceió também envolve uma etapa de distribuição de produtos a outros restaurantes da UFAL, pois os fornecedores atendem aos pedidos da universidade nesta unidade da UFAL e nas sedes dos Campi Arapiraca e Sertão (Delmiro Gouveia). Para os demais restaurantes, no Centro de Ciências Agrárias (CECA) (Rio Largo-AL), na Unidade de Ensino de Viçosa (Viçosa-AL) e na unidade de ensino infantil Telma Vitória (Maceió-AL), eles informam o que vai ser necessário e o RU do AC Simões realiza a entrega em veículos da própria universidade.

#### **4.1.2 Procedimentos relacionados à gestão de custos e finanças**

O café da manhã é distribuído apenas para os residentes da Residência Universitária (RUA). Segundo a entrevistada, estes dados são mensurados na área da recepção dos comensais: o colaborador responsável vai contando a quantidade de pessoas que estão passando para a área do *self-service* para que depois essas informações sejam repassadas à direção. Método similar é utilizado no serviço de almoço, no entanto atendendo a todo o público da comunidade universitária.

No jantar, é utilizado o método de “fichinhas”: no ato do pagamento, o comensal recebe a ficha equivalente ao que ele pediu. Note que há uma diferença, pois nem todos os pratos servidos no jantar são no formato *self-service*, como ocorre com bolos e salgados. Dessa forma, no jantar o RU consegue mensurar a quantidade de pessoas que se alimentaram naquele dia.

Com a quantidade de insumos utilizados na produção das refeições e o quanto foi consumido, dentro de uma base geral, chega-se ao valor do prato em média. Tais informações são trabalhadas utilizando planilhas e documentos físicos. Assim se dá a forma como é calculado e estimado atualmente no restaurante o custo das refeições. O custo cheio do prato calculado por eles equivale ao que é cobrado para os servidores, terceirizados e visitantes. Esse valor é apresentado na tabela 6 ao comparar com os valores obtidos pela aplicação dos métodos de custeio variável e por absorção.

Sobre a gerência de recurso financeiro, multiplica-se o custo médio pelo número de pessoas que devem passar pelo restaurante para estimativa do orçamento. O restaurante é mantido por recursos de várias vias: PNAES (Programa Nacional de Assistência Estudantil), tem o recurso próprio do RU (oriundo do pagamento pelas refeições) e tem o recurso da universidade quando o PNAES não

é suficiente.

O processo de aquisição de materiais se dá por licitação e segundo o portal da transparência do Governo Federal, licitação é o processo por meio do qual a Administração Pública contrata obras, serviços, compras e alienações. Em outras palavras, licitação é a forma como a Administração Pública pode comprar e vender. (GOVERNO FEDERAL, 2021)

Em seguida, relata ainda o planejamento que é feito no ano anterior de tudo que será necessário no ano seguinte como mobiliário, equipamentos e alimentos através do PAC (Plano Anual de Compra). materiais que não forem inseridos nele não podem ser solicitados posteriormente.

Ao ser questionada sobre a redução de perdas, afirmou que no planejamento eles tentam liberar os alimentos somente nas quantidades do que é realmente necessário e o que dá para reaproveitar eles o fazem. A sobra limpa é reaproveitada em outras refeições como o jantar e o almoço do próximo dia, sendo o alimento congelado e esquentado no dia seguinte. Ela enfatiza que isso só pode ser feito em algumas preparações, se o alimento for oferecer algum risco ele será descartado.

Já sobre a sobra “suja” (resto-ingesta) ela afirmou que eles não tem muito controle por ser *self-service* e o aluno coloca demais e acaba sendo descartado. Mas o RU tem uma política de conscientização para redução desse tipo de atitude por parte dos comensais.

Os contratos de terceirizadas são de mão de obra continuada e eles mensuram pelo número de refeições de cada restaurante e com isso eles podem pedir o número de funcionários adequado. Eles possuem supervisores que são o elo entre a contratada e a contratante.

Em relação a implementação do sistema de pagamento Pix que foi tão solicitado pelos comensais a diretora respondeu que não existe a possibilidade de implementação pois a conta da UFAL não permite tal ação e o RU não possui conta própria pois não tem CNPJ, uma vez que utilizam o da UFAL. Fora da UFAL, existem RUs onde é implementado esse tipo de pagamento. Mas nesses casos, geralmente o restaurante é gerenciado por uma terceirizada, ou seja, num formato diferente do que opera o RU da UFAL.

### 4.1.3 Outras observações

- Custos existentes e não contabilizados (água e energia elétrica)

A água, cujo custo não é contabilizado por não haver um contador próprio para isso no restaurante, é utilizado em abundância, uma vez que além do uso no preparo dos alimentos, também é utilizada na lavagem dos itens na fase de recebimento, assim como na limpeza dos ambientes de cozinha e na área dos comensais.

O uso da energia elétrica, mesmo não sendo contabilizada por não haver contador próprio, é bastante considerável uma vez que é utilizada em diversos equipamentos elétricos da cozinha, iluminação e principalmente nas câmaras frias que são três. Sendo assim, tanto o custo da água quanto o da energia caem diretamente nos custos da Ufal como um todo.

Vale ressaltar que mesmo com essa análise mais profunda que está sendo realizada na presente pesquisa os custos já nascem subestimados por conta desses custos que não conseguimos contabilizar.

- Complexidade no processo e padronização

Observou-se a falta de documentação com a descrição do processo produtivo, fluxograma, preparos, etc. Ou seja, a não padronização dificulta a tarefa do custeio uma vez que a cada execução de determinada atividade, pode ser que haja variações em termos de tempo e uso de material que, conseqüentemente, altera o custo de produção.

De certa forma é difícil aplicar o custeio baseado em atividades (ABC) pois os postos de trabalho na cozinha dedicam-se a diversos preparos simultaneamente, além da não padronização citada anteriormente, dificultam o uso do ABC. Assim, esse refinamento na determinação dos custos de produção depende de um prévio trabalho de padronização.

- Estrutura física e manutenção

Pôde-se observar que o RU foi construído com uma cozinha e área para funcionários pequena, visto que finalidade para esses espaços sejam de âmbito industrial, problemas são enfrentados tanto em relação a espaços que dificultam na entrada de equipamentos de grande porte e na locomoção e armazenamento da

matéria prima, bem como foi percebido que a energia elétrica em alguns pontos fica instável podendo danificar algum equipamento.

A manutenção predial e dos equipamentos também são gastos que indiretamente poderiam ser atribuídos às refeições. No entanto, assim como no caso do gasto com energia elétrica, as manutenções ficam à cargo da UFAL. Mesmo podendo separar os chamados realizados pelo RU à Superintendência de Infraestrutura (SINFRA), não há uma estimativa da mão-de-obra utilizada, apenas a compra de peças e sobressalentes. Assim, torna-se mais um elemento de custo que não está sendo contabilizado.

## **4.2 Análise dos custos**

### **4.2.1 Custeio variável**

Separar os custos entre fixos e variáveis é importante pois, mesmo em períodos em que não há produção de refeições, os custos fixos se mantêm, assim como as despesas do período, daí é possível ter essa mensuração. Os custos variáveis totais irão depender da quantidade produzida.

É interessante notar essa diferença pois, conforme a gestão do RU, a demanda varia de acordo com os dias da semana e com o calendário acadêmico. No início do semestre letivo a demanda costuma ser mais elevada e à medida que se aproxima do final do período vai reduzindo até atingir o recesso, quando a demanda é mínima.

Uma dificuldade que também existe no estabelecimento dos custos das refeições é a variação do cardápio. Como cada insumo possui determinado valor, o preparo de diferentes pratos leva a custos de produção diferentes. Além disso, há um problema de previsibilidade no cardápio, uma vez que ele varia conforme a disponibilidade de insumos no estoque, além das questões nutricionais estabelecidas. Assim, como uma limitação deste trabalho, toma-se o cardápio de um dia para definição dos custos de cada refeição.

Os custos variáveis como os insumos para preparação dos alimentos, cujo os preços correspondem às tabelas dos fornecedores que estão descritas no portal da Ufal (o link para verificação se encontra nas referências deste trabalho) foram tratados colocando todos eles em uma base média diária, ou seja, quantos quilos de

comida foram preparados por dia, dividido pela quantidade de refeições servidas naquele mesmo dia.

Segundo dados fornecidos pela diretora do RU, são servidas em média por dia 2.000 refeições no almoço e 1.500 no jantar, além do café da manhã que perfazem 80 refeições diárias. Abaixo estão as tabelas de custeio variável por cada refeição, café da manhã\*, almoço, jantar e o kit\*, que corresponde a ceia, no RU do campus AC Simões.

Cabe ressaltar que o número de refeições presentes nas tabelas de custeio variável abaixo referem-se aos valores que foram servidos naquele determinado dia e por isso não são fidedignos a média de refeições servidas diariamente mencionadas pela diretora acima.

*\*Distribuído apenas para os residentes.*

*Tabela 2 (custeio variável café da manhã)*

Tabela de custeio variável café da manhã 02/09/2023 RU campus AC Simões							
Cardápio: Cuscuz / Ovos mexidos / Suco / Café / Leite / Torradas com orégano / Melão.							
Insumos	Rendimento	Valor pelo fornecedor	Unidade apresentada	Unidade de cálculo	Custo aproximado	Refeições	Custo unitário aprox.
Açúcar	3.000g	R\$ 3,33	1.000g	gr.	R\$ 9,99	70	R\$ 0,14
Café	3,00	R\$ 6,20	1,00	un.	R\$ 18,60	70	R\$ 0,26
Flocos de Milho	15,00	R\$ 1,39	1,00	un.	R\$ 20,85	70	R\$ 0,29
Leite pasteurizado	5.000ml	R\$ 4,71	1.000ml	ml.	R\$ 23,55	70	R\$ 0,33
Leite em pó	4,00	R\$ 5,48	1,00	un.	R\$ 21,92	70	R\$ 0,31
Manteiga	2,00	R\$ 6,94	1,00	un.	R\$ 13,88	70	R\$ 0,19
Óleo de soja	1,00	R\$ 5,49	1,00	un.	R\$ 5,49	70	R\$ 0,07
Orégano	50g	R\$ 36,00	1.000g	gr.	R\$ 1,80	70	R\$ 0,02
Pão 50g	70,00	R\$ 0,64	1,00	un.	R\$ 44,80	70	R\$ 0,64
Polpa fruta	3.000g	R\$ 8,70	1.000g	gr.	R\$ 26,10	70	R\$ 0,37
Ovos	140,00	R\$ 0,57	1,00	un.	R\$ 79,80	70	R\$ 1,14
Melão	6.000g	R\$ 3,38	1.000g	gr.	R\$ 20,28	70	R\$ 0,28
<b>TOTAL</b>							<b>R\$ 4,04</b>



Na tabela acima, foram considerados os valores dos insumos informados pelos fornecedores e estes dados foram obtidos nas atas de registro de preço, tais atas podem ser encontradas no pregão eletrônico 9/2023 (portal da Ufal cujo link para verificação se encontra nas referências), foram considerados também na tabela acima e nas demais tabelas de custeio variável os dados fornecidos pela diretora do RU, que contém informações como número de refeições servidas e a quantidade de insumos utilizados naquela determinada refeição.

Sendo assim todos estes dados foram recondicionados em uma tabela de custeio variável para que fosse encontrado o valor do custo unitário de cada refeição, neste caso acima, de café da manhã servido em 02/09/2023 no campus AC Simões (Maceió-AL).

Inicialmente, levando em consideração o cardápio servido neste dia temos a primeira coluna de insumos, todos os produtos mencionados nela foram utilizados no preparo das refeições, em seguida temos na segunda coluna o rendimento que se refere a quantidade de insumo utilizado no preparo. Na terceira coluna temos o valor aproximado do fornecedor que foi obtido através das atas de registro de preço (que estão descritas no portal da Ufal cujo link para verificação se encontra nas referências deste trabalho).

Na quarta coluna é apresentada a unidade de cada um dos insumos, elas estão de acordo com os documentos de atas de registro de preço, em seguida na próxima coluna é mostrada a unidade de calculada que também está de acordo com a ata, as duas unidades estão relacionadas com o valor pelo fornecedor. Na próxima coluna o custo aproximado foi obtido multiplicando o valor fornecedor aproximado pelo rendimento, em seguida na próxima coluna temos a quantidade de refeições produzidas naquele dia e por fim na última coluna o valor foi obtido usando o valor do custo unitário dividindo-o pela quantidade de refeições.

Com base na Tabela 2 pode se afirmar que o custo unitário do insumo mais barato do café da manhã foi o do orégano, em contrapartida o mais caro foi o dos ovos e o valor total unitário foi de R\$ 4,04 por refeição.

Tabela 3 (custeio variável almoço)

Tabela de custeio variável (almoço) - 02/09/2023 - RU campus AC Simões							
Cardápio: Bife ao molho / Filé de frango na chapa / Arroz branco / Feijão caseiro / Farofa / Acelga e tomate / Suco / Melancia / Panqueca de soja.							
Insumos	Rendimento	Valor pelo fornecedor	Unidade apresentada	Unidade de cálculo	Custo aproximado	Refeições	Custo unitário aprox.
Açúcar	27.000g	R\$ 3,33	1.000g	gr.	R\$ 89,91	1.800	R\$ 0,04
Alho	1.500g	R\$ 20,51	1.000g	gr.	R\$ 30,77	1.800	R\$ 0,02
Arroz parboilizado	125.000g	R\$ 3,76	1.000g	gr.	R\$ 470,00	1.800	R\$ 0,26
Azeite	4,00	R\$ 24,99	1,00	un.	R\$ 99,96	1.800	R\$ 0,06
Catchup*	1.000g	R\$ 24,32	1.000g	gr.	R\$ 24,32	1.800	R\$ 0,01
Colorau	49,00 (5.000g)	R\$ 5,74	1.000g	gr.	R\$ 28,70	1.800	R\$ 0,02
Extrato de tomate	4.500g	R\$ 6,74	1.000g	gr.	R\$ 30,33	1.800	R\$ 0,02
Farinha de mandioca	65.000g	R\$ 4,00	1,00 (1.000g)	un.	R\$ 260,00	1.800	R\$ 0,14
Farinha de trigo sem fermento	4.000g	R\$ 5,16	1.000g	gr.	R\$ 20,64	1.800	R\$ 0,01
Feijão carioca	115.000g	R\$ 5,29	1.000g	gr.	R\$ 608,35	1.800	R\$ 0,34
Leite pasteurizado	6.000ml	R\$ 4,71	1.000ml	ml.	R\$ 28,26	1.800	R\$ 0,01
Molho de pimenta	3,00	R\$ 2,33	1,00	un.	R\$ 6,99	1.800	R\$ 0,004
Óleo de soja	49,00	R\$ 5,49	1,00	un.	R\$ 269,01	1.800	R\$ 0,15
Polpa de fruta	150.000g	R\$ 8,70	1.000g	gr.	R\$ 1.305,00	1.800	R\$ 0,72
Queijo ralado	6,00	R\$ 6,97	1,00	un.	R\$ 41,82	1.800	R\$ 0,02
Sal	10.000g	R\$ 0,80	1.000g	gr.	R\$ 8,00	1.800	R\$ 0,004
Proteína texturizada de soja	2.000g (5 un.)	R\$ 5,09	1,00	un.	R\$ 25,45	1.800	R\$ 0,01
Tempero misto*	1.800g (6 un.)	R\$ 18,99	1,00	un.	R\$ 113,94	1.800	R\$ 0,06
Vinagre	13.000ml (17 un.)	R\$ 1,81	1,00	un.	R\$ 30,77	1.800	R\$ 0,02
Carne bovina de 1ª	180.000g	R\$ 26,20	1.000g	gr.	R\$ 4.716,00	1.800	R\$ 2,62
Charque	4.000g	R\$ 28,90	1.000g	gr.	R\$ 115,60	1.800	R\$ 0,06

Frango filé	180.000g	R\$ 12,79	1.000g	gr.	R\$ 2.302,20	1.800	R\$ 1,28
Ovos	80,00	R\$ 0,57	1,00	un.	R\$ 45,60	1.800	R\$ 0,03
Abóbora	20.000g	R\$ 2,76	1.000g	gr.	R\$ 55,20	1.800	R\$ 0,03
Acelga	90.000g	R\$ 4,34	1.000g	gr.	R\$ 390,60	1.800	R\$ 0,22
Cebola	32.500g	R\$ 3,09	1.000g	gr.	R\$ 100,42	1.800	R\$ 0,05
Chuchu	8,00 (2.400g)	R\$ 2,41	1.000g	gr.	R\$ 5,78	1.800	R\$ 0,003
Coentro	2.000g	R\$ 4,78	1.000g	gr.	R\$ 9,56	1.800	R\$ 0,01
Maxixe	40,00 (1.800g)	R\$ 4,01	1.000g	gr.	R\$ 7,22	1.800	R\$ 0,004
Melancia	300.000g	R\$ 1,85	1.000g	gr.	R\$ 555,00	1.800	R\$ 0,31
Pimenta de cheiro	600g	R\$ 9,43	1.000g	gr.	R\$ 5,66	1.800	R\$ 0,003
Pimentão verde	16,00	R\$ 0,75	1,00	un.	R\$ 12,00	1.800	R\$ 0,007
Quiabo	40,00 (720g)	R\$ 4,40	1.000g	gr.	R\$ 3,17	1.800	R\$ 0,002
Repolho	7.000g	R\$ 3,24	1.000g	gr.	R\$ 22,68	1.800	R\$ 0,01
Tomate	96.000g	R\$ 4,02	1.000g	gr.	R\$ 385,92	1.800	R\$ 0,21
<b>TOTAL</b>							<b>R\$ 6,76</b>

A tabela 3 segue a mesma forma de cálculo da tabela 2 deste trabalho mas com algumas ressalvas: na coluna de insumos e unidade são mostrados alguns valores entre parêntesis com a conversão para grama ou unidade a fim de igualar os valores para linearidade dos cálculos. Já os dois insumos que estão com um asterisco se referem a insumos não encontrados nas atas de registo de preço do pregão 9/2023, sendo assim nestes dois insumos utilizou-se o preço de varejo coletados no e-commerce no dia 30/10/2023.

Com base na tabela 3 pode se afirmar que o custo unitário do insumo mais barato do almoço foi o do quiabo, em contrapartida os mais caros foram o da carne bovina de 1ª e o do filé de frango e o valor total unitário foi de R\$ 6,76 por refeição.

*Tabela 4 (custeio variável jantar)*

Tabela de custeio variável (jantar) - 15/08/2023 - RU campus AC Simões							
Cardápio: Sopa feijão / Canja / Torta salgada mista e de queijo / Bolo formigueiro e abacaxi / Inhame / Cuscuz / Galinha guisada / Calabresa acebolada / Café com e sem leite / Suco - Vegetariano: Sopa legumes / Torta queijo / Soja c/ legumes.							
Insumos	Rendimento	Valor pelo fornecedor	Unidade apresentada	Unidade de cálculo	Custo aproximado	Refeições	Custo unitário aprox.
Açúcar	45.000g	R\$ 3,33	1.000g	gr.	R\$ 149,85	1.500	R\$ 0,09

Alho	400g	R\$ 20,51	1.000g	gr.	R\$ 8,20	1.500	R\$ 0,01
Arroz polido	1.000g	R\$ 3,90	1.000g	gr.	R\$ 3,90	1.500	R\$ 0,003
Cacau em pó*	500g	R\$ 90,78	1.000g	gr.	R\$ 45,39	1.500	R\$ 0,03
Café	12,00	R\$ 6,20	1,00	un.	R\$ 74,40	1.500	R\$ 0,05
Chocolate granulado	2.600g	R\$ 17,09	1.000g	gr.	R\$ 44,43	1.500	R\$ 0,03
Colorau	10,00 (1.000g )	R\$ 5,74	1.000g	gr.	R\$ 5,74	1.500	R\$ 0,004
Creme de leite	8,00	R\$ 2,60	1,00	un.	R\$ 20,80	1.500	R\$ 0,01
Ervilha	6,00	R\$ 3,78	1,00	un.	R\$ 22,68	1.500	R\$ 0,02
Extrato de tomate	3.500g	R\$ 6,74	1.000g	gr.	R\$ 23,59	1.500	R\$ 0,02
Farinha de trigo com fermento	58.000g	R\$ 5,17	1.000g	gr.	R\$ 299,86	1.500	R\$ 0,19
Farinha de trigo sem fermento	2.000g	R\$ 5,16	1.000g	gr.	R\$ 10,32	1.500	R\$ 0,01
Fermento químico	1.100g	R\$ 24,37	1.000g	gr.	R\$ 26,81	1.500	R\$ 0,02
Flocos de milho	152,00	R\$ 1,39	1,00	un.	R\$ 211,28	1.500	R\$ 0,14
Leite condensado	13,00	R\$ 4,80	1,00	un.	R\$ 62,40	1.500	R\$ 0,04
Leite pasteurizado	31.000ml	R\$ 4,71	1.000ml	ml.	R\$ 146,01	1.500	R\$ 0,09
Leite em pó	16,00	R\$ 5,48	1,00	un.	R\$ 87,68	1.500	R\$ 0,05
Macarrão espaguete	7,00	R\$ 3,00	1,00	un.	R\$ 21,00	1.500	R\$ 0,01
Amido de milho	1,00	R\$ 4,68	1,00	un.	R\$ 4,68	1.500	R\$ 0,003
Milho verde	6,00	R\$ 3,77	1,00	un.	R\$ 22,62	1.500	R\$ 0,02
Molho de pimenta	1,00	R\$ 2,33	1,00	un.	R\$ 2,33	1.500	R\$ 0,002
Óleo de soja	27,00	R\$ 5,49	1,00	un.	R\$ 148,23	1.500	R\$ 0,10
Pão 50g	100,00	R\$ 0,64	1,00	un.	R\$ 64,00	1.500	R\$ 0,04
Polpa de fruta	55.000g	R\$ 8,70	1.000g	gr.	R\$ 478,50	1.500	R\$ 0,31
Queijo ralado	9,00	R\$ 6,97	1,00	un.	R\$ 62,73	1.500	R\$ 0,04
Sal	3.000g	R\$ 0,80	1.000g	gr.	R\$ 2,40	1.500	R\$ 0,002
Proteína	400g (1 un.)	R\$ 5,09	1,00	un.	R\$ 5,09	1.500	R\$ 0,003

texturizada de soja							
Tempero misto*	250g (1 un.)	R\$ 18,99	1,00	un.	R\$ 18,99	1.500	R\$ 0,01
Vinagre	1.000ml (1 un.)	R\$ 1,81	1,00	un.	R\$ 1,81	1.500	R\$ 0,001
Charque	400g	R\$ 28,90	1.000g	gr.	R\$ 11,56	1.500	R\$ 0,01
Frango coxa e sobrecoxa	110.000g	R\$ 6,99	1.000g	gr.	R\$ 768,90	1.500	R\$ 0,51
Frango filé	3.000g	R\$ 12,79	1.000g	gr.	R\$ 38,37	1.500	R\$ 0,03
Linguiça	80.000g	R\$ 17,60	1.000g	gr.	R\$ 1.408,00	1.500	R\$ 0,93
Ovos	318,00	R\$ 0,57	1,00	un.	R\$ 181,26	1.500	R\$ 0,12
Presunto	10.000g	R\$ 21,17	1.000g	gr.	R\$ 211,70	1.500	R\$ 0,14
Queijo mussarela	21.000g	R\$ 31,05	1.000g	gr.	R\$ 652,05	1.500	R\$ 0,43
Abóbora	15.000g	R\$ 2,76	1.000g	gr.	R\$ 41,40	1.500	R\$ 0,03
Batata inglesa	16.500g	R\$ 2,38	1.000g	gr.	R\$ 39,27	1.500	R\$ 0,02
Cebola	18.500g	R\$ 3,09	1.000g	gr.	R\$ 57,16	1.500	R\$ 0,03
Cenoura	14.000g	R\$ 3,10	1.000g	gr.	R\$ 43,40	1.500	R\$ 0,02
Chuchu	14,00 (4.200g)	R\$ 2,41	1.000g	gr.	R\$ 10,12	1.500	R\$ 0,007
Coentro	300g	R\$ 4,78	1.000g	gr.	R\$ 1,43	1.500	R\$ 0,001
Inhame	220.000g	R\$ 4,35	1.000g	gr.	R\$ 957,00	1.500	R\$ 0,63
Pimentão verde	21,00	R\$ 0,75	1,00	un.	R\$ 15,75	1.500	R\$ 0,01
Repolho	5.000g	R\$ 3,24	1.000g	gr.	R\$ 16,20	1.500	R\$ 0,01
Tomate	28.500g	R\$ 4,02	1.000g	gr.	R\$ 114,57	1.500	R\$ 0,07
<b>TOTAL</b>							<b>R\$ 4,34</b>

Entretanto a tabela 4 como as outras duas supracitadas, segue a mesma forma de cálculo, e como a tabela 3, na coluna de insumos e unidade apresentada são mostrados alguns valores entre parêntesis com a conversão para grama ou unidade a fim de igualar os valores para linearidade dos cálculos. Os dois insumos que estão com um asterisco se referem a insumos não encontrados nas atas de registo de preço, nestes dois insumos utilizou-se o preço de varejo coletados no e-commerce no dia 20/11/2023.

Com base na tabela 4 pode se afirmar que o custo unitário dos insumos mais baratos do jantar foram o do vinagre e o do coentro, em contrapartida o mais caro foi o da linguiça, e o valor total unitário foi de R\$ 4,34 por refeição.

Tabela 5 (custeio variável kit)

Tabela de custeio variável (kit) - 15/08/2023 - RU campus AC Simões							
Cardápio: kit - Bolo mesclado + Fruta + Suco / Fruta + Pão c/ manteiga + Ovos.							
Insumos	Rendimento	Valor pelo fornecedor	Unidade apresentada	Unidade de cálculo	Custo aproximado	Refeições	Custo unitário aprox.
Achocolatado líquido	110,00	R\$ 1,00	1,00	un.	R\$ 110,00	110	R\$ 1,00
Açúcar	3.000g	R\$ 3,33	1.000g	gr.	R\$ 9,99	110	R\$ 0,09
Cacau em pó*	500g	R\$ 90,78	1.000g	gr.	R\$ 45,39	110	R\$ 0,41
Leite pasteurizado	1.000ml	R\$ 4,71	1.000ml	ml.	R\$ 4,71	110	R\$ 0,04
Manteiga	2,00	R\$ 6,94	1,00	un.	R\$ 13,88	110	R\$ 0,13
Pão 50g	90,00	R\$ 0,64	1,00	un.	R\$ 57,60	110	R\$ 0,52
Ovos	12,00	R\$ 0,57	1,00	un.	R\$ 6,84	110	R\$ 0,06
Laranja	110,00	R\$ 0,22	1,00	un.	R\$ 24,20	110	R\$ 0,22
Mamão	10.000g	R\$ 3,83	1.000g	gr.	R\$ 38,30	110	R\$ 0,35
<b>TOTAL</b>							<b>R\$ 2,82</b>

Por fim a tabela 5 como as outras, segue a mesma forma de cálculo também. O insumo que está com um asterisco se refere ao alimento que não foi encontrado nas atas de registo de preço, nele foi utilizado o preço de varejo coletado no e-commerce no dia 21/11/2023.

Com base na tabela 5 pode se afirmar que o custo unitário do insumo mais barato do kit foi o leite pasteurizado, em contrapartida o mais caro foi o do achocolatado líquido, e o valor total unitário foi de R\$ 2,82 por refeição. O total de comensais servidos por dia com base nos dias 15/08/2023 e 02/09/2023, perfazem o valor de 3.480 refeições servidas.

Nas médias dos alimentos (apêndice 2) onde não houve precisão em determinar quais foram utilizados no preparo das refeições diárias, adotou-se um valor médio para se aproximar ao preço daquele determinado insumo. Os produtos onde houver cota ME/EPP significam que o fornecedor é um microempresa ou uma empresa de pequeno porte.

Todos os cálculos (apêndice 2) tratam-se de uma média por refeição. Mas sabe-se que além das incertezas já mencionadas no processo, alguns preparos são servidos pelos próprios comensais. Sendo assim, alguns pratos podem conter mais

alimentos (custo mais alto) e outros menos (custo mais baixo). O cálculo como uma média é o que realiza essas compensações.

Segundo o portal da Ufal os servidores, terceirizados e visitantes pagam o valor de R\$ 10,00 no almoço, segundo a diretora responsável pelo RU o valor que eles pagam não tem subsídio da Ufal, ou seja, eles pagam o valor integral sem ajuda de custo à exemplo dos estudantes de graduação e pós-graduação que possuem esse auxílio e pagam R\$ 3,00 e R\$ 5,00 respectivamente. Em comparação ao verificarmos o custo obtido nesta pesquisa (tabela 9) vemos que o valor do almoço chega a R\$ 8,83.

Com isso, podemos afirmar que o valor pago pelos estudantes tanto de graduação quanto de pós-graduação possuem subsídio por pagarem um valor menor que o custo variável dos alimentos, ou seja, essa diferença é o esforço a mais que a Universidade faz para fornecer esse tipo de assistência, fora todos os custos fixos e despesas necessárias para manter o RU em funcionamento. Este é o papel social do RU. Abaixo foi criada uma tabela para que os valores fossem melhor visualizados.

*Tabela 6 (comparação custeio variável com o preço praticado atualmente)*

Preço praticado no RU - <b>Almoço</b> (segundo instrução normativa 01/2023 da PROEST-UFAL - para verificação da informação consultar link na seção de referências)	Preço obtido através da tabela de custo total mensal da refeição (tabela 9) - <b>Almoço</b>	Preço praticado no RU <b>aproximado</b> - <b>Jantar</b> (segundo instrução normativa 01/2023 da PROEST-UFAL - para verificação da informação consultar link na seção de referências)	Preço obtido através da tabela de custo total mensal da refeição (tabela 9) - <b>Jantar</b>
Estudante de graduação: R\$ 3,00	R\$ 8,83	Estudante de graduação: 5,00	R\$ 6,41
Estudante de Pós-graduação: R\$ 5,00	R\$ 8,83	Estudante de Pós-graduação: 5,00	R\$ 6,41

Servidores, terceirizados e visitantes: R\$ 10,00	R\$ 8,83	Servidores, terceirizados e visitantes: R\$ 12,00	R\$ 6,41
---	----------	---	----------

Na tabela acima na primeira e terceira coluna temos o preço obtido através da tabela de custo total mensal da refeição, para o jantar o valor é aproximado por se tratar de uma maneira diferente de cobrança, como podemos observar na instrução normativa da Ufal o valores são dispostos em combos para diferentes tipos de refeições, como na tabela de custeio variável do jantar foi considerada a refeição como uma só, coletamos os valores dos itens 2 e 4 da tabela de preços do jantar da instrução normativa (para verificação o link se encontra nas referências) para que fosse somado os dois valores e com isso chegássemos ao preço cobrado atualmente.

O valor é aproximado pois os dois itens possuem bebida e nesta pesquisa não foi possível mensurar o valor exato de cada bebida para que se encontrasse o valor exato da refeição com apenas uma.

#### 4.2.2 Custos fixos e despesas

*Tabela 7 (total de custos fixos e despesas total mensal)*

Terceirizada de preparação de alimentos	R\$ 4.374,46
Fornecimento de gás	R\$ 28.248,75
<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 32.623,21</b>

Como mencionado anteriormente existe uma dificuldade em estabelecer os custos com água e energia elétrica. Também foi percebido uma certa dificuldade em mensurar a quantidade consumida de gás para cada preparo. Assim, foi considerado apenas o valor fixo do contrato com o fornecimento de gás.

#### 4.2.3 Custeio por absorção

O intuito de realizar o custeio por absorção é para que as refeições absorvam



também os custos indiretos de produção, a saber: os custos fixos com os contratos da terceirizada da cozinha e de gás combustível. Sabe-se que há arbitrariedade no método, uma vez que o critério utilizado para ratear os custos indiretos depende de cada gestor, embora espera-se que sejam utilizados critérios razoáveis. Neste trabalho, os custos fixos e indiretos serão divididos igualmente pelo número de refeições servidas.

Os custos com o contrato da terceirizada e o fornecimento de gás, que segundo a diretora do RU é feito por licitação, foram mensurados da seguinte maneira:

- Terceirizada:
  - Preparação de alimentos
 Custos com funcionários Campus AC Simões (abril de 2023)

*Tabela 8 (Descrição dos custos diário e mensal da terceirizada de preparação de alimentos)*

<b>Cargo ocupado</b>	<b>Custo mensal total</b>	<b>Custo diário total (30 dias)</b>
Auxiliar de cozinha	R\$ 65.005,27 (19 funcionários)	R\$ 2.166,84
Açougueiro	R\$ 11.168,25 (3 funcionários)	R\$ 372,28
Conferente	R\$ 11.282,67 (3 funcionários)	R\$ 376,09
Supervisor	R\$ 17.976,56 (4 funcionários)	R\$ 599,22
Cozinheiro geral	R\$ 25.800,90 (6 funcionários)	R\$ 860,03
<b>Total</b>	<b>R\$ 131.233,65 (35 funcionários)</b>	<b>R\$ 4.374,46</b>
<b>Total por refeição</b>		<b>R\$ 1,25</b>

- Fornecimento de gás

O fornecimento de gás é feito através de licitação, mas atualmente houve um problema onde nenhum fornecedor se interessou em participar e com isso foi

preciso fazer uma compra emergencial para que o restaurante não ficasse sem atender aos comensais. Sendo assim utilizaremos nesta pesquisa o valor de compra emergencial da dispensa de licitação 20/2023 que tem validade por 4 meses e posterior a isso teremos o pregão para aquisição do fornecimento de gás 27/2023 ambos estão disponíveis no portal da Ufal.

Enfim a requisição 3872/2023 enviada em 19/09/2023 na dispensa de licitação traz a seguinte especificação: gás liquefeito de petróleo – GLP a granel, para abastecimento de cilindro P-190, ultrasystem (sistema de entrega de GLP a granel) ou equivalente (instalação dos cilindros a cargo da empresa licitada), foram solicitados nesta especificação, 13.500,00 KG de gás cujo valor por quilograma é R\$ 8,37, ou seja, o total desta aquisição por 4 meses é de R\$ 112.995,00, esse valor por mês chega a R\$ 28.248,75 e por dia o total é de R\$ 941,62 e por refeição o total é de R\$ 0,27 considerando os 30 dias do mês.

*Tabela 9 (custo total mensal da refeição)*

<b>Refeição</b>	<b>Valor acrescido pela terceirizada e fornecimento de gás</b>
Café da manhã	R\$ 6,11
Almoço	R\$ 8,83
Jantar	R\$ 6,41
Kit	R\$ 4,89

Na tabela acima foi realizada a absorção dos custos indiretos com os custos variáveis das refeições, ou seja, foram somados a cada refeição o valor do fornecimento de gás e a terceirizada de preparação de alimentos e os valores dos custos indiretos foram obtidos através do valor mensal total de cada um deles, dividido pela quantidade de dias úteis de funcionamento (em média 22 dias) e a quantidade de refeições servidas (3.480 refeições). O valor do fornecimento de gás nesse caso é de R\$ 0,36 por refeição já o da terceirizada é de R\$ 1,71 por refeição.

### 4.3 Custo mensal aproximado

Com base nas tabelas de custo variável por refeição (café da manhã - tabela 2, almoço - tabela 3, jantar - tabela 4 e kit - tabela 5), na tabela de custo fixo com a terceirizada de preparação de alimentos - tabela 8, e com o valor do fornecimento de gás podemos estimar o seguinte custo mensal por aproximadamente 30 dias de funcionamento:

*Tabela 10 (custo total mensal aproximado)*

Custo total mensal (café da manhã)	Custo total mensal (almoço)	Custo total mensal (jantar)	Custo total mensal (kit)	Custo total mensal (empresa terceirizada de preparação de alimentos)	Custo total mensal (fornecimento de gás)
R\$ 8.484,00	R\$ 365.040,00	R\$ 195.300,00	R\$ 9.306,00	R\$ 131.233,65	R\$ 28.248,75
<b>TOTAL (MÊS)</b>					<b>R\$ 737.612,40</b>

## 5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nos dias atuais é de suma importância que voltemos nosso olhar para as instituições de ensino público e percebamos que sua finalidade não é apenas a de formar profissionais e incentivar a pesquisa, ela é também um grande vetor de assistência social, à exemplo do Restaurante Universitário e do Hospital Universitário, sabemos que existem barreiras e lacunas a serem preenchidas nestes locais mas com a certeza de que a assistência que eles prestam é de vital importância para todos nós.

Sobre as limitações da pesquisa, é possível afirmar que a principal fonte de dados, neste caso a Diretora do RU, além da pesquisa documental, foi de grande importância para que fechássemos lacunas e dúvidas que foram surgindo ao longo da pesquisa no restaurante que mesmo apesar das diversidades fornece todos os dias refeições completas elaboradas por uma equipe de nutricionistas que ajudam os comensais a manter a saúde e o bem estar.

De certa forma os objetivos geral e específicos desta pesquisa foram alcançados no tópico 4, onde pôde-se aprofundar nos resultados obtidos e fazer a comparação com o modo como é organizado atualmente o restaurante e como eles precificam as refeições servidas.

Entretanto ficou percebido que há uma necessidade em relação a padronização dos processos, tanto para conhecer melhor os custos, como para o gerenciamento do restaurante em relação ao treinamento de novos funcionários que pode se tornar um processo dificultoso. Percebeu-se também que a falta de um sistema automatizado de informações interno o que dificulta a gestão, este sistema auxiliaria no planejamento uma vez que hoje é feito em planilhas e papéis.

Vale ressaltar como mencionado anteriormente que a Ufal não possui um contador de água e energia elétrica em cada uma das unidades, o que atrapalha o gerenciamento e influencia os custos. Podemos enfatizar também a diferença entre o preço do almoço praticado no RU para servidores, terceirizados e visitantes que é de R\$10,00 em comparação com o preço calculado com as ferramentas de gestão de custo que foi de R\$ 8,83, da mesma forma o jantar para servidores, terceirizados e visitantes, onde o preço praticado atualmente chega a R\$ 12,00 enquanto o preço calculado chega a R\$ 6,41.

Deixamos como sugestão para trabalhos futuros o refinamento da análise do

presente estudo, com a exploração maior do cardápio do RU para verificar a variação dos custos das refeições conforme os diferentes cardápios são montados, visto que considerou-se apenas o cardápio de um dia para obter o valor de cada refeição, com essa análise mais aprofundada poderá se obter uma gestão de custos mais precisa.

## REFERÊNCIAS

ALONSO, M. **Custos no serviço público**. Revista do Serviço Público, [S. l.], v. 73, n. b, p. 127-152, 2022. Disponível em:

<<https://revista.enap.gov.br/index.php/RSP/article/view/8726>>. Acesso em: 24 de maio de 2023.

Dencker, A. D. F. M. **Pesquisa em turismo: planejamento, métodos e técnicas**. São Paulo: Futura, 2007.

ERTHAL, Fabiane Santos; MARETH, Taciana; TRETER, Jaciara. **Gestão de custos e a influência dos rateios para a tomada de decisão**. Revista GEDECON-Gestão e Desenvolvimento em Contexto, v. 1, n. 1, p. 155-171, 2013.

GIL, A. C. (2008). **Métodos e técnicas de pesquisa social**. São Paulo: Atlas.

KOLIVER, Olivio. **Contabilidade de custos. Apostila de custos elaborada para o mestrado em contabilidade do CEPPEV**. Não publicado. 2002.

LIPPEL, Isabela L. **Gestão de custos em restaurantes - utilização do método ABC**. Dissertação de Mestrado. Florianópolis, 2002.

MAHER, M. **Contabilidade de custos: criando valor para a administração**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2001.

MARTINS, Eliseu. **Contabilidade de custos**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

MAUSS, César Volnei; COSTI, Ricardo Miguel. **O Método de Custeio ABC como instrumento de gestão**. São Leopoldo: Atlas, 2004.

MEGLIORINI, E. **Custos: análise e gestão**. 2. Ed. São Paulo: Pearson, 2006.

MELO, CBM et al. **Os custos na gestão pública: um estudo sobre os custos do almoço do restaurante universitário da UFCG-CAMPUS SOUSA/PB**. 2011.

PORTAL DA TRANSPARÊNCIA DO GOVERNO FEDERAL. **Licitações e**

**contratações.** Disponível em:

<<https://portaldatransparencia.gov.br/entenda-a-gestao-publica/licitacoes-e-contratacoes>>. Acesso em 12 de outubro de 2023.

PORTAL DA UFAL. **Funcionamento dos Restaurantes Universitários - instrução normativa nº 01/2023/proest de 06 de janeiro de 2023.** Disponível em:

<<https://ufal.br/estudante/assistencia-estudantil/publicacoes/instrucoes-normativas/funcionamento-do-restaurante-universitario>>. Acesso em 21 de julho de 2023.

PORTAL DA UFAL. **Pregão 9/2023 - atas de registro de preço.** Disponível em:

<[https://sipac.sig.ufal.br/public/jsp/processos/processo\\_detalhado.jsf?id=344137](https://sipac.sig.ufal.br/public/jsp/processos/processo_detalhado.jsf?id=344137)>. Acesso em 09 de agosto de 2023.

PORTAL DA UFAL. **Restaurantes universitários - RU.** Disponível em:

<<https://ufal.br/ufal/institucional/orgaos-de-apoio/academico/restaurante-universitario-ru>>. Acesso em 29 de maio de 2023.

PORTAL DA UFAL. **Restaurantes universitários.** Disponível em:

<<https://ufal.br/estudante/assistencia-estudantil/restaurantes-universitarios>>. Acesso em 05 de maio de 2023.

PORTAL DA UFRGS. **Pró-reitoria de assuntos estudantis - restaurantes universitários.** Disponível em:

<<https://www.ufrgs.br/prae/restaurantes-universitarios/>>. Acesso em 28 de maio de 2023.

PORTAL DO CONSELHO FEDERAL DE CONTABILIDADE. **Norma brasileira de contabilidade.** Disponível em

<<https://www1.cfc.org.br/sisweb/SRE/docs/NBCTSP34.pdf>>. Acesso em 12 de novembro de 2023.

PORTAL DO GOVERNO FEDERAL. **Pregão eletrônico, procedimentos comuns, o que é um pregão eletrônico.** Disponível em:

<[https://www.comprasnet.gov.br/ajuda/siasg/faqpregaoelet\\_jan2008.htm](https://www.comprasnet.gov.br/ajuda/siasg/faqpregaoelet_jan2008.htm)>. Acesso

em 17 de setembro de 2023.

PORTAL DO IBGE. **Cidades e estados - Alagoas**. Disponível em:  
<<https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/al.html>>. Acesso em 29 de outubro de 2023.

PORTAL DO IBGE. **Cidades e estados - São Paulo**. Disponível em:  
<<https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/sp.html>>. Acesso em 29 de outubro de 2023.

PORTER, Michael E. **Estratégia Competitiva – Técnicas para as Análises dos Setores Industriais e das Competências**. México: Companhia Editorial Continental, S.A. de C.V., 1992.

PRODANOV, Cleber Cristiano; DE FREITAS, Ernani Cesar. **Metodologia do trabalho científico: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico**. 2ª Edição. Editora Feevale, 2013.

RIBEIRO, Cilene da Silva Gomes. **Análise de perdas em unidades de alimentação e nutrição (UANs) industriais: estudo de caso em restaurantes industriais**. Dissertação de Mestrado. Florianópolis, 2002.

ROHR, Andre R.; MASIERO, M. S.; KLIEMANN NETO, Francisco J. **Proposta de um sistema de gestão de custos para o Restaurante Universitário da Universidade federal do Rio Grande do Sul**. Encontro Nacional de Engenharia de Produção, XXX, Anais, 2010.

SANTOS, Marinéia Almeida dos. **Contabilidade de custos**. 2018.

SOUZA, Valeria M.; SOUZA, Dayane Muniz; COUTINHO, Edilma P. **Análise do grau de satisfação dos clientes em relação aos serviços oferecidos por um restaurante universitário**. I Jornada Nacional da Agroindústria, 2006.

WILLIG, Stéfano. **O que é custo médio, como calcular e qual é o papel no controle de estoque?**. Quanto Sobra, 2021. Disponível em:



<<https://blog.quantosobra.com.br/custo-medio-o-que-e-e-como-calculiar/>. Acesso em: 09 de dezembro de 2023.

ZANINI, M.; MOURA, G.; TEIXEIRA, E.; BALSAN, L. **Redução do desperdício de alimentos: estudo em um restaurante universitário**. 2020.

ZUNINO, Adriel et al. **Custo e desempenho socioeconômico do restaurante universitário da Universidade Federal de Santa Catarina**. 2012.

## Apêndice 1 (Questionário Diretora do RU)

Agradecemos por dedicar seu tempo para responder a este questionário de pesquisa acadêmica. O objetivo deste estudo é analisar a gestão de custos do Restaurante Universitário (RU). Suas respostas são essenciais para compreendermos os processos e desafios enfrentados pelo RU. Todas as informações fornecidas serão tratadas de forma confidencial e utilizadas apenas para fins acadêmicos.

1. No restaurante, existe algum documento de registro de compras de fornecedores? e/ou quantas refeições são vendidas por dia? Se sim, quais informações são registradas nesses documentos?

2. As preparações atendem a demanda do Restaurante ? Quantos quilos de alimento são preparados e quantos são consumidos ?

3. Como é gerenciado o recurso financeiro arrecadado em espécie no restaurante?

4. Existe alguma mensuração do valor da mão de obra e/ou dos custos administrativos no RU? Se sim, como esses valores são determinados e acompanhados?

5. O RU utiliza planilhas para a gestão dos custos? Em caso positivo, quais informações são registradas nessas planilhas e como elas contribuem para a tomada de decisões?

6. Como é organizado e registrado o custo relacionado ao consumo de água e energia no RU?

7. Como são gerenciados e registrados os gastos com a manutenção da estrutura do RU?

8. Explique o processo de produção, desde a compra da matéria-prima até o

momento em que o prato pronto é servido.

9. No RU existe algum documento que demonstre o fluxo dos processo e/ou a estrutura da mão de obra do restaurante como por exemplo um fluxograma e/ou organograma?

10. Existe alguma política de redução de perdas?

11. Como é contabilizado o desperdício?

Agradecemos mais uma vez por sua participação. Suas respostas contribuirão para um melhor entendimento da gestão de custos do RU.

## Apêndice 2 (Médias dos preços dos alimentos)

Foi utilizada e considerada nas tabelas de custeio variável a média ponderada para os casos abaixo:

### 1. Açúcar (preço em reais)

Açúcar demerara: 5,60

Açúcar cristal: 3,32

Açúcar mascavo: 9,00

**Média:** 5,97

**Média ponderada:** 3,33

### 2. Leite (preço em reais)

Leite UHT integral: 4,69

Leite UHT desnatado: 6,40

**Média:** 5,54

**Média ponderada:** 4,71

### 3. Leite em pó (preço em reais)

Leite em pó integral instantâneo: 5,39

Leite em pó integral instantâneo - Cota ME/EPP: 5,74

Leite em pó desnatado: 8,29

**Média:** 6,47

**Média ponderada:** 5,48

### 4. Pão (preço em reais)

Pão francês 50g: 0,64

Pão seda 50g: 0,65

**Média:** 0,64

**Média ponderada:** 0,64

### 5. Melão (preço em reais)

Melão: 3,45

Melão - Cota EPP: 3,17

**Média:** 3,31

**Média ponderada:** 3,38

6. Polpa de fruta (preço em reais)

Polpa Tangerina: 7,65

Polpa Manga: 6,80

Polpa Acerola - Cota EPP: 8,07

Polpa Tangerina - Cota EPP: 7,43

Polpa Abacaxi: 5,98

Polpa Acerola: 8,00

Polpa Cajá: 12,55

Polpa Caju: 6,93

Polpa Goiaba: 6,77

Polpa Graviola: 9,00

Polpa Maracujá: 18,78

**Média:** 8,90

**Média ponderada:** 8,70

7. Arroz (preço em reais)

Arroz integral: 4,97

Arroz polido: 3,90

Arroz parboilizado - Cota ME/EPP: 3,76

Arroz parboilizado: 3,76

**Média:** 4,09

**Média ponderada:** 3,76

8. Carne bovina (preço em reais)

Carne bovina acém: 14,70

Carne bovina músculo traseiro - Cota ME/EPP: 17,54

Carne bovina acém - Cota ME/EPP: 19,40

Carne bovina alcatra - Cota ME/EPP: 29,45

Coxão bovina - coxão mole resfriado - Cota ME/EPP: 24,50

Coxão bovina - coxão mole resfriado: 30,20

Coxão bovina - coxão mole congelado - Cota ME/EPP: 30,20

Coxão bovina - coxão mole congelado: 30,20

Carne bovina alcatra: 29,45

Carne bovina músculo traseiro: 17,90

**Média:** 24,35

**Média ponderada:** 26,20

Cabe salientar que na carne bovina a diferença entre o maior e menor valor é de mais que o dobro. O impacto disso é que o custo de cada refeição irá depender muito do cardápio do dia. No entanto, para fins de contabilização do custo médio da refeição, calculamos a média deste produto.

9. Repolho (preço em reais)

Repolho roxo: 4,94

Repolho verde: 2,90

**Média:** 3,92

**Média ponderada:** 3,24

10. Tomate (preço em reais)

Tomate cereja: 8,99

Tomate salada: 2,99

Tomate salada - Cota ME/EPP: 3,95

**Média:** 5,31

**Média ponderada:** 4,02

11. Cebola (preço em reais)

Cebola roxa: 3,16

Cebola branca - Cota ME/EPP: 3,10

Cebola branca: 3,09

**Média:** 3,11

**Média ponderada:** 3,09

12. Farinha de trigo (preço em reais)

Farinha de trigo com fermento: 5,11

Farinha de trigo com fermento - Cota ME/EPP: 5,38

**Média:** 5,24

**Média ponderada:** 5,17

13. Linguiça (preço em reais)

Linguiça calabresa - Cota ME/EPP: 18,18

Linguiça calabresa: 17,38

Linguiça tipo paio: 27,59

Linguiça toscana: 16,49

**Média:** 19,91

**Média ponderada:** 17,60

14. Batata (preço em reais)

Batata inglesa - Cota ME/EPP: 2,40

Batata inglesa: 2,38

**Média:** 2,39

**Média ponderada:** 2,38

15. Cenoura (preço em reais)

Cenoura - Cota ME/EPP: 2,90

Cenoura: 3,17

**Média:** 3,03

**Média ponderada:** 3,10

16. Inhame (preço em reais)

Inhame: 4,38

Inhame - Cota ME/EPP: 4,27

**Média:** 4,32

**Média ponderada:** 4,35

17. Laranja (preço em reais)

Laranja pera: 0,21

Laranja lima: 2,86

**Média:** 1,53

**Média ponderada:** 0,22