

Restaurante Estudantil, adotando-se o modelo de autogestão, no Instituto Federal de São Paulo (IFSP)

Student Restaurant, adopting the self-management model, at the Federal Institute of São Paulo (IFSP)

Recebido: 12/02/2024 – Aprovado: 9/4/2024

Processo de Avaliação: Double Blind Review

¹Edmilson Antonio de Paula

¹Pontifícia Universidade Católica de São Paulo – PUC - SP

edmilsonapaula.ifsp@gmail.com

Resumo

Objetivo da pesquisa: o presente estudo tem por objetivo comparar se o custo por refeição estudante é mais vantajoso economicamente que os serviços de fornecimento de alimentação por empresa especializada e calcular o preço de formação de venda para as refeições aos estudantes e servidores, que não usufruem das gratuidades às refeições do restaurante estudantil.

Diagnóstico da problematização e/ou oportunidade: analisar se os estudos realizados demonstrados são suficientes para aplicação do modelo adotado de autogestão em relação à terceirização (concessão) para o restaurante estudantil.

Metodologia/abordagem: o presente estudo baseia-se em pesquisa exploratória, devido à importância de se aprofundar no tema. Quanto aos procedimentos, trata-se de um estudo de caso, em especial, por concentrar em um único caso, permitindo que os resultados sejam aplicados em outras unidades semelhantes. Foram feitos os levantamentos das informações constantes aos procedimentos licitatórios, na modalidade pregão eletrônico.

Resultados/aplicação: os resultados do objetivo atingido demonstram o custo total de produção e do custo refeição estudante do restaurante estudantil. Os resultados revelaram que o modelo de autogestão adotado é mais vantajoso economicamente em relação à empresa especializada (concessão).

Contribuições: no presente estudo constam informações dos custos aplicados no restaurante estudantil e do custo refeição estudante para que os gestores públicos se sabendo da composição dos custos e seus valores correspondentes, podem melhorar as alocações dos créditos orçamentários nesta ou naquela ação orçamentária, visando contribuir para manter os estudantes em salas de aulas com menor evasão escolar.

Palavras-chave: instituto federal, restaurante estudantil, custo refeição estudante.

Abstract

Objective: *the present study aims to compare whether the cost of meal per student is more economically advantageous than the food supply services provided by a specialized company, and to calculate the sales price for meals to students and staff, who do not benefit from free meals through the student restaurant.*

Diagnosis of the problem and/or opportunity: *analyze whether the studies carried out are sufficient for applying the adopted self-management model in relation to outsourcing (concession) for the student restaurant.*

Methodology/approach: *This study uses exploratory research, due to the importance of delving deeper into the topic. Regarding the procedures, this is a case study, especially because it focuses on a single case, allowing the results to be applied to other similar units. The study collected information contained in the bidding procedures, in the electronic auction modality.*

Results/application: *the results of the achieved objective demonstrate the total production cost and the cost of meal per student in the student restaurant. The results revealed that the self-management model adopted is more economically advantageous in relation to a specialized company (concession).*

Contributions: *this study contains information on the costs applied to the student restaurant and the cost of meals per student so that public managers, knowing the composition of costs and their corresponding values, can improve the allocation of budget credits in this or that budget action, aiming to contribute to keeping students in classrooms with lower school dropout rates.*

Keywords: *federal institute, student restaurant, student per meal cost.*

1. Introdução

Em anos anteriores, o Instituto Federal de São Paulo (IFSP), do campus Barretos, realizava o fornecimento de refeições pela contratação de empresa especializada na prestação de serviços nas instalações cedida pela Prefeitura Municipal. O local ficava a 1,1 km da sede do Instituto Federal de São Paulo, em Barretos e os estudantes necessitavam de transporte ou ir a pé até o restaurante.

Os serviços de alimentação por meio do modelo de autogestão, é que o Instituto Federal de São Paulo (IFSP), do campus Barretos (BRT), é a responsável pelas aquisições dos gêneros alimentícios, contratação de mão de obra especializada com cozinheiros e auxiliares de cozinha, além das aquisições de materiais permanentes: máquinas e equipamentos para manter o bom funcionamento. O restaurante estudantil oferta refeições, propondo uma alimentação de qualidade e em quantidade adequada, ao corpo discente, docente e técnico administrativo da instituição de ensino, pesquisa e extensão.

Para cumprir o objetivo e demonstrar os resultados deste estudo, foram verificadas as licitações e contratações públicas, na modalidade Pregão Eletrônico aos seguintes objetos: 1) contratação de empresa especializada de serviços de apoio administrativo e operacional com cozinheiros e auxiliares de cozinha; 2) aquisições dos gêneros alimentícios, com entrega parcelada; 3) aquisições de material permanente dos equipamentos e utensílios para estruturação da cozinha.

O presente estudo, na modalidade Relato Tecnológico, que visa a divulgação de trabalho de natureza prática e aplicada, tem por objetivo comparar se o custo de refeição por estudante é mais vantajoso economicamente que os serviços de fornecimento de alimentação por empresa especializada tal como eram realizadas em períodos anteriores, bem como calcular o custo de refeição por estudante para verificar o preço de formação de venda para as refeições aos estudantes e servidores do Instituto Federal de São Paulo (IFSP), que não usufruem das gratuidades das refeições oferecidas pelo restaurante estudantil. Dessa forma, busca-se responder a seguinte questão: qual é o valor, baseados nos custos para o funcionamento do restaurante estudantil, a refeição por estudante?

Justifica-se a relevância deste estudo para demonstrar os valores dos gêneros alimentícios se há condições para unidade agrícola, por meio das aulas práticas que são ministradas no Instituto Federal de São Paulo, campus Barretos, realizar a produção agrícola própria, como, por exemplo, verduras *in natura*; legumes *in natura*; frutas *in natura*, entre outros, conforme as especificações das descrições e quantidades a recomendar, por meio dos levantamentos das informações efetuadas, quando na ocasião de realização do procedimento licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico e sua correspondente contratação pública, permitindo melhorar o uso dos recursos públicos e a qualidade do gasto público.

2. Referencial Teórico

2.1. Restaurante Estudantil

A unidade de alimentação nutricional, o restaurante estudantil, de acordo com Abreu et al. (2013) e Teixeira et al. (2018), é um conjunto de áreas com o objetivo de operacionalizar o provimento nutricional de coletividades. É uma unidade de trabalho ou órgão de uma empresa que desempenha atividades relacionadas à alimentação e à nutrição.

A administração de uma unidade de alimentação e nutrição, o restaurante estudantil, deve ficar a cargo de profissional da área de nutrição, que é o profissional mais bem preparado para exercer essa função. De acordo com o Inciso II, Art. 3.º da Lei n.º 8.234/1991, é atividade privativa dessa função: o planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição.

2.2. Modelos de Gestão do Restaurante Estudantil

O restaurante estudantil pode ser administrado de duas maneiras: autogestão ou terceirizada. Mesquita (2014) afirma que a autogestão acontece quando a unidade é gerida pela própria instituição, enquanto que a terceirização funciona com a distribuição de algumas de suas funções para agentes terceirizados ou sob a concessão de todas as atividades do restaurante estudantil.

Todavia, para Wolff (2018) há outras formas possíveis: a autogestão, a terceirização e a gestão mista. A “autogestão” é o modelo de gerenciamento em que todas as operações são administradas e realizadas pela própria instituição. A “terceirização” é o modelo que transfere a terceiros a responsabilidade de produção ou serviço de uma organização. A “gestão mista” é o modelo que ocorre simultaneamente as atividades da autogestão e da terceirização.

2.3. Licitações e Contratações Públicas

Em Lima (2018), consta a citação dada por TCU (2010), que a licitação é procedimento administrativo formal em que a administração pública convoca, por meio de condições estabelecidas em ato próprio (edital ou convite), empresas interessadas na apresentação de propostas para o oferecimento de bens e serviços. O seu papel é garantir a observância do princípio constitucional da isonomia e selecionar a proposta mais vantajosa para a administração, de maneira que assegure a oportunidade igual a todos os interessados e possibilite o comparecimento ao certame do maior número possível de concorrentes.

Em resumo, a licitação é um procedimento administrativo formal. Garante a igualdade de competição entre os concorrentes, busca a proposta mais vantajosa para a administração pública.

Em relação à modalidade de licitação pública Pregão Eletrônico, que foram objetos de contratações públicas ao presente estudo, de acordo o Decreto n.º 10.024, de 20 de setembro de 2019, que regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal.

O Manual do Ordenador de Despesas do Conselho Nacional do Ministério Público, Brasília-DF (2017), prevê que o Pregão Eletrônico intenciona aumentar a celeridade, transparência e competitividade no fornecimento de bens comuns à administração pública.

2.4. Depreciação dos Bens Móveis

Carvalho e Ceccato (2017), definem a depreciação como sendo o declínio do potencial de geração de serviços ou retorno econômico por ativos de longa duração, ocasionada pelos seguintes fatores: deterioração física, desgastes com uso, e obsolescência. Motivado por tais fatores, faz-se necessária a devida apropriação, atendendo o princípio da competência. O valor da depreciação provocará uma variação patrimonial diminutiva. A depreciação de um ativo começa quando o item estiver em condições de uso. A manutenção adequada dos ativos imobilizados não evita a aplicação da depreciação. O processo de depreciação cessará quando o término da vida útil do bem, momento em que seu valor contábil será igual ao valor residual.

Lima (2018); Carvalho & Ceccato (2017), definem depreciação quando os elementos do ativo imobilizado apresentarem vida útil econômica limitada, ficam sujeita à depreciação durante esse período. A depreciação tem como característica fundamental a redução dos valores dos bens tangíveis (que tem existência física) em função do desgaste pelo uso, ação da natureza ou obsolescência (ultrapassado tecnologicamente). Portanto, são sujeitos à depreciação os bens tangíveis utilizados na atividade operacional da entidade, como, por exemplo, refrigerador e processador de alimentos e forno industrial elétrico.

Ainda, para Lima (2018), o valor residual é o montante líquido que a entidade espera, com razoável segurança, obter por um ativo no fim de sua vida econômica, deduzidos os gastos esperados para a sua venda.

De acordo com o Manual de Orientações Sistema Integrado de Administração Financeira do Governo Federal (SIAFI), Tesouro Nacional (2022) da Macrofunção 020330 – Depreciação, o Profissional da Contabilidade deverá seguir as informações quanto à vida útil (10 anos) e do valor residual (10%), para cada conta contábil relacionadas à Aparelhos e utensílios domésticos e a do mobiliário em geral, que são as contas contábeis que envolveram os bens móveis adquiridos para utilização no restaurante estudantil. Essa definição deve-se à necessidade de padronização de critérios dos órgãos da administração pública direta, autarquias e fundações públicas pertencentes ao orçamento fiscal e da seguridade social para geração de dados consistentes e comparáveis. A vida útil e valor residual dos bens móveis adquiridos e utilizados no restaurante estudantil, são os aparelhos e utensílios domésticos e do mobiliário em geral, ambos têm a vida útil (10 anos) e o valor residual (10%).

2.5. Pesquisas Anteriores Realizadas sobre o Tema

Na Tabela 1 estão elencados os autores/ano, temas e seus objetivos relacionados ao presente estudo.

Tabela 1

Pesquisas Anteriores Realizadas sobre o Tema

Autores/Ano	Tema	Objetivos
Souza, Gabriel Viana de; Fava, Helder de Lima; Cintra, Renato Machado (2023).	Restaurante Universitário no Contexto da Assistência Estudantil: Análise da Produção Científica (2020-2021).	Estudar a análise da produção científica sobre restaurantes universitários no contexto da assistência estudantil.
Carvalho, Vera Lúcia de Fátima Pereira (2022).	Terceirização ou Autogestão? Estudo de caso do Restaurante Universitário do IFMG - campus Bambuí	Desenvolver uma análise econômico-financeira acerca da administração da unidade de alimentação e nutrição do IFMG - campus Bambuí para futuras tomadas de decisões sobre o tipo de gestão a ser adotado pela instituição com o propósito de melhorar a performance financeira do restaurante.
Amaral, Aluska Farias de Oliveira (2019).	Prestação de Serviços em Restaurante Estudantil sob a ótica discente: estudo realizado no Instituto Federal da Paraíba - campus Campina Grande.	Produzir Termo de Referência para o Restaurante do IFPB - campus Campina Grande, a partir das percepções e expectativas dos discentes, de modo a garantir o acesso, a permanência e o êxito escolar.

Fonte: Elaborado pelo Autor.

3. Métodos ou Procedimentos Realizados

Este estudo emprega pesquisa exploratória, para aprofundamento e melhor compreensão do tema. Quanto aos procedimentos, trata-se de um estudo de caso, em especial, por concentrar

Revista CINTEC n. 2, 41-52, mai. 2024; out., 2024. DOI: 10.23925/cintec.v2i1.68034

em um único caso, contudo, permitindo que os resultados sejam aplicados em outras unidades semelhantes.

Para realizar a pesquisa, foram iniciados a partir dos levantamentos das informações constantes em procedimentos licitatórios realizados, na modalidade Pregão Eletrônico, os acessos em formato digital no Sistema Unificado de Administração Pública (SUAP), referentes aos seguintes objetos de contratações:

- Prestação de serviços de fornecimento de alimentação industrial, referente à merenda escolar servida aos estudantes;
- Prestação de serviços continuados com dedicação exclusiva de mão de obra, de apoio administrativo: cozinheiros e auxiliares de cozinha;
- Aquisições de gêneros alimentícios, com entrega parcelada para a alimentação escolar;
- Aquisições de equipamentos e utensílios para a estruturação de cozinha.

Na sequência, foram realizados levantamentos das informações orçamentárias, por meio do acesso ao SIAFI – Sistema Integrado de Administração Financeira do Governo Federal, referente ao período de abril a dezembro 2022. Esse período foi determinado visando obter informações quanto às refeições fornecidas, que só corresponderam à execução orçamentária aos valores e descrições detalhados dos gastos públicos aplicados ao restaurante estudantil:

- Contratos continuados com dedicação exclusiva de mão de obra: cozinheiros e auxiliares de cozinha; limpeza e conservação predial; vigilância e segurança patrimonial; portaria e controlador de acesso; manutenção predial.
- Serviços de terceiros - pessoa jurídica: água e esgoto, gás, energia elétrica.
- Material de consumo: gêneros alimentícios e utensílios de cozinha;
- Material permanente: equipamentos e aparelhos de cozinha.

Houve levantamentos complementares mediante e-mail institucional enviado ao profissional em Nutrição para obter as informações sobre as quantidades das refeições fornecidas, referentes ao período de abril a dezembro 2022, que corresponderam a 57.799 refeições ofertadas ao período analisado.

3.1. Instituição Pública Pesquisada

A instituição pública pesquisada refere-se ao Instituto Federal de São Paulo (IFSP), nas unidades sede e agrícola, do campus Barretos, onde estão as instalações e o funcionamento do restaurante estudantil.

Em relação ao objeto de estudo, o *campus* sede e a unidade agrícola de Barretos, onde o restaurante são ofertadas as refeições, a unidade sede localiza-se em prédio próprio, em um terreno de 20.000 metros quadrados, cedido pela Prefeitura Municipal de Barretos. Para abrigar os cursos do eixo agrícola do campus, entre os anos de 2014 e 2017, foi construída a infraestrutura da unidade agrícola, correspondente à área total de 4.382,30 metros quadrados. Enquanto o restaurante estudantil corresponde à área útil de 230, 21 x 2 = 460,42 metros quadrados.

As análises referentes ao período de abril a dezembro 2022, período vinculado às informações sobre o fornecimento de refeições, corresponderam ao total de 57.799 refeições fornecidas. As apurações dos custos/refeições foram realizadas para este período.

4. Resultados e Discussões

Com base nas análises das informações de custos no setor público, relacionadas à oferta de alimentação, no Instituto Federal de São Paulo, da unidade sede e agrícola do *campus* Barretos, onde a oferta acontece. A Tabela 2 demonstra os resultados do mapeamento dos elementos das informações de custos com descrições detalhadas e valores correspondentes.

Tabela 2

Mapeamento dos Elementos das Informações de Custos

Descrições	Valores
CUSTOS DIRETOS	526.270,27
Mão de Obra	92.982,46
Salário Base	54.760,32
13º Salário, Férias e Adicional de Férias	1.182,82
Encargos Previdenciários e do FGTS	20.151,72
Benefícios Mensais e Diários (transporte, refeição e cesta básica)	16.887,60
Material de Consumo Imediato	392.908,49
Material Destinado à Assistência Estudantil: Gêneros Alimentícios	392.908,49
Verduras <i>In Natura</i>	28.583,72
Legumes <i>In Natura</i>	22.143,29
Condimentos	10.714,35
Frutas <i>In Natura</i>	27.043,23
Legume Processado (mandioca)	801,15
Adoçantes	80,08
Achocolatado em pó	523,60
Açúcar	1.229,20
Oleaginosa	279,72
Amido a Base de Milho, Mandioca	459,55
Arroz	11.564,21
Aveia Beneficiada	1.118,60
Azeite Vegetal, Gordura Vegetal e Óleo Vegetal	8.543,36
Legume <i>In Conserva</i>	397,60
Batata Processada Inglesa em Palha	5.455,80
Biscoito sabor salgado integral	29.474,20
Café Torrado Moído	4.477,20
Milho Grão, Mungunzá (Canjica), Farinha Milho (Fubá), Milho de Pipoca	3.774,05
Molhos de Mesa	1.608,74

Descrições	Valores
Coco Ralado	349,30
Creme de Leite	1.825,88
Leguminosa	11.505,13
Massa de Tomate, Macarrão Massa Seca, Pré-Cozida	9.895,01
Farinha de Mandioca, Milho, Rosca, Trigo Industrial, Quibe	7.182,01
Fermento Químico em Pó, Gelatina Alimentícia em Pó, Mistura Alimentícia	735,14
Leite Coco Integral, Soja, Leite em Pó Integral, Condensado	3.622,29
Proteína Texturizada Soja, Soja Grãos Ensacados	1.888,18
Sal	523,65
Peixe em Conserva	6.565,61
Vinagre Vinho Branco e Tinto	1.419,45
Temperos, Ervas Finas, em Pó	173,52
Carne Bovina <i>In Natura</i>	103.086,01
Carne de Ave <i>In Natura</i>	40.038,15
Carne Suína <i>In Natura</i>	20.033,58
Embutido, Linguiça Calabresa, Grossa, Defumada	987,28
Manteiga com Sal	258,00
Ovo de Galinha, Branco, Classe A, Jumbo	19.656,00
Queijo Muçarela e Parmesão e Requeijão	4.892,65
Material de Consumo: Copa e Cozinha	40.379,32
Copa e Cozinha	40.379,32
CUSTOS INDIRETOS	84.244,91
Mão de Obra	46.873,62
Vencimentos Básicos	22.779,05
Incentivo à Qualificação	11.844,18
Férias e Gratificação Natalina	9.661,00
Auxílio Alimentação	2.061,00
Saúde Suplementar	528,39
Depreciação	2.019,60
Aparelhos e Utensílios Domésticos	1.776,60
Mobiliário em Geral	243,00
Execução Orçamentária	35.351,69
Contratos Continuados com Dedicção Exclusiva de Mão de Obra	20.375,00
Limpeza e Conservação Predial	8.062,00
Vigilância e Segurança Patrimonial	4.243,00
Portaria e Controlador de Acesso	4.606,00
Manutenção Predial	3.464,00
Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	14.378,67
Fornecimento de Peças para Manutenção Predial	566,00

Descrições	Valores
Monitoramento Circuito TV – CFTV	408,00
Energia Elétrica	7.769,51
Água e Esgoto	5.635,16
Taxas	219,02
Taxas de Lixo	45,20
Contribuição Iluminação Pública	173,82
Material de Consumo	379,00
Gás	225,00
Água Mineral	154,00
CUSTO TOTAL POR SERVIÇOS PRESTADOS RESTAURANTE ESTUDANTIL	610.515,18
CUSTO TOTAL POR REFEIÇÕES/FORNECIDAS (57.799)	10,56

Fonte: Elaborado pelo Autor.

A mão de obra classificada como custos diretos com cozinheiros e auxiliares de cozinha, teve por base a planilha de custos apresentada pela licitante, a qual ofertou o melhor preço e foi a vencedora do certame licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico, mediante o acesso ao formato digital eletrônico SUAP (Sistema Unificado de Administração Pública), que teve os seguintes elementos: salário-base; 13º salário, férias e adicional de férias; encargos previdenciários e do FGTS; benefícios mensais e diários (transporte, refeição e cesta básica).

A mão de obra indireta com o profissional em Nutrição consta os seguintes elementos: auxílio alimentação; férias e gratificação natalina; incentivo à qualificação; ressarcimento à saúde suplementar e os vencimentos básicos; dados obtidos mediante e-mail institucional à coordenação de gestão de pessoas. As informações obtidas constavam como base mensal, exceto para as férias e a gratificação natalina e o adicional de férias, sendo assim, calculou-se o montante para o período analisado (o período que foram ofertadas as refeições: abril a dezembro 2022). Também foram apuradas as quantidades de refeições que totalizaram 57.799, obtidas de controles recebidos por e-mail institucional fornecidas por nutricionista. A partir dos resultados apurados, calculou-se a carga horária dedicada ao restaurante estudantil, prezando pela razoabilidade e segurança nos critérios da distribuição dos custos.

A depreciação dos bens móveis, que estão classificados como custos indiretos, foi calculada com base nas informações sobre os itens utilizados no restaurante estudantil, adquiridos por meio de procedimentos licitatórios na modalidade Pregão Eletrônico, por meio de acesso no formato digital eletrônico SUAP, observando-se as informações já mencionadas quanto à vida útil (10 anos) e ao valor residual (10%) dos bens móveis por conta contábil, inclusive a sua data de aquisição, considerando também, as horas-máquinas utilizadas.

A execução orçamentária nos custos indiretos, obtidas das informações orçamentárias, considera o seu 2º estágio da despesa orçamentária (liquidação), mediante o acesso ao SIAFI, respeitando o período das refeições fornecidas: abril a dezembro 2022, que corresponderam a 57.799 refeições fornecidas. Para as distribuições dos custos, adotou-se a área total ocupada e a área útil ocupada por restaurante estudantil.

Dados sobre o consumo imediato com material destinado à assistência social dos gêneros alimentícios são provenientes de procedimentos licitatórios realizados por Pregão Eletrônico, por meio de formato digital eletrônico SUAP. Os materiais de consumo imediato dos gêneros de alimentação foram classificados por grupos, como, por exemplo, verduras *in natura*, legumes *in natura*, frutas *in natura*, entre outros; descritos com riquezas de detalhes, para recomendação aos gestores públicos sobre a possibilidade de realizar produção própria na unidade agrícola, a partir de aulas práticas ministradas, visando o consumo no restaurante estudantil. Não foi necessário realizar a avaliação dos estoques, de acordo os critérios técnicos de avaliação, como, por exemplo, o custo médio ponderado, uma vez que tais gêneros alimentícios foram adquiridos por entrega parcelada, observando-se as necessidades, e, por isso, já aconteciam o consumo imediato, constatada a partir das informações de controles existentes das autorizações de solicitações e entrega.

Em relação ao contrato com a empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeições referente à merenda escolar, celebrado anteriormente, em sua cláusula própria que menciona o preço anual contratado como \$ 559.000,00, para o fornecimento de 50.000 refeições, representando ao custo/refeição por \$ 11,18.

Comparando, portanto, o custo/refeição dos modelos de terceirizada e o de autogestão, houve redução do custo/refeição de \$ 11,18 para \$ 10,56. Apesar do custo total dos serviços prestados pelo restaurante estudantil demonstrar valor maior, todavia, foi ofertada mais refeições do que o contrato anterior.

Vê-se, também, a possibilidade de utilização da produção própria ocorridas na unidade agrícola, decorrentes das aulas práticas ministradas, com os itens que a cultura agrícola do local e da região possibilita, tais como verduras *in natura*, legumes *in natura* e frutas *in natura*, como forma de impulsionar a economia nas aquisições dos gêneros alimentícios na ordem de \$ 80 mil. Entende-se, desse modo, que o modelo de autogestão é mais vantajoso, prevendo maior autonomia administrativa, orçamentária, financeira e patrimonial, em especial, as reduções dos riscos significativos de acidentes durante o deslocamento dos estudantes até as instalações do restaurante estudantil mencionados no contrato anterior.

5. Considerações Finais

O propósito deste estudo foi comparar se o custo da refeição por estudante é mais vantajoso economicamente que os serviços de fornecimento de alimentação por empresa especializada, tal como eram realizadas em períodos anteriores, além de calcular o custo da refeição por estudante para verificar o preço de formação de venda para as refeições aos estudantes e servidores do Instituto Federal de São Paulo (IFSP), sendo que esses últimos não usufruem das gratuidades oferecidas no restaurante estudantil.

Este estudo demonstra os valores dos gêneros alimentícios e verifica as possibilidades da unidade agrícola, por meio das aulas práticas que são ministradas no Instituto Federal de São Paulo, campus Barretos, a realização de produção própria, como, por exemplo, verduras *in natura*; legumes *in natura*; frutas *in natura*; entre outros, conforme as especificações das descrições a recomendar, por meio dos levantamentos das informações verificadas, quando das suas aquisições no momento da realização dos procedimentos licitatórios, na modalidade

Revista CINTEC n. 2, 41-52, mai. 2024; out., 2024. DOI: 10.23925/cintec.v2i1.68034

Pregão Eletrônico e sua correspondente contratação pública, o que pode melhorar o uso dos recursos públicos e a qualidade do gasto público. Observa-se que os gastos públicos orçamentários são conhecidos, já que os acompanhamentos e os controles à execução orçamentária são realizados. Na realização dessa análise, busca-se contribuir com o sistema de informação de custos para o restaurante estudantil.

Verifica-se que o objetivo deste estudo foi atingido, como se demonstrou na apuração do custo total em \$ 610.515,18, que resultou no custo da refeição por estudante (57.799 refeições fornecidas) de \$ 10,56.

Apesar disso, ao realizar a comparação entre o valor contratual da empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeições destinada à merenda escolar, celebrado anteriormente, foi de \$ 559.000,00, para o fornecimento de 50.000 refeições que correspondeu ao custo de refeição por estudante em \$ 11,18.

Com o atingimento dos resultados do objetivo, as comparabilidades ao custo refeição estudante dos modelos de terceirizada e de autogestão, houve redução do custo refeição estudante de \$ 11,18 para \$ 10,56, respectivamente, apesar do custo total dos serviços prestados ao modelo autogestão em relação ao da terceirizada ter sido maior, todavia, foi ofertada maior quantidades de refeições do que o contrato anteriormente. E, também, se for aproveitar a utilização da produção própria ocorridas na unidade agrícola, decorrentes das aulas práticas ministradas, com os itens que a cultura agrícola local e regional possibilita, tais como verduras in natura; legumes in natura e frutas in natura, permitirá gerar economia orçamentária nas aquisições dos gêneros alimentícios, na ordem cerca de \$ 80 mil. Desse modo, entende-se que o modelo de autogestão é mais vantajoso, considerando-se maior autonomia administrativa, orçamentária, financeira e patrimonial, em especial as reduções dos riscos significativos com acidentes de percursos quando os estudantes se deslocavam até as instalações do restaurante estudantil quando ocorriam anteriormente.

Com os resultados obtidos, os gestores públicos ao conhecer a composição dos custos e seus valores correspondentes, podem melhorar as alocações dos créditos orçamentários nesta ou naquela ação orçamentária, visando contribuir para manter os estudantes em salas de aulas com menor evasão escolar. Além do mais, podem melhorar a transparência e o planejamento dos gastos públicos realizados com maior qualidade.

A partir das informações sobre os custos provenientes do restaurante estudantil, conclui-se que a essa apuração é relevante para qualquer entidade, pública ou privada. Essa análise procura demonstrar qual é a importância do conhecimento sobre os custos para uma adequada prestação de contas à sociedade, no caso, do custo de refeição por estudante e do valor baseado no custo de produção por refeição para o valor do preço de venda para os que não usufruem das gratuidades às refeições ofertadas.

Este estudo não se limita aos assuntos: contabilidade, custos e orçamentos aplicados ao setor público, uma vez que o objetivo é dar prosseguimento, em nível de doutorado e na participação em grupos de pesquisas, voltados às instituições públicas e privadas de ensino.

Referências

- Abreu, E. S., Spinelli, M. G. N. A., & Pinto, A. M. S. (2013). *Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer*. São Paulo: Metha.
- Amaral, A. F. de O. (2019). *Prestação de serviços em restaurante estudantil sob a ótica discente: estudo de caso realizado no Instituto Federal da Paraíba – campus Campina Grande* (Dissertação do Mestrado Profissional em Políticas Públicas, Gestão e Avaliação da Educação Superior, da Universidade Federal da Paraíba).
<https://www.repositorio.ufpb.br/jspui/handle/123456789/16866>.
- Carvalho, D., & Ceccato, M. (2017). *Manual completo de contabilidade pública: teoria descomplicada*. Niterói-RJ: Impetus.
- Carvalho, V. L. de F. P. (2022). *Terceirização ou Autogestão? Estudo de caso do restaurante universitário do IFMG - campus Bambuí* (Dissertação de Mestrado Profissional em Administração, da Universidade Federal de Itajubá – UNIFEI).
- Decreto nº. 10.024, de 20 dezembro de 2019. (2019). Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluindo os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal. Brasília, DF.
http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2019/decreto/d10024.htm.
- Lei nº. 8.234, de 17 de setembro de 1991. (1991). Dispõe sobre a regulamentação da profissão de nutricionista e determina outras providências. Brasília, DF.
<http://legislacao.presidencia.gov.br/atos/?tipo=lei&numero=8234>.
- Lima, D. V. de. (2018). *Orçamento, contabilidade e gestão no setor público*. São Paulo: Atlas.
- Ministério da Fazenda. Secretaria do Tesouro Nacional. (2022). *Manual de Orientações SIAFI: Sistema integrado de administração financeira do Governo Federal da macrofunção 020330 - Depreciação*. Brasília, DF. Ministério da Fazenda: Secretaria do Tesouro Nacional.
- Ministério da Fazenda. Secretaria do Tesouro Nacional. (2017). *Manual do Ordenador de Despesa do Conselho Nacional do Ministério Público*. Brasília, DF.
<http://www.cnmp.mp.br/portal/institucional/manual-do-ordenador-de-despesa>.
- Mesquita, M. O. de. (2014). *Procedimentos para avaliação da qualidade da carne bovina in natura na recepção em serviços de alimentação* (Tese de Doutorado, Universidade Federal de Santa Maria). <http://www.repositorio.ufsm.br/handle/1/3992>.
- Souza, G. V. de., Fava, H. de L., & Cintra, R. F. (2023). Restaurante universitário no contexto da assistência estudantil. *Revista Ibero-Americana de Estudos em Educação*, v.18. Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho.
<https://www.seer.fclar.unesp.br/iberoamericana/index>.
- Teixeira, S. M. F. G., Costa, N. M. B., & Silva, A. L. L. (2018). *Administração aplicada à unidade de alimentação e nutrição*. Rio de Janeiro: Atheneu.
- Wolff, L. (2018). *Satisfação do usuário como ferramenta administrativa voltada para a qualidade nos Restaurantes Universitários das Universidades Federais Brasileiras*. (Dissertação de Mestrado, Universidade Federal da Grande Dourados).
<http://www.repositorio.ufgd.edu.br/jspui/handle/prefix/994>.