



**Apuração dos Custos das Refeições em um Restaurante Universitário: o caso da  
Universidade Federal de Santa Maria.**

**Thiago Medeiros**  
Universidade Federal de Santa Maria (UFSM)  
*tiagome@hotmail.com*

**Maria Dolores Pohlmann Velasquez**  
Centro Universitário Franciscano (UNIFRA)  
*mdolores@ufsm.br*

**Cristiano Sausen Soares**  
Centro Universitário Franciscano (UNIFRA)  
*cristianocontador@hotmail.com*

**Eduardo Cardoso Portes**  
Centro Universitário Franciscano (UNIFRA)  
*eduardocportes@yahoo.com.br*

### **Resumo**

A presente pesquisa tem por objetivo identificar o custo das refeições nos restaurantes universitários da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). A pesquisa descritiva, de cunho qualitativo e quantitativo, caracteriza-se como estudo de caso, voltado especificamente para os gastos realizados durante o ano de 2012. Tanto a receita quanto a despesa foram analisadas sob a ótica orçamentária, apurando-se inclusive a origem dos recursos. Para isso, foram analisados os ingressos provenientes do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAE) e os recursos diretamente arrecadados. Em seguida, foi investigado o comportamento das despesas, identificando como e onde as mesmas foram aplicadas. Identificaram-se as classificações institucional, funcional, programática e de acordo com a natureza dos gastos. Os resultados indicam que a maior parte dos recursos provém do Tesouro e representam em torno de 0,38% do total do orçamento da UFSM enquanto que 0,01% advém dos recursos próprios. Quanto às despesas percebeu-se um reduzido percentual aplicado em investimentos, considerando que as despesas em custeio foram superiores a 97% do total aplicado. Em consonância com a atividade desenvolvida pelo setor analisado, quando se analisa os gastos de acordo com natureza, pode-se avaliar que os gêneros alimentícios consomem a maior parcela com relação ao total das despesas.

**Palavras-chave:** Restaurante Universitário. Custeio. Investimentos.

### **Introdução**

A contabilidade vem evoluindo de forma a acompanhar os novos modelos de gestão, resultando em novas abordagens e práticas contábeis. É o caso da contabilidade de custos, desenvolvida inicialmente para melhor avaliação de estoques e apuração dos resultados,



expandindo-se à medida que aumentou a competição dos mercados. Atualmente ela preocupa-se em atender as necessidades gerenciais das empresas, gerando informações contábeis de interesse aos usuários internos, servindo de apoio indispensável às decisões das mais diversas naturezas, produzindo dados de receita, custo e resultado por produto, departamento, cliente, canal de distribuição, entre outros. Assim, na obtenção de melhores resultados, a contabilidade de custos avançou mediante a evolução das atividades empresariais, sendo inserida em atividades comerciais, industriais, rurais e governamentais.

Várias são as finalidades para se determinar os custos numa empresa. De um lado, através de critérios gerenciais podem-se extrair informações relevantes sobre os diversos produtos, serviços ou atividades operacionais, as quais servirão como elemento auxiliar na administração do negócio. Do mesmo modo, o governo e entidades de classe podem utilizar esta informação como subsídio à formação de políticas públicas que tenham o objetivo de criar e manter condições mínimas para a competitividade dos produtos comercializados (CALLADO; CALLADO, 1999).

Nesse sentido, a adoção de práticas gerenciais eficazes que auxiliem a identificar a aplicação dos recursos públicos, bem como a apuração de seus custos torna-se necessária para embasar a tomada de decisão por permitir a avaliação e o acompanhamento da gestão orçamentária, financeira e patrimonial da entidade. Dessa forma, conhecer os custos dos serviços públicos é fundamental para se atingir a alocação eficiente de recursos.

Como um órgão pertencente ao ente público, as universidades oferecem aos seus discentes, docentes e servidores, dentre outros serviços, o fornecimento de alimentação em seus Restaurantes Universitários (RU). Entretanto, para tal, recebem recursos públicos, destinados conforme o orçamento, e em contrapartida arrecadam recursos próprios mediante a comercialização das refeições servidas.

A Política de Assistência Estudantil nas Instituições Federais de Ensino Superior é considerada um marco importante na vida acadêmica dos estudantes. Além de prover recursos necessários para os programas de assistência, contribuí com a adoção de estratégias planejadas e programáticas para o alcance de objetivos institucionais voltados à qualidade do desempenho acadêmico, à formação integral do educando e ao desenvolvimento de ações para reduzir a evasão universitária. Entretanto, para que o aluno possa desenvolver-se em sua plenitude acadêmica torna-se necessário associar à qualidade do ensino ministrado, uma política efetiva de assistência, em termos de moradia, alimentação, saúde, esporte, cultura e lazer, entre outras condições.

Neste contexto, determina-se a questão central deste estudo: qual o custo de uma refeição em um restaurante de uma entidade pública? Como objetivo geral, a pesquisa busca identificar o custo das refeições servidas pelos Restaurantes Universitários (RU's) da Universidade Federal e Santa Maria (UFSM).

Assim, o presente artigo está estruturado em quatro seções, além desta introdução. Na segunda seção, é apresentado o referencial bibliográfico; na seção seguinte, são apresentados os procedimentos metodológicos, enquanto na terceira, os resultados obtidos são analisados e discutidos e, finalmente, na última seção, são apresentadas as conclusões do trabalho, seguida das referências bibliográficas que embasaram o estudo.



## Referencial Teórico

A preocupação com a questão de custos na administração pública remonta à Lei n. 4320/64. Posteriormente, o Decreto-Lei n. 200/67, o Decreto n. 93.872/80 e a Constituição Federal/88 também evidenciaram a necessidade de se apurar custos no serviço público. A Lei de Responsabilidade Fiscal (LRF/200) ao ditar normas voltadas às finanças públicas amplia o já disposto na Lei n. 4320/64 criando uma nova perspectiva para a aplicação da contabilidade de custos, ou seja, além do controle de custos, a administração pública deve também avaliar os resultados. Conforme o art. 50, § 3º da LRF (2000), cabe à administração pública manter um sistema de custos que permita a avaliação e o acompanhamento da gestão orçamentária, financeira e patrimonial.

Neste cenário, insere-se a contabilidade de custos, como a disciplina capaz de gerar informações gerenciais de forma a auxiliar, com eficiência e eficácia, o desempenho das atividades. Para Leone (2000) a contabilidade de custos pode ser considerada como um centro processador de informações que ao obter dados acumula-os de maneira organizada, analisa-os e interpreta-os distribuindo as informações de custos para diferentes níveis gerenciais.

Os custos representam então, um perfeito indicador para medir a eficiência do gestor público, especialmente nas unidades que prestam serviços de alimentação já que as mesmas operam com subsídio governamental e alocação de recursos provenientes do orçamento. Porém, conforme as Normas Brasileiras de Contabilidade Aplicadas ao Setor Público (NBC T SP 16.11) a implantação do sistema de custos deve ser sistemática e gradual, respeitando assim as etapas naturais do processo de formação dos custos dentro dos seus respectivos níveis hierárquicos (institucionais, organizacionais, funcionais e processuais).

Entretanto, para dimensionar custos é necessário o conhecimento de conceitos correlatos. Assim, tem-se os critérios de classificação das contas públicas, utilizados para facilitar e padronizar as informações que se deseja obter. Pela classificação é possível visualizar o orçamento por poder, função de governo, subfunção, programa e por categoria econômica. Considerando o orçamento como instrumento de planejamento de qualquer entidade, seja pública ou privada, o mesmo representa o fluxo previsto dos ingressos e das aplicações de recursos em determinado período.

Em sentido amplo, as receitas públicas são ingressos de recursos financeiros nos cofres do Estado, que se desdobram em receitas orçamentárias, quando representam disponibilidades de recursos financeiros para o erário. A receita orçamentária é fonte de recursos utilizada pelo Estado em programas e ações cuja finalidade precípua é atender às necessidades públicas e demandas da sociedade. As receitas orçamentárias são classificadas segundo os seguintes critérios da natureza, indicador de resultado primário e fonte/destinação de recursos.

Por outro lado, despesa pública é o conjunto de dispêndios realizados pelos entes públicos para custear os serviços públicos (despesas correntes) prestados à sociedade ou para a realização de investimentos (despesas de capital). A despesa orçamentária é fluxo que deriva da utilização de crédito consignado no orçamento da entidade, podendo ou não diminuir a situação líquida patrimonial. É aquela que depende de autorização legislativa para ser realizada e que não pode ser efetivada sem a existência de crédito orçamentário.



De forma geral, as classificações orçamentárias são utilizadas segundo critérios que possibilitam a compreensão geral das receitas e despesas públicas de maneira a propiciar informações para a administração, a gerência e a tomada de decisões.

Outro ponto a considerar quando se discute questões relativas à custos diz respeito aos custos fixos e variáveis. Conforme Wernke (2001), os custos fixos são os gastos que tendem a se manter constante nas alterações de atividades operacionais, independentemente do volume de produção, enquanto que os custos variáveis são os que estão diretamente relacionados com o volume de produção ou venda. Dessa forma, quanto maior for o volume de produção, maiores serão os custos variáveis totais.

Por outro lado, Martins (2003), considera gasto como um sacrifício financeiro para a entidade representado pela entrega ou promessa de entrega de ativos. Esse pagamento pode ocorrer antes, durante ou depois do recebimento do bem ou da prestação de serviço. Ao definir investimento, Ferreira (2007) classifica como sendo o gasto com bens e serviços para aumentar sua vida útil. Com relação ao custo, pode-se dizer que é um dos itens que compõe os gastos para a produção, onde estão inclusos os esforços físico ou financeiro utilizados na produção de determinado bem ou serviço. Segundo Wernke (2001), custos são os gastos efetuados no processo de fabricação de bens ou de prestação de serviços. Na concepção de Ferreira (2007), despesa é um bem ou serviço consumido direta ou indiretamente para a obtenção de receitas enquanto perda é um gasto não intencional decorrente de fatores externos ou da atividade normal da empresa. A perda influencia diretamente na conta de resultado e aquelas, cujo valor é considerado insignificante, são incorporadas aos custos ou despesas.

Quando o interesse é entender como os gastos são apropriáveis às unidades produtivas, o assunto direciona-se para os custos diretos e indiretos. Para Wernke (2001), custos diretos são os facilmente apropriáveis às unidades produzidas, ou seja, são os que podem ser identificados como pertencentes a este ou aquele produto enquanto que custos indiretos são os gastos que não podem ser alocados de forma direta aos produtos ou atividade operacional e, caso sejam atribuídos aos produtos, serviços ou departamentos, serão mediante critério de rateio.

Nestes termos, a classificação dos gastos aplica-se tanto ao setor privado quanto ao setor público, tendo em vista a apuração dos resultados obtidos, bem como a qualidade dos gastos públicos. Mesmo com tantos instrumentos normatizadores, poucos entes públicos atendiam a apuração de custos, sendo instituída a Portaria 157/2011 da Secretaria do Tesouro Nacional (STN), dando origem ao Sistema de Informações de Custos (SIC) do Governo Federal. O SIC apresenta como objetivo subsidiar as decisões governamentais e organizacionais que conduzam à alocação mais eficiente do gasto público.

## Metodologia

Em relação aos objetivos, a pesquisa é descritiva, que na concepção de Gil (1996) apresenta como principal objetivo descrever características de determinada população ou fenômeno ou o estabelecimento de relações entre as variáveis.

Quanto à abordagem do problema, o tipo de pesquisa é quali-quantitativa. Segundo Triviños (1987), em pesquisas quantitativas, as variáveis devem ser medidas, já nas pesquisas qualitativas, as variáveis são descritas, acrescentando que nas pesquisas experimentais geralmente se trabalha com variáveis independentes, dependentes e intervenientes.





A pesquisa trata-se de um estudo de caso relacionado à apuração dos custos das refeições em um restaurante subsidiado com recursos governamentais. A unidade estudada foi o Restaurante Universitário da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), durante o ano de 2012. De acordo com Gil (1996), o estudo de caso é caracterizado “pelo estudo profundo e exaustivo de um ou de poucos objetos, de maneira que permita o seu amplo e detalhado conhecimento, tarefa praticamente impossível mediante os outros delineamentos considerados”.

A realização da pesquisa envolveu a análise documental de relatórios dos sistemas de informações da universidade, do governo federal e demais documentos da instituição que permitiram o desenvolvimento e as conclusões do trabalho. Os relatórios das quantidades de refeições servidas por tipo e restaurante, bem como, a receita gerada pela venda das refeições foram extraídos do Sistema de Controle de Restaurante Universitário (SCRU) da UFSM e os demonstrativos dos gastos com as despesas correntes e de capital do Sistema Integrado de Administração Financeira do Governo Federal (SIAFI).

Os gastos foram agregados por 10 itens de despesa, cujos valores divididos pelo número de desjejuns e/ou refeições (almoço e jantar) servidos permitiram apurar o custo individual de cada unidade servida.

Apesar dos RU's da UFSM tratarem-se de unidades governamentais, e em consequência, sem expectativa de gerarem lucro, identificou-se quanto seria o total arrecadado, com base no preço de custo apurado. Isso proporcionou constatar o percentual de subsídio aplicado pelo governo federal para manter a assistência estudantil, especialmente no que diz respeito à alimentação dos estudantes e demais usuários dos restaurantes universitários da UFSM.

## Resultados e Discussões

Conforme já informado no capítulo do método, o estudo desenvolveu-se nos Restaurantes Universitários (RU's) da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). Criada pela Lei nº 3.834-C, de 14 de dezembro de 1960, tal instituição é constituída como autarquia especial vinculada ao Ministério da Educação. Os recursos destinados a custear o serviço de alimentação dos RU's ocorrem sob duas formas: Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) e por meio de recursos próprios. O PNAES, aprovado pela Portaria Normativa nº 39 de 12.12.2007 do Ministério da Educação (MEC) passou a ser obrigatório nas IFES a partir do Decreto nº 7.234/2010. O recurso para o PNAES vem por meio do orçamento da UFSM. O recurso para o PNAES vem por meio do orçamento da UFSM. No exercício de 2012, por exemplo, o orçamento da UFSM foi de R\$ 958.014.079,59. Desse valor, foi destinado ao RU o valor de R\$ 3.593.935,09, que representa um repasse em torno de 0,38% para atendimento das despesas de custeio e investimentos.

A outra parte do recurso ingressa por meio das receitas auferidas pelos RU's, ou seja, pelas receitas arrecadadas, quais sejam: venda de créditos, venda de resíduos/restos alimentares e venda de óleo comestível saturado. As vendas de créditos são consideradas como a principal receita própria do restaurante enquanto as receitas de resíduos/restos alimentares e de óleo comestível saturado são consideradas receitas auxiliares, pois complementam o faturamento.

O contingente educacional da UFSM é de 28.268 alunos, distribuídos entre os três níveis de ensino, dos quais 19.874 são do ensino de graduação, 5.364 do ensino de pós-graduação e 3.030 do ensino médio e tecnológico. A UFSM possui atualmente 324 cursos, dividido em 141 de



graduação, 137 de pós-graduação e 46 cursos de Ensino Médio e Tecnológico. O corpo docente é composto de 1.821 professores (Graduação, Pós-Graduação e Ensino Médio e Tecnológico) e o quadro de pessoal técnico administrativo é composto por 2.812 servidores.

Os alunos com Benefício Socioeconômico (BSE) automaticamente passam a receber a bolsa alimentação, dando direito ao acesso ao restaurante universitário (RU) da UFSM no desjejum e nas duas refeições diárias (almoço e jantar). Os valores cobrados encontram-se dispostos conforme a Tabela 1.

**Tabela 1** - Preços unitários do desjejum e refeição para alunos com BSE, 2012.

Tipo	Valor (R\$)
Desjejum	0,20
Almoço/Jantar	0,50

Fonte: Dados da pesquisa

Os alunos que não solicitaram ou que não obtêm aprovação do benefício socioeconômico permanecem com o direito de utilização do restaurante universitário, mas com subsidio menor. A Tabela 2 demonstra os valores praticados na instituição no período analisado..

**Tabela 2** - Preços unitários do desjejum e refeição para alunos sem BSE, 2012.

Tipo	Valor (R\$)
Desjejum	1,00
Almoço/Jantar	2,50

Fonte: Dados da pesquisa

A Universidade Federal de Santa Maria possui atualmente três restaurantes universitários, sendo dois no campus e um no centro da cidade. O RU Campus Refeitório I conta com espaço para 700 lugares onde é servido desjejum, almoço e jantar, atendendo em média 4 mil usuários diários. O RU Campus Refeitório I conta com espaço físico disponível para os setores de produção, nutrição e administração, além de possuir todos os equipamentos para a produção e armazenamento dos alimentos. O RU Campus Refeitório II, inaugurado em 2010, possui capacidade para 360 lugares, atendendo em média 2 mil almoços diários. O RU Centro com espaço para 120 lugares localiza-se no prédio da antiga reitoria no centro da cidade e atende em média 530 usuários diários, servindo desjejum, almoço e jantar.

Os usuários do restaurante podem ser alunos (2º grau/técnico, graduação e pós-graduação), docentes e servidores técnico-administrativos. Além disso, há os usuários com bolsa integral, assim considerados os alunos intercambistas e os enquadrados em classe especial, como os indígenas, por exemplo.

Na da tabela 3 pode-se identificar o número de desjejuns servidos pelos RU's por tipo de usuário, ano 2012.



**Tabela 3** - Número de desjejuns servidos pelos RU's por tipo de usuário, ano 2012

Tipo de usuário	Nº de desjejuns servidos
Carentes	79.304
Não carentes	5.113
Bolsa integral	531
Pessoal do quadro	504
Pessoal terceirizado	1.008
<b>Total</b>	<b>86.460</b>

Fonte: Dados da pesquisa

Observa-se que do total de desjejuns servidos, mais de 90% refere-se a usuários carentes o que demonstra a importância desta refeição e do benefício concedido aos usuários dessa categoria. A seguir apresenta-se o número de refeições (almoço e jantar) servidas pelos RU's por tipo de usuário.

**Tabela 4** - Número de refeições servidas pelos RU's por tipo de usuário, ano 2012

Tipo de usuário	Nº de refeições servidas
Carentes	338.543
Não carentes	530.581
Bolsa integral	3.437
Pessoal do quadro	648
Pessoal terceirizado	1.176
<b>Total</b>	<b>874.385</b>

Fonte: Dados da pesquisa

Verifica-se na Tabela 4 que os usuários não carentes, ou seja, aqueles que não solicitaram ou que não obtiverem aprovação do benefício socioeconômico foram os usuários mais representativos com relação ao total de almoços e jantares servidos no período.

A Tabela 5 mostra o conjunto dos gastos considerados na apuração do custo do desjejum e da refeição (almoço e jantar).

**Tabela 5** - Total consumido por item de despesa e por tipo de refeição, ano 2012

Itens de despesa	Desjejum (R\$)	Refeições (R\$)	Total (R\$)
Caldeira e fogões	4.639,24	46.907,84	51.547,08
Veículos	460,93	4.660,48	5.121,41
Equipamentos de proteção individual (EPI)	270,25	2.732,50	3.002,75
Gêneros alimentícios	149.254,96	2.821.013,41	2.970.268,37
Pessoal	468.438,60	4.736.434,69	5.204.873,29
Higiene e limpeza	9.299,91	94.032,43	103.332,34
Copa e cozinha	5.967,80	60.341,08	66.308,88
Controle de qualidade	220,62	2.230,75	2.451,37
Outros custos	1.261,61	12.756,27	14.017,88
Suprimento de fundos	3.160,43	31.955,42	35.115,85
<b>Total</b>	<b>642.974,35</b>	<b>7.813.064,87</b>	<b>8.456.039,22</b>

Fonte: Dados da pesquisa



As despesas correntes conhecidos como despesas de custeio são as que não contribuem diretamente para a formação ou aquisição de um bem de capital. Observa-se que as despesas correntes mais utilizados nos RU's são os gastos com pessoal e material de consumo. Nos gastos com pessoal estão englobados os valores referentes ao pessoal terceirizado, ou seja, os que prestam serviços nos restaurantes por meio de contrato de locação de mão de obra e ainda os salários dos servidores públicos concursados acrescidos da respectiva provisão para o 13º salário. Embora tais valores sejam financiados diretamente pelo orçamento da UFSM os mesmos são considerados na apuração do custo em virtude de apresentar parcela significativa com relação ao total gasto. Com relação aos materiais de consumo os mais utilizados no processo diário dos RU's são os gêneros alimentícios, material de higiene/limpeza e copa/cozinha.

Nos demais gastos que envolvem esse grupo tem-se os combustíveis e acessórios utilizados na caldeira e fogões, as peças e acessórios de manutenção dos veículos, os materiais e equipamentos usados no controle de qualidade e para proteção individual.

O item suprimento de fundos é utilizado para cobrir despesas com serviços de terceiros e material de consumo não incluídos nos itens anteriores. Os serviços de terceiros são aqueles prestados por pessoas jurídicas como: consertos, reparos, manutenção e conservação de bens imóveis, entre outros.

As despesas relativas a material de expediente, telefone e despesas de conservação e manutenção predial foram incluídas no item relativo a outros custos.

Já as despesas de capital são as que contribuem, diretamente, para a formação ou aquisição de um bem de capital, ou seja, são os investimentos utilizados para aquisições de equipamentos e materiais permanentes. Contudo, tais despesas não foram identificadas na unidade, pelo menos no período da análise.

De posse dessas informações é possível calcular o custo unitário conforme a equação 1.

$$\text{Custo unitario} = \frac{\text{valor total consumido}}{\text{número de unidades servidas}} \quad (1)$$

Considerando os dados constantes nas Tabelas 3 e 5 e aplicando a fórmula (1), identifica-se o custo unitário do desjejum conforme demonstra a Tabela 6.





**Tabela 6** - Custo unitário do desjejum, por item de despesa, ano 2012

Itens de despesa	Total consumido no desjejum (R\$)	Custo unitário (R\$)
Caldeira e fogões	4.639,24	0,0536
Veículos	460,93	0,0053
Equipamentos de proteção individual (EPI)	270,25	0,0031
Gêneros alimentícios	149.254,96	1,7262
Pessoal	468.438,60	5,4184
Higiene e limpeza	9.299,91	0,1075
Copa e cozinha	5.967,80	0,0690
Controle de qualidade	220,62	0,0025
Outros custos	1.261,61	0,0145
Suprimento de fundos	3.160,43	0,0365
<b>Total</b>	<b>642.974,35</b>	<b>7,4366</b>

Fonte: Dados da pesquisa

Observa-se que os gastos com pessoal e os gêneros alimentícios representam em torno de 72,85% e 23,21% respectivamente, com relação ao custo total do desjejum. Na mesma linha, o cálculo do custo da refeição (almoço e jantar) é efetuado a partir dos dados constantes nas Tabelas 4 e 5 aplicados à fórmula (1) e identificados na Tabela 7.

**Tabela 7** - Custo unitário da refeição, por item de despesa, ano 2012

Itens de despesa	Total consumido nas refeições (R\$)	Custo unitário (R\$)
Caldeira e fogões	46.907,84	0,0536
Veículos	4.660,48	0,0053
Equipamentos de proteção individual (EPI)	2.732,50	0,0031
Gêneros alimentícios	2.821.013,41	3,2266
Pessoal	4.736.434,69	5,4168
Higiene e limpeza	94.032,43	0,1075
Copa e cozinha	60.341,08	0,0690
Controle de qualidade	2.230,75	0,0025
Outros custos	12.756,27	0,0145
Suprimento de fundos	31.955,42	0,0365
<b>Total</b>	<b>7.813.064,87</b>	<b>8,9354</b>

Fonte: Dados da pesquisa

Da mesma forma que no desjejum as despesas com pessoal e os gêneros alimentícios são os itens mais representativos já que representam em torno de 60,62% e 36,10% com relação ao custo total da refeição, respectivamente.

De forma similar, a pesquisa de Zunino (2009) realizada nos restaurantes universitário de Florianópolis, SC, em 2008, indica que o gasto com servidores (incluindo os trabalhadores terceirizados para os serviços de limpeza e cozinha) representou o proporcionalmente, o maior valor de todos os fatores de custos do RU, em torno de 54,79 %. O segundo maior custo coube aos gastos com alimentos que representaram em 32,42% dos custos totais.



Conforme já relatado, o funcionamento dos RU's ocorre de forma subsidiada, pois as receitas arrecadadas são insuficientes para cobrir as despesas. Para se verificar o percentual de subsídio, primeiramente, por meio da Tabela 8, apresenta-se a receita arrecadada no período, oriunda da venda de *tickets* (receita principal).

**Tabela 8** - Valor da receita arrecadada, por tipo de refeição e por benefício, ano 2012

Refeição/benefício	Número de usuários	Valor unitário (R\$)	Total arrecadado (R\$)
Desjejum - carente	79.304	0,20	15.860,80
Desjejum - não carente	5.113	1,00	5.113,00
Desjejum - bolsa integral	531	0,00	0,00
Desjejum - pessoal do quadro	504	0,00	0,00
Desjejum - pessoal terceirizado	1.008	0,00	0,00
Refeição - carente	338.543	0,50	169.271,50
Refeição - não carente	530.581	2,50	1.326.452,50
Refeição - bolsa integral	3.437	0,00	0,00
Refeição - pessoal do quadro	648	0,00	0,00
Refeição - pessoal terceirizado	1.176	0,00	0,00
<b>Total</b>	<b>960.845</b>		<b>1.516.697,80</b>

Fonte: dados da pesquisa

Na sequência, tem-se as receitas constantes na Tabela 9 que englobam os valores diretamente arrecadados, porém advindas da venda de óleo comestível e resíduos/restos alimentares (receita complementar) .

**Tabela 9** - Valor da receita arrecadada, por tipo de venda, ano 2012

Tipo de venda	Quantidade	Valor unitário (R\$)	Valor total arrecadado (R\$)
Óleo comestível saturado	3.445 li	0,35	1.205,75
Resíduos e restos alimentares	53.953,63 kg	0,08	4.316,29
<b>Total</b>			<b>5.522,04</b>

Fonte: Dados da pesquisa

O óleo comestível saturado, quando não tem um destino adequado, se torna um resíduo altamente poluidor. Diante disso, é realizada uma licitação para o recolhimento do óleo de cozinha onde as empresas interessadas definem um valor (em reais) para pagamento por litro. Já, os resíduos e restos alimentares são restos obtidos no preparo da alimentação humana, acrescidas das sobras nos pratos deixadas pelos usuários nos restaurantes. Para evitar que esses resíduos sejam depositados diretamente no lixo, causando assim um prejuízo ao meio ambiente, é realizada uma licitação para a contratação de uma empresa coletora desses resíduos.

O óleo comestível saturado, quando não tem um destino adequado, se torna um resíduo altamente poluidor. Diante disso, é realizada uma licitação para o recolhimento do óleo de cozinha onde as empresas interessadas definem um valor (em reais) para pagamento por litro. Já, os resíduos alimentares são restos obtidos no preparo da alimentação humana, acrescidas das sobras nos pratos deixadas pelos usuários nos restaurantes. Para evitar que esses resíduos sejam



depositados diretamente no lixo, causando assim um prejuízo ao meio ambiente, é realizada uma licitação para a contratação de uma empresa coletora desses resíduos.

Os dados indicam que a venda de créditos, considerada como receita principal, representa um item significativo com relação ao total arrecadado, seguida das receitas com venda de resíduos/restos alimentares e por último, a venda de óleo comestível saturado que representa o menor percentual com relação ao total arrecadado. Do total referente à receita própria foi aberto um crédito orçamentário no valor de R\$ 47.617,63 o qual foi empenhado em despesa de capital. Isso significa que 3,13% das receitas próprias foram destinadas para investimentos. Os outros 96,87% das receitas próprias foram incorporadas ao orçamento da UFSM.

Outra parte do recurso, conforme já relatado no capítulo da revisão da literatura, origina-se do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), cujo valor é retirado do orçamento da UFSM por meio de um destaque orçamentário. Destaque orçamentário pode ser definido como a operação que permite descentralizar o crédito orçamentário, ou seja, uma unidade orçamentária disponibiliza para outra unidade orçamentária ou gestora, o poder de utilização dos recursos que lhe foram dotados.

No ano de 2012, o orçamento da UFSM foi de R\$ 958.014.079,59 e, em torno de 0,91% foi destinado para a assistência estudantil, representando então o valor total de R\$ 8.766.609,85. Desse valor destinado a assistência estudantil, foram repassados aos restaurantes R\$ 3.593.935,09 que representa um percentual aproximado de 41%. O restante, em torno de 59%, foi investido na manutenção das casas de estudantes, bolsa transporte, bolsa monitoria, bolsa de formação estudantil, inclusão digital, projetos culturais e outros projetos apoiados pela Pró-Reitoria de Assuntos Estudantil (PRAE).

Na UFSM a distribuição de recursos orçamentários ocorre por meio do Índice de Distribuição de Recursos (IDR), estruturado a partir de variáveis como: o incentivo à produção, à produtividade e à implementação de políticas de desenvolvimento de áreas de atuação, por meio da ponderação dos parâmetros fixados, determinados com o objetivo de medir o desempenho das unidades universitárias da instituição em cada área de atuação. Cabe a Pró-Reitoria de Planejamento (PROPLAN) a distribuição dos recursos dentro da universidade a partir do IDR. A PRAE recebe o recurso da PROPLAN e repassa ao RU para a manutenção de suas atividades.

Dessa forma, o total de recursos colocados à disposição do RU no ano de 2012 para custear as despesas foi de R\$ 3.593.935,09, sendo R\$ 3.546.317,46 relativos ao PNAES e R\$ 47.617,63 da arrecadação própria. Esses dados, em relação ao total do orçamento da UFSM, representam em torno de 0,38%. Embora tenha sido arrecadado através de receitas próprias o valor de R\$ 1.522.219,84, conforme demonstra a tabela 8 e 9, deve-se descontar desse valor a importância de R\$ 47.617,63. Então, a diferença de R\$ 1.474.602,21 foi incorporada ao orçamento da UFSM.

## Conclusões

Inicialmente, após analisar a aplicação dos recursos destinados à manutenção dos RU's da UFSM, constata-se que do total de alunos matriculados na instituição em 2012, 78,26% destes usufruíram dos serviços prestados pelos restaurantes universitários. Esse elevado percentual de usuários requer uma aplicação significativa de recursos na alimentação estudantil.



Quando se confronta a representatividade dos valores disponibilizados aos restaurantes com relação ao orçamento da UFSM, constata-se que em 2012 houve uma diminuição de aproximadamente 35% em relação ao ano de 2011.

Com relação à aplicação dos recursos, pode-se constatar que a maior parte da despesa dos restaurantes ocorreu em gastos de custeio, totalizando R\$ 3.514.892,46. O restante, R\$ 79.042,63 é relativo aos investimentos, sendo que R\$ 47.617,63 desse valor, conforme informado no capítulo dos resultados, foram extraídos da arrecadação própria e o saldo transferido do orçamento da UFSM. Tais dados, quando analisados sob a ótica da classificação econômica da despesa, indicam que em torno de 97,8% do total dispendido foram consumidos em despesas correntes, restando às despesas de capital, aproximadamente 2,2% os quais foram investidos em equipamentos e materiais permanentes.

Em síntese, pode-se considerar que os Restaurantes Universitários (RUs) constituem importante papel no contexto da assistência estudantil da UFSM. Torna-se necessário criar, manter e ampliar os programas que garantam o apoio à alimentação dos alunos de baixa renda, principalmente os serviços dos restaurantes universitários, como forma de garantir a permanência do estudante na instituição, dando-lhes oportunidade para otimizar seu tempo estudantil e contribuindo para seu melhor desempenho e formação integral. Dada a sua importância para a vida acadêmica, é fundamental que os RUs sejam, também, um espaço gerador de atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Os restaurantes universitários desenvolvem campanhas periódicas de conscientização referente aos desperdícios de alimentos. Uma dessas campanhas é chamada de “Resto Zero”, que busca incentivar os usuários das três unidades a diminuir o desperdício de alimentos. O mau aproveitamento do que é servido durante as refeições corresponde, segundo dados das últimas campanhas, a um desperdício médio de 9,53% do total que é produzido diariamente. Pode-se perceber que o maior desperdício de alimentos acontece no almoço, provocando uma média anual de mais de 37 mil quilos desperdiçados.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF: Senado Federal, 1988.

\_\_\_\_\_. **Decreto nº 93.872, de 23 de dezembro de 1986**. Dispõe sobre a unificação dos recursos de caixa do Tesouro Nacional, atualiza e consolida a legislação pertinente e dá outras providências. Presidência da República. Disponível em: [http://www.funpec.br/site/pdf/Decreto\\_93.872-23-12-1986.pdf](http://www.funpec.br/site/pdf/Decreto_93.872-23-12-1986.pdf). Acesso em: 17 de set. 2012.

\_\_\_\_\_. **Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010**. Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES). Presidência da República. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2010/decreto/d7234.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7234.htm). Acesso em: 17 de set. 2011.

\_\_\_\_\_. **Decreto-Lei nº 200, de 25 de fevereiro de 1967**, Dispõe sobre a organização da Administração Federal, estabelece diretrizes para a Reforma Administrativa e dá outras providências. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto-lei/del0200.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/del0200.htm). Acesso em: 06 set de 2012.



\_\_\_\_\_. **Lei nº 3.834-C, de 14 de dezembro de 1960.** Instituiu a Universidade Federal de Goiás (UFG) e Universidade Federal de Santa Maria (UFSM) e dá outras providências. Presidência da República. Disponível em:

<http://w3.ufsm.br/proplan/images/stories/file/LEI%20N%203.834%20C,%20cria%20a%20UFG%20e%20UFSM.pdf>. Acesso em: 05 nov. de 2011.

\_\_\_\_\_. **Lei nº 4.320, de 17 de março de 1964.** Institui normas gerais de Direito Financeiro para elaboração e controle dos orçamentos e balanços da União, dos Estados, dos Municípios e do Distrito Federal. Presidência da República. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/L4320.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L4320.htm). Acesso em: 13 de jan. 2012.

\_\_\_\_\_. **Lei Complementar nº 101, de 04 de maio de 2000.** Estabelece normas de finanças públicas voltadas para a responsabilidade na gestão fiscal e dá outras providências. Presidência da República. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/LCP/Lcp101.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/LCP/Lcp101.htm). Acesso em: 13 de jan. 2012.

\_\_\_\_\_. **Portaria nº 157, de 09 de março de 2011.** Dispõe sobre a criação do Sistema de Custos do Governo Federal. Disponível em: [http://www3.tesouro.fazenda.gov.br/legislacao/leg\\_contabilidade.asp](http://www3.tesouro.fazenda.gov.br/legislacao/leg_contabilidade.asp). Acesso em 13 jan. 2012.

\_\_\_\_\_. **Portaria Normativa nº 39, de 12 de dezembro de 2007.** Institui o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES). Ministério da Educação. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/arquivos/pdf/portaria\\_pnaes.pdf](http://portal.mec.gov.br/arquivos/pdf/portaria_pnaes.pdf). Acesso em: 16 de out. 2011.

\_\_\_\_\_. **Resolução CFC nº 1.366, de 25 de novembro de 2011.** Aprova a NBC T 16.11 - Sistema de Informação de Custos do Setor Público. Disponível em: <http://www.normaslegais.com.br/legislacao/resolucao-cfc-1366-2011.htm>. Acesso em: 14 jan.2012.

CALLADO, A. A. C.; CALLADO, A. L. C. Custos: um desafio para a gestão no agronegócio. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE CUSTOS, 6., 1999, São Paulo. **Anais...** São Paulo:FEA/USP, 1999.

FERREIRA, J.S. **Contabilidade de custos.** São Paulo: Pearson Prentice hall, 2007.

GIL, Antonio C. **Como elaborar projetos de pesquisa.** 3. ed. São Paulo: Atlas, 1996.

LEONE, George Sebastião Guerra. **Custos – Planejamento, Implantação e Controle.** São Paulo: Atlas, 2000.

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

WERNKE, R. **Gestão de custos: uma abordagem prática.** São Paulo: Atlas, 2001.

TRIVINOS, A. **Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação.** São Paulo: Atlas, 1987. 129 p.

ZUNINO, A. **Custo e desempenho socioeconômico do restaurante Universitário da Universidade Federal de Santa Catarina.** 2009. 126 f. Dissertação (Mestrado em Contabilidade) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2009.