



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

Relatório Restaurante Universitário Custo- 2018

Corpo técnico
Nutricionistas:
Laíza Mendes – RT/Gerente
Janyelle Kzan - Produção

Belém- 2018



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

SUMÁRIO

1.	INTRODUÇÃO.....	1
2.	OBJETIVO.....	3
3.	METODOLOGIA.....	3
4.	RESULTADOS.....	4
5.	CONCLUSÃO.....	13



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

1. INTRODUÇÃO

1

O Restaurante Universitário da Universidade Federal Rural da Amazônia (RU-UFRA) foi inaugurado em setembro de 1967 e quanto ao número de refeições servidas/dia no almoço não temos o registro dessa informação.

No dia 28 de Junho de 2017 foi inaugurado o novo restaurante da Universidade Federal Rural da Amazônia (UFRA) com um ambiente climatizado, aumento no número de refeições e uma estrutura com acessibilidade.

Atualmente são fornecidas 600 refeições/dia, apenas almoço. São atendidos alunos de graduação e pós-graduação, servidores técnicos administrativos e docentes.

O restaurante funciona das 12h às 13:30h e o valor cobrado pelas refeições varia de acordo com a categoria como pode ser observado no quadro 1.

Quadro 1: Valor da refeição por categoria.

Categoria	Valor das refeições
Estudante de graduação:	Gratuita
Estudante de pós-graduação:	R\$ 1,00
Servidor técnico-administrativo (categoria D):	R\$ 1,00
Servidor técnico-administrativo (categoria E):	R\$ 1,80
Docente:	R\$ 1,80

O Restaurante está vinculado a Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PROAES). A PROAES juntamente com o RU está formulando um regimento para deixar claro o funcionamento e o objetivo do Restaurante. Além disso, foi instituído o Comitê Gestor do RU, que tem por objetivo ouvir as colocações dos alunos para que haja melhoria no serviço prestado e esclarecer as dificuldades e entraves encontrados durante a execução do serviço.

OBJETIVO DO RU

O objetivo desta Unidade de Alimentação e Nutrição é fornecer refeições equilibradas

Restaurante Universitário – UFRA

Contatos: 3210-5138/ 996285530

E-mail: restaurante.ufra@gmail.com; laiza.mendes@ufra.edu.br



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

do ponto de vista nutricional, com bom nível de sanidade, adequadas ao comensal (consumidor em alimentação coletiva). Esta adequação deve procurar manter a saúde dos clientes, além de buscar desenvolver hábitos alimentares saudáveis.

2

O Restaurante objetiva ainda satisfazer o comensal com o serviço oferecido, desde o ambiente físico, equipamentos disponíveis e o contato com os funcionários.

COLABORADORES

No ano de 2018, o quadro de funcionários era composto por 19 colaboradores entre servidores, terceirizados e estagiário bolsista, como pode ser observado no quadro 2.

Quadro 2: Colaboradores do Restaurante Universitário da UFRA-2018

Categoria	Número de Colaboradores	Empresa
Nutricionista	02	UFRA
Auxiliar administrativo	02	UFRA e EB Cardoso
Estagiária de Nutrição	01	Proex
Auxiliar de Almoxarifado	02	Itororó
Cozinheiros	03	UFRA e Itororó
Auxiliares de Cozinha	08	UFRA e Itororó
Auxiliares de Limpeza	02	Itororó

AQUISIÇÃO DE MATERIAIS

A aquisição de materiais de bens de consumo duráveis e não-duráveis é realizada através de processo licitatório, esse processo é realizado de acordo com a necessidade da unidade demandante. Dessa forma são adquiridos os alimentos, materiais de limpeza, utensílios de cozinha, equipamentos de proteção individual, descartáveis e todos os serviços que são prestados como mão de obra terceirizada para a realização das atividades no restaurante, manutenção dos equipamentos e controle de vetores e pragas urbanas.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

Após o processo licitatório e autorização para compra de materiais é realizado um empenho que fica disponível para consulta no site do portal da transparência, e a partir do que foi empenhado são realizadas as programações de entrega dos itens.

No caso dos alimentos essa programação é enviada aos fornecedores e as entregas realizadas de acordo com o planejamento dos cardápios.

Nem todos os itens licitados são utilizados, porém estão disponíveis para ser solicitado caso haja alguma necessidade.

O controle dos empenhos é realizado pelo setor administrativo do Restaurante mantendo assim o funcionamento pleno da unidade.

Toda a aquisição de materiais gera um custo que deve ser analisado para garantir a qualidade da alimentação sem extrapolar o recurso para este fim.

2. OBJETIVO

O objetivo deste relatório é demonstrar os gastos realizados no ano de 2018 com alimentação, mão de obra terceirizada, manutenção de equipamentos, gás, descartáveis, água mineral e material de limpeza.

3. METODOLOGIA

Os dados foram coletados das planilhas de custo mensal com base nos controles dos materiais que entram e que são utilizados nas preparações. As variações de valor depende das preparações que foram realizadas e do número de comensais que frequentou o Restaurante durante aquele mês. As variações podem ocorrer por vários motivos como feriados no meio da semana, falta de luz, falta de água, aulas canceladas, recesso, período de NAF, período de matrícula, entre outros fatores.

Para a avaliação do custo foram utilizados dados disponibilizados pela prefeitura do Campus presente no processo 23084.010603/2018-70. Os dados disponibilizados foram:

Manutenção de equipamentos	R\$	29.233,25
Mão de obra terceirizada	R\$	26.800,34
Auxiliar administrativo EB Cardoso	R\$	3.160,64
Banherista Paralimp/hora	R\$	73,22

Restaurante Universitário – UFRA

Contatos: 3210-5138/ 996285530

E-mail: restaurante.ufra@gmail.com; laiza.mendes@ufra.edu.br



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

Para a avaliação da mão de obra utilizada da UFRA que consiste nos 6 servidores lotados no RU, foi realizado um levantamento no portal da transparência, chegando ao valor de R\$ 29.283,81.

Também foram considerados os gastos com material de escritório, material de limpeza, gás de cozinha e alimentos.

4. RESULTADOS

O custo mensal da refeição precisa ser avaliado a partir de diversos fatores como o cardápio executado, número de comensais que se alimentou e os dias de funcionamento, quanto menor o número de dias de produção maior ficará o custo final.

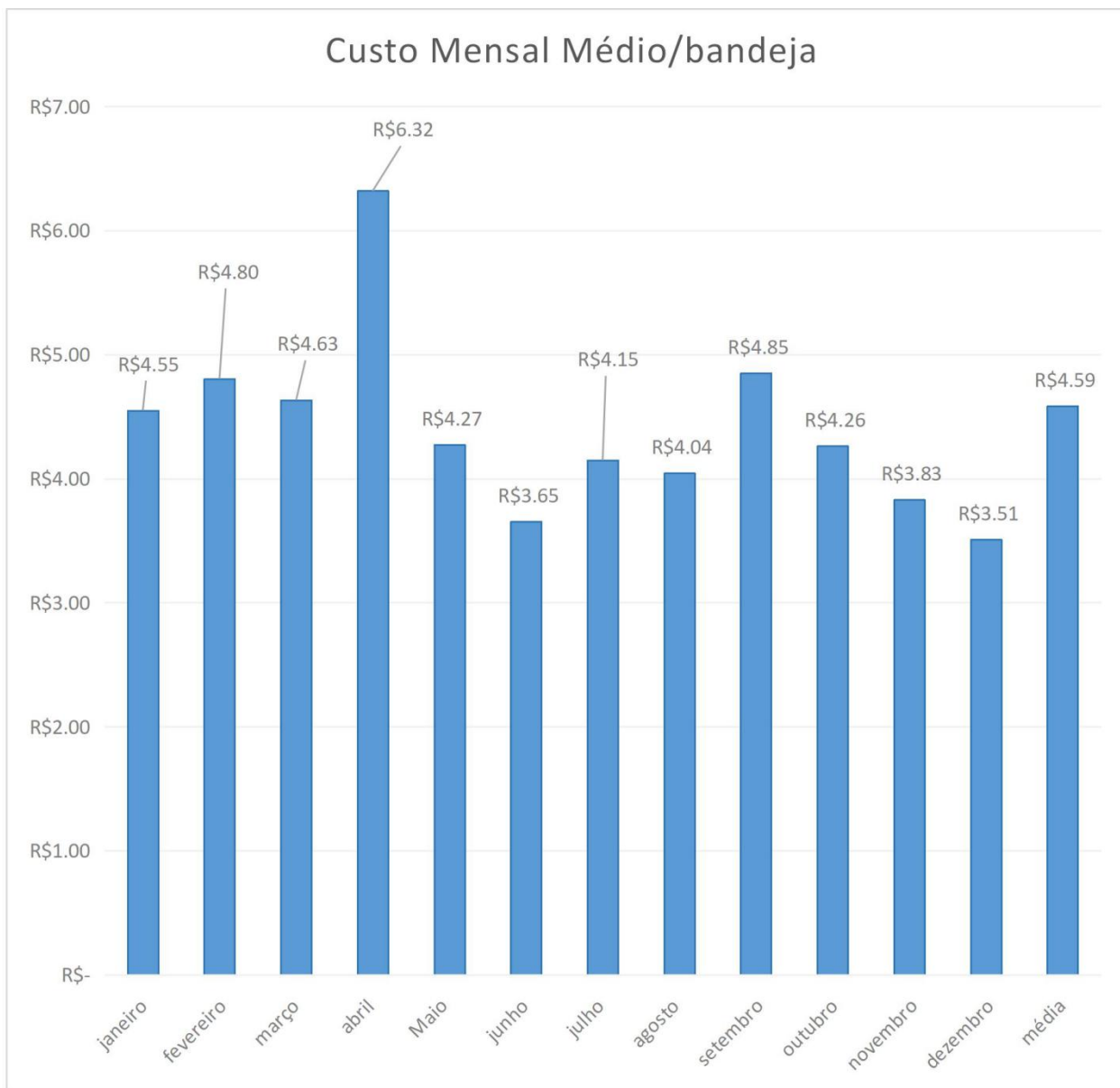
Isso ocorre devido a gastos fixos com mão de obra e manutenção de equipamentos, dentre outros.

O custo médio das refeições por comensal foi de R\$ 4,59 (quatro reais e cinquenta e nove centavos), sendo mês de Dezembro com o valor mais baixo (R\$ 3,51) e o mês de Abril com o valor mais alto (R\$ 6,32), como pode ser observado no gráfico 1.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

Gráfico 1: Custo mensal médio de alimentação por comensal no ano de 2018.



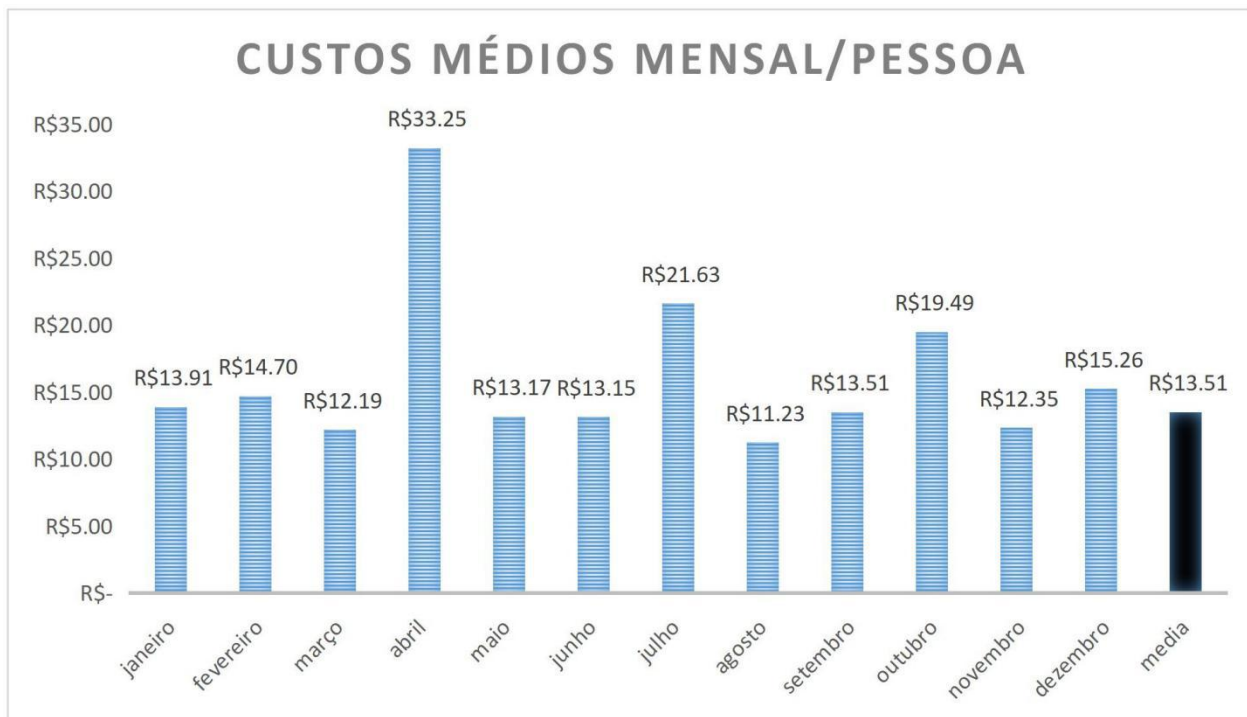
Fonte: RU-UFRA, 2018.

Quando leva-se em consideração os custos de fixos e variáveis o valor médio da bandeja passa a ser de R\$ 13,51 (treze reais e cinquenta e um centavos), sendo mês de Agosto com o valor mais baixo (R\$ 11,23) e o mês de Abril com o valor mais alto (R\$ 33,25), como pode ser observado no gráfico 2.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

Gráfico 2: Custo mensal médio de alimentação por comensal no ano de 2018.



Fonte: RU-UFRA, 2018.

O elevado valor no mês de Abril deve-se aos dias de funcionamento do Restaurante, no mês de Abril houveram apenas 8 dias de produção, o valor total gasto foi dividido pelo número de pessoas que frequentou o restaurante nesse período.

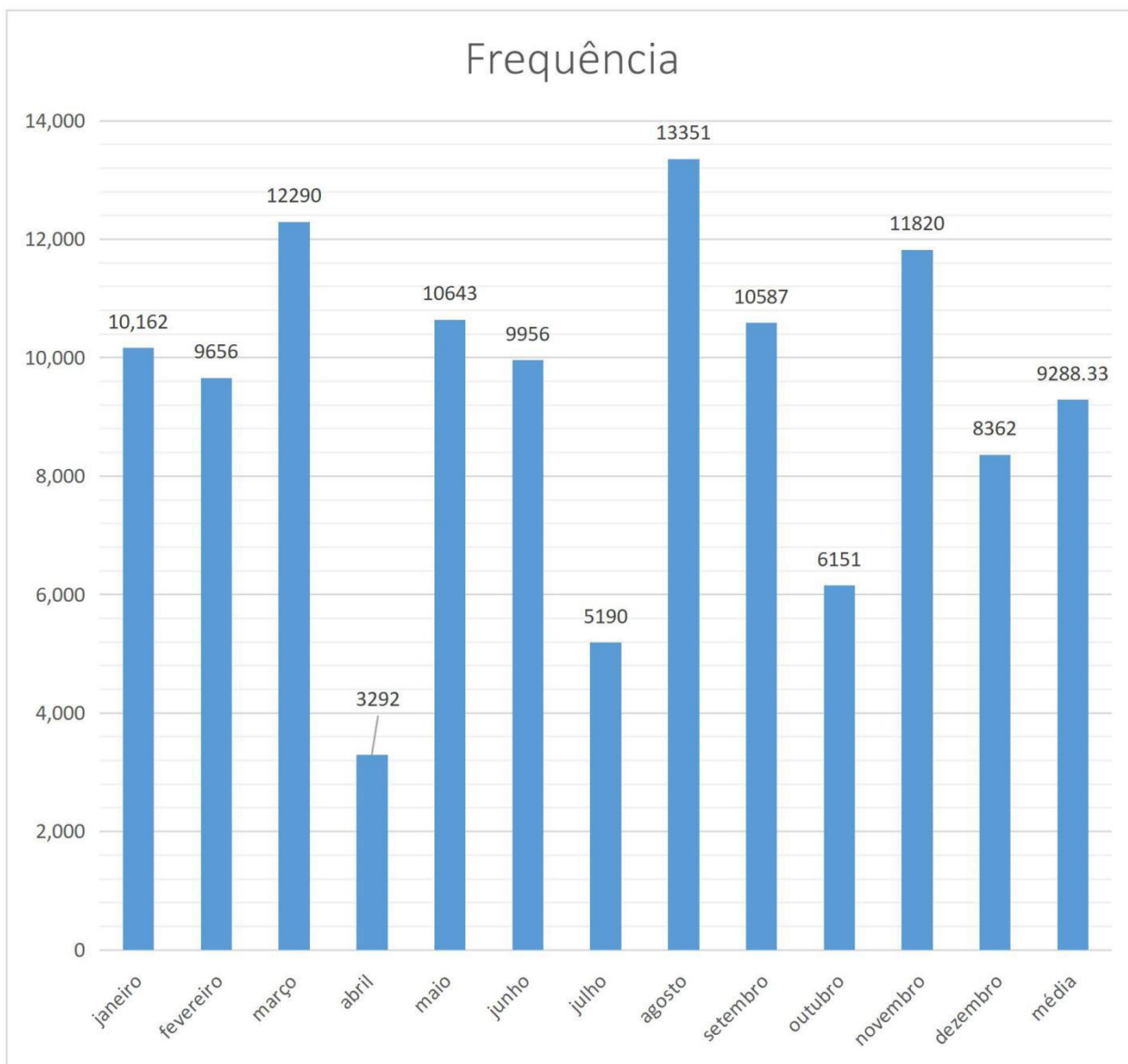
Apesar das variações o custo médio por bandeja servida se manteve entorno dos R\$ 5,00 (cinco reais) e houve diversificação dos cardápios, mudança em algumas preparações para garantir a satisfação do cliente.

Foram atendidas 111.460 (cento e onze mil, quatrocentos e sessenta) pessoas, uma média de 9.288 (nove mil duzentos e oitenta e oito) pessoas por mês, com o maior quantitativo no mês de Agosto e o menor no mês de Abril (Gráfico 3), sendo que no mês de Abril o restaurante só funcionou oito dias, devido ao recesso acadêmico.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

Gráfico 3: Número de pessoas atendidas no restaurante no ano de 2018.



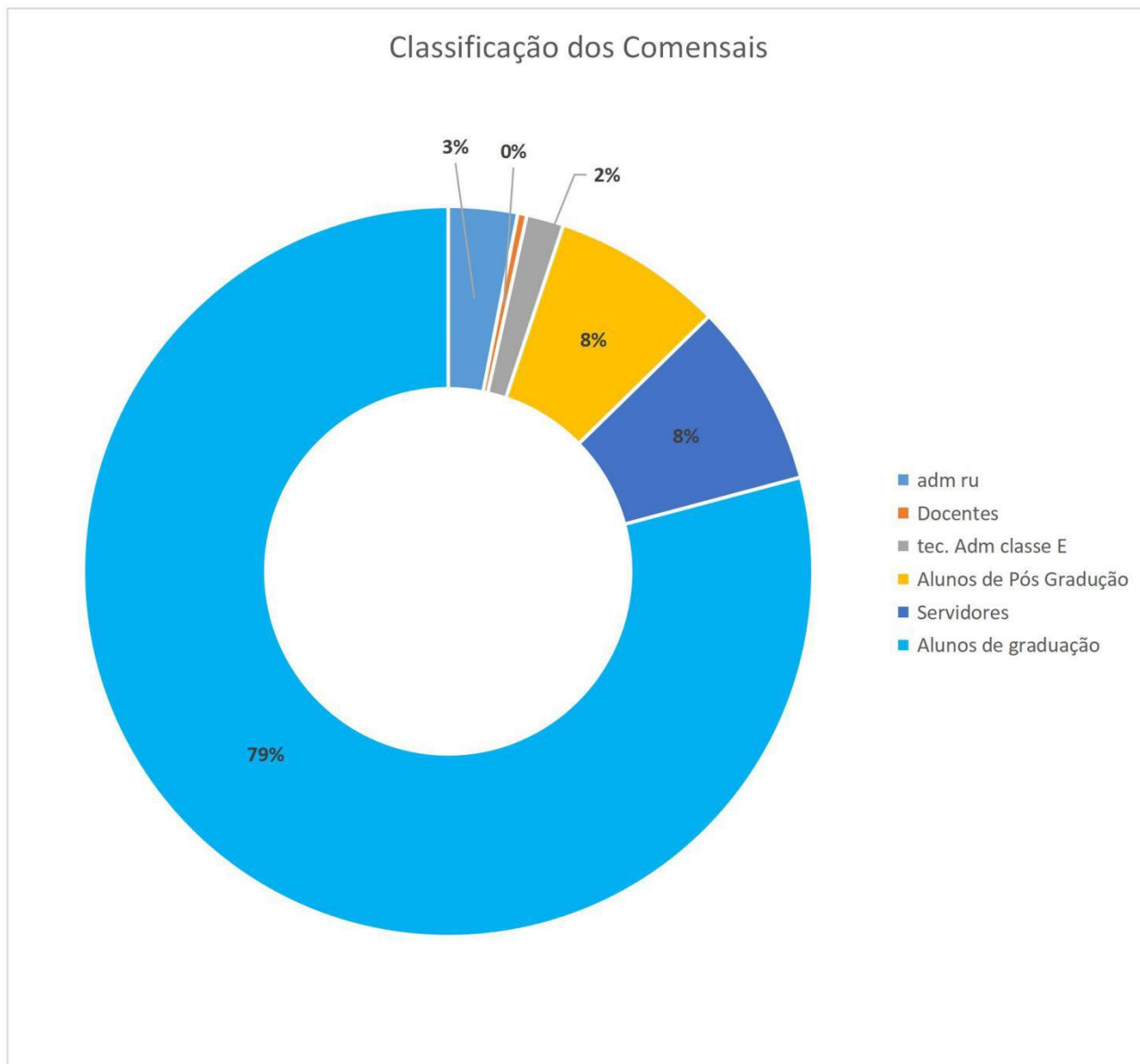
Fonte: RU-UFRA, 2018.

Ao classificarmos a clientela atendida no RU, observamos que 79% são alunos da graduação, 8% alunos de pós-graduação, 10% são servidores e 3% são os funcionários do Restaurante (Gráfico 4).



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

Gráfico 4: Classificação do público atendido durante o ano de 2018.



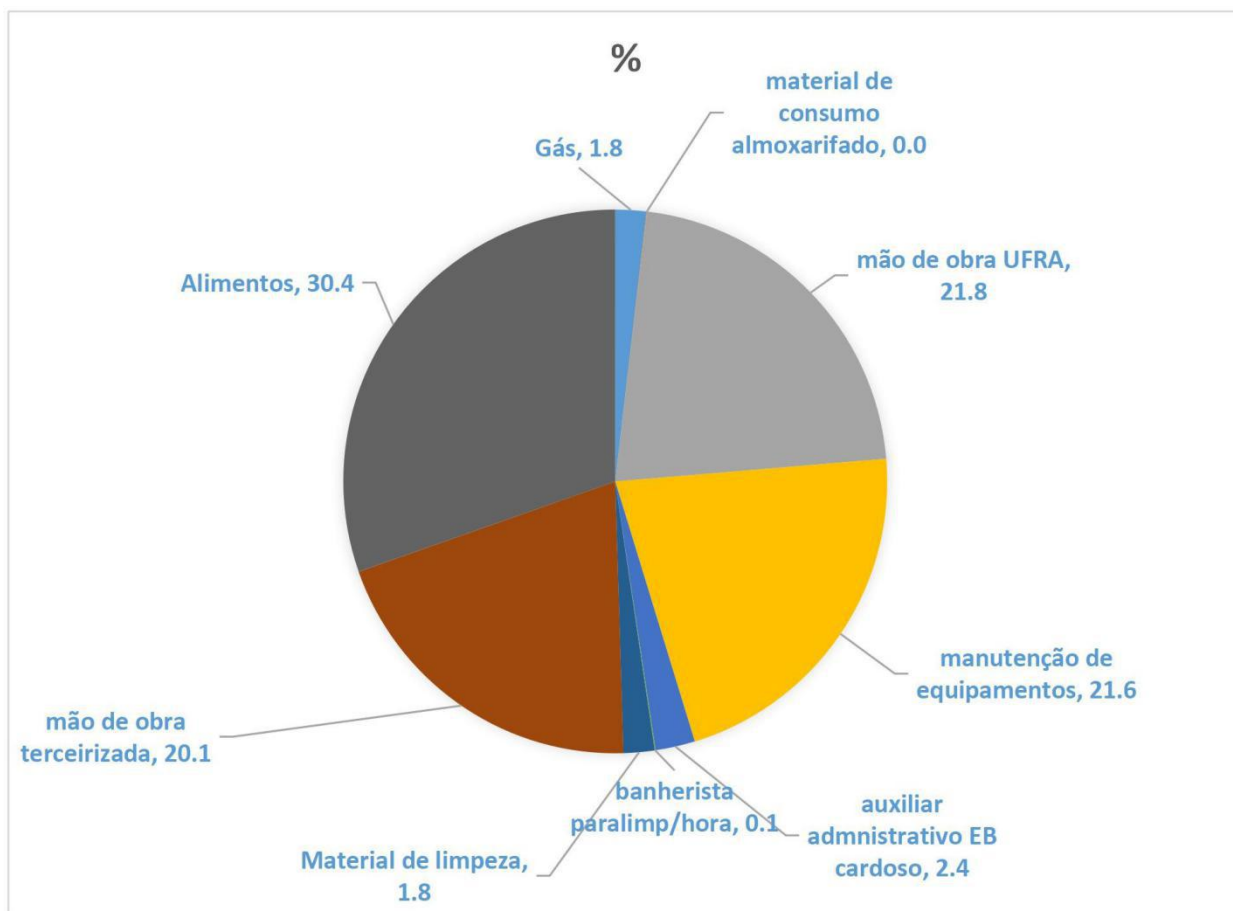
Fonte: RU-UFRA, 2018.

Em relação aos custos, o Restaurante possui custos fixos e variáveis, que são gás, materiais que vem do almoxarifado (copo descartável, vassoura, rodo, etc.), manutenção de equipamentos, mão de obra terceirizada, material de limpeza e alimentos (Gráfico 5).



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

Gráfico 5: Custos fixos e variáveis do Restaurante Universitário no ano de 2018, sem a mão de obra da UFRA.



Fonte: RU/Prefeitura-UFRA, 2018.

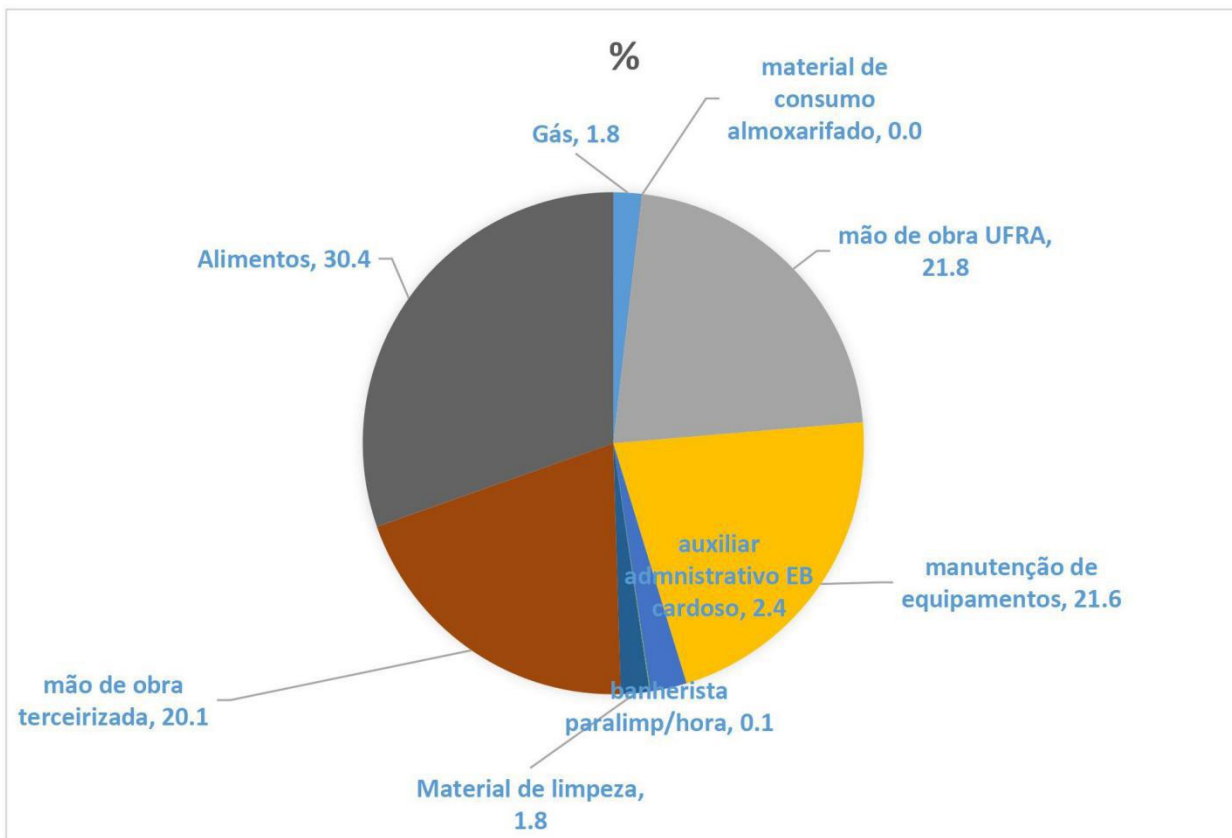
Dentre os custos variáveis observa-se que o maior percentual da aquisição de alimentos (30,04%) e dentre os custos fixos o gasto com mão de obra tanto terceirizada quanto da UFRA (41,9%) e manutenção de equipamentos (21,6%).

Quando avaliamos o contingente sem levar em consideração a mão de obra da instituição que consiste nas 2 nutricionistas, 1 cozinheiro e 2 auxiliares de cozinha, verificamos outros percentuais, porém se mantem as linhas de gastos com alimentação, mão de obra e manutenção de equipamentos como as partes que mais consomem o orçamento (Gráfico 6).



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

Gráfico 6: Custos fixos e variáveis, nos primeiros meses do ano de 2018.



Fonte: RU/Prefeitura-UFRA, 2018.

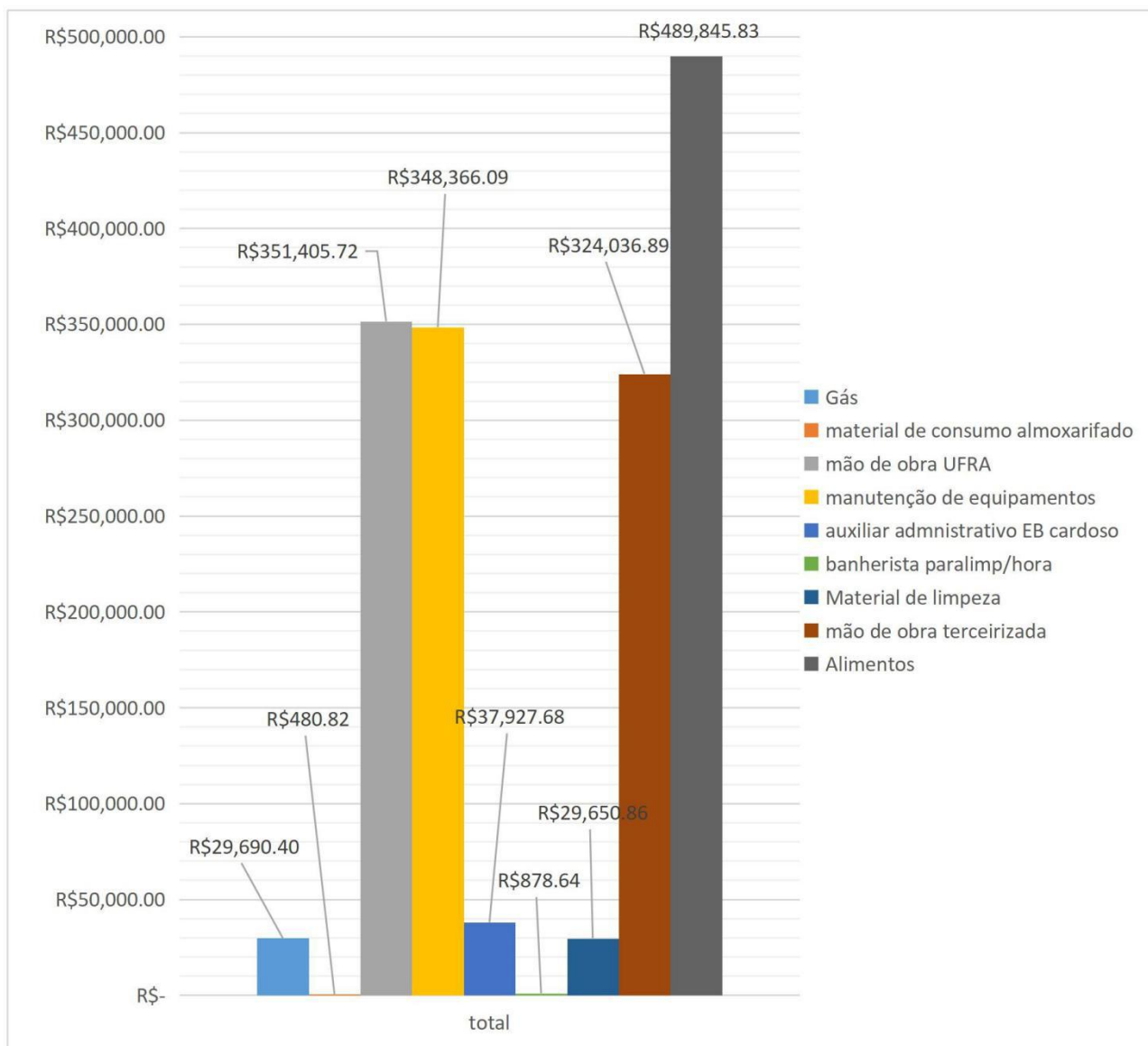
Quando analisamos cuidadosamente percebemos que quase 50% dos custos estão relacionados com o valor da mão de obra e os outros 50% com a aquisição de bens, deve-se ressaltar que neste relatório não foi levado em consideração os gastos com a aquisição de bens duráveis, como os utensílios de cozinha, uma vez que o levantamento do que já foi pago ainda está sendo realizado.

O custo com a aquisição com gêneros alimentícios para o Restaurante Universitário no ano de 2018 foi de R\$ R\$ 489.845,83 (quatrocentos e oitenta e nove mil oitocentos e quarenta e cinco reais e oitenta e três centavos). O valor gasto em cada categoria pode ser observado no gráfico 7.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

Gráfico 7: Valores gastos, por categoria no ano de 2018.



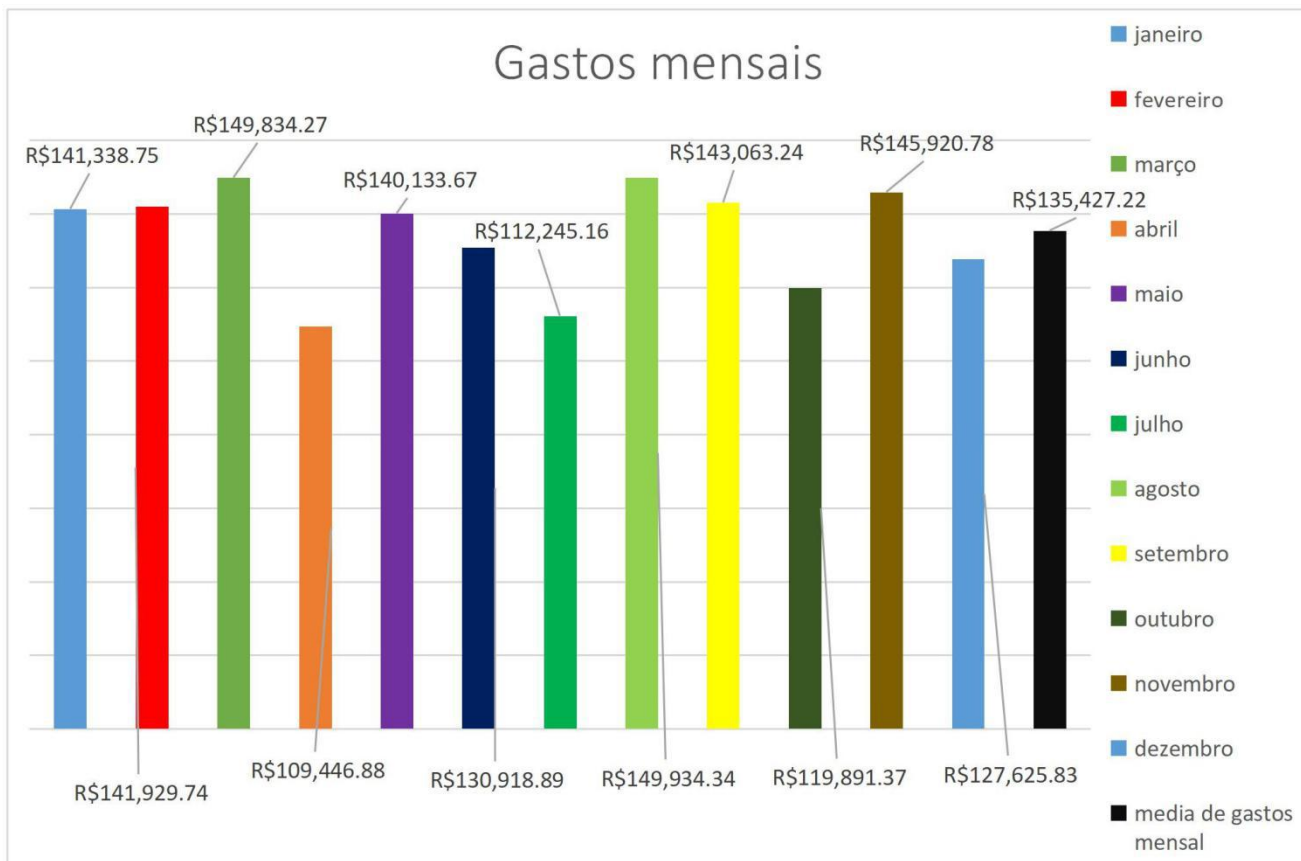
Fonte: RU/Prefeitura-UFRA, 2018.

Quando avaliamos os gastos mensais do restaurante verificamos que em março houve o maior custo (R\$149.834,20) e Abril o menor custo (R\$ 109.446,8), com média de gastos de R\$ 135.427,22 por mês.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

Gráfico 8: Gastos mensais do RU-UFRA, nos primeiros meses do ano de 2018.



Fonte: RU/Prefeitura-UFRA, 2018.

Neste contexto não se levou em consideração gastos realizados com a estrutura física do prédio, como por exemplo trocas de torneiras ou gastos com telhado, foi considerado apenas os serviços destacados a cima, que são os serviços que conseguimos mensurar, além disso gastos com água, luz, telefone, internet e o valor da bolsa referente a estagiária de Nutrição também não foram considerados.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DA AMAZÔNIA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS
RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO**

5. CONCLUSÃO

Através dos dados coletados foi possível verificar que os maiores gastos do restaurante são com mão de obra e com aquisição de gêneros alimentícios, não foi possível realizar uma avaliação mais precisa dos gastos da Unidade pois existem serviços que não conseguimos mensurar.

É possível notar que a quantidade de refeições servidas impactará diretamente no custo da unidade, para o levantamento do custo levamos em consideração o número de dias em que houve distribuição de refeições e o número de pessoas que se alimentaram.

Nos meses em que há recesso, normalmente o custo do Restaurante fica elevado uma vez que funcionamos apenas duas semanas no mês e os custos fixos serão pagos em sua totalidade, como por exemplo no mês de Abril de 2018.

Ressaltamos que houve melhora na qualidade, na aceitabilidade dos comensais e mudanças nas preparações para garantir a satisfação da clientela do Restaurante, frisamos que investimentos são necessários para melhorar o serviço e qualidade do mesmo.