

Área temática: Administração Pública, Governo e Terceiro Setor

**UMA BREVE COMPARAÇÃO DOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DA
UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE (UFAC) E DA UNIVERSIDADE FEDERAL
DO DELTA DO PARNAÍBA (UFDPAR)**

Resumo

O presente trabalho analisa e compara os aspectos gerenciais e de layout do Restaurante Universitário da Universidade Federal do Delta do Parnaíba fazendo um breve comparativo com o Restaurante Universitário da Universidade Federal do Acre. Além de abordar conceitos fundamentais para uma melhor abordagem do tema, como o funcionamento da Administração pública no setor alimentício e a importância da gestão, a compreensão sobre o que é um restaurante universitário, classificá-los e identificar os seus modelos de gestão e apontar o conceito de terceirização, suas características, objetivos e importância para o serviço público. Trata-se de uma pesquisa de natureza básica, com abordagens qualitativas e quantitativas. Quanto aos procedimentos técnicos, esses possuem caráter bibliográfico e documental. Quanto aos objetivos da pesquisa, classificou-se como descritiva e exploratória. Tendo como amostra da pesquisa o restaurante universitário da UFDPAr. O estudo utilizou como tratamento de dados a análise documental e comparativa. A partir do que foi analisado, observou-se que as comparações feitas entre o restaurante universitário da Universidade Federal Delta do Parnaíba e da Universidade Federal do Acre, mostram a situação espacial de cada restaurante, onde pode-se observar a grande demanda de alunos que utilizam do espaço, quantidade de refeições oferecidas e valores.

Palavras-chave: Administração. Restaurante. Universidade. Terceirização. Alimentação.

Abstract

The present work analyzes and compares the managerial and layout aspects of the University Restaurant of the Federal University of Delta do Parnaíba, making a brief comparison with the University Restaurant of the Federal University of Acre. In addition to addressing fundamental concepts for a better approach to the subject, such as the functioning of public administration in the food sector and the importance of management, understanding what a university restaurant is, classifying them and identifying their management models and pointing out the concept of outsourcing, its characteristics, objectives and importance for the public service. It is research of a basic nature, with qualitative and quantitative approaches. As for the technical procedures, they have a bibliographic and documentary character. As for the research objectives, it was classified as descriptive and exploratory. Taking as a sample of the research the university restaurant of UDPPAr. The study used documental and comparative analysis as data treatment. From what was analyzed, it was observed that the comparisons made between the university restaurant of the Universidade Federal Delta do Parnaíba and the Universidade Federal do Acre, show the spatial situation of each restaurant, where one can observe the great demand of students who use of space, number of meals offered and prices.

Keywords: Restaurant. Outsourcing. Food.

INTRODUÇÃO

O Restaurante Universitário é um espaço que faz parte da vida estudantil de muitos daqueles que se propõem a ingressar num curso de graduação, pós-graduação, mestrado e outros. Dentro deste instrumento também está presente a gestão e o zelo com os recursos públicos, que devem ser administrados com probidade e transparência, conforme os ditames de, dentre tantos instrumentos normativos, a Constituição Federal de 1988, que prevê, em seu Artigo 37, que a administração pública deverá se pautar pelos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência. Este equipamento, tão comumente presente na vida acadêmica de muitos dos estudantes das Instituições de Ensino Superior federais possui também suas particularidades, como todos os órgãos que envolvem o aparato estatal.

Sendo o Restaurante previsto na Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), possui este modelos de gestão característicos de sua atividade, sendo estes adaptáveis às necessidades da instituição, objetivando sempre o oferecimento de serviços de qualidade e eficiência aos seus usuários. Sendo assim, o presente estudo, utilizando-se de aportes documentais e bibliográficos propõe-se a responder à seguinte questão: Como o Restaurante Universitário da Universidade Federal do Delta do Parnaíba dispõe suas refeições aos mais diversos integrantes da comunidade acadêmica em uma breve comparação ao Restaurante Universitário da Universidade Federal do Acre?

O presente estudo possui como objetivo geral analisar o funcionamento do restaurante universitário da Universidade Federal do Delta do Parnaíba. E como objetivos específicos a definição dos conceitos de Administração pública, sua abordagem no setor alimentício e a importância da gestão; promover a compreensão sobre o que é um restaurante universitário, classificá-los e identificar os seus modelos de gestão e apontar o conceito de terceirização, suas características, objetivos e importância para o serviço público.

Foram utilizadas como amostras a Universidade Federal do Delta do Parnaíba – UFDPAr, instituição de ensino superior piauiense, fundada em 2018 e sediada na cidade de Parnaíba, e a Universidade Federal do Acre – UFAC, situada no estado do Acre e com sede no município de Rio Branco, no mesmo estado. O referido estudo, portanto, propõe-se a apresentar um novo olhar para a temática da gestão dos Restaurantes Universitários, trazendo dados de instituições do nordeste brasileiro, a fim de contribuir para um melhor entendimento do tema e para apresentar um exemplo de como é gerenciado um instrumento desta natureza.

1. REFERENCIAL TEÓRICO

1.1 Administração pública: conceitos, abordagem no setor alimentício e a importância da gestão da qualidade.

1.1.1 - O que é Administração Pública

O Patrimônio Público pode ser definido como o complexo de bens e direitos de valor econômico, artístico, estético, histórico e turístico da União, do Distrito Federal, dos Estados, dos Municípios, de autarquias, de empresas públicas, de sociedades de economia mista, de fundações instituídas pelo Poder público, de empresas incorporadas, além de evidenciar as empresas com participação do erário e também de entidades em que são subvencionadas pelos cofres públicos. (PAZZAGLINI FILHO *et al.*, 1996; SOUZA, 2020). O poder de um Estado, atributo de sua soberania, é uno e indivisível.

O poder acaba se manifestando por meio de funções, onde as quais são exercidas por órgãos diferentes, sem que haja uma quebra do que chamamos de

princípio da unicidade, fazendo com que esses mecanismos se organizem e funcionem entre si. Portanto, sabemos que a edição de uma lei, seja um administrativo ou uma sentença emana de um pólo do poder do Estado, embora este seja um produto de diferentes funções (ARAUJO; NUNES e JÚNIOR, 2002. SOUZA, 2020).

O exercício do poder quando dividido em funções se apresenta como fator essencial, uma vez que não se pode dar garantia ou mesmo a validade dos direitos humanos em Estado, a menos que este esteja estruturado a partir da separação dos poderes, que quando feita de forma que nenhum poder possa, de per si ou conjuntamente, erradicar nenhum dos direitos, exceto em casos de violação da ordem constitucional (SOUZA, 2020; TAVARES, 2002). Dessa forma podemos observar a manifestação desses poderes, onde está evidenciado a presença do Executivo (incumbido da administração das coisas do Estado), o Legislativo (responsável por editar as normas de conteúdo geral e de observância obrigatória, regulando e ordenando a vida em sociedade) e por fim o Judiciário (incubido de compor litígios surgidos na aplicação e interpretação das normas jurídicas).

Podemos definir a Administração pública de forma bem objetiva, como a atividade concreta e imediata que o Estado desenvolve, a fim de que haja para a realização dos interesses coletivos em sociedade, sendo um conjunto de órgãos e de pessoas jurídicas na qual a lei atribui o exercício da chamada função administrativa do Estado (MORAES, 1998; SOUZA, 2020). É notório que o conceito de administração pública não pode ser emparelhado apenas ao poder de gestão das coisas do Estado, pois são indissociáveis dessa referida premissa as finalidades que conduzem a conduta dos servidores públicos em seu sentido mais amplo enquanto significado.

A administração pública, responsável pelas políticas públicas, é de grande valia para o equilíbrio social, onde essas políticas públicas podem ser definidas como a alocação e distribuição de recursos e valores, que visam a redução dos conflitos sobre os bens públicos. Com isso, busca por mudanças sociais, melhorias ou a garantia delas em realidades em que isso seja realmente possível. Assim, torna-se possível perceber a delimitação da importância das políticas públicas, onde a administração pública, tem como propósito encontrar caminhos que possibilitem um melhor entendimento desse leque de realidades e, assim, por consequência uma melhor tomada de decisões, de forma mais realista e assertiva.

O administrador público está sujeito a inúmeras regras rígidas, das quais são regidas pela Constituição Federal, por leis e regulamentos, instituído como o responsável pelo gerenciamento da vida em sociedade, buscando manter a harmonia, além de tomar as melhores decisões para o coletivo social. Essas regras mencionadas acima estão evidenciadas em princípios que regem a administração da coisa pública, onde estão destacados principalmente aqueles do art. 37, caput, da Constituição Federal: legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência. Além dos princípios acima citados, existem alguns outros que regem a conduta do administrador público, estando estes arrolados nos incisos do próprio art. 37 e em dispositivos esparsos da Magna Carta. Podemos citar com alguns exemplos do exposto acima, a proporcionalidade, a finalidade, a razoabilidade e a boa-fé.

1.1.2 - Setor alimentício na gestão pública.

Depois de um entendimento conceitual de administração pública, para que seja dialogado sobre o restaurante universitário da Universidade Federal do Delta do Parnaíba, é necessário compreender algumas funcionalidades e aplicações do setor alimentício na gestão pública brasileira. O sistema nacional de segurança alimentar e nutricional é um sistema de gestão intersetorial, atuante nos três níveis de governo

para a implementação e execução das Políticas de Segurança Alimentar e Nutricional, buscando promover o monitoramento da segurança alimentar e nutricional do país.

A (PNSAN), Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, envolve a integração do governo e sociedade civil, buscando planos estratégicos e ações de apoio alimentar, distribuição de alimentos, acesso à água, etc. Estados, Distrito Federal e municípios, por meio do sistema público, buscam garantir acesso a uma alimentação adequada e a segurança alimentar e nutricional, partindo da premissa de que são direitos fundamentais para o ser humano.

Há também outro programa de gestão intersetorial de políticas públicas envolvidos nos três níveis do governo para atuação nessas políticas públicas de segurança alimentar e nutricional, que é o chamado Sisan, Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Conforme o Ministério da Cidadania, o ingresso no SISISAN é realizado de forma voluntária, sendo esta regulada pelo Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010, artigo 11, § 2º, que institui os requisitos mínimos para a adesão, que são, a saber: a criação do Conselho estadual, distrital ou municipal de segurança alimentar e nutricional (CONSEA), devendo este ser composto por dois terços de representantes civis e um terço de representantes do governo. O CONSEA deve, portanto, ser liderado por um representante da sociedade civil regional; a constituição da Câmara ou instância governamental própria responsável pela gestão intersetorial de segurança alimentar e nutricional (CAISAN); e o compromisso de realizar a elaboração de plano no âmbito estadual, distrital ou municipal de segurança alimentar e nutricional, respeitado o período de um ano, a partir da assinatura do referido termo de adesão, devendo observar-se as disposições presentes no art. 20 do Decreto Nº 7.272/2010.

1.1.3 - Importância da gestão da qualidade na alimentação pública.

De acordo com a NBR ISO 9000, o Sistema de Gestão da Qualidade tem como seu objetivo primordial a direção e o controle dentro de uma empresa, no que se refere à qualidade. No que diz respeito à administração pública, seu objetivo é prestar serviços para a sociedade, tendo como função, buscar a maior eficiência da máquina pública e um melhor atendimento para a população. A gestão da qualidade no serviço público pode ser evidenciada na busca por maior eficiência na prestação dos serviços de que dispõe.

Algo que influencia muito em um sistema de gerenciamento da qualidade é a criação ou mudança de cultura na organização, pois como sabemos que a gestão da coisa pública far-se-á predominantemente pelo critério do interesse público. Portanto, é possível concluir que apenas quando se implantar no serviço público a orientação para o cidadão e forem criados mecanismos capazes de coibir abusos na gestão pública, será possível imaginar algo próximo da excelência no que se refere a prestação dos serviços públicos.

1.2 O que é um Restaurante Universitário.

1.2.1 - Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES)

O Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), que dá suporte a gestão dos Restaurantes Universitários no Brasil foi instituído por meio do decreto Nº 7.234, de 19 de julho de 2010, objetivando o fornecimento de auxílios diversos para a manutenção dos estudantes dentro das Instituições de Ensino Superior mantidas dentro do âmbito do governo federal, incluindo tanto as universidades federais, como os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia.

O PNAES é executado desde então dentro do âmbito do Ministério da Educação, sendo implementado, conforme o decreto, de modo a ser articulado com

as demais atividades de ensino, pesquisa e extensão, objetivando o atendimento dos discentes matriculados de forma regular nos cursos de graduação das instituições de ensino superior federais.

As ações do programa são desenvolvidas em diversas áreas também especificadas no instrumento legal, tais como moradia estudantil, transporte, apoio pedagógico, atenção à saúde e alimentação, sendo, neste ponto, também incluídas as atividades de gestão e manutenção de Restaurantes Universitários nas instituições de ensino, bem como as políticas de manutenção de auxílios voltados para auxiliar estudantes carentes. O decreto determina que as instituições deverão determinar quais serão os critérios a serem adotados e a metodologia a ser utilizada na seleção dos alunos a serem beneficiados pelas ações do programa.

O PNAES dedica-se a atender prioritariamente estudantes egressos da rede pública de educação básica ou que possuam renda familiar per capita de até um salário mínimo e meio, o que não exclui demais requisitos a serem estipulados pelas próprias instituições de ensino.

As ações de auxílio do programa também devem ser acompanhadas pelas instituições de ensino, conforme também dispõe o instrumento normatizador, exigindo-se que as referidas atividades passem por processos de avaliação, inerentes às atividades da Administração Pública Federal, conforme previsto em, dentre outros instrumentos, no Decreto-Lei Nº 200, de 25 de fevereiro de 1967.

1.2.2 - Tipos de restaurantes universitários.

De acordo com Souza (2022), as Instituições Federais de Ensino Superior (IFES) realizam as atividades de apoio voltadas ao eixo de alimentação prioritariamente através da manutenção de Restaurantes Universitários (RUs) que são encontrados em praticamente todas as instituições de ensino do país, entretanto, existindo em quantidades distintas e sendo geridos e operacionalizados também de formas desiguais, a depender de cada IFES, sendo estes modelos os de autogestão, terceirizados e mistos. Outras instituições, ainda, não possuem RU, sendo estas especificidades apresentadas adiante.

2.2.1 – Modelo de Autogestão

Em conformidade com Souza (2022) o modelo de autogestão é praticado atualmente em catorze IFES (UFMG, UFAL, UFRB, UFPI, UFRN, UFAC, UFPA, UFRA, UFMG, UFLA, UFF, UFRRJ, UFES e UFSM). A Universidade Federal do Delta do Parnaíba (UFDPa) à época da produção científica em questão, utilizava o modelo de autogestão, entretanto, após processo licitatório o modelo adotado passou a ser o terceirizado.

De acordo com Wolff (2018) o modelo de autogestão se refere ao utilizado quando a IFES se serve de servidores efetivos listados em seu próprio quadro para gerenciar a totalidade dos serviços do Restaurante, podendo utilizar pessoal terceirizado de forma limitada a mão de obra operacional ou auxiliar, e sendo a arrecadação dos pagamentos pelos serviços prestados transferida para conta própria via Guia de Recolhimento da União (GRU).

Portanto, o modelo de autogestão insere todo o processo de produção, transformação, atendimento e fiscalização sob a responsabilidade da própria instituição de ensino, envolvendo diversas atividades, estruturas e, conseqüentemente, a inserção de colaboradores efetivos. Toda a cadeia produtiva do alimento, bem como a gestão e o controle sobre os recursos utilizados estão a cargo da própria IFES, que deve procurar exercer um serviço de qualidade e eficiência, conforme os ditames dos princípios constitucionais e fundamentais da Administração

Pública.

2.2.2 – Modelo terceirizado

Ainda de acordo com Souza (2022), o modelo de gestão terceirizada é adotado em 43 IFES (UFMS, UFR, UFMT, UnB, UFG, UFCat, UFJ, UFPE, UFRPE, UFAPE, UNIVASF, UNILAB, UFC, UFPB, UFS, UFERSA, UFAM, UFOPA, UFT, UNIFAL, UFJF, UFOP, UFSJ, UFU, UNIFESP, UFABC, UFRJ, UTFPR, UFFS, FURG, UNIPAMPA, UFPEL, UFSCar, UFRR, UFGD, UFBA, UFGD, UFOB, UNIFAP, UNIRIO e UNILA), incluindo-se

aqui também a UFDPAr, sendo este o modelo predominante entre as instituições brasileiras.

Segundo Wolff (2018), o modelo de gestão terceirizado refere-se ao padrão adotado quando a instituição de ensino contrata uma empresa especializada e entrega para esta todo o gerenciamento operacional bem como o desenrolar de todo o serviço que envolve a preparação dos alimentos, o que inclui desde a compra de insumos até a distribuição das refeições e o atendimento envolvido.

De acordo com o autor, a empresa neste modelo é possuidora de autonomia dentro dos limites especificados no instrumento de contratação e arrecada pagamento do usuário do serviço. Nesse modelo, ainda em conformidade com o autor, a ação da universidade é limitada ao ato de supervisionar a prestação de serviços, através de uma equipe de gestão que também realiza a fiscalização do cumprimento do contrato.

Ou seja, no modelo terceirizado, a administração pública através dos trâmites licitatórios exigidos pela legislação, entrega a uma determinada empresa especializada em oferecer serviços de ordem alimentícia a responsabilidade por gerir e operacionalizar a atividade do Restaurante Universitário as suas próprias expensas, ficando neste modelo, a universidade limitada a apenas realizar o controle e fiscalização do contrato realizado previamente, zelando pela boa execução do serviço e pelo cumprimento do instrumento de contratação.

2.2.3 – Modelo Misto

De acordo com o estudo de Souza (2022), o modelo misto de gestão foi encontrado em 5 IFES (UFPR, UFSC, UFRGS, UFV e UFMA), e este foi observado sobretudo quando uma universidade realizou a terceirização de um dos seus Restaurantes ou quando esta cria uma nova unidade e opta pela terceirização desta. O entendimento apresentado acima vai ao encontro do conceito apresentado por Wolff (2018) quando assinala que o modelo misto se verifica quando a universidade possui mais que um Restaurante Universitário e se destina a realizar uma diversificação entre os modelos de autogestão e terceirizado para as diversas unidades existentes.

Dessa forma, é possível verificar que o modelo misto se refere à prática das universidades quando possuem diversas unidades de Restaurantes Universitários, (sobretudo se são instituições *multicampi*, ou seja, com mais de um campus) e utilizam modelos diferentes de gestão, variados entre os terceirizados e os autogeridos, na atividade gestora dos RUs.

2.2.4 – Universidades sem Restaurante Universitário

Por último, existem ainda universidades que não possuem Restaurante Universitário, não optando, conseqüentemente, por nenhum dos três modelos de gestão acima. De acordo com Souza (2022) enquadram-se neste modelo apenas seis universidades no Brasil (UFNT, UNIR, UFSPA, UFAPE e UFSB), sendo que o estudo aponta que as referidas instituições estão construindo os espaços para a prestação do serviço, ou então que os dados sobre a existência do Restaurante Universitário

não foram encontrados nos sítios das referidas instituições.

A Unifesspa que era listada no estudo como não possuidora de Restaurante Universitário o inaugurou em janeiro de 2022, e a UFVJM, que era citada com base nos dados encontrados no sítio digital da referida instituição como sem RU ativo, já possui uma página informando sobre a existência de um restaurante em suas dependências.

1.3 O Restaurante Universitário da Universidade Federal do Delta do Parnaíba

Em junho de 2010 o Restaurante Universitário do então Campus Parnaíba da Universidade Federal do Piauí (UFPI) foi inaugurado, passando, assim, a integrar a rede de RUs da instituição espalhados em todo o estado do Piauí. O Restaurante oferecia as refeições através da compra de fichas, que podiam ser adquiridas pelos valores especificados adiante:

TABELA 01 – VALORES DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO EM 2010

Usuários	Valor
Alunos assistidos pela “Bolsa Alimentação”	R\$ 0,00
Alunos que não possuíam bolsa	R\$ 0,80
Funcionários e terceirizados	R\$ 1,25
Visitantes autorizados pela administração	R\$ 3,00

Fonte: Elaborado pelos autores (2023).

Na época, o horário de funcionamento do Restaurante era de segunda a sábado, sendo que, de segunda a sexta o almoço era ofertado entre 11h da manhã e 13:30h da tarde e o jantar sendo servido entre as 17h da tarde e as 19h da noite. Aos sábados era oferecido somente almoço, sendo oferecida a refeição entre as 11h da manhã e às 13h da tarde.

No ano de 2018, através da lei nº 13.651 de 11 de abril do referido ano, foi criada a Universidade Federal Delta do Parnaíba (UFDPa) a partir do desmembramento do Campus Parnaíba da Universidade Federal do Piauí (UFPI). Dessa forma, a estrutura do RU do antigo Campus Parnaíba passou a integrar o arcabouço da nova Instituição de Ensino Superior.

Até meados de 2020, a operacionalização do Restaurante exigia a execução de vários registros de preços para aquisição de alimentos, materiais de limpeza, gás, utensílios e equipamentos. Além de licitações para a prestação de serviços de mão-de-obra e de serviços de manutenção de equipamentos. Era, portanto, necessário planejar, gerenciar e fiscalizar dois contratos de prestação de serviços de mão-de-obra (41/2019 e 10/2020) e três contratos de manutenção de equipamentos (10/2019; 18/2019 e 23/2019). Assim, tornava-se complexa a fiscalização, o que acarretava automaticamente um alto custo operacional.

Diante dessas dificuldades buscou-se, portanto, iniciar-se o processo administrativo interno (23855001937/202-95), com vistas à abertura de licitação para a contratação de empresa de prestação de serviço especializados de Alimentação e Nutrição. Essa modalidade chama-se terceirização, conduzindo, conseqüentemente, o Restaurante Universitário da Universidade Federal Delta do Parnaíba para a adoção

de uma gestão terceirizada.

O RU da UFDPAr tem como seu público alvo os discentes, docentes, técnicos administrativos e terceirizados. Procura ofertar aos estudantes uma alimentação balanceada, higiênica e de baixo custo para a comunidade universitária. O restaurante procura oferecer também à comunidade acadêmica conforto térmico e um espaço amplo para as refeições. O Restaurante atende uma demanda diária de 1.200 refeições diárias, com o cardápio que o aluno pode ter acesso através da página da UFDPAr na rede social “Instagram” ou em link específico disponibilizado para esse fim. O cardápio oferece cerca de 2000 calorias com sua preparação sendo a base de vegetais, carnes, aves, peixes, arroz, feijão, macarrão e frutas.

São preparadas refeições no restaurante de segunda a sábado, sendo servido o almoço entre as 11h da manhã e as 13:30h da tarde, e o jantar sendo oferecido entre as 17h da tarde e as 19h da noite. Aos sábados é oferecido apenas almoço, entre as 11h da manhã e às 13h da tarde, ainda utilizando o sistema de compra de fichas que podem ser obtidas pelo pagamento dos valores especificados na tabela:

TABELA 02 – VALORES DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO EM 2022

Usuários	Valor
Alunos de graduação e pós graduação	R\$ 1,00
Servidores efetivos	R\$ 10,00
Servidores terceirizados	R\$ 1,00
Visitantes	R\$ 10,00

Fonte: Elaborado pelos autores (2023).

A partir de 2022, para ter acesso ao Restaurante Universitário, a administração da UFDPAr passou a emitir cartão de acesso com código de barras para identificação dos alunos. Além deste cartão de acesso, para poder ingressar no recinto, os estudantes devem apresentar documento de identificação com foto, bem como a ficha de estudante. Os docentes e técnicos administrativos devem apresentar seu crachá e a ficha própria. Os servidores terceirizados também devem apresentar crachá e ficha própria. Os visitantes só devem ser admitidos no restaurante se autorizados pelo setor administrativo deste.

2. METODOLOGIA

Quanto aos procedimentos metodológicos, a pesquisa adotou o caráter bibliográfico e documental. De acordo com Gil (2002), a pesquisa bibliográfica desenvolve-se com embasamento em materiais já produzidos, sendo estes principalmente livros e artigos científicos. Ainda de acordo com o autor, considerável parcela dos estudos entendidos como exploratórios pode ser classificada como pesquisas bibliográficas.

Também em conformidade com Gil (2002), a pesquisa documental é muito semelhante à pesquisa bibliográfica. A diferença visível entre elas está na origem das fontes, pois a pesquisa bibliográfica se utiliza principalmente das produções de variados autores sobre certo assunto, enquanto que a pesquisa documental utiliza-se de materiais que não receberam um tratamento, ou que ainda podem ser reelaborados tendo em vista os objetos da pesquisa. Quanto a forma de abordagem da pesquisa, esta utilizou-se de abordagens qualitativas e quantitativas.

Quanto aos objetivos da pesquisa, esta classifica-se como descritiva e exploratória, uma vez que possui como objetivo central analisar o funcionamento das atividades do Restaurante Universitário da Universidade Federal do Delta do Parnaíba (UFDPAr), e como objetivos específicos a definição dos conceitos de

Administração pública, sua abordagem no setor alimentício e a importância da gestão, desenvolver a compreensão do que é um restaurante universitário, classificá-los e identificar os modelos de gestão, além de apontar o conceito de terceirização, suas características, objetivos e importância para o serviço público. Quanto à natureza da pesquisa, esta constituiu-se como básica.

O presente estudo elegeu como sua amostra, o Restaurante Universitário da Universidade Federal do Delta do Parnaíba (UFDPAr). Já quanto ao tratamento de dados, o estudo realizou análise documental, bem como análise comparativa com outros modelos de gestão de Restaurantes Universitários de outras Instituições Federais de Ensino Superior (IFES).

3. ANÁLISE E INTERPRETAÇÃO DOS DADOS

3.1 Análise comparativa entre o Restaurante Universitário da UFDPAr e o da Universidade Federal Do Acre (UFAC)

Através das pesquisas realizadas no âmbito da produção, foram encontradas as seguintes informações no que concerne a quantidade de usuários em potencial do Restaurante Universitário da Universidade Federal do Delta do Parnaíba, bem como das quantidades de refeições oferecidas por este.

Tabela 03 - Dados do Restaurante Universitário da UFDPAr em 2022

Discentes matriculados na Instituição	Servidores efetivos (Professores e Técnicos)	Almoços servidos diariamente	Jantares servidos diariamente
5.102	349	1.200	800

Fonte: Elaborado pelos autores (2023).

Diante dos dados apresentados, denota-se que o Restaurante Universitário atende no almoço a cerca de 22,01% de toda a comunidade universitária, composta de discentes e docentes totalizando 5.451 pessoas, ao servir 1.200 refeições enquanto que durante o jantar, o restaurante provê alimentação para 14,67% dos discentes e docentes, uma vez que oferta 800 refeições nesse momento. Tais quantitativos exprimem considerável procura pelas refeições oferecidas dentro do Restaurante.

Além disso, com base nos dados apresentados acima e nos que foram objeto de discussão anterior, foi possível chegar à seguinte correlação entre as quantidades de usuários segmentadas por grupo e o valor a ser pago por estes segmentos, atendidos pelo Restaurante.

Tabela 04 - Apresentação dos grupos de usuários e as quantias pagas para uso do RU

Usuários	Quantidade	Valor
Alunos de graduação e pós graduação	5.102	R\$ 1,00
Servidores efetivos	349	R\$ 10,00
Visitantes	Variável	R\$ 10,00

Fonte: Elaborado pelos autores (2023).

O Restaurante universitário recebe subsídio governamental para o

oferecimento das refeições, exigindo uma contrapartida da parte do usuário do serviço de R\$ 1,00. Desse modo, é possível perceber que mesmo exigindo como valor de uso a quantia de R\$ 1,00, o Restaurante Universitário pode adquirir soma vultosa de valores a fim de garantir sua sustentação e para a realização de sua atividade fim, que é o fornecimento de refeições para os usuários do *Campus* Ministro Reis Velloso da Universidade Federal do Delta do Parnaíba (UFDPAr).

Para os fins deste estudo, foi utilizado como base para análise e comparação de dados uma outra universidade federal, com o propósito de se analisar de forma quantitativa as informações encontradas. Trata-se da (UFAC), Universidade Federal do Acre, sendo a única universidade pública de todo o estado, com o *Campi* localizados na cidade do Rio Branco e Cruzeiro do Sul.

Com isso, através das pesquisas realizadas, chegou-se à tabela de número 5, onde estão representados quantitativamente a demanda de indivíduos que comparecem no restaurante universitário da Universidade Federal do Acre (UFAC), mediante o documento publicado pela própria universidade.

Tabela 05 - Dados do Restaurante Universitário da UFAC em 2021

Discentes matriculados na Instituição	Servidores efetivos (Professores e Técnicos)	Almoços servidos diariamente	Jantares servidos diariamente
9442	727	1.600	1.600

Fonte: Elaborado pelos autores (2023).

Diante do exposto acima, o restaurante universitário do Acre atende uma grande demanda de seus discentes e docentes, com cerca de 1.600 refeições durante almoço e jantar, de acordo com dados de 2021 sobre o restaurante. Tal somatório de refeições representa o atendimento de 15,73% de toda a comunidade acadêmica, que se compõe de 10.169 pessoas. Tal significa que considerável parcela da comunidade universitária procura servir-se das refeições ofertadas no *campus*.

Tabela 06- Apresentação dos grupos de usuários e as tarifas de uso do RU

Usuários	Quantidade	Valor
Alunos de graduação e pós graduação	Graduação: 7.070 Pós graduação: 2.372	Graduação: R\$ 1,00 Pós graduação: R\$ 1,50
Servidores efetivos	727	R\$ 3,00
Visitantes	Variável	R\$ 10,00

Fonte: Elaborado pelos autores (2023).

Diante do exposto, é possível perceber que ambos restaurantes possuem grande procura, e suas refeições atendem a significativa parcela dos integrantes da comunidade acadêmica relacionada às duas Instituições de Ensino Superior.

4. CONCLUSÃO

Através do presente estudo deste artigo, foi possível analisar os aspectos gerenciais e de layout do Restaurante Universitário da Universidade Federal do Delta do Parnaíba, evidenciado pelas informações gerais e os conceitos abrangentes da administração pública, além de fazer uma breve análise comparativa com o restaurante universitário da Universidade Federal do Acre, a UFAC.

Considerando os dados apresentados e observando as informações gerais e quantitativas, foi possível fazer uma análise comparativa entre o objeto de estudo deste artigo, o Restaurante Universitário da Universidade Federal do Delta do Parnaíba - UFDPAr e os seus dados obtidos no ano de 2022, com o Restaurante Universitário da Universidade Federal do Acre - UFAC e as informações que se referem apenas ao ano de 2021. Dito isso, sabemos que análises como essas são extremamente importantes para evidenciar a situação espacial desses restaurantes, além de apresentar de forma quantitativa a sua capacidade máxima e as suas possibilidades de atendimento para com o seu público ativo. O objetivo de uma análise comparativa pode ser entendido como a forma de se utilizar os dados coletados em seu processo de análise, buscando assim identificar áreas para fazer melhorias ou também para encontrar novas formas de se fazer algo.

No que se refere a quantidade de discentes ativos na Universidade Federal do Delta do Parnaíba, é observado um total de 5.102 discentes, enquanto na Universidade Federal do Acre, é conferido 9.442 discentes em sua totalidade, o que representa um público maior e mais abrangente, com 4.340 alunos a mais que o anteriormente citado. Quando é exposto a quantidade de servidores efetivos presentes na Universidade Federal do Acre em comparação com a Universidade Federal do Delta do Parnaíba, por consequência da quantidade elevada de discentes, também apresenta maior número no seu quadro de efetivos, representados pelos professores e pelos técnicos. A UFDPAr, dispõe diariamente de um quantitativo de 1.200 almoços e 800 jantares, a fim de satisfazer o atendimento ao seu público em questão. Enquanto isso, na UFAC, é disponibilizado todos os dias 1.600 almoços e 1.600 jantares para os seus discentes e demais usuários do seu Restaurante Universitário.

No ano de 2022, ao serem analisados os grupos usuários e os valores que são cobradas dentro do Restaurante Universitário da Universidade Federal do Delta do Parnaíba, observa-se que para os alunos de graduação e pós graduação, é cobrado o valor referente a R\$ 1,00, enquanto que para servidores efetivos e os visitantes, é cobrado um valor correspondente a R\$ 10,00. Quando comparados esses valores com os da Universidade Federal do Acre no de 2021, é percebido que para os alunos de graduação o valor cobrado é de apenas R\$ 1,00, igual ao da UFDPAr, mas os alunos de pós graduação pagam um valor 50%, equivalente a R\$ 1,50 no total. Enquanto isso, os servidores efetivos para que tivessem acesso ao Restaurante Universitário nesse referido ano, era necessário pagar um valor de R\$3,00. Já para os visitantes que frequentavam e usufruíam do serviço, pagavam um valor de R\$10,00.

Portanto, podemos observar que a Universidade Federal do Delta do Parnaíba, dispõe de um atendimento acessível em comparação ao seu público total possível, uma vez que atende diariamente a comunidade acadêmica, apesar de ser observado em seu aspecto físico uma eventual necessidade de ampliação ou da criação de um novo espaço a fim de que seja possível atender ao público usuário com maior rapidez, evitando o acúmulo de filas por um tempo muito prolongado nos espaços periféricos ao Restaurante Universitário. Por conseguinte, em relação ao restaurante universitário da Universidade Federal

Do Acre, conclui-se que este proporciona aos acadêmicos um auxílio na assistência estudantil, apesar de atender uma grande quantidade de alunos, suas refeições possuem grande valor nutricional e seu custo benefício é relativamente baixo. Através do presente estudo e apresentação dos dados, foi possível comparar o Restaurante Universitário da Universidade Federal do Delta do Parnaíba com outra universidade do nordeste, a UFAC, com um público quase duas vezes maior,

verificando e comparando sua disponibilidade de serviços para os almoços e os jantares.

REFERÊNCIAS:

ARAUJO, L. A. D.; NUNES J., V. S.. **Curso de direito constitucional**. São Paulo: Saraiva, 2002.

ELIAS, A. **Gestão da Qualidade no Setor Público**. 2020. Disponível em: <https://l1iegers.com.br/2020/10/26/gestao-da-qualidade-no-setor-publico/>. Acesso em: 04 jul. 2022.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Brasília, DF: Presidência da República, Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm. Acesso em: 05 jul. 2022.

BRASIL. Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010. **Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES**. Brasília, DF: Presidência da República. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7234.htm. Acesso em: 05 jul. 2022.

BRASIL. Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018. **Dispõe sobre a execução indireta, mediante contratação, de serviços da administração pública federal direta, autárquica e fundacional e das empresas públicas e das sociedades de economia mista controladas pela União**. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2018/decreto/d9507.htm. Acesso em: 04 jul. 2022.

BRASIL. Lei nº 13.429, de 31 de março de 2017. **Altera dispositivos da Lei nº 6.019, de 3 de janeiro de 1974, que dispõe sobre o trabalho temporário nas empresas urbanas e dá outras providências; e dispõe sobre as relações de trabalho na empresa de prestação de serviços a terceiros**. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/lei/l13429.htm. acesso em: 04 jul. 2022.

BRASIL. MINISTÉRIO DA CIDADANIA. **Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. Disponível em: <https://www.gov.br/cidadania/pt-br/aceso-a-informacao/carta-de-servicos/desenvolvimento-social/inclusao-social-e-produtiva-rural/sistema-nacional-de-seguranca-alimentar-e-nutricional>. Acesso em: 04 jul. 2022.

BRITO, Maria Dilma Ponte de. CARVALHO, Elmar. FILHO, Francisco. **A história da faculdade de Administração em Parnaíba**. Editora Sieart, 2022.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002. Disponível em: https://files.cercomp.ufg.br/weby/up/150/o/Anexo_C1_como_elaborar_projeto_de_pesquisa_-_antonio_carlos_gil.pdf. Acesso em 23 ago. 2022

MARCONDES, José Sérgio. **Conceitos de Terceirização**. 2020. Disponível em:

<https://gestaodesegurancaprivada.com.br/terceirizacao-conceito-caracteristicas/>. Acesso em: 04 jul. 2022.

MORAES, A.. **Direito constitucional**. São Paulo: Atlas, 1998.

PAZZAGLINI F. M.; ROSA, M. F. E.; FAZZIO J. W. **Improbidade Administrativa**. São Paulo: Atlas, 1996

SOUZA, Motaury Ciocchetti de. **Administração Pública**. 2020. Disponível em: <https://enciclopediajuridica.pucsp.br/verbete/411/edicao-1/administracao-publica>. Acesso em: 04 jul. 2022.

SOUZA, Gabriel Viana de. RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS NAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO SUPERIOR BRASILEIRA: UM OLHAR NOS MODELOS DE GESTÃO. **Administração de Empresas Unicuritiba**, Curitiba, v. 2, n. 28, p. 24-53, mar. 2022. Disponível em: <http://revista.unicuritiba.edu.br/index.php/admrevista/article/view/5479/371373700>. Acesso em: 05 jul. 2022.

TAVARES, A. R.. **Curso de direito constitucional**. São Paulo: Saraiva, 2002.

TERCEIRIZAÇÃO DO SERVIÇO PÚBLICO. Via facilites. 2020. Disponível em: <https://viafacilities.com.br/blog/o-que-pode-ser-terceirizado-no-servico-publico/>. Acesso em: 04 jul. 2022.

UFAC. **UFAC em números 2021**. Disponível em: <https://www.ufac.br/site/ufac/proplan/ufac-em-numeros/ufac-em-numeros-2021.pdf>. Acesso em 18 set. 2022.

GP1. **UFDPAR diz que restaurante universitário não vai ser privatizado**. 16 de dezembro de 2021. Disponível em: <https://www.gp1.com.br/pi/piaui/noticia/2021/12/16/ufdpar-diz-que-restaurante-universitario-nao-vai-ser-privatizado-516094.html>. Acesso em: 04 jul. 2022.

UFPI. **Restaurante Do Campus Ministro Reis Veloso – Parnaíba**. Disponível em: <https://ufpi.br/ultimas-noticias-preg/125-praec/servicos-praec/11515-restaurante-do-campus-ministro-reis-veloso-parnaiba>. Acesso em 03 ago. 2022

UFPI. **Restaurante Universitário**. Disponível em: <https://ufpi.br/editais-parnaiba/434-parnaiba/servicos-parnaiba/17167-restaurante-universitario>. Acesso em 03 ago. 2022

UFVJM. **Restaurante: Principais informações sobre o restaurante no Campus JK**. Disponível em: <https://portal.ufvjm.edu.br/proad/administracao/alimentacao/restaurantes>. Acesso em: 03 ago. 2022

Unifesspa. **Restaurante Universitário (RU) da Unifesspa inaugura nesta terça-feira (01), às 10h30, na Cidade Jardim, em Marabá**. Disponível em:

<https://unifesspa.edu.br/noticias/5740-restaurante-universitario-ru-da-unifesspa-inaugura-nest-a-terca-feira-01-as-10h30-na-cidade-jardim-em-maraba>. Acesso em: 03 ago. 2022

WOLFF, Luciano. **Satisfação do usuário como ferramenta administrativa voltada para a qualidade nos RUs das Universidades Federais Brasileiras**. Disponível em: <https://repositorio.ufgd.edu.br/jspui/handle/prefix/994>. Acesso em: 03 ago. 2022.