

ANÁLISE DE AUMENTO DOS CUSTOS COM GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM UMA UAN HOSPITALAR LOCALIZADA EM FORTALEZA/CE

TALITA HAYARA DANTAS RODRIGUES ALENCAR ARARIPE BEZERRA ¹; ISABELA SAMPAIO MACEDO¹ ELLEN SILVA NEVES ²

1. Nutricionista. Hospital de Saúde Mental Professor Frota Pinto
2. Técnica em Nutrição e Dietética. Hospital de Saúde Mental Professor Frota Pinto
E-mail: nutritalitaa@gmail.com

INTRODUÇÃO

Desde os primórdios da civilização, o homem busca por alimentos, e isso gerou a criação e desenvolvimento de várias ferramentas e instrumentos que resultaram em mudanças na forma de preparo dos alimentos, com consequente variação de preparo, dando origem à gastronomia. Com o desenvolvimento e inovação do setor de alimentação no Brasil no decorrer das décadas, alguns seguimentos cresceram consideravelmente, levando ao aparecimento de empresas que, mesmo oferecendo um grande número de refeições, não levavam em considerações questões administrativas importantes como custos (MASCARENHAS, 2012).

A base em Unidades de Alimentação (UAN) é o planejamento de cardápios, inúmeras decisões são tomadas baseadas no orçamento e planejamento disponíveis, e isso, corrobora para decisões mais acertadas, por isso, o controle de custos em uma unidade é extremamente importante para o bom funcionamento do serviço (TEIXEIRA ET AL, 2006; VAZ, 2006).

Devido toda a crise social, incertezas, escassez de matéria prima, aumenta de demanda do consumidor e os grandes números de casos confirmados de COVID19, que resultou no afastamento de funcionários de grandes empresas produtoras, durante a pandemia o preço dos alimentos se manteram extremamente voláteis, principalmente carne bovina 26,25%, suína 19,2% e frango 14,8% (LUSCK, 2021).

OBJETIVO

Analisar o aumento de custos com gêneros alimentícios em uma UAN hospitalar localizada em Fortaleza/CE no decorrer da pandemia de COVID 19.

METODOLOGIA

O estudo quantitativo foi realizado no segundo semestre de 2022 com levantamento de valores unitários de gêneros alimentícios e gás de cozinha adquiridos através de Ata de registro de preço (ARP) e contratos de uma UAN hospitalar localizada em Fortaleza/CE entre os anos de 2021 e

2022. A UAN distribui em média 2.200 refeições entre desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia a pacientes e desjejum, lanche da manhã, almoço, jantar e ceia a funcionários da unidade hospitalar.

Dentre os variados itens adquiridos no hospital foram selecionados aleatoriamente os que apresentavam maior prevalência em cardápios. Os dados foram analisados através de percentuais e frequências simples do grupo de carnes, gás, leite integral, frios, além de frutas e verduras. Foi excluído alimentos do grupo cereais devido a grande variedade para análise.

RESULTADOS DISCUSSÃO

A lei 8.666 de junho de 1993 institui normas para licitações e contratos da administração pública. A partir de 1 de abril de 2023 entra em vigor a 14.133 que delimita e define modalidades e processos de compras.

Para a aquisição de gêneros em unidades públicas um planejamento anual é feito levando em consideração uma média prevista para consumo, planejamento de cardápio, orçamento, dentre outros.

A tabela 1 faz um comparativo das atas e contratos de para aquisição de gêneros alimentícios trazendo valor unitário, diferenças de valor unitário e percentual de aumento entre 2021 e 2022.

Tabela 1: Demonstrativo parcial do aumento dos valores dos gêneros alimentícios referentes aos anos 2021 e 2022.

DEMONSTRATIVO PARCIAL DO AUMENTO					
ANO	GÊNERO	COMPRA DE LICITAÇÃO	VALOR UNIT.	DIFERENÇA VALOR UNIT.	AUMENTO%
LEITE INTEGRAL					
2021	LEITE INTEGRAL	ATA 07798/2020	R\$ 3,59	R\$ 0,87	24,23%
2022		ATA 00008/2022	R\$ 4,46		
CARNES E FRIOS					
2021	CARNE CHARQUEADA	CONT. 1248/2020	R\$ 14,35	R\$ 3,68	25,64%
2022		ATA 00003/2022	R\$ 18,03		
2021	PATINHO	CONT. 1248/2020	R\$ 18,94	R\$ 13,84	73,07%
2022		ATA 00003/2022	R\$ 32,78		
2021	FÍGADO	CONT. 1248/2020	R\$ 8,90	R\$ 5,61	63,03%
2022		ATA 00003/2022	R\$ 14,51		
2021	MÚSCULO	CONT. 1248/2020	R\$ 20,27	R\$ 5,42	26,74%
2022		ATA 00003/2022	R\$ 25,69		
2021	LINGUIÇA DE FRANGO	CONT. 1248/2020	R\$ 12,25	R\$ 6,02	49,14%
2022		ATA 00003/2022	R\$ 18,27		

2021	LINGUIÇA DE CALABRESA	CONT. 1248/2020	R\$ 19,27	R\$ 1,00	5,19%
2022		ATA 00003/2022	R\$ 20,27		
FRUTAS E VERDURAS					
2021	ABOBORA	CONT. 1291/2020	R\$ 1,42	R\$ 1,04	73,24%
2022		ATA 10306/2022	R\$ 2,46		
2021	ALFACE AMERICANA	CONT. 1291/2020	R\$ 2,36	R\$ 1,40	59,32%
2022		ATA 10306/2022	R\$ 3,76		
2021	CHUCHU	CONT. 1291/2020	R\$ 1,20	R\$ 1,25	104,17%
2022		ATA 10306/2022	R\$ 2,45		
2022		ATA 10306/2022	R\$ 3,00		
2022		ATA 10306/2022	R\$ 1,20		
2021	MELÃO	ATA 10306/2022	R\$ 2,45	R\$ 0,33	15,57%
2022		ATA 10306/2022	R\$ 3,44		
2021	TANGERINA	CONT. 1291/2020	R\$ 3,30	R\$ 2,10	63,64%
2022		ATA 10306/2022	R\$ 5,40		
2021	TOMATE	CONT. 1291/2020	R\$ 4,13	R\$ 0,97	23,49%
2022		ATA 10306/2022	R\$ 5,10		
GÁS					
2021	GAS	CONT. 375/2021	R\$ 311,64	R\$ 68,36	21,94%
2022		ATA 05677/2022	R\$ 380,00		

Dos alimentos analisados, pode-se observar que o com o maior percentual de aumento foi do chuchu com 104,17% seguido pela abóbora com 73,24% e patinho com 73,07%. Levando em consideração o peso financeiro o patinho teve a maior discrepância, pois do valor de R\$ 18,94 foi para R\$ 32,98 reais. Isso influenciou diretamente nos custos da unidade, principalmente pela ausência contratos ou atas que continham frango.

Ainda há uma escassez de estudos com o intuito de avaliar o aumento dos valores em gêneros alimentícios após a pandemia de COVID 19 e os impactos financeiros destes em unidades de alimentação hospitalares.

CONCLUSÃO

Conclui-se que todos os alimentos tiveram um aumento considerável no preço unitário e isso impacta diretamente no orçamento e custos da unidade. E recomendam-se mais estudos dos impactos do aumento de custos e suas consequências em UAN hospitalar após a pandemia de COVID 19.

Palavras-chave: Inflação; Controle de custos; Serviços de Alimentação.

REFERÊNCIAS

MASCARENHAS. M. C. K; TORRES I. A. Estrutura de custos de uma refeição em uma unidade de alimentação e nutrição do DF*. Universitas Gestão em TI, v.2, n. 1, p.93-112, jan/jun. 2012.

TEIXEIRA, S.; MILET,Z.; CARVALHO,J.; BISCONTINI,T.M. Administração aplicada à Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Ed. Atheneu, 2006.

VAZ, Célia Silvério. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. Brasília: LGE, 2006.

LUSCK. J.L. O que está impulsionando o aumento dos preços dos alimentos? Suíno cultura. www.suinoculturaindustrial.com.br. Disponível em: <https://www.suinoculturaindustrial.com.br/imprensa/o-que-esta-impulsionando-o-aumento-dos-precos-dos-alimentos/20211119-090738-j631>. Acesso em: 30/11/2022.