

Tanabe, Fabiana Hitomi; Sózio, Ivonei; Lopes, Kamila Santos; Souza, Susan Boneberg; Sessim, Tatiane Fogaça  
E-mail: fabiana.tanabe@ufrgs.br

## INTRODUÇÃO

Devido a todas as dificuldades na gestão dos Restaurantes Universitários (RUs) da UFRGS em Porto Alegre e ao contexto favorável propiciado pela criação do Campus Litoral Norte (CLN), primeiro fora de sede, a Reitoria propôs, e a direção da Unidade aceitou, a implantação do sistema de refeições transportadas no Refeitório Universitário do CLN.

## OBJETIVOS

Analisar modelos de gestão utilizados nos RUs da UFRGS: o modelo tradicional, presente em Porto Alegre/RS, e o novo modelo, que foi implantado no Refeitório do CLN. Objetiva, também, destacar os pontos fortes e fracos de cada sistema.

## MÉTODOS

Durante abril a julho de 2014, foram realizadas observações, reuniões de trabalho, entrevistas e pesquisas de campo sobre dois tipos de sistemas: auto-gestão e gestão terceirizada de refeições.

CLN	RU POA
Transfere responsabilidade	Concentra responsabilidade
Cobra soluções da empresa	Servidores têm de resolver
1 contrato para fiscalizar	Mais de 40 contratos
Produção na empresa	Produção própria na UFRGS

TABELA 1: Comparação entre modelos

## RESULTADOS

O termo de referência e o edital de licitação foram elaborados, e em dezembro de 2014, o pregão foi realizado. As refeições começaram a ser servidas no dia 18 de março de 2015. A implantação ocorreu sem grandes problemas e o Refeitório do CLN encontra-se em pleno funcionamento. Observou-se que o novo modelo se apresenta vantajoso sob o enfoque da gestão operacional em relação ao modelo usado nos RUs de Porto Alegre.



FIGURA 1: Parte da equipe do Refeitório