

## CÁLCULO DOS CUSTOS DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DE UM HOSPITAL PRIVADO

Emanuelli do Carmo (PIBIC/CNPq/FA/Uem), Katia Abbas (Orientador), e-mail: kabbas@uem.br.

Universidade Estadual de Maringá / Centro de Ciências Sociais Aplicadas/Maringá, PR.

**Administração, Ciências Contábeis e Turismo. Ciências Contábeis.**

**Palavras-chave:** custos, método de custeio, custo das refeições, hospital.

### Resumo:

O objetivo do estudo é identificar o custo dos tipos de refeições servidos pelo serviço de nutrição e dietética de um hospital privado e analisar a sua viabilidade. Para tanto, foi utilizado o custeio por absorção, e foram alocados custos diretos e indiretos às refeições. O valor obtido para café da manhã e da tarde para dieta geral é de R\$15,59 e para a dieta leve é de R\$10,45. Para almoço e jantar o valor do cardápio com carne bovina é de R\$21,72; para carne de frango é de R\$21,32; e para dieta leve é de R\$19,55. Caso o hospital optasse pela terceirização, observa-se, que não há uma diferença significativa de valores em relação ao almoço e jantar. Porém, em relação ao café da manhã e da tarde, o valor é de aproximadamente 34% para café da manhã e 42% para café da tarde.

### Introdução

A apuração e o controle de custos é uma necessidade para qualquer organização, inclusive as hospitalares, ajudando no controle da gerência e o acompanhamento dos serviços prestados, e permitem a implantação de medidas corretivas que visam melhorar o desempenho da organização. Assim, conhecer e controlar o verdadeiro custo dos serviços e o valor de cada atividade torna-se um diferencial competitivo (STRUETT; SOUZA; RAIMUNDINI, 2006).

Diante complexidade dos hospitais, e, tendo em vista que neste tipo de organização, um produto hospitalar consiste em uma série de serviços prestados a um paciente como parte do processo de tratamento, dentre deles o serviço de nutrição e dietética, a gestão de custos é um importante instrumento de gerenciamento e controle dos custos incorridos.

Devido a essa complexidade, os hospitais precisam de um método de custeio que possa lhe fornecer informações suficientes para a gestão hospitalar. Assim, o objetivo deste estudo é calcular o custo dos tipos de

refeições servidos pelo serviço de processamento de nutrição e dietética de um hospital privado e analisar a sua viabilidade.

## Materiais e métodos

Quanto à metodologia, esta pesquisa é classificada da seguinte forma: aplicada quanto do ponto de vista da sua natureza; descritiva quanto aos objetivos; levantamento quanto ao critério de procedimentos técnicos; e qualitativa em relação à abordagem do problema.

Os dados foram coletados em um hospital privado da cidade de Maringá e se referem aos meses de janeiro e fevereiro de 2017. Foi analisado, através de observação, todo o processo do Serviço de Nutrição e Dietética. As informações para o cálculo dos custos foram fornecidas pelo setor de custos do hospital e também pelo próprio Serviço de Nutrição e Dietética e foram identificadas por meio de entrevistas informais, planilhas, arquivos internos e análise do método de custeio que a instituição possui.

## Resultados e Discussão

O serviço de nutrição e dietética é responsável pelo fornecimento das refeições balanceadas, tendo em vista as necessidades de cada paciente, ou seja, a alimentação adequada e nutricionalmente equilibrada. Foi realizado o cálculo das seguintes refeições, oferecidas a pacientes com dieta geral e leve: café da manhã; almoço; café da tarde; e jantar.

A tabela 1 apresenta o custo unitário das refeições. Além dos custos diretos (materiais consumidos na elaboração das refeições) também foram alocados a mão de obra das cozinheiras, auxiliares de cozinha e copeiras; e o custos indiretos de produção, nestes inclusos os serviços de manutenção, a água, a energia elétrica, o telefone, a depreciação dos equipamentos e o gás.

Os custos diretos (margarina, frutas, arroz, feijão, café, bolacha, dentre outros) consumidos no café da manhã e da tarde, almoço e jantar, oferecidos tanto para pacientes com dieta geral (não há restrição alimentar a estes pacientes) quanto para o que devem receber a dieta leve (fornecida aos pacientes antes e pós-operatório, portanto é mais líquida e leve) foram levantados para os meses de janeiro e fevereiro e foi elaborada a média de custo destes itens. O custo do café da manhã/tarde da dieta geral é de R\$6,50 e da dieta leve é de R\$1,36. Os itens que mais encarecem a dieta geral são o café (garrafa térmica de café sem açúcar) e o suco de laranja.

Para o cálculo da mão de obra, foram considerados os proventos, encargos, décimo terceiro salário a pagar e férias a pagar. Para o café da manhã e tarde, considerando a quantidade de refeições (1.917), foi encontrado um custo unitário de R\$6,38 e para almoço e jantar (3.046 refeições) o custo unitário é de R\$14,52.

Para o cálculo da água foi utilizada uma tabela do Ministério da Saúde, que fixa a quantidade consumida através do número de funcionário do setor (neste caso 19 funcionárias), do número de refeições feitas (4.963 refeições) e a área do setor (190 m<sup>2</sup>), em m<sup>2</sup>, para estimar a água utilizada na limpeza

desta área. O total de consumo de água é de R\$1.173,09, ou seja, um total de 12,48% da conta de água.

**Tabela 1 – Custo das refeições**

Total de refeições - mês		4963	
<b>MOD</b>	<b>Custo Mensal</b>	<b>R\$</b>	<b>51.868,64</b>
café manhã/tarde			
	<b>Custo Unitário</b>	<b>R\$</b>	<b>6,38</b>
almoço e jantar (com sobremesa)			
	<b>Custo Unitário</b>	<b>R\$</b>	<b>14,52</b>
<b>MD</b>			
café manhã/tarde			
	geral	R\$	6,50
	leve	R\$	1,36
almoço e jantar (com sobremesa)			
	carne vermelha	R\$	3,72
	carne de frango	R\$	3,32
	dieta leve	R\$	1,55
	Outros unitário	R\$	0,77
	<b>Outros materiais MD - unitário</b>	<b>R\$</b>	<b>0,72</b>
<b>CIF</b>	<b>Custo Mensal</b>	<b>R\$</b>	<b>9.872,12</b>
	<b>Custo Unitário</b>	<b>R\$</b>	<b>1,99</b>
	Manutenção *	R\$	200,00
	Água (ref. + limpeza) *	R\$	1.173,09
	Energia	R\$	3.834,00
	Telefone *	R\$	31,69
	Depreciação	R\$	610,00
	Gás*	R\$	4.023,34
<b>CUSTO UNITÁRIO POR TIPO DE REFEIÇÃO (MOD + MD + CIF)</b>			
café manhã/tarde			
	geral	R\$	15,59
	leve	R\$	10,45
almoço e jantar (com sobremesa)			
	carne bovina	R\$	21,72
	carne de frango	R\$	21,32
	dieta leve	R\$	19,55

Fonte: a pesquisa

Para o cálculo da energia elétrica foram identificados os aparelhos que consomem energia elétrica, a potência de cada aparelho, as horas e os dias que ficam em funcionamento, obtendo-se um total 6.934,51 KWh consumidos. Este valor foi multiplicado pelo custo unitário do KWh, que no mês de fevereiro foi de R\$0,55, obtendo-se um custo total de energia elétrica de R\$3.834,00.

Para o cálculo da depreciação foram identificados preços de aquisição dos aparelhos, a vida útil e a taxa. O valor total da depreciação mensal é de R\$610,00.

Os valores de gás, telefone e serviços de manutenção foram fornecidos pelo setor financeiro do hospital.

O item “outros unitário” (R\$0,77), alocados apenas ao almoço e jantar, e cujo montante foi dividido pelo total de refeições, refere-se a vários outros insumos, tais como alho, azeite, gelatina, dentre outros, consumidos nas

refeições. O item “outros materiais MD - unitário” (R\$0,72), alocados ao café da manhã, da tarde, ao almoço e jantar, e cujo montante foi dividido pelo total de refeições, refere-se a vários insumos consumidos nas refeições, tais como guardanapo, açúcar e copo descartável, dentre outros.

Caso o hospital optasse pela terceirização, foi verificado que não há uma diferença significativa de valores em relação ao almoço e jantar. Porém, em relação ao café da manhã e da tarde, o valor é de aproximadamente 34% para café da manhã e 42% para café da tarde. Em parte, esta diferença se deve aos custos altos com suco de laranja natural e à garrafa de café que vai para cada paciente. Atualmente o hospital alterou o suco de laranja natural para polpa, reduzindo os custos. Porém, não se pode afirmar que o serviço de nutrição e dietética no hospital estudado é viável. Ressalta-se, porém, a necessidade de um estudo mais aprofundado para verificar a viabilidade deste setor. Pode-se, por exemplo, verificar a representatividade deste centro de custos em relação aos outros setores do hospital.

## Conclusões

O objetivo geral da pesquisa – calcular o custo dos tipos de refeições servidos pelo serviço de processamento de nutrição e dietética de um hospital privado e analisar a sua viabilidade – foi atingido. Para tanto, foi utilizado o custeio por absorção, que embora seja pouco abordado pela literatura para os hospitais, é o mais utilizado na prática por estas organizações. A literatura reforça, que apesar das desvantagens do método, um instrumento eficaz no gerenciamento, dentre outros, para a determinação e avaliação de custos unitários. Assim, foram alocados custos diretos e indiretos às refeições. Foram apurados os custos do café da manhã, almoço, café da tarde e jantar, oferecidos aos pacientes. Ressalta-se que os itens que mais oneram o café da manhã e da tarde são o suco de laranja e a garrafa térmica com café. O valor obtido para café da manhã e da tarde para dieta geral é de R\$15,59 e para a dieta leve é de R\$10,45. Para almoço e jantar o valor do cardápio com carne bovina é de R\$21,72; para carne de frango é de R\$21,32; e para dieta leve é de R\$19,55. Não é possível afirmar que o serviço de nutrição e dietética no hospital estudado é viável, sendo necessário um estudo mais aprofundado para verificar a viabilidade deste setor.

## Agradecimentos

Ao Cnpq.

## Referências

STRUETT, M. A. M.; SOUZA, A. A.; RAIMUNDINI, S. L. Aplicação do custeio baseado em atividades: estudo de caso de um laboratório de análises clínicas. In: XIII CONGRESSO BRASILEIRO DE CUSTOS, XIII, 2006. **Anais...** Belo Horizonte, 2006.