

A Eficiência dos Gastos dos Programas de Segurança Alimentar: O Caso dos Restaurantes Comunitários do Distrito Federal

The Efficiency of Food Safety Program Expenses: The Case of Community Restaurants in the Federal District

Hilda Maria Neto Gonçalves da Silva(1); Milena Osorio Pedelhes(2); Abimael de Jesus Barros Costa(3)

1 Universidade de Brasília (UNB), Brasília-DF, Brasil.

E-mail: hildaneto@gmail.com

2 Universidade de Brasília (UNB), Brasília-DF, Brasil.

E-mail: milenapedelhes@gmail.com

3 Universidade de Brasília (UNB), Brasília-DF, Brasil.

E-mail: acosta@unb.br

Revista de Administração IMED, Passo Fundo, vol. 8, n. 2, p. 39-60, Jul.-Dez., 2018 - ISSN 2237-7956

[Recebido: Março 15, 2018; Aprovado: Novembro 23, 2018]

DOI: <https://doi.org/10.18256/2237-7956.2018.v8i2.2540>

Endereço correspondente / Correspondence address

Milena Osorio Pedelhes

Universidade de Brasília (UNB)

Campus Universitário Darcy Ribeiro, - qd-606 - Asa Norte

CEP 70910-900 – Brasília-DF, Brasil

Sistema de Avaliação: *Double Blind Review*

Editor-chefe: Kenny Basso

Como citar este artigo / How to cite item: [clique aqui! / click here!](#)

Resumo

A alimentação é um direito assegurado constitucionalmente. Nesse contexto, associado à atenção que agências multinacionais canalizam ao assunto, foram criados os Restaurantes Comunitários, meio pelo qual o Estado propõe fornecer alimentação saudável à população de baixa renda. No ano de 2017, a previsão da Lei Orçamentária Anual do Distrito Federal para a execução dessa política pública correspondia a R\$ 39.150.000,00 (trinta e nove milhões cento e cinquenta mil reais). Tal informação, associada à relevância que essa política possui diante da população e dos meios de comunicação, motivaram a pesquisa. Diante disso, o objetivo do presente estudo é verificar a eficiência dos gastos dos restaurantes comunitários do Distrito Federal, por meio da Análise Envoltória de Dados (DEA), nos anos de 2012 a 2016. Foram utilizados dados referentes à despesa empenhada, à despesa liquidada e à quantidade de habitantes por região administrativa. Os resultados indicaram que todos os restaurantes foram eficientes durante o período de análise, sendo que o localizado na Estrutural se revelou o mais eficiente enquanto o do Itapoã, o menos. Cabe destacar que as regiões administrativas que apresentam maior número de famílias em situação de vulnerabilidade não possuem os restaurantes mais eficientes. Ressalta-se que esse resultado pode ser utilizado pelos gestores públicos como meio de aprimorar a formulação dessa política pública.

Palavras-chaves: Política Pública, Restaurantes Comunitários, Análise Envoltória de Dados (DEA)

Abstract

Food is a constitutionally guaranteed right. In this context, associated with the attention that multinational agencies channel to the subject, the Community Restaurants were created, through which the State tries to provide healthy food to the low income population. In 2017, the forecast of the Federal District's Annual Budget Law for the execution of this public policy corresponded to thirty-nine million one hundred and fifty thousand reais (R\$ 39,150,000.00). This information, associated with the relevance that this policy has to the population and the media, motivated the research. Therefore, the objective of this study is to verify the efficiency of the expenditures of community restaurants in the Federal District using the Data Envelopment Analysis (DEA) method, applied to data on committed expenditure, expenditure settled and the number of inhabitants per administrative region from the years of 2012 to 2016. The results indicated that all restaurants were efficient during the analysis period. The restaurant located in Estrutural proved the most efficient while the one located in Itapoã was the least efficient. The administrative regions with the highest number of vulnerable families do not have the most efficient restaurants. It should be emphasized that this result can be used by public managers as a means of improving the formulation of this public policy.

Keywords: Popular Restaurants, Public policy, Data Envelopment Analysis (DEA)

1 Introdução

Alimentar a população é uma preocupação histórica de alguns governantes. Já no império Romano, o imperador Otávio Augusto instituiu a política do “pão e do circo” (*panem et circenses*), na qual eram concedidos alimentos aos pobres que vagavam por Roma e os dava uma ocupação nos grandes espetáculos financiados pelo Imperador. Ocorria a distribuição mensal de pães e trigos no Pórtico de Minucius, o que assegurava o alimento cotidiano a milhares de pessoas (Soares, 2011).

O passar dos anos não minimizou a preocupação e importância da alimentação como política pública, uma vez que essa é contemplada como um direito na Declaração Universal dos Direitos Humanos (ONU, 1948). Essa questão merece destaque, pois em pleno século XXI mesmo com o crescimento econômico, tecnológico e o aprimoramento das estruturas sociais dos países, ainda há uma parte da população mundial que é atingida pela fome ou possui dificuldades de acesso a alimentação adequada.

No Brasil, a Constituição Federal de 1988 inclui em seu artigo 6º a alimentação como um direito social. O assunto ganhou força com a política do Bolsa Família que tem dentre seus objetivos acabar com a extrema pobreza no Brasil. Posteriormente, com a promulgação da Lei Orgânica de Segurança Alimentar (LOSAN), Lei nº 11.346 de 15 de setembro de 2006, é criado o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). Esse é composto por um conjunto de órgãos e entidades da União, dos Estados, do Distrito Federal, dos Municípios e por instituições privadas, com ou sem fins lucrativos, com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada.

Para Bojanic, França, Marques e Del Grossi (2016), o Brasil se tornou uma referência internacional no desenvolvimento de políticas de segurança alimentar e nutricional. Maluf, Menezes e Valente (1995) atribuem à questão alimentar um estatuto análogo ao da habitação, saúde ou educação. Afirmam ainda que se trata de uma questão de caráter permanente e que deve figurar como tal, inclusive, nas diretrizes orçamentárias dos diversos níveis da administração pública.

Uma das formas encontradas pelo governo brasileiro para garantir o acesso à alimentação e a segurança alimentar e nutricional da população foi a criação dos Restaurantes Populares. Segundo Gonçalves, Campos e Sarti (2011), o programa de restaurantes populares do Ministério de Desenvolvimento Social apoia iniciativas de implantação de unidades de alimentação e nutrição em centros urbanos, especialmente em locais de ampla circulação de trabalhadores e indivíduos sob risco de insegurança alimentar – sobretudo em municípios brasileiros de baixo Índice de Desenvolvimento Humano (IDH).

Cabe destacar que o Distrito Federal possui um dos maiores IDH do país, de 0,824 (IBGE, 2010). E por outro lado, também possui o maior Índice de Gini¹, 0,572, sendo a unidade federativa brasileira com maior desigualdade na distribuição social de renda. Tal contraste ressalta a importância e necessidade de desenvolvimento de políticas públicas voltadas para a população em vulnerabilidade social, como os restaurantes populares.

Magalhães (2014) destaca que as intervenções no âmbito da segurança alimentar e nutricional mobilizam diferentes atores e parcerias com organizações estatais, comunitárias, setor privado, instituições de ensino e pesquisa, isto é, comunidades com diferentes concepções, práticas e recursos. A exemplo disso, na Lei Orçamentária Anual do Distrito Federal para o ano de 2017, o montante previsto para a execução deste benefício à população era de R\$ 39.150.000,00 (trinta e nove milhões cento e cinquenta mil reais).

Quando está em pauta a preocupação com a eficiência na utilização dos recursos disponíveis, a experiência nos diz que os programas e políticas sociais costumam gastar de maneira não-ótima os recursos de que dispõem. Dentre os motivos para tal podem ser destacados a ausência de adequados controles e a não utilização de metodologias de avaliação que poderiam permitir optar por alternativas mais econômicas para alcançar os objetivos pretendidos ou reorientar o projeto (Cohen & Franco, 1993).

Os fatores mencionados acima tornam evidente a necessidade de promover avaliações contínuas nas políticas públicas relacionadas à segurança alimentar e nutricional, em especial o fornecimento de refeições em restaurantes populares. Assim, esse estudo tem como objetivo verificar a eficiência dos restaurantes comunitários no Distrito Federal, considerando o valor gasto. Para tanto será utilizado o método da Análise Envoltória de Dados (*Data Envelopment Analysis – DEA*).

Além desta seção introdutória, o artigo encontra-se dividido em mais quatro seções: na primeira, faz-se uma revisão da literatura que inclui o referencial teórico e normativo, no qual são relacionados aspectos acerca da Teoria do Bem-estar social, avaliação de políticas públicas e os restaurantes comunitários; a segunda traz a metodologia utilizada nesta pesquisa; na terceira serão discutidos os resultados. Por fim, a quarta seção traz as considerações finais e sugestões de pesquisas futuras.

1 O Índice de Gini é um instrumento para medir o grau de concentração de renda em determinado grupo. Ele aponta a diferença entre os rendimentos dos mais pobres e dos mais ricos. Numericamente, varia de zero a um. O valor zero representa a situação de igualdade, ou seja, todos têm a mesma renda. O valor um está no extremo oposto, isto é, uma só pessoa detém toda a riqueza (Wolffebuttel, 2004).

2 Referencial teórico

2.1 Teoria do Bem-estar Social

O Estado de bem-estar social ou o *Welfare State*, emergente nos séculos XIX e XX é uma forma de organização econômica e política em que o Estado passou a atuar como principal agente regulamentador nos aspectos sociais, políticos e econômicos do país (Pimenta, 1988).

Gomes (2006, p. 203) destaca o *Welfare State* como um “conjunto de serviços e benefícios sociais de alcance universal promovidos pelo Estado com a finalidade de garantir uma certa harmonia entre o avanço das forças de mercado e uma relativa estabilidade social.” Segundo o autor, a promoção desses benefícios significa uma segurança aos indivíduos para manterem um mínimo de sustentação material e um padrão de vida.

O pensamento Keynesiano de que a economia é regida pela demanda agregada aumenta o interesse por políticas sociais (educação, saúde, previdência, habitação, emprego, assistência), intervencionistas redistributivas e protetoras (Rodrigues, 2013). O Estado deveria então buscar meios de não permitir que alguns indivíduos padeçam situações de vulnerabilidade.

Tal aspecto é abordado por Briggs (1961), que definiu o “estado de bem-estar” como um estado em que o poder organizado é deliberadamente utilizado (através da política e da administração) em um esforço para modificar o jogo das forças do mercado em pelo menos três direções ao (i) garantir aos indivíduos e às famílias um rendimento mínimo, independentemente do valor de mercado de seu trabalho ou de seus bens; (ii) reduzir a extensão da insegurança, permitindo que indivíduos e famílias atendam a certas “contingências sociais” (por exemplo, doença, velhice e desemprego) que levam de outra forma a crises individuais e familiares e; (iii) garantir que todos os cidadãos, sem distinção de *status* ou classe, tenham acesso aos melhores padrões disponíveis em relação a uma certa gama de serviços sociais acordados.

Para Benevides (2011) o *Welfare State* pode ser pensado como uma transformação nas funções, estrutura e legitimidade do Estado. Para tal não houveram padrões de construção e organização, o que gerou diferentes formas de acordo com o contexto de cada país: alguns mais universalistas, outros mais focalizados; mais privatistas ou dependentes do Estado; mais residuais ou generosos na cobertura dos serviços e benefícios. No Brasil, a Constituição de 1988 representou um grande marco para o estado de bem-estar social, ampliando a proteção e os direitos dos cidadãos (Guerreiro, 2000).

Araújo e Pinheiro (2010) destacam que a sociedade do bem-estar fomentou o questionamento de como o Estado iria responder às demandas dos cidadãos diante

da crescente dificuldade do financiamento do gasto público. Isso afetou diretamente a organização das burocracias públicas, exigindo assim uma redefinição do papel do Estado que precisava aumentar a eficiência do gasto governamental para lidar com a escassez de recursos.

Considerando a situação econômica dos Estados, cabe destacar que Sen, Motta e Mendes (2000) defendem que o Estado de bem-estar social e o desenvolvimento econômico podem ocorrer de modo simultâneo. O poder público não precisa esperar vir a ser muito rico antes de lançar-se na rápida expansão de educação básica e dos serviços de saúde. Da mesma forma, a qualidade de vida pode ser melhorada a despeito dos baixos níveis de renda, mediante um programa adequado de serviços sociais.

Neste contexto, a política social torna-se um instrumento para alcance dos objetivos preconizado pelo Estado de bem-estar social. Assim, a avaliação das políticas sociais apresenta-se como mecanismo necessário para garantir uma reflexão sobre a harmonia entre o avanço das forças de mercado e uma relativa estabilidade social, sistematizados através das políticas públicas.

2.2 Segurança Alimentar e avaliação de programas de alimentação

A preocupação com a Segurança Alimentar ganha destaque na Europa a partir da Primeira Guerra Mundial. Após a Segunda Guerra a Segurança Alimentar foi hegemonicamente tratada como uma questão insuficiência na disponibilidade de alimentos. Em resposta foram instituídas iniciativas de promoção de assistência alimentar em diversos países (Macedo, Teixeira, Jerônimo, Barbosa, & de Oliveira 2009).

A respeito do conceito de Segurança Alimentar, Pinstrup-Andersen (2009) destaca que esse sofreu mudanças ao longo dos anos, e que atualmente pode ser entendido como o acesso de todas as pessoas a alimentos suficientes, de valor nutricional para viver uma vida saudável e produtiva. Ainda segundo o autor, esse conceito tem sido amplamente utilizado a nível doméstico como uma medida de bem-estar e tornou-se um conceito operacional útil na concepção, implementação e avaliação de programas, projetos e políticas públicas de acesso à alimentação.

Nesse sentido, Santos & Santos (2007) afirmam que a relevância internacional que a segurança alimentar e nutricional ganhou nas últimas décadas, enfatiza a necessidade de executar políticas sociais nessa área que maximizem a eficiência, a participação da comunidade e a cobertura sob beneficiários potenciais e regiões geográficas. Portanto, a avaliação dessas políticas e programas tornou-se um compromisso tanto quanto um desafio. Além disso, segundo esses autores, a experiência sobre a avaliação de programas no Brasil não é extensa, sendo ainda menos significativa e sistemática em relação aos programas de segurança alimentar e combate à fome.

Segundo Freitas, Tancredi, Cavalcante Filho & Meneguim (2013, p. 14) avaliar uma política pública é “investigar seus verdadeiros efeitos no mundo real, com o

propósito de fornecer insumos para sua continuidade e eventual ampliação, para a modificação de algum aspecto de sua concepção ou execução, ou simplesmente para a decisão por seu encerramento”.

Observando a necessidade de avaliar políticas públicas de combate à fome, Santos et al. (2007) desenvolveram um estudo empírico de avaliação do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) buscando reconhecer obstáculos e oportunidades que incidem acerca de sua implementação descentralizada no período de 1995 a 2002. Entre os achados, os autores comentam a significativa aceitabilidade da alimentação oferecida pelo programa, reclamações dos gestores acerca da insuficiência de infraestrutura nas zonas mais rurais, faltas do Conselho de Alimentação Escolar no desempenho de suas funções, entre outros.

Dentro dessa temática De Macedo et al. (2009) trazem uma revisão que mostra a trajetória para a construção do atual conceito de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil, pontuando os eventos e acontecimentos sociais e políticos que direta ou indiretamente nortearam esse processo e estabeleceram limites e prioridades para as políticas sociais. Tal revisão fez-se necessária para Gonçalves, Campos e Sarti (2011) realizarem uma análise do Programa de Restaurantes Populares verificando se os usuários dos Restaurantes Populares abarcavam o público-alvo inicialmente designado pela política pública em questão e analisando a efetividade do programa.

Godoy et al. (2014) a partir de uma amostra aleatória de 1.637 usuários do programa nas 5 regiões do País, buscaram analisar as variáveis socioeconômicas e demográficas, participação em programa sociais, estado de saúde e nutricional, e condição domiciliar de insegurança alimentar, mediante questionário. Um dos principais debates do estudo supracitado é a necessidade de avaliar a localização desses equipamentos públicos, dentro das cidades e entre as regiões.

Outros estudos buscaram traçar o perfil do usuário de municípios, ou restaurante específico, como o de Gobato, Panigassi e Villalba (2010), que busca identificar o perfil de usuário de um restaurante Popular do Município de Campinas. Bem como, Machado, Costa, Pereira, Júnio & Santiago (2012) que avaliou o estado nutricional dos usuários de um restaurante popular de Belo Horizonte e possíveis associações com o perfil demográfico e socioeconômico.

Ainda há estudos que analisam a questão de custo e desperdício nos restaurantes como o de Pedro e De Santos Claro (2010), e Parisoto, Hautrive e Cembranel (2013) e estudos que avaliam aspectos nutricionais como o de Silva (2010), que traçou o perfil nutricional da clientela atendida nos Restaurantes Comunitários do Distrito Federal.

Na literatura internacional destacamos o estudo de Dilley & Boudreau (2001) e Qureshi, Dixon & Wood (2015). Dilley & Boudreau (2001) procuram melhorar a prática da avaliação da vulnerabilidade para fins de segurança alimentar. Para isso estruturam um texto conceitual que define a vulnerabilidade em relação a um resultado e não

a uma ameaça ou choque. Assim, no contexto da segurança alimentar, os autores definem vulnerabilidade como uma relação diretamente associada a um resultado negativo, como insegurança alimentar, fome ou escassez generalizada de alimentos. Essa definição busca contribuir para o desenvolvimento de uma teoria sobre o assunto e de indicadores e métodos de medição aceitos.

Qureshi, Dixon & Wood (2015) consideram uma gama de abordagens políticas diversas direcionadas à demanda, acesso e fornecimento que afetam diretamente a segurança alimentar e nutricional, com vistas a compreender melhor quais são as mais eficazes para lidar com a fome. Dentre suas conclusões, os autores afirmam que embora as políticas para promover a segurança alimentar e nutricional das famílias sejam principalmente uma questão para os países em desenvolvimento, a segurança alimentar global também envolve países desenvolvidos.

Já Costa (1947) afirma que as vantagens dos restaurantes populares não devem ser fixadas em termos assistenciais. O restaurante popular é sempre um organismo de manutenção e instalação dispendiosa e o vulto econômico dos investimentos não cria a possibilidade de fundar, principalmente nos países de extensa desnutrição popular, um número de restaurantes que seria necessário manter para atender as necessidades alimentares da população. No entanto, é no terreno para a promoção da educação alimentar que este tipo de ação desempenha um papel realmente útil às condições alimentares do povo.

Tais estudos revelam a importância da temática, contudo, nota-se uma lacuna de estudos que avaliem a eficiência de políticas públicas desta natureza por meio de variáveis financeiras ou de gestão. Importante ressaltar que a análise da eficiência indica o modo como se organiza e emprega os recursos disponíveis para a implementação do projeto ou política. Esse critério é um dos principais observados quando o foco está na aplicação de recursos e na avaliação da relação custo-benefício (Boullosa & Araújo, 2009).

2.3 Restaurante Comunitário ou Restaurante Popular

Segundo Costa (1947) os modernos restaurantes populares provavelmente tiveram a sua origem na Rússia, durante a construção da represa de Dniepepstrowski², representados nas “usinas-cozinhas” ali instaladas para o serviço de refeições aos trabalhadores.

2 A represa Dniepepstrowski, atualmente Hidrelétrica Dniepro é a maior central hidroelétrica da Ucrânia. Foi a maior da Europa até a inauguração da Hidrelétrica do Volga em 1958. Ao longo da sua longa história, o Dnipro foi saudado como uma das maiores conquistas dos programas de industrialização soviética. Ela foi planejada para fornecer eletricidade para várias plantas de produção de alumínio e uma planta de produção de aço de alta qualidade que também seriam construídas na área. A estação foi construída em duas etapas. A primeira etapa foi construída entre 1927 e 1932, mas foi destruída durante a Segunda Guerra Mundial. Foi reconstruído entre 1944 e 1950 e modernizada nos anos 2000 (Kubijovyc, 1984).

No Brasil, os restaurantes populares foram uma das primeiras ações realizadas pelo Governo em relação à nutrição. Sua criação ocorreu em 1940, quando foi criado o Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS), um órgão ligado ao Ministério do Trabalho. Sua finalidade era melhorar as condições nutricionais da classe trabalhadora por meio do fornecimento de refeições a preços acessíveis (Silva, 2010). O SAPS foi extinto em 1967, durante o regime militar, tendo os restaurantes populares vindo a desaparecer.

Após vinte anos, os restaurantes populares voltaram em Belo Horizonte. Passados mais dez anos, tal política saiu da prefeitura do município e chegou ao Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS), por conseguinte a rede de equipamentos públicos articulados para combater a fome e promover a segurança alimentar ganha proporções nacionais (Brasil, 2008).

O Programa Restaurante Popular, nos moldes atuais, surge como um dos programas integrados à rede de ações e programas do Fome Zero, política de inclusão social estabelecida em 2003. Em 2004, o MDS definiu, no Manual Programa Restaurante Popular, os restaurantes populares como estabelecimentos administrados pelo poder público que se caracterizam pela comercialização de refeições prontas, nutricionalmente balanceadas, originadas de processos seguros, preponderantemente com produtos regionais, a preços acessíveis, servidas em locais apropriados e confortáveis, de forma a garantir a dignidade ao ato de se alimentar (Brasil, 2004).

No mesmo manual (Brasil, 2004) o MDS, ainda sugere que o município ou estado crie um departamento ou gerência com estrutura orçamentária específica para a gestão do restaurante popular. Caso não exista esse órgão, deve-se criar um departamento ou gerência do restaurante em outro órgão que exerça atividades afins. Ademais a abertura de uma dotação orçamentária específica é fundamental para que seja feito o acompanhamento e controle da gestão dos mesmos, em especial a evolução das receitas e despesas.

Os restaurantes populares devem estar localizados em regiões de grande movimentação de pessoas de baixa renda como, por exemplo, áreas centrais da cidade, próximas a locais de transporte de massa. A instalação deve permitir que os usuários não tenham que utilizar meios de transporte para a realização de deslocamentos no horário de almoço (Brasil, 2004).

Além disso, esses podem ser geridos diretamente por órgão da administração pública, por meio de parceria com organizações sem fins lucrativos, ou ainda de forma terceirizada, a partir da contratação de empresas de alimentação industrial. Nesse modelo de gestão, fica transferida à iniciativa privada a exploração comercial do restaurante, cabendo à administração pública a função de avaliação e monitoramento dos serviços (Brasil, 2004).

Gonçalves, Campos e Sarti (2011) destacam que durante a última década as ações de segurança alimentar previstas no âmbito do governo federal têm focalizado

o incentivo à produção local de alimentos e a adoção de ações conjugadas que reúnam esforços simultâneos de diferentes instituições públicas e privadas, contornando as limitações identificadas em políticas públicas de alimentação anteriormente implementadas.

No contexto do Governo do Distrito Federal, em 2008 o Programa Vida Melhor foi instituído com o objetivo de unificar os procedimentos de gestão, ações de segurança alimentar e de transferência de renda direta e indireta na região. O programa também foi o responsável por nominar como “Restaurantes Comunitários” os estabelecimentos destinados a promover alimentação à população.

O primeiro estabelecimento foi inaugurado em 11 de setembro de 2001 na Samambaia. Em 2002 foi inaugurado o restaurante da Ceilândia, Santa Maria, São Sebastião e Paranoá. Em 2005 foi inaugurado o restaurante situado em Recanto das Emas e, em 2006, o situado em Planaltina. O mais recente foi inaugurado no Sol Nascente em 2016. Hoje o Distrito Federal conta com quatorze restaurantes situados em diversas Regiões Administrativas. A estrutura física e gestão dos mesmos é em grande parte mantida pelo Governo do Distrito Federal, no entanto a operacionalização é terceirizada.

O Edital de Dispensa de Licitação Nº 004/2017 – SUAG/SEDESTMIDH, estabelece a metodologia de estimativa de custo a ser adotada para a determinação do valor unitário de refeição do Restaurante do Itapoã a ser pago à empresa vencedora. Cada empresa interessada em participar de licitação para fornecer serviço de preparo e fornecimento de alimentação, deverá propor um Preço Unitário da Refeição – PUR, composto de duas partes: valor pago pelo usuário mais subsídio do Governo do Distrito Federal (GDF).

O Decreto nº 37.355, de 20 de maio de 2016, estabelece que nas refeições do tipo “almoço”, o usuário inscrito no Cadastro Único para Programas Sociais pagará o valor de R\$ 1,00 (um real) e os demais usuários pagarão o valor de R\$ 2,00 (dois reais) por cada refeição. Dessa forma, o valor a ser subsidiado pelo Governo do Distrito Federal em complementação ao valor pago pelo usuário será determinado por meio da proposta vencedora. Presume-se que esta metodologia é adotada para todos os fornecedores dos restaurantes.

Na próxima seção serão descritos os procedimentos metodológicos empregados no estudo.

3 Procedimentos Metodológicos

A presente pesquisa pode ser caracterizada como descritiva, com abordagem quantitativa. A fim de alcançar o objetivo proposto no estudo, ou seja, verificar a eficiência dos restaurantes comunitários com relação aos gastos, considerou-se a

utilização de Análise Envoltória de Dados (DEA) como metodologia mais adequada, para tal utilizou-se o software *MaxDEA for Data Envelopment Analysis*.

A eficiência é um princípio a ser seguido pela administração pública, introduzido na Constituição Federal de 1988 pela Emenda Constitucional 19 de 1998. Peña (2008) define eficiência como a combinação ótima dos insumos e métodos necessários (*input*) no processo produtivo, de modo que gerem o máximo de produto (*output*). Dessa forma, a busca da eficiência está em melhorar a relação resultados/custos ou, ainda, buscar maximizar resultados (*output*) e minimizar custos (*input*) (Wilbert & D'abreu, 2013).

Inúmeros trabalhos utilizam aplicações diversas da Análise Envoltória de Dados (DEA), no Brasil e no exterior, tanto para a avaliação do desempenho de políticas públicas como para avaliação do desempenho de empresas (Wilbert & D'abreu, 2013). Segundo Peña (2008) o DEA tem sido utilizado com êxito no estudo da eficiência na administração pública e nas organizações sem fins lucrativos. Isso porque essa ferramenta permite analisar o desempenho relativo de unidades designadas por DMUs (*Decision Making Units*), as quais empregam os mesmos tipos de insumos para produzir os mesmos bens e/ou serviços.

As variáveis necessárias para o cálculo da eficiência das DMUs são divididas em *inputs* (entradas/insumos do sistema) e *outputs* (saídas/produtos do sistema), de modo que a eficiência da DMU é definida a partir da relação de seus produtos (*outputs*) e os insumos necessários para gerá-los (*inputs*) (Senra et al. 2007). Essa relação resulta em um escore (valor) representativo do desempenho relativo de cada DMU. O escore varia entre 0 e 1, ou entre 0 e 100%, e as unidades mais eficientes recebem valor igual a 1 ou 100% (Marinho, 2003). Com os escores é formada a fronteira de eficiência, as DMUs abaixo dessa fronteira serão consideradas ineficientes.

A análise DEA será realizada a partir do modelo BCC (de Banker, Charnes e Cooper) no qual, segundo Serrano et al. (2017), o aumento de insumos não resulta em aumentos proporcionais nos produtos. Nesse estudo, pretende-se analisar a produção dados os níveis de insumo. Cabe ressaltar que os resultados encontrados são válidos apenas para as amostras aqui estudadas (Wilbert, & D'abreu, 2013).

Para realizar a análise respeitou-se a sequência de passos para aplicar o DEA, conforme estabelecido por Peña (2008): i) selecionar as unidades produtivas (DMUs); ii) identificar e classificar os insumos e produtos; iii) executar o método, utilizando os softwares disponíveis.

Cada restaurante do Distrito Federal foi considerado uma unidade produtiva (DMU). Cada DMU dispõe de um valor empenhado (*input*) programado para atender a política pública. O *input* consumido pela DMU atenderá a população daquela região com uma quantidade de refeições servidas (*output*).

Como a administração pública contrata uma empresa especializada para fornecimento de refeição, entende-se que os valores referentes a insumos para produção

da refeição, isto é, mão-de-obra necessária para o preparo e equipamentos, são refletidos pelo valor empenhado. O valor liquidado reflete a quantidade de refeições servidas. Considerando esses aspectos, buscou as informações sobre os *inputs* e *outputs* que estavam disponíveis publicamente no Portal da Transparência do Distrito Federal, resumidas na Tabela 1 a seguir:

Tabela 1. Variáveis para levantamento Análise Envoltória de Dados - DEA

Tipo	Variável	Fonte
<i>Input</i>	Valor Empenhado	sítio Transparência
<i>Output</i>	Quantidade Habitantes Região Administrativa	sítio Codeplan
<i>Output</i>	Valor Liquidado	sítio Transparência

Fonte: elaborado pelos autores.

Na seção seguinte será apresentada a contribuição deste estudo, a partir da análise dos dados obtidos.

4 Descrição e Análise de Dados

Os restaurantes que compõem a amostra estão situados nas regiões administrativas de Brazlândia, Ceilândia, Estrutural, Gama, Itapã, Paranoá, Planaltina, Recanto das Emas, Riacho Fundo II, Samambaia, Santa Maria, São Sebastião e Sobradinho II, cidades próximas a Brasília, cujo a soma de população corresponde a 59% da população do Distrito Federal.

Denominadas inicialmente como cidades-satélites, a maioria delas surgiu na década de 1960 depois de acelerado processo de crescimento do Distrito Federal, com a finalidade de abrigar os operários que trabalhavam nas obras da capital e as famílias que habitavam as proximidades dos canteiros de obras. Atualmente são consideradas Regiões Administrativas e possuem autonomia administrativa, mas suas atividades econômicas e sociais dependem essencialmente de Brasília (Fontoura, 2013).

Como já mencionado, atualmente a região do Distrito Federal abrange 14 restaurantes comunitários. Em 2016 foi inaugurado o Restaurante Comunitário do Sol Nascente, região considerada a maior favela da América Latina (IBGE, 2010). Como esse não possui dados nos exercícios anteriores e seus valores são representativos no exercício de 2016, optou-se por somá-los aos valores empenhados e pagos do Restaurante da Ceilândia, já que o Sol Nascente integra a Região Administrativa da Ceilândia.

Os dados da execução orçamentária, especificamente empenho e liquidação, foram coletados no sítio do Portal da Transparência do Distrito Federal. A análise concentrou-se nos exercícios de 2012 a 2016, uma vez que nos anos 2009, 2010 e 2011 um mesmo empenho referia-se a lotes de vários restaurantes, impossibilitando a identificação de valor empenhado por restaurante e, conseqüentemente, o valor pago.

Faz-se importante observar que, por meio do Decreto nº 37.355, de 20 de maio de 2016, o Governo do Distrito Federal estabeleceu dois valores para as refeições, ao custo de R\$ 1,00 (um real) para o usuário inscrito no CadÚnico e R\$ 2,00 (dois reais) para o público em geral. Para efeito de análise tal diferença não foi considerada. Na Figura 1 temos o volume de recursos aplicados no programa.

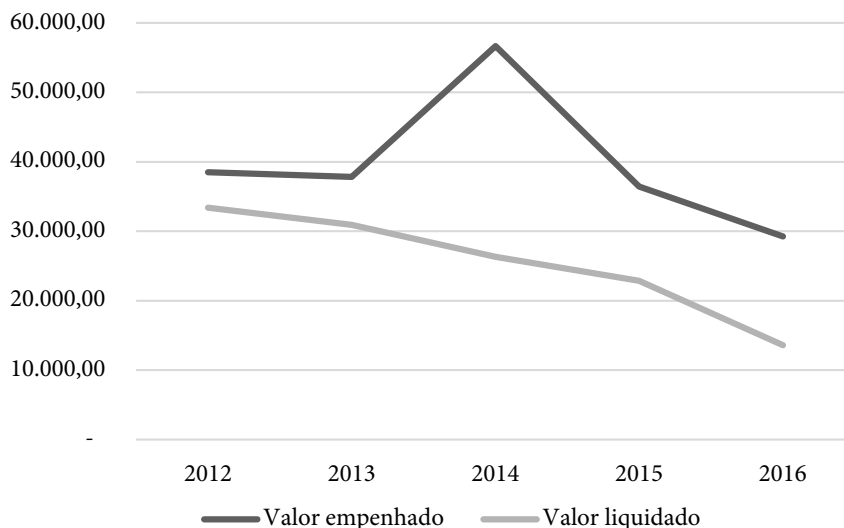


Figura 1. Gráfico com os valores em milhares de reais destinados ao programa durante o período.

Fonte: Elaborado pelos autores com base no Portal da Transparência do Distrito Federal.

Percebe-se que o exercício de 2014 apresentou maior investimento na política de restaurantes. A partir desta data, com exceção do restaurante comunitário da Ceilândia no exercício de 2016, observou-se uma retração dos valores empenhados de todos os restaurantes.

Neste aspecto alguns restaurantes se destacam: em 2013 foi empenhado para o restaurante de Itapoã quase R\$ 4.000.000,00 (quatro milhões de reais), em 2016 esse valor foi um pouco mais de R\$ 460.000,00 (quatrocentos e sessenta mil reais); em 2014 foi empenhado para o Restaurante Comunitário de Planaltina R\$ 5.368.720,00 (cinco milhões trezentos e sessenta e oito mil setecentos e vinte reais), já em 2016 o valor caiu para R\$ 2.149.148,44 (dois milhões cento e quarenta e nove mil cento e quarenta e oito reais e quarenta e quatro centavos).

A oscilação desses valores pode ser um indicativo de algumas situações, entre elas a descontinuidade na política pública ou mudanças nas condições de vulnerabilidade da população destas regiões.

Conforme já mencionado, uma das condições para instalação dos restaurantes é que eles devem estar localizados em regiões com concentração de usuários inscritos no Cadastro Único para Programas Sociais, ou seja, usuários em risco de vulnerabilidade social. Essa exigência, fundamentada no sistema de proteção social, converge aos preceitos do Estado de bem-estar, com o de fornecimento de benefícios mínimos direcionados aos indivíduos e famílias de rendimento muito baixo (Gomes, 2006).

De acordo com o PDAD (2015), as regiões administrativas que compõem a amostra apresentam grande quantidade de domicílios em situação de vulnerabilidade, demonstrando assim que a oscilação de valores destinados a esses restaurantes evidencia uma descontinuidade do programa.

A respeito dos valores liquidados identificados no sítio do Portal da Transparência do Distrito Federal, verifica-se certa uniformidade no gasto da maioria dos restaurantes. Com exceção dos restaurantes de Brazlândia, Ceilândia, Gama e Sobradinho, os demais apresentam um gasto uniforme nos exercícios de 2012 a 2015. Observa-se que o mesmo fenômeno de redução dos valores empenhados no exercício de 2016 também aconteceu para os valores liquidados no mesmo exercício.

Uma ressalva novamente é feita para o restaurante Itapoã que, no exercício de 2015, registrou o menor valor liquidado para a manutenção dos restaurantes, o montante de R\$ 35.388,84 (trinta e cinco mil trezentos e oitenta e oito reais e oitenta e quatro centavos). Para comparação, em 2013 o mesmo restaurante registrou gasto de R\$ 2.567.895,00 (dois milhões quinhentos e sessenta e sete mil oitocentos e noventa e cinco reais).

Como apresentado na Figura 1, o maior valor empenhado durante o período da análise corresponde ao restaurante da Ceilândia em 2016 (que inclui Sol Nascente) no total de R\$ 8.520.822,82 (oito milhões quinhentos e vinte mil oitocentos e vinte e dois reais e oitenta e dois centavos). Contudo, cabe destacar que deste valor apenas R\$ 2.883.901,21 (dois milhões oitocentos e oitenta e três mil novecentos e um reais e vinte e um centavos) foram pagos, representando apenas 33% do valor empenhado.

Uma das variáveis observadas neste estudo foi a quantidade de habitantes de cada região. Nesse ponto percebe-se que a Ceilândia apresenta ao mesmo tempo a maior população e o maior valor de recursos financeiros destinados dentre os restaurantes que compõem o programa.

Essa relação população/recursos alocados não é verificada nas demais localidades, um indicativo de que outros fatores implicam na busca dos habitantes das regiões pelos serviços alimentícios. Esse entendimento vai ao encontro dos resultados do estudo de Silva (2010) que por meio de entrevistas com uma amostra dos usuários dos restaurantes populares no Distrito Federal verificou os motivos pelos quais os participantes frequentam os restaurantes; 61,1% dos entrevistados consideraram o preço um fator importante, 44,9% consideraram a facilidade de acesso ao restaurante, 31,5% a qualidade da refeição, e por último, a variedade das refeições foi considerada importante por 3,4 % dos usuários.

Para calcular a eficiência foi necessário projetar a população para os anos de 2012, 2014 e 2016. Para isso utilizou a taxa média de crescimento dos anos anteriores (2011, 2013 e 2015) divulgada pela Codeplan (Companhia de Planejamento do Distrito Federal). Vale destacar que até 2016, os restaurantes comunitários serviam apenas a modalidade de almoço, passando após essa data a fornecer também café da manhã.

Considerando o período analisado e a população das regiões administrativas, com exceção da Ceilândia, os valores empenhados são suficientes para toda população da região administrativa que se encontra o restaurante, almoçar no mínimo 30 dias por mês.

Tal descompasso entre oferta de recurso e possível demanda do serviço questiona a contribuição da política pública de fornecimento de refeição ao Estado do bem-estar social, pois, dispor um volume de recurso não demandado pode comprometer o funcionamento de outras políticas públicas do Estado.

Diante disso, evidencia-se mais uma vez a necessidade de uma avaliação contínua da política pública, uma vez que há restrições no orçamento público, a avaliação permite combater o desperdício e canalizar recursos públicos para projetos mais eficientes (Meneguim & Freitas, 2013).

A Tabela 2 apresenta a eficiência dos Restaurantes Comunitários. Os escores foram obtidos através da relação *input/output* descrito na Metodologia. Percebe-se que em cada exercício pelo menos 5 restaurantes obtiveram eficiência máxima, o que representa quase 50% das DMU.

Os resultados encontrados demonstram que o exercício de 2013 e 2014 apresentou uniformidade na eficiência dos restaurantes. No entanto no exercício de 2013 está uniformidade foi mais próxima à eficiência máxima, já no exercício de 2014 os restaurantes que não atingiram 100% de eficiência ficaram próximos a 70% de eficiência. Por outro lado, o exercício de 2015 apresentou maior dispersão entre os valores encontrados: o restaurante do Itapoã apresentou *escore* 0,015175, o de São Sebastião e Sobradinho *escore* de 0,607592 e 0,641303 respectivamente, enquanto Samambaia apresentou *escore* de 0,833263.

Tabela 2. Escore de eficiência dos Restaurantes Comunitários

Restaurante	2016	2015	2014	2013	2012	Média Geométrica
Brazlândia	1,00	1,00	0,71	0,94	1,00	0,92
Ceilândia	1,00	0,91	1,00	0,90	0,80	0,92
Estrutural	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Gama	1,00	1,00	0,71	1,00	1,00	0,93
Itapoã	1,00	0,02	0,68	0,97	1,00	0,40
Paranoá	0,90	1,00	0,56	1,00	1,00	0,87
Planaltina	0,99	1,00	0,69	0,97	1,00	0,92
Recando das Emas	0,59	0,76	1,00	0,98	1,00	0,85
Riacho Fundo II	1,00	1,00	1,00	1,00	0,56	0,89
Samambaia	0,61	0,83	0,58	0,89	0,91	0,75
Santa Maria	0,84	0,66	0,56	0,92	0,79	0,74
São Sebastião	0,85	0,61	0,63	0,99	1,00	0,80
Sobradinho II	0,83	0,64	1,00	1,00	0,98	0,88

Fonte: Elaborado pelos autores.

O ranking de eficiência, apresentado na Tabela 3, foi construído a partir da média geométrica dos escores alcançados durante os anos de análise. O restaurante que apresentou eficiência mais baixa de toda a série foi o do Itapoã, no exercício de 2015 com escore de 0,015175 (1,5%). Este restaurante também obteve a pior eficiência média, com escore de 0,39865663 (39,8%). Ressalta-se que este restaurante apresentou redução de liquidação durante os exercícios.

O restaurante da Estrutural se destaca por possuir maior eficiência nos cinco exercícios analisados, o que é extremamente positivo, uma vez que nesta região administrativa, até o período analisado, encontra-se localizado o Lixão da Estrutural, considerado o maior lixão da América Latina. Também é interessante associar que a Estrutural possui o menor número de habitantes das Regiões Administrativas.

Cabe destacar que não foi observado um padrão de eficiência, uma vez que os escores dos restaurantes oscilaram durante os anos. Somente os restaurantes de Samambaia e Santa Maria não apresentaram eficiência de 100% em pelo menos um exercício. Destaca-se que no ranking geral, estes restaurantes ocuparam a 11º e 12º posição respectivamente.

O restaurante do Riacho Fundo II apresentou a menor eficiência em 2012, mas nos anos posteriores seu escore foi de 100%, e o acumulado foi de 89,16%. Já o restaurante do Itapoã foi a exceção dentre as unidades, as demais alcançaram eficiência acima de 74% entre os anos. Como já mencionado, este restaurante apresentou o menor valor liquidado durante o período de análise, sendo isso um possível indicativo da necessidade de melhorias dessa política na região.

Em pesquisa realizada em notícias da web sobre esta política observa-se que houveram algumas falhas em sua execução durante o período da amostra, entre elas a interrupção do atendimento em algumas unidades. Dentre os motivos mencionados está o desinteresse das empresas prestadoras do serviço, as quais alegam prejuízo financeiro em manter o contrato com o Governo. É mencionado também que em algumas unidades houve uma baixa na demanda por parte da população (Luiz, 2016).

Tabela 3. Ranking eficiência dos Restaurantes

	Restaurante	Ranking	Domicílios em situação de Vulnerabilidade
1	Estrutural	100,00%	1.197
2	Gama	93,30%	471
3	Brazlândia	92,10%	520
4	Planaltina	91,90 %	2,859
5	Ceilândia	91,80 %	4.952
6	Riacho Fundo II	89,10 %	541
7	Sobradinho II	87,90 %	654

	Restaurante	Ranking	Domicílios em situação de Vulnerabilidade
8	Paranoá	87,10%	704
9	Recando das Emas	84,50 %	2.055
10	São Sebastião	79,50%	1.373
11	Samambaia	74,90%	1.866
12	Santa Maria	74,30%	1.130
13	Itapoã	39,80%	2.075

Fonte: elaborado pelos autores com base nos dados coletados.

A Pesquisa Distrital por Amostra de Domicílios (PDAD, 2015) apresentou a quantidade de domicílios em situação de vulnerabilidade por Região Administrativa do Distrito Federal. Tais informações são apresentadas no Tabela 3, juntamente com o ranking de eficiência de Restaurantes Comunitários. Comparando essas informações, observa-se a importância do restaurante de Itapoã para a comunidade, o único que apresentou ineficiência. Por outro lado, observa-se que as Regiões Administrativas que apresentam maior número de famílias em situação de vulnerabilidade não possuem os restaurantes mais eficientes. No entanto, observa-se que os restaurantes atendem o objetivo de estarem localizados em regiões com grande incidência de pessoas de baixa renda.

Cabe destacar que Cruz (2012), em estudo sobre insegurança alimentar, conclui que os restaurantes comunitários são mais efetivos em promover alimentação mais saudável à parcela da população que não tem acesso a outros tipos de restaurantes do que em prover segurança alimentar às pessoas em situação de vulnerabilidade social.

Por fim, os resultados são amparados pela Teoria do Bem-estar Social: a eficiência encontrada em relação ao gasto, associado à quantidade de domicílios em situação de vulnerabilidade indica que a política pública assistencialista de restaurante comunitário reduz a extensão de insegurança, à medida que oferece aos cidadãos mais vulneráveis o acesso a alimentação adequada a subsistência.

5 Considerações Finais

O trabalho teve como objetivo a análise da eficiência dos restaurantes comunitários com relação ao gasto. Observa-se a relevância da pesquisa uma vez que não foi encontrado estudo semelhante ao realizado. Ainda, a pesquisa complementa outros estudos, como o de Silva (2010) que estudou o perfil nutricional da clientela nos Restaurantes Comunitários do Distrito Federal.

Os resultados indicaram que a política pública direcionada aos restaurantes comunitários do Distrito Federal é eficiente em relação aos gastos. Essas informações são amparadas pela teoria do *welfare state*, que afirma que o Estado deve promover um conjunto de serviços e benefícios sociais que minimizem as contingências sociais e garantam uma relativa estabilidade social.

Por outro lado, a série dos dados demonstrou um desequilíbrio entre os valores empenhados e valores liquidados, o que sugere que a política é formulada sem critérios específicos, não observando peculiaridades da população, como a quantidade demandada.

Ressalta-se que a engenharia dos gastos públicos exige que o Governo distribua dentre os programas os recursos necessários para sua execução. Assim, alocar mais recurso em determinado programa pode acarretar que outro programa tenha que ser executado com quantidade menor de recursos. No caso em estudo, destinar recursos ao programa de restaurantes comunitários e não os executar pode comprometer o funcionamento desse programa ou de outros que contribuam para benefícios do Estado de bem-estar. Em momento de crise financeira essa situação pode ter proporções maiores.

Assim, observa-se que analisar a eficiência de uma política pública acarreta, ainda que indiretamente, em analisar outras políticas públicas, o que conseqüentemente interfere em todo o ciclo político de formulação de políticas públicas. Desta forma, avaliar políticas públicas deve ser uma prática constante, inerente as atividades do gestor público.

Cabe mencionar que os resultados obtidos nesse estudo não restringem a causa da eficiência ou não das unidades. Outros fatores não abordados podem ser adicionados em pesquisas futuras para aprimorar a compreensão do fenômeno. Ademais, os resultados da DEA não podem ser expandidos para a interpretação do desempenho do programa em outras localidades do país. Essas pesquisas futuras podem associar a análise de eficiência dos gastos com outros custos incorridos na formulação, execução e acompanhamento do programa de restaurante comunitário, assim como expandir a amostra para as outras unidades da federação.

Referências

- Araújo, E. T., & Boullosa, R. (2009) Avaliação e Monitoramento de Projetos Sociais. Curitiba, PR: Ed. IESDE.
- Benevides, C. D. V. (2011). Um Estado de bem-estar social no Brasil. *Universidade Federal Fluminense. Departamento de Economia, Rio de Janeiro.*
- Bojanic, A. J., França, C. G. D., Marques, V. P. M. D. A., & Del Grossi, M. E. (2016). Superação da fome e da pobreza rural: iniciativas brasileiras.
- Boullosa, R., & Tavares, E. (2009). Avaliação e monitoramento de projetos sociais. Curitiba: IESDE, Brasil SA.
- Brasil, Ministério de Desenvolvimento Social e Combate a Fome (2004). *Manual Programa Restaurante Popular*, Brasília.
- Brasil, Ministério de Desenvolvimento Social e Combate a Fome (2008). *Segurança Alimentar e Nutricional: Trajetória e Relatos da Construção de uma Política Nacional*, Brasília.
- Briggs, A. (1961). The welfare state in historical perspective. *European Journal of Sociology/ Archives europeennes de sociologie*, 2(2), 221-258.
- Cohen, E., & Franco, R. (1993). Avaliação de projetos sociais. In *Avaliação de projetos sociais*.
- Costa, D. (1947). Experiencia Brasileira em restaurantes populares. *Boletín de la Oficina Sanitaria Panamericana (OSP)*, 26(5), 415-21.
- Cruz, K. G. (2012). Insegurança alimentar e estado nutricional nos restaurantes populares do Brasil: paradoxo e convergência?. Dissertação (Mestrado em Nutrição Humana)- Universidade de Brasília.
- De Macedo, D. C., Teixeira, E. M. B., Jerônimo, M., Barbosa, O. A., & de Oliveira, M. R. M. (2009). A construção da política de segurança alimentar e nutricional no Brasil.
- Decreto n. 37.355, de 20 de maio de 2016 (2016)*. Altera o inciso IV do art. 6º do Decreto nº 29.975, de 27 de janeiro de 2009, que regulamenta a Lei nº 4.208, de 25 de setembro de 2008 e dá outras providências. Recuperado em outubro de 2017 de http://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/2bc168deae204c0c812d8b45e84c8f2d/Decreto_37355_20_05_2016.html
- Dilley, M., & Boudreau, T. E. (2001). Coming to terms with vulnerability: a critique of the food security definition. *Food policy*, 26(3), 229-247.
- Dispensa de Licitação Nº 004/2017 – Suag/Sedestmidh (2017)*. Recuperado em novembro de 2017 de <http://www.sedest.df.gov.br/images/Ato%20Convocat%C3%B3rio%20-%20Pedido%20de%20Proposta%20-%20DL%20004-2017%20-%20RC%20Itapo%C3%A3%2025.10.pdf>
- Do Distrito Federal, G. (2015). Pesquisa distrital por amostra de domicílios (PDAD). *SEPLAN/ CODEPLAN*. Recuperado em novembro de 2017 de http://www.codeplan.df.gov.br/images/CODEPLAN/PDF/pesquisa_socioeconomica/pdad/2016/Apresentacao_PDAD_Distrito_Federal_2015.pdf

- Duarte de Araújo, M. A., & Pinheiro, H. D. (2010). Reforma gerencial do Estado e rebatimentos no sistema educacional: um exame do REUNI. *Ensaio: avaliação e políticas públicas em educação*, 18(69).
- Estellita Lins, M., de Castro Lobo, M. S., Moreira da Silva, A. C., Fiszman, R., & Ribeiro, V. J. D. P. (2007). O uso da Análise Envoltória de Dados (DEA) para avaliação de hospitais universitários brasileiros. *Ciência & saúde coletiva*, 12(4).
- Fontoura, L. N. J. (2013). Planejamento urbano-ambiental: o uso e ocupação do solo no Distrito Federal. *Revista On Libe IPOG*. Goiânia/GO-5ª Edição, (005).
- Freitas, I. D., Tancredi, M., Cavalcante Filho, J. T., & Meneguim, F. (2013). Avaliação de políticas públicas no Senado Federal: proposta de abordagem. Brasília: Senado Federal.
- Gobato, R. C., Panigassi, G., & Villalba, J. P. (2010). Identificação do perfil de usuários de um Restaurante Popular do Município de Campinas. *Segurança Alimentar e Nutricional*, 17(2), 14-25.
- Godoy, K. C., Sávio, K. E. O., de Cássia Akutsu, R., Gubert, M. B., & Botelho, R. B. A. (2014). Perfil e situação de insegurança alimentar dos usuários dos Restaurantes Populares no Brasil Socio-demographic and food insecurity characteristics of soup-kitchen users in Brazil Perfil y situación de seguridad alimentaria en. *Cad. Saúde Pública*, 30(6), 1239-1249.
- Gomes, F. G. (2006). Conflito social e welfare state: Estado e desenvolvimento social no Brasil. *Revista de Administração Pública*, 40(2), 201-234.
- Gonçalves, M. P., Campos, S. T. D., & Sarti, F. M. (2011). Políticas públicas de segurança alimentar no Brasil: uma análise do Programa de Restaurantes Populares. *Revista Gestão & Políticas Públicas*, 1(1).
- Guerreiro, M. P. (2010). Análise dos gastos sociais brasileiros na perspectiva do estado de bem-estar social: 1988 a 2008. Dissertação de Mestrado. Pós-graduação em Economia da Universidade Federal Fluminense.
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (2010). Censo Demográfico 2010. Recuperado em novembro 2017 de [www. ibge. gov. br/home/estatistica/populacao/censo2010/](http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/censo2010/)
- Kubijovyc, V. (Ed.). (1984). *Encyclopedia of Ukraine: Volume I: AF Plus Map and Gazetteer*. University of Toronto Press.
- Lei n 4.208, de 25 de setembro de 2008 (2008). Institui o Programa Vida Melhor e dá outras providências. Recuperado em novembro de 2017 de http://www.sinj.df.gov.br/SINJ/Norma/58656/Lei_4208_25_09_2008.pdf
- Luiz, Gabriel (2016). GDF volta a trazer e reduzir preço de refeições em restaurantes comunitários. Recuperado em novembro de 2018 de <http://g1.globo.com/distrito-federal/noticia/2016/05/gdf-volta-atras-e-reduz-preco-de-refeicao-em-restaurantes-comunitarios.html>.
- Machado, Í. E., Costa, K. A., Pereira, S. C. L., Abreu, M. N. S., Júnio, D., & Santiago, C. (2012). Estado nutricional e perfil socioeconômico e demográfico dos usuários de um restaurante popular. *Rev. enferm. Cent. Oeste Min*, 243-253.

- Magalhães, R. (2014). Evaluation of public policies and initiatives in food and nutrition security: dilemmas and methodologies perspectives. *Ciência & saúde coletiva*, 19(5), 1339-1346.
- Marinho, A. (2003). Avaliação da eficiência técnica nos serviços de saúde nos municípios do Estado do Rio de Janeiro. *Revista brasileira de economia*, 57(3), 515-534.
- Meneguim, F. B., & Freitas, I. V. B. D. (2013). Aplicações em avaliação de políticas públicas: metodologia e estudos de caso. Brasília: Núcleo de Estudos e Pesquisas/CONLEG/Senado, mar/2013 (Texto para Discussão nº 123).
- ONU (1948). *Declaração Universal de Direitos Humanos*. Recuperado em outubro de 2017 de http://www.onu-brasil.org.br/documentos_direitoshumanos.Php
- Parisoto, D. F., Hautrive, T. P., & Cembranel, F. M. (2013). Redução do desperdício de alimentos em um restaurante popular. *Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial*, 7(2).
- Pedro, M. M. R., & dos Santos Claro, J. A. C. (2010). Gestão de perdas em unidade de restaurante popular: um estudo de caso em São Vicente. *Qualitas Revista Eletrônica*, 9(1).
- Peña, C. R. (2008). A model of evaluation of the efficiency of the public sector through the method data envelopment analysis (DEA). *Revista de Administração Contemporânea*, 12(1), 83-106.
- Pimenta, C. C. (1998). A reforma gerencial do Estado brasileiro no contexto das grandes tendências mundiais. *Revista de Administração pública*, 32(5), 173-199.
- Pinstrup-Andersen, P. (2009). Food security: definition and measurement. *Food security*, 1(1), 5-7.
- Qureshi, M. E., Dixon, J., & Wood, M. (2015). Public policies for improving food and nutrition security at different scales. *Food Security*, 7(2), 393-403.
- Rodrigues, T. J. (2013). Política social e desenvolvimento após a constituição brasileira de 1988. Monografia de Graduação, Faculdade de Ciências Econômicas. Curso de Ciências Econômicas 2013. Porto Alegre. Brasil
- Santos, L. A. D. S., & Santos, L. S. D. (2007). Avaliação de políticas públicas de segurança alimentar e combate à fome no período 1995-2002: 4-Programa Nacional de Alimentação Escolar. *Cadernos de Saúde Pública*, 23, 2681-2693.
- Santos, S. M. C. D., & Santos, L. M. P. (2007). Avaliação de políticas públicas de segurança alimentar e combate à fome no período de 1995-2002: 1-Abordagem metodológica. *Cad Saúde Pública*, 1029-1040.
- Sen, A. (2000). Desenvolvimento como liberdade. *São Paulo: Companhia das Letras*.
- Sen, A., Motta, L. T., & Mendes, R. D. (2000). Desenvolvimento como liberdade (Vol. 11). São Paulo: Companhia das Letras.
- Senra, L. F. A. D. C., Nanci, L. C., Mello, J. C. C. B. S., & Meza, L. A. (2007). Estudo sobre métodos de seleção de variáveis em DEA. *Pesquisa Operacional*, 27(2), 191-207.

- Serrano, A. L. M., Prux, G. F., Wilbert, M. D., de Araujo Neto, L. M., & Peña, C. R. (2017). Eficiência das Concessionárias Ferroviárias no Brasil: Uma Aplicação por meio da Análise Envoltória de Dados. *Perspectivas Contemporâneas*, 12(2), 55-72.
- Silva, A. B. (2010). *Perfil nutricional da clientela atendida nos Restaurantes Comunitários do Distrito Federal. 2010*. Dissertação Mestrado. Programa de Pós-Graduação de nutrição Humana, Faculdade de Ciências da Saúde. Brasília. Brasil.
- Soares Filho, S. (2011). Brasil, a Continuidade da Política do Pão e Circo ou é só Impressão? *Revista de Estudos Jurídicos UNESP*, 14(19).
- Valente, F. L. S., Menezes, F., & Maluf, R. S. (1995). Contribuição ao Tema da Segurança Alimentar no Brasil. *Agora/Redcapa*.
- Wilbert, M. D., & D'Abreu, E. C. C. F. (2013). Eficiência dos gastos públicos na educação: análise dos municípios do estado de alagoas. *Advances in Scientific and Applied Accounting*, 6(3), 348-372.
- Wolffenbuttel, A. (2004). O que é? Índice de Gini. *Revista Desafios do Desenvolvimento*. IPEA.