

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PAMPA
CAMPUS SANTANA DO LIVRAMENTO
CURSO DE CIÊNCIAS ECONÔMICAS

Mercado sob Restrições Legais: *um exame sobre a realocação de recursos produtivos no ramo alimentício de Santana do Livramento/RS*

Anderson Valério Monteblando de Oliveira

MONOGRAFIA DE CONCLUSÃO DE CURSO
(TCCII)

Santana do Livramento

2022

Anderson Valério Monteblanco de Oliveira

Mercado sob Restrições Legais: *um exame sobre a realocação de recursos
produtivos no ramo alimentício de Santana do Livramento/RS*

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado
como requisito para obtenção do título de
Bacharel em Ciências Econômicas pela
Universidade Federal do Pampa - UNIPAMPA.

Orientador: Dr. Mauro Barcellos Sopena

Santana do Livramento

2022

Ficha catalográfica elaborada automaticamente com os dados fornecidos
pelo(a) autor(a) através do Módulo de Biblioteca do
Sistema GURI (Gestão Unificada de Recursos Institucionais) .

0048m Oliveira , Anderson Valério Monteblanco
Mercado sob Restrições Legais: um exame sobre a realocação
de recursos produtivos no ramo alimentício de Santana do
Livramento/RS / Anderson Valério Monteblanco Oliveira .
48 p.

Trabalho de Conclusão de Curso(Graduação)-- Universidade
Federal do Pampa, CIÊNCIAS ECONÔMICAS, 2022.
"Orientação: Mauro Barcellos Sopeña".

1. Inventários de decretos municipais . 2. Estabelecer as
limitações legais e realocação dos recursos produtivos do
Setor. 3. Verificar o modo de alocação de recursos produtivos
em cenário adverso . I. Título.

ANDERSON VALÉRIO MONTEBLANCO DE OLIVEIRA

**MERCADO SOB RESTRIÇÕES LEGAIS: UM EXAME SOBRE A REALOCAÇÃO
DE RECURSOS PRODUTIVOS NO RAMO ALIMENTÍCIO DE SANTANA DO
LIVRAMENTO/RS**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado
como requisito para obtenção do título de Bacharel
em Ciências Econômicas pela Universidade
Federal do Pampa – Unipampa

Trabalho de Conclusão de Curso defendido e aprovado em: 23 de janeiro de 2023

Banca examinadora:

Prof. Dr. Mauro Barcellos Sopena

Orientador

Unipampa

Profa. Dra. Ana Luísa de Souza Soares

Unipampa

Profa. Dra. Mygre Lopes da Silva

Unipampa

“O homem não teria alcançado o possível se, repetidas vezes, não tivesse tentado o impossível.”

Max Weber

À Walter Cardoso de Oliveira (*in memoriam*): O homem é superior ao tempo"

AGRADECIMENTOS

Agradeço em primeiro lugar a Deus, por proporcionar essa dádiva de concluir o ensino superior tão almejado e sonhado por muitas vezes;

Agradeço aos meus pais e irmãos, pelo carinho em especial a minha esposa e meu filho, que acompanharam durante esses anos o meu comprometimento com os estudos e me apoiaram sem medir esforços em momentos que pensei em desistir;

Agradeço ao meu orientador, Prof. Mauro, pelas horas de dedicação, atenção e principalmente pela amizade que fizemos neste período;

Agradeço aos meus colegas/amigos nos quais construímos não apenas uma grande amizade e sim tornamos grandes irmãos que jamais esquecerei;

Agradeço a todos os professores, que contribuíram nesta minha formação sem vocês nada disso seria possível;

Agradeço à Unipampa, pela excelência prestada no desenvolvimento da região da campanha agregando um ensino superior de qualidade.

RESUMO

O presente estudo examinou a realocação de recursos produtivos verificada durante o período da pandemia de COVID-19 em Santana do Livramento/RS. Limitações legais decorrentes da crise sanitária promoveram imposições ao funcionamento natural do mercado e, portanto, a atividade produtiva do ramo alimentício local foi reformulada. Neste cenário atípico, o trabalho analisou a reformulação produtiva adotada e a forma de operar do setor de restaurantes do município. O emprego de metodologia qualitativa, combinada com a pesquisa documental permitiu compreender o modo de realocação de recursos das firmas diante dos novos limites legais.

Palavras-chave: alocação de recursos, mercado, pandemia de COVID-19, regras legais.

ABSTRACT

The present study examined the reallocation of productive resources verified during the period of COVID-19 pandemic in Santana do Livramento/RS. Legal limitations arising from the health crisis promoted impositions on the natural functioning of the market and, therefore, the productive activity of the branch local food has been reformulated. In this atypical scenario, the work analyzed the productive reformulation adopted and the way of operating in the restaurant sector. The use of qualitative methodology, combined with documentary research allowed us to understand how resources are reallocated firms in the face of new legal limits.

Keywords: resource allocation, market, COVID-19 pandemic, legal rules.

Lista de Abreviaturas e Siglas

CNAE – Classificação Nacional de Atividades Econômicas

EPI – Equipamento de Proteção Individual

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas

SEFAZ – Secretaria da Fazenda de Santana do Livramento

SIDRA – Sistema IBGE de Recuperação Automática

SINDILOJAS – Sindicato do Comércio Varejista de Livramento

TMgST – Taxa Marginal de Substituição Técnica

Lista de Figuras

Figura 1. Atividade Produtiva	15
Figura 2. Isoquantas de Produção.....	16
Figura 3. Substituição de Insumos.....	17
Figura 4 – Avanço Tecnológico e Função de Produção da Firma.....	20
Figura 5. Percorso Metodológico da Pesquisa	24

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	13
2. REFERENCIAL TEÓRICO	15
3. METODOLOGIA	22
4. ANÁLISE DOS RESULTADOS	25
4.1. Inventário e Análise dos Decretos Municipais	25
4.2. Primeiro Resultado: oferta variada com alta dependência do fator trabalho	27
4.3. Segundo Resultado: produção padronizada e baseada em trabalho familiar	29
4.4. Terceiro Resultado: produção padronizada com rigidez na realocação de recursos	31
4.5. Quarto Resultado: produto padronizado e baixa flexibilidade dos fatores	33
CONSIDERAÇÕES FINAIS	35
REFERÊNCIAS	37
ANEXOS	40
APÊNDICES	44

1. INTRODUÇÃO

O município de Santana do Livramento/RS encontra-se na região centro-oeste do Estado do Rio Grande do Sul. Conta com uma população de 79.101 habitantes e possui um PIB *per capita* estimado de R\$ 33.978,58 (IBGE, 2019). A economia local concentra-se na agropecuária e no comércio, visto que o setor industrial possui baixa participação na formação da riqueza local. Com o surgimento da pandemia de COVID-19, o setor de serviços foi afetado e seu subsetor de alimentação apresentou uma queda de 29% em termos produtivos no cenário brasileiro (IBGE, 2020). Dados estatísticos de 2020, do Sistema IBGE de Recuperação Automática (SIDRA), indicam que o referido subgrupo de **restaurantes e similares** em Santana do Livramento/RS possui 94 estabelecimentos em um total de 2.684 empresas, ou seja, representa 3,50% do total¹.

Como decorrência da crise sanitária ocorrida em meados de 2020, a dinâmica econômica local foi afetada. No ramo alimentício, acima referido, uma **realocação de recursos produtivos** foi conduzida como forma de atender às novas exigências legais determinadas pelo poder público local – sobretudo no ano de 2020, quando um **conjunto de decretos** limitou a forma de funcionamento do comércio até então experimentada. Tais restrições legais ocorreram de forma abrupta e, embora necessárias do ponto de vista sanitário, forçaram as firmas locais a reformularem (especialmente no curto prazo) a combinação e o emprego dos fatores de produção necessários para a manutenção da oferta.

Neste cenário atípico, o presente trabalho examina o modo pelo qual as firmas realocaram recursos produtivos diante das restrições legais decorrentes da crise sanitária de COVID-19 – problemática de pesquisa, portanto. Para tratar desta **questão de pesquisa**, a análise dos decretos e das formas de realocação produtivas empregadas possibilitou compreender como os agentes econômicos do setor responderam ao cenário adverso. Em termos teóricos, a alocação de recursos é uma temática importante e usual da **microeconomia**, sobretudo quando se considera a maximização de resultados e o mercado como fenômenos norteadores das ações dos agentes econômicos. Neste sentido, o estudo investigou a realocação dos recursos à luz da base teórica neoclássica da microeconomia. Por realocação entende-se a alteração ou reformulação observada no emprego dos fatores de produção da firma em período de tempo determinado.

Como forma de operacionalizar a pesquisa, dados primários foram coletados a partir de amostra não-probabilística das firmas do setor. Em **termos metodológicos**, portanto, empregou-se uma **pesquisa qualitativa** que permitiu compreender a reformulação empregada pelos agentes para a manutenção da produção durante o período de restrição legal (decretos). A pesquisa qualitativa contou com duas abordagens, ou seja, combinou **entrevistas** semiestruturadas com **pesquisa documental** do período. A escolha da perspectiva qualitativa

¹ Dados estatísticos completos do período 2017/2020 estão disponíveis no Anexo B (Tabela 6450 - Unidades locais, pessoal ocupado total e assalariado, salários e outras remunerações, por seção, divisão, grupo e classe da classificação de atividades (CNAE 2.0) – Santana do Livramento/RS).

de pesquisa permitiu a exploração acerca das decisões dos agentes econômicos. De outro lado, possibilitou a análise dos limites legais impostos pelos decretos públicos do período.

Com base no exposto anteriormente, o **objetivo geral** do trabalho foi o de examinar a realocação de recursos produtivos do ramo alimentício diante das restrições legais decorrentes da crise sanitária de COVID-19 (problema de pesquisa do trabalho). Como objetivos específicos, o estudo buscou (a) inventariar o conjunto de decretos municipais estabelecidos no período; (b) estabelecer a relação existente entre as limitações legais do período e a realocação dos recursos produtivos do setor e, por fim, (c) verificar o modo de alocação de recursos produtivos em cenário adverso.

Diversos fatores justificam a condução desta pesquisa. Os recursos produtivos ou fatores de produção correspondem aos elementos utilizados nos **processos produtivos** de todos os tipos de bens (mercadorias) e serviços. O ano de 2020 foi caracterizado pelo surgimento de uma pandemia (COVID-19), com diversas consequências de âmbito mundial. Setores da saúde tiveram que tomar providências severas para conter o avanço da doença, delimitando ordens e decretos com o objetivo de preservar a saúde da população. As limitações decorrentes impactaram severamente a **economia mundial** (DE LIMA; FREITAS, 2020).

Para Troian, Hoff e Adam (2021), a crise sanitária COVID-19 protagonizou uma das maiores crises vivenciadas pela humanidade desde a Segunda Guerra. Para as autoras, 2020 afetou **diversos ramos da economia** e, entre os mais atingidos, estão os pequenos negócios e trabalhadores informais, que enfrentaram a realocação no processo produtivo em busca de uma viabilização que mantivesse seus estabelecimentos funcionando. Assim, inovações nos negócios com incorporação de novas tecnologias foram conduzidas diante das **limitações** (inclusive do fechamento de estabelecimentos locais). Em complemento, um efeito multiplicador das medidas restritivas foi verificado: alguns setores da economia aumentaram as vendas com negócios *on line*, o que denota uma certa maleabilidade dos negócios e uma tendência de revisão das formas de comercialização dos produtos e serviços.

A economia do município de Santana do Livramento/RS, como mencionado, está baseada na agropecuária e no comércio local (SEBRAE, 2019). Neste, o setor de restaurantes e outros serviços de alimentação e bebidas (ramo alimentício do comércio local) foi afetado diretamente pelas restrições legais. Neste cenário adverso e único, o estudo da reformulação produtiva das firmas torna importante e justifica a condução de estudos. Em outras palavras, trata-se de uma oportunidade única de averiguar como as firmas distribuem e empregam seus recursos em ambiente controlado (decretos), ou seja, distinto daquele em que o mercado é o mecanismo que aloca recursos econômicos escassos. O desenvolvimento do ramo alimentício depende do uso dos fatores de produção e, por isso, é importante compreender como as firmas enfrentaram as **mudanças impostas** e de que forma se reformularam suas atividades – geradoras de emprego, produtos, impostos e renda no âmbito local.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

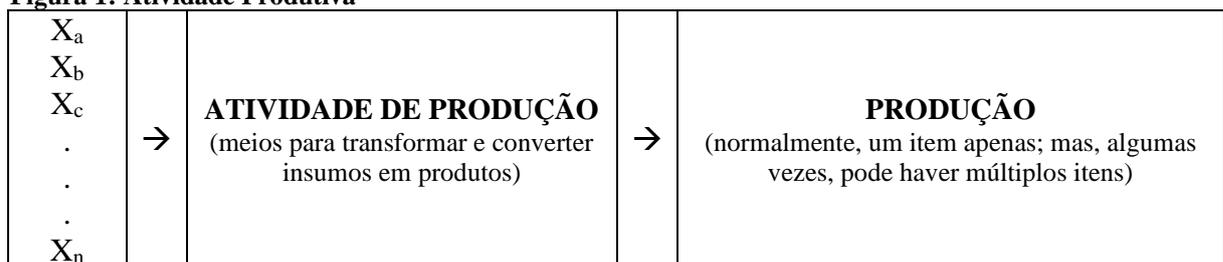
Esta seção objetiva situar a problemática de pesquisa a partir de uma **base teórica** consistente e capaz de dar sustentação ao desenvolvimento do estudo. A análise do comportamento e das decisões das firmas do ramo alimentício, como proposto, vincula-se diretamente com os **estudos microeconômicos**, notadamente quando este aporte teórico busca explicar o lado da oferta (produtores) e sua organização diante dos preços, da combinação e do uso dos **fatores de produção**. Em outros termos, a relação existente entre a função de produção da firma neoclássica (tecnológica) e as limitações legais representa o eixo fundamental no qual o estudo se baseia. A combinação de capital e trabalho (K, L) é examinada, assim, como base para compreender a realocação dos recursos produtivos no período. Segundo aponta Fiani (2015), “L” incorpora, de forma genérica, todos os esforços humanos relacionados à produção. De outro lado, “K” compreende todos os outros fatores que não são resultado de esforço humano. Neste caso, *matérias-primas, energia, máquinas, equipamentos, instalações, o terreno onde a empresa se encontra instalada, tudo isso é capital* (FIANI, 2015, p. 15).

A firma neoclássica pode ser vista como uma **função de produção** onde os fatores de produção (Fp) - terra, capital² e trabalho - e demais insumos³ (x_n) são transformados em produto (Qx). Partindo-se do pressuposto de que a firma opera de forma eficiente e tecnicamente viável, tem-se algebricamente que:

$$Qx = f(x_1, x_2, x_3, \dots, x_n) \quad (1)$$

A atividade produtiva engloba, segundo Thompson (1998), (a) a escolha de insumos, (b) sua transformação e (c) a produção em si. A Figura 1 abaixo ilustra o processo:

Figura 1: Atividade Produtiva



Fonte: Thompson (1998, pág. 89)

Segundo Mansfield, Yohe, (2006) a função de produção é exatamente a quantidade de insumos utilizada num determinado tempo, produzindo a maior quantidade de mercadorias.

² O fator de produção denominado “capital” está aqui entendido como “bens de capital”. Segundo VARIAN (2006), o termo *capital*, nesta perspectiva, refere-se aos insumos de produção que também são produzidos, tais como máquinas e equipamentos de uma firma. Avanços tecnológicos são incorporados ao fator de produção denominado capital, remodelando a função de produção da firma.

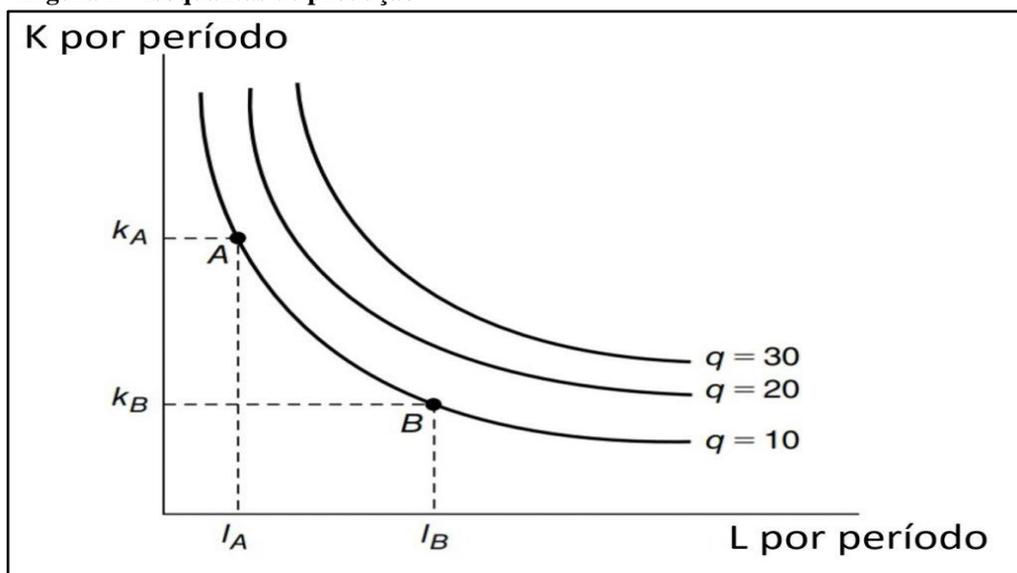
³ Fatores de produção (Fp) e insumos são considerados aqui como sinônimos. Segundo Pindyck e Rubinfeld (2013, pág. 194), os “insumos, que são também chamados de fatores de produção, são tudo aquilo que a empresa utiliza no processo produtivo”.

Para Arbage, (2012. p. 127) “a função de produção representa a materialização da eficiência técnica no processo produtivo de um produto”.

Considera-se que, no curto prazo, ao menos um dos Fp (mas não todos) é fixo e, portanto, a firma enfrenta *trade-offs* na escolha da combinação, notadamente quanto à Lei dos Rendimentos Decrescentes e fenômenos decorrentes da queda da produtividade do fator variável e do produto marginal do trabalho em estágios avançados de produção é observada. Dito de outra forma, não há como ajustar todos os insumos em período curto de tempo sem perdas ou mesmo sem dificuldades técnicas e operacionais (CABRAL; TAKASHI, 2008; PINDYCK; RUBINFELD, 2013, FIANI, 2015). No longo prazo, ao contrário, todos os Fp são variáveis e os retornos são medidos pela proporção de aumento do uso dos Fp e da produção em si.

Importa destacar que o *fluxo* de insumos ou Fp pode assumir proporções variadas e distintas de um período para outro, gerando um produto diverso a cada escolha. Por outro lado, um cenário em que um **avanço tecnológico** seja alcançado, uma mesma quantidade de produto pode ser obtida com diferentes combinações de recursos (PINDYCK; RUBINFELD, 2013). Uma forma usual de demonstração das escolhas das firmas é a *isoquanta*. Uma curva de isoquanta apresenta diferentes combinações de insumos que irão resultar no mesmo volume produzido. Considerando que há uma troca de Fp, as curvas são negativamente inclinadas. Por outro lado, são convexas em relação à origem, indicando que, nos extremos, haverá uma escassez de um insumo em relação ao outro e, portanto, um limite em termos de produtividade do Fp. A Figura 2, abaixo, indica as diferentes combinações de capital (K) e trabalho (L) que geram a mesma quantidade de *output* para a firma:

Figura 2 - Isoquantas de produção



Fonte: Ferraz (2021)

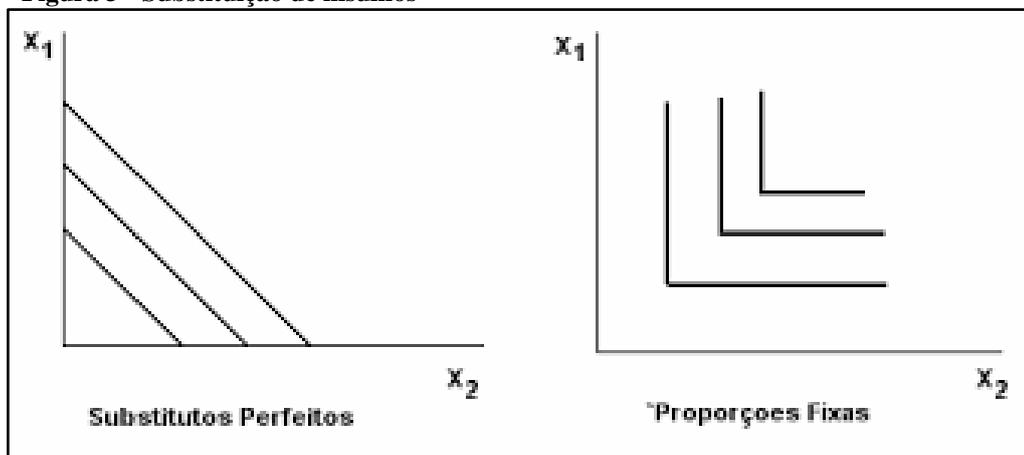
Em outros termos, o conceito de isoquanta permite atentar para uma questão importante do processo produtivo: a **flexibilidade**. Segundo apontam Pindyck e Rubinfeld (2013, pág. 207), “as isoquanta mostram a flexibilidade que as empresas têm quando tomam decisões de produção”. Em complemento, a inclinação de uma isoquanta indica a quantidade/volume de

cada insumo que poderá ser substituído por outro fator de produção sem que isso resulte em uma queda do total produzido pela firma. A medida desta substituição é denominada taxa marginal de substituição técnica (TMgST) e representa a quantidade reduzida de um Fp ao se utilizar uma unidade a mais de outro insumo – mantendo constante a produção:

$$TMgST = \Delta k / \Delta L \quad (2)$$

A questão da substituição de insumos em uma firma requer considerar duas situações: (a) **insumos substitutos perfeitos** e (b) de **proporções fixas**⁴. O primeiro caso ocorre quando a TMgST é constante em todos os pontos da isoquanta; o segundo, quando apenas uma certa combinação de Fp (x_1 e x_2) pode gerar o nível de produto da firma, conforme ilustra a Figura 3:

Figura 3 - Substituição de insumos



Fonte: César (2022)

Importa registrar que há uma grande **limitação** no modo de produção de firmas que possuem proporções fixas em sua função de produção, ou seja, quando a isoquanta possui um formato de “L”, a proporção de aumento de todos os fatores deve ser igual para que se obtenha um aumento do volume produzido dado a falta de **flexibilização** (para cada nível de produção desejado há uma combinação específica/exata de fatores de produção). Ao contrário, no caso oposto das isoquanta com substitutos perfeitos, qualquer combinação entre eles resultará no mesmo resultado produtivo.

Uma interpretação complementar refere-se à eficiência técnica diante da eficiência econômica. De um lado, a firma poderá produzir uma mesma quantidade de produto conduzindo um processo produtivo com uma quantidade menor de insumos, uma vez que capturou ganhos técnicos de produção (**eficiência técnica**). De outro, poderá produzir uma mesma quantidade do *output* com redução de custos de produção (**eficiência econômica**) em dado processo produtivo. Assim, o emprego de certa tecnologia não se confunde com o emprego de certo processo de produção, uma vez que a mera combinação de fatores de produção pode, ou não, conter um avanço tecnológico.

⁴ A função de produção de “proporções fixas” é denominada *função de produção de Leontief*.

Para Vasconcellos (2009, pág. 135), para produzir “uma empresa precisa empregar por algum tempo, determinadas quantidades de diversos fatores de produção”. Para analisar as condições de produção, algumas medidas de produtividade são úteis: (a) a medida de **produção total** ou produto total, que visa analisar a contribuição de determinado fator de produção ao produto total, (b) a contribuição média desse fator ao produto total, com o produto médio desse fator. O **Produto Médio** de um insumo é o produto total dividido pelo montante do insumo utilizado para produzir. O **Produto Marginal** de um insumo é o acréscimo do produto total atribuível ao aumento de uma unidade de insumo variável no processo de produção, mantendo-se constante os demais insumos (SALVATORE, 1984; VASCONCELLOS, 2009).

É importante salientar que, se o produtor opera de forma eficiente do ponto de vista tecnológico (técnico), ele nunca trabalhará nos **trechos crescentes das isoquantas**, uma vez que os trechos crescentes indicam que a produtividade marginal de um dos fatores é negativa, de modo que se torna vantajoso reduzir o emprego desse fator (VASCONCELLOS, 2009). A oferta da firma depende dos preços dos insumos. A firma escolherá as quantidades de cada um deles a fim de obter o produto final desejado pelos consumidores. De acordo com Souza (2003, p. 90), a “escolha desses insumos está sujeita, portanto, a tecnologia empregada, aos gostos dos consumidores. O uso de insumos muito baratos, pode comprometer a qualidade do produto e a firma prejudicará sua posição no mercado”.

Em uma função de produção, as proporções podem ser fixas e variáveis, portanto, enquanto o emprego de alguns insumos permanece fixo o de outros varia em quantidade permitindo o aumento da produção; por outro lado usando a tecnologia que permite o emprego de proporções variáveis a firma poderá obter o mesmo nível de produção variando a utilização de alguns insumos e reduzindo a de outros. A função de produção tem a ver com as várias combinações possíveis dos insumos ou possibilidades técnicas de produção. No curto prazo deixando um insumo fixo e os demais variáveis e no longo prazo utilizando vários insumos variáveis. A produção ótima da firma se dá diante de várias possibilidades para obter um mesmo **nível de produto**, sendo que é necessário conhecer o ponto sobre a isoquanta em que a firma vai atuar – dado o preço do insumo (SOUZA, 2003).

A função de produção pode ser uma tabela, equação ou gráfico para qualquer tecnologia, na qual identifica a quantidade máxima utilizada num período de tempo, mostrando qual combinação de insumos pode lhe dar melhor resultado na produção (SALVATORE, 1984). Para Thompson (1998) em geral, “qualquer atividade que cria valor pode ser considerada produção” (THOMPSON, 1998. p. 88). Portanto, a produção pode ser considerada como arte de **transformar insumos** em produtos. Assim como os demais autores definiram que os insumos podem ser fixos e variáveis, cabe salientar que há diferenças na produtividade dos insumos seja com insumos variáveis ou fixos dependendo do tempo que a firma utilizará seus métodos de produção.

Atualmente a **tecnologia** assume importante valor, modificando o modo de pensar das firmas – no aspecto de produção, de certo modo, sempre haverá algum tipo de restrição no qual a firma terá que se adaptar na busca da maximização com o menor custo possível de produção. Há diversos tipos de restrições que podem ser tanto de clientes e concorrentes e mesmo do que se pode chamar de “**natureza**”. Segundo Varian (2006, p. 347), a natureza “impõe restrições tecnológicas as empresas; somente algumas combinações de insumos constituem formas

viáveis de produzir certa quantidade de produto e a empresa tende limitar-se a planos de produção factíveis”. Fica determinado, assim, que a firma deverá fazer escolhas tecnológicas possíveis que, em união, formarão o **conjunto de produção** da empresa. A tecnologia possui propriedades. Inicialmente, supõe-se que são **monotônicas**, ou seja, se a firma puder aumentar o uso de um insumo, produzirá, no mínimo, a mesma quantidade original. De outro lado, se considera a **convexidade**: a média ponderada de dois planos de produção é factível tal como as duas formas independentes (VARIAN, 2006).

Segundo Fiani (2015), o **paradigma convencional** e dominante da firma se baseia na noção de firma como uma *função de produção*, assumindo uma visão estática do funcionamento da empresa, ou seja, sem considerar questões sobre evolução e crescimento a longo prazo. Nesta perspectiva, aspectos organizacionais são ignorados – especialmente porque a teoria da firma é, em verdade, um passo preliminar para o estudo do mercado em termos de seu equilíbrio. Para o autor:

Por concentrar suas atenções no mercado, a abordagem convencional trata a empresa um tanto superficialmente, como se fosse uma espécie de máquina fechada, onde os insumos são combinados para gerar a oferta de um produto, a qual vai atender a uma demanda e resultar em um preço. Não obstante esse tratamento superficial, a abordagem convencional estabeleceu as bases da discussão econômica da empresa e ajudou a definir uma série de conceitos com respeito à tecnologia de produção que são muito úteis à análise (FIANE, 2015, p. 12).

Alguns conceitos adjacentes são importantes na análise da produção. Em obra destinada à microeconomia da firma, Thompson (1998) considera apropriado verificar se a produção está sujeita à **encomenda**. Neste caso, considerando a necessidade do comprador, a produção requer habilidade de trabalhadores especializados e, para cada produção, é avaliado o grau de especialização de cada trabalhador para produzir o bem encomendado (e suas especificações). O autor considera este tipo mais eficiente em baixos níveis de produção e com o fator trabalho mais intensivo e valioso que os demais. O autor destaca ainda três outros tipos importantes: (a) a produção em **massa rígida** ocorre quando há uma certa padronização do produto, ou seja, a produção é realizada em larga escala, a partir de uma tecnologia bem definida, altamente testada e inflexível. Neste caso, o capital é o fator central e este processo produtivo pode atingir altos níveis de produto. (b) A produção em **massa flexível** utiliza-se de grande variedade de produtos a partir de diferentes combinações de fatores padronizados. Aqui, os produtos finais são similares, mas com características específicas que atendem os consumidores. Por fim, a (c) produção **em processo** é aquele em que o emprego de alta tecnologia mecanizada e automatizada gera um fluxo contínuo de bens. O uso do fator trabalho é mínimo e o emprego de capital torna-se elevado (equipamentos e instalações específicas são necessários)⁵.

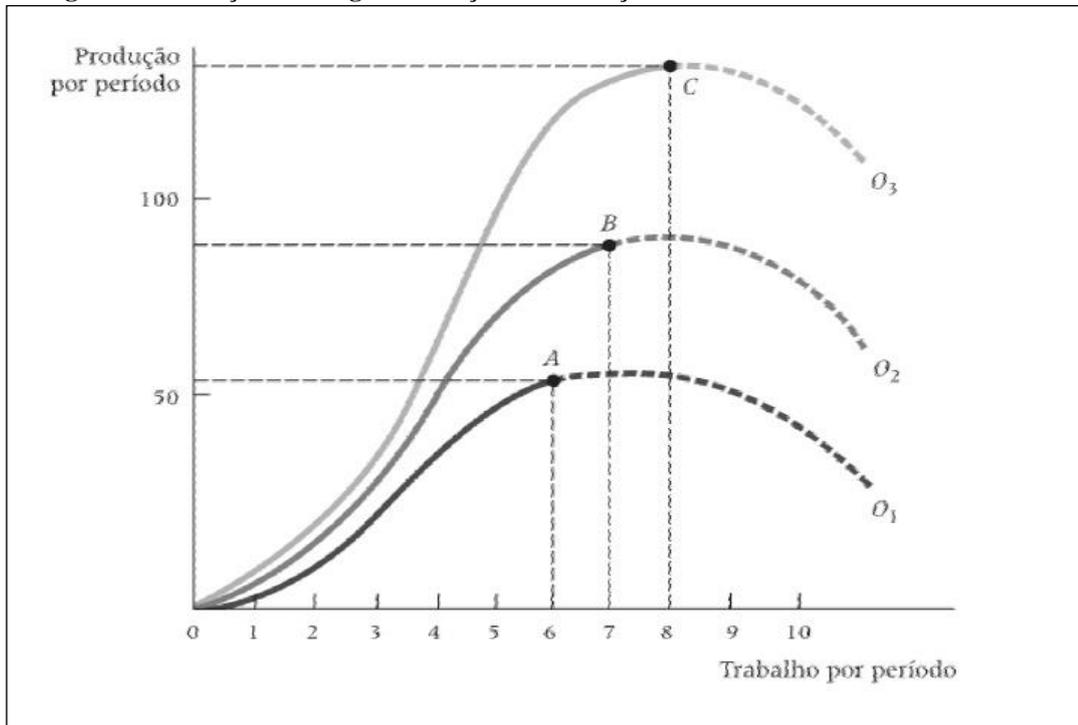
A literatura consultada permite verificar o quanto uma função de produção é dependente dos fatores de produção. A tecnologia *em si*, quando incorporada ao processo produtivo, pode alterar a forma de produção da firma. Em outros casos, a tecnologia pode aproveitar insumos que não eram utilizados e torná-los importantes na produção. Todas estas questões,

⁵ Em verdade, tanto a produção por encomenda como a produção em processo são características próprias da indústria.

desenvolvidas nesta seção, permitem que a análise do comportamento das firmas no ramo alimentício seja factível e oportuna.

Uma argumentação final acerca da **tecnologia** é importante. Embora se possa pensá-la como um fator de produção, a **orientação teórica neoclássica** estabelece a **tecnologia como exógena** em seu modelo. Desta forma, um eventual avanço tecnológico passa a ser incorporado ao processo produtivo, modificando a função de produção da firma, como demonstrado na Figura 4, abaixo:

Figura 4 – Avanço Tecnológico e Função de Produção da Firma



Fonte: Pindyck e Rubinfeld (2013)

Como demonstrado pelas curvas O_1 , O_2 e O_3 , avanços em termos de tecnologia podem aumentar a produtividade do trabalho (L), como representado nos pontos A, B e C exemplificados no gráfico em três funções de produção alternativas. A mudança tecnológica, portanto, é incorporada pelas firmas, manifestando-se, ao fim, em sua função de produção. Conforme trabalho de Shikida & Lopez (1997), o tratamento da mudança tecnológica sob o enfoque teórico neoclássico tradicional somente é possível quando se considera a **tecnologia exógena**. Nestes termos, a determinação da quantidade do produto (Q) passa a ser função de capital (K) e Trabalho (L):

$$Q = f(K, L) \quad (3)$$

Dito de outra forma, não há um tratamento aprofundado do progresso técnico. A mudança tecnológica é exógena no modelo e as firmas conhecem e acessam a tecnologia dada sem restrições (SHIKIDA. LOPEZ, 1997). Para Castelli et al (2014, p. 6):

Por considerar os agentes econômicos e as mercadorias como homogêneos, a abordagem neoclássica acaba por não conseguir explicar como ocorre o surgimento das inovações. Nela a firma se defronta com uma função de produção e escolhe as técnicas que irá usar com base nos preços prevalecentes dos fatores de produção. Por conseguinte, as mudanças no espectro de técnicas disponíveis são consideradas exógenas. Desta maneira, as limitações dessa escola do pensamento econômico na forma de tratar a mudança técnica das firmas manifestam-se por: i) incorporar somente os fatores capital e trabalho na função de produção; ii) pela suposição de existir um conjunto infinito de técnicas a um dado nível de tecnologia ser irrealista; iii) por a substituição entre capital e trabalho ser limitada; iv) por a função de produção descrever apenas as mudanças em tecnologias de processos e não captar as mudanças nos produtos; v) e por a função de produção só conseguir revelar as melhorias em termos de redução de custos.

A tecnologia, portanto, não assume contornos de um fator de produção *em si*, mas representa, tão somente, um **conjunto dado de técnicas** que é absorvido pela firma no processo produtivo, resultando em uma função de produção. Esta combinação de fatores de produção (sobretudo K e L) expressa-se em uma função de produção e é considerada na literatura de como sendo uma *tecnologia*. A adequada interpretação do modelo neoclássico – no que tange à análise da tecnologia, importa para a análise correta dos resultados do estudo.

Uma vez exposta a estrutura teórica do estudo, a seção seguinte objetiva demonstrar de que forma os objetivos do trabalho foram operacionalizados em termos metodológicos.

3. METODOLOGIA

Nesta seção serão abordados os métodos utilizados para responder à pergunta central deste trabalho e os objetivos propostos. O propósito dessa pesquisa foi o de examinar a realocação de recursos produtivos do ramo alimentício diante das restrições legais decorrentes da crise sanitária de COVID-19.

O trabalho emprega o **método dedutivo** de análise, em consonância direta com a base teórica neoclássica – método axiomático dedutivo. O conjunto de pressupostos e postulados teóricos da abordagem neoclássica parte de premissas gerais para explicar casos particulares (SILVA, 2015) – ao contrário da visão empirista (que procura generalizar a partir de observações particulares da realidade). Premissas, conceitos e ferramentas de análise expostos no referencial teórico são, assim, utilizados na análise dos casos particulares desta monografia.

O estudo desenvolveu-se por meio da coleta de dados primários centrados em entrevistas e pesquisa documental – método qualitativo. O **método qualitativo** caracteriza-se pela busca de respostas que permitem entender, descrever e interpretar fatos (PROETTI, 2005). Tanto a pesquisa qualitativa quanto à quantitativa contribuem para o desenvolvimento da ciência e do saber do homem; outro fato considerado, é que na pesquisa qualitativa o conceito de “qualidade” é central para o melhor entendimento do objeto de pesquisa (ABBAGNANO, 1998) – em contraponto à quantidade (elemento próprio da pesquisa quantitativa). Para Appolinário (2004, p.155) a pesquisa qualitativa refere-se a uma “modalidade de pesquisa na qual os dados são coletados através de interações sociais (p.ex.: estudos etnográficos e pesquisas participantes) e analisados subjetivamente pelo pesquisador.” Segundo Fernandes; Gomes (2003), uma pesquisa qualitativa requer uma atividade maior do pesquisador, pelo fato de ter que se envolver com as pessoas ou até mesmos eventos buscando seu objetivo principal no processo. As técnicas de coleta de dados utilizadas foram: análise documental e pesquisa primária, através da realização de entrevistas semiestruturadas (Apêndice A). Flick (2009), aponta para a viabilidade de se utilizar e analisar **documentos**, recurso este empregado neste estudo.

Este trabalho emprega as **pesquisas descritiva e exploratória**, no qual a descritiva tem por finalidade principal descrever as características de um determinado assunto, utilizando a **coleta de dados** como principal ferramenta. A pesquisa descritiva é um estudo intermediário entre a pesquisa exploratória e a explicativa; partindo desta ideia, a pesquisa descritiva tem como maior preocupação analisar ou mesmo classificar dados coletados sem a interferência do pesquisador (BEUREN; RAUPP, 1999). A pesquisa exploratória tem por finalidade buscar a maior **profundidade** do tema proposto, tornando-o mais claro possível para que o pesquisador busque maior entendimento do tema, sobretudo quando o tema é menos explorado na literatura disponível.

A **pesquisa documental** caracteriza-se pelo fato de verificar alguns documentos, sejam eles de alguma empresa ou mesmo de alguma repartição pública. Deve ser analisada de quatro formas; através de uma pré-análise, exploração do material, tratamento dos resultados e, por último, com a interpretação que viabilizará o uso do conteúdo do documento no trabalho de pesquisa (FLICK, 2009). No que tange ao primeiro objetivo específico, a pesquisa documental

teve como principal intento reunir, inventariar e analisar o conjunto de limitações legais que a Prefeitura Municipal de Santana do Livramento/RS decretou para o comércio do ramo alimentício local (Anexo A). Para atingir o segundo objetivo específico, foi considerado importante a realização de um mapeamento do comércio do ramo alimentício local através de dados fornecidos pelo SINDILOJAS (Sindicato do Comércio Varejista de Livramento) e pela SEFAZ (Secretaria da Fazenda do Município).

Por fim, para abordar o terceiro objetivo específico, foram analisados os dados coletados através de entrevistas presenciais com gerentes de restaurantes; o **roteiro de entrevista** (Apêndice A) parte central do processo, buscou compreender a forma de realocação de recursos empregada pelas firmas. As questões do roteiro de entrevista passam por um pré-teste (estudo piloto) com um agente econômico do ramo que não fez parte da amostra do estudo. A realização do estudo piloto ocorreu no dia 27 de agosto de 2022 e permitiu ajustar o roteiro de entrevistas do estudo. Este recurso metodológico mostrou-se importante ao garantir que a coleta de dados das entrevistas fosse previamente testada quanto a sua aplicabilidade e anuência dos participantes.

Diante do exposto, o estudo contou com uma **amostra não – probabilística e intencional** (por tipicidade). Este tipo de amostra consiste na relação de um subgrupo da população no qual as informações coletadas representam a população (universo). Segundo (Gil, 2002. p. 145), estas informações:

são as mais indicadas com base em pesquisas qualitativas: “uma amostra intencional em que os indivíduos são selecionados com base em certas características tidas como relevantes pelos pesquisadores e participantes, mostram-se mais adequadas para a obtenção de dados de natureza qualitativa.”

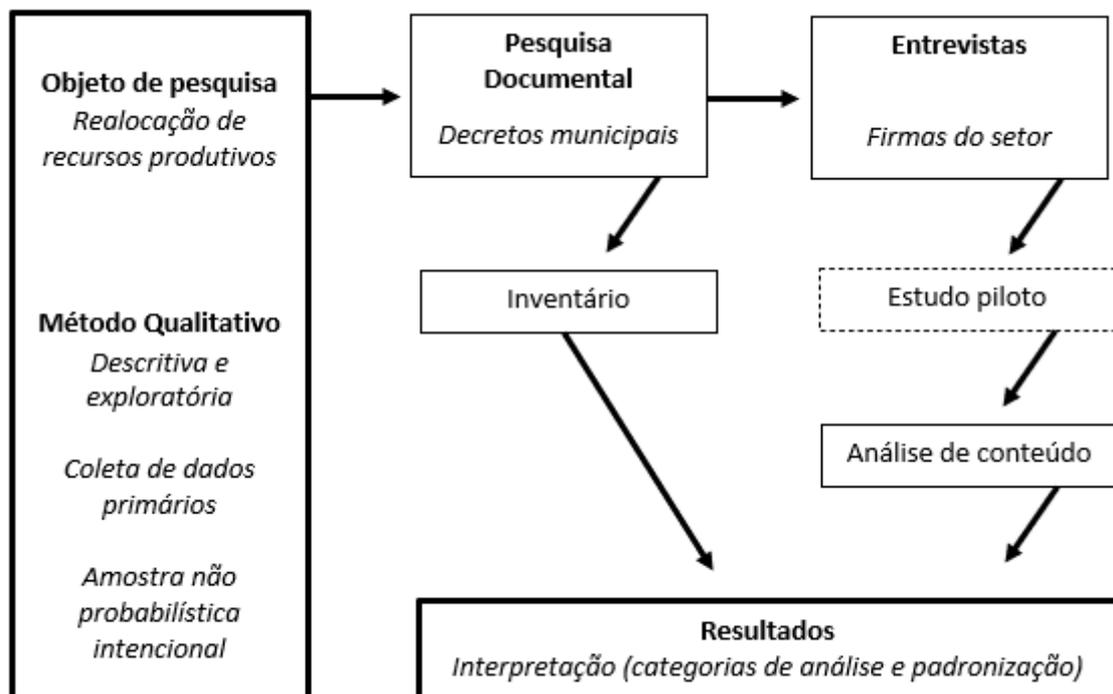
Partindo deste pressuposto, a amostra do trabalho contou com a participação dos estabelecimentos comerciais (restaurantes) mais representativos do comércio local, num total de **quatro firmas** do setor. O critério de representatividade foi determinado pelo **(a)** tempo de atuação no mercado e **(b)** número de funcionários. Para tanto, o trabalho consultou dados do SINDILOJAS para a obtenção daquelas empresas atuantes da cidade⁶. Após reunir a relação de empresas registradas no referido sindicato, foram realizados contatos telefônicos para averiguar e ordenar as quatro firmas que seriam escolhidas para a análise – de acordo com os critérios anteriormente indicados (tempo de atuação e número de funcionários). Importa apontar que, em amostras intencionais, o **conhecimento prévio** do universo pesquisado, ou seja, das informações já disponíveis do universo, é um fator relevante a ser considerado. O presente projeto atende a este quesito metodológico. A coleta de dados foi realizada entre os dias 15 de setembro e 05 de outubro de 2022.

O estudo aplicou, em seu capítulo 4, a **análise de conteúdo** na interpretação dos dados para cada um dos quatro entrevistados separadamente. Este tipo de análise busca descrever o conteúdo da mensagem e indicadores que além de obter procedimentos sistemáticos permitem a inferência de conhecimentos relativos às condições de produção (BARDIN, 1977). É um recurso metodológico amplamente utilizado em métodos qualitativos, cabendo a interpretação dos resultados de forma adequada. Segundo Flick (2009), a análise do conteúdo representa uma

⁶ Os referidos dados não foram expostos nos anexos do trabalho por conterem informações particulares dos estabelecimentos. De outra forma, para garantir o sigilo aos entrevistados, os dados não foram apresentados.

análise técnica mais ou menos refinada após sua realização e igualmente na interpretação dos dados coletados. Outro fator predominante na análise de conteúdo é a forma diferenciada nos acessos aos recursos nas quais competem diferentes interpretações no contexto no qual se insere. A questão no que se refere a análise dos dados coletados do estudo partiu das técnicas empregadas na interpretação dos documentos e entrevistas dos estabelecimentos pesquisados. Deste modo, esta análise qualitativa teve como principal resultado o entendimento dos fenômenos em sua **complexidade**, assim como a relevância de fatos isolados. Em termos de objeto de estudo, a observação e compreensão dos diferentes processos produtivos empregados pela firma – sejam eles de realocação única ou de emprego de tecnologia, foi estabelecida pela técnica de análise acima apontada. A Figura 5, abaixo, ilustra o percurso metodológico utilizado neste estudo.

Figura 5 – Percurso Metodológico da Pesquisa



Fonte: elaboração do autor

Pelo exposto, a pesquisa contou, portanto, com dois recursos metodológicos combinados (documentos e entrevistas). A análise de conteúdo possibilitou a interpretação dos dados a luz do referencial teórico, permitindo que os resultados fossem obtidos por meio de **categorias de análise** (decorrentes dos elementos teóricos) e que se obtivesse uma **padronização** na análise das entrevistas. Os resultados da pesquisa estão organizados nas seções seguintes.

4. ANÁLISE DOS RESULTADOS

Os resultados obtidos neste trabalho estão distribuídos em cinco seções. Na primeira, 4.1, apresenta-se uma análise das medidas legais impostas pelos diferentes Decretos Municipais no período de pandemia. Esta análise, fruto de pesquisa documental, permitiu (a) caracterizar as diferentes medidas; (b) classificar os decretos quanto à normatização, complementariedade e flexibilização e, por fim, (c) indicar a ocorrência de criação/indução de modalidades de comercialização para as firmas.

As quatro seções seguintes (4.2 a 4.5) apresentam e analisam os dados qualitativos obtidos junto aos restaurantes selecionados para a pesquisa. Nelas, os dados são analisados no sentido de responder aos objetivos do trabalho. Assim, conduziu-se um esforço para que a análise seguisse certa padronização, ou seja, as categorias centrais do aporte teórico foram evidenciadas nos quatro casos, tais como: emprego dos fatores de produção, tipo de produção, flexibilização dos fatores, uso de recursos tecnológicos e eficiência técnica na alocação de recursos. Como forma de ilustrar os argumentos de análise, parte importante do material transcrito das entrevistas foi citado nas seções.

4.1. Inventário e análise dos Decretos Municipais

O conjunto de Decretos Municipais, inventariado (Apêndice B) e analisado nesta seção, apresenta diferentes restrições em diferentes âmbitos da atividade econômica local. Especificamente no setor de restaurantes, foco desta análise, verificam-se distintas medidas e regulamentos direcionados ao setor, notadamente pelo fato de o referido serviço ser prestado de **forma presencial** aos clientes. A pesquisa documental realizada organizou sessenta (60) decretos entre os anos de 2020 e 2022; muitos deles foram **complementares**, ou seja, flexibilizavam ou ajustavam decretos anteriores – dependendo da gravidade observada no decorrer da crise sanitária. Uma análise da sequência de medidas e ajustes é a seguir apresentada.

O primeiro decreto (9010/20) estabeleceu situação de calamidade pública, limitado o tráfego de servidores municipais, empregados e estagiários em seus postos de trabalho e estabelecendo rodízio para as atividades. De forma complementar, o decreto 9013/20 passa a determinar o fechamento do comércio local por sete dias, sem qualquer tipo de atendimento – com exceção dos **serviços essenciais** (Polícia Militar, Bombeiros, Hospitais, Farmácias, Supermercados e postos de gasolina). Impede-se nesta ação, portanto, a atividade econômica do setor de restaurantes – o que representa uma restrição comercial absoluta às firmas estabelecidas. O decreto seguinte (9017/20) ajusta ou flexibiliza a restrição anterior, permitindo o emprego de 50% dos funcionários nas atividades (funcionários com mais de 60 anos em isolamento social). Nesta etapa, as firmas do setor poderiam operar somente com **delivery**, sem a presença de clientes no estabelecimento – alterando, assim, o emprego do **fator de produção trabalho** e do próprio **espaço físico** destinado à prestação do serviço.

No mesmo ano (decreto 9033/20) insere-se uma exceção, permitindo que as firmas pudessem ofertar serviços *a La carte*, desde que mantendo e obedecendo as determinações de higiene e EPI (Equipamentos de Proteção Individual). O uso do fator trabalho orientou-se pela quantidade de 50% em rodízio. Percebe-se, nesta nova exigência, certa **flexibilização**, sobretudo pelo fato de que o novo decreto permitiu o uso de 50% do espaço físico das firmas para atendimento. Assim, o **espaço/capital** das firmas foi, em parte, liberado (mantendo-se 50% das mesas em uso e uma distância de dois metros entre as mesmas para evitar aglomeração de clientes). Serviços alternativos, tais como *delivery*, *Moto Boy* e *Take Away* (pague e leve) foram permitidos e priorizados na regulamentação. Posteriormente, um novo regramento (9049/20) insere a possibilidade de serviços de *Buffet* – complementar aos serviços antes permitidos.

Os decretos posteriores caracterizaram-se por ajustes eventuais, realizados de acordo com o desenvolvimento da crise sanitária observado pelo poder público local. O Decreto 9083/20 manteve as exigências anteriores e estabeleceu o fechamento dos restaurantes, mantendo somente o serviço de *delivery*. No Decreto 9086/20, *delivery*, tele-entrega, pague e leve e *Drive thru* foram permitidos, sendo que o fator trabalho permaneceu com apenas com 50% de liberação e com rodízio de funcionários. A liberação do uso do espaço físico dos restaurantes locais ocorre com o Decreto 9130/20, permitindo o funcionamento até as 24 horas e, após este horário, com *delivery* e tele-entrega. Espaço para músicas ao vivo, com um artista a cada vez e apenas 50% de funcionários ampliaram a atividade. O Decreto 9139/20 obriga as firmas a trabalharem até às 22 horas sem a abertura do seu espaço físico aos domingos. Neste período, com o aumento dos casos de COVID-19, o poder público limita o **horário de funcionamento** dos restaurantes no decreto 9149/20, ficando determinado que as firmas poderiam abrir seu espaço físico de quarta a domingo até as 17 horas, servindo *a La carte*, prato feito e *Buffet* sem auto atendimento, com 50% de seus funcionários e no máximo 25% de sua lotação. Decretos subsequentes do ano de 2020 seguiram ajustes referentes ao horário de funcionamento e atendimento, com variações menores.

No ano de 2021 observa-se um **contínuo ajuste** no modo de operar permitido ao setor. O Decreto 9311/21 mantém orientações anteriormente publicadas, acrescentando a obrigatoriedade de investimentos em protetor salivar de acrílico ou vidro no *Buffet* com orientação de um atendente. Decretos posteriores (9320/21 e 9362/21) flexibilizam o uso do espaço físico, permanecendo as restrições e a orientação para uso de *delivery*. Em março de 2021, em decorrência da divulgação de “bandeira preta” no Estado do Rio Grande do Sul, medidas foram decretadas limitando novamente o funcionamento do comércio – período que predominou até o Decreto 9434/21, que estabeleceu limite de 25% de funcionários e serviços *a La carte* e Tele-entrega. Deste período até outubro de 2021, ajustes se sucederam. Ampliou-se, após, a capacidade de funcionamento dos restaurantes mediante medidas menos restritivas.

O **arrefecimento da crise sanitária**, decorrente da diminuição do contágio e do surgimento de vacinas, concorreu para a flexibilização das medidas restritivas decretadas pelo poder público. Embora restrições ainda estivessem presentes no setor, a capacidade produtiva e a comercialização voltaram ao normal no decorrer do 2022, com anuência do poder público local – uma vez que o último decreto (9802/22) permitiu o funcionamento sem restrições de horários e medidas mínimas de controle ao setor.

Diante do exposto, importa observar:

(a) o regramento estabelecido pelo conjunto de decretos oscilou entre a adoção de medidas restritivas, flexibilização e ajustes complementares.

(b) a atividade do setor de restaurantes foi considerada como *serviço não essencial*.

(c) ao normatizar a atividade, os decretos induziram e/ou criaram **modalidades** de atendimento que não necessariamente estavam presentes no setor. Destacam-se, segundo a análise, orientações diversas acerca das seguintes formas de atendimento ao público: *delivery*, *a La carte*, *Moto Boy*, *Take Away*, *Buffet* e auto atendimento. Parte importante destas modalidades caracteriza-se por reorientar a produção da firma por meio de recursos tecnológicos.

(d) **trabalho e espaço físico** foram diretamente afetados em termos de emprego.

(e) o regramento forjou **novos investimentos** à atividade, tais como gastos em EPI, aumento de despesas em recursos de higiene, compra de protetores de acrílico, gastos com máscaras e álcool em gel e realocação de recursos para uso em rodízio. De outro lado, os serviços alternativos, anteriormente apontados no item C, concorreram igualmente para a realocação dos recursos com eventuais despesas adicionais de preparação.

(f) limitações quanto aos **horários de funcionamento** abreviaram o uso da capacidade plena da atividade.

(g) a **capacidade de lotação** foi limitada, inclusive para atividades correlatas, como músicas ao vivo ou outras atrações festivas.

O modo de funcionamento das firmas do setor foi por diversas vezes alterado. As orientações legais mudaram a forma de alocação dos recursos de diferentes maneiras, alterando, inclusive, a escolha dos empresários em termos de investimento. As seções seguintes tratam da análise de quatro firmas do setor, explorando a realocação de recursos produtivos diante das restrições legais anteriormente indicadas.

4.2. Primeiro resultado: oferta variada com alta dependência do fator trabalho

O primeiro caso estudado refere-se a um restaurante estabelecido há trinta e seis anos no mercado. Com um total de oito funcionários, a firma oferta produtos variados e caracteriza-se pelo emprego intensivo do **fator trabalho** nas operações produtivas. A partir do relato obtido com o proprietário, é possível identificar a existência de uma importante variedade de produtos obtidos/ofertados a partir dos fatores de produção disponíveis – o que implica em uma disponibilidade de produtos que atende a diferentes consumidores. Conforme apontado na literatura, este tipo de produção é chamado de *produção em massa flexível* e, considerando a diversidade da produção, exige certa especialização no uso do fator trabalho. Ao alocar seus recursos produtivos, a firma oferta serviço de *buffet*, *à La minuta*, *A La Carte*, lanches, cafés e loja de doces e vinhos.

O **período pandêmico**, em que vigoraram os decretos municipais, resultou em uma redução da produção da firma – sobretudo em fases em que o poder público local determinou o

fechamento dos estabelecimentos e orientações afins. A redução na oferta se iniciou com o surgimento da pandemia e perdura até o atual ano de 2022, sendo que, para o entrevistado, o ano de 2021 foi o mais impeditivo para a firma. De acordo com o relato do entrevistado A:

A gente diminuiu, diminuiu consideravelmente. Na época ali que houve aquele *lockdown*, depois as restrições, aquele abre e fecha, reduz lotação, isso daí houve uma diminuição; tanto que agora é que tá recém começando a reagir (entrevistado A).

Diante da redução da produção, decorrente das limitações legais, a realocação dos recursos produtivos da firma ocorreu inicialmente por meio do **emprego de tecnologias** outrora inexistentes ou subutilizadas. Percebe-se que a firma conseguiu realocar seus recursos produtivos no novo cenário de pandemia, mesmo que em um patamar produtivo menor. Ao ser questionado sobre o uso de tecnologia durante o período, o entrevistado A aponta que:

Sim, vários. Inovei bastante, incrementei nosso portfólio de produtos, de serviços, diversificamos muito e fomos pras redes sociais pra fazer cada vez mais propaganda, mais mídia, que daí envolveu bastante a parte de tecnologia de comunicação ali. O advento do serviço de tele-entrega foi assim, cresceu muito e se manteve, agora as pessoas aderiram a essa ideia pela facilidade [...]. A gente manteve, conserva isso. Além do serviço de *delivery* e pague e leve, eu também pensei um certo dia sabe, já que ali o Burger King e o MacDonald têm o *drive-thru*, eles têm o espaço aquele ali né, a pessoa entra, faz o pedido e sai. Eu pensei um dia: por que que eu não posso fazer um *drive-thru* aqui no restaurante? A pessoa me faz a encomenda pelo *whats* ou me liga, enquanto ela tá vindo eu vou servindo, ela só encostar ali na frente dentro do carro ou onde ela conseguir estacionar e eu vou até ali e alcanço. Fizemos isso algumas vezes e ainda continuo fazendo. [...] Tudo que é cômodo e facilita a vida foi pra ficar, né? (entrevistado A)

O depoimento indica que a firma inovou, utilizou **novos recursos produtivos** e investiu em novas formas de produzir e comercializar produtos. Ademais, a forma de comercialização foi reorientada definitivamente, ou seja, o entrevistado sinalizou a intenção de manter as alterações estabelecidas no período de pandemia. Esta reorientação demandou investimentos por parte da firma, conforme apontado na entrevista (*layout* e demais investimentos específicos, tais como como luvas, vidraças de acrílico e álcool em gel). O uso de tecnologia como ferramentas da comunicação foi destacado pelo entrevistado, muito embora o **fator trabalho** não tenha sido substituído durante o período – mesmo em casos em que o limite de funcionários em atendimento foi determinado, a firma manteve o quadro de funcionários. De acordo com os dados obtidos, a firma valeu-se do auxílio governamental (MEDIDA PROVISÓRIA 936) para pagamento dos salários dos funcionários em períodos críticos de fechamento do estabelecimento⁷. No relato obtido junto ao entrevistado A, percebe-se que:

Os recursos humanos a gente teve que adotar aquela política do governo, né, que tinha que colocar alguns funcionários em (...) não lembro mais os nomes que eles davam, mas (...) naquele revezamento que tu tinhas que ter o quadro de funcionários reduzido porque também tinha redução de lotação do estabelecimento, então eu tive que lidar aí com esses recursos humanos trabalhando com essa medida provisória que teve do

⁷ De acordo com a MP 936, um programa emergencial foi conduzido durante o período de crise sanitária (estado de calamidade pública) para que a manutenção do emprego e da renda fosse garantida. Em termos gerais, o benefício emergencial, custeado com recursos da União, (90 dias com prorrogações) visou (a) garantir o emprego de trabalhadores e (b) possibilitar a suspensão temporária do contrato de trabalho. Ver Anexo C.

governo ali (...) mas não demiti ninguém, graças a Deus, conservamos nossa equipe de trabalho, 100% da equipe. (entrevistado A)

O entrevistado considerou o trabalho como recurso imprescindível, alegando, por um lado, que não consegue substituir o trabalho via automação e, de outra forma, apontando que a empresa é familiar e prima pela manutenção da equipe: *todos os recursos foram adaptados, mas a mão de obra chegou no limite, mas não sofreu redução de funcionários*. Foi possível detectar ainda que a firma considera o trabalho como mecanizado e manual, sem uso de recursos industriais automatizados.

O proprietário indicou que, em circunstâncias normais, **variações na produção** estão relacionadas quase que exclusivamente ao emprego dos fatores capital e trabalho. Pelo exposto anteriormente, observa-se, no entanto, que no período dos decretos o uso de tecnologias foi o meio pelo qual a firma realocou seus recursos produtivos – dadas as limitações legais impostas. Assim, a entrevista apurou que no início dos decretos não haviam opções de funcionamento dos restaurantes e somente após a flexibilização das medidas legais foi possível acessar formas alternativas de se produzir e comercializar, como o caso do *delivery*. Como destacado anteriormente, os decretos alternaram orientações de ajuste e flexibilização. Ademais, ao direcionarem a produção do setor, criaram ou induziram **modalidades de produção/comercialização** – o que alterou o funcionamento produtivo e levou a novos investimentos.

A análise dos dados coletados junto ao entrevistado permite observar a **baixa flexibilidade** no uso dos fatores de produção, sobretudo quanto ao fator trabalho. O entrevistado relatou certa rigidez no uso dos fatores, indicando a existência de proporções fixas de insumos para se produzir. De outro lado, ao capturar ganhos técnicos advindos das novas modalidades de produção/comercialização, a firma obteve ganhos em termos de **eficiência técnica** – diante da queda na oferta do período dos decretos. Em outros termos, se pôde observar que em face a queda na produção, o uso de tecnologias permitiu **realocar recursos** em modelos alternativos de produção. O avanço tecnológico passou, assim, a ser incorporado no processo produtivo da firma, modificando sua função de produção durante o período de crise sanitária.

Diante do exposto, é importante observar que os fatores de produção capital e trabalho foram forçosamente recombinaados a partir dos avanços tecnológicos incorporados pela firma. No primeiro, reformulações e investimentos foram realizados; no segundo, diferentes operações conduziram o trabalho da firma ao novo cenário produtivo. Funcionários do restaurante foram todos mantidos no quadro da firma, muito embora com funções revisadas. É possível compreender, portanto, que o avanço tecnológico registrado modificou a **função de produção** da firma, ressignificando a combinação dos fatores capital e trabalho.

4.3. Segundo resultado: produção padronizada e baseada em trabalho familiar

A padronização do produto e o emprego de trabalho familiar são as características centrais verificadas no segundo resultado da pesquisa. O restaurante atua há seis anos no mercado local e conta atualmente com dez trabalhadores alocados na produção de refeições – tendo o *buffet*

como único produto final. A oferta da firma, segundo dados coletados com o proprietário, aloca recursos com uma tecnologia produtiva bem definida e inflexível, ou seja, aproxima-se da definição de **produção em massa rígida**, especialmente pelo formato produtivo mantido sob certa **automatização** das operações. Neste sentido, a função de produção molda-se pelo emprego do capital como fator central, sobretudo aquele formado por máquinas e equipamentos específicos de produção.

Neste contexto produtivo, o período de crise sanitária foi decisivo para a queda acentuada na **produção da firma**, gerando desemprego de fatores e movimentos de realocação do trabalho por via de incorporação de tecnologias disponíveis. A redução da produção no período dos decretos chegou a atingir 95% no ano de 2020 e, segundo o entrevistado, a proibição da abertura do estabelecimento foi o momento mais difícil para a empresa. Em seu depoimento observa-se que:

Os decretos de abre e fecha influenciaram bastante no movimento do restaurante; lembro que no governo de 2020, quando uma pessoa era diagnosticada com COVID, saía o decreto de fechamento do comércio; com isso ficávamos sem poder trabalhar. [...] No período que começou a pandemia, ficamos 20 dias sem trabalhar, demitimos funcionários, outros mais antigos colocamos no auxílio do governo. Ficamos trabalhando eu, minha irmã e minha mãe apenas, atendendo por *delivery* e marmita; era só a cozinha e a frente do restaurante trabalhando, se não fosse uma reserva de capital que eu tinha e a tecnologia através de telefone e *Facebook* certamente tinha encerrado as atividades. [...] Usamos bastante a tecnologia, *internet*, telefone e *Facebook*: o cliente fazia o pedido e entregávamos na frente do restaurante através de marmita e muitas vezes por *delivery*. (entrevistado B)

É possível observar que o emprego de **recursos tecnológicos** foi decisivamente assumido pela firma durante o período de restrições, arrefecendo a queda de movimento observada no restaurante. O trecho do depoimento em que o proprietário afirma “*era só a cozinha e a frente do restaurante trabalhando*” permite ilustrar a presença do capital (*cozinha*) inflexível no momento mais severo da pandemia, do fator trabalho profundamente adaptado e ressignificado (*frente do restaurante trabalhando*) e da tecnologia permeando e contribuindo para a realocação os fatores de produção (alteração na função de produção da firma) por meio de recursos como *delivery* e tele-entrega. Toda realocação de recursos passou também por investimentos específicos decorrentes das regulamentações, tais como uso de luvas, álcool em gel, máscaras protetoras para atendimento, instalações de acrílico e readaptações diversas em instalações do estabelecimento. Limitações quanto ao espaço físico utilizado igualmente forçaram a firma a rearranjar o capital com fins de atender aos decretos restritivos de ocupação de restaurantes.

Especificamente quanto ao fator de produção trabalho, a entrevista possibilitou verificar que a firma prima pela **mão-de-obra familiar** em suas operações e não considera outro formato no emprego deste fator que prescindia da atuação dos familiares. Parcela importante dos funcionários do restaurante é, portanto, da própria família do proprietário⁸. Esta característica se mostrou constante, ou seja, revelou-se presente tanto no período de crise sanitária como no

⁸ O estabelecimento conta com o proprietário (gerente), sua esposa (atendente), sua irmã (atendente), sua mãe (cozinheira) e seu pai (responsável pelo caixa da empresa). O emprego de outros funcionários (externos) não foi considerado no período de crise sanitária. Em períodos normais, a firma aumenta o quadro de trabalhadores de cinco (mão-de-obra familiar) para até dez funcionários.

período pós-pandêmico. Verificou-se que no início do período de decretos a firma reduziu seu quadro de funcionários, de um lado com demissões parciais de empregados que não faziam parte da mão-de-obra familiar, de outro, com recursos advindos da Medida Provisória 936.

Importa apontar que em termos de **eficiência técnica** a firma apresentou significativas dificuldades ao realocar recursos produtivos – como apontado pelo entrevistado. Com uma produção padronizada e automatizada (massa rígida), a escolha por empregar recursos tecnológicos em resposta à queda da produção findou por reformular o fator trabalho em níveis menores que os anteriores. De outro lado, manteve-se o fator capital inalterado, uma vez que a produção em massa rígida requer certa centralidade deste fator na produção. Nesta realocação de recursos, o emprego de tecnologias no período de decretos foi a alternativa encontrada para manter as operações, mesmo diante da redução verificada na oferta.

4.4. Terceiro resultado: produção padronizada com rigidez na realocação dos recursos

O terceiro caso estudado refere-se a um restaurante estabelecido há 15 anos no mercado. Com produção voltada exclusivamente ao *buffet*, a firma conta com dez funcionários atuando em amplo espaço físico. O período de crise sanitária afetou diretamente a produção e a comercialização do estabelecimento, sobretudo nos períodos em que o fechamento do restaurante foi determinado via decretos. O relato obtido apontou para uma rigidez em termos de realocação dos recursos no período, uma vez que o proprietário não realocou funcionários e capital – mantendo as operações inalteradas no período da pandemia. De outro lado, recursos alternativos relativos ao emprego de tecnologias foram pouco utilizados pela firma.

A **padronização da produção**, orientada na oferta de alimentos no *buffet* (produção em massa rígida) pôde ser verificada junto ao entrevistado. Instalações e equipamentos tais como grelhas e *freezers*, foram apontados como estratégicos e definidores da oferta – o que indica a centralidade do capital nas operações do restaurante. De outro lado, o **fator trabalho** foi considerado como imprescindível para a produção, sendo mesclado entre trabalhadores da própria família e trabalhadores externos.

No período de pandemia, em que os decretos municipais foram estabelecidos, o entrevistado C alegou grandes dificuldades em manter seus compromissos diante da redução da oferta:

Foi muito ruim, no início fiquei apavorada e mesmo assim, com muitas dificuldades, consegui manter meu quadro de funcionário, entendeu? No segundo ano não sabia desse auxílio do governo, foi então que eu tive que usar essa medida provisória 936. Anteriormente a esse auxílio houve a necessidade de me desfazer de alguns bens para seguir mantendo meu restaurante, entendeu? [...] e seguir mantendo meus funcionários até por terem família dependendo deles e graças a deus correu tudo bem. (entrevistado C)

A utilização de **recursos externos** ou mesmo tecnológicos foi relativamente baixa. Diante da crise, o proprietário escolheu intensificar o uso do *Facebook* e de propaganda em emissoras de rádio locais com o propósito de alavancar suas vendas – o que rendeu resultados, segundo o

depoimento. Em períodos mais críticos, de fechamento do estabelecimento, o proprietário revela que:

No meu restaurante trabalhamos muito com famílias, viajantes e caminhoneiros que costumavam almoçar com a gente, até mesmo por gostar dos nossos alimentos produzidos com tempero caseiro. Isso me doía ter que levar até a porta as marmitas, pra eles comerem nos carros, nos caminhões, nas calçadas. Bem que poderiam entrar pouca gente e comer no cantinho com luvas e toda higiene; foi muito triste essa parte, mas graças a Deus, depois foi mudando e hoje está voltando a ser como era antes. (entrevistado C)

Embora a **eficiência produtiva** seja observada no emprego dos fatores de produção da firma em cenário normal, o mesmo não ocorreu no período de crise sanitária – cenário atípico. A manutenção do quadro de funcionários (fator trabalho) e da estrutura de capital no período da pandemia – considerando a queda abrupta e acentuada da produção, indica que a firma não manteve níveis de eficiência da alocação de seus recursos. Os relatos coletados indicaram a obstinação do proprietário em manter os empregos e de não encerrar suas atividades, o que, inclusive, resultou na venda de ativos (veículos e consórcios) e uso de reservas monetárias do proprietário (pessoa física) para manter a atividade. Em termos de **flexibilidade**, o registro de alta dificuldade na realocação do fator trabalho, da manutenção das instalações e da própria padronização do produto, pôde-se considerá-la como baixa. Especialmente quanto ao fator trabalho, o depoimento sinaliza para a rigidez acima apontada:

Eu não sabia que essa doença era tão forte. Eu tinha um gerente que me ajudava muito, quando ele adoeceu achei que iria ficar uns dias só hospitalizado, de repente veio a falecer. Fiquei muito chateada, pensei em fechar meu restaurante até porque já estou aposentada, porém, conversando com minha filha, ela me falou pra não fechar por termos muitas pessoas que dependiam de nós, foi então que minha filha assumiu a gerencia da firma, com isso sigo atendendo meus clientes e graças a ela estamos até hoje. (entrevistado C)

Importa registrar neste caso que a rigidez observada na realocação dos recursos em cenário atípico é resultado de dois eventos. De um lado, (a) a produção padronizada, centrada em uso intensivo de capital, coloca-se como um obstáculo para a rápida realocação dos recursos produtivos da firma diante da queda abrupta da produção – como a decorrente da crise pandêmica. A baixa flexibilização no emprego dos recursos acentua, ainda, a dificuldade de realocação dos fatores de produção. De outro, (b) o desejo de manutenção do quadro de funcionários, mesmo diante da queda acentuada da produção, concorre para a ineficiência no emprego deste fator. Soma-se a este quadro, a questão de que a firma não empregou recursos tecnológicos externos à produção, o que poderia arrefecer a queda da atividade produtiva no período da crise sanitária.

Os avanços obtidos frente a pandemia, com a notória flexibilidade dos decretos, permitiram que a firma voltasse ao normal em termos de atendimento presencial ao público e adequação do espaço físico utilizado. Assim, segundo relato, o receio de ter que encerrar as atividades do restaurante foi superado e a clientela voltou a frequentar o estabelecimento no mesmo volume registrado antes da crise.

4.5. Quarto resultado: produção padronizada com rigidez na realocação dos recursos

A oferta padronizada e a baixa flexibilidade no emprego dos fatores de produção da firma caracterizam o quarto e último resultado do estudo. Atuando há 28 anos no mercado local, o restaurante é um dos mais antigos em funcionamento. Conta com onze funcionários distribuídos nas atividades de produção, atendimento e gerenciamento do empreendimento – parte deste quadro (5/11) sendo de origem familiar. No período pandêmico, em especial na fase de fechamento dos estabelecimentos, a firma teve que realocar recursos, notadamente por meio da redução do quadro de funcionários. No depoimento, observa-se que:

Quando começou a pandemia e tivemos que fechar nosso restaurante para o público, tive que diminuir meu quadro de funcionários, desta forma ficou somente minha chefe de cozinha e uma ajudante. Naquele momento crítico trabalhei na confecção dos alimentos junto a elas, deixando meu filho e meu marido cuidando dos restos administrativos do restaurante. Não foi nada fácil, por momentos pensei em fechar meu restaurante porque até então não sabia o que iria realmente acontecer naqueles dias. (entrevistado D)

O serviço e oferta de *buffet* é o único produto do restaurante, conduzido de **forma padronizada**, ou seja, por meio de uma função de produção inflexível e bem definida – indicando ser esta uma atividade que se aproxima do conceito de **produção em massa rígida**. Ao expressar esta forma de se produzir, o proprietário vinculou tal característica ao fato de que o restaurante atende a um público cativo e da própria cidade. A entrevista permitiu observar que a padronização da produção guarda relação direta com a clientela já identificada com o restaurante, ou seja, há uma produção padronizada e tradicional que atende ao público consumidor. Em um dos trechos da entrevista, o proprietário indica que:

[...] tem pessoas que almoçam há mais de vinte anos todos os dias aqui. [...] Não é comum o restaurante trabalhar com turista, visto que nosso público é bastante conhecido; claro que sempre tem um viajante ou outro, porém, já sabemos quem são e os dias que nos visitam. (entrevistado D)

A baixa **flexibilidade** na substituição dos fatores de produção (indicando proporções fixas no uso dos recursos) da firma é uma importante característica. Diante da queda registrada na produção durante a pandemia, a firma realocou o fator trabalho, demitindo ou dispensando parte dos trabalhadores e mantendo funcionários da própria família. Manteve-se o capital existente, recorrendo minimamente a recursos externos/tecnológicos. No período de fechamento dos restaurantes, a tele-entrega foi realizada diretamente por trabalhadores familiares, sendo que as demais possibilidades de comercialização elencadas nos próprios decretos, não foram utilizadas pela firma. O entrevistado D demonstrou o interesse em voltar ao modo de produção existente antes da pandemia:

Quando liberaram os clientes de adentrar em nosso restaurante mesmo que em número reduzido, tive que tirar algumas mesas e arrumar meu *buffet*, no qual eu servia o que o cliente queria e ele levava até a balança para pesar e pagar, desta forma ficava meu marido no controle do andamento das mesas e meu filho na parte da balança, o resto minha chefe de cozinha e minha ajudante tomavam conta do resto, depois que foi mudando começou a melhorar chamei alguns funcionários que tinha deixado no auxílio do governo, conforme ia aumentando o movimento e a autorização dos decretos mencionados. (entrevistado D)

Em termos de **eficiência técnica**, a queda na produção decorrente da crise sanitária fez

com que a firma conduzisse uma diminuição do fator trabalho para adequar o uso dos fatores ao novo cenário. O emprego do capital, ao contrário, não foi modificado. Ao não recorrer fortemente ao emprego de tecnologias da comunicação ou recursos externos, o proprietário optou por manter as características produtivas do restaurante inalteradas durante o período de crise. Assim, cumpriu com as determinações dos decretos e manteve o empreendimento ativo e com capacidade ociosa de capital enquanto a reversão da pandemia não ocorria. O entrevistado indicou por fim que, no período corrente, a produção e o volume comercializado voltaram integralmente ao nível pré-pandêmico.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O modo de realocação dos recursos produtivos no período de crise sanitária foi examinado neste trabalho pelo viés qualitativo. Com base em dados primários obtidos em pesquisa documental e entrevistas semiestruturadas, diferentes contornos da realidade das firmas que operam no setor de restaurantes foi revelado, trazendo à luz as mudanças realizadas na alocação dos fatores trabalho e capital. Os instrumentos de pesquisa – dada a base teórica escolhida – partiram de um conjunto de conceitos microeconômicos de modo a sustentar a análise seguinte, ou seja, foram formulados na perspectiva neoclássica da firma e seu método dedutivo de análise.

Embora generalizações teóricas não sejam possíveis em estudos de caráter qualitativo – sobretudo pela adoção de amostras não-probabilísticas – particularidades e realidades específicas são importantes no trabalho empírico produzido por pesquisas do gênero. Desta forma, ao confrontar os achados empíricos com a base teórica empregada, se tornou possível (a) analisar apropriadamente a realidade com base na teoria e (b) revelar elementos da realidade não contemplados diretamente no escopo do modelo teórico. Este trabalho percorreu este caminho, atingindo seus objetivos iniciais. Assim, o comportamento e a tomada de decisão das firmas no período pandêmico revelaram como os fatores de produção foram realocados.

O modo de produção das firmas analisadas neste estudo foi alterado durante o período pandêmico. Uma queda repentina e acentuada na produção e comercialização destes estabelecimentos forjou uma realocação dos recursos produtivos usualmente empregados no setor – como demonstrado por meio dos dados coletados. Parte importante desta realocação esteve fortemente relacionada com os decretos municipais, na medida em que tais restrições legais limitaram o funcionamento das firmas e forçaram modos alternativos de comercialização que impactaram a produção e o emprego dos recursos produtivos. Deste modo, parte dos recursos pôde ser igualmente empregada na adequação às exigências dos decretos.

A análise dos casos revelou certa diversidade quanto aos critérios para a realocação de fatores de produção em período de restrições legais. Um dos elementos teóricos que possibilitou melhor compreender as diferenças em termos de escolhas dos agentes econômicos foi a tipologia de produção (*por encomenda*, *massa rígida*, *massa flexível* e *em processo*) apontada na literatura. Nestes termos, foi possível observar que a produção em *massa rígida* está vinculada a certa padronização do produto, uma baixa flexibilidade no modo de produção e a certa automatização – como demonstrado nos três últimos casos estudados. No primeiro caso, ao contrário, uma oferta variada e a especialização do fator trabalho caracterizaram a produção *em massa flexível*. Não se observou, nos casos estudados, produções que caracterizassem a produção *por encomenda* ou a produção *em processo* pois, estas modalidades produtivas são características de indústrias.

O tipo produtivo teórico, acima indicado, guarda relação direta com a flexibilidade no uso, na combinação e na substituição dos fatores de produção. Processos produtivos *em massa rígida* estão mais atrelados a um emprego rígido de capital, dificultando sua realocação. Ao contrário, na produção *em massa flexível*, o trabalho especializado torna-se mais relevante. Os casos estudados demonstram parcial correspondência com esta relação, especialmente pelo fato de que o emprego do fator trabalho mostrou-se rígido nos diferentes processos produtivos examinados. O primeiro caso, caracterizado pela produção variada (*massa flexível*), não

apresentou, como se poderia esperar, flexibilidade no uso dos fatores capital e trabalho. Nos demais casos, a presença de produção *em massa rígida* está acompanhada de baixa flexibilidade na substituição de fatores de produção. No período de crise sanitária, portanto, essa ausência de flexibilidade registrado na totalidade das firmas examinadas concorreu para dificultar a realocação de recursos produtivos.

A falta de flexibilidade (ou a proximidade da produção com modelos de proporção fixa no emprego dos fatores) é notória e complexa quando se observa isoladamente o emprego do fator trabalho. Importa registrar, nesta questão, que a rigidez na alocação deste fator de produção está atrelada a necessidade de manutenção das equipes de trabalho. Também contribuem para esta rigidez, dificuldades de automatizar processos e escolhas relacionadas ao emprego de mão-de-obra familiar. Os casos demonstraram, portanto, que a manutenção do fator trabalho mesmo em períodos de queda na produção, destoava do pressuposto de eficiência técnica, sobretudo quando se assume que variações neste fator no curto prazo tendem a ser mais factíveis do que variações no emprego do capital. A observação geral e isolada do emprego dos fatores capital e trabalho, próprios da teoria neoclássica, não permite, portanto, considerar que as firmas operaram com eficiência técnica e alocativa no período de pandemia.

Um elemento importante obtido no estudo foi capaz de detectar mudanças na função de produção das firmas selecionadas: a tecnologia. Embora exógena no modelo neoclássico, a tecnologia possui a capacidade de modificar a função de produção da firma, ressignificando o uso dos fatores de produção, especialmente quando aumenta a produtividade do trabalho. Parte importante dos depoimentos coletados faz referência ao uso de recursos tecnológicos diversos que alteraram a produção e a comercialização dos produtos. A relação destes recursos com a normatização dos decretos foi evidenciada pelos entrevistados como forma de continuar as atividades comerciais.

Considera-se, por fim, que o estudo atingiu os objetivos propostos. O emprego da pesquisa qualitativa possibilitou evidenciar questões importantes discutidas na base teórica e, de outro lado, revelar elementos próprios da realidade de cada restaurante. Por sonegação de informações ou mesmo por desconhecimento do entrevistado, a pesquisa não captou de forma direta alguns elementos teóricos específicos, entre eles, a lei dos rendimentos decrescentes de curto prazo e dados sobre produção marginal. Como desafios do trabalho indica-se o escasso tempo para a realização da coleta de dados primários, assim como a dificuldade de obtenção de recursos para sua realização – o que demandou esforço adicional. Sugere-se, como estudos futuros, a análise da eficiência econômica (complementar à eficiência técnica) dos setores em períodos de crise, sobretudo dados que expressem preços relativos dos fatores de produção, ou seja, que permitam compreender quais critérios econômicos (custos dos fatores de produção) interferem na determinação da função de produção da firma. Nos resultados deste estudo, frente a uma queda na produção, foi possível realocar recursos em modalidades alternativas de produção (eficiência técnica) e, com a queda de produção das firmas, é possível supor que uma queda nos custos totais poderia representar certa eficiência econômica – o que não foi explorado neste trabalho. Modelos teóricos alternativos poderiam igualmente contribuir para a análise da reformulação da produção de firmas em período de crise sanitária e de restrições legais.

REFERÊNCIAS

- ABBAGNANO, Nicola. **Dicionário de Filosofia**, 1 ed. São Paulo, Martins fontes, 1998.
- APPOLINÁRIO, Fábio. **Metodologia da Ciência**. 2 ed. São Paulo, revistas e atualizadas, 2004.
- ARBAGE, Alessandro Porperatti. **Fundamentos de Economia Rural**. 2 ed. Chapecó, Argos, 2012.
- BARDIN, L.(1977). **Análise de conteúdo**. Lisboa, Portugal; Edições 70.
- CABRAL, Arnaldo Souza de; TAKASHI, Yoneyama. **Microeconomia: uma visão integrada para Empreendedores**, são paulo, Saraiva, 2008.
- CADASTRO CENTRAL DE EMPRESAS. Sistema IBGE de Recuperação Automática. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Acesso em 13 de dezembro de 2022. Disponível em <<https://sidra.ibge.gov.br/tabela/6450#resultado>>
- CASTELLI, Jonattan Rodriguez et al. **Instituições, mudança tecnológica e crescimento econômico: uma aproximação das escolas neo-schumpeteriana e institucionalista**. ENCONTRO NACIONAL DE ECONOMIA, v. 42, 2014.
- CÉSAR, Rogério. **Economia pesqueira**. Teoria da Produção. Cap. 4. Disponível em < Fonte: http://www.neema.ufc.br/EPI_Cap4_TeoriadaProducao.pdf>. Acesso em 20 de junho de 2022.
- DE LIMA, Alexandre; FREITAS, Elísio. **A pandemia e os impactos na economia brasileira**. Boletim Economia Empírica, v. 1, n. 4, 2020.
- FACHIN, Odília. **Fundamentos de Metodologia**. 3 ed. Rio de Janeiro, saraiva, 2001.
- FERNANDES, L.A.; GOMES, J. M. M., **Relatórios de pesquisa nas Ciências Sociais**. Porto Alegre, Contexto, 2003.
- FERRAZ, Gabriel. **O problema da firma e a curva de oferta**. Disponível em < <https://economiamainstream.com.br/artigo/o-problema-da-firma-e-a-curva-de-oferta/>>. 2021. Acesso em 20 de junho de 2022.
- FIANI, R. **Economia de empresa**. São Paulo, Saraiva, 2015.
- FLICK, Uwe. **Introdução à Pesquisa qualitativa**, 3 ed. Porto Alegre, Artmed, 2009.
- GIL, Antônio Carlos. **Como Elaborar Projetos de Pesquisa**. 4 ed. São Paulo, Atlas, 2002.
- GOVERNO FEDERAL. MEDIDA PROVISÓRIA Nº 936, Presidência da República, Secretaria-Geral. Subchefia para Assuntos Jurídicos, 2020.
- IBGE/RS, **Instituto Brasileiro de geografia e Estatística – 2017**. Disponível em: <<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/santana-do-livramento/panorama>>. Acesso em 10 de jul. 2022.

IBGE. **Com serviços afetados pela pandemia, PIB de 2020 cai 3,3%**. Acesso em 13 de dezembro de 2022. Disponível em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/35349-com-servicos-afetados-pela-pandemia-pib-de-2020-cai-3-3>

MANSFIELD, Edwin. De; YOHE, Gary Wynn. **Microeconomia: teorias e Aplicações**, são Paulo, Saraiva, 2006.

PINDYCK, Robert S; RUBINFELD, Daniel. **Microeconomia**. 8. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2013.

PREFEITURA MUNICIPAL, de Santana do Livramento/RS, **Legislação Municipal**, 2020. Disponível em: <https://leismunicipais.com.br/leis/rs/santana-do-livramento?o=&q=decretos>. Acesso em 13 de jul. 2022.

PROETTI, Sidney. **Metodologia do Trabalho Científico**, 4 ed. São Paulo, Edicon, 2005.

RAUPP, Fabiano Maury de; BEUREN, Ilse Maria. **Metodologia da Pesquisa Aplicável às Ciências Sociais**. São Paulo, 1999.

SALVATORE, Dominick. **Microeconomia**. São Paulo, McGraw.Hill, 1984.

SEBRAE/RS, **Serviço de Apoio a Micro e Pequenas do Rio Grande do Sul**, 2020. Disponível em: https://datasebrae.com.br/municipios/rs/Perfil_Cidades_Gauchas-Santana_do_Livramento.pdf. Acesso em 10 de jul.2022

SHIKIDA, Pery Francisco Assis; LOPEZ, Ariel Abderraman Ortiz. **A questão da mudança tecnológica e o enfoque neoclássico**. Revista Teoria e Evidência Econômica, v. 5, n. 09, 1997.

SILVA, Natasha Pergher. **Filosofia moral e Método na Teoria Econômica Neoclássica**. 2015.

SOUZA, Nali de Jesus, **Curso de Economia** 2 ed. São Paulo, Atlas, 2003

THOMPSON, Arthur A. Jr. & FORMBY, John P. **Microeconomia da Firma**, 6. Ed. Rio de Janeiro: PBH. 1998.

TROIAN, Alessandra; HOFF, Débora; ADAM, Bruna. **Reorganização Da Atividade Econômica Em Tempos De Pandemia: experiências de Sant'ana do Livramento e Dom Pedrito/RS**. 10º Fórum Internacional ECOINOVAR. 2021.

VARIAN, Hal R. **Microeconomia: princípios básicos**. 7. Ed. Rio de Janeiro: campus, 2006.

VASCONCELLOS, Marco Antonio.; OLIVEIRA, Roberto. Guena de; BARBIERI, Fábio. **Manual de microeconomia**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2009.

ANEXOS E APÊNDICES

Anexo A: Relação de Decretos Municipais

DECRETOS MUNICIPAIS DE CALAMIDADE PÚBLICA – COVID-19

	2020	
	Nº	DATA
1	9.010	17/03/2020
2	9.013	20/03/2020
3	9.017	27/03/2020
4	9.018	31/03/2020
5	9.024	02/04/2020
6	9.033	17/04/2020
7	9.034	17/04/2020
8	9.049	07/05/2020
9	9.061	21/05/2020
10	9.068	01/06/2020
11	9.083	15/06/2020
12	9.086	17/06/2020
13	9.087	19/06/2020
14	9.094	22/06/2020
15	9.102	07/07/2020
16	9.113	17/07/2020
17	9.115	21/07/2020
18	9.130	05/08/2020
19	9.133	08/08/2020
20	9.139	12/08/2020
21	9.141	14/08/2020
22	9.149	17/08/2020
23	9.157	22/08/2020
24	9.163	27/08/2020
25	9.169	31/08/2020
26	9.179	15/09/2020
27	9.200	28/09/2020
28	9.216	09/10/2020
29	9.261	23/11/2020
30	PM GAB 097	2020

31	9.281	11/12/2020
----	-------	------------

	2021	
	Nº	DATA
1	9.311	05/01/2021
2	9.312	06/01/2021
3	9.318	07/01/2021
4	9.320	11/01/2021
5	9.326	19/01/2021
6	9.336	25/01/2021
7	9.348	02/02/2021
8	9.362	09/02/2021
9	9.379	22/02/2021
10	9.398	01/03/2021
11	9.434	22/03/2021
12	9.456	10/04/2021
13	9.469	23/04/2021
14	9.499	18/05/2021
15	9.525	16/06/2021
16	9.565	09/08/2021
17	9.582	17/08/2021
18	9.635	15/09/2021
19	9.639	16/09/2021
20	9.657	06/10/2021
21	9.665	15/10/2021
22	9.681	29/10/2021

TOTAL DE DECRETOS DE 2020 = 31
 TOTAL DE DECRETOS DE 2021 = 22
TOTAL GERAL = 53

2022		
	Nº	DATA
1	9.751	06/01/2022
2	9.754	20/01/2022
3	9.775	16/02/2022
4	9.789	21/02/2022
5	9.802	04/03/2022
6	9.814	15/03/2022
7	9.853	11/04/2022

2022		

TOTAL DE DECRETOS DE 2022 = 07
**TOTAL GERAL (2020, 2021,
 2022) = 60**

Fonte: Prefeitura Municipal de Santana do Livramento/Secretaria da Fazenda

Anexo B: Tabela 6450 - Unidades locais, pessoal ocupado total e assalariado, salários e outras remunerações, por seção, divisão, grupo e classe da classificação de atividades (CNAE 2.0) – Santana do Livramento/RS

	2017		2018		2019		2020	
	Total	56.11-2	Total	56.11-2	Total	56.11-2	Total	56.11-2
Unidades locais	2662	93	2532	91	2591	92	2684	94
%T	100	3,49	100	3,59	100	3,55	100	3,5
Pessoal ocupado total	15709	508	15260		15465		15255	
%T	100	3,23	100		100		100	
Pessoal ocupado assalariado	12488	393	12109		12277		11910	
%T	100	3,15	100		100		100	
Salários e outras remunerações (Mil Reais)	321773	6233	331257		317963		320104	
%T	100	1,94	100		100		100	

Fonte: Adaptado de CADASTRO CENTRAL DE EMPRESAS. Sistema IBGE de Recuperação Automática (SIDRA). Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

Nota 1: 56.11-2 = Restaurantes e outros estabelecimentos de serviços de alimentação e bebidas.

Nota 2: Os dados com menos de 3 (três) informantes estão desidentificados, sem caractere (SIDRA).

O setor de alimentação, segundo classificação geral do Sistema de Recuperação Automática do IBGE, está representado abaixo. A Subclasse 56.11-2 representa o setor de restaurantes e similares.

classificação classe

CNAE-Subclasses 2.3 buscar todas as seções

Hierarquia

Seção: | ALOJAMENTO E ALIMENTAÇÃO

Divisão: | [56 ALIMENTAÇÃO](#)

Grupo: | [56.1 Restaurantes e outros serviços de alimentação e bebidas](#)

Classe: | [56.11-2 Restaurantes e outros estabelecimentos de serviços de alimentação e bebidas](#)

Subclasse: | [5611-2/01 Restaurantes e similares](#)

| [5611-2/03 Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares](#)

| [5611-2/04 Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas, sem entretenimento](#)

| [5611-2/05 Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas, com entretenimento](#)

Fonte: <https://concla.ibge.gov.br>

Anexo C: MEDIDA PROVISÓRIA 936, de 1º de Abril de 2020

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 01/04/2020 | Edição: 63-D | Seção: 1 - Extra | Página: 1

Órgão: Atos do Poder Executivo

Institui o Programa Emergencial de Manutenção do Emprego e da Renda e dispõe sobre medidas trabalhistas complementares para enfrentamento do estado de calamidade pública reconhecido pelo [Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março de 2020](#), e da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus (**COVID-19**), de que trata a [Lei nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020](#), e dá outras providências.

Imprensa Nacional: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/medida-provisoria-n-936-de-1-de-abril-de-2020-250711934>

Apêndice A: Roteiro de entrevista proposto para a coleta de dados

Questões Gerais	Qual alteração observada no período dos decretos municipais?
(1) Quais são os recursos produtivos empregados na produção? () terra () capital () trabalho () tecnologia () outro	
(2) Qual é o recurso mais utilizado para se produzir? () terra () capital () trabalho () tecnologia () outro	
(3) A empresa utiliza de forma eficiente seus recursos?	
(4) A empresa oferta um único produto ou vários (similares)?	
Isoquantas da empresa (função de produção)	
(5) A empresa consegue trocar (substituir) recursos mantendo a mesma produção? (flexibilização) Quais recursos? () trabalho por _____ () terra por _____ () capital por _____ () tecnologia por _____	
(6) Existe sempre uma proporção/medida fixa entre os recursos usados para se atingir a produção desejada/planejada?	
(7) Quando a firma produz pouco (no curto prazo), qual recurso que, quando aumentado, aumenta mais que proporcionalmente a produção? () trabalho () espaço () capital () tecnologia	
(8) Quando a firma produz muito (no curto prazo), qual recurso que, quando aumentado, aumenta mais que proporcionalmente a produção? () trabalho () espaço () capital () tecnologia	
Questões específicas (processo de transformação de insumos em produto final)	
(9) A empresa produz por encomenda? (produção especializada para atender o consumidor)	
(10) A empresa produz um produto padronizado?	
(11) A empresa produz produtos variados usando diferentes combinações de recursos?	
(12) A empresa produz de forma mecanizada e automatizada?	
Questões específicas (período de decretos municipais)	
(13) Durante o período a empresa () aumentou () diminuiu ou () manteve a produção? Qual recurso foi modificado para o aumento/diminuição/manutenção da produção?	
(14) A empresa conseguiu adaptar seus recursos produtivos ao novo cenário?	
(15) Quais recursos não puderam ser adaptados/alterados durante o período?	
(16) Algum recurso produtivo foi subutilizado durante o período?	
(17) Alguma inovação ou avanço técnico foi utilizada durante o período? () sim () não. () a empresa absorveu a tecnologia () a empresa terceirizou a tecnologia	
(18) Como a empresa adaptou o uso de trabalho no período?	
(19) Como a empresa adaptou o uso de capital no período? (equipamento e instalações)	
(20) Como a empresa adaptou o uso de tecnologias no período?	
(21) Como a empresa adaptou o uso de espaço no período?	
Questões cruzadas (período de decretos municipais)	
(22) A empresa trocou trabalho por () capital () espaço () tecnologia? Por que?	
(23) A empresa trocou capital por () trabalho () espaço () tecnologia? Por que?	
(24) A empresa trocou espaço por () capital () trabalho () tecnologia? Por que?	
(25) A empresa trocou tecnologia por () capital () espaço () trabalho? Por que?	
(26) Qual período específico do conjunto de decretos mais afetou a empresa? Por que?	

Apêndice B: Inventário de Decretos Municipais: seleção de limitações legais impostas ao

setor de restaurantes no período de Pandemia de COVID-19

Decreto	Implicações ao funcionamento das atividades do setor
Decreto 9010 17/03/20	Dispõe sobre medidas de prevenção ao contágio pelo Novo Coronavírus (Covid-19) no âmbito da administração pública em Santana do Livramento/ RS, Prefeita Municipal; Mari Machado através de suas atribuições limitou o tráfego de servidores, empregados e estagiários aos seus postos de trabalhos deixando a critério dos seus chefes de repartições realizarem o rodízio necessário ao trabalho no período de 15 dias a contar desta data.
Decreto 9013 20/03/20	Fica declarado o estado de calamidade pública em todo território do município de Santana do Livramento/RS, para fins de prevenção e enfrentamento à pandemia causada pela covid-19 (Novo coronavírus), complementando o Decreto 9010, fica decretado por 07 dias a contar a partir desta data as seguintes medidas; no caso do referido estudo os restaurantes devem permanecer fechados e sem qualquer tipo de funcionamento.
Decreto 9017 27/03/20	Altera o Decreto de 9013 de 20/03/2020, e dá outras providências para combater a pandemia causada pelo Novo Coronavírus (Covid-19), fica determinado o estado de calamidade pública até dia 31/12/2020 e poderá ser prorrogado enquanto perdurar esta calamidade. Fica determinado por sete dias a contar a partir desta data as seguintes medidas; os restaurantes poderão funcionar somente com <i>Delivery</i> , permanecendo fechados ao público, importante salientar que seu funcionamento poderá operar com 50% de seus funcionários havendo um revezamento e se houver funcionário acima de 60 anos o mesmo deve ser colocado em isolamento social.
Decreto 9018 31/03/20	A Prefeita Municipal Mari Machado determina que fique inalterado este Decreto, cabendo seguir as determinações do Decreto anterior já mencionado.
Decreto 9024 02/04/20	Este Decreto Ratifica o Estado de Calamidade Pública em todo o território do município de Santana do Livramento/RS devido a Covid-19. Os restaurantes poderão operar com <i>delivery</i> , 50% dos funcionários com rodízio e acima de 60 anos em isolamento.
Decreto 9033 17/04/20	Altera o Decreto de n/9024 no qual ratifica a declaração de calamidade pública em todo território municipal de Santana do Livramento/RS, para fins de prevenção e enfrentamento da Covid-19, considerando que o município vem cumprindo com seu papel de ordem de proteger a sociedade usando de suas fiscalizações, fica estabelecido por 15 dias a contar a partir desta data que; os restaurantes poderão servir " <i>a La Carte</i> " devendo obedecer todas as regras de higiene, EPI, já disposto neste decreto, disponibilizando 50% das mesas e com distanciamento de dois metros umas das outras, priorizando sempre o serviço de <i>delivery</i> , tele-entrega e " <i>take Away</i> " (pague e leve), lembrando que funcionário acima de 60 anos em isolamento social.
Decreto 9049 07/05/20	Altera o Decreto n/9024, alterado pelo decreto n/9033, que ratifica o estado de calamidade pública, e da outras providências, fica determinado pelo prazo de 25 dias a contar a partir desta data as seguintes medidas; os restaurantes poderão servir " <i>a La carte</i> " ou sistema de <i>Buffet</i> no qual este serviço deverá conter um escudo protetor salivar de vidro ou acrílico cuja altura deve ser maior que o cliente a um metro de distância do mesmo e com um atendente para servir o alimento ao cliente, sempre lembrando que se recomenda o serviço de <i>delivery</i> , pague e leve, o serviço contara com 50% das mesas com a medidas de distanciamento de dois metros umas das outras e funcionários acima de 60 anos em isolamento social.
Decreto 9061 21/05/20	Altera os seguintes decretos n/9024, alterado pelo decreto n/9033, 9049, no qual ratifica o estado de calamidade pública durante a Covid-19, e da outras providências; os restaurantes deverão obedecer ao decreto de n/9024 já mencionado anteriormente pelo prazo de 15 dias a contar a partir desta data.
Decreto 9068 01/06/20	Prorroga o prazo do decreto n/9049 alterado pelo decreto n/9061 em razão da necessidade de prevenção da covid-19.
Decreto 9083 15/06/20	Ratifica a declaração do estado de calamidade pública durante a pandemia Covid-19 e da outras providências; fica determinado por 15 dias a contar a partir desta data as seguintes medidas: os restaurantes poderão atender somente por <i>delivery</i> , com 50% de seus colaboradores fazendo um rodízio e acima de 60 anos em isolamento social.
Decreto 9086 17/06/20	Ratifica a declaração de calamidade pública decretada através do decreto n/ 9083 e altera a legislação de prevenção e enfrentamento ao Novo Coronavírus (Covid-19), em razão da inserção da bandeira vermelha no Município, fica determinado pelo prazo de 15 dias a contar a partir desta data as seguintes medidas: os restaurantes poderão operar com " <i>a La carte</i> ", prato feito e <i>Buffet</i> sem autosserviço, cuja operação se dará com 50% dos funcionários sendo o atendimento somente com tele-entrega, pague e leve e <i>Drive thru</i> .

Decreto 9087 19/06/20	Altera a redação do artigo do decreto de n/9086, para o atendimento dos requisitos exigidos pelo decreto n/55240/2020 do Governo do Estado Do Rio Grande do Sul devido a bandeira vermelha. Fica determinado então que os Restaurantes poderão operar com serviços de <i>delivery</i> , tele-entrega, <i>pague e leve</i> e <i>drive thru</i> , sem limites de encerramento dos atendimentos.
Decreto 9094 22/06/20	Ratifica a declaração de calamidade pública decretada através dos decretos de n/9086 e 9087 em razão da inserção da bandeira laranja no município e da outras providencias; fica determinado pelo prazo de 15 dias a contar a partir desta data as seguintes medidas: os restaurantes poderão opera com “ <i>a La carte</i> ”, prato feito e <i>Buffet</i> sem autosserviço, cuja operação se dará com 50% dos funcionários com rodízio, com acesso restrito ao estabelecimento a fim de garantir o distanciamento de dois metros entre os trabalhadores, clientes. O serviço será por tele-entrega, <i>pague e leve</i> e <i>drive thru</i> .
Decreto 9102 07/07/20	Permanece a vigência do decreto n/9024.
Decreto 9113 17/07/20	Ratifica a declaração de calamidade pública no município durante a pandemia Covid-19, e permanece as orientações no ramo dos Restaurantes com serviços de <i>delivery</i> , tele-entrega, <i>pague e leve</i> e <i>drive thru</i> .
Decreto 9115 21/07/20	Continua a mesma determinação no setor dos restaurantes, onde poderá operar com 50% dos colaboradores fazendo sempre o rodízio por turno, acima de 60 anos em isolamento social e serviços de <i>Delivery</i> , <i>pague e leve</i> e <i>drive thru</i> .
Decreto 9130 05/08/20	Fica determinado pelo prazo de 15 dias a contar a partir desta data as seguintes medidas; os restaurantes poderão operar até as 24 horas, após somente com <i>delevery</i> , tele-entrega e <i>take away</i> , enquanto estiver aberto deverá colocar um escudo protetor salivar de vidro ou acrílico com altura maior que o cliente a um metro de distância do mesmo, sendo que somente o atendente poderá servir o consumidor, sendo vedado ao cliente se servir, fica autorizado ao estabelecimento durante seu funcionamento música ao vivo sendo um artista de cada vez.
Decreto 9133 08/08/20	Permanecem determinado as mesmas medidas do Decreto n/9130.
Decreto 9139 12/08/20	Como medida de contenção da contaminação através do distanciamento social, ratifica-se as medidas de higiene e os limites de ocupação dos estabelecimentos comerciais e de serviços contidos no decreto n9094, portanto fica determinado que os restaurantes poderão atender seus clientes até as 22 horas no prazo de 15 dias a contar a partir desta data, ficando vedado o funcionamento aos Domingos.
Decreto 9141 14/08/20	Fica restabelecida a redação do Decreto n/9139 de 12 de agosto de 2020.
Decreto 9149 17/08/20	Devido a inserção da bandeira vermelha no município, fica determinado pelo prazo de 15 dias a contar a partir desta data as seguintes medidas; os restaurantes poderão operar de quarta-feira a Domingo, até as 17 horas presencial 25% capacidade, servindo “ <i>a La carte</i> ”, prato feito, e <i>Buffet</i> sem autosserviço. Serviço <i>pague e leve</i> e tele-entrega após as 22hs.
Decreto 9157 22/08/20	Este decreto altera a legislação de prevenção e de enfrentamento ao Novo Coronavírus (Covid-19), determinando que os restaurantes não poderão atender ao público a partir das 22 horas e fica vedado o funcionamento aos Domingos.
Decreto 9163 27/08/20	Devendo obedecer às mesmas medidas do Decreto anterior já mencionado.
Decreto 9169 31/08/20	Ratifica o Decreto de n/9157 bem como o Decreto de n/9163, porem mantém as mesmas orientações anteriores.
Decreto 9179 15/09/20	Ratifica os Decretos anteriores, mas sem alteração no ramo dos restaurantes.
Decreto 9200 28/09/20	Revoga as proibições no decreto n/9157, no qual os restaurantes poderão trabalhar com 50% de seus colaboradores obedecendo o rodízio entre eles, mantendo o serviço presencial restrito, serviço de <i>pague e leve</i> e <i>drive thru</i> até as 22 horas, sem restrição de horário para tele-entrega.
Decreto 9216 05/10/20	Ficam inalteradas as medidas do decreto anterior.
Decreto 9261 23/11/20	Com a inserção da bandeira vermelha no município, pelo prazo de 15 dias a contar a partir desta data as seguintes medidas; os restaurantes poderão atender com 50% de seus colaboradores obedecendo o rodízio entre eles, sistema de <i>pague e leve</i> e <i>drive thru</i> servido pelo

	funcionário nos horários estipulado das 9:00 hs até 17:00 hs, serviço de tele-entrega sem restrição de horário.
Decreto 9281 11/12/20	Altera o Decreto de n/9261 e ratifica o Decreto de n/9083, determinando que os restaurantes poderão operar com serviço de <i>pague e leve</i> , <i>drive thru</i> sem restrição de horário.
Decreto 9311 05/01/21	Ratifica o decreto n/9083, com a inserção da bandeira laranja no município, fica determinado que os restaurantes poderão operar com 50% de seus colaboradores e 50% da lotação permitida no estabelecimento, todos sentados, horário de funcionamento das 07:00 hs as 22:00 hs, obedecendo todas as normas de higiene, serviço de <i>pague e leve</i> , <i>drive thru</i> , <i>Buffet</i> com orientação de um funcionário e usar máscara enquanto transitar pelo estabelecimento retirar a mesma somente para se alimentar.
Decreto 9312 06/01/21	Permanece o decreto de n/9311, sem alteração.
Decreto 9318 07/01/21	Ratifica o decreto n/9083, devido a inserção da bandeira laranja no município, mantendo as mesmas orientações do decreto anterior.
Decreto 9320 11/01/21	Ratifica o decreto de n/9083, devido a inserção da bandeira vermelha no município, fica determinado que os restaurantes poderão trabalhar com 50% de seus funcionários e 25% da capacidade permitida, sendo que será servido pelo funcionário, horário entre 07:00 hs e 23:00 hs, utilizando sempre o serviço de " <i>a La carte</i> ", <i>pague e leve</i> e <i>drive thru</i> , sem limites de horário para tele-entrega.
Decreto 9326 19/01/21	Determina as mesmas medidas adotadas no decreto anterior.
Decreto 9336 25/01/21	Determina que os restaurantes poderão operar entre 07:00 hs até 23:00 hs, serviço de " <i>a La carte</i> ", <i>prato feito</i> e <i>Buffet</i> , sem autosserviço, 50% dos colaboradores e 25% de lotação máxima, todos sentando mantendo o distanciamento, com portas e janelas abertas no estabelecimento.
Decreto 9348 02/02/21	Permanecem as mesmas orientações do decreto anterior.
Decreto 9362 09/02/21	Os restaurantes poderão trabalhar das 07:00 hs até 00:00 hs, sendo com capacidade de 50% de trabalhadores e 35% de clientes, sendo autorizado o autosserviço, mantendo o distanciamento de 2 metros entre as mesas e com todo protocolo de higiene estabelecido.
Decreto 9379 22/02/21	Os restaurantes poderão trabalhar com " <i>a la carte</i> ", <i>prato feito</i> e <i>Buffet</i> , sendo 50% de colaboradores e 25% de consumidores, horários entre 07:00 hs e 20:00 hs, mantendo o distanciamento permitido de 2 metros entre as mesas.
Decreto 9398 01/03/21	Fica suspenso o Anexo I, devido a inserção da bandeira preta no município de Santana do Livramento/RS.
Decreto 9434 22/03/21	Os Restaurantes poderão operar entre 05:00 hs e 22:00 hs de segunda a sexta, sendo vedado sábado e domingo, somente com serviço de " <i>a La carte</i> ", <i>pague e leve</i> e <i>drive thru</i> , demais dias com capacidade de 25% de funcionários e clientes, mantendo a distancia permitida.
Decreto 9456 10/04/21	Os Restaurantes poderão operar com " <i>a La carte</i> ", <i>pague e leve</i> e <i>Buffet</i> , capacidade de 25% de trabalhadores e clientes, não permitido o autosserviço, de segunda a sexta entre 05:00 e 23 hs, sábado e domingo até as 15 horas.
Decreto 9469 23/04/21	Permanece o decreto anterior.
Decreto 9499 18/05/21	Este decreto autoriza os restaurantes trabalhar com 40% da ocupação permitida, sem o autosserviço, horário permitido até as 23 horas.
Decreto 9525 16/06/21	Permanece inalterado no setor de restaurantes.
Decreto 9565 09/08/21	Os restaurantes poderão trabalhar com capacidade de 50% de clientes, autorizado o autosserviço, com auxílio de luvas e todas as mediadas exigidas e fica autorizado o som ao vivo, música ambiente.
Decreto 9582 17/08/21	Permanece determinado a mesma medida do decreto anterior no setor de restaurantes.
Decreto 9635 15/09/21	Os restaurantes poderão operar com 50% das mesas, sendo grupos de 5 pessoas sentadas, autosserviço obedecendo as normas de higiene com luvas e máscaras e distanciamento exigidos, até as 01:00 da manhã, <i>Delivery</i> 24 horas.

Decreto 9639 16/09/21	Permanece inalterado o decreto anterior no setor de restaurantes.
Decreto 9657 06/10/21	Os restaurantes poderão opera das 05:00 até 02:00 hs da madrugada, capacidade permitida 80% das mesas, vedada música alta, sistema <i>Buffet</i> com luvas e mascaras, obedecendo as normas exigidas de higiene sanitária.
Decreto 9665 15/10/21	Os restaurantes poderão opera das 06:00 hs até 01:00 hs da madrugada, com capacidade de 50% das mesas, utilização de <i>Buffet</i> com auxílio de luvas e todos protocolos de higiene, <i>delivery</i> 24 horas.
Decreto 9681 29/10/21	Permanecendo a mesma medida do decreto anterior ao setor de restaurantes.
Decreto 9751 06/01/22	Os restaurantes poderão operar das 05:00 hs as 02:00 hs da madrugada, som ambiente, sistema de <i>Buffet</i> com auxílio de luvas e mascaras e 80% das capacidades de mesas, todos sentados mantendo o distanciamento exigido.
Decreto 9754 20/01/21	Permanecem as mesmas orientações do decreto anterior ao ramo de restaurantes.
Decreto 9775 16/02/22	Permanecem as mesmas orientações do decreto anterior ao ramo de restaurantes.
Decreto 9789 21/02/22	Permanecem as mesmas orientações do Decreto anterior ao ramo de restaurantes.
Decreto 9802 04/03/22	Os restaurantes poderão operar sem restrição de horários, sistema de <i>Buffet</i> com auxílio de luvas e máscaras, 60% d a capacidade das mesas, som ambiente e comprovante vacinal connecte SUS.
Decreto 9814 15/03/22	Permanecem as mesmas orientações do decreto anterior ao setor de restaurantes.
Decreto 9853 11/04/22	Permanecem as mesmas orientações do decreto anterior ao setor de restaurantes.

Fonte: Prefeitura Municipal de Santana do Livramento/Secretaria da Fazenda/Pesquisa documental.
Elaboração do autor.