



# Contrato Prestação de Serviços para Produção e Distribuição de Refeições nos Restaurantes Universitários da Universidade – 2022

CEPE – CAD – NOV/2022

# 1. Terceirização na Administração Pública

- A terceirização por parte da Administração Pública encontra suporte constitucional no inciso XXI do art. 37 da Constituição Federal, cuja redação admite a hipótese de contratação geral de terceiros para a prestação de serviços “nos termos da lei”;
- A Lei nº 8.666/1993 prescreve normas gerais para as licitações e contratos, inclusive de serviços, por parte da Administração Pública nacional;
- Súmula 331 TST trata da terceirização das atividades meio pela Administração Pública

# 1. Terceirização na Administração Pública

- A terceirização das atividades meio ocorre em toda a Administração Pública e traz como benefícios gerais:
  - o aumento da eficiência e maior eficácia na gestão;
  - concentração de esforços nas atividades fins;
  - desburocratização de rotinas de RH;
  - agilidade na prestação dos serviços terceirizados,
  - outros;

## 2. Terceirização do Restaurante Universitário

### 2.1. Histórico e Decisões do Tribunal de Contas

- 2009: início gradual do processo de terceirização do Restaurante pela UNICAMP;
- 2012: terceirização completa do Restaurante para a FUNCAMP (sem fornecimento de insumos), por meio de procedimento de dispensa de licitação;
- 2015: Apontamento de irregularidade da contratação dos serviços de produção e distribuição de refeições pela FUNCAMP no balanço geral do exercício de 2015 da UNICAMP;

## 2. Terceirização do Restaurante Universitário

### 2.1. Histórico e Decisões do Tribunal de Contas

- **2016 e 2018: TCE/SP julga irregulares outros dois contratos de prestação de serviços celebrados com a FUNCAMP, por meio de procedimentos de dispensa de licitação (manutenção predial e vigilância);**
- **2018: Novo apontamento de irregularidade da contratação dos serviços de produção e distribuição de refeições pela FUNCAMP no balanço geral do exercício de 2018 da UNICAMP. Abertura de processo específico para apuração de irregularidades pelo TCE.**

## 2. Terceirização do Restaurante Universitário

### 2.1. Histórico e Decisões do Tribunal de Contas

- **2019:** instituído Grupo de Trabalho para conduzir o projeto estratégico de “Otimização da Gestão e Operacionalização dos Restaurantes Universitários” (Portaria GR-45/2019);
- **2020:** considerando o estudo elaborado pelo GT é realizada licitação (pregão) para contratação do serviço de produção e distribuição de refeições nos Restaurantes Universitários da Universidade (novo modelo, com fornecimento de insumos). A licitação foi ajustada conforme apontamentos do TCE e, posteriormente, anulada para correção;
- **2021:** Nova licitação é realizada. Resultado é suspenso por ordem judicial.

## 2. Terceirização do Restaurante Universitário

### 2.1. Histórico e Decisões do Tribunal de Contas

- **2022:**
  - A licitação iniciada em 2021 é anulada em virtude da decisão judicial;
  - Nova licitação é iniciada e concluída, com a celebração do atual contrato para produção e distribuição de refeições nos Restaurantes Universitários da Universidade;
  - Em setembro o TCE/SP julga irregular a contratação da FUNCAMP, por dispensa de licitação, para prestação de serviços de produção e distribuição de refeições nos restaurantes Universitários, com imposição de multa ao gestor;
  - Em outubro o novo contrato é analisado preliminarmente pelo TCE/SP e considerado regular, sem apontamentos.

## 2. Terceirização do Restaurante Universitário

### 2.2. Ações da UNICAMP após a contratação da empresa atual

- **Criação do Comitê Gestor dos Restaurantes Universitários**
  - ✓ DEA, Prefeitura, DGA - acompanhamento da transição do modelo;
- **Designação do Grupo Gestor de Fiscalização**
  - ✓ Acompanhamento da execução do Contrato - DEA, Prefeitura, DGA, HC, SAR;

## 2. Terceirização do Restaurante Universitário

### 2.2. Ações da UNICAMP após a contratação da empresa atual

- **Acompanhamento diário da execução**
  - ✓ Equipe técnica da Divisão de Alimentação/Prefeitura, para os campi de Campinas
  - ✓ SAR, para os campi de Limeira e Piracicaba
- **Registro das ocorrências e falhas** – documento assinado pelas partes;

## 2. Terceirização do Restaurante Universitário

### 2.2. Ações da UNICAMP após a contratação da empresa atual

- Reuniões com equipe técnica e gerências de ambas as partes;
- Notificações formais à empresa pela Divisão de Contratos/DGA
- Canais para denúncia/Reclamação 
  - ✓ Acionar equipe técnica de fiscalização da Unicamp presente nos refeitórios.
  - ✓ E-mail para o Grupo Gestor de fiscalização
    - ❖ *fiscalizacao-restaurantes-1@unicamp.br*
  - ✓ Ouvidoria da Unicamp - <https://www.ouvidoria.unicamp.br/>

# 3. Planejamento de ações e reflexões sobre a terceirização na Unicamp

## 3.1. Projeto “Integração dos(as) Trabalhadores(as) das Empresas Prestadoras de Serviço à Comunidade Universitária”

- **Coordenação** – Profa. Susana Durão – IFCH e Secretaria de Vivência nos Campi (SVC)
- Propostas:
  - ✓ Buscar alternativas e soluções viáveis; para melhorar a qualidade de vida, as relações e o espaço de convivência para os trabalhadores
  - ✓ Estudo de custos

# 3. Planejamento de ações e reflexões sobre a terceirização na Unicamp

3.1. Projeto “*Integração dos(as) Trabalhadores(as) das Empresas Prestadoras de Serviço à Comunidade Universitária*”

- **Ações em andamento**

- ✓ Treinamentos sobre Atendimento na perspectiva dos Direitos Humanos, fornecido pela Educorp – Instrutores da Unicamp;
- ✓ Campanhas educativas e de conscientização para toda comunidade

# 3. Planejamento de ações e reflexões sobre a terceirização na Unicamp

## 3.2. Grupo de Estudos sobre Terceirização

- **Coordenação:** Prof. José Dari Krein - Centro de Estudos Sindicais e Economia do Trabalho (Cesit);
- **Composição:** Docentes, pesquisadores e técnicos da Unicamp;

# 3. Planejamento de ações e reflexões sobre a terceirização na Unicamp

## 3.2. Grupo de Estudos sobre Terceirização

### • Propostas:

- ✓ Busca de formas legais para mudanças nas condições de trabalho dos terceirizados
  - Proposições e reflexões baseadas em dados de pesquisas
  - Interação com outras Universidades e Instituições Públicas
  - Discussões, mobilizações e articulações junto a Órgãos e Entes Reguladores do tema; (Reunião com MPT agendada)
- ✓ Revisão de cláusulas contratuais.

# 3. Planejamento de ações e reflexões sobre a terceirização na Unicamp

## 3.3. CAMEJA - Comissão Assessora de Mudança Ecológica e Justiça Ambiental da UNICAMP - DeDh

### • Propostas:

- ✓ Criação de um Grupo de Trabalho, visando à revisão de práticas contratuais realizadas pela UNICAMP
  - Incluir cláusulas referentes aos direitos humanos e aos direitos humanos ambientais - A3P (Agenda Ambiental da Administração Pública);
  - Princípios para o estabelecimento de compromissos contratuais que envolvam conhecimentos que garantam o pleno vigor dos direitos humanos e da sustentabilidade

## 4. Desafios e Restrições Legais

- Os valores contratados nas licitações da Universidade em que há predominância de mão de obra estão limitados pelos referenciais divulgados pelo CADTERC – Caderno de Estudos Técnicos de Serviços Terceirizados
- Preços referenciais - preço máximo aceitável para contratações firmadas pela Administração Estadual
- Utilizam os parâmetros estabelecidos nas Convenções Coletivas das categorias

## 4. Desafios e Restrições Legais

Aumento em variável que compõe a matriz de custos  
ex: salário, benefícios, vale alimentação, etc.)



Aumento dos valores contratados – Preços acima dos referenciais do CADTERC



Notificações e julgamentos irregulares - Corregedoria do Estado e do Tribunal de Contas



# Restaurantes Universitários

Divisão de Alimentação  
Prefeitura Universitária

NÃO CONVERSE  
DURANTE A PERMANÊNCIA NO  
RESTAURANTE



# Modelo anterior

- Divisão de Alimentação (DA) responsável pelo planejamento, gerenciamento e fiscalização da produção de refeições do campus de Campinas (RU, RA, RS e transporte para COTUCA, CPQBA, HC, CAISM, PRODECAD e outros) - Segunda a sexta-feira, das 07h às 21h.
- Até março de 2020: produção diária média de 16.000 refeições (almoço e jantar) e 1.200 cafés da manhã.



# Modelo anterior

- Equipe Unicamp
  - Planejamento de cardápios
  - Aquisição de insumos
  - Administração do almoxarifado seccional
  - Aquisição de equipamentos
  - Administração de manutenções preventivas e corretivas
  - Controle de pragas
  - Fiscalização das empresa contratada para o transporte de refeições, da empresa de limpeza e da atuação da FUNCAMP nos restaurantes universitários
- Equipe FUNCAMP
  - Preparo e distribuição de refeições



# Modelo atual

- Início do contrato 110/2022 em 05/09/2022
  - Preparo, dispensação e transporte das refeições
  - Aquisição dos gêneros alimentícios
  - Fornecimento de equipamentos
  - Manutenções preventivas e corretivas das instalações físicas e equipamentos
  - Limpeza predial
- DA assumiu toda a responsabilidade pela fiscalização técnica deste contrato e o almoxarifado seccional foi desativado
- Instituído Comitê para acompanhar a transição do contrato
- Instituído Comitê para acompanhar a fiscalização do contrato.



# Equipe

## Anterior à terceirização

- Equipe técnica:
  - 08 nutricionistas e 01 engenheiro de alimentos
- Equipe operacional:
  - 2 técnicos administrativos, 4 almoxarifes, 6 copeiros, 1 cozinheiro e 3 profissionais de manutenção

## Após a terceirização

- Equipe técnica:
  - 10 nutricionistas e 01 engenheiro de alimentos
- Equipe operacional:
  - 2 técnicos administrativos

\* ampliação do atendimento - 365 dias/ano

# Fiscalização

- Desenvolvido pela DA um formulário para fiscalização diária pela equipe técnica seguindo as normas sanitárias e de boas práticas dos serviços de alimentação, utilizados nos Restaurantes do Campus de Barão Geraldo, Limeira e Piracicaba. A Diretoria de Informática da Prefeitura está desenvolvendo um formulário eletrônico para registro da fiscalização.
- Possibilita o cálculo da nota da empresa conforme os quesitos indicados no Anexo III do contrato.
- Relatórios diários extraídos da análise do formulário de fiscalização, com o relato das inadequações e evidências fotográficas.
- O relatório é entregue diariamente a um representante da empresa, sendo assinado por ambas as partes.



# Formulário Final de Avaliação - Dados Consolidados

- Período de 05 a 20/09/2022:
  - Nota final = 6,7 (gerando uma glosa de 10%).
- Período de 21/09 a 20/10/2022:
  - Nota final = 6,75, (nota limite e sem redução da fatura).

## AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO

|   |  |              |                 |
|---|--|--------------|-----------------|
| Contrato número:  | 110/2022                                 |              |                 |
| Contratada:   | SOLUÇÕES SERVIÇOS TERCEIRIZADOS - EIRELI |              |                 |
| Período:  | 05/09/2022 - 20/09/2022                  |              |                 |
| Data:   | 27/09/2022                               |              |                 |
| <b>Grupo 1 – Desempenho Profissional</b>                          | <b>Peso</b>                              | <b>Nota</b>  | <b>Subtotal</b> |
|   | (a)                                      | (b)          | (c = a x b)     |
| Cumprimento das atividades  | 40%                                      | 2            | 0,80            |
| Qualificação/atendimento ao público/postura                       | 30%                                      | 1            | 0,30            |
| Uniformes e identificação   | 30%                                      | 1            | 0,30            |
|   |  | <b>Total</b> | <b>1,40</b>     |
| <b>Grupo 2 – Desempenho das Atividades</b>                        | <b>Peso</b>                              | <b>Nota</b>  | <b>Subtotal</b> |
|   | (a)                                      | (b)          | (c = a x b)     |
| Refeições servidas  | 40%                                      | 2            | 0,80            |
| Gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo utilizados | 30%                                      | 2            | 0,60            |
| Condições higiênicas e de armazenamento                           | 30%                                      | 2            | 0,60            |
|   |  | <b>Total</b> | <b>2,00</b>     |
| <b>Grupo 3 – Gerenciamento</b>                                    | <b>Peso</b>                              | <b>Nota</b>  | <b>Subtotal</b> |
|   | (a)                                      | (b)          | (c = a x b)     |
| Periodicidade da supervisão                                       | 20%                                      | 0            | 0,00            |
| Gerenciamento das atividades operacionais                         | 30%                                      | 1            | 0,30            |
| Atendimento às solicitações                                       | 25%                                      | 3            | 0,75            |
| Salários, benefícios e obrigações trabalhistas                    | 25%                                      | 3            | 0,75            |
|   |  | <b>Total</b> | <b>1,8</b>      |
| <b>Grupo 4 – Manutenção</b>                                       | <b>Peso</b>                              | <b>Nota</b>  | <b>Subtotal</b> |
|   | (a)                                      | (b)          | (c=a x b)       |
| Manutenção preventiva   | 50%                                      | 3            | 1,50            |
| Manutenção corretiva  | 50%                                      | 0            | 0,00            |
|   |  | <b>Total</b> | <b>1,50</b>     |
| <b>NOTA FINAL (somatória dos grupos 1, 2, 3 e 4)</b>              |  |              |                 |
| <b>Nota Final:</b>  | <b>6,70</b>                              |              |                 |

# Principais notificações

Enviadas à DGA/Contratos

## 14/09

### Descarte de lixo

Descarte incorreto de resíduos, com rompimento de sacos de lixo e dos contentores com consequente derramamento de lixo pelas vias.

## 16/09

### Limpeza de bandejas

Incorreta utilização das máquinas de higienização de utensílios e presença de resíduos alimentares nas bandejas pós lavagem e disponibilização aos clientes.

## 20/09

### Desrespeito

Registro de agressão verbal aos funcionários da cozinha pela chefia da empresa terceirizada.

# Principais notificações

Enviadas à DGA/Contratos

## 29/09

### Alterações de cardápio e paradas de fila

Constantes alterações de cardápios (aproximadamente 30 registros entre 19 e 27/09), paradas de fila (07 registros entre 19 e 27/09) por atrasos no preparo de alguns alimentos e/ou distribuição de cardápio incompleto por ausência de alguma preparação.

\*riscos de presença de itens alergênicos

## 21/10

### Problemas diversos

- Produto impróprio para o consumo
- Geração e descarte incorreto de resíduos
- Falha no abastecimento de detergente na máquina lavar bandejas
- Cardápio incompleto (falta de salada) no RA em 20/10.

# Ocorrências - Pula catraca

05/09: Jantar



19/09: Almoço (pixação e danificação das câmeras)

# Ocorrências - Pula catraca

04/10: Almoço (retirada acrílicos e tamparam as lentes das câmeras com adesivo)



18/10: Almoço (adesivação das câmeras)

# Ocorrências - Pula catraca

Danos nas câmeras  
usadas pela  
comunidade para  
acompanhar a fila



# Ocorrências - Pula catraca

| MÉDIA DE REFEIÇÕES (MR) |      |
|-------------------------|------|
| S1                      | 2748 |
| S2                      | 4150 |
| S3                      | 4194 |
| S4                      | 3950 |

-

| REFEIÇÕES REGISTRADAS (RR) |      |
|----------------------------|------|
| 05/09                      | 1046 |
| 19/09                      | 1874 |
| 04/10                      | 2314 |
| 18/10                      | 2646 |

=

| REFEIÇÕES NÃO REGISTRADAS (RNR) |      |
|---------------------------------|------|
| 05/09                           | 1702 |
| 19/09                           | 2276 |
| 04/10                           | 1880 |
| 18/10                           | 1304 |

**Total: 7162**

# Canais de Contato para Registro de Reclamações



- Nutricionistas da Unicamp em todos os Restaurantes, durante todas as refeições - café da manhã/almoço/jantar
- E-mail da Prefeitura - *falepref@unicamp.br*

# Obrigado

**Telefone**

(19) 3521-4608

**Endereço de e-mail**

falepref@unicamp.br

**Web**

[www.prefeitura.unicamp.br](http://www.prefeitura.unicamp.br)  
[@prefeituraunicamp](https://www.instagram.com/prefeituraunicamp)

