

TERCEIRIZAÇÃO NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Bárbara Nivea Fedato¹
Flávia Queiroga Aranha²

Resumo

Terceirização refere-se ao modo em que as instituições públicas ou privadas, encarregam a realização de um segmento de suas atribuições a empresas especialistas. Inúmeras instituições escolhem terceirizar os serviços de alimentação, visando assegurar a qualidade e competência dos serviços. É importante compreender a terceirização desde os seus primórdios até a atualidade, a legislação e suas aplicações nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), nos processos que envolvem a terceirização sejam mais difundidos, especialmente para aqueles que trabalham com as terceirizadas, para que estejam cientes de como é administrado o regime de trabalho a qual pertencem. O objetivo da pesquisa foi conhecer os processos que envolvem a terceirização nos serviços de alimentação coletiva. Realizou-se uma busca nas bases de dados: SciElo e Google Acadêmico, utilizando os seguintes descritores “terceirização, serviço de alimentação, unidade de alimentação e nutrição, food and nutrition unit, alimentação coletiva, gestão”, tendo como critério de inclusão os artigos com este tema, do ano de 2016 ao ano de 2021. O serviço de alimentação terceirizado é fragmentado em três vertentes: a qualidade do produto, qualidade do serviço e a retenção de custos. Pode-se observar por meio da literatura, que a terceirização é bastante utilizada nos serviços de alimentação e esta é uma tendência que se mantém.

Palavras-chave: Instituições. Legislação. Qualidade. Unidade.

1. Introdução

A alimentação coletiva representa a distribuição de alimentos adequados para o consumo, em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), que tem como finalidade fornecer refeições nutricionalmente balanceadas, com controle higiênico-sanitário e alimentos preparados com qualidade (DOMINGUES *et al.*, 2016).

A sociedade globalizada proporcionou mudanças nos hábitos alimentares, estilo de vida e diminuiu o tempo para fazer as refeições, essas mudanças, também afetam o mercado de trabalho, que precisa se adequar às novas perceptivas. Uma realidade moderna, é a diminuição de postos de trabalhos nas empresas e crescimento de contratação de trabalho temporário, o foco da gestão visa o contentamento do cliente. Diante da circunstância de renovação do mercado de trabalho, emerge a terceirização (CARNEIRO, 2016).

¹Nutricionista – Mestranda Pós-Graduação em Engenharia Agrícola FCA – UNESP – Campus de Botucatu/SP. E-mail: barbarafedato@gmail.com

² Nutricionista – Docente Instituto de Biociências – Departamento de Ciências Humanas e Ciências da Nutrição e Alimentação – UNESP – Campus de Botucatu/SP. E-mail: flavia.aranha@unesp.br

Terceirização refere-se ao modo em que as instituições públicas ou privadas, encarregam a realização de um segmento de suas atribuições a empresas especialistas, para que as empresas contratantes da terceirizada, foque nas suas atividades primordiais, isto é, aquelas que representam e confirma sua existência no mercado. O processo de terceirização permite às instituições a adesão de condutas mais flexíveis, havendo uma estruturação mais ajustável a este novo mercado que regularmente reivindica que as empresas realizem seu sistema organizacional (COSTA, 2017).

O entendimento funcional de terceirização inicia seu surgimento, primeiramente no contexto das empresas privadas, de modo discreto no Brasil, durante o governo de Juscelino Kubistchek (1956-1961), proveniente da abertura de mercados à instauração de empresas multinacionais e consequente adesão de mecanismos gerenciais executados especialmente, por montadoras de veículos que se fixaram no país. Com o intuito de responderem a extensa demanda de produção, as empresas precisaram se dedicar nas suas tarefas principais, transmitindo uma parcela de suas atribuições a associados especialistas nos produtos ou serviços que foram terceirizados (CARNEIRO, 2016).

Em 25 de fevereiro de 1967, houve a implantação do Decreto-Lei nº 200, em que foi determinado a necessidade de descentralizar do serviço público, algumas atividades, como uma maneira de possibilitar a reforma administrativa, bem como, as outras ferramentas legais que vieram após esta. Novos tópicos a respeito da terceirização começaram a obter regulamentação jurídica, particularmente no que se refere à Administração Pública. Os anos de 1980 foram marcados por um momento econômico atribulado para a Administração Pública Brasileira. A escassez de recursos financeiros, perante o avanço das demandas sociais passou a ser um estímulo para implementar a reforma administrativa, que resultou na implementação de novas disposições organizacionais no setor público. A Administração Pública corresponde a um complexo de organizações que devem atingir os objetivos estipulados pelo governo para cumprir as demandas da sociedade. Para atender as necessidades, as corporações passam a iniciar acordos com empresas privadas para que realizem os serviços prescritos. No presente, vários serviços são terceirizados nas instituições públicas e privadas, especialmente: vigilância pessoal e patrimonial, serviços técnicos de informática, transporte, limpeza e serviços de alimentação, que são as refeições prontas para o consumo (SILVA, 2020).

A terceirização atualmente, é bastante utilizada, dados de 2016, mostram que 63,1% das empresas industriais, utilizavam serviços terceirizados, uma das razões para emersão deste

fenômeno, é a redução de custos, onde 88,9% das empresas constatadas, relatam que contratam aderem a terceirização para este fim (CNI, 2017).

No caso das instituições não tenham a produção de refeições como sua atribuição essencial ou atividade fim, é viável aplicar o sistema das unidades terceirizadas. Dessa forma, a organização transmite as tais tarefas a uma empresa privada associada, a qual executará o serviço, esse trâmite é realizado através de um processo licitatório. Nos serviços de alimentação e nutrição, existem duas modalidades: unidades de autogestão e unidades de terceirização, meio de sistema de autogestão mista ou concessão total. Na ocasião de adotar a modalidade de autogestão, a própria instituição incumbe-se de preparar a infraestrutura e gerir o processo de produção e abastecimento das refeições, obter insumos como: alimentos, materiais de limpeza, entre outros e mão de obra destinada para determinada atividade. Quando as empresas aderem a modalidade de autogestão, elas comumente, possuem a produção de refeições como atividade principal ou única (CARAN, 2018).

As instituições que não produzem as refeições como sua atividade-fim, que se refere a atividade que representa o principal serviço ou produto oferecido pela empresa, porém precisam oferecer alimentação aos colaboradores, alunos, pacientes, entre outros, muitas vezes usufruem do sistema de terceirização das unidades, por meio de autogestão mista ou concessão. O processo acontece da seguinte forma, a instituição realiza um contrato e transmite uma parcela de suas atividades para a empresa privada que executará parte do processo de produção ou é cedido a estrutura à empresa especialista em produção e distribuição de refeições ou ainda é contratado as refeições transportadas, que acontece quando a alimentação é executada fora da empresa contratante, no entanto, é ofertada na área da empresa (CARDOSO, 2016).

É importante compreender a terceirização desde os seus primórdios até a atualidade, a legislação e suas aplicações nas UANs, para que se os processos que envolvem a terceirização sejam mais difundidos, especialmente para aqueles que trabalham com as terceirizadas, para que estejam cientes de como é regido o regime de trabalho a qual pertencem.

O presente artigo tem como objetivo conhecer os processos que envolvem a terceirização nos serviços de alimentação coletiva.

2. Metodologia

Para a realização deste trabalho foi utilizado uma busca nas bases de dados: SciElo e Google Acadêmico, utilizando os seguintes descritores “terceirização, serviço de alimentação, unidade de alimentação e nutrição, food and nutrition unit, alimentação coletiva, gestão”, tendo

como critério de inclusão os artigos com este tema, do ano de 2016 ao ano de 2021. O trabalho foi complementado com pesquisa em artigos, livros e bases eletrônicas que serão apresentadas nas referências ao final deste trabalho.

3. Resultados

3.1 A terceirização nos serviços de alimentação

A década de 1970, foi caracterizada por ser uma era desenvolvimentista, onde o Brasil inseriu diversas intervenções nas políticas públicas de Alimentação e Nutrição, entre elas e de grande relevância, houve a instauração do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), em que o governo atribui às empresas incentivos fiscais de até 4% dedutível do imposto de renda (PADILHA *et al.*, 2020).

A existência do PAT fez com que houvesse um aumento considerável dos serviços de alimentação coletiva, por ele obter certificação dos prestadores de serviços de alimentação ou dos serviços de autogestão. Sendo assim, as concessionárias viram esse fato como uma oportunidade do fornecimento de alimentação se dar, através de um contrato acordado entre as concessionárias terceirizadas e a empresa beneficiária (GUILHERME *et al.*, 2020).

A terceirização é sancionada por mediação de um contrato que conduz os direitos, deveres e expectativas das empresas contratadas e contratantes. Existem diversas modalidades que a terceirização na alimentação coletiva pode adotar. A primeira é sobre a administração da cozinha, onde a empresa terceirizada usufrui das instalações da beneficiária para a elaboração e distribuição das refeições. A refeição transportada ocorre quando a empresa terceirizada prepara a refeição e transporta até o espaço da empresa contratante. Existe a modalidade cesta de alimentos, onde a empresa beneficiária compra cesta de alimentos de empresas habilitadas no PAT para a entrega aos seus colaboradores. A alimentação de convênio ou tíquete-alimentação, é realizada através da oferta de tíquetes para a compra de alimentos em estabelecimentos conveniados, como supermercados. Por fim, existe a refeição convênio ou tíquete-refeição, que é feita por meio da distribuição de tíquetes para aquisição de refeições prontas em locais credenciados, como restaurantes (SILVA *et al.*, 2016).

Na administração pública, a terceirização de serviços de alimentação pode ocorrer em escolas, penitenciárias, quartéis militares, hospitais e são geridas de maneira obrigatória pela Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, que rege e “institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências”, cabível aos Estados, Distrito Federal e aos Municípios de modo igualitário (BRASIL, 1993). Essa Lei institui diretrizes gerais acerca de

licitações e contratos administrativos relativos a compras, admissão de obras e serviços, até mesmo de publicidade e locações (CARDOSO, 2016).

O processo licitatório começa quando é averiguado a necessidade de adquirir serviços através da administração pública, por meio de licitação, que é o modo que a administração pública convoca, através de edital ou convite, empresas interessadas em expor suas propostas para oferecer bens e serviços (CARLESSI, 2020).

Segundo a Lei nº 8.666/93, na fase interna existem os passos: 1) Confecção do projeto básico ou Termo de Referência (TR); 2) Selecionar a modalidade e o tipo de licitação; 3) Estruturar a cotação dos preços; 4) Aprovação do ordenador de despesas para a implantação do certame; 5) Apontamento da cotação orçamentária onde será a dispensa e por fim, 6) Análise jurídica pela procuradoria da administração.

Na fase externa os passos são: 1) Publicação do ato convocatório (edital ou convite); 2) Recebimento dos envelopes documentação e propostas; 3) Verificação da habilitação ou inabilitação dos licitantes; 4) Fase de recurso, a qual os inabilitados podem recorrer na justiça; 5) Julgamento das propostas; 6) Homologação; 7) Empossamento do objeto à vencedora da licitação; 8) Assinatura do contrato.

O termo de referência, é o início para uma licitação com sucesso. Ele é um registro técnico que inclui o edital de licitação e que deve centralizar as informações importantes sobre o objeto da licitação. Conforme a Lei nº 8.666/93 e a Instrução Normativa (IN) nº 02/98, o termo de referência deve ser feito segundo as normas determinadas pela contratante.

Nos serviços de alimentação coletiva, os contratos podem ser de mais de um tipo: administração colaborativa, onde são feitas parcerias e a contratante é incumbida pela administração da unidade e por adquirir produtos para a elaboração das refeições, já a contratada é encarregada de fornecer a mão de obra, suporte operacional e supervisão dos processos. No contrato de preço fixo é instituído um valor único para a refeição, onde a contratada é a responsável por todas as etapas da produção; gestão mista é derivada do contrato de preço fixo, são emitidas duas notas fiscais, uma para o serviço e outra para a compra de alimentos; mandato-puro acontece quando a concessionária administra o local de alimentação, elaborando e distribuindo refeições, assume os custos, o pagamento à contratada é realizado pelo valor toda do serviço, com acréscimo da taxa de administração. Por fim, o mandato-derivado, direto, é efetuado através de uma empresa intermediária é esta faz as compras e no fim do mês, é lançada uma nota para a contratante (SILVA *et al.*, 2016).

De acordo com Cardoso (2016), o serviço de alimentação terceirizado é fragmentado em três vertentes: a qualidade do produto, qualidade do serviço e a retenção de custos. A maior parte das instituições contratadas é pressionada a eleger um dos três componentes, com isso, a empresa percebe cada vertente como divisão e se vê obrigada a selecionar qualidade do serviço e a retenção de custos; ou qualidade dos produtos e a qualidade do serviço; ou ainda, a qualidade do produto e a retenção de custos. Dessa forma, a instituição precisa se adaptar às três vertentes, produto, serviço e custos, do modelo para ter êxito, ao passo que, a contratante deve antever essas vertentes no processo introdutório da contratação.

3.2 Restaurantes universitários

Os restaurantes universitários estão relacionados com a história e a trajetória de formação, estabilização e progresso das instituições públicas e privadas no país. Grande parte das instituições de ensino superior possuem restaurantes universitários, por motivos práticos e assistenciais, sendo seu aspecto característico a oferta de refeições a preços à comunidade universitária. O primeiro restaurante universitário foi instituído na década de 1950 e incorporou o serviço de alimentação da Universidade do Brasil, atual Universidade Federal do Rio de Janeiro (JESUS; MAYER; CAMARGO, 2016).

As políticas de assistência estudantis, como os restaurantes universitários, são de grande valia ao longo da vida acadêmica dos estudantes, especialmente para os que dispõem de um baixo poder aquisitivo ou são provenientes de cidades distantes de onde estudam. As políticas estudantis repercutem de maneira direta na qualidade dos estudos e colaboram para assegurar a permanência dos estudantes na universidade (SILVA, 2017).

Uma maneira de reduzir a insegurança alimentar é através do fornecimento de refeições nas unidades públicas com os restaurantes universitários, que são unidades que fornecem alimentação nutricionalmente apropriada e desempenham um mecanismo de integração e promoção da assistência estudantil (SANTOS, 2016).

A tendência do mercado de alimentação coletiva é a terceirização deste serviço, os restaurantes universitários não têm ficado de fora. No momento em que os restaurantes universitários decidem pela terceirização, diversas empresas oferecem vários padrões de serviços conforme o valor a ser disponibilizado pela contratante. Existe uma grande variação na constituição dos cardápios entre os restaurantes universitários, o que recai na qualidade, tipo de preparação, custo e preço das refeições, demonstrando que é necessário definir a qualidade e as expectativas a serem atendidas (CARDOSO, 2016).

Existem outras especificidades nos restaurantes universitários, são eles: é preciso conciliar a aspiração do cliente, com a diferença de hábitos e culturas alimentares e a necessidade de oferecer uma alimentação que fomente ou mantenha a saúde dos frequentadores. Um outro ponto, refere-se a reduzida aptidão da mão de obra operacional acessível, os baixos salários aplicados pelo mercado, a elevada rotatividade e o alto absenteísmo dos colaboradores, levando em consideração, o desgaste causado pelo ofício cansativo e abundante. Além disso, os gestores também acumulam funções como, tarefas técnicas e gerenciais, incluindo o controle de qualidade e custos (SILVA, 2016).

3.3 Empresas do serviço de alimentação coletiva

A terceirização em qualquer de suas formas, no modelo efetivo de produção, é uma ferramenta potente que pode propiciar um aumento na qualidade de produção de bens ou realização de serviços a um custo menor. Em diversas situações, apenas por meio da terceirização é executável o fornecimento de bens e serviços definidos (OLIVEIRA, 2017).

Atualmente as empresas terceirizadas de alimentação coletiva estão cada vez mais presentes no fornecimento de refeições, por trazer mais facilidades à empresa contratante, nesse sentido, no Brasil, existem duas grandes empresas bastante atuantes no ramo, que serão citadas para conhecimento.

Uma empresa consolidada no ramo de alimentação coletiva é a empresa do grupo francês Sodexo, que tem como missão desenhar, gerenciar e entregar serviços para empresas de todos os portes, segmentos e regiões do Brasil, com o objetivo de melhorar a qualidade de vida diária das pessoas e contribuir para o desenvolvimento econômico, social e ambiental das cidades, regiões e dos países que atua. A Sodexo é uma empresa de serviço de alimentação que pode estar presente em prédios corporativos, instituições de saúde, escolas, universidades, entre outros, com essa ampla possibilidade de atuação, a empresa está presente em muitas unidades de alimentação e nutrição no Brasil (SODEXO, 2016).

Outra empresa é a chamada Sapore, que é a primeira multinacional brasileira de restaurante corporativo, ela nasceu a partir de uma lacuna do mercado e do desejo de fazer diferença, para encantar o cliente. Atualmente, a empresa possui mais de 1.300 restaurantes no Brasil e na Colômbia, a empresa relata que além da entrega de refeições, possui soluções de alimentação para diversos segmentos, priorizando a inovação, qualidade, sabor e criatividade (SAPORE, 2021).

Existem diversas empresas especializadas em alimentação coletiva, as instituições que desejam contratar os serviços, devem fazer um processo minucioso, criterioso e prudente para que a terceirização ocorra de uma maneira eficaz, para que seja alinhado o que almeja a instituição contratante para seus comensais e a empresa contratada (OLIVEIRA, 2017).

4. Considerações finais

Pode-se observar por meio da literatura, que desde o seu surgimento no Brasil, a terceirização é bastante utilizada nos serviços de alimentação coletiva e esta é uma tendência que se mantém, por conta de suas praticidades para a empresa que optar pela terceirização, entretanto é necessário que se tenha discernimento acerca da implantação da terceirização, para que não haja desgastes futuros. Se for escolhido pela terceirização, toda a empresa deve estar preparada e unida para que a terceirização seja uma forma de acrescentar e trazer benefícios.

5. Referências

- BRASIL. Presidência da República. Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993. Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, p. 8269, 22 jun. 1993. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/18666compilado.htm. Acesso em: 15 mar. 2022.
- CARAN, D. F. L. F. **A terceirização de serviço de alimentação coletiva em instituições federais de ensino superior**: estudo de caso em restaurante universitário. 2018. 250 f. Dissertação (Mestrado em Gestão Pública) – Centro de Ciências Jurídicas e Econômicas, Universidade Federal do Espírito Santo, São Mateus, 2018. Disponível em: <http://repositorio.ufes.br/handle/10/8721>. Acesso em: 2 fev. 2022.
- CARDOSO, C. I. X. S. **A prática reflexiva como recurso na gestão dos restaurantes universitários terceirizados**. 131 f. Dissertação (Mestrado em Administração) – Centro de Ciências Sociais e Aplicadas, Universidade Federal de Pernambuco, 2016. Disponível em: <https://repositorio.ufpe.br/handle/123456789/18570>. Acesso em: 2 fev. 2022.
- CARLESSI, W. **Economia orçamentária gerada com a terceirização dos serviços públicos municipais**: um estudo multicaso. 34 f. 2020. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Gestão Contábil e Financeira) - Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Pato Branco, 2020. Disponível em: https://repositorio.utfpr.edu.br/jspui/bitstream/1/26342/1/PB_EGCF_XVII_2020_12.pdf. Acesso em: 15 mar. 2022.
- CARNEIRO, F. M. A. A terceirização na administração pública: vantagens, desvantagens e ameaças ao regime jurídico das relações do trabalho. **Revista de Direito Administrativo e Gestão Pública**, Curitiba, v. 2, n. 2, p. 61-80, 2016. Disponível em: <https://www.indexlaw.org/index.php/rdagp/article/view/1298>. Acesso em: 31 jan. 2022.
- CNI. Confederação Nacional da Indústria. **Sondagem Especial – Terceirização**, Brasília, v. 18, n. 1, p. 1-8, 2017. Disponível em:

https://static.portaldaindustria.com.br/media/filer_public/0d/f8/0df86911-4c29-4daa-877c-37409063d3d1/sondespecial_terceirizacao_marco2017.pdf. Acesso em: 19 mar. 2022.

COSTA, M S. Terceirização no Brasil: velhos dilemas e a necessidade de uma ordem mais incluyente. **Cadernos EBAPE.BR**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 1, p. 115-131, 2017. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/cebape/a/BCqMZr68NZ58zN8B7h8Kg5b/abstract/?lang=pt#>. Acesso em: 15 mar. 2022.

DOMINGUES, C. F. S. *et al.* Geração de resíduos sólidos orgânicos em um restaurante universitário de São Paulo/S. P. **Revista Meio Ambiente e Sustentabilidade**, Curitiba, v. 10, n. 5, p. 58-73, 2016. Disponível em: <https://www.revistasuninter.com/revistameioambiente/index.php/meioAmbiente/article/view/490>. Acesso em: 31 jan. 2022.

GUILHERME, R. C. *et al.* Alimentação do trabalhador: uma avaliação em indústrias no nordeste do Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 25, n. 10, p. 4013-4020, 2020. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/wHPNhwxCwRq64KZXwg5qnyq/?lang=pt#>. Acesso em: 15 mar. 2022.

JESUS, L. N.; MAYER, A. L. M.; CAMARGO, L. T. Programa Nacional de Assistência Estudantil: do protagonismo da UNE aos avanços da luta por direitos, promovidos pelo FONAPRACE (PNAES: da UNE a FONAPRACE). **Acta Scientiarum Education**, Maringá, v. 38, n. 3, p. 247-257, 2016. Disponível em: <http://periodicos.uem.br/ojs/index.php/ActaSciEduc/article/view/26417>. Acesso em: 15 mar. 2022.

OLIVEIRA, T. J. A. **A Terceirização como ferramenta de gestão eficiente na preparação da alimentação em campanha**. 2017. 43 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Ciências Militares, ênfase em Gestão Organizacional) - Escola de Aperfeiçoamento de Oficiais, Ministério da Defesa, Exército Brasileiro, Rio de Janeiro, 2017. Disponível em: https://bdex.eb.mil.br/jspui/bitstream/123456789/2812/1/Tcc_Inf_ANDRADE_Esao.pdf. Acesso em: 2 fev. 2022.

PADILHA, M. B. *et al.* Adequação nutricional de cardápios do almoço de uma empresa do ramo hoteleiro inscrita no programa de alimentação do trabalhador. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 28, p. 17, 2021. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/aviso.html>. Acesso em: 15 mar. 2022.

SANTOS, V. M. **Qualidade percebida e satisfação do consumidor quanto à prestação de serviços do restaurante universitário da UFPE**. 2016. 26 f. Relatório Executivo (Mestre em Administração) - Centro de Ciências Sociais Aplicadas, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2016. Disponível em: <https://repositorio.ufpe.br/handle/123456789/26896>. Acesso em: 15 mar. 2022.

SAPORE. **A Sapore**. Campinas, 2021. Disponível em: <https://sapore.com.br/quem-somos/a-sapore>. Acesso em: 15 mar. 2022.

SILVA, D. A. *et al.* **Administração em unidades produtoras de refeições**: conceitos e métodos. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.

SILVA, F. M. **Sociedade limitada**: a política de terceirização no setor público brasileiro. 207 f. 2020. Tese (Doutorado em Sociologia) - Universidade Federal de Sergipe, São Cristovão, SE, 2020. Disponível em: <https://ri.ufs.br/handle/riufs/14498>. Acesso em: 15 mar. 2022.

SILVA, W. F. **Requisitos para implantação de um restaurante universitário de qualidade no CEFET/RJ**. 2017. 117 f. Dissertação (Mestrado em Sistemas de Gestão) – Universidade Federal Fluminense, Niterói, 2017. Disponível em: <https://app.uff.br/riuff/handle/1/4507>. Acesso em: 15 mar. 2022.

SODEXO. **Sodexo benefícios e incentivos é eleita a melhor empresa para trabalhar no setor benefícios**. São Paulo, 2016. Disponível em: <https://www.sodexobeneficios.com.br/institucional/sala-de-imprensa-sodexo/sodexo-beneficios-e-incentivos-e-eleita-a-melhor-empresa-para-trabalhar-no-setor-beneficios.htm#:~:text=Tem%20em%20sua%20miss%C3%A3o%20desenhar,dos%20pa%C3%ADses%20em%20que%20atua> . Acesso em: 15 mar. 2022.

OUTSOURCING IN COLLECTIVE FOOD SERVICES

Abstract

Outsourcing refers to the way in which public or private institutions entrust the performance of a segment of their attributions to specialist companies. Numerous institutions choose to outsource food services, aiming to ensure the quality and competence of the services. It is important to understand outsourcing from its beginnings to the present, the legislation and its applications in the Food and Nutrition Units (FNU), in the processes that involve outsourcing are more widespread, especially for those who work with outsourced companies, so that they are aware of how the work regime to which they belong is managed. The objective of the research was to know the processes that involve outsourcing in collective food services. A search was carried out in the following databases: SciElo and Google Scholar, using the following descriptors "outsourcing, food service, food and nutrition unit, food and nutrition unit, collective feeding, management", having as inclusion criteria articles with this theme, from 2016 to 2021. The outsourced food service is divided into three aspects: product quality, service quality and cost retention. It can be observed through the literature that outsourcing is widely used in food services and will continue to be used in the future.

Keywords: Institutions. Legislation. Quality. Unit