

Reunião dia 06/03/2023 14 horas

Presentes:

Cristina Almeida da Silva - UFCSPA

Niciane da Rosa - UFCSPA

Jalles Matheus de Vargas - UFCSPA

Luciana Meneghetti - All Bussiness

Cheila Mineia Daniel de Paula - UFCSPA

Leonardo Pereira de Assis - UFCSPA

Mônica Maria Celestina de Oliveira - UFCSPA

Tiago Pitrez Falcão

Alinhamento Sistema do RU com Sistema da Empresa

O motivo primeiro da reunião foi sobre a questão do alinhamento do Sistema de bilhetagem e pagamento entre UFCSPA e a empresa, pois estamos com essa demanda represada e precisamos de um retorno sobre o que a empresa tem para compatibilizar o Sistema.

Quanto ao Sistema, a representante da empresa na reunião, a nutricionista Luciana, informou que tiveram dificuldades de encontrar alguma empresa para dar esse suporte, o que acarretou na demora para poder dar um retorno, mas agora conseguiram uma empresa da área que conseguirá fazer toda a integração, já tendo uma pessoa responsável para trabalhar neste Sistema. Informa que essa semana ainda já deve estar entrando em contato com o Jalles (servidor do NTI da UFCSPA designado para trabalhar na organização do Sistema). Foi ressaltado pelos representantes da UFCSPA, a importância de colocar este responsável pelo Sistema, em contato o mais breve possível com o Jalles para que se possa dar andamento a compatibilização. Luciana informa que o prazo estipulado pela All Business à empresa seria o dia primeiro de abril como limite de que precisa estar pronto este sistema.

Preposto: Foi questionado quem é o interlocutor (preposto) oficial entre empresa All Business pois não temos tido respostas aos ofícios enviados. A nutricionista Luciana se anotou esta demanda para levar ao sr. Emerson sugerindo que possa ser o Luciano para fazer esse contato.

Equipamentos pretendidos pela empresa para alocar no RU Foi reforçado à sra. Luciana, a necessidade de envio da listagem de equipamentos, o quanto antes para que se possa verificar se existem adequações a serem feitas para alocação dos mesmos. Foi relatado que ainda estamos esperando definição para finalizarmos o fechamento da parte nossas obras junto ao setor de Engenharia e que estamos trabalhando para deixar o mais adequado possível dentro do nosso espaço. Dentro deste contexto foi questionado o que a empresa pretende trazer para aquele espaço aberto de entrega de bandejas, se um passa-pratos ou se pretendem trazer carrinho do lado externo, pois é importante essa definição para finalizarmos o acabamento. Além disso, foi lembrado que Luciana relatou em outro momento a intenção de colocar uma máquina de lavar louças e todo o dimensionamento dos equipamentos, capacidade de energia e esgoto tem que ser avaliado pela equipe de Engenharia até para fazer avaliação do que é possível ou não, se o espaço comporta, e fazer os ajustes necessários.

Luciana informou que tem alguns equipamentos que estão vindo de São Paulo, e ainda depende destes para listar, mas assim que possível estará enviando essa listagem. Considera que o passaprato inox com prateleiras seria mais viável mas que irá formalizar depois.

Andamento da adequação do espaço de produção de refeições Com relação ao local de produção Luciana informou que irão começar naquele espaço já apresentado e pretendem depois passar para o novo espaço que considera estar pronto em 90 dias e que até onde sabe esse novo espaço já está locado. Informa eu Emerson ficará aqui em Porto Alegre por um longo período para fazer toda a reforma e implementação e que ainda vão fazer as adequações básicas necessárias naquele espaço que a empresa está instalada.

Foi reiterado pelos representantes da UFCSPA que quanto aos ajustes que precisam ser feitos, será necessário passar pela vistoria técnica inicial para a aprovação da equipe técnica. Também reforçaram a preocupação referente a apresentação do alvará pela empresa. Luciana informou que já fez o pedido e já explicou para a Anvisa da necessidade mas que se comprometeram que assim que começarem a operar, a Vigilância Sanitária irá fazer a visita para aprovação e liberação do Alvará. Reforçou que já têm um trâmite em andamento para este local o qual estão operando e questionado sobre se essa solicitação contempla o Contrato, informou que não foi incluso informações quanto ao contrato para não sair da fila e atrasar a liberação do Alvará do local. Os representantes da UFCSPA ainda reforçaram que a empresa tem que ter o Alvará para operar e que a equipe precisará analisar tanto o Termo de Referência quanto as normas de Licitações no Serviço Público para ver se há obrigatoriedade de terem o alvará para início do funcionamento do RU. Segundo Luciana, tem que iniciar o trabalho para ter o alvará Foi ressaltado que a All Bussiness tenha o máximo de documentação formalizada para demonstrações eventuais para que a empresa e nós possamos nos resguardar em caso de empecilhos pelos entraves junto à Vigilância.

Cardápio: A Luciana informou que já iniciou conversa com a Bolsista de Apoio Técnico, nutricionista Lúcia, sobre cardápio e que foi orientada para encaminhar via email. Não temos ainda o email oficial da Comissão mas estamos fazendo e enviaremos o contato para os fluxos de comunicação.

Equipe/funcionários da empresa: Luciana informou que já têm alguns funcionários e 2 estão fazendo o oficial da Vigilância Sanitária (cozinheiro e auxiliar). Também foi questionado sobre a questão do atestado do CRN da Nutricionista não foi enviado. Ela tem a certidão de Responsável técnica e precisa que o Emerson assine para envio ao CRN. Foi lembrado a Luciana que terá que enviar essa documentação. Irão entrar 2 técnicas. Além disso foi lembrado à Luciana que precisamos saber sobre quem será responsável em acompanhar a refeição. Luciana informou que viu que teria que ter nutricionista 2 dias na semana no almoço e no jantar e que já está se organizando, que a princípio seria ela mas que também tem uma equipe de apoio com quem trabalha, a qual poderá fazer revezamento.