



Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre – UFCSPA

RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA - UNIDADE PRODUTORA ALL BUSSINNESS

DATA 16/06/2023

HORÁRIO: 14:30 h

LOCAL: Av. Rio São Gonçalo, 522 - Bairro Santa Maria Goretti - Porto Alegre

Em 16 de junho de 2023 foi realizada a segunda visita para vistoria técnica das instalações da unidade produtora da empresa All Bussinness.

A vistoria ocorreu conforme previsto no art. 7.3.6.1. do termo de referência, que previa, num prazo de até 10 dias do recebimento do relatório de inspeção técnica na unidade produtora uma nova vistoria para verificação de adequação das inconformidades apontadas no relatório de inspeção (documento nº1656162, processo nº 23103.219706/2021-23 SEI/UFCSPA).

A inspeção foi realizada com base nos apontamentos do documento nº1656162, processo 23103.219706/2021-23, SEI/UFCSPA e conforme previsto no art. 7.3.5 do termo de referência, devendo a licitante obter no mínimo, 70% de conformidade nos itens verificados da Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, regulamentada na portaria SES/RS nº 78/2009.

Para fins de elaboração do presente relatório, do total de itens da Lista de Verificação Em Boas Práticas Para Serviços De Alimentação, Anexo I da Portaria 78/2009 SES-RS, foram desconsiderados os itens não passíveis de avaliação (não avaliáveis), visto que, no momento da vistoria a empresa não estava em funcionamento. Também foram excluídos itens considerados não aplicáveis à realidade da empresa (não aplicáveis). Desta forma foram avaliados os seguintes itens:

2. Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios e seus respectivos subitens (2.1 a 2.34). Foram excluídos os subitens: 2.19 e 2.20 (não aplicáveis) e 2.10, 2.18, 2.21, 2.22, 2.30, 2.31, 2.32, 2.33 e 2.34 (não avaliáveis);

3. Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios e seus respectivos subitens (3.1 a 3.17). Foram excluídos todos os subitens (não avaliáveis);

4. Controle Integrado de Pragas e seus respectivos subitens (4.1 a 4.7);

5. Abastecimento de Água e seus respectivos subitens (5.1 a 5.9). Foram excluídos os subitens: 5.2, 5.3 e 5.4 (não aplicáveis);

6. Manejo de Resíduos e seus respectivos subitens (6.1 a 6.3). Foi excluído o subitem: 6.3 (não aplicável);

7. Manipuladores e seus respectivos subitens (7.1 a 7.15). Foram excluídos todos os subitens (não avaliáveis);

8. Matérias-Primas, Ingredientes e Embalagens e seus respectivos subitens (8.1 a 8.12). Foram excluídos todos os subitens (não avaliáveis);

9. Preparação do Alimento e seus respectivos subitens (9.1 a 9.26). Foram excluídos todos os subitens (não avaliáveis);

10. Armazenamento e Transporte do Alimento Preparado e seus respectivos subitens (10.1 a 10.6). Foram excluídos todos os subitens (não avaliáveis);

11. Exposição ao Consumo do Alimento Preparado e seus respectivos subitens (11.1 a 11.9). Foram excluídos todos os subitens (não avaliáveis);

12. Documentação e Registro e seus respectivos subitens (12.1 a 12.4). Foram excluídos todos os subitens (não avaliáveis);

13. Responsabilidade e seus respectivos subitens (13.1 a 13.7). Foram excluídos os subitens: 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.5 e 13.7 (não avaliáveis);

Ao todo, dos 161 itens que compõem a lista de inspeção, foram avaliados 44 itens dos quais, 05 foram classificados como não aplicáveis ao local e 17 estavam conformes. Descontados os itens não aplicáveis, a empresa atingiu 43,6% (17/39) de conformidade para os itens avaliados, conforme Anexo I - Check list de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, documento nº 1669222 do presente processo.

Desta forma, considerando que esta foi a segunda vistoria de inspeção, conclui-se que, com base no item 7.3.6.1, a empresa não atingiu o percentual mínimo previsto de 70% dos itens avaliados conforme o check list de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, regulamentada na portaria SES/RS nº 78/2009.

Cabe destacar que a vistoria realizada aplica-se apenas a questões de estrutura física e documental possíveis de serem avaliados sem que a empresa esteja em funcionamento. Logo, mesmo que tivessem sido alcançados os 70% de conformidades, imediatamente após o início das atividades, os 117 itens considerados não avaliáveis neste primeiro momento, precisam ser rigorosamente verificados, visto que, do ponto de vista higiênico sanitário estes itens são os mais críticos para a segurança dos alimentos. E, em sendo detectadas não conformidades, em itens críticos, que indiquem grave e iminente risco à saúde pública, a equipe técnica se resguarda do direito de solicitar a suspensão imediata do serviço.

Além disso, independentemente do resultado da presente vistoria e/ou futuras inspeções não substituem a necessidade e obrigatoriedade legal de apresentação do alvará sanitário definitivo emitido pelo órgão competente.

Adicionalmente reforça-se que os documentos pendentes, já solicitados no relatório da primeira visita realizada em 02/06/06 e durante a vistoria do dia 16/06, listados a seguir, seguem pendentes:

- Alvará Sanitário da unidade produtora ou, pelo menos comprovação de solicitação (aceito de forma provisória até a emissão do alvará definitivo);
- Comprovante de solicitação de Alvará Sanitário do local de distribuição (RU/UFCSPA);
- Cópia do Alvará do veículo de transporte de alimentos e foto do veículo com a identificação da empresa;
- Registro de treinamento da equipe;
- Comprovante da higienização do reservatório de água;
- Comprovante da realização de controle de pragas e/ou de contrato de prestação de serviços;
- Comprovante de ART atualizado (Nutricionista).

Qualquer solicitação referente ao presente relatório deverá ser feita por escrito junto ao processo nº 23103.219706/2021-23 no SEI/UFCSPA.

Cheila M. Daniel de Paula

Coordenadora CIA-RU/UFCSPA

Letícia Sopeña Casarin
Membro CIA-RU/UFCSPA

Niciane da Rosa
Membro CIA-RU/UFCSPA

Lucia Pereira de Souza
Bolsista de Apoio Técnico Nutricionista

Tiago Pitrez Falcão
Coordenador do Departamento de Compras e Contratos



Documento assinado eletronicamente por **Tiago Pitrez Falcão, Coordenador do Departamento de Compras e Contratos**, em 22/06/2023, às 15:44, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Niciane da Rosa, Assistente em Administração**, em 22/06/2023, às 15:53, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Cheila Minéia Daniel de Paula, PROFESSOR 3 GRAU**, em 22/06/2023, às 16:06, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Letícia Sopeña Casarin, PROFESSOR 3 GRAU**, em 22/06/2023, às 16:08, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Lucia Pereira de Souza, Bolsista de Apoio Técnico**, em 22/06/2023, às 16:09, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufcspa.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1669186** e o código CRC **2EB1F482**.