

Notificação por descumprimento contratual

1 mensagem

Comissão de Fiscalização e Implantação do RU UFCSPA <cia.ru@ufcspa.edu.br> 29 de agosto de 2023 às 12:33
Para: Hermes Francisco Cunha <Allbussinness@hotmail.com>, Emerson Justino <allbussinnessltda@gmail.com>, Allbussinness <nutricao.allb@gmail.com>, "Pró-Reitoria de Extensão, Cultura e Assuntos Estudantis UFCSPA" <proext@ufcspa.edu.br>, "DCC [UFCSPA]" <dcc@ufcspa.edu.br>, "Divisão de Contratos [UFCSPA]" <contratos@ufcspa.edu.br>

À All Bussinness,

No dia 24/08/2023 se fez cumprir procedimento informado na notificação realizada em 11 de agosto de 2023, através do OFÍCIO Nº 372/2023/DICONT e, em função de desvios na temperatura de recebimento, 02 (duas) cubas de arroz branco foram descartadas por estarem abaixo de 60°C (jantar).

Como já informado, não será mais tolerado o recebimento de preparações fora das especificações de temperatura constantes no TR. No caso de desvios, os alimentos não poderão ser servidos e terão que ser separados, identificados e descartados *in loco*, ou seja, não poderão retornar à unidade produtora. Informamos ainda, que a equipe de fiscalização está fazendo acompanhamento diário do recebimento desde o início das operações, e no intuito de não atrapalhar o serviço e gerar atrasos na distribuição vem observando e registrando as tomadas de temperatura e a recente implantação de pesagem/contagem dos alimentos. Todavia, caso ocorram dificuldades de acesso aos registros e/ou procedimentos de recebimento, armazenamento e/ou distribuição a equipe poderá, a qualquer tempo, passar a realizar tomada de temperaturas e/ou pesagem/contagem dos alimentos.

Notifica-se ainda a empresa pela interrupção do serviço (tempo superior a 15 minutos) ocasionado espera para reposição e uma ocorrência de falta total ocasionando a paralisação e encerramento do serviço antes do horário previsto. Solicita-se que seja feita a otimização da comunicação entre unidade produtora (UP) e unidade de distribuição (RU) de forma a evitar a paralisações no serviço por mais de 15 minutos por falta de alimento, a interrupção do serviço por falta de alimentos e/ou a chegada de remessas de alimentos sem tempo hábil para consumo no RU.

Adicionalmente, notifica-se a necessidade de disponibilização de utensílios em quantidade suficiente e compatível com o fluxo de usuários (bandejas, pratos e talheres). Como a quantidade de utensílios é incompatível com o serviço observou-se que a higienização dos mesmos vem sendo negligenciada, visto que, os utensílios têm sido limpos durante o período de serviço numa velocidade inferior ao fluxo, havendo inclusive pausa na fila para abastecimento de utensílios e registros de bandejas com cheiro desagradável. O processo de higienização é importante para a segurança dos alimentos, logo todas as etapas devem ser seguidas rigorosamente.

Solicita-se ainda que sejam cumpridos os seguintes itens:

- realização de monitoramento e registros auditáveis de manutenção quente e fria (tempo e temperatura) e temperatura de distribuição quente e fria (bufê);
- envio de planilha auditável informando o número de porções de cada preparação, enviadas a cada remessa;
- organização do fluxo de remessas de alimentos com identificação possível de ser auditada;
- aceleração da instalação do protetor salivar do novo buffet, pois identificou-se ser necessário para otimização do tempo de espera na fila pois enquanto a fila se mantém enorme muitos lugares estão disponíveis ainda no refeitório.

Lembramos que o tempo de espera para atendimento dos usuários, conforme TR é de 20 minutos e é de responsabilidade da empresa realizar a adequação e as situações apontadas estão sendo registradas.

O não cumprimento das ações listadas acima implicará em sanções por descumprimento contratual, além disso, todas as não conformidades estão sendo pontuadas diariamente no IMR (instrumento de medição de resultados).

Atenciosamente,

Comissão de Implantação e Acompanhamento RU