

Á

Pró-Reitoria de Administração

Divisão de contratos DA UFCSPA

N/C

Em resposta ao ofício nº 382/2023/DICONT, DE 05/09/2023, informamos o seguinte:

a) Envio de comprovantes de vínculo empregatício dos funcionários e equipe técnica.

- Já estamos providenciando a remessa dos documentos no dia de hoje.

b) Manter os alimentos na temperatura prevista no TR.

- Adquirimos um Pass Through para a cozinha e não estamos apresentando mais perda de temperaturas quentes.

- Adquirimos uma Ultracongeladora para baixar rapidamente a temperatura das saladas,

- Quanto a temperatura de folhosos já enviamos a deliberação da vigilância sanitária, Portaria 78 sobre a permissão de exposição à temperatura ambiente por 30 minutos.

c) Não paralisar os serviços por mais de 15 minutos.

- Com relação a este item estamos nos esforçando para que isso não aconteça, agilizamos a saída dos carros de nossa cozinha e planejamos a saída dos um após o outro, considerando o fluxo de trânsito.

d) Manter a quantidade de utensílios (bandejas, pratos e talheres):

- Já disponibilizamos mais bandejas, talheres para o Buffet, cubas, cubas de saladas e estamos providenciando a aquisição de mais 400 pratos.

e) Realizar higienização adequada dos utensílios utilizados no RU:

- Já providenciamos um produto especial para a higienização das bandejas e instalamos equipamentos diluidores de produtos no RU para a correta utilização dos mesmos.

- Com relação as pias inadequadas, consta no TR que é encargo da UFCSPA as pias, inclusive a foto que está ilustrada é bem mais funda que aquela que está instalada.

f) Realizar a identificação correta dos alimentos do Buffet:

- Já corrigimos essa pendência e estamos tomando cuidado para sempre atenda aos requisitos necessários para o bom desempenho das atividades.

g) Realizar monitoramento e o registro de manutenção quente e fria (tempo e temperatura) de distribuição quente e fria do Buffet:

Esse item já está sendo atendido e as planilhas estão sempre disponíveis para a fiscalização,

Inclusive a nutricionista Lúcia e a nutricionista Manoela já tiveram acesso as mesmas.

h) Repor os alimentos em tempo hábil para consumo dos usuários:

- Estamos providenciando para que sempre esse item seja atendido.

i) Utilizar o segundo buffet para reduzir o tempo de espera dos usuários na fila (superior a 20 minutos):

- Instalamos o segundo buffet e já estamos operando normalmente,

Não liberamos antes da colocação da barreira sanitária (pois os fornecedores não entregariam em menos de 20 dias por tratar-se de vidro temperado) para atender a norma da vigilância sanitária, evitando assim riscos à saúde dos estudantes.

Sendo assim informamos que estamos tomando todas as medidas necessárias para o adequado funcionamento do RU visando o bom atendimento dos comensais.

Atenciosamente,

Gleci Moreira

Nutricionista RT

ALLBUSSINNESS LTDA.