

Sr. Leonardo, por diversas vezes o dono da empresa Sr. Emerson Faustino de Souza comunicou a universidade por e-mail, whatsapp e reuniões a insegurança contratual que estamos vivenciando desde 01 de agosto por não sabermos o quantitativo de refeições a serem servidas.

Não se trabalha com alimentação transportada sem saber o quantitativo de refeições a serem entregues ao cliente. Não existe uma situação de fornecimento em alimentação transportada sem que se conheça o quantitativo a ser servido.

Falo isso como nutricionista com experiência em alimentação transportada, conheço todas as particularidades de um contrato nessa área, do administrativo à produção e estou falando porque em uma situação onde não haja a informação da quantidade a ser servida, no mínimo, deve-se manter uma regularidade de fornecimento. O Termo de Referência precisa ser fiel, onde se possa olhar para ele e com segurança elaborar o número de refeições diárias, não deve ter discrepâncias muito grandes de diferenças de um dia para o outro. Ou seja, se no TR consta que haverá 849 almoços e 699 jantas pode haver uma oscilação de 5 a 10%, levando em consideração a lei que dá o direito a Universidade poder contratar 25% a menos ou a mais do que foi contratado, quando for visto que não se vende o número informado. Nós somos obrigados, por lei, caso fosse feito um aditamento contratual a fornecer esse quantitativo.

A universidade deveria ter requisitado a diminuição de 25% do que consta no TR.

Como isso não aconteceu, temos que nos valer do quantitativo de 849 almoços e 699 jantas, porém como vamos fornecer esse número se nunca chegamos nem perto desse fornecimento. Os números oscilam diariamente e isso causa uma insegurança contratual muito grande.

Quando não existe essa informação quantitativa o termo precisa ser fiel, para que possamos produzir o que consta nesse documento. Precisamos ter um norte para produzir as refeições, sem precisar adivinhar quanto produzir com essas discrepâncias enormes de um dia para o outro.

Todo o atraso identificado desde o início, tem acontecido nos dias em que se vende mais do que o normal.

Temos produzido refeições sempre levando em conta o fornecimento do dia anterior, da semana que passou, do dia em que foi servida proteína de maior aceitação, porém nunca dá certo porque no dia anterior vende-se 600 refeições e no outro 400, sendo que 200 refeições são perdidas. Precisamos jogar fora, porque embora não seja enviada para a Universidade já foi produzido, ou seja, é prejuízo para a empresa porque a Universidade não paga essas refeições feitas a mais. Isso causa insegurança porque não podemos adivinhar e o TR não é fiel, fazendo com que a empresa tente se resguardar produzindo menor quantidade para não ter esse prejuízo, porém nesses dias acaba indo um quantitativo maior e precisamos produzir na hora o número excedente, causando atraso na entrega porque além da produção na hora que requer um tempo, precisamos seguir os procedimentos necessários para manter a qualidade do alimento, como medição de temperatura e peso das cubas.

Ainda enfrentamos o trânsito caótico de uma capital e devido a localização da universidade, não existe uma logística possível de evitá-lo. Todos os acessos ficam completamente

congestionados, principalmente em dias de chuva , e desde o mês de agosto temos enfrentado vários problemas por causa dessas intempéries, inclusive alagamentos nas vias de acesso.

Enfrentamos também várias vezes pequenos acidentes nas vias, o que causou também muita Demora de deslocamento. Isso tudo são problemas alheios a nossa vontade, que não temos como resolver.

Os atrasos ocorrem sempre nos dias em que temos que fornecer uma quantidade maior do que o esperado. O aumento da produção na hora e os procedimentos para transportar com segurança o alimento e distribuir no Buffet requerem um determinado tempo. Em 30 minutos de atendimento no RU pode aumentar significativamente os comensais e não tem condições de se produzir um excedente de produção nesse tempo com todos os procedimentos necessários para a entrega com segurança. Em uma produção local isso é possível porque assim que vai diminuindo as quantidades já vai se produzindo mais e servindo, mas em uma alimentação transportada é completamente impossível, já que além do tempo de produção e procedimentos ainda enfrentamos o trânsito com suas intercorrências diárias já relatadas aqui.

O TR que deveria ser o norte de nosso trabalho não é fiel e não teve correção no decorrer desses três meses de fornecimento.

A culpa dos atrasos é da Universidade porque estão se valendo do TR que nos enviaram que é totalmente discrepante e não guarda nenhum tipo de relação com a realidade do que acontece no dia a dia. Nunca se teve um número estimado de fornecimento e as diferenças entre um dia e outro são muito grandes, muitas vezes excedendo a 100 e 200 refeições o que dificulta a reposição em tempo estimado pelo TR.

Nunca se teve um número estimado e as diferenças são muito grandes.

Atenciosamente,

Gleci Moreira

Nutricionista

ALLBUSSINNESS LTDA.

