

Comunicado da PRAE e Escritório Técnico da Reitoria sobre Restaurante Universitário – Unifesp, Campus SP

São Paulo, 25 de junho de 2014

Prezados Discentes e Servidores usuários do Restaurante Universitário – SP

Informamos que estamos envidando todos os esforços para a reabertura do Restaurante com a qualidade necessária, através de um contrato emergencial (por até 180 dias) enquanto um contrato definitivo será licitado pelo Campus-SP, com orientação e apoio da Reitoria (PRAE e Escritório Técnico).

Até o momento foram realizados pela Reitoria, através do Escritório Técnico ajustes aos documentos recebidos do Campus SP (incluindo padronização com outros contratos recentes) e novos orçamentos e, a melhor proposta apurada foi a da empresa ALINUTRI. O Contrato está pronto e em análise junto à Procuradoria Jurídica para posterior assinatura dos representantes legais.

A empresa realizou visita técnica ao local e nela foram identificadas necessidades de adequações de pontos de elétrica, pintura, entre outros os quais estão sendo providenciados.

A data prevista para início do novo contrato é dia 14/07/2014, porém está condicionada à entrega, por parte do Campus, do espaço do refeitório adequado às necessidades mencionadas, no dia 07 de julho para posterior montagem de equipamentos e treinamento de equipe.

A refeição será transportada e servida no local.

O valor da refeição é de R\$ 9,45 (nove reais e quarenta e cinco centavos). Os estudantes possuem subsídio e, portanto pagam R\$ 2,50 (dois reais e cinquenta centavos) tal como em todos os demais Campi da Unifesp, sendo a diferença paga pela Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis com recursos oriundos do Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES).

No contrato estão previstos:

REFEIÇÃO – ALMOÇO PADRÃO I

- ARROZ (Arroz normal ou elaborado) - quantidade Livre - Autosserviço
- FEIJÃO (Feijão carioca ou preto) - quantidade Livre - Autosserviço
- SALADA (2 tipos por dia) Verduras, Legumes e grãos - quantidade Livre - Autosserviço
- GUARNIÇÃO (Legumes, farináceos e frituras) - Livre - Autosserviço

- PRATO PRINCIPAL (02 tipos por dia) Carnes diversas (120g) - quantidade 2 ½ porção de 60 g de cada prato protéico - Porcionado
- SOBREMESA (01 Doce ou fruta ou gelatina) - quantidade 01 - Porcionado
- BEBIDA (2 tipos de suco post mix) - quantidade Livre - Autoserviço

- MESA DE TEMPEROS com: Óleo composto, sal, vinagre, molho de pimenta industrial, farinha de mandioca crua. Livre - Autoserviço

- DESCARTÁVEIS Guardanapo / Copo de 180ml

- A Alinutri será responsável por abastecer de sabonete líquido para mãos e papel toalha na pia de higienização de mãos do refeitório.
- A empresa fornecerá todo o mobiliário e equipamentos necessários para a realização do serviço.

Observações:

1. O cardápio terá início no jantar e terminará no almoço do dia seguinte garantindo assim, cardápios diferentes para quem almoçar e jantar no refeitório no mesmo dia;
2. Para ampliar a eficiência do serviço e diminuição do tempo de fila, teremos dois balcões de serviço simultâneos, duplicando a capacidade de atendimento.

Atenciosamente,

Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis e Escritório Técnico da Reitoria