



Nota de Esclarecimento à comunidade UFRPE

O Restaurante Universitário (RU) integra a política de assistência estudantil da PROGESTI, por meio da CGARU, prezando sempre pelo compromisso com a qualidade e pela prestação de serviços à comunidade acadêmica.

Diante das críticas e reclamações recentemente relatadas por estudantes em redes sociais, informamos que todos os fatos estão sendo devidamente apurados. A CGARU dispõe de uma equipe de servidores da Universidade que fiscaliza o serviço prestado e, em parceria com a empresa contratada, tem a responsabilidade de supervisionar e organizar as atividades para manter a qualidade do serviço ofertado. Além disso, o RU conta com diversas câmeras instaladas em seus espaços, o que possibilita a apuração precisa de cada situação. Os responsáveis por eventuais irregularidades serão advertidos e responsabilizados, de acordo com a proporcionalidade dos fatos apurados.

Vale salientar que todos os fatos estão sendo acolhidos e verificados com a devida seriedade, a fim de que os mesmos sejam elucidados. Destacamos que, desde a reabertura do RU no período 2025.2, já foram servidas mais de 56 mil refeições. Nesse período, os resultados da pesquisa de satisfação, realizada por meio de painel localizado próximo à saída do RU, apontam que 82% dos usuários avaliaram o almoço como ótimo ou bom, enquanto 85% atribuíram a mesma avaliação ao jantar, evidenciando uma percepção majoritariamente positiva por parte da comunidade acadêmica.

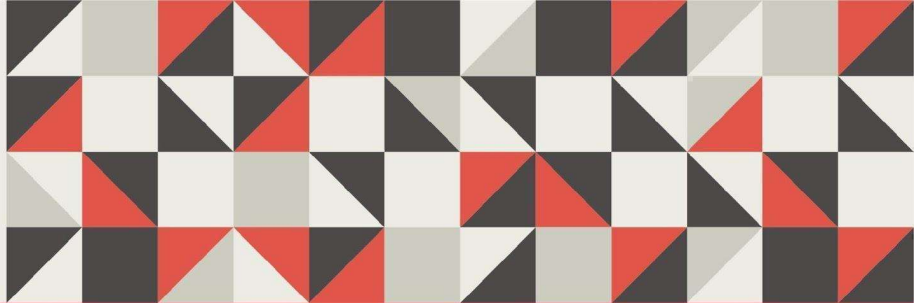
A PROGESTI/CGARU/UFRPE permanece à disposição para receber reclamações, sugestões e elogios, que podem ser encaminhados por meio do e-mail cgaru.progest@ufrpe.br ou pelo telefone (81) 3320-6196.

Sobre os fatos relatados, a UFRPE solicitou posicionamento junto à empresa por meio do Ofício nº 25/2025/CGARU/PROGESTI/UFRPE, cuja resposta segue adiante.

Recife, 24 de setembro de 2025.

Documento assinado digitalmente
 MARIA JOSÉ DE SENA
Data: 24/09/2025 18:40:06-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

MARIA JOSÉ DE SENA
Reitora da Universidade Federal Rural de Pernambuco



À
Universidade Federal Rural de Pernambuco – UFRPE
Pró-Reitoria de Gestão Estudantil e Inclusão – PROGESTI
Coordenação de Gestão de Alimentação e Restaurante Universitário –
CGARU
A/C: Sra. Coordenadora

Assunto: Esclarecimentos técnicos sobre registros realizados no RU Sede

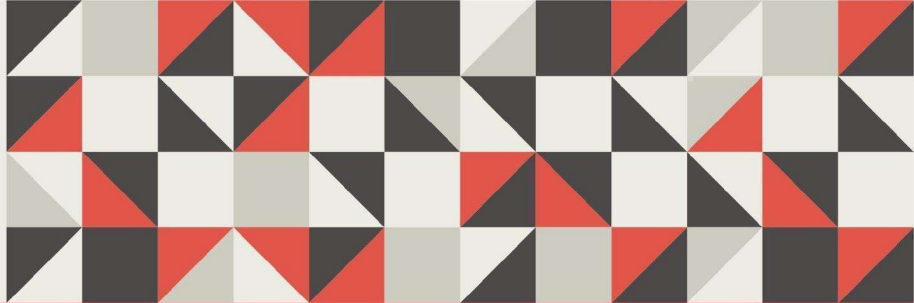
1. Introdução

Em atenção ao Ofício nº 25/2025/CGARU/PROGESTI, a **Nobre Sabor Refeições LTDA**, empresa contratada para a execução do fornecimento de refeições no Restaurante Universitário campus sede, apresenta os devidos esclarecimentos técnicos acerca dos apontamentos relatados, reafirmando seu compromisso permanente com a **Segurança dos Alimentos**, a conformidade com as normas sanitárias vigentes e a excelência contratual.

2. Esclarecimentos Técnicos por Item

2.1. Presença de pelos em ingrediente da feijoada

- Esclarecemos que a imagem encaminhada **não corresponde a nenhum dos ingredientes utilizados na preparação da feijoada**, divergindo totalmente das características das carnes padronizadas e inspecionadas utilizadas pela Nobre Sabor.
- Foi realizado **procedimento de rastreabilidade completo**, incluindo verificação documental e entrevistas com todos os colaboradores envolvidos no recebimento e no preparo, não sendo identificado qualquer material semelhante ao fotografado.
- Constatou-se o **cumprimento integral dos POPs de recebimento, pré-preparo e manipulação de carnes**, estando todos os registros devidamente preenchidos e conformes.



2.2. Presença de larva em suco de tangerina

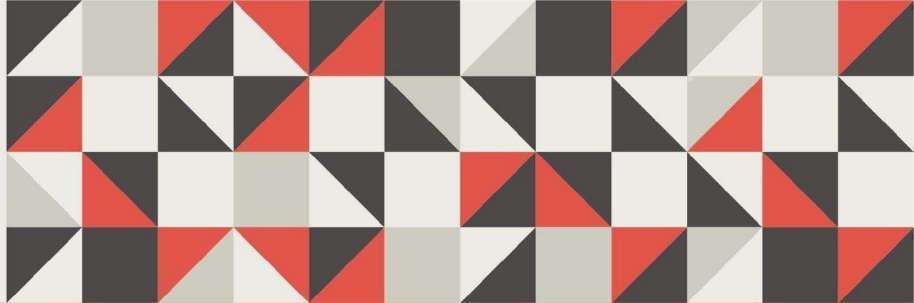
- O RU Sede utiliza **exclusivamente polpas de frutas industrializadas**, adquiridas de fornecedores com **registro e certificação no MAPA**, que assegura a conformidade legal e a inocuidade do produto.
- Todas as polpas utilizadas no período foram inspecionadas no recebimento, **sem qualquer indício de larvas ou contaminantes**.
- A higienização das **refresqueiras é realizada antes e após cada serviço**, conforme POP específico, garantindo plenas condições higiênico-sanitárias.

2.3. Presença de acrílico

- Após **verificação minuciosa de todos os ambientes, utensílios e equipamentos da unidade**, não foi identificado material em acrílico com características semelhantes ao fragmento apresentado.
- Ressalta-se que os únicos acrílicos existentes no RU são **placas informativas e painéis fixos das portas do refeitório**, localizados fora da área de produção e com espessura e textura distintas da imagem apresentada.

2.4. Presença de insetos e lagartas em saladas e hortifrutis

- A Nobre Sabor mantém um **processo estruturado em várias etapas**:
 1. Conferência no recebimento, com descarte de itens em desconformidade;
 2. Pré-seleção e pré-higienização em área específica;
 3. Higienização individual (unidade por unidade, folha por folha), com lavagem em água corrente;
 4. Sanitização em solução clorada (100–200 ppm) e enxágue final com água potável.
- Este procedimento, conforme a **RDC nº 216/2004**, é suficiente para eliminar sujidades e contaminantes biológicos, assegurando a inocuidade dos hortifrutis.



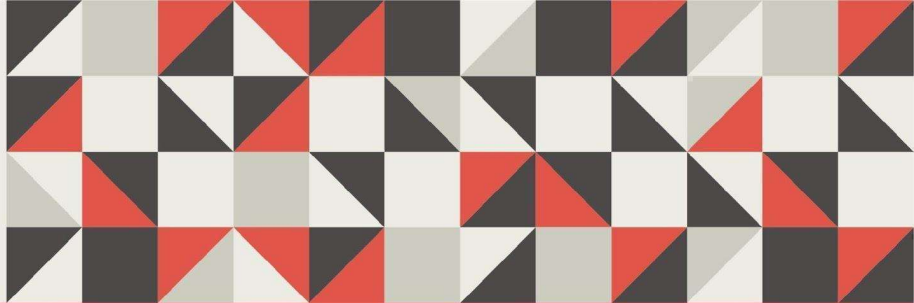
3. Monitoramento e Garantias de Conformidade

- **Degustação diária das refeições:** todas as preparações são avaliadas antes da distribuição, tanto pela equipe de nutrição da Nobre Sabor quanto pela equipe de fiscalização do CGARU. Somente após a aprovação conjunta é que as refeições são liberadas aos estudantes.
- **Acompanhamento diário da fiscalização:** o CGARU mantém presença constante na unidade por meio de fiscais de contrato e equipe de estagiários, que acompanham presencialmente todas as etapas da operação e podem atestar a plena implementação dos processos.
- **Controle Integrado de Pragas (CIP):** realizado por empresa especializada, em cronograma preventivo, com relatórios arquivados.
- **Amostras testemunha:** coletadas diariamente e mantidas por 72h, garantindo rastreabilidade de todos os preparos.
- **Capacitação e supervisão:** treinamentos mensais sobre Boas Práticas de Manipulação e supervisão direta da Nutricionista RT em pontos críticos de controle.

4. Fundamentação Normativa

Os controles aplicados estão em conformidade com:

- **RDC nº 216/2004 – ANVISA:** Boas Práticas em Serviços de Alimentação.
- **RDC nº 275/2002 – ANVISA:** Procedimentos Operacionais Padronizados.
- **RDC nº 331/2019 – ANVISA:** Requisitos de controle de perigos em alimentos.
- **Resolução CFN nº 703/2021:** Responsabilidade técnica do nutricionista em UANs.
- **Certificação MAPA:** obrigatória para polpas de frutas industrializadas.



5. Conclusão

A **Nobre Sabor Refeições LTDA** reafirma sua conduta profissional pautada na **Segurança dos Alimentos, boas práticas de manipulação e gestão contratual responsável**.

Os procedimentos adotados demonstram que **não há indícios de falhas nos processos internos**, os quais seguem rigorosamente padrões normativos e são acompanhados diariamente pela fiscalização do CGARU.

Reiteramos que os registros apresentados não condizem com a realidade da rotina operacional acompanhada por fiscais e estagiários da universidade, reforçando a robustez dos sistemas preventivos implementados.

A Nobre Sabor permanece à disposição para apresentar **POP's, laudos técnicos, registros e evidências documentais** que comprovam a efetividade dos procedimentos descritos.

Atenciosamente,

Recife/PE, 24 de setembro de 2025.

NOBRE SABOR REFEIÇÕES LTDA

CNPJ: 24.201.145/0001-19

DENNER MARINHO
ALVARES:05159062475
2475

Assinado de forma digital
por DENNER MARINHO
ALVARES:05159062475
Dados: 2025.09.24
16:37:54 -03'00'

Denner Marinho Alvares

Sócio Administrador

CPF nº 051.590.624-75