

TERMO DETALHADO DE RECEBIMENTO

O Termo Detalhado de Recebimento é um documento de preenchimento pelo solicitante ou fiscal setorial exclusivamente quando forem identificadas inadequações ou descumprimento de quaisquer critérios contratuais, devendo ser enviado à Diretoria de Serviços Complementares pelo e-mail buffetpref@unicamp.br, acompanhado, sempre que possível, das devidas evidências fotográficas.

Este termo servirá de base para a glosa de faturamento ou aplicação de sanções, devendo detalhar falhas em: (a) horários; (b) composição do cardápio; (c) quantitativos; (d) padrões de qualidade e (e) execução técnica (da montagem à desmontagem).

1. IDENTIFICAÇÃO DO EVENTO E FISCALIZAÇÃO

- **Data do evento:** __ / __ / __ **Nº Autorização de Fornecimento (AF):** _____
- **Servidor Fiscal Responsável:** _____
- **Tipo de Serviço:** Coffee I Coffee II Coffee III Brunch Kit Lanche

2. REGISTRO DE INCONFORMIDADES

A. Horários e Prazos

- **Atraso na montagem:** Chegada com antecedência inferior a 30 minutos do horário previsto.
- **Atraso na distribuição:** Início do serviço em desacordo com o horário agendado.

B. Itens do Cardápio (Composição e Quantidade)

- **Item Ausente:** Não fornecimento de item previsto no cardápio contratado.
- **Quantidade Insuficiente:** Volume disponibilizado inferior ao quantitativo contratado (porção per capita), comprometendo o atendimento integral do serviço.

C. Padrões de Qualidade e Higiene

- **Temperatura Inadequada:** Alimentos ou bebidas fora da temperatura recomendada para consumo.
- **Apresentação e Integridade:** Alimentos amassados, embalagens danificadas, má apresentação geral, toalhas amassadas ou sem acabamento adequado, bem como utilização de toalhas ou utensílios inadequados, sujos, danificados ou incompatíveis com o tipo de serviço prestado.
- **Sabor e Conservação:** Indícios de alimento não fresco, com alteração de sabor, odor ou aspecto.
- **Higiene dos alimentos:** Indícios de manipulação inadequada, contaminação, acondicionamento impróprio ou ausência de boas práticas de higiene na exposição dos alimentos.
- **Postura e apresentação da equipe:** Ausência de uniforme, falta de proteção para os cabelos ou cabelos soltos, uso de calçados abertos, uso de adornos, unhas compridas e/ou esmaltadas, ou atendimento sem cordialidade.

D. Estrutura e Desmontagem

- [] **Identificação ausente:** Placas descritivas das preparações não disponibilizadas ou incompletas.
- [] **Limpeza pós-desmontagem inadequada:** Permanência de resíduos, sujeira ou materiais no local após a finalização do serviço.

3. RELATO DETALHADO DO FISCAL

Descreva a(s) irregularidade(s) apontada(s) acima:

- _____
- _____
- _____