

COMUNICADO – CENTRO DE ADMINISTRAÇÃO, FINANÇAS E INFRAESTRUTURA – Nº 023/2025

Data: 27/01/2025

Assuntos: Recebimento de Gêneros/Volta às Aulas

Interessados: Escolas de gestão centralizada de Alimentação Escolar

Prezados,

Em atendimento a solicitação do Departamento de Alimentação Escolar (DAESC) da Coordenadoria de Infraestrutura e Serviços Escolares (CISE), vimos pelo presente encaminhar as informações abaixo:

1- Recebimento dos Gêneros Alimentícios – Congelados e Gêneros Secos

O DAESC reforça que cabe às Unidades Escolares em conjunto com os colaboradores terceirizados (contrato de manipulação) realizar a inspeção dos gêneros alimentícios no ato do seu recebimento.

Na inspeção devem ser avaliados os seguintes itens:

- Verificar a integridade das embalagens;
- Conferir a quantidade, o lote e a validade do produto recebido com o descrito na Guia de Remessa – GR.

Conforme a Portaria CVS nº5, de 19 de abril de 2013, recomenda-se seguir as orientações:

- A temperatura dos perecíveis (congelados) deve ser aferida a cada recebimento e deve estar em temperatura entre -18°C e -12° , ou conforme recomendação do fabricante;
- Os congelados deverão ser acondicionados no freezer assim que o recebimento for efetuado na Unidade Escolar, não podendo ficar fora do congelador.

Em caso de irregularidades a escola deverá seguir o que segue:

- **Congelados** – se houver problemas como embalagens danificadas e temperatura inadequada, a escola deverá **devolver todo** o produto e descrever o problema em **todas as vias** da GR, bem como informar imediatamente a Diretoria de Ensino sobre a

devolução para que entre em contato com o DAESC/CEPAE. Não é possível receber parcialmente a GR;

- **Gêneros secos** - a escola deverá devolver o produto em inconformidade, descrevendo na GR a irregularidade apresentada, e efetuar o recebimento parcial da GR na SED. O recebimento parcial é de embalagens secundárias (caixas e fardos), não sendo possível receber parcialmente por embalagens primárias (embalagens de contato direto com o alimento).

A escola não pode esquecer de assinar e carimbar todas as GRs.

2- Volta às Aulas 2025 – Alimentação Escolar

Devido ao início do ano letivo e com o intuito de manter a melhor organização para o retorno das aulas, é importante a Unidade Escolar reforçar junto à empresa contratada para a prestação dos serviços e manipulação da alimentação escolar, os serviços que devem ser realizados nas dependências (cozinha e despensa), conforme os procedimentos operacionais que constam no Termo de Referência do objeto contratado.

Os procedimentos a serem realizados são:

- Higienização completa das dependências da cozinha e estoque, como: janelas, rede de proteção, azulejos, prateleiras do estoque, equipamentos etc.;
- Manutenção de equipamentos, como freezers, geladeiras, forno, fogão, picador de legumes, liquidificador, batedeira etc.;
- Acompanhamento da estabilidade das características de armazenamento dos produtos congelados;
- Recebimento dos gêneros, conforme cronograma de abastecimento;
- Organização da cozinha e estoque, mantendo todos os produtos dispostos de maneira organizada, identificados, com embalagens sem violação e protegidos das umidades e vetores;
- Execução dos serviços de controle de pragas (desinsetização/desratização) da cozinha e do estoque, bem como a troca de elementos filtrantes, que devem ser realizados semestralmente.

- Realizar a Conferência de Estoque virtual e físico;
- Realizar, em conjunto com o fiscal, o inventário dos utensílios e equipamentos utilizados na prestação dos serviços e pertencentes à Contratada, ou à Unidade Escolar;
- Ao realizar o inventário, caso sejam identificados utensílios de mesa e cozinha em más condições de uso, solicitar à Contratada que faça a substituição antes do início do ano letivo.

Em caso de dúvidas, a escola deverá entrar em contato através do telefone nº 3649-0002 ou pelo e-mail depdmnut@educacao.sp.gov.br .

Atenciosamente,

Heidy de Oliveira Franco Viterbo
Agente Técnica de Assistência à Saúde

De acordo,

Jamille Carla Ferreira Campos
Diretor I
Núcleo de Compras e Serviços