

COMUNICADO - N°05/2025

SOLICITADO POR:	CENTRO DE ADMINISTRAÇÃO, FINANÇAS E INFRAESTRUTURA
DATA:	27/01/2025
ASSUNTO:	VOLTA ÀS AULAS 2025 - Alimentação Escolar
INTERESSADOS:	Diretores de Escolas

COMUNICADO EXTERNO CONJUNTO SUBSECRETARIA/CISE/COFI – 2025 - Nº 018

São Paulo, 24 de Janeiro de 2025

O Departamento de Alimentação Escolar- DAESC, solicita que as Diretorias de Ensino reforcem às Unidades Escolares quanto a necessidade das empresas contratadas para a prestação dos serviços e manipulação da alimentação escolar realizar nas dependências (cozinha e despensa), procedimentos operacionais que constam no Termo de Referência do objeto contratado, visando a melhor organização para o retorno às aulas.

Procedimentos a serem realizados:

- Operacionais
- Higienização completa das dependências da cozinha e estoque (despensa) como: janelas, rede de proteção, azulejos das paredes, prateleiras do estoque, limpeza dos equipamentos etc.;
- Manutenção de equipamentos (freezers, geladeiras, forno, fogão, picador de legumes, liquidificador, batedeira entre outros);
- Acompanhamento da estabilidade das características de armazenamento dos produtos congelados (freezers);
- Recebimento dos gêneros conforme cronograma de abastecimento;
- Organização da cozinha e estoque, mantendo todos os produtos dispostos de maneira organizada, identificados, embalagens sem violação e protegidos de umidades e vetores;
- Execução dos serviços de controle de pragas (dedetização/desratização) da cozinha e estoque, semestral conforme item contratual;
- Realizar conferência do 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 (mesa e cozinha) em más condições de uso, solicitar à Contratada que faça a substituição antes do início do ano letivo.

Por exemplo:

1) utensílios individuais de mesa: talheres, canecas, pratos e cumbucas, 2) utensílios de cozinha: talheres de distribuição, tábua de corte, dentre outros.

- Contratos

Solicita-se que reforcem as conferências das documentações contratuais (vigências finais, ações de prorrogações e aditamentos), bem como se as empresas terceirizadas de alimentação estão cumprindo as questões trabalhistas conforme convenção homologada.

Esta ação visa monitorar e garantir a conformidade com as obrigações legais e a adequada retomada das aulas conforme calendário.

Edilea Medeiros Ulhôa Silva

Diretor Técnico II

Centro de Administração, Finanças e Infraestrutura

De Acordo:

Bruno Henrique Bertin

RG: 45 832 738-4

Dirigente Regional de Ensino