



São Paulo, 26 de Maio de 2017.

CODAGE/CIRC/024/2017

DA/vas

Prezados,

Para atendimento dos princípios e normas que regem as relações de trabalho e segurança entre a USP e seus servidores, a observância do princípio administrativo da economicidade dos recursos públicos e a plena prestação de serviço pelas equipes técnico-administrativas objetivando o atendimento das finalidades da Universidade, **informamos que o preparo de refeições nas dependências das Unidades/Órgãos não possui fundamentação para ocorrer**, excetuando-se as atividades e servidores instituídos formalmente por meio de contrato de trabalho e Plano de Classificação de Funções – PCF com esta finalidade.

Ademais, reforçamos que as copas e refeitórios da Universidade são destinados exclusivamente para o aquecimento, resfriamento e consumo das refeições já preparadas, além da higienização dos utensílios delas decorrentes, quando estes recursos estiverem disponíveis.

Destacamos que o preparo de alimentos em cozinhas institucionais é regulado em detalhes pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, a qual define critérios rígidos como a necessidade de profissionais capacitados, supervisão da higiene e saúde, uniforme, exigências quanto ao espaço físico, controle de vetores e pragas urbanas, entre outros.

Outrossim, ressalta-se que atividades como esta, transviadas das finalidades da função do servidor, resultam em ineficiência administrativa e riscos ao atendimento adequado dos objetivos da USP, além de potencializar o risco de infestações por vetores e pragas urbanas nas dependências laborais da Universidade.

Portanto, solicitamos que sejam tomadas as ações imediatas para o atendimento do presente documento, sujeitando os responsáveis às penalidades disciplinares previstas na CLT.

Atenciosamente

PROF. DR. MARCELO DOTTORI
Coordenador de Administração Geral