

Aos vinte e dois dias do mês de fevereiro de dois mil e vinte e quatro, as quatorze horas e vinte minutos na sala de reunião da Smec realizou-se a convocação pela Empresa Solução Terceirizada e Serviços onde convoca os seus colaboradores para reunião, primeiramente com os que prestam serviços nas instituições do campo e distritos de ensino. Reuniu-se nesta a senhora Daniela Di Giácomo, Supervisora Administrativa da empresa Solução Terceirização e Serviços, a senhora secretária executiva Monica Maria Furlan, a senhora Sueli de Souza Santos presidenta do Conselho de Alimentação Escolar, a senhora Cleusa Aparecida Galiassi presidenta do Sindicato SISPUMB, a nutricionista Tania Favalessa da Silva e demais representantes da empresa e conselho. Deu-se início a reunião com a palavra Daniela onde saudou a todos os presentes e agradeceu a presença de todos e informou que já realizou algumas visitas nas escolas e o nosso objetivo hoje vai além de uma reunião, mas sim treinamento de início de trabalhos do ano de dois mil e vinte e quatro. Vamos tratar nesta política do sistema de gestão integrado, apresentando os objetivos garantindo participação dos colaboradores e a melhoria continua no trabalho com satisfação de todos. A empresa busca a constante satisfação dos clientes em limpeza, conservação e serviços de todos com responsabilidades e dedicação. Uma das partes mais importante é o uso do uniforme, é obrigatório no local do trabalho, além dele ofertamos outros requisitos de segurança no trabalho. A carteira de saúde deve estar em dia, e a mesma precisa estar com a pessoa ou fixada em algum lugar na cozinha. O colaborador que é fumante, ao fumar deve se afastar do ambiente local de trabalho a fim de evitar transtorno com o próprio colaborador com a empresa. O uso do celular é proibido o uso no trabalho constante. O uso de objetos nas unhas, dedos, braços, corpo como anel, relógio, aliança, esmalte e outros na cozinha trabalhando é proibido. A limpeza e higienização na cozinha precisam estar constantemente limpos e bem organizados cada coisa no seu devido lugar. O descarte do lixo deve ser descartado no lixeiro com tampa é uma medida de proteção essencial para promover a segurança no trabalho. O depósito de material de limpeza, sempre deve estar organizado no seu devido lugar. As geladeiras e freezer envolvendo o bebedouro, a limpeza é diária e os produtos dentro organizados. Outro assunto é os objetos pessoais, jamais devem estar dentro da cozinha nos armários, isso jamais pode acontecer, se nas próximas visitas acontecer a mesma coisa receberá advertência e posteriormente continuar será mandado embora. Estamos vendo a possibilidade com o conselho certificar os colaboradores com o intuito de favorecer e agradecer o bom trabalho prestado onde estiver executando. A nutricionista fez uso da palavra e cumprimentou as palavras da Daniela no que tange ao trabalho prestado nas escolas, sempre procurar cumprir a legislação da empresa e do CAE. A palavra voltou com a Daniela e esclareceu que a empresa está pronta a atender os colaboradores da mesma forma possível, na contra partida vocês quanto colaboradores, colaboram contribuindo executando os serviços de forma correta e leal. Em seguida a palavra foi deliberada pelos presentes e uma colaboradora questionou que a fiscalização do estado não gostou da gola do uniforme laranja, diferente da cor da camiseta, a Daniela respondeu que estão estudando e analisando mudança nos uniformes a fim de não acontecer esses imprevistos, apesar do meu ver não tem nada haver, mas tudo bem estarei levando o assunto ao responsável maior da empresa pra ver o que será possível fazer pra resolver. Por não haver mais nada a constar registrar nesta, eu Juvenor de Almeida Arriola lavrei a presente ata que segue assinada por mim e demais presentes.