



CÂMARA MUNICIPAL DE ARARAQUARA

REQUERIMENTO Nº 384/2024

Terceirização do fornecimento de alimentos na Santa Casa.

A/C Secretaria de Saúde

CONSIDERANDO que a Santa Casa de Araraquara deve demitir 40 funcionários que atuam na cozinha da instituição para a contratação de empresa especializada na prestação de serviço e fornecimento de nutrição e dietas;

CONSIDERANDO que para o Sinsaúde "as demissões contrariam o acordo coletivo de trabalho, que proíbe a terceirização de serviços desempenhados por trabalhadores da saúde", conforme anexo;

CONSIDERANDO o dever Constitucional desta vereadora em fiscalizar as atividades do Município e o funcionamento das atividades exercidas pelo Poder Executivo, visando sempre auxiliar e contribuir com melhorias em favor do Município.

Requeiro observado o inciso XIX do artigo 22 da Lei Orgânica do Município de Araraquara, informações e encaminhamento de documentos, a essa Casa de Leis, as seguintes informações:

1 - O que motivou a Administração a optar pela demissão das funcionárias e contratação da terceirizada?

2 - Como a Administração avalia a posição do Sinsaúde?

Este gabinete tem por objetivo entender o funcionamento deste Executivo para atuar de maneira propositiva visando a construção do bem comum.

Pedimos a gentileza de ter atenção e cuidado nas respostas para que não sejam necessários novos documentos.

Certa de sua atenção e devidas providências, agradeço.

Sala de Sessões "Plínio de Carvalho", 20 de maio de 2024.

LUNA MEYER

Santa Casa de Araraquara deve demitir cerca de 40 e terceirizar cozinha com refeições congeladas



Milton Filho (https://www.acidadeon.com/araraquara/autor/milton-filho/)

(https://www.acidadeon.com/araraquara/autor/milton-filho/)

22 de abril de 2024



Santa Casa de Araraquara deve demitir mais de 30 e terceirizar cozinha (Foto: Amanda Rocha)

- Participe do nosso WhatsApp (<https://chat.whatsapp.com/DrCfulbo9Fd3zwhJow68X>)
- Participe do nosso Telegram (<https://t.me/onAraraquara>)

A Santa Casa de Araraquara deve demitir 40 funcionários que atuam na cozinha da instituição. A medida faz parte do processo de terceirização do setor, cujo prazo de início ainda não foi definido.

Na última quarta-feira (17), o hospital publicou um chamamento público para a contratação de empresa especializada na **prestação de serviço e fornecimento de nutrição e dietas**. O prazo para envio das propostas termina no dia 12 de maio.

- Publicidade -

O edital aponta a preferência por empresas com sistema de preparo e manipulação de **pequenas refeições e ultracongelados para almoço e jantar**, com estoque mínimo de segurança de 15 dias.

Ao **acidade on**, o provedor da Santa Casa Jéferson Yashuda explicou que a medida atende a **orientação da Vigilância Sanitária**, como a necessidade de manter a temperatura ideal dos alimentos. Segundo ele, atualmente, as refeições perdem temperatura durante o transporte.



acidade



Araraquara

[\(https://www.acidadeon.com/araraquara/\)](https://www.acidadeon.com/araraquara/)

ja

(<https://www.acidadeon.com/campinas/cotidiano/frente-fria-tem-data-para-chegar-ao-interior-de-sp-veja-quando/>)

Frente fria chega ao estado de SP nesta semana; Veja se o tempo muda no interior

(<https://www.acidadeon.com/ribeiraopreto/cotidiano/frente-fria-chega-ao-estado-de-sp-nesta-semana-veja-se-o-tempo-muda-no-interior/>)

Nutricionista: Como esvaziar o seu intestino todas as manhãs (Saúde | Intestino)

(<https://intestinoblindado.info/bb/tab/adv12>)

O provedor disse ainda que, assim como ocorre em outros hospitais, **os alimentos serão preparados pela empresa responsável e congelados**. Depois, serão descongelados e colocados em carrinhos térmicos, que não existem atualmente.



IRMANDADE DA SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DE ARARAQUARA
AVENIDA JOSÉ BONIFÁCIO, 794 - CENTRO - ARARAQUARA - SP - CEP 14801-150
TELEFONE (16) 3303.2999

Serviço de Nutrição e Dietética da Santa Casa de Misericórdia de Araraquara

Objetivo: Buscar parceiros para o preparo, distribuição e recolhimento das seguintes refeições: desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia servidos diariamente aos nossos clientes.

Buscamos preferencialmente sistema de preparo e manipulação de pequenas refeições como desjejum e lanches in loco, e com **ULTRACONGELAMENTO** para a produção das grandes refeições (almoço e jantar), contando com estoque mínimo de segurança de 15 dias, que contemple todas as dietas constantes em Manual de Dietas instituído.

A empresa interessada deve apresentar Manual de Boas Práticas de Manipulação e que atenda em seu processo de produção a **Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013** e a **RESOLUÇÃO N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004**, evidenciando Procedimentos Operacionais Padronizados e Manuais de Dietas hospitalares de acordo com protocolos desta instituição, a fim de assegurar a segurança alimentar e do paciente, prezando ainda pela segurança do trabalhador.

(<https://www.acidadeon.com/araraquara/wp-content/uploads/sites/4/2024/04/Edital-Santa-Casa.webp>)

Edital da Santa Casa menciona preferência por alimentos ultracongelados (Foto: Reprodução)

Segundo o edital, a empresa deverá preparar, distribuir e recolher os alimentos servidos diariamente a pacientes, acompanhantes e funcionários. **Somente entre almoço e jantar e lanche da tarde, a média é de 500 refeições.**

Em nota, a Santa Casa disse ainda que “o chamamento não é vinculativo, ou seja, mesmo com as empresas habilitadas, **pode optar, se assim entender mais produtora, pela manutenção do serviço na forma como organizado atualmente.**”

- Publicidade -

Ainda segundo o hospital, **o custo não será o único critério** que será levado em consideração. “Posto que por se tratar de alimentação para pacientes do nosocômio, fatores como qualidade, segurança e benefícios nutricionais são considerados no panorama geral para definição de eventual contratação”, explicou.

Estão no quadro necessário de colaboradores previsto no chamamento nutricionista, técnico em nutrição, oficial de cozinha, copeiras e lactaristas.

A diretora regional do Sinsaúde (Sindicato dos Empregados em Estabelecimentos de Serviços de Saúde), Claudete Aparecida Defávère **não concorda com a decisão do hospital**. “Acredito que haja outros meios para deixar a cozinha da Santa Casa piloto e manter os funcionários. Não precisa servir uma refeição ultracongelada e ainda ouvir do provedor que terá um prejuízo de R\$ 100 mil”, disse.



acidade



Araraquara

[\(https://www.acidadeon.com/araraquara/\)](https://www.acidadeon.com/araraquara/)

...mo que se diga que sera absorvida aquela maõ de obra, causara
s atuais direitos", diz informativo do sindicato.

Já o hospital informou ainda que respeita as convenções e acordos trabalhistas, mas que entende não haver violação de direitos. "Como instituição que utiliza recursos do SUS (Sistema Único de Saúde), é dever da Santa Casa **buscar a máxima eficiência, equilibrando a sua atenção focada no bem-estar dos pacientes**, acompanhantes e seus próprios empregados, sem deixar de otimizar custos, em respeito ao dinheiro público", concluiu.

FIQUE ON

Fique on

Quer ficar ligado em tudo o que rola em Araraquara e região? Siga o perfil do acidade on Araraquara no **Instagram** (<https://instagram.com/acidadeonararaquara>) e também no **Facebook** (<https://www.facebook.com/acidadeonararaquara/>).

Receba notícias do **acidade on Araraquara no WhatsApp** e fique por dentro de tudo! Basta acessar **aqui**.
(<https://chat.whatsapp.com/DrCfulbo9Fd3zwhJow68XI>)

Faça uma denúncia ou sugira uma reportagem sobre Araraquara e região por meio do WhatsApp do acidade on: **(16) 99151-3088**.

