

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO, A BOMBA CONTINUA ARMADA! - Contribuição à tese 02 Unidade e Luta - Construindo o Vamos À Luta Nacional

A situação dos restaurantes RU, RA e RS e do HC continua a mesma. Já denunciemos no último congresso do STU e de lá pra cá o desrespeito persiste, vai da ausência de funcionários, maquinário obsoleto, condições degradantes de trabalho etc.

Em 2011, o STU fechou o RU num ato de repúdio porque as trabalhadoras lavavam as bandejas nas mãos. Os casos de assédio aos trabalhadores são constantes, a exemplo do disparate da chefia da FUNCAMP impor a cor das roupas íntimas das trabalhadoras, em 2014. Descarte irregular de alimentos e casos de ratos nas dispensas também compõem a lista de denúncias que fizemos no último período. Isto tudo é encarado com naturalidade pela reitoria que, de quando em quando, faz reformas para “inglês ver”, na tentativa de esconder a realidade da comunidade e da fiscalização. Porém para quem está lá no dia a dia, a realidade é bem outra.

Tadeu prometeu a construção de um novo restaurante, melhoria nos alimentos etc., porém, assim como as principais promessas dele, ficou no campo da intenção. É necessária uma mudança radical para melhoria destes serviços, apontamos abaixo algumas das situações encontradas nos restaurantes:

Da Estrutura:

A estrutura predial do bandeirão (UR), ainda apresenta graves deficiências, não obstante terem sido feitas reformas. A cobertura do complexo precisa ser refeita com urgência, pois a mesma apresenta infiltrações e vazamentos, por ocasião das chuvas. O escoamento de líquidos e águas provenientes de limpeza e outros corre em canaletas e ralos a céu aberto contribuindo para a proliferação de insetos e animais pestilentos, como ratos e baratas. Os ralos e canaletas existentes dentro da cozinha não tem gradil apropriado, são velhos, enferrujados ou provocam acidentes, quando existentes, permitindo assim o acesso de insetos e animais pestilentos dentro da cozinha e dispensa do restaurante. A eletricidade ainda é precária e deficiente, foram arrumadas algumas luminárias e alguns quadros de força: um dos principais quadros de disjuntores que fica na frente da sala de RH é obsoleto e irregular, contrariando o que determina a NR 10.

Das Salas de Caldeiras:

A sala de apoio é inadequada e condenada pelo ministério público do trabalho por não ter ventilação adequada e nem rota de fuga. A bomba de óleo combustível que abastece as caldeiras esta em péssimas condições com vazamentos de combustível faz poças de óleo e infiltra no piso da sala escorre para as canaletas e ganha a galeria de águas pluviais. Além de esta bomba ser inadequada para este tipo de operação, a mesma é improvisada. A perícia por meio de laudo de segurança das caldeiras (inspeção) é feita aleatoriamente sem acompanhamento do operador e muitas vezes nem é feita, descumprindo o que determina a NR 13. O produto químico usado para o tratamento da água das caldeiras é manuseado sem os EPIs adequados. O funcionário que foi contratado via FUNCAMP para trabalhar na caldeira foi desviado de sua função, trabalhando em outro restaurante como repositor de alimentos e executando todo e qualquer tipo de serviços. O Boiler (Sistema de água quente) opera em péssimas condições, avariado, tomado de corrosão, com vários vazamentos e funcionando a pressão constante de aproximadamente 6 Kgf/cm com seus instrumentos de medição (manômetros, termostatos e termômetros) quebrados, correndo o risco de explodir a qualquer momento, colocando em risco eminente a vida do operador e de transeuntes.

Da Oficina Mecânica:

A oficina funciona na prática como um almoxarifado de sucatas: máquinas obsoletas, falta de equipamentos e materiais para que se realize de forma adequada e eficiente a grande demanda de manutenção, uma vez que a equipe de manutenção é a mesma que dá suporte para os demais restaurantes do campus. Os painéis da cozinha também estão em péssimas condições e com o seu tempo de vida útil vencido. Essas painéis são remendadas com soldas elétricas inadequadas para o reparo nestes equipamentos, estão enferrujadas, corroídas, com muitos furos e os reparados são feitos com material provenientes de outras sucatas e readaptados. Isso coloca em risco eminente o cozinheiro e todo o pessoal que trabalha na cozinha, pois os painéis trabalham com uma pressão de um a dois quilos de vapor vivo, lembremos do grave acidente ocorrido no final do ano passado.

Dos Carrinhos Térmicos:

Os carrinhos térmicos que transportam os alimentos são uma vergonha! Suas resistências elétricas são reparadas de forma irregular, ao invés de serem trocadas, ocasionando alta amperagem e levando várias vezes a incêndios, derretimento do material plástico que transporta a comida. As rodas dos carrinhos são velhas e travam, dificultando muito o manuseio do mesmo

requerendo do funcionário grande esforço físico, ocasionando várias lesões nos mesmos de vários tipos. Os funcionários são obrigados a trabalhar com os carrinhos nestas condições. A condição de higiene dos carrinhos é lamentável, não são poucas as vezes que se encontram baratas nos mesmo, e o seu aspecto é nojento, amassado, remendado com massa plástica, material tóxico, que pode contaminar a comida.

Da Máquina de Lavar Bandejas:

É uma máquina de lavar pratos, adaptada e improvisada, a mesma não consegue lavar a contento as bandejas, que saem sujas com resíduos de alimentos. Como solução muitas vezes se aumenta a quantidade de produto para a limpeza das mesmas, o que deixa a mesma esbranquiçada e com resíduos dos produtos. A máquina também não consegue vencer a demanda de bandejas e as chefias obrigam os funcionários a lavarem/secarem as bandejas nas mãos para suprir essa demanda.

Dos Cardápios e Alimentos:

O cardápio no RU há muito tempo é “do que tem não falta nada”, ou seja, faltam alimentos para compor muitas vezes o cardápio proposto pela nutrição. Então vai o que tem, inventando nomes para rerepresentar os mesmos cardápios. Os produtos comprados pelo RU são de baixíssima qualidade, os sucos são péssimos, cada vez se compra de um fornecedor mais barato e de menos qualidade e menor valor nutricional. Até o cafezinho servido é de péssima qualidade, e é preparado numa proporção de pó e água visando economizar o pó e a copeira é expressamente avisada e advertida a não mudar a proporção, sendo passível de severa punição. O resultado é que o café nem pode ser comparado a “água de batatas” de tão ruim.

Da Condição de Trabalho em Geral e os Trabalhadores FUNCAMP:

A condição de trabalho nos restaurantes da Unicamp é muito ruim: o assédio moral é corrente, a falta de equipamentos de proteção individual expõe terrivelmente os trabalhadores etc. Falta sapatão e uniformes, que muitas vezes demoram a vir (chegando a 2 anos de espera!) e não se mantém no almoxarifado estoque mínimo. Para o trabalhador da FUNCAMP é pior ainda, não podem reclamar ou recusar qualquer ordem e nem mesmo questionar, pois são ameaçados e punidos severamente. Os trabalhadores Funcamp são obrigados trabalhar como “serviçais Bombril”, (mil e uma utilidades) fazem de tudo, mesmo que ocasione desvio de função ou que não estejam aptos ou preparados para realizar tal função. São remanejados aleatória e autoritariamente, sem voz, sem vez e sem direitos e dão suportes aos restaurantes “cascas”, que não cozinham e apenas recebem os alimentos prontos do RU (RS e o RA).

A mesquinharía e o desperdício são marcas dos restaurantes do campus. A mistura e regiamente contada e fiscalizada por um supervisor na hora de servir, apenas dois ou três pedacinhos de linguiça por exemplo. Depois é jogado fora toneladas de linguiças, salsichas, almondegas, carnes e outros, sorrateiramente direto da cozinha para ser misturada a lavagem e ninguém perceber, de preferência às sextas-feiras à tarde.

Das Tubulações:

A tubulação que conduz o vapor até a planta da cozinha está com o tempo de vida útil mais que vencido, precisando ser trocada urgentemente. São constantes os vazamentos e os contínuos remendos e gambiarras feitos na tentativa de amenizar a situação.

Para uma real e definitiva solução dos problemas dos restaurantes propomos:

- Discussão sobre um modelo de complexo de refeitórios para universidade;
- Abertura de concurso público para as funções permanentes dos restaurantes;
- Investimento real nos restaurantes;
- Reforma no RU;
- Construção de um novo restaurante, e não somente refeitórios;
- Aquisição de maquinário moderno e adequado para os restaurantes;
- Melhoria do ambiente para que este não fique a mercê de pragas, ratos, pombos etc;
- Fim do assédio moral às trabalhadoras Funcamp e Unicamp;
- Melhorias nos restaurantes das unidades externas;
- Adequar a oficina mantendo um estoque de peças para reposição apropriado à demanda dos restaurantes.