



CÂMARA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Rua Joaquim Procópio de Araújo, 1662 – Caixa Postal 89 - Fone: (19) 3561.2811

Estado de São Paulo

E-mail: legislativo@camarapirassununga.sp.gov.br

Site: www.camarapirassununga.sp.gov.br

REQUERIMENTO

Nº 118/2020

APROVADO
Providência de respeito
16 MAR 2020
Sala das Sessões
PRESIDENTE

Senhor Presidente,
Nobres Pares,

Considerando que a cozinha da Santa Casa de Misericórdia de Pirassununga necessita urgentemente passar por reformas devido ao estado precário que a mesma se encontra (**fotos anexas**);

Considerando que a Santa Casa de Misericórdia de Pirassununga recebe grande demanda diariamente, por ser o único hospital público de nossa cidade;

Considerando que a entidade sobrevive de poucos recursos e por isso não possui condições de investir em melhorias;

Considerando a atenção sempre oferecida pelo Deputado Federal **Luiz Felipe Baleia Tenuto Rossi**;

Considerando que a população de nossa urbe ficará extremamente agradecida com a intercessão do nobre parlamentar nesse pleito tão importante para Pirassununga.

Nessas condições, *requero* à Mesa, pelos meios regimentais, seja o presente requerimento encaminhado ao Excelentíssimo Senhor Deputado Federal **Luiz Felipe Baleia Tenuto Rossi** para que interceda por Pirassununga, destinando emenda parlamentar no importe de R\$150.000,00 (cento e cinquenta mil reais) para reforma da cozinha da Santa Casa de Misericórdia de Pirassununga.

Sala das Sessões, 16 de março de 2020.

Leonardo Francisco Sampaio de Souza Filho
Vereador

José Roberto
ft
Natal Sampaio
Wallace
Raulo Fox

RELATÓRIO REFORMA DA COZINHA

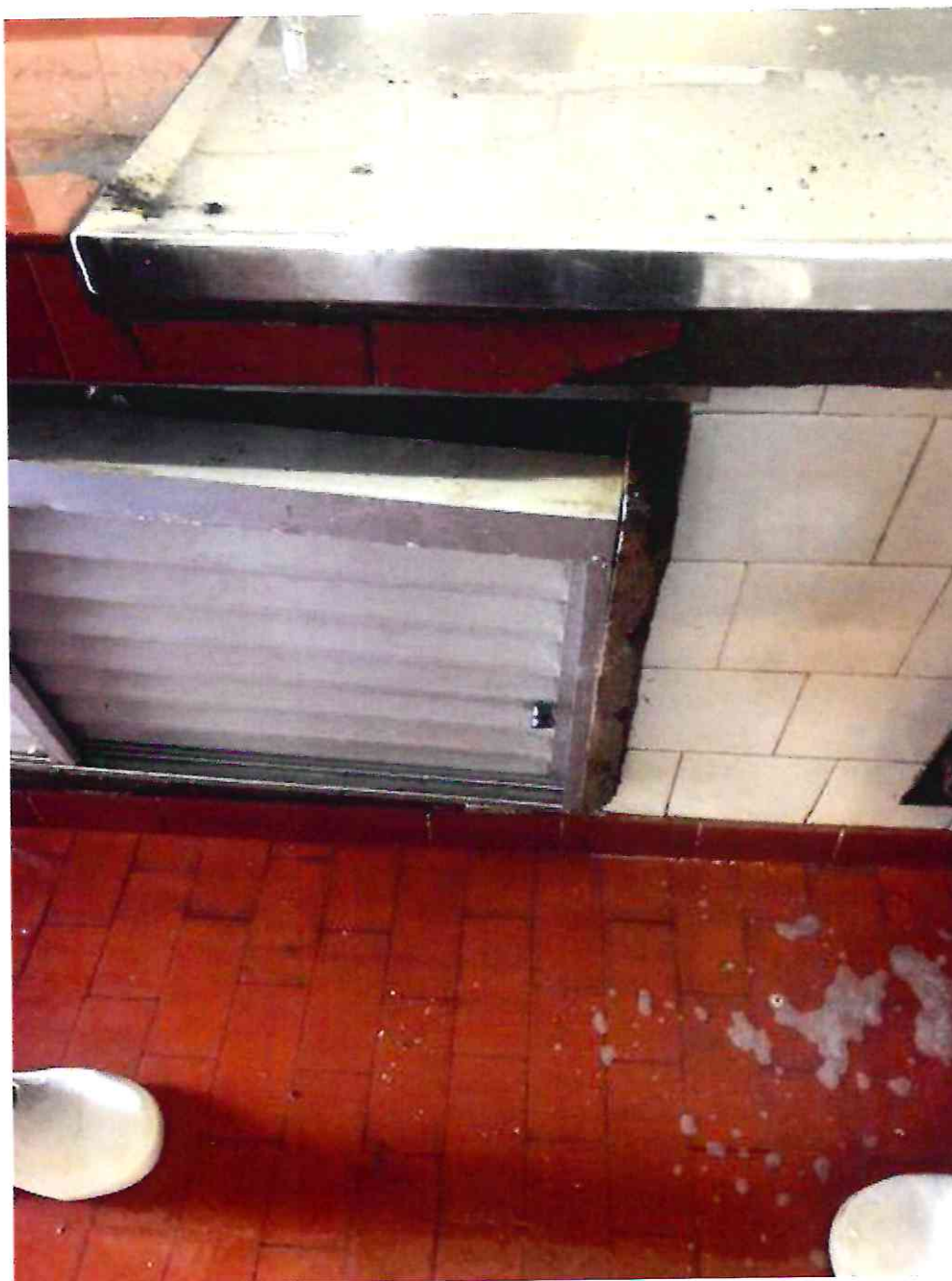
O presente relatório tem o intuito de apresentar necessidades de reforma da cozinha, necessárias para preparação da alimentação coletiva, de acordo com a legislação vigente, visando a preservação da qualidade dos alimentos produzidos por essa unidade de alimentação e nutrição.

A reforma pode abranger influências bastante positivas na qualidade organolética e nutricional das refeições, pois apresentam tendência de eliminar certos fatores nefastos ao valor nutricional das preparações. Segue alguns pontos que ficam evidentes a necessidade de reforma:

- Teto com sujidades e não seguro do ponto de vista de acidentes de trabalho. Seção V CVS5/2013



- Moldura de madeira já trocada por cimento, necessidade de acabamento para uma superfície não porosa e de fácil lavagem. Seção II CVS5/2013



- Balcões com buracos (alguns já foram colocado gesso), mas esse material tem pouca durabilidade e forma novas falhas em pouco tempo. Seção II CVS5/2013





- Paredes com mofo e buracos e partes não laváveis. Seção IV CVS5/2013



santa casa de misericórdia de pirassununga





- A cozinha não possui área de recebimento de acordo com CVS 5/2013:

Art 21. Recepção de alimentos deve ocorrer em área exclusiva para este fim, protegida de chuva, sol, poeira e livre de materiais ou equipamentos inservíveis.

- Portas e janelas devem possuir mecanismo de fechamento automático e proteção, na parte inferior, contra insetos e roedores de acordo com CVS 5/2013 Seção VI



santa casa de misericórdia de pirassununga





santa casa de misericórdia de pirassununga



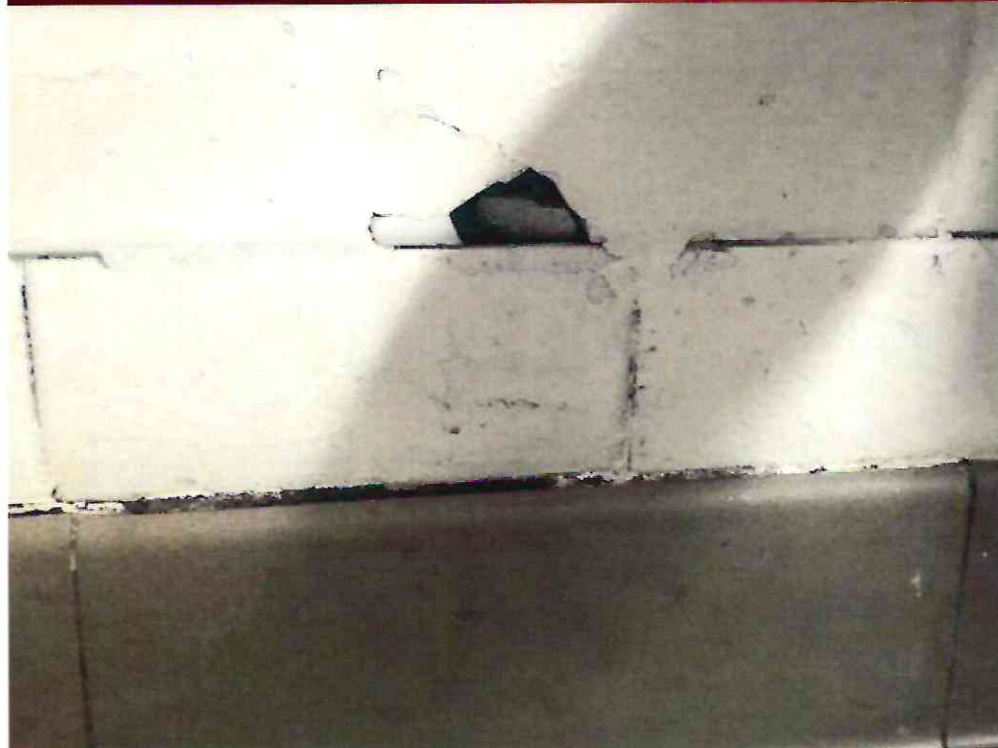


santa casa de misericórdia de pirassununga





santa casa de misericórdia de pirassununga





Conforme Ficha de Procedimentos da Vigilância Sanitária N°01.000008/20 referente inspeção realizada no ano de 2019 em nossa Instituição no setor da Lavanderia, foram elencadas as adequações citadas abaixo:

1. **Providenciar manutenção das paredes e superfícies conforme art. 4.1.3** (As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir

contaminantes aos alimentos) e **4.1.17** (As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos) **da Resolução RDC 216 de 15/09/2004;**

2. Providenciar identificação dos ambientes;

- 3. A sala de estoque de alimentos deverá obedecer ao art. 4.7.6** (As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável) **da Resolução RDC 216 de 15/09/2004.**



Fico à disposição para esclarecimentos

Juliane Zanovello – Nutricionista CRN3 24820