

**COM BASE EM ESTUDO DO IBEPS,
DIRETORIA DO SINDIPETRO-LP
PROPÕE MODELO HÍBRIDO DE
ALIMENTAÇÃO: “ IN NATURA” E VALE**



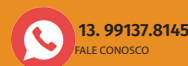
Refinaria Presidente Bernardes

SINDIPETRO-LP
>>INFORMA

SINDICATO DOS PETROLEIROS DO LITORAL PAULISTA

EDIÇÃO # 139 | AGO DE 2024 | sindipetrolp.org.br

SIGA NAS REDES!



No dia 30 de abril, durante a inauguração da nova Central de Controle Integrado (CCI) na Refinaria Presidente Bernardes (RPBC), em Cubatão, a Diretoria do Sindipetro-LP entregou um estudo sobre a alimentação dos trabalhadores na Petrobrás ao Diretor Executivo de Refino e Gás Natural, William França da Silva, e ao Gerente Executivo de Refino, Marcos Jeber. O material foi elaborado pelo economista Eric Gil Dantas e pelo pesquisador Cacau Pereira, ambos do Instituto Brasileiro de Estudos Políticos e Sociais (Ibeps).

Desde então, nada foi feito e o problema da alimentação perdura na RPBC. **O estudo visa demonstrar que é possível garantir uma alimentação necessária e de qualidade nos refeitórios das áreas operacionais, além de proporcionar um vale-alimentação justo. Tudo isso resultaria em economia para a empresa.**

A Diretoria do Sindipetro-LP está atenta aos problemas relacionados à alimentação nas áreas operacionais do Litoral Paulista e vem lutando por melhorias, inclusive exigindo qualidade nas refeições

servidas, como previsto na Lei nº 5.811, que institui a obrigatoriedade da oferta de alimentação in natura aos trabalhadores que exercem atividades em regime de turno ininterrupto de revezamento.

Atualmente, no Sistema Petrobrás, existem quatro modelos de alimentação. No primeiro modelo, a empresa fornece alimento, mas não disponibiliza o cartão alimentação para os contratados.

No segundo modelo, como o que existe no Terminal Transpetro da Alemoa, os trabalhadores próprios têm cartão alimentação, e não há mais refeitório no local, o que trouxe impactos significativos para os petroleiros contratados, que não recebem o mesmo valor de vale-alimentação proporcional ao salário dos próprios.

No terceiro tipo de alimentação implantado no Cenpes, no Rio de Janeiro, a empresa fornece cartão alimentação e restaurante a quilo no local. No ano passado, o quilo da refeição tinha um preço médio de R\$ 55.

Na Refinaria Duque de Caxias (Reduc), no Rio de Janeiro, existe outra forma

de alimentação. No local é fornecido o vale, mas o refeitório não foi fechado, e assim, por ora, os trabalhadores contratados também têm a possibilidade de se alimentar no local. Os trabalhadores que optarem em comer no local pagam a refeição. É importante destacar que o modelo adotado pela Reduc não garante que a empresa se comprometa a evitar possíveis retaliações no futuro, como o fechamento do refeitório ou outras medidas semelhantes. Portanto, é prudente deixar claro que a gestão da Reduc não assegura que não haverá mudanças adversas nas condições de alimentação.

Com base em estudo do Ibeps, a Diretoria do Sindipetro-LP propôs um modelo híbrido entre alimentação “in natura” e o vale-alimentação. A proposta do Sindipetro-LP é que a Petrobrás forneça o vale-alimentação para que as pessoas façam as compras para casa em supermercados e mantenha a refeição a ser consumida no refeitório na unidade. A divisão proposta pelo Sindicato garante que não haja o fechamento do refeitório e que sejam man-

tidas as refeições a serem consumidas no local, tanto para os petroleiros próprios quanto para os contratados, sem cobrança, conforme preconiza a lei 5.811, que institui a obrigatoriedade da oferta de alimentação.

O objetivo desta proposta é proteger a alimentação da força de trabalho em geral, assegurando também que os próprios tenham um cartão alimentação para suprir as despesas em casa e não apenas de refeição.

É importante destacar a diferença entre o vale-alimentação (VA) e o vale-refeição (VR). O vale-alimentação destina-se à compra de alimentos em supermercados, permitindo aos beneficiários escolherem produtos conforme suas necessidades alimentares. Por outro lado, o vale-refeição é destinado exclusivamente à compra de refeições prontas, tanto em restaurantes quanto em estabelecimentos que ofereçam esse tipo de serviço. Ambos os benefícios contribuem para a qualidade de vida no ambiente de trabalho ao garantir acesso a uma alimentação adequada e balanceada.

APONTE A CÂMERA DO SEU CELULAR PARA O QR CODE E ACESSE A PROPOSTA COMPLETA

