



PREFEITURA DE VALINHOS

**EXCELENTÍSSIMO SENHOR DOUTOR EDGARD CAMARGO
RODRIGUES, DD. CONSELHEIRO RELATOR DO TC-4653.989.18-6,
DO EGRÉGIO TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO.**

O **MUNICÍPIO DE VALINHOS**, representado por seu Procurador Geral *in fine* assinado (Ato de Nomeação juntado), nos autos do Processo em epígrafe que trata do exame das Contas Municipais do exercício de 2018, vem respeitosamente perante Vossa Excelência, apresentar **justificativas** em face do **Relatório da Fiscalização Ordenada V – Merenda Escolar, realizada na CEMEI Valdomiro Amaral** (juntado nos eventos 29.1 e 29.2 dos autos) realizada no dia 09 de agosto de 2018, expondo e requerendo o que segue na ordem dos apontamentos:

1. Não foi possível avaliar se há Relatório de Inspeção de Boas Práticas emitido pela Vigilância Sanitária:

R.: Este apontamento constante do item 1.1.9 do laudo de constatação “in loco”, teve como resposta a palavra “Prejudicado” (nem “sim”, nem “não” ou esclarecido em comentários), o que nos leva a supor que o citado “Relatório de Inspeção de Boas Práticas emitido



pela Vigilância Sanitária” ou não seria necessário ou tal pergunta estaria equivocada, o que, em tese, não seria objeto de falha.

Com a devida vênia, às fls. 12, item 14.4 do mencionado laudo de constatação, a Fiscalização consignou que foi apresentado no momento da visita o “**Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação de fabricação e Controle de Unidades de Alimentação e Nutrição**”, o que nos parece ser o suficiente para atendimento das rotinas relacionadas a nutrição e higiene.

As escolas que possuem mão-de-obra terceirizada recebem visitas mensais das nutricionistas da Nutriplus, que emitem relatório de visita com assinatura do diretor da unidade (**Anexo 1**).

2. Cardápio do dia não está fixado em local visível:

R.: Foi providenciada a colocação do cardápio em local visível no mural da unidade escolar, regularizando, portanto, a pendência (vide fotografias ora juntadas – **Anexo 2**).

3. Não há cardápio especial para alunos que necessitem de atenção nutricional:

R.: Há disponível na cozinha uma planilha contendo o nome de cada aluno com necessidade especial e qual sua dieta (**Anexo 3**)

4. O(a) nutricionista responsável não elaborou as Fichas Técnicas de Preparo (Documento individual para cada alimento, indicando o tipo – arroz, bife, salada, etc., sua composição nutricional e modo de preparo):

R.: Receituário Padrão será providenciado. Atualmente é apresentado o cardápio com o valor calórico total (V.C.T.), que atende também as necessidades nutricionais dos alunos da Unidade Escolar.



5. Não são aplicados testes de aceitabilidade junto aos alunos que recebem a merenda:

R.: Não há parâmetros para avaliar a aceitabilidade alimentar de crianças menores de 5 anos.

Porém, é aplicado o teste nas Escolas Municipais de Ensino básico (EMEB's) com crianças de 08 a 15 anos.

6. O CAE não fiscaliza as condições da merenda na escola:

R.: Não se pode imputar como falha da Administração Municipal a criticada atuação do Conselho de Alimentação Escolar, eis que se trata de um Órgão Colegiado com funcionamento e estrutura própria, autônomo e desvinculado do Executivo, que não tem poderes de impor a sua vontade.

O Executivo Municipal tem muito interesse no desempenho mais eficaz dos membros do CAE, esperando que sejam mais proativos no sentido de executar as atribuições pelas quais tinham ciência quando se candidataram para o cargo, foram eleitos e se propuseram a desempenhar, sem ficar aguardando orientações ou impulsos do Poder Executivo.

O Executivo, por intermédio de sua Secretaria da Educação, não tem medido esforços para dar apoio, orientações e propiciar condições de trabalho a todos os Conselhos Municipais.

A presidente do CAE foi orientada sobre a absoluta necessidade das visitas nas escolas e que isso seja registrado nas atas (nome das escolas, dia horário), além de relatórios de cada visita e demais apontamentos feitos.

Não obstante, a Prefeitura não descuida da fiscalização do preparo da merenda a ser servida diariamente aos seus alunos, realizando visitas técnicas de Nutricionista do Departamento de Alimentação Escolar, conforme relatórios das visitas no **Anexo 4**.



7. Não há registro sobre a última fiscalização do CAE:

R.: O CAE foi orientado com ênfase sobre a necessidade absoluta das visitas e seus registros nas atas e nas escolas.

8. Não há AVCB – Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros no prazo de validade:

R.: Processos de recarga e compra de extintores exigidos pelo Corpo de Bombeiros está em tramitação (nº 141 e 143/2018), objetivando obter o AVCB, não só para a unidade educacional em referência, como também para todas as unidades educacionais do Município que, aliás, nunca tiveram o mencionado documento.

Como é cediço, a obtenção do AVCB é uma providência muito demorada, que depende de atendimento aos requisitos rigorosos impostos pela legislação e também pela supervisão do Corpo de Bombeiros do Estado.

O Município, através de sua Secretaria de Administração, vem tomando todas as providências para obter esse importante documento.

9. Não há registro sobre a última limpeza e higienização das caixas d'água:

R.: Cada unidade escolar é responsável por seu certificado, porém a diretora da unidade forneceu o registro atualizado dos serviços de dedetização e desratização, e de limpeza das caixas d'água (**Anexo 5**).

10. Os alimentos não estão estocados adequadamente:

R.: Foi aplicada a medida corretiva pela nutricionista da Nutriplus.



11. Não foi possível avaliar se no espaço de armazenamento os produtos estão armazenados em pallets, prateleiras e ou estrados afastados do forro, da parede e do piso:

R.: Conforme a Fiscalização consignou às fls. 16 do laudo de inspeção “in loco”, instruído com fotografias, onde pode ser visualizado que os alimentos estão alocados em prateleiras suspensas de mármore e afastados do teto e do chão. O fato de as embalagens estarem naquele momento próximas da parede, ou que alguns alimentos estarem juntos com algumas panelas e utensílios, não nos parece uma falha de armazenamento, eis que as paredes possuem revestimento liso, impermeável e lavável (são azulejadas) e o local é muito limpo e ventilado.

Às fls. 20 do laudo de fiscalização “in loco”, a Fiscalização assim se pronunciou: “**A higiene e limpeza do refeitório e da cozinha são destaque**”. Essa constatação nos conforta.

12.No local não há termômetro para aferição da adequação da temperatura dos produtos congelados aos parâmetros:

R.: Cada nutricionista possui como ferramenta de trabalho um termômetro, e aferem a temperatura dos produtos congelados durante as visitas de supervisão.

13. Não há armários/gabinetes:

R.: Não é viável a existência de armários e gabinetes embaixo de pias, sendo uma norma da Vigilância Sanitária local, evitando com isso que ocorra a contaminação por insetos, bolores causados por umidades oriundas de vazamentos, infiltrações etc.



PREFEITURA DE VALINHOS

14. Não existe controle dos bens da cozinha:

R.: Como a Fiscalização consignou no laudo de inspeção “in loco”, os bens da cozinha estão patrimoniados. Portanto, esse controle é realizado pelo Setor de Patrimônio da Prefeitura.

Não obstante, já está sendo providenciado um inventário de utensílios e equipamentos utilizados naquela unidade, a fim de ficar na posse e controle da diretoria.

Assim sendo, os apontamentos da r. Fiscalização na CEMEI Valdomiro Amaral foram esclarecidos e/ou regularizados, não havendo qualquer prejuízo às crianças que são atendidas diariamente na Unidade Escolar, atendendo plenamente suas necessidades nutricionais durante sua permanência naquele local, pelo que se requer seja deferida a juntada destas justificativas e documentos ao processo em referência, reconhecendo-se, por conseguinte, como esclarecidas e/ou sanadas as falhas levantadas pela douta Fiscalização.

Termos em que, pede deferimento.

Valinhos, 10 de junho de 2019

ARONE DE NARDI MACIEJEZACK
Procurador Geral do Município
OAB/SP 164.746