

Presença de bancada com colchonete com revestimento impermeável e lavável para troca, cubas de banho, mangueiras das duchas em contato com as cubas de banho, ganchos para guarda de toalhas e mochilas das crianças, lixeiras sem tampa e pedal e toalhas sobre a bancada para que no momento do uso da ducha para higienização das crianças não molhe a bancada e o colchonete utilizado para troca da criança.

Providenciar o armazenamento adequado das toalhas das crianças de forma que não haja contato entre as mesmas, cestos de lixo com tampa e pedal, instalação de ganchos para o acondicionamento das mangueiras das duchas e a retirada das toalhas das bancadas.

Ausência de pia para higienização das mãos no fraldário da sala B II A.

Providenciar um lavatório para higienização das mãos das ADIs.

Constatado um frasco de álcool a 46,2° perfumado, essência lavanda contendo um produto de cor roxa que a ADI não soube informar do que se tratava.

Não se dever reutilizar frascos para acondicionamento de produtos e providenciar a identificação dos frascos com nome do produto, fabricante, validade. Ressaltamos que para a desinfecção de materiais e superfícies a concentração adequada é a concentração a 70%.

Providenciar fixação do POP de troca de fraldas e higienização do trocador após cada uso.

Sanitários

Foram constatados dois sanitários coletivos separados por sexo.

Presença de frascos contendo sabonete líquido sem identificação, válvula de descarga sem proteção, ralos com fechamento hídrico aberto e colchonete revestido por material impermeável utilizado para troca de fraldas,

Providenciar:

- A identificação dos frascos contendo sabonete líquido (nome do produto, fabricante, validade).
 - Fixação do POP de troca de fraldas e higienização do trocador após cada uso.
 - Proteção da válvula de acionamento da descarga.
 - A higienização das mãos de todos os profissionais frequentemente e após o contato com cada criança, especialmente antes e após trocar fraldas, preparar e servir alimentos, alimentar crianças.
 - Fixação de informativo sobre a correta higienização das mãos.
- Recomenda-se o uso de EPI (aventil e luvas) pelas ADIs para a realização das trocas das crianças e intensificação da higienização das mãos após a troca, mesmo em caso de uso de luvas.
- Manter os ralos, sempre que possível, fechados a fim de se evitar entrada de pragas e vetores.

Área - Alimentação:



Fls. N°	14	Rubrica	Juc
Proc N°/Ano	9518/2022		

A preparação dos alimentos é de responsabilidade de empresa terceirizada (Refeições BrasFood LTDA - CNPJ: 11.893.767/0001-03) contratada pela Secretaria de Educação, porém o fornecimento dos alimentos e a elaboração do cardápio são de responsabilidade da Prefeitura, Departamento de Alimentação Escolar - Secretaria da Educação.

Trabalham no local 04 manipuladoras de alimentos: 3 são fixas na cozinha e uma lactarista que também dá apoio na cozinha.

Apresentado cardápio assinado pela Nutricionista Jéssica P. Franco CRN: 5725 (Departamento de Alimentação Escolar)

Nutricionista responsável pela supervisão na CEMEI Antonio Monteiro Filho pela empresa terceirizada (Brasfoods): Mônica Delgado.

Manipuladoras de alimentos:

Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) das funcionárias:

Não apresentado no momento da inspeção pelas funcionárias. Em contato com a Nutricionista responsável as manipuladoras possuem o ASO, porém o documento ainda não foi entregue as funcionárias:

Os ASOs devem ficar disponíveis no local de trabalho para futuras inspeções;

Capacitação em boas práticas:

As funcionárias não possuem comprovante de capacitação.

Deverá ser realizado de imediato a capacitação das funcionárias;

Horário/cardápio das refeições:

04 a 6 meses: Lanche 8h (fórmula infantil-mamadeira) /Almoço 10h (papinha)/ Lanche 12h (fórmula infantil-mamadeira) / Lanche 13:30h (frutas)/Lanche 15h (fórmula infantil-mamadeira);

07 a 11 meses: Lanche 8h (fórmula infantil-mamadeira) /Almoço 10h (papinha)/ Lanche 12h (fórmula infantil-mamadeira) / Lanche 13:30h (frutas)/Merenda 15h (papinha);

Acima de 1 ano: Lanche 8h (Leite + fruta ou pão) /Almoço 10h / Lanche 12h (leite + fruta) / Lanche 13h (leite + frutas) /Merenda tarde 15h;

De acordo com as funcionárias da cozinha e nutricionista responsável o horário da merenda da tarde foi alterado pelos responsáveis da escola para 15:30h, dificultando a higienização das áreas após a merenda sendo que os horários de saída de duas funcionárias são as 16h.

Deverão ser respeitados os horários definidos pela nutricionista responsável pela elaboração do cardápio.

OBS: Os alimentos servidos para as crianças devem ser de acordo com o cardápio elaborado pela Nutricionista responsável do Departamento de Alimentação Escolar - Secretaria da Educação e elaborados na instituição com a supervisão das nutricionistas da empresa contratada Refeições BrasFood LTDA.

Inspeção geral:

Recebimento de mercadorias: Não possui uma área específica para o recebimento de mercadorias, sendo que o acesso à área de estoque é realizado pela cozinha.

O recebimento de mercadorias deve ocorrer de forma programada para que os produtos sejam armazenados no interior do estoque assim que recebidos e em horários em que não estejam ocorrendo a manipulação dos alimentos.

Apresentar o Procedimento Operacional referente ao recebimento de mercadorias.

Estoque: Condições de higiene e organização satisfatória no momento da inspeção. Prateleiras de mármore.

Produtos encostados nas paredes:



As matérias primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, prateleiras e ou estrados, estando estes obrigados a manter distâncias necessárias do forro, das paredes e do piso;

Embalagens abertas: é utilizado uma etiqueta com informações sobre data de validade; data de validade do produto após aberto; Lote; Fornecedor; Responsável;

Produto sal com data de validade expirada (10/2021), vários pacotes. Conforme informações da nutricionista a utilização do produto foi autorizada pela Nutricionista responsável pelo Departamento de Alimentação escolar.

Não utilizar produtos com data de validade expirada;

Utensílios também são armazenados nesta área após a higienização.

Área de preparação dos alimentos (cozinha):

Equipamento de congelamento (freezer): Presença de produtos cárneos (frango, bovino) industrializados com carimbo dos órgãos responsáveis. Temperatura - 4°C a - 6°C:

O armazenamento dos produtos deve ser de acordo com as informações do fabricante.

Neste equipamento também ficam armazenadas as amostras dos alimentos sólidos (congeladas);

Equipamento (refrigeração): necessidade de manutenção de imediato. As portas não estão conseguindo ficar devidamente fechadas (borrachas danificadas e com ferrugem). Temperatura no momento da inspeção entre 6°C a 16°C.

Providenciar a manutenção no equipamento de imediato;

Janelas e portas com telas milimétricas:

Providenciar a higienização das telas milimétricas e manutenção na porta de tela que dá acesso a área externa: conforme informações das funcionárias a porta é fechada, mas abre facilmente, problemas com o trinco.

Ausência de um ponto estratégico para a higienização das mãos dos manipuladores de alimentos dotado de sabonete líquido inodoro antisséptico e papel toalha descartável;

Providenciar de imediato.

Presença de um fogão industrial, porém com ausência de equipamento de exaustão. Presença de pontos com ferrugem no equipamento; - Providenciar a manutenção;

Bancadas em alvenaria para a manipulação dos produtos alimentícios e pias, um tanque em aço inox;

Ausência de identificação de células de trabalho (higienização de utensílios; manipulação de verduras, legumes e frutas; produtos cárneos);

Recipiente para o lixo com acionamento da tampa por pedal;

Presença de mesa em madeira, material não adequado para a área de manipulação (cozinha);

No momento da inspeção estava sendo realizada a higienização da cozinha e a manipulação dos alimentos ao mesmo tempo.

A higienização da cozinha deve ser realizada após o término da manipulação dos alimentos, evitando uma contaminação cruzada.



Nº	16	Rubrica	<i>Juan</i>
Nº	Ano	9518/2022	

Porta de acesso a área de refeitório (telada) encontrava-se aberta no momento da inspeção: - **a porta telada deve ser mantida fechada;**

Ausência de proteção das luminárias contra quedas e explosão; - **Providenciar;**

Presença de um ventilador com sujidades no interior da cozinha. Conforme Portaria CVS 05/2013 "Ventiladores e ar condicionado são permitidos, desde que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os ornamentos e os alimentos." E devem estar higienizados;

Tomada sem o espelho de proteção: - **providenciar de imediato;**

OBS: apresentar procedimentos operacionais referente à:

- Higienização dos ambientes de trabalho;
- Higienização dos utensílios (pratos, copos, talheres);
- Higienização das frutas, legumes e verduras;
- Preparação dos alimentos;

Coleta de amostras:

A coleta está sendo realizada, porém as manipuladoras de alimentos guardam as amostras de segunda a sexta-feira e desprezam todas sempre na segunda feira;

As amostras devem ser mantidas por 72 (setenta e duas horas) para auxiliar a esclarecer possível ocorrência de doença transmitida por alimento:

- Conforme Portaria CVS 05/2013: Os alimentos devem ser colhidos na segunda hora do tempo de distribuição, utilizando-se os mesmos utensílios empregados na distribuição. Os alimentos que foram distribuídos sob refrigeração devem ser guardados no máximo a quatro graus Celsius, por setenta e duas horas, sendo que alimentos líquidos devem ser guardados somente nesta condição. Os alimentos que foram distribuídos quentes devem ser guardados sob congelamento a dezoito graus negativos Celsius por setenta e duas horas.

Providenciar treinamento para as manipuladoras de alimentos.

Exposição dos alimentos nos refeitórios:

Não possui balcão térmico para a exposição dos alimentos no refeitório.

Os alimentos são expostos em recipiente plásticos ou inox, assim que ficam prontos.

Os alimentos expostos para o consumo imediato devem obedecer aos critérios de tempo x temperatura, conforme legislações vigentes.

Orientamos que seja adquirido um balcão térmico para a exposição dos alimentos e conservação dos mesmos em temperatura adequada durante todo o período de distribuição;

As ADIs são responsáveis pela preparação dos pratos para servir às crianças.



Nº	17	Rubrica	Mei
Nº	Ano	9518/2022	

Refeitório:

Segundo relato da escola o fornecimento dos lanches e das refeições é realizado em esquema de revezamento, sendo duas turmas por vez.

Presença de mesas com bancos;

Apresentar procedimento operacional padrão de higienização do refeitório;

Presença de duas caixas plásticas com copos plásticos já higienizados;

Apresentar procedimento operacional padrão referente a higienização dos copos;

Presença de quatro torneiras com água filtrada para as crianças. Possui um filtro contendo próximo a ele uma etiqueta com informações das datas de troca realizada em 06/12/2021 e próxima troca em 06/06/2022.

Presença de um ralo sem o sistema abre e fecha. **Providenciar a substituição;**

Refeitório Berçário 1:

Próximo ao lactário e a sala do Berçário I > Presença de duas mesas de Alimentação para Berçário contendo cinco lugares.

O revestimento das cadeiras é em tecido, material de difícil higienização; **- recomendamos o uso exclusivo da cadeira por criança, ou na impossibilidade, apresentar o procedimento de higienização das cadeiras que deve ser realizada a cada uso das crianças.**

As mesas ficam localizadas em área destinada também à recreação das crianças (área coberta), próximos aos brinquedos. **Orientação para providenciar uma separação entre as áreas;**

Refeitório Berçário B II A:

Localizado em frente à sala do Berçário II A e do lactário: Presença de duas mesas com bancos;

Nesta área fica localizada uma bancada em madeira onde são expostos os alimentos.

Não possui balcão térmico para a exposição dos alimentos.

Os alimentos são expostos em recipiente plásticos ou inox, assim que ficam prontos.

As ADIs são responsáveis pela preparação dos pratos para servir as crianças.

Neste local possui um Totem com álcool em gel e dispenser com papel toalha descartável;

Refeitório Berçário II B:

Localizado no corredor de passagem à área externa e em frente à sala do Berçário II B: Presença de uma mesa com bancos coletivos, e duas carteiras de estudante onde são expostos os alimentos.

Ausência de balcão térmico para a exposição dos alimentos, sendo acondicionados em recipientes plásticos ou inox, assim que ficam prontos.

As ADIs são responsáveis pela preparação dos pratos para servir as crianças.

Orientação para providenciar uma separação entre as áreas;

Lactário: Localizado entre as salas de berçários I e II A:

Possui uma porta de tela milimétrica, porém está com avarias;

Providenciar a manutenção ou substituição da porta com urgência;



Nº	18	Rubrica	Jus
Nº Ano	9578/2022		

Possui uma funcionária responsável pela preparação das mamadeiras.

Condições de higiene satisfatórias no momento da inspeção;

Presença de uma pia e um filtro. No filtro continha uma etiqueta com as seguintes informações:

Troca realizada em 06/12/2021 e próxima troca em 06/06/2022;

Conforme informações a saída de água do filtro é muito demorada: - **verificar se há necessidade de manutenção do filtro;**

Não foi constatado procedimento operacional padrão referente à higienização das mamadeiras utensílios e copos.

Segundo relatado pela escola, a lactarista foi apenas orientada verbalmente sobre os procedimentos de higienização de utensílios e das mamadeiras e da preparação dos alimentos.

Foram constatados mamadeiras e bicos, alguns secando em escorredor e os demais no interior de caixas plásticas fechadas, após a higienização, ainda molhados. Cada turma possui uma caixa plástica.

Presenciamos em dois bicos pontos de "bolor".

Providenciar treinamento de imediato para a lactarista;

Conforme informações da lactarista uma das etapas de higienização das mamadeiras é ficar imersos em uma bacia com uma solução de hipoclorito:

Apresentar procedimentos operacionais referente à higienização das mamadeiras contendo todas as etapas de higienização;

Constatamos o armazenamento do Hipoclorito de sódio em uma embalagem usada (vazio) de álcool 70%, sem nenhuma identificação que seria o Hipoclorito armazenado nesta embalagem: -

Não reutilizar embalagens de outros produtos, utilizar o frasco original com a devida identificação de quando foi aberto, se for necessário fracionar, utilizar embalagens próprias e adequadas.

Presença de vários copos em caixas vazadas e protegidos com plástico;

Área descoberta para recreação

Área gramada com brinquedos de playground de material de ferro e de plástico, presença de tanque de areia sem tela de proteção.

Providenciar a interposição de barreiras físicas – telas com malhas finas, gradis que impeçam ou restrinjam o acesso de animais à areia ou na impossibilidade de cercar os tanques, a cobertura com lona plástica ou outro material similar durante o período em que não estiverem sendo utilizados pelas crianças.

Providenciar POP de higienização da areia do tanque.

DML

Possui área separada para guarda de utensílios e produtos utilizados na higienização do local.

Presença de tanque e máquina de lavar.

No dia 12/04/2022 foram constatados frascos de desinfetantes, sabonete líquido, álcool em gel e líquido, produtos de limpeza multiuso, água sanitária, limpador de piso e dois pacotes fechados de papel toalha.



N.º	19	Rub.º ca	19
N.º Anc	9518/2022		

- Considerações finais:

Fomos informados de que o Cemei permaneceu fechado na data de 11/04/2022 para a realização da higienização de todos os ambientes escolares e brinquedos e higienização da caixa d'água.

Segundo o diretor, Sr. Gilmar, a limpeza da caixa d'água foi realizada por funcionários do setor de manutenção da prefeitura.

Foram realizadas orientações quanto à necessidade de intensificação da higienização e desinfecção dos ambientes da escola e das higienizações das mãos de todos os funcionários e alunos.

O estabelecimento deverá se adequar às legislações sanitárias vigentes e providenciar:

1- DOCUMENTAÇÕES

Providenciar:

- Auto de Vistoria de Corpo de Bombeiros.
- Certificado de Controle Integrado de Pragas.
- Licença de funcionamento da empresa que realizou o Controle Integrado de Pragas.
- Comprovante de limpeza da caixa d'água.
- Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padrão (POP) em manipulação de alimentos inclusive do lactário.
- ASO das manipuladoras de alimentos e comprovante de capacitação em boas práticas, incluindo os temas abordados;
- POP das atividades de limpeza, higienização dos ambientes escolares, dos materiais (cortinas, cobertores e afins) e brinquedos utilizados.

2- ADEQUAÇÕES

- A identificação completa dos frascos contendo álcool e sabonete líquido (nome do produto, fabricante, validade).

Espaço coberto para recreação

- Não se recomenda o uso de brinquedos que não podem ser higienizados.

Providenciar

- A intensificação da higienização dos brinquedos e superfícies de contato.
- Recomenda-se manter frascos de álcool líquido a 70% no espaço para higienização dos brinquedos.

Da higienização dos ambientes

Providenciar o atendimento quanto à higienização dos ambientes conforme estabelecido no protocolo sanitário.



N.º	20	Rubrica	Jen
N.º Ano	95/8/2022		

Salas de aula

Recomendamos o uso de capa protetora lavável de uso individual nos carrinhos para se minimizar o risco de contaminações.

Providenciar:

- Distanciamento entre os colchões,
- Armazenamento adequado das chupetas com a devida proteção.
- A retirada das toalhas a fim de se minimizar o risco de disseminação de possíveis doenças.
- A manutenção das paredes com infiltrações.
- A manutenção em estoque dos materiais de uso de higienização dos ambientes escolares e dos brinquedos.

Salas de uso do berçário

Providenciar o armazenamento dos babadores de forma que não haja contato entre eles para se evitar a disseminação de possíveis doenças e a devida proteção das chupetas.

Fraldário

Providenciar o armazenamento adequado das toalhas das crianças de forma que não haja contato entre as mesmas, cestos de lixo com tampa e pedal, instalação de ganchos para o acondicionamento das mangueiras das duchas e a retirada das toalhas das bancadas.

Providenciar um lavatório para higienização das mãos das ADIs no fraldário utilizado pelo B II A.

Não se deve reutilizar frascos para acondicionamento de produtos e providenciar a identificação dos frascos com nome do produto, fabricante, validade. Ressaltamos que para a desinfecção de materiais e superfícies a concentração adequada é a concentração a 70%.

Providenciar fixação do POP de troca de fraldas, limpeza do trocador após cada uso e da correta higienização do trocador.

Sanitários

Providenciar:

- A identificação dos frascos contendo sabonete líquido (nome do produto, fabricante, validade).
- Fixação do POP de troca de fraldas e higienização do trocador após cada uso.
- Proteção da válvula de acionamento da descarga.
- A higienização das mãos de todos os profissionais frequentemente e após o contato com cada criança, especialmente antes e após trocar fraldas, preparar e servir alimentos, alimentar crianças.
- Fixação de informativo sobre a correta higienização das mãos.

Recomenda-se o uso de EPI (aventil e luvas) pelas ADIs para a realização das trocas das crianças e intensificação da higienização das mãos após a troca, mesmo em caso de uso de luvas.



Nº	21	Rubrica	Jui
Nº Anot	958		2022

Manter os ralos, sempre que possível, fechados a fim de se evitar entrada de pragas e vetores.

Alimentação:

Deverá atender a legislação sanitária para o desenvolvimento da atividade (Portaria CVS 05/2013 e Resolução Anvisa RDC 216/2004), devendo corrigir de imediato as inconformidades referentes às boas práticas de manipulação e armazenamento de alimentos; ASO das funcionárias e comprovante de capacitação em boas práticas incluindo os temas abordados.

Refeitório:

Providenciar a adequação dos espaços e exposição dos alimentos.

Área descoberta para recreação

Providenciar a interposição de barreiras físicas – telas com malhas finas, gradis que impeçam ou restrinjam o acesso de animais à areia ou na impossibilidade de cercar os tanques de areia, a cobertura com lona plástica ou outro material similar durante o período em que não estiverem sendo utilizados pelas crianças.

Providenciar POP de higienização da areia do tanque.

- Providências:

16.ORIENTAÇÃO TÉCNICA

CONCLUSÃO DO PROCEDIMENTO

SATISFATÓRIO COM RESTRIÇÕES

Conclusão

Moderado

Risco

Prazo de Adequação

PROFISSIONAIS

Credencial

Nome

03

CRISTIANE SERAPHIM

MEI YING WANG CARRARA

No âmbito do Sistema Estadual de Vigilância Sanitária - Sevisa, que abrange o território do Estado de São Paulo, os inspetores assumem inteira responsabilidade de que esta inspeção foi conduzida e pautada pelos padrões da ética e declaram que não houve conflito de interesse.



Assinado com senha eletrônica por: CRISTIANE SERAPHIM 18/04/2022 10:16:44/ MEI YING WANG CARRARA 18/04/2022 12:14:26/
Documento nº: JKTS-WD26-MJJR-NPFT - consulta à autenticidade em:
<http://sivisa.saude.sp.gov.br/sivisa/autenticar.jsp?codigo=JKTS-WD26-MJJR-NPFT>



À
Coordenadoria de Apoio à Vigilância Sanitária

Em atendimento ao Processo nº 9518/2022 referente à demanda da 4ª Promotoria de Justiça de Valinhos, visando instruir resposta ao Ofício nº 100/22, ref. SIS-MP nº 43.0466.0000333/2022-6 – SEI nº 29.0001.0075529.2022-41, informamos que neste ano de 2022, foram realizadas inspeções sanitárias em cinco das oito unidades dos Centros Municipais de Educação Infantil – Cemei desta municipalidade.

Esclarecemos que nas datas 08/04 e 12/04/2022A o Cemei Antônio Monteiro Filho foi inspecionado pela Vigilância Sanitária juntamente com a Vigilância Epidemiológica.

Acrescentamos que seguem nos autos, o Ofício nº 046/22-DVS-SS em resposta à solicitação supracitada juntamente com a Ficha de Procedimentos nº 01.000111/22 referente à inspeção no Cemei Antônio Monteiro Filho.

Diante do exposto, proponho retorno para a Controladoria Geral do Município, conforme descrito em folha nº 05.

C.A.V.S., em 27 de abril de 2022.


Mei Ying Wang Turra
Secretaria da Saúde
Vigilância Sanitária
Fiscal Sanitário

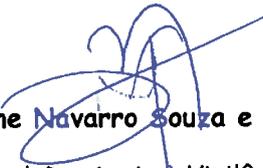


A Diretoria do Departamento de Vigilância em Saúde

Informamos o envio de Ofício nº046/22 e Cópia da Ficha de Procedimentos nº111/22 à Promotoria de Justiça através de e-mail oficial.

Proponho o encaminhamento a Controladoria Geral do Município para conhecimento e providências em sua área de atuação.

C.A.V.S., 27/04/2022


Luciane Navarro Souza e Assis
Coord. De Apoio à Vigilância
Sanitária
Coordenadora



PREFEITURA DE
VALINHOS

Fls.N.º 24 Rubrica: ✓

Proc. N.º/ano: 9518/22

Ao Sr.
Secretário da Saúde

Ciente e de acordo com os procedimentos deste processo, sugiro o encaminhamento à Controladoria Geral do Município.
DVS., em 28/04/2022.

CLÁUDIA MARIA DOS SANTOS
Departamento de Vigilância em Saúde
Diretora

CÓPIA DE DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE POR: MARISA GARCEZ NICOLETTI. Sistema e-TCESP. Para obter informações sobre assinatura e/ou ver o arquivo original
acesse <http://e-processo.tce.sp.gov.br> - link 'Validar documento digital' e informe o código do documento: 3-WJF5-5GV8-5GUT-898M



A
Controladoria Geral do Município

Após manifestação apresentado pelo Departamento de Vigilância em Saúde, envio o presente processo para conhecimento.

S.S, em 03 de maio de 2022.


Dr. Luiz Gabriel Signorelli
Secretário da Saúde

De: Marco Aurelio Padilha Junior <mapjunior@valinhos.sp.gov.br>

Enviado: sexta-feira, 6 de maio de 2022 17:31

Para: Flaviana Maria dos Santos Miranda <FlavianaMiranda@mpsp.mp.br>

Assunto: Ofício 100/2022- 4PJ

Ilma. Sra.
Flaviana Miranda
4a Promotoria de Justiça de Valinhos

Boa tarde

Pelo presente encaminho à V. Sa. o Ofício 12/2022-CGM em resposta ao Ofício 100/2022- 4PJ.

Renovando cumprimentos.

TERMO DE CONCLUSÃO

Em 12 de abril de 2022, eu, Flaviana Maria dos Santos Miranda, Oficial de Promotoria, matrícula nº 7858, faço os autos SIS nº 43.0466.0000333/2022-6 e SEI nº 29.0001.0075529.2022-41 conclusos ao Excelentíssimo Senhor Doutor Denis Henrique Silva, DD. 4º Promotor de Justiça da comarca de Valinhos-SP.

Autos nº (SISMP) 43.0466.0000333/2022-6 e SEI nº 29.0001.0075529.2022-41.

Vistos.

Oficiada a Secretaria Municipal de Educação, solicitando informações sobre (1) a quantidade de alunos matriculados na rede municipal de ensino, (2) quais as unidades municipais de ensino (infantil, fundamental I e II e médio), (3) se a merenda escolar servida nas unidades de ensino municipal é terceirização ou própria e, sendo terceirizada, qual a empresa contratada para tal serviço, exibindo a cópia do contrato firmado, (4) qual a quantidade de profissionais nutricionistas do quadro de recursos humanos da Prefeitura Municipal de Valinhos e quantos deles atuam na rede municipal de ensino, especificando os respectivos nomes e qualificação completa (endereço, e-mail e telefone), prestou informações no ID 6157533, esclarecendo a matrícula de 11.266 alunos da rede municipal de ensino, com serviço próprio de merenda escolar, cuja preparação é realizada por empresa terceirizado, tratando-se da Refeições Food S.A. conforme contrato anexo; encaminhou, também, a discriminação das unidades de ensino (Anexo 1).

Os fatos objeto da informação acima estão compreendidos e sendo investigados mais profundamente no Inquérito Civil nº 14.0466.0000226/2021-1 e SEI nº 29.0001.0125286.2021-55.

Portanto, junte-se a cópia do ID 5905531, 5905569, 5905592, 615533, 6045246, 6157491 e deste despacho naquele procedimento; desde já, encaminhe-se ofício a 2ª Promotoria de Justiça em complementação ao já encaminhado, com estas mesmas cópias, posto que a empresa NUTRIPLUS foi substituída pela empresa Refeições Food S.A., porém aparentemente com o mesmo vício do objeto de contrato. Proceda-se da mesma forma em relação ao Tribunal de Contas e fazendo alusão ao número do ofício anteriormente encaminhado, especificando se tratar de complementação e juntando os ofícios anteriores para facilitação da localização dos documentos conexos.

Em relação a Vigilância Sanitária, resposta nos ID 60445246 e 6157491, informaram a realização de inspeção sanitária na Escola objeto da representação, com orientações aos responsáveis pelas unidades de ensino, detectando-se a quantidade insuficiente de colaboradores para a limpeza, tendo permanecido a escola por dois dias sem papel toalha e álcool líquido a 70% por questões administrativas da prefeitura municipal, prejudicando a higienização dos brinquedos e trocadores; também se identificou falta de adequado compartilhamento dos carrinhos, manejo dos colchões, chupetas, toalhas, ganchos para acondicionamento de babadores de tecido, cestos de lixos com tampas, instalações de ganchos para o acondicionamento das mangueiras, falta de lavatório para higienização das mãos, além de outras restrições. Em complementação, foram inspecionadas outras escolas, sendo a CEMEI Octávio Quércia, CEME Valdomiro Amaral, CEMEI Alberto Juliano Serra e CEMEI Papa Joao Paulo II.

Ante a realização de inspeção nas outras escolas e visando aferir se isoladas as irregularidades constatadas, **determino oficie-se** a Vigilância Sanitária para que forneça os relatórios de

inspeções nas unidades escolares CEMEI Octávio Quércia, CEME Valdomiro Amaral, CEMEI Alberto Juliano Serra e CEMEI Papa Joao Paulo II, fixando o prazo de 15 dias para resposta;

Ainda, com cópia do relatório da Vigilância do ID 6045246 e não consignado o prazo de adequação nele, **oficie-se** a Secretaria Municipal de Educação, para que informe: (a) os motivos de desabastecimento de produtos de limpeza na CEMEI Antonio Monteiro Filho e falta de suficientes número de profissionais responsáveis pela limpeza; (b) esclareça as providências adotadas para solução dos problemas apontados e atendimento as recomendações feitas pela equipe da Vigilância Sanitária; (c) a identificação dos servidores públicos responsáveis pela supervisão administrativa e pedagógica das escolas municipais de Valinhos, fixando o prazo de 15 dias para resposta;

Vincule-se a FA 37.0466.0000336-2022-7 no SISMP a este procedimento.

Ante a necessidade das diligências, sobretudo para avaliar a repercussão difusa e coletiva do fato ocorrido, prorrogo o prazo de conclusão deste procedimento.

Valinhos, 4 de junho de 2022.

Denis Henrique Silva
Promotor de Justiça Designado
4ª Promotoria de Justiça de Valinhos



Documento assinado eletronicamente por **Denis Henrique Silva, Promotor de Justiça**, em 04/06/2022, às 13:47, conforme art. 1º, III, "b", da Lei Federal 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida [neste site](#), informando o código verificador **6157558** e o código CRC **16D1FF90**.

CERTIDÃO

Referência: Inquérito Civil SIS-MP nº 14.0466.0000226/2021-1 e SEI nº 29.0001.0125286.2021-55

Expediente iniciado para o envio de ofícios: SEI nº 29.0001.0118481.2022-69

Aos 03 de junho de 2022, eu, Luiz Henrique Schery, Oficial de Promotoria I, matrícula 5030, certifico que iniciei este Procedimento no SEI para o fim de cumprir o Despacho ID 3896976, proferido no Inquérito Civil em epígrafe, notadamente: o envio do ofício nº 145/2022-4PJ, destinado ao Exmo. Sr. Doutor Presidente do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, por intermédio do ofício nº 144/2022-4PJ (ao Exmo. Sr. Doutor Procurador Geral de Justiça).



Documento assinado eletronicamente por **LUIZ HENRIQUE SCHERY, Oficial de Promotoria**, em 03/06/2022, às 13:40, conforme art. 1º, III, "b", da Lei Federal 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida [neste site](#), informando o código verificador **6491171** e o código CRC **2ECB25C8**.

Valinhos, 03 de junho de 2022

Ofício nº 144/2022 – 4ª PJ

Ref.: SIS nº 14.0466.0000226/2021-1 e SEI nº 29.0001.0125286.2021-55

Expediente originado para o envio dos ofícios: SEI nº 29.0001.0118481.2022-69
(favor usar essas referências na resposta)

Objeto: Apura condições afetas à segurança alimentar e ausências de Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Política Pública Municipal correlata no município de Valinhos

Excelentíssimo Senhor,

Na oportunidade em que cumprimento Vossa Excelência, sirvo-me do presente para solicitar que seja encaminhado o ofício nº 145/2022-4PJ e os documentos que o instruem ao Excelentíssimo Senhor Doutor Presidente do Egrégio Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, nos termos da legislação de regência.

No mais, renovo protestos de elevada estima e consideração.

DENIS HENRIQUE
SILVA:13343174882

Assinado de forma digital por DENIS
HENRIQUE SILVA:13343174882
Dados: 2022.06.03 14:58:56 -03'00'

DENIS HENRIQUE SILVA
4º Promotor de Justiça Designado

Ao
Excelentíssimo Senhor Doutor
MÁRIO LUIZ SARRUBO
Procurador Geral de Justiça do Ministério Público do Estado de São Paulo

CERTIDÃO

Referência: Inquérito Civil SIS-MP nº 14.0466.0000226/2021-1 e SEI nº 29.0001.0125286.2021-55

Expediente iniciado para o envio de ofícios: SEI nº 29.0001.0118481.2022-69

Aos 06 de junho de 2022, eu, Luiz Henrique Schery, Oficial de Promotoria I, matrícula 5030, certifico que, tendo recebido os ofícios nº 144/2022-4PJ (endereçado ao Exmo. Sr. Doutor Procurador Geral de Justiça) e 145/2022-4PJ (endereçado ao Eg. Tribunal de Contas do Estado de São Paulo) assinados, os juntei a este Procedimento e o encaminho ao destino "Procuradoria-Geral - Ofício de Envio", juntando nos autos principais do Inquérito Civil cópia das certidões ID 6491171 e 6506045, para fins de controle e acompanhamento.



Documento assinado eletronicamente por **LUIZ HENRIQUE SCHERY, Oficial de Promotoria**, em 06/06/2022, às 11:45, conforme art. 1º, III, "b", da Lei Federal 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida [neste site](#), informando o código verificador **6506045** e o código CRC **2125A4A2**.

29.0001.0118481.2022-69

6506045v2

Valinhos, 03 de junho de 2022

Ofício nº 145/2022 – 4ª PJ

Ref.: SIS nº 14.0466.0000226/2021-1 e SEI nº 29.0001.0125286.2021-55

Expediente originado para o envio dos ofícios: SEI nº 29.0001.0118481.2022-69
(favor usar essas referências na resposta)

Objeto: Apura condições afetas à segurança alimentar e ausências de Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Política Pública Municipal correlata no município de Valinhos

Excelentíssimo Senhor,

Na oportunidade em que cumprimento Vossa Excelência, sirvo-me do presente para encaminhar o Despacho proferido no Inquérito Civil SIS-MP nº 14.0466.0000226/2021 e os documentos que o acompanham, para conhecimento e análise de eventual ilegalidade na contratação de serviço público traduzido na admissão de pessoas no quadro de recursos humanos da Prefeitura de Valinhos sem amparo legal.

No mais, renovo protestos de elevada estima e
consideração.

DENIS HENRIQUE SILVA:133431748
82

Assinado de forma digital por
DENIS HENRIQUE
SILVA:13343174882
Dados: 2022.06.03 14:58:27
-03'00'

DENIS HENRIQUE SILVA
4º Promotor de Justiça Designado

Ao
Excelentíssimo Senhor Doutor
DIMAS RAMALHO
Presidente do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo

CERTIDÃO

Referência: Inquérito Civil SIS-MP nº 14.0466.0000226/2021-1 e SEI nº 29.0001.0125286.2021-55

Expediente iniciado para o envio de ofícios: SEI nº 29.0001.0119576.2022-89

Complemento do ofício nº 145/2022-4º PJ, endereçado ao Eg. TCE-SP, encaminhado através do SEI nº 29.0001.0118481.2022-69

Aos 08 de junho de 2022, eu, Luiz Henrique Schery, Oficial de Promotoria I, matrícula 5030, certifico que, após colhidas as assinaturas eletrônicas nos ofícios nº 150/2022-4PJ (Ao Exmo. Sr. Doutor PGJ) e 151/2022-4PJ (Ao Eg. TCE/SP), dou cumprimento ao Despacho ID 6157588, proferido nos autos da Notícia de Fato/Representação SIS-MP nº 43.0466.0000333/2022, que tramita eletronicamente através do SEI nº 29.0075529.2022-41.

Certifico, assim, que o presente expediente foi instruído com os documentos de ID referidos no predito Despacho.

Certifico, também, que junto cópia desta Certidão e da Certidão ID 6508571 nos autos acima referidos (43.0466.0000333/2022) e nos autos do Inquérito Civil (14.0466.0000226/2021).

Certifico, finalmente, que encaminho este Procedimento SEI ao destino devido: "PGJ - Envio de Ofícios".



Documento assinado eletronicamente por **LUIZ HENRIQUE SCHERY, Oficial de Promotoria**, em 08/06/2022, às 16:38, conforme art. 1º, III, "b", da Lei Federal 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida [neste site](#), informando o código verificador **6549400** e o código CRC **221CDC33**.