PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO
RUA DR. GABRIEL VILELA, 413 – CENTRO - CEP 14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3173 – 8200
E – MAIL: prefeitura@igarapava.sp.gov.br

Igarapava, 07 de novembro de 2024.

Ofício: 699/2024
Referência: Requerimento 153/2024 - Câmara Municipal de Igarapava

Excelentíssimo Senhor,

Através do presente, tenho a honra de dirigir-me à honrosa presença de Vossa Excelência, para encaminhar respostas ao Requerimento **153/2024**, da lavra do Nobre Vereador Rinaldo Grou Gobbi.

Elucidamos que a Diretora do Departamento de Engenharia, Engª. Denise Helena Salvino Marcelino, responde em anexo o requerimento mencionado.

Destaco que todos os Chefes de Divisões e Diretores possuem de credibilidade e tem total confinaça do Executivo no exercício de suas funções, portanto, enviamos a resposta do mesmo em anexo do presente ofício.

Na oportunidade, reitero a Vossa Excelência, meus protestos de elevada estima e distinta consideração.

JOSE RICARDO RODRIGUES MATTAR:16207012860

Assinado digitalmente por JOSE RICARDO RODRIGUES MATTAR:16207012860
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=presencial, OU=33216689000145, OU=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB, OU=IDFEDERAL, OU=RFB e-CPF A3, CN=JOSE RICARDO RODRIGUES MATTAR:16207012860
Razão: Eu sou o autor deste documento
Foxit PDF Reader Versão: 2024.2.2

JOSÉ RICARDO RODRIGUES MATTAR
Prefeito Municipal

EXCELENTÍSSIMO SR.
CARLOS ROBERTO RODRIGUES LIMA
DD. PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE IGARAPAVA-SP

07/11/24 15:54
Câmara Municipal de Igarapava
Jailso Carlos Izidoro
Chefe de Secretaria

Igarapava 30 de Outubro de 2024.

Do Departamento de Engenharia

Em atenção ao Requerimento Nº 153/2024 – Câmara Municipal de Igarapava

Prezados,

Venho através deste prestar as informações solicitadas no referido requerimento no que compete ao departamento de Engenharia:

1. A Obra da cozinha Piloto encontra-se totalmente concluída.

2. Apenas para que fique registrado, o projeto da Cozinha Piloto foi elaborado em sua totalidade pela Equipe técnica do Departamento de Engenharia juntamente com as nutricionistas da Cozinha Piloto, sendo atendido todas as solicitações realizadas pelas nutricionistas bem como sendo utilizado da melhor maneira possível o espaço disponibilizado.

No que compete a questões de distribuição dos alimentos na saída da cozinha piloto, segue o mesmo padrão de como é entregue nas escolas.

No entanto, nada impede as administrações futuras de realizar melhorias no local caso seja necessário.

Qualquer dúvida estamos à disposição.

Atenciosamente.

Engª. Civil Denise Helena Salvino Marcelino
Diretora do Departamento de Engenharia

CARGO: OFICIAL ADMINISTRATIVO

De acordo com a avaliação feita no setor de trabalho descrito acima, encontra-se realizando atividade de:

ATIVIDADE

Elaborar pareceres sobre os assuntos de sua unidade, coletando e analisando os dados, para colaborar nos trabalhos técnicos e administrativos; Coordenar e promover a execução dos serviços gerais de escritório, verificando os documentos, para garantir os resultados da unidade;
Coordenar e acompanhar processo licitatório, verificando o cumprimento da legislação pertinente, para assegurar a obtenção dos resultados.
Participar de projetos ou planos de organização dos serviços administrativos, compondo fluxograma, organogramas e demais esquemas gráficos, para garantir maior produtividade e eficiência dos serviços.
Executar outras tarefas correlatas determinadas pelo superior imediato.

TIPO	CÓDIGO E-SOCIAL	AGENTE	FONTE GERADORA	AVALIAÇÕES Medição	TEMPO DE EXPOSIÇÃO (RISCO)	DANOS A SAÚDE	RECOMENDAÇÕES
Física	NA	Ruído	Ambiente de Trabalho	Abaixo do limite de tolerância	Permanente	NA	Conscientização de Segurança
Acidente	NA	Ambiente de Trabalho	Quedas	Qualitativa	Permanente	NA	Conscientização de Segurança
Ergonômico	NA	Postura Inadequada Iluminação Inadequada Movimentos Repetitivos	Trabalho permanente sentado	Qualitativa	Habitual	Pode acarretar danos a saúde. (LER / DORT)	Conscientização de Ergonomia Ginástica Laboral Cadeira Ergonômica Apoio para os Pés

INSALUBRIDADE: De acordo com a Norma Regulamentadora nº 15 e seus anexos, da Portaria 3.214/78 e Lei 6.514/77 as atividades são consideradas insalubres quando o trabalhador estiver exposto aos agentes nocivos à saúde e a integridade física de modo habitual e permanente. Como podemos observar o servidor não está exposto aos riscos físicos, químicos ou biológicos, de modo habitual e permanente não caracterizando os fatores que justificam ao adicional de INSALUBRIDADE. Ficando assim sem o direito de receber o adicional de INSALUBRIDADE.

PERICULOSIDADE: Diante da inspeção realizada no local de trabalho, verificou-se que de acordo com a NR-16, anexos 1,2, (*),3,4,5 da Portaria n. 3.214/78, o servidor não fica exposto ao risco de vida, não caracterizando assim os fatores que justificam o adicional de PERICULOSIDADE.

IMPERIUM
www.imperiumst.com.br

CARGO: SERVENTE

De acordo com a avaliação feita no setor de trabalho descrito acima, encontra-se realizando atividade de:

ATIVIDADE

Selecionar os ingredientes necessários ao preparo das refeições, observando o cardápio, quantidades estabelecidas e qualidade dos gêneros alimentícios, temperando e cozinhando os alimentos, para obter o sabor adequado a cada prato e para atender ao programa alimentar da unidade;
Receber ou recolher louças, talheres e utensílios empregados no preparo das refeições, providenciando sua lavagem e guarda, para deixá-los em condições de uso;
Distribuir as refeições preparadas, colocando-se em recipientes apropriados, a fim de servir aos alunos;
Receber e armazenar os produtos, observando a data de validade e a qualidade dos gêneros alimentícios, bem como a adequação do local reservado à estocagem, visando a perfeita qualidade da merenda;
Solicitar a reposição dos gêneros alimentícios, verificando periodicamente a posição de estoques e prevendo futuras necessidades para suprir a demanda;
Zelar pela limpeza e higienização de cozinhas e copas, para assegurar a conservação e o bom aspecto das mesmas;
Fornecer dados e informações sobre a alimentação consumida na unidade, para a elaboração de relatórios.

TIPO	CÓDIGO E-SOCIAL	AGENTE	FONTE GERADORA	AVALIAÇÕES Medição	TEMPO DE EXPOSIÇÃO	DANOS A SAÚDE	RECOMENDAÇÕES
Físico	01.01.015	Ruído	Ambiente de Trabalho	Abaixo do limite de tolerância	Permanente	NA	Conscientização de Segurança
		Cozimento de alimentos	Forno Fogão	IBUTG	Permanente	Pode acarretar danos a saúde.	Luva Térmica Avental Térmico
Acidente	NA	Ambiente de Trabalho	Quedas Cortes Escorregões Queimaduras	Qualitativa	Permanente	Pode acarretar danos a saúde.	Luva com malha de aço Avental de PVC Luva de Látex Bota de Borracha
Ergonômico	NA	Postura	Movimentação de Trabalho	Qualitativa	Permanente	Pode acarretar danos a saúde.	Conscientização de Ergonomia Ginástica Laboral
Químico	02.09.001	Produtos Químicos	Limpeza da cozinha	Qualitativa	Intermitente	Pode acarretar danos a saúde.	Luva de Látex Bota de Borracha Mascara Respiratória

IMPERIUM
www.imperiumst.com.br

CALCULO DE CALOR

Medições realizadas local de Trabalho	Medições realizadas local de Descanso	Atividade classificada como: Moderada
Tg 30.3 °C / Tbn = 28.0 °C **IBUTG = 28,9 x 0,7 + 30.3 x 0,3** **IBUTG = 20,93 + 9,09** **IBUTG = 30,02** **Tempo de Permanência:** **45 minutos**	**Tg 28.9 °C / Tbn = 27.0°C;** **IBUTG = 27,0 x 0,7 + 28.9 x 0,3** **IBUTG = 18,9 + 8,67** **IBUTG = 27,67** **Tempo de Permanência:** **15 minutos**	Cálculo da taxa de metabolismo média ponderada para uma hora: M médio = $\frac{(Mt \times Tt + Md \times Td)}{60} = \frac{(30,02x45 + 27,67x15)}{60}$ = **250 kCal/h** IBUTG = $\frac{(IBUTGt \times Tt + IBUTGd \times Td)}{60} = \frac{(30,02x45 + 27,67x15)}{60}$ = **29.43 C°**



CONCLUSÃO:
Segundo o quadro 2, para M = 250 Kcal/h, o máximo IBUTG permitido é de 28,50°C. Como o local apresentou IBUTG = 29, 43°C, o limite foi ultrapassado, estando caracterizada atividade insalubre.

INSALUBRIDADE: GRAU MÉDIO 20 %

De acordo com a NR-15, Item: 15.4.1 A eliminação ou neutralização da insalubridade deverá ocorrer:
- Com a adoção de medidas de ordem geral que conservem o ambiente de trabalho dentro dos limites de tolerância; (115.002-2 /14).
- **(Instalar sistema de exaustão: coifa e exaustores);**
- Com a utilização de equipamento de proteção individual.

PERICULOSIDADE: Diante da inspeção realizada no local de trabalho, verificou-se que de acordo com a NR-16, anexos 1,2, (*),3,4,5 da Portaria n. 3.214/78, o servidor não fica exposto ao risco de vida, não caracterizando assim os fatores que justificam o adicional de PERICULOSIDADE.

CARGO: COZINHEIRA

De acordo com a avaliação feita no setor de trabalho descrito acima, encontra-se realizando atividade de:

ATIVIDADE

Selecionar os ingredientes necessários ao preparo das refeições, observando o cardápio, quantidades estabelecidas e qualidade dos gêneros alimentícios, temperando e cozinhando os alimentos, para obter o sabor adequado a cada prato e para atender ao programa alimentar da unidade;
Receber ou recolher louças, talheres e utensílios empregados no preparo das refeições, providenciando sua lavagem e guarda, para deixá-los em condições de uso;
Distribuir as refeições preparadas, colocando-se em recipientes apropriados, a fim de servir aos alunos;
Receber e armazenar os produtos, observando a data de validade e a qualidade dos gêneros alimentícios, bem como a adequação do local reservado à estocagem, visando a perfeita qualidade da merenda;
Solicitar a reposição dos gêneros alimentícios, verificando periodicamente a posição de estoques e prevendo futuras necessidades para suprir a demanda;
Zelar pela limpeza e higienização de cozinhas e copas, para assegurar a conservação e o bom aspecto das mesmas;
Fornecer dados e informações sobre a alimentação consumida na unidade, para a elaboração de relatórios.

TIPO	CÓDIGO E-SOCIAL	AGENTE	FONTE GERADORA	AVALIAÇÕES Medição	TEMPO DE EXPOSIÇÃO	DANOS A SAÚDE	RECOMENDAÇÕES
Físico	01.01.015	Ruído	Ambiente de Trabalho	Abaixo do limite de tolerância	Permanente	NA	Conscientização de Segurança
		Cozimento de alimentos	Forno Fogão	IBUTG	Permanente	Pode acarretar danos a saúde.	Luva Térmica Avental Térmico
Acidente	NA	Ambiente de Trabalho	Quedas Cortes Escorregões Queimaduras	Qualitativa	Permanente	Pode acarretar danos a saúde.	Luva com malha de aço Avental de PVC Luva de Látex Bota de Borracha
Ergonômico	NA	Postura	Movimentação de Trabalho	Qualitativa	Permanente	Pode acarretar danos a saúde.	Conscientização de Ergonomia Ginástica Laboral
Químico	02.09.001	Produtos Químicos	Limpeza da cozinha	Qualitativa	Intermitente	Pode acarretar danos a saúde.	Luva de Látex Bota de Borracha Mascara Respiratória

IMPERIUM
www.imperiumst.com.br

CALCULO DE CALOR

Medições realizadas local de Trabalho	Medições realizadas local de Descanso	Atividade classificada como: Moderada
Tg 30.3 °C / Tbn = 28.0 °C **IBUTG = 28,9 x 0,7 + 30.3 x 0,3** **IBUTG = 20,93 + 9,09** **IBUTG = 30,02** **Tempo de Permanência:** **45 minutos**	**Tg 28.9 °C / Tbn = 27.0°C;** **IBUTG = 27,0 x 0,7 + 28.9 x 0,3** **IBUTG = 18,9 + 8,67** **IBUTG = 27,67** **Tempo de Permanência:** **15 minutos**	Cálculo da taxa de metabolismo média ponderada para uma hora: M médio = $\frac{(Mt \times Tt + Md \times Td)}{60} = \frac{(30,02x45 + 27,67x15)}{60}$ = **250 kCal/h** IBUTG = $\frac{(IBUTGt \times Tt + IBUTGd \times Td)}{60} = \frac{(30,02x45 + 27,67x15)}{60}$ = **29.43 C°**



CONCLUSÃO:
Segundo o quadro 2, para M = 250 Kcal/h, o máximo IBUTG permitido é de 28,50°C. Como o local apresentou IBUTG = 29, 43°C, o limite foi ultrapassado, estando caracterizada atividade insalubre.

INSALUBRIDADE: GRAU MÉDIO 20 %

De acordo com a NR-15, Item: 15.4.1 A eliminação ou neutralização da insalubridade deverá ocorrer:
- Com a adoção de medidas de ordem geral que conservem o ambiente de trabalho dentro dos limites de tolerância; (115.002-2 /14).
- **(Instalar sistema de exaustão: coifa e exaustores);**
- Com a utilização de equipamento de proteção individual.

PERICULOSIDADE: Diante da inspeção realizada no local de trabalho, verificou-se que de acordo com a NR-16, anexos 1,2, (*),3,4,5 da Portaria n. 3.214/78, o servidor não fica exposto ao risco de vida, não caracterizando assim os fatores que justificam o adicional de PERICULOSIDADE.

IMPERIUM
www.imperiumst.com.br

CARGO: NUTRICIONISTA

De acordo com a avaliação feita no setor de trabalho descrito acima, encontra-se realizando atividade de:

ATIVIDADE

Supervisionar, controlar e fiscalizar o preparo, a distribuição e o armazenamento das merendas nas escolas, a fim de contribuir para a melhoria proteica.
Planejar e elaborar o cardápio semanalmente, baseando-se na aceitação dos alimentos pelos comensais, para oferecer refeições balanceadas e evitar desperdícios;
Orientar e supervisionar o preparo, a distribuição e o armazenamento das refeições, para possibilitar um melhor rendimento do serviço;
Programar e desenvolver treinamento com os servidores, realizando reuniões e observando o nível de rendimento, de habilidade, de higiene e de aceitação dos alimentos, para racionalizar e melhorar o padrão técnico dos serviços;
Elaborar relatório mensal, baseando-se nas informações recebidas para estimar o custo médio da alimentação;
Zelar pela ordem e manutenção da qualidade e higiene dos gêneros alimentícios; orienta e supervisiona a sua elaboração, para assegurar a confecção de alimentos.
Outras atribuições afins e correlatas ao exercício do cargo que lhe forem solicitadas.

TIPO	CÓDIGO E-SOCIAL	AGENTE	FONTE GERADORA	AVALIAÇÕES Medição	TEMPO DE EXPOSIÇÃO (RISCO)	DANOS A SAÚDE	RECOMENDAÇÕES
Físico	NA	Ruído	Ambiente de Trabalho	Abaixo do limite de tolerância	Permanente	NA	Conscientização de Segurança
Acidente	NA	Ambiente de Trabalho	Quedas	Qualitativa	Permanente	NA	Conscientização de Segurança
Ergonômico	NA	Postura Inadequada Iluminação Inadequada Movimentos Repetitivos	Trabalho permanente sentado	Qualitativa	Habitual	Pode acarretar danos a saúde. (LER / DORT)	Conscientização de Ergonomia Ginástica Laboral Cadeira Ergonômica Apoio para os Pés

INSALUBRIDADE: De acordo com a Norma Regulamentadora nº 15 e seus anexos, da Portaria 3.214/78 e Lei 6.514/77 as atividades são consideradas insalubres quando o trabalhador estiver exposto aos agentes nocivos à saúde e a integridade física de modo habitual e permanente. Como podemos observar o servidor não está exposto aos riscos físicos, químicos ou biológicos, de modo habitual e permanente não caracterizando os fatores que justificam ao adicional de INSALUBRIDADE. Ficando assim sem o direito de receber o adicional de INSALUBRIDADE.

PERICULOSIDADE: Diante da inspeção realizada no local de trabalho, verificou-se que de acordo com a NR-16, anexos 1,2, (*),3,4,5 da Portaria n. 3.214/78, o servidor não fica exposto ao risco de vida, não caracterizando assim os fatores que justificam o adicional de PERICULOSIDADE.

CARGO: CHEFE DE DIVISÃO

De acordo com a avaliação feita no setor de trabalho descrito acima, encontra-se realizando atividade de:

ATIVIDADE

Planejar, coordenar e promover a execução de todas as atividades da sua unidade, organizando e orientando os trabalhos, para assegurar o desenvolvimento normal das atividades.
Planejar e coordenar a execução das atividades, prestando aos subordinados informações sobre as normas e os procedimentos relacionados aos trabalhos e à situação funcional de cada um;
Organizar, coordenar e controlar os processos e outros documentos, instruindo sobre a sua tramitação, para agilização das informações;
Outras atribuições afins e correlatas ao exercício do cargo que lhe forem solicitadas.

TIPO	CÓDIGO E-SOCIAL	AGENTE	FONTE GERADORA	AVALIAÇÕES Medição	TEMPO DE EXPOSIÇÃO (RISCO)	DANOS A SAÚDE	RECOMENDAÇÕES
Físico	NA	Ruído	Ambiente de Trabalho	Abaixo do limite de tolerância	Permanente	NA	Conscientização de Segurança
Acidente	NA	Ambiente de Trabalho	Quedas	Qualitativa	Permanente	NA	Conscientização de Segurança
Ergonômico	NA	Postura Inadequada	Trabalho permanente sentado	Qualitativa	Permanente	Pode acarretar danos a saúde.	Ginástica Laboral Cadeira Ergonômica Apoio para os Pés

INSALUBRIDADE: De acordo com a Norma Regulamentadora nº 15 e seus anexos, da Portaria 3.214/78 e Lei 6.514/77 as atividades são consideradas insalubres quando o trabalhador estiver exposto aos agentes nocivos à saúde e a integridade física de modo habitual e permanente. Como podemos observar o servidor não está exposto aos riscos físicos, químicos ou biológicos, de modo habitual e permanente não caracterizando os fatores que justificam ao adicional de INSALUBRIDADE. Ficando assim sem o direito de receber o adicional de INSALUBRIDADE.

PERICULOSIDADE: Diante da inspeção realizada no local de trabalho, verificou-se que de acordo com a NR-16, anexos 1,2, (*),3,4,5 da Portaria n. 3.214/78, o servidor não fica exposto ao risco de vida, não caracterizando assim os fatores que justificam o adicional de PERICULOSIDADE.

CÂMARA MUNICIPAL DE IGARAPAVA – SP
PODER LEGISLATIVO

EXCELENTÍSSIMO SENHOR PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE IGARAPAVA-SP

REQUERIMENTO Nº 153/2024[1]
ENDEREÇO ELETRÔNICO PARA RESPOSTA:
resposta_requerimento@igarapava.sp.leg.br[2]

O Vereador do Município de Igarapava-SP que abaixo subscreve,

Considerando a importância da nova Cozinha Piloto para a otimização do preparo e distribuição dos alimentos no município;

Considerando a necessidade de garantir condições adequadas de trabalho aos funcionários que ali atuam, especialmente em relação à segurança e bem-estar no ambiente de trabalho;

Considerando a precípua função fiscalizatória de natureza externa conferida constitucionalmente ao Poder Legislativo[3]; vem respeitosamente diante de Vossa Excelência rogar pela submissão deste **REQUERIMENTO** ao Plenário desta Augusta Casa Legislativa, com o objetivo de solicitar, através da Câmara Municipal, ao Sr. Prefeito Municipal José Ricardo Rodrigues Mattar, Chefe do Poder Executivo Municipal as seguintes informações/ documentos:

1) O projeto da nova Cozinha Piloto já está finalizado?
2) Há estudos ou viabilidade técnica de construção/ampliação de áreas que contemplem espaços adequados para carga e descarga de alimentos no prédio da Cozinha Piloto, visto que a adequação dos alimentos para distribuição nas escolas está ocorrendo na calçada, expondo os funcionários ao sol e ao calor excessivo que vem ocorrendo nos últimos meses? Considerando também que, com a chegada do período de chuvas, a ausência dessa área poderá prejudicar tanto o bom funcionamento das atividades quanto a saúde e segurança dos funcionários?
3) Existem estudos em andamento para o pagamento de insalubridade a todos os funcionários lotados na Cozinha Piloto?
4) Caso a resposta ao item anterior seja negativa, o departamento responsável está ciente de que todos os funcionários da Cozinha Piloto poderão enfrentar problemas de saúde, relacionados ao contato constante com gás, calor excessivo, altos índices de ruído e sobrecarga física onde os funcionários são acometidos na colaboração mútua no trabalho?

Câmara Municipal de Igarapava-SP, 08 de outubro de 2024.

Protocolo 08/10/24 14:30h
Câmara Municipal de Igarapava
CNPJ 60.2[illegible].409/0001-60

RINALDO GROU GOBBI
Vereadora da Câmara Municipal de Igarapava

Câmara Municipal de Igarapava
Sílvia Maria Correa
Assessora da Presidência

[1] Fundamentos: inciso XXXIII, art. 5º e art. 31 da CRFB; Lei nº 12.527/2011; inciso XX, art. 30 e inciso XIV, art. 61, da Lei Orgânica Municipal; art. 150 e inciso V e §7º do art. 154, Regimento Interno.
[2] Os subscritores deste Requerimento, nos termos do §5º do art. 11 da Lei nº 12.527/11, anuem quanto ao recebimento das informações solicitadas, em formato digital, no endereço eletrônico apresentado.
[3] Conferir: art. 31, CF; inciso XX, art. 30 e inciso XIV, art. 61, LOM