

RELATÓRIO FINAL DA COMISSÃO PARLAMENTAR DE INQUÉRITO DA COZINHA PILOTO.

CÂMARA MUNICIPAL DE MARÍLIA

CORRESPONDÊNCIA N. **2411**

Marília em **23 AGO. 2018**

As informações que compõem o presente e sintético relatório são oriundas dos trabalhos realizados pela Comissão Parlamentar de Inquérito (CPI), cuja criação pela Câmara Municipal de Marília se deu por meio do Ato nº 13, datado de 2/02/2018, nos termos do artigo 36, parágrafo 2º, da Lei Orgânica do Município de Marília, cominado com o artigo 50 da Resolução nº 183/90 – Regimento Interno da Câmara Municipal de Marília e conforme o Requerimento nº 41/2018, de autoria do vereador Luiz Eduardo Nardi e outros, (fls. 01 e 02).

As Comissões Parlamentares de Inquérito, que terão poderes de investigação próprios das autoridades judiciais, além de outros previstos no Regimento Interno da Casa, serão criadas pela Câmara Municipal, mediante requerimento assinado por um terço de seus membros, para a apuração de fato determinado e por prazo certo, sendo suas conclusões, se for o caso, encaminhadas aos órgãos competentes para que promovam eventuais responsabilidades civis ou criminais de quem de direito.

Entre as razões que ensejaram a propositura do Requerimento que solicitou a criação da CPI, destacam-se as seguintes: (a) supostas irregularidades ocorridas quando da compra, armazenamento, manipulação na conservação e manuseio de Gêneros alimentícios (carne) esticados na Divisão de Alimentação Escolar “Cozinha Piloto”; (b) por ter vindo a público, por meio de todas as mídias, que em visita/inspeção a Vigilância Sanitária, da Secretaria Municipal de Saude de Marília, encontrou na “cozinha piloto” gêneros alimentícios com prazo de validade vencido e volumes significativos de carne deteriorada (aproximadamente 07 toneladas), sem quaisquer condições de uso e consumo; (c) determinação por parte do prefeito municipal para lacração da “cozinha piloto”, o que denotaria, de certa forma, desvios de conduta ali praticada.

A finalidade da instalação da Comissão Parlamentar de Inquérito foi apurar o seguinte FATO DETERMINADO: **apurar as razões e responsabilidades que levaram a deteriorar aproximadamente 07 (sete) toneladas de carne armazenadas na Divisão de Alimentação Escolar “Cozinha Piloto” e que tinha a finalidade de serem distribuídas e consumidas como merenda escolar em toda rede de ensino público municipal, bem como, de outras entidades conveniadas pelo município.**

O presente relatório não contém pedido de Comissão Inquirente, razão pela qual deveria ser lido em Plenário, e a seguir praxeado. Se houver comentários, favor requerer nos termos da Lei Orgânica e Regimento Interno.

CRONOLOGIA

Marília, 27 / 08 / 2018

Delegado **Wilson Damasceno**
Presidente



16650

Em 15/02/2018, ocorreu a aprovação do requerimento 41/2018 pelo plenário da Câmara Municipal. A Instalação da CPI se deu por meio do Ato nº 13, de 20 de fevereiro de 2018, que nomeou os vereadores Luiz Eduardo Nardi, presidente da comissão, Mauricio Roberto, relator e Danilo Augusto Bigeschi, membro, bem como designou o servidor Adolfo Moraes Carvalho para secretariar os trabalhos. Em 27/02/2018, na Sala Nassib Cury, foi realizada a reunião de instalação da Comissão Parlamentar de Inquérito e naquela oportunidade já se decidiu pelas seguintes providências: solicitação do relatório produzido pelos vereadores José Luiz Queiros e Mauricio Roberto, por ocasião da visita na cozinha piloto em 25/01/18; 2ª via do laudo produzido pela Vigilância Sanitária em relação a carne encontrada imprópria para o consumo no dia 24/01/18; solicitação a CPFL para informar se houve interrupção de energia elétrica no período de 01 a 24/01/18, no perímetro onde se encontra instalada a “cozinha piloto”; solicitação à Divisão de Suprimentos da cópia de inteiro teor dos processos licitatórios, empenhos, notas fiscais da aquisição da carne deteriorada; autorização a Presidência da Câmara para contratação de especialista em câmaras frigoríficas para avaliação da câmara existente instalada na “cozinha piloto”. Após, houve reuniões de trabalho e reuniões para ouvir as testemunhas.

DOCUMENTOS JUNTADOS E OITIVAS REALIZADAS

- 1) Requerimento nº 41/2018, fls. 01 e 02;
- 2) Ato da Mesa da Câmara Municipal de Marília nº 13, de 20/02/18, publicado no DOM (Diário Oficial do Município) de 21/02/18, fls. 04 e 05;
- 3) Instalação da Comissão Parlamentar de Inquérito e primeiras requisições de documentos, fls. 06, sucedidos pelos ofícios destinados Presidente da Câmara, fls. 08, 12 e 13; Secretária da Saude, fls. 09; à CPFL, fls. 10; à Divisão de Suprimentos da Prefeitura Municipal de Marília, fls. 11;
- 4) Cópia do relatório da visita em 24/01/18 a Cozinha Piloto elaborado pelos Vereadores José Luiz Queiroz e Mauricio Roberto, fls. 14 a 16;
- 5) Reportagens sobre a inspeção dos membros da CPI na cozinha piloto, fls. 18 e 19;
- 6) Carta nº 0040/DPCP-M, de 23/03/18, da CPFL com as informações solicitadas, dando conta dos eventos apurados no período de 01/12/17 a 31/01/18, no endereço que compreende a “cozinha piloto”, fls. 20 e 21;
- 7) Ofício ao Secretário de Educação, solicitando relação das escolas que recebem carne da secretaria municipal da educação, planilha de controle de temperatura da

câmara fria, relação nominal dos servidores da Divisão de Alimentação Escolar e cópia da nota fiscal do descarte da carne considerada impróprio ao consumo, fls. 22;

8) Processo licitatório da compra de carne encontrada imprópria ao consumo e posteriormente descartada, fls. 23 às 1612;

9) Relatório da Visita/Inspeção da Comissão Parlamentar de Inquérito efetuada na “Cozinha Piloto”, fls. 1614 e 1615;

10) Reportagens jornalísticas das visitas da Comissão Parlamentar de Inquérito nas escolas, fls. 1617 a 1621, 1629;

11) Cópia do Laudo da vistoria efetuado pela Vigilância Sanitária, em 24/01/2018, na “Cozinha Piloto”, acompanhado de auto de infração e auto de imposição de penalidades; fls. 1626 a 1681;

12) Oitiva da Sr^a Sandra Pavelqueires, Chefe da Divisão de Vigilância Sanitária das Tecnologias de Alimentos; fls. 1682 e 1683;

13) Cópia do artigo 122, da Lei Estadual nº 10083, de 23/09/1998 e Item 4.7 e 4.8, da Resolução-RDC nº 219, de 15/09/2004;

14) Fotos da parte externa e interna da câmara fria da “cozinha piloto” tiradas no 24/01/2018, por ocasião do Laudo da Vigilância Sanitária, fls. 1685 1693;

15) Ofício nº 7/2018, ao secretário de educação, solicitando e reiterando diversos documentos, fls. 1695;

16) Ofício GP nº 778, do chefe de gabinete do executivo, com a lista de escolas que recebem carnes, planilha de controle de temperatura da câmara fria, relação nominal com as respectivas funções dos servidores da “cozinha piloto” e cópia da NF da carne descartada, fls. 1696 a 1709;

17) Oitiva da Sr^a Albertina Ranziny, fls. 1715 e 1716;

18) Oitiva do Sr^o Valdecir Esquinelato, fls. 1716 e 1717;

19) Oitiva do Sr^o. Elias Diogo Batista, fls. 1717 e 1718;

20) Relatório da Nutricionista Claudia S. de Campos, do dia 30/01/18, sobre as condições em que encontrou a câmara fria em seu retorno de férias no dia 29/01/18, fls. 1720;

21) Oitiva da Sr^a Claudia Silvana de Campos; fls. 1727 e 1728;

22) Oitiva da Sr^a Caroline Puzzo Bortoleto, fls. 1729 e 1730;

23) Reportagem apontando carne recongelada e sobrecarga da câmara fria sem condições de uso, fls. 1731;

24) Cópia da página 2, Diário Oficial do Município, com a Portaria nº 34882, com a decisão de instaurar processo administrativo em desfavor da Nutricionista Claudia Silvana

de Campos e ajuizamento de ação judicial em face de Dolores Domingos Viana Locatelli, visando o recebimento de R\$ 161.775,00, fls. 1732;

25) Ofício nº 08/2018, a empresa Gentil Inox Refrigeração Ltda, solicitando cópia das notas fiscais de execução de serviços de manutenção na câmara fria da “cozinha piloto” do ano de 2017 e 2018, fls.1738;

26) Ofício nº 09/2018, ao Prefeito Municipal solicitando cópia das notas fiscais de execução de serviços de manutenção na câmara fria da “cozinha piloto”, da empresa Gentil Inox Refrigeração Ltda, do ano de 2017 e 2018, fls.1738;

27) Cópia do ofício nº 09/2018, da Corregedoria Geral do Município, encaminhando o relatório final da sindicância instaurada pela Portaria nº 34243, destinada a apurar no âmbito do poder executivo, o perecimento da carne na “cozinha piloto”, fls. 1741 a 1757;

28) Oitiva da Srª Dolores Domingos Viana Locatelli, fls. 1759 a 1762;

29) Oitiva do Srº Adalberto Gentil da Silva, fls. 1763 e 1764;

30) O Srº Adalberto Gentil da Silva, em atendimento ao ofício nº 08/2018, fez entrega das autorizações de fornecimento 1610/2017 e 519/2017, fls. 1765 e 1767, NF-e nº 000.000.248 e 443-1, fls. 1766 e 1768, bem como cópias de orçamentos para aquisição de uma câmara fria, fls. 1769 a 1782;

31) Reportagem da cozinha piloto, com apontamento das responsabilidades da Coordenadora Dolores e Nutricionista Claudia, fls. 1783;

32) Oitiva do Srº Roberto Cavalari Filho, fls. 1784 a 1786;

33) Documentos entregues pelo Srº Roberto Cavalari Filho (reportagens, contratos de aquisição de carne, ofício, email, notificação, orçamentos de câmara fria, fls. 1851 a 1858), fls. 1787 a 1862;

34) Reportagens jornalística apontando o motivo do perecimento da carne e decisão de moer carne, fls.1863 e 1864;

35) Ofício GP nº 973, encaminhando NF de prestação de serviços da empresa Gentil Inóx Refrigereação Ltda, fls. 1871 a 1876;

36) Ato da mesa nº 62, de 18/06/18, prorrogação do prazo da CPI, fls. 1880;

37) Oitiva do Srº José Alcides Faneco, fls. 1884 e 1885;

38) Oitiva do Srº Levi Gomes de Oliveira, fls. 1886 e 1887;

39) Oitiva do Srº Daniel Alonso, fls. 1888e 1889;

40) Reportagens sobre as oitivas dos Srs, Faneco, Levi e Alonso, fls. 1890 a 1893;

41) Ofício GP nº 978; fls. 1894 a 1896;

42) Oitiva do Srº Márcio Augusto Spósito, fls. 1900 e 1901;

43) Correspondência recebida no início do mês de julho, de pessoa denominada Antonio Pereira da Silva, endereço Rua Lourival Freire, 120, com características de dados fictícios (numeral da rua pertence a sede do Forum da Comarca de Marília), encaminhada aos membros da CPI e, supostamente, a outros Órgãos, com questionamento: Onde estão as 50 toneladas de carnes compradas entre os dias 14 e 18 de dezembro?, fls. 1902 a 1964;

44) Ofício destinado ao Secretario Planejamento, Srº Bruno de Oliveira Nunes, solicitando encaminhamento de cópias de empenhos e NF relativos aos fatos narrados no item anterior, fls. 1965;

45) Ofício nº 11/2018, a empresa NS Alimentos Ltda, solicitando diversas informações sobre regularidade de entrega de carnes, pagamento, local de entrega, fls. 1966;

46) Ofício da empresa NS Alimentos Ltda, com resposta da solicitação do item anterior, fls. 1967;

47) Petição da Srª Dolores e de seu advogado, Srº Fábio Mendes, encaminhando esclarecimentos adicionais em decorrência do seu depoimento datado do dia 06/06/18, fls. 1968 a 1970;

48) Ofício GP nº 1221, encaminhando diversos documentos em resposta aos ofícios nº 06 e 07/2018, fls. 1971 a 1984;

49) Ofício GP nº 1164, encaminhando empenhos e NF solicitados no ofício nº 10/2018 (item 44 acima), fls. 1985 a 2041;

50) Cópia do ofício nº 00/2018, da ex. Coordenadora Dolores Domingos Viana Locatelli, solicitando aquisição de câmara de congelamento, fls. 2041 e 2043.

PRINCIPAIS DOCUMENTOS ANALISADOS PELA COMISSÃO

Inicialmente, tem como objetivo o requerimento que deu origem a presente CPI, apurar supostas irregularidades ocorridas **quando da compra, armazenamento, manipulação na conservação e manuseio de gêneros alimentícios**, estocados na Divisão de Alimentação Escolar, aliado ao fato de ter vindo a público, por meio de todas as mídias, que em visita/inspeção da Vigilância Sanitária, da Secretaria Municipal de Saude de Marília, ter encontrado na “cozinha piloto” **gêneros alimentícios com prazo de validade vencido, volumes significativos de carne deteriorada (aproximadamente 07 toneladas), sem quaisquer condições de uso e consumo.**

Pois bem, para que se pudesse chegar a uma conclusão juntou-se documentos e realizamos diversas oitivas, que abaixo faremos sintética análise para se extrair os principais pontos:

A) Às fls. 14 a 16, do relatório de inspeção da “Cozinha Piloto”, do dia 26/01/18 dos vereadores José Luiz Queiroz e Mauricio Roberto, ambos encontraram naquela oportunidade, bem no calor dos fatos, o seguinte cenário:

“Uma câmara fria, com grande quantidade carne, ocupando praticamente toda câmara fria, acondicionada todas em pacotes plásticos, de aproximadamente 2 Kg cada um, aparentemente todas de origem bovina, tipo músculo, cortadas em cubos e congeladas. Havia também sacos plásticos com quantidade maiores de carnes, aparentemente carne que havia sido moída e recondicionada no local”.

Relataram que, aos questionamentos, o recém empossado Secretário Municipal da Educação, Helter Bochi, *“esclareceu que aquela carne fora comprada em meados de novembro de 2017, e que naquela oportunidade parte da carne foi descongelada por servidores do setor, moída, acondicionada em sacos plásticos e congeladas novamente para futura distribuição às escolas municipais”.*

Relataram ainda, *“que em data a ser devidamente apurada, mas ao que tudo indica, no período entre os dias 18/01/18 e 24/01/18, a câmara fria, por motivos ainda desconhecidos, manteve-se em temperatura muito abaixo do ideal, fazendo com que toda carne ou parte dela se descongelasse, causando mal cheiro no local e, de forma aparente, tornando-se imprópria ao consumo”.*

Constataram que, *“a câmara fria, pelo seu aspecto, demonstra estar bem desgastada, necessitando ser substituída ou, no mínimo, ser totalmente reformada com a devida urgência. O motivo do descongelamento e conseqüente perecimento da carne não foi possível saber com precisão, mas é razoável supor que a condição precária da câmara tenha contribuído de forma decisiva para o ocorrido”*, ou seja, perecimento das 7 toneladas de carne.

B) Fls. 20 e 21, da Carta resposta da CPFL, esclarece que houve dois períodos de falta de energia no endereço da “Cozinha Piloto”:

1º) Ocorrência de um piscar, em 23 de janeiro do corrente, (interrupção no fornecimento de energia elétrica em situação de emergência inferior a 03 (três) minutos, podendo ser programada ou não programada).

2º) Evento nº 7034079 (Não programado/emergência) **ocorrido em 16/16/2017. 07:05:59 e término 16/12/2017 07:08:21.**

Motivo: Defeito na rede de distribuição, sendo necessário o desligamento no disjuntor para baypassar com o big jumper a chave 399224, à pedido da equipe 2819.

C) Às fls. 1626 a 1681, da Inspeção realizada pela Chefe de Divisão de Vigilância Sanitária das Tecnologias de Alimentos, datado de 24/01/18, extrai-se as seguintes informações:

O objetivo da inspeção era de verificar o cumprimento das normas de boas práticas em fornecimento de alimentos, de acordo com a legislação vigente. No que tange ao fato em apuração, constatou que câmara fria foi adaptada para o congelamento dos produtos (carnes), pois a câmara poderia ser utilizada apenas para o resfriamento.

Constatou ainda na câmara fria:

- Que havia mofo na parte interna e externa.
- Não havia paletes para o acondicionamento dos produtos.
- A porta está com a vedação danificada.
- Há ferrugem na parte interna e externa da porta da câmara.

As fotos abaixo, melhor explicam a situação encontrada.





- Apresentou desligamento por 3 (três) vezes durante o mês de dezembro de 2017 (segundo os relatos dos servidores no momento da inspeção). Os produtos (carne) sofreram descongelamento nestes dias que a câmara fria sofreu desligamento, sendo congelados novamente.

Descreve ainda, que alguns pacotes de carne – músculo em cubos – foram descongelados antes mesmo do problema ocorrido com a máquina da câmara fria, para serem

manipulados e moídos, passando a ser congelados novamente, conforme relatos dos açougueiros presentes ao local. Procedimento este considerado não adequado, de acordo com as Boas Práticas em Manipulação de Alimentos (Resolução RDC nº 216, de 15/09/2004).

De acordo com a situação encontrada, relatos dos servidores no momento da inspeção e o contido na Resolução RDC nº 216, de 15/09/2004, orientou o descarte e a inutilização dos produtos (carne em cubos e carne moída acondicionados fora da temperatura, descongelados, manipulados, recongelados) encontrados em desacordo com a legislação vigente, tornando-se impróprios para o consumo humano, efetuando as notificações correspondentes.

De acordo com NF-e nº 579, série 1, da empresa Bovimex Comercial Ltda, fls. 1681, foram descartados 7190 (sete mil e cento noventa) quilos de carne.

D) Às fls. 1682 e 1683, depoimento da Sr^a Sandra Pavelqueires, chefe da Divisão de Vigilância Sanitária das Tecnologias de Alimentos, em síntese, disse que no dia 24/01/2018 foi acionada pela Secretária Municipal da Saúde pedindo inspeção na “Cozinha Piloto de Marília” por causa de um forte odor detectado pelo atual Secretário Municipal da Educação; ao chegar no local depararam com o forte odor mesmo antes da abertura da câmara fria; dentro da câmara fria estavam depositadas uma quantidade superior da capacidade da mesma para manutenção do produto congelado; que estava de forma desorganizada, contendo carne do chão ao teto, ferindo as boas práticas de manipulação e armazenamento de alimentos, previstas no artigo 122 da Lei Estadual nº 10083/1998 (Código Sanitário do Estado de São Paulo), e no item 4.7 e 4.8 da Resolução RDC nº 216/2004, sendo tudo registrado por fotos; disse ainda que na oportunidade foi informada pelos açougueiros que havia prática de descongelamento manuseio e recongelamento da carne, prática não admitida pela Vigilância Sanitária; que não podia precisar quanto tempo a carne estava imprópria para o consumo, porém apresentava aspectos anormais, com cor vermelho escuro (imprópria), odor fétido, textura firme e temperatura de -8°C sendo que o recomendado pelo produtor era de -12°C.

Demais detalhamentos das condições encontradas na “Cozinha Piloto”, constam do laudo de inspeção acostado nas fls. 1626 a 1681.

E) Às fls. 1715 e 1716, depoimento da Sr^a Albertina Ranziny, Chefe da “Cozinha Piloto”, que em síntese disse que era concursada como auxiliar de escrita desde 2013 trabalha na Divisão de Alimentação Escolar com a função de auxiliar de escrita; após algum tempo passou a fazer jus a Função Gratificada de Chefe Administrativo da Divisão, sendo que hierarquicamente no caso da “Cozinha Piloto de Marília” existe uma coordenadora responsável por toda gestão, distribuição, manuseio, armazenamento e todas as determinações relativas à elaboração da merenda escolar; que todos os anos no final do ano faz-se a solicitação de compra de gêneros alimentícios para o término das aulas e também para o início do ano subsequente; que

essa solicitação foi feita no mês de novembro de 2017 pela então coordenadora Sr^a Dolores, sendo que a primeira remessa chegou no dia 23/11/2017, na quantidade de 3.450 quilos, a segunda chegou no dia 27/11/2017, na quantidade de 3.010 quilos e no dia 11/12/2017 chegou a última remessa, na quantidade de 3050 quilos, totalizando 9.510 quilos líquidos de carne em pedaço (músculos); que em principio seriam distribuídas para as escolas como carne em pedaços (cubos); que durante o exercício de 2017 somente moeu carne no final do ano, tendo em vista que podia comprar apenas músculos em cubos e a as diretoras das escolas estavam reclamando que estava sendo encaminhada somente carne em cubos; que a partir dessas reclamações, meados do mês de novembro, houve uma reunião com a participação do Beto Cavallari, ex-Secretário Municipal de Educação, Dolores, Coordenadora da Cozinha Piloto, Claudia, nutricionista; Fabiano Daquino e Elaine, ambos da Secretária Municipal de educação e alguns outros servidores que resultou na determinação da moagem de carne; não saber especificar a quantidade que deveria ser moída; que no dia 18/12/2017 todos entraram de férias, exceção da Dolores, responsável legal pela Cozinha Piloto e da nutricionista Caroline; que no dia 18/01/2018 foi convidada pela coordenador Dolores, para que fosse até a “Cozinha Piloto de Marília”, e lá comparecendo recebeu a notícia de que o Prof. Roberto Cavallari, então Secretário Municipal de Educação fora exonerado e ela por solidariedade pediria exoneração naquele mesmo dia e entregou a ela as chaves das instalações, documentos da Divisão, chaves de carros, sem nenhuma instrução ou observação; que no dia 22/01/2018 voltou de férias e começou a trabalhar na área administrativa verificando cardápio, aquisição de gás e documentações visando o início das aulas; que no dia 23/01/2018, o Prof. Helter, novo Secretário Municipal de Educação, esteve na “Cozinha Piloto de Marília” e conversou com os açougueiros Valdecir Esquinelato e Elias Diogo Batista e em seguida o referido secretário saiu e retornou acompanhado dos Fiscais da Vigilância Sanitária de Marília, os quais determinaram a lacração da câmara fria até o descarte total da carne estocada tanto na câmara fria quanto nos freezers; que não sabia quem fez a adequação da câmara fria para baixar mais a temperatura; que a quantidade carne comprada no final do ano era compatível com o gasto; que tinha conhecimento que a câmara fria quebrava com frequência e com a queda de energia ela desligava e devia chamar o técnico para religa-la novamente.

F) Às fls. 1716 e 1717, depoimento do Sr^o Valdecir Esquinelato, açougueiro, que em síntese disse que a coordenadora Dolores, era quem passava os procedimentos dos serviços a serem executados diretamente aos açougueiros; que durante a reunião ocorrida em meados de novembro de 2017 foi chamado e lhe foi determinado pela coordenadora Dolores, na presença de todos, que moesse toda carne em cubos armazenada na câmara fria para ser entregue nas escolas e entidades; que na ocasião fez observação à Coordenadora Dolores que estava

sozinho na função e ela lhe encaminharia um ajudante até o retorno do outro açougueiro que estava de férias; que para moer a carne em cubos era necessário descongelar durante um período de 24h e no dia seguinte à reunião iniciou a moagem da carne; que a carne moída que sobrou era embalada em pacotes de 2 kg, em sacos de plásticos transparentes, adquiridos para esse fim, e retornava para a câmara fria, conforme determinação da coordenadora Dolores, que no ano de 2017 a empresa Gentil Refrigeração fez adequação na câmara fria de refrigeração para congelamento; que a câmara fria desligou por 3 vezes, sendo que na ocasião ela somente religava mediante acionamento manual; que acredita que o descongelamento da carne se deu durante o recesso escolar.

G) Às fls 1717 e 1718, depoimento do Srº Elias Diogo Batista, açougueiro, que em síntese disse que ocupa o cargo de açougueiro na “Cozinha Piloto de Marília” e se encontrava de Licença-Prêmio até 24 de novembro de 2017 e quando retornou já havia sido moída uma parte da carne congelada em cubos e continuaram moer por determinação da coordenadora Dolores; que a câmara fria apresentou problemas com a queima do motor, no final de outubro ou início de novembro de 2017, quando a coordenadora Dolores acionou a empresa “Gentil” para realização manutenção, substituição do motor e adequação de câmara fria para câmara de congelamento, ressaltando que neste período não havia nem carne ou outros produtos no interior da câmara fria, sendo certo que a temperatura da câmara fria ficou em torno de 10°C a 12°C negativos; que ao retornar do recesso no dia 2 de janeiro de 2018 e percebeu que havia algo anormal, pois ao abrir a câmara fria notou que parte dos pacotes próximo à porta haviam descongelados e congelados novamente, em seguida indagou à Coordenadora sobre esse fato, e ela respondeu que a câmara fria apresentara problemas e acionou o técnico para realizar os reparos, não podendo precisar o período em que a câmara fria ficou sem funcionar com a temperatura adequada; que após uns 3 dias aproximadamente, constatou que o motor ligava automaticamente, mas não se sustentava, o que fez com que a temperatura subisse até aproximadamente 1°C e comunicou a Coordenador Dolores novamente, que por sua vez chamou o técnico que trocou a válvula; que armazenou a carne dentro da câmara fria sobre paletes de plástico existentes e cuidou para acondicionar as carnes dentro da câmara fria de forma que a circulação de ar não fosse prejudicada, inclusive pendurou os sacos para facilitar a ventilação, porém a câmara fria não comportava adequadamente a quantidade de carne que estava estocada no seu interior e nas condições em que ela se encontrava.

H) Às fls. 1727 e 1728, depoimento da Srª Claudia Silva de Campos, nutricionista da “Cozinha Piloto” que em síntese disse que é responsável técnica da Divisão de Alimentação; elaboração de cardápios, supervisão nas escolas na realização do cumprimento do cardápio e também supervisão dos gêneros alimentícios que são encaminhados às escolas; que os

últimos recebimentos foram de carne bovina em cubos, pois somente tinha esse tipo de carne licitada para ser fornecida; que no final de novembro ou começo de dezembro havia acabado a carne moída a ser pedida ao fornecedor e a “Cozinha Piloto de Marília” passou a fazer a moagem das carnes em cubos; que a decisão em moer a carne ocorreu na reunião com sua presença, do Prof. Roberto Cavallari, ex-Secretário Municipal de Educação, Dolores, Coordenadora da Cozinha Piloto; Elaine, assistente técnica, onde ficou combinado que moeria o quantitativo necessário para o consumo imediato das escolas até o final das aulas; que nesta reunião foi consultada se poderia moer a carne em cubos, sendo informado que poderia desde que fosse para atender o consumo imediato; relatou que antes de sair de férias, no dia 12/12/2017 deixou o quantitativo de carne moída de cada escola, bem como que a carne moída deveria ser entregue de imediato nas escolas; que em relação câmara fria tinha conhecimento que apresentava problemas constantemente, ou seja, ela desligava por falha mecânica ou por falta de energia elétrica parava o motor, somente religando através de acionamento manual ou por vezes era necessário chamar o técnico; por fim, não soube informar a razão da moagem de uma parte da carne congelada que ficou em estoque.

I) Às fls. 1729 e 1730, depoimento da Sr^a Caroline Puzzo Bortoleto, nutricionista da “Cozinha Piloto” que pouco acrescentou as investigações, porém, em síntese, disse que é ocupante do cargo efetivo de Nutricionista da Prefeitura Municipal de Marília desde 2004, e está lotada na “Cozinha Piloto de Marília” desde março de 2017, auxiliando a Nutricionista Claudia Campos na elaboração de cardápios, supervisão nas escolas na realização do cumprimento do cardápio, mediante visitas às escolas e entidades; que não participou da reunião com o Prof. Roberto Cavallari Filho, ex-Secretário Municipal de Educação, na “Cozinha Piloto de Marília”; que o controle e estimativa do quantitativo de carne a ser enviada para as escolas eram realizados pela Coordenadora Dolores e pela nutricionista Claudia Campos; que não teve conhecimento de que a câmara fria havia quebrado, entretanto, em que pese estar regularmente afastada no período de 24/12/2017 até dia 03/01/2018, ficou sabendo por terceiros que entre o período do Natal e Ano novo que a câmara fria havia se desligado; que no dia da inspeção da Vigilância Sanitária simplesmente acompanhou os fiscais e o Prof. Helter, Secretário Municipal de Educação até os freezers e câmara fria, que acompanhou a abertura da câmara fria com as fiscais da vigilância sanitária, constatando que havia carne que havia sido moída e recongelada; que na ausência da nutricionista Claudia Campos a depoente somente tratava de atendimento exclusivo das escolas pólos, não tendo nenhuma participação no que diz respeito à moagem da carne e tampouco no recongelamento da carne moída, pois não acompanhava o funcionamento da câmara fria e não tinha conhecimento da parte burocrática dos serviços.

rotineiros da “Cozinha Piloto de Marília”, por fim disse que não aprova descongelar e congelar novamente carnes.

J) Às fls. 1759 a 1761, depoimento da Sr^a Dolores Domingos Viana Locatelli, que em síntese, disse que até 18/01/18 ocupava do cargo comissionado de Coordenadora Administrativa de Alimentação Escolar na “Cozinha Piloto de Marília”; que no período do recesso escolar, de 18/12/2017 a 02/01/2018, somente ela e a nutricionista Caroline permaneceram exercendo suas funções na “Cozinha Piloto de Marília”; que a câmara fria existente na “Cozinha Piloto” fora adaptada e estava deteriorada e precisava de monitoramento constante, inclusive no dia 22/12/2017 chamou o técnico porque a câmara fria desligava e demorava a ligar novamente; que na reunião realizada com Prof. Beto, Nutricionista Cláudia, açougueiros e outras pessoas, foi dada pelo então secretário da educação, a ordem para a moagem da carne necessária para o abastecimento das unidades escolares, sendo estabelecido que a quantidade máxima de carne a ser moída seria de 2000 kg para atender as necessidades do momento de crise, e nesta reunião a nutricionista presente não se opôs a moagem da carne e não se manifestou contrário a decisão; que no período de janeiro de 2017 a janeiro de 2018 a câmara fria por diversas vezes apresentou problemas técnicos, além do sistema de vedação e piso estarem comprometidos; que nas oportunidades que manteve contato com o técnico de refrigeração, este sempre dizia que era necessário fazer revisão geral na câmara fria, mas o certo seria a aquisição de nova câmara fria para congelamento dos gêneros alimentícios que ficavam armazenado, tanto que em fevereiro de 2017 e por diversas outras vezes oficiou o Secretário Municipal de Educação narrando todos os problemas da câmara fria, bem como a necessidade de adquirir nova câmara fria e reforma da câmara já existente; que a carne moída deveria ser entregue de imediato as escolas, porém a estrutura logística não permitia a realização desse processo porque tinha somente um motorista e o motorista responsável pela entrega de carne fora remanejado para outras funções fora da Cozinha Piloto, assim determinou ao motorista que permaneceu na cozinha piloto, a prioridade na entrega da carne; que a quantidade de carne armazenada na câmara fria estava de acordo com sua capacidade, porém no final do ano trabalhou com armazenamento maior para atender as escolas pólos durante o mês de janeiro de 2018 e também por se tratar do último empenho do ano e ainda por haver a necessidade fornecer carne para as escolas no início das aulas do ano seguinte.

Após o seu depoimento nesta CPI, às fls. 1968 a 1970, encaminhou em 18/07/2018, petição com esclarecimentos referentes aos termos de seu depoimento datado de 06/05/2018.

K) Às fls. 1763 e 1764, depoimento do Sr^o Adalberto Gentil da Silva, técnico em refrigeração e que, em síntese, disse que a câmara fria da “Cozinha Piloto de Marília” tinha a

função de “resfriamento” e não de “congelamento” de gêneros alimentícios; que após manutenção técnica, na data de 17/03/2017, com a troca do motor a referida câmara fria passou ter capacidade de refrigeração maior do que a original, passando de 2°C a 4°C para até -10°C; que no dia 29 de dezembro de 2017, foi chamado para fazer manutenção corretiva na câmara fria e constatou que o motor estava parado, chegando a conclusão que havia necessidade de troca da válvula solenóide do motor, nesta oportunidade constatou que havia excesso de quantidade de carne no seu interior; que o motor estava parado provavelmente há 10 horas e que provavelmente não era razão para o descongelamento da carne; *[Aqui cabe uma observação: não seria a razão para o descongelamento se a câmara fria fosse própria para congelamento e em condições normais de abastecimento]*

Constatou ainda, visualmente, que câmara fria estava totalmente lotada, o que não deveria ocorrer, pois a capacidade da referida câmara fria era de aproximadamente 3.500kg para que ocorra o funcionamento perfeito e a devida circulação de ar, troca de calor; que o descongelamento da carne próximo a porta da câmara fria se deu pelo fato do problema ocorrido e também pelos defeitos existentes na vedação da porta.

L) Às fls. 1784 a 1786, depoimento do Srº Roberto Cavallari Filho, então secretário municipal da educação, que em síntese, declarou que exerceu o cargo Secretário Municipal de Educação no período de 2/01/2017 a 18/01/2018 e em relação a moagem da carne relatou que ocorreu num contexto de crise de abastecimento, tendo em vista a impugnação do edital de licitação para aquisição de carne e em setembro de 2017 foi realizado contrato emergencial e cancelado antes da assinatura do depoente e da Secretária Vania; que, resumindo em 2017 não houve processo licitatório para aquisição de carne, servindo-se dos contratos de 2016 para fornecer carne às escolas; que ao receber da empresa NS Alimentos e-mail alegando que iria suspender a entrega de carnes pelo motivo de falta de pagamentos, manteve contato o Secretário Levi Gomes para que fizesse os pagamentos e referida empresa não deixasse de fornecer carnes para atender a demanda das escolas, bem como, manteve contato com o Procurador Geral do Município para que obrigasse a empresa NS Alimentos voltasse a entregar a carne e nesse período havia pouca carne estocada; que diante da crise de abastecimento e da necessidade de racionamento da carne foi realizada reunião com o núcleo do Poder do Executivo, no Gabinete do Prefeito, foi tomada a decisão de proibir que os servidores da Educação não alimentassem da carne da merenda escolar, tendo em vista que reduziria o consumo em cerca de 1/3 e nesta mesma reunião decidiu pela moagem da carne em cubo para aumentar o rendimento; que em seguida fez reunião na “Cozinha Piloto de Marília” com os servidores e informou que a carne seria moída para ser entregue nas escolas, mediante solicitação das diretoras das escolas, sem mencionar a quantidade a ser moída; que devido a situação

precária da capacidade de entrega de carne da “Cozinha Piloto de Marília” e para antecipar a demanda de consumo moeu maior quantidade de carne que o necessário, embalaram novamente e recongelou na câmara fria, assim, quando a empresa NS Alimentos retomou o fornecimento de carne e acumulou no final do ano; que a primeira medida tomada ao saber que a câmara fria não estava funcionando foi relatar a situação para seus superiores solicitando troca da câmara fria; que por conta própria fez orçamentos para a aquisição de nova câmara fria e em resposta chegou a ouvir que estava faltando dinheiro, sendo que os orçamentos para aquisição de nova câmara fria eram em torno de R\$60.000,00 e ninguém respondeu as solicitações protocoladas no “Ganha Tempo”. Que na reunião que ocorreu no Gabinete do Prefeito estava o Prefeito, o Chefe de Gabinete, o Procurador Geral do Municipal e a Valquíria, corregedora do município e entre outros assuntos, discutiram também a questão da moagem da carne e cancelamento do contrato emergencial; que a ordem dada para a moagem da carne foi para atender a demanda nas unidades escolares, e que diante da situação precária foi para maior aproveitamento da quantidade de carne estocada, que naquela altura poderia até faltar se não houvesse essa iniciativa; que infelizmente, a realidade construída em decorrência da falta de carne os colocaram na situação de deixar o manual de boas práticas em segundo plano em função da desorganização da administração pública superior a do depoente, finalizando questionando quem teria respondido pela secretária no período de 19/01/2018 a 22/01/2018.

M) Às fls. 1884 e 1885, depoimento do Srº José Alcides Faneco e fls. 1886 e 1887, do Srº Levi Gomes de Oliveira, não acrescentando nada as apurações, em especial negaram haver participado de reunião com a presença deles, do prefeito e o ex. secretário Beto Cavalari e de outros, onde teria decidido sobre a moagem de carne em cubos;

N) Às fls. 1888 e 1889, depoimento do Srº Daniel Alonso, que pouco acrescentou a elucidação das apurações e, em síntese, declarou que o fato em questão, perecimento de 7 toneladas de carne, trouxe bastante tristeza, e quando o novo Secretário da Educação informou que a carne estocada na cozinha piloto estava imprópria ao consumo não teve dúvida em determinar o descarte; quanto à reunião para discutir sobre moer ou não moer a carne afirmou que esta nunca aconteceu; disse que sempre foi contra o sistema da “Cozinha Piloto de Marília”, tendo em vista que era uma instalação inadequada, debaixo do tobogã do estádio e quando assumiu a Prefeitura determinou que não fosse mais feitas comidas naquele lugar; que era complicado o sistema de logística de entrega da carne na “Cozinha Piloto de Marília” e determinou que no próximo contrato deveria constar que a entrega seria feito nas unidades escolares; que houve no meio do ano de 2017 a intenção de realizar contrato emergencial mas não foi necessário realizar tal contrato porque a empresa fornecedora normalizou as entregas, após ação judicial; por fim, à indagação se recebeu pedido a respeito de

manutenção ou aquisição de nova câmara fria, responde que o ex-secretário sabia de sua opinião sobre a logística da carne e que tinha que investir nas cozinhas das unidades escolares e não na “Cozinha Piloto de Marília”.

O) Às fls. 1900 e 1901, depoimento do Srº Márcio Augusto Spósito, que nada trouxe para elucidação dos fatos, porém em síntese declarou que não houve reunião no gabinete do prefeito onde teria se decidido pela moagem de carne, bem como não recebeu do ex. secretário Beto Cavallari nenhum pedido de manutenção ou troca da câmara fria.

P) Às fls. 1902 a 1964, consta a correspondência de origem de uma suposta pessoa denominada “Antonio Pereira da Silva”, endereço Rua Lourival Freire, 120, sendo que ambos os dados tem características de serem fictícios (numeral da rua é do prédio do Fórum Estadual da Comarca de Marília), endereçada gabinetes dos vereadores integrantes da presente CPI e, supostamente, também encaminhada a outros Órgãos (MP, PF, etc), com os dizeres e questionamento: “Se as 07 toneladas de carnes compradas no final de novembro apodreceram na câmara fria da cozinha piloto, onde estão as 50 toneladas de carnes compradas entre os dias 14 e 18 de dezembro?”.

Após análise feita, foi solicitado ao Secretário Municipal de Planejamento, cópia dos empenhos e respectivas notas fiscais, fls. 1965, sendo a resposta vinda aos autos, as fls. 1985 a 2041, que em síntese, verifica que a época dos pagamentos dos produtos adquiridos (carne), foram feitos com recursos provenientes do Estado, sendo no final do ano de 2017, para ajuste contábil, foram cancelados os empenhos iniciais e constantes do processo licitatório (fonte Estado), e novamente empenhados, agora com fonte dos recursos provenientes da União, portando não havendo nova compra de carne.

Q) Às fls. 1967, Ofício da empresa NS Alimentos Ltda, com resposta da solicitação anterior;

PRINCIPAIS CAUSAS, QUE A NOSSO VER, LEVARAM AO RESULTADO DA PERDA DE 7 (SETE) TONELADAS DE CARNES

Há vários fatores em relação à câmara fria que levaram ao fatídico resultado da perda de aproximadamente 7 (sete) toneladas de carnes, senão vejamos:

1) **Precariedade da câmara da fria:** durante a fiscalização na “cozinha piloto”, no dia 26/01/18, realizada pelos vereadores José Luiz Queiroz e Mauricio Roberto, entre suas diversas constatações assim se referiram em seu relatório, de fls. 14 a 16:

“a câmara fria, pelo seu aspecto, demonstra estar bem desgastada, necessitando ser substituída ou, no mínimo, ser totalmente

reformada com a devida urgência. O motivo do descongelamento e consequente perecimento da carne não foi possível saber com precisão, mas é razoável supor que a condição precária da câmara tenha contribuído de forma decisiva para o ocorrido

A respeito dessa situação precária da câmara fria, o Laudo de Inspeção constante de fls. 1626 a 1681, realizado pela Chefe de Divisão de Vigilância Sanitária das Tecnologias de Alimentos, datado de 24/01/18, assim dispõe:

“A estrutura da câmara fria encontra-se inadequada”,

E foi mais além o relatório da inspeção:

“Há mofo na parte interna e externa; Não há paletes para acondicionamento dos produtos; A porta está com a vedação danificada; Há ferrugens na parte interna e externa da porta e câmara; Apresentou desligamento por 3 (três) vezes durante o mês de dezembro de 2017 (problemas na máquina da câmara fria) – segundo relato dos funcionários, no momento da inspeção”.

As fotos constantes das fls. 1688 a 1694, bem demonstram a situação relatada acima.

No depoimento da Sr^a Albertina Ranziny, fls. 1715/1716 em relação a precariedade ora em comento, disse: *“que tinha conhecimento que a câmara fria quebrava com frequência e com a queda de energia ela desligava e devia chamar o técnico para religa-la novamente”*, .

2) Adaptação da câmara fria para congelamento:

Inicialmente a câmara fria da “cozinha piloto” tinha a função de resfriamento e não de congelamento.

No início do ano de 2017, com a adequação da câmara fria após a troca do motor esta passou a ter capacidade de refrigeração maior do que a original, passando de 2°C a 4°C para até -10°C, conforme relatou o Sr. Adalberto Gentil, fls. 1763 e 1764.

Porém, essa temperatura era insuficiente ou pelo menos não atendia a recomendação da empresa distribuidora de alimentos, que determinava manter a carne a uma temperatura de -12°C ou mais frio. O que se pode verificar, às fls. 1981 e 1982, que a média de temperatura variou entre 4°C a -10°C.

3) Desligamento constante da câmara fria e religamento com acionamento manual.

Há diversos relatos dos servidores da “Cozinha Piloto”, reportando sobre o desligamento da câmara fria, especialmente no mês de dezembro de 2017, e que por vezes o seu religamento ou se dava por acionamento manual pelos próprios servidores ou, por meio tão somente do emprego e apoio de um técnico em refrigeração.

Fls. 1716/17, açougueiro Valdeci, *“a câmara fria desligou por 3 vezes, sendo que na ocasião ela somente religava mediante acionamento manual”*

Fls. 1717/18, açougueiro Elias, *“que ao retornar do recesso no dia 2 de janeiro de 2018 percebeu que havia algo anormal, pois ao abrir a câmara fria notou que parte dos pacotes próximo à porta haviam descongelados e congelados novamente, em seguida indagou à Coordenadora sobre esse fato, e ela respondeu que a câmara fria apresentara problemas e acionou o técnico para realizar os reparos, não podendo precisar o período em que a câmara fria ficou sem funcionar com a temperatura adequada; que após uns 3 dias aproximadamente, constatou que o motor ligava automaticamente, mas não se sustentava”*

Fls. 1727/28, nutricionista Claudia, disse que em relação câmara fria *“tinha conhecimento que apresentava problemas constantemente, ou seja, ela desligava por falha mecânica ou por falta de energia elétrica parava o motor, somente religando através de acionamento manual ou por vezes era necessário chamar o técnico”*

Fls. 1729/30, nutricionista Caroline, *“em que pese estar regularmente afastada no período de 24/12/2017 até dia 03/01/2018, ficou sabendo por terceiros que entre o período do Natal e Ano novo que a câmara fria havia se desligado.”*

Fls. 1759/61, coordenadora Dolores, *“a câmara fria existente na ‘Cozinha Piloto’ fora adaptada e estava deteriorada e precisava de monitoramento constante, inclusive no dia 22/12/2017 chamou o técnico porque a câmara fria desligava e demorava a ligar novamente.”*

Fls. 1763/64, técnico Adalberto Gentil, *“no dia 29 de dezembro de 2017, foi chamado para fazer manutenção corretiva na câmara fria e constatou que o motor estava parado.”*

4) Superlotação de carne e o Impedimento da circulação de ar e troca de calor no interior da na câmara fria.

1) Superlotação de carnes na câmara fria.

As últimas aquisições e entregas de carnes se deram, nos dias 24/11/2017, conforme NF nº 000.044.503, fls. 1680; dia 29/11/2017, NF nº 000.444.522, fls. 1675 e dia 11/12/2017, NF nº 000.045.126, fls. 1696.

No mês de dezembro, especialmente no período que antecede o recesso escolar, que no ano de 2017 se iniciou no dia 18 de dezembro, é de pouca frequência escolar, em consequência de pouca utilização de merenda escolar.

É fato que ano de 2017, conforme demonstrou o senhor Roberto Cavalari, ex Secretário Municipal da Educação, não foi efetivado processo licitatório por parte do setor de correspondente da prefeitura, para aquisição de carne destinada à merenda escolar, se valendo, portanto, durante todo esse período do processo de licitação realizado no ano de 2016.

Por outro lado, essa incapacidade do setor de licitações da prefeitura, de concluir um processo de licitatório em todo o exercício de 2017, certamente contribuiu para o acúmulo de carne, fora da normalidade, em um único local, para atender as escolas polos e aos alunos na primeira semana do ano de 2018.

A esse respeito, disse a coordenadora Dolores, fls. 1759/61: *“que a quantidade de carne armazenada na câmara fria estava de acordo com sua capacidade, porém no final do ano trabalhou com armazenamento maior para atender as escolas pólos durante o mês de janeiro de 2018 e também por se tratar do último empenho do ano e ainda por haver a necessidade fornecer carne para as escolas no início das aulas do ano seguinte.”*

2) Impedimento da circulação de ar e troca de calor.

O impedimento de circulação de ar e troca de calor na câmara fria, se deve aos seguintes fatores:

a) primeiramente ao excesso de carne conforme acima disposto.

b) outra razão é a forma em que o produto foi depositado na câmara fria, ou seja, ocupando quase todo o espaço da câmara e a ausência de páletes, podendo ser verificado pelas fotos constantes das fls. 1690, 1691 e 1693, além da descrição pormenorizada do laudo da Divisão de Vigilância Sanitária, fls. 1671 a 1673.

5) **Ato de descongelar, moer a carne recebidas em cubos e novamente recongelá-las.**

Vejamos o que dispõe as normas:

**Lei nº 10083, de 23 de setembro de 1998.
Dispõe sobre o Código Sanitário do Estado.**

Artigo 122 - São infrações de natureza sanitária, entre outras:

“XI - extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar produtos de interesse à saúde, sem os padrões de identidade, qualidade e segurança”.

Resolução – RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004.
Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação

4.7 MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

4.7.3 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.

4.7.5 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.

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.

4.8. PREPARAÇÃO DO ALIMENTO

4.8.14 Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.

O Ato de moer a carne tem fundamento e até justificativa, conforme declarou o ex. secretário de educação, que visava, dado as circunstâncias de desabastecimento, fazer render a carne e chegar ao final do ano sem faltar esse produto na merenda das crianças da rede de ensino do município.

Por outro lado, em que pese atentar quanto as normas de boas práticas descritas acima, e com exceção da ausência de paletes no armazenamento da carne, que permitiria o respeito ao espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, certamente não foi fator preponderante para o perecimento das 7 (sete) toneladas de carne, porém, esse ato fez parte de um conjunto de fatores não observados pelos agentes públicos envolvidos.

DO DIREITO E DAS RESPONSABILIDADES DE AGENTES PÚBLICOS

Em virtude do exposto e de todas as oitivas e documentos analisados pelos vereadores que compõem a Comissão Parlamentar de Inquérito, entendemos que houve o descumprimento de legislações pertinentes ao objeto em análise e também a princípios basilares que regem a administração pública no Estado brasileiro que encontram amparo da nossa Lei Maior, a Constituição Federal de 1998.

O artigo 37 da nossa Constituição Federal assim dispõe em relação a Administração Pública.

Artigo 37 da Constituição Federal: *“A administração pública direta e indireta de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito*

Federal e dos Municípios obedecerá aos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência”.

No caso da presente apuração abordaremos tão somente o princípio da Eficiência.

O princípio da Eficiência é sim um dos mais importantes para o funcionamento da Administração Pública. Ele tem relação direta com a gestão dos interesses públicos.

Ele exige que o Estado exerça uma boa administração e que prime pela produtividade elevada, pela economicidade, pela qualidade e celeridade dos serviços prestados, pela redução dos desperdícios, pela desburocratização, pelo elevado rendimento funcional e acima de tudo, tem para administração pública como seu maior objetivo, manter o Estado em funcionamento.

Os defeitos da câmara fria além de conhecidos são previsíveis, podendo e devendo o gestor público determinar ou adotar mecanismos de prevenção com planejamento prévio de ação, planejamento de estocagem de mercadorias, colocação de sistema auxiliar de energia, reforma ou troca do equipamento, entre outros e, ao não fazer, tanto que causou o dano ao Erário, demonstra ausência do princípio da Eficiência.

DA IMPROBIDADE ADMINISTRATIVA

Assim, dispõe a lei de Improbidade Administrativa (lei 8.429 de 02 de junho de 1992):

Art. 4º. Os agentes públicos de qualquer nível ou hierarquia são obrigados a velar pela estrita observância dos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade e publicidade no trato dos assuntos que lhe são afetos.

São atos de improbidade administrativa que **Causam Prejuízo ao Erário:**

Art. 10. Constitui ato de improbidade administrativa que causa lesão ao erário qualquer ação ou omissão, dolosa ou culposa, que enseje perda patrimonial, desvio, apropriação, malbaratamento ou dilapidação dos bens ou haveres das entidades referidas no art. 1º desta lei:

Foram exatamente 7190 (sete mil, cento e noventa) kilos de carne descartadas (fls. 1681), por ter sido consideradas impróprias para consumo, e se levarmos em conta o valor da unidade de R\$ 22,50 (vinte e dois reais e cinquenta centavos), constante das Notas Fiscais de

fls. 1675, 1676 e 1680, causando um prejuízo ao Erário de R\$ 161.775,00 (Cento e sessenta e um mil, setecentos e setenta e cinco reais).

São ainda Atos de Improbidade Administrativa que Atentam Contra os Princípios da Administração Pública:

Art. 11. Constitui ato de improbidade administrativa que atenta contra os princípios da administração pública qualquer ação ou omissão que viole os deveres de honestidade, imparcialidade, legalidade, e lealdade às instituições:

O artigo 11, da Lei de Improbidade Administrativa, no presente caso, se faz combinado com o artigo 37 da nossa Constituição Federal, especialmente em relação princípio da eficiência, mencionado acima.

Outro aspecto relevante que deve ser trazido à tona diz respeito a Lei Orgânica do Município de Marília, aprovada em 04 de abril de 1990, que prescreve as atribuições e responsabilidades do cargo do Chefe do Executivo Municipal. São dignos de nota os seguintes artigos:

*Art. 62 Ao Prefeito, como chefe da administração, compete dar cumprimento às deliberações da Câmara, **dirigir, fiscalizar e defender os interesses do Município**, bem como adotar, de acordo com a lei, todas as medidas administrativas de utilidade pública, sem exceder as verbas orçamentárias, tudo de acordo com os princípios desta Lei Orgânica.*

Art. 63 Compete ao Prefeito, entre outras atribuições:

(...)

XXXIV - adotar providências para a conservação e salvaguarda do patrimônio municipal;

Art. 64 O Prefeito poderá delegar, por decreto, a seus auxiliares, funções administrativas.

A Lei que rege o município é precisa ao apontar as atribuições do Chefe do Poder Executivo que dirige e defende os interesses da municipalidade, devendo zelar pela conservação e salvaguarda do patrimônio municipal.

Por outro lado, em que pese haver previsão na Lei Orgânica do município de Marília, para que o chefe do poder executivo municipal possa delegar funções, a responsabilidade funcional permanece concentrada naquele que assumiu, por meio do voto popular, o compromisso de bem gerir o Município.

CONCLUSÃO

Diante de todo o exposto e em virtude da apuração realizada pela Comissão Parlamentar de Inquérito, que reproduzimos aqui o Relatório Final, é imperioso concluir que as condutas praticadas por agentes públicos perante a administração municipal, a saber: o prefeito municipal da cidade de Marília, Sr. Daniel Alonso e o ex. Secretário Municipal da Educação Sr. Roberto Cavallari Filho têm potencial para serem enquadradas como atos de Improbidade Administrativa, prescritos na Lei Federal nº 8.429/1992, em especial em seus artigos 10º e 11º.

Igualmente em relação a ex. Coordenadora Dolores Domingos Viana Locatelli, em que pese ter em seu depoimento a esta CPI, fls. 1759/1761, relatado que em fevereiro de 2017 e por diversas vezes ao longo daquele ano, tenha oficiado o Secretário Municipal de Educação narrando os problemas da câmara fria e da necessidade de aquisição de uma nova e mais adequada e a reforma da atual. Corrobora a esta assertiva os orçamentos constantes às fls. 1769/1782, 1851/1858 e ofício nº 001/2018, de 05/01/2018, fls. 2042/2043.

Em relação ao descumprimento, *in tese*, da Resolução – RDC nº 216, de 15/09/2004, que estabelece o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, especialmente quanto ao ato de armazenamento, descongelamento, manuseio e recongelamento da carne, está na esfera do campo administrativo, cabendo tão somente ao poder executivo município adotar o conjunto de ações e medidas de saneamento visando estabelecer ou reestabelecer rigoroso padrão de proteção contra agentes contaminantes e, se for o caso, adoção de medidas disciplinares.

Dessa forma, nos termos do parágrafo 2º, do artigo 36, da Lei Orgânica do Município de Marília e do artigo 50 do Regimento Interno da Câmara Municipal de Marília, requeremos o encaminhamento do presente Relatório, acompanhado de todos os documentos que o embasaram ao Ministério Público Estadual para conhecimento dos fatos aqui apurados e a devida adoção das providências cabíveis e que entender pertinente.

Requeremos ainda, encaminhamento do presente relatório para conhecimento e providências correlatas, aos seguintes Órgãos: (a) Prefeitura Municipal de Marília; (b) Conselho da Alimentação Escolar; (c) Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

Uma vez aprovado pelos demais membros, é oportuno dar ampla publicidade deste relatório nos meios disponíveis, em especial a sua inserção completa no sítio www.camar.sp.gov.br, a fim de que qualquer cidadão ou Vereador possa tomar conhecimento.


LUIZ EDUARDO NARDI

Presidente


MAURICIO ROBERTO

Relator


DANILO AUGUSTO BIGESCHI

Membro