



# Sindicato dos Trabalhadores do Serviço Público Municipal de Hortolândia

CNPJ: 73.974.123/0001-05

Hortolândia, 08 de Março de 2019

## OFICIO STSPMH Nº 020/2019

À

Prefeitura Municipal de Hortolândia

A Secretaria de Administração e Gestão Pessoal

A/C: Ieda Manzano de Oliveira

Ref. Adequação de Refeitório

O Presidente do Sindicato dos Trabalhadores do Serviço Público Municipal de Hortolândia Sr Milton Vianna Pinto, no uso de suas atribuições estatutária, vem mui respeitosamente à presença de Vossa Excelência, para expor e ao final requerer o que segue:

Esta entidade de classe é a legítima representante dos servidores públicos municipais de Hortolândia.

O Sindicato dentro das prerrogativas conferidas pelo artigo 8.º da Constituição Federal, através de profissional especializado em medicina do trabalho e prevenção de acidentes, realiza constantemente visitas nos diversos prédios públicos.

Desse modo, no dia 11 de fevereiro de 2019, em visita realizada o Paço Municipal Palácio das Águas, mais especificamente no refeitório, foram constatadas diversas irregularidades no local, conforme se apura pelo laudo técnico em anexo.

Ressalta-se que os servidores públicos de Hortolândia utilizam o local para realizar suas refeições, contudo, o espaço físico não comporta e não está preparado para receber a quantidade de 500 servidores.



# Sindicato dos Trabalhadores do Serviço Público Municipal de Hortolândia

CNPJ: 73.974.123/0001-05



Percebe-se que as condições do local vistoriado além de não comportar 500 pessoas, também não atende uma série de norma regulamentares para o bom e correto desenvolvimento das atividades que ali devem ser desenvolvidas, ou seja, não serve para o fim que está destinado, pois afronta a NR 24 e Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978 do Ministério do Trabalho e Emprego.

Diante dos fatos articulados é certo que, os servidores que utilizam o espaço para suas refeições diárias, estão sob risco iminente, situação esta que não pode continuar.

O empregador público é responsável pelo local e, portanto, deve obrigatoriamente oferecer condições mínimas e adequadas para o fim que se destina, ou seja, refeitório, local que necessita maior atenção.

Nestas condições e considerando a necessidade de adequação legal e física do refeitório existente no paço municipal, para propiciar ambiente sadio, saudável e seguro aos servidores que ali frequentam, requer a Vossa Senhoria, seja realizada as devidas reformas do local, sob pena de levar a situação ao Ministério Público para adoção das medidas cabíveis.

Saudações Sindicais

Milton Vianna Pinto

Diretor Presidente

STSPMH

**Luciano Oliveira**  
Assessoria Técnica - Segurança do trabalho

PPRA - PCMSO - CIPA - LTCAT - PPP - LAUDOS - CURSOS  
PALESTRAS - TREINAMENTOS



## PERFIL DA EMPRESA

NOME: PREFEITURA MUNICIPAL DE HORTOLÂNDIA

UNIDADE: PAÇO MUNICIPAL PALÁCIO DAS AGUAS (REFEITÓRIO)

ENDEREÇO: Rua José Cláudio Alves Dos Santos, 585 Remanso Campineiro

CNPJ: 67.995.027/0001-32

ATIVIDADE PRINCIPAL: ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA EM GERAL

CNAE: 8411600

NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS NO SETOR: 500

(19) 97408-4024 ☎

lucianooliveiraa@bol.com.br

CNPJ: 22.913.015.0001-83

R. Albano Mariscalchi, 161 - Parque Dom Pedro II, Americana - SP, 13476-641



## PARECER TÉCNICO DE AVALIAÇÃO DE APLICABILIDADE

### Objetivo:

O presente parecer tem a responsabilidade técnica que é assinada por: **Luciano Lima de Oliveira, Técnico de Segurança no Trabalho** com registro no MTE/SIT N° SP/023035-9

Objetivo: Avaliar as condições Sanitárias e de Conforto no refeitório dos Servidores Públicos Municipais do município de Hortolândia lotados no paço municipal palácio das águas.

### Legislação e normas técnicas consultadas e aplicadas:

A legislação e normas técnicas consultadas e aplicadas para caracterização das condições sanitárias e de conforto nos locais de trabalho foram:

Portaria N.º 3.214 de 08 Junho de 1978 do MTE - Aprova as Normas Regulamentadoras - NR - do Capítulo V, Título II, da Consolidação das Leis do Trabalho, relativas à Segurança e Medicina do Trabalho; • NR - 24 - Condições Sanitárias dos Locais de Trabalho;

### NR 24.3 CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE CONFORTO NOS LOCAIS DE TRABALHO

24.3. Refeitórios. 24.3.1. Nos estabelecimentos em que trabalhem mais de 300 (trezentos) operários, é obrigatória a existência de refeitório, não sendo permitido aos trabalhadores tomarem suas refeições em outro local do estabelecimento. (124.062-5 / I2) 24.3.2. O refeitório a que se refere o item 24.3.1 obedecerá aos seguintes requisitos: a) área de 1,00m<sup>2</sup> (um metro quadrado) por usuário, abrigando, de cada vez, 1/3 (um terço) do total de empregados por turno de trabalho, sendo este turno o que tem maior número de empregados; (124.063-3 / I1) b) a circulação principal deverá ter a largura mínima de 0,75m (setenta e cinco centímetros), e a circulação entre bancos e banco/parede deverá ter a largura mínima de 0,55m (cinquenta e cinco centímetros). (124.064-1 / I1) 24.3.3. Os refeitórios serão providos de uma rede de iluminação, cuja fiação deverá ser protegida por eletrodutos. (124.065-0 / I2)

24.3.4. Deverão ser instaladas lâmpadas incandescentes de 150 W/6,00 m<sup>2</sup> de área com pé direito de 3,00m (três metros) máximo ou outro tipo de luminária que produza o mesmo efeito. (124.066-8 / I2) 24.3.5. O piso será impermeável, revestido de cerâmica, plástico ou outro material lavável. (124.067-6 / I1) 24.3.6. A cobertura deverá ter estrutura de madeira ou metálica e as telhas poderão ser de barro ou fibrocimento. (124.068-4 / I1) 24.3.7. O teto poderá ser de laje de concreto, estuque, madeira ou outro material adequado. 24.3.8. Paredes revestidas com material liso, resistente e impermeável, até a altura de 1,50m (um metro e cinquenta centímetros). (124.069-2 / I1) 24.3.9. Ventilação e iluminação de acordo com as normas fixadas na legislação federal, estadual ou municipal. (124.070-6 / I1) 24.3.10. Água potável, em condições higiênicas, fornecida por meio de copos individuais, ou bebedouros de

(19) 97408-4024

lucianooliveiraa@bol.com.br

CNPJ: 22.913.015.0001-83

R. Albano Mariscalchi, 161 - Parque Dom Pedro II. Americana - SP. 13476-641



jato inclinado e guarda-protetora, proibindo-se sua instalação em pias e lavatórios, e o uso de copos coletivos. (124.071-4 / I2 24.3.11. Lavatórios individuais ou coletivos e pias instalados nas proximidades do refeitório, ou nele próprio, em número suficiente, a critério da autoridade competente em matéria de Segurança e Medicina do Trabalho. (124.072-2 / I2) 24.3.12. Mesas providas de tampo liso e de material impermeável, bancos ou cadeiras, mantidos permanentemente limpos. (124.073-0 / I1) 24.3.13. O refeitório deverá ser instalado em local apropriado, não se comunicando diretamente com os locais de trabalho, instalações sanitárias e locais insalubres ou perigosos. (124.074-9 / I1) 24.3.14. É proibida, ainda que em caráter provisório, a utilização do refeitório para depósito, bem como para quaisquer outros fins. (124.075-7/I1) 24.3.15. Nos estabelecimentos em que trabalhem mais de 30 (trinta) até 300 (trezentos) empregados, embora não seja exigido o refeitório, deverão ser asseguradas aos trabalhadores condições suficientes de conforto para a ocasião das refeições. (124.076-5 / I2) 24.3.15.1. As condições de conforto de que trata o item 24.3.15 deverão preencher os seguintes requisitos mínimos: a) local adequado, fora da área de trabalho; (124.077-3 / I1) b) piso lavável; (124.078-1 / I1) c) limpeza, arejamento e boa iluminação; (124.079-0 / I1) d) mesas e assentos em número correspondente ao de usuários; (124.080-3 / I1) e) lavatórios e pias instalados nas proximidades ou no próprio local; (124.081-1 / I1) f) fornecimento de água potável aos empregados; (124.082-0 / I2) g) estufa, fogão ou similar, para aquecer as refeições. (124.083-8 / I1) 24.3.15.2. Nos estabelecimentos e frentes de trabalho com menos de 30 (trinta) trabalhadores deverão, a critério da autoridade competente, em matéria de Segurança e Medicina do Trabalho, ser asseguradas aos trabalhadores condições suficientes de conforto para as refeições em local que atenda aos requisitos de limpeza, arejamento, iluminação e fornecimento de água potável. (124.084-6 / I2) 24.3.15.3. Ficam dispensados das exigências desta NR: a) estabelecimentos comerciais bancários e atividades afins que interromperem suas atividades por 2 (duas) horas, no período destinado às refeições; b) estabelecimentos industriais localizados em cidades do interior, quando a empresa mantiver vila operária ou residirem, seus operários, nas proximidades, permitindo refeições nas próprias residências 24.3.15.4. Em casos excepcionais, considerando-se condições especiais de duração, natureza do trabalho, exigüidade de área, peculiaridades locais e tipo de participação no PAT, poderá a autoridade competente, em matéria de Segurança e Medicina no Trabalho, dispensar as exigências dos subitens 24.3.1 e 24.3.15.2, submetendo sua decisão à homologação do Delegado Regional do Trabalho. 24.3.15.5. Nos estabelecimentos em que trabalhem 30 (trinta) ou menos trabalhadores, poderão, a critério da autoridade competente, em matéria de Segurança e Medicina do Trabalho, ser permitidas às refeições nos locais de trabalho, seguindo as condições seguintes: a) respeitar dispositivos legais relativos à segurança e medicina do trabalho; (124.085-4/I2) b) haver interrupção das atividades do estabelecimento, nos períodos destinados às refeições; (124.086-2 / I2) c) não se tratar de atividades insalubres, perigosas ou incompatíveis com o asseio corporal. (124.087-0 / I2)



## Metodologia

.Inspeção no Local

.Entrevista Com Trabalhadores

.Registro fotográfico

### .Critério Utilizado:

O Parecer está baseado na vistoria das dependências do refeitório, Realizada no dia onze(11) de fevereiro de 2019, que tem como resultado a análise técnica do fato ou da condição relativa mediante a verificação "in loco".

### Nível da Inspeção:

Esta inspeção é classificada como "Inspeção de Nível 01", representada por análise expedida dos fatos e sistemas construtivos vistoriados, com a identificação de suas anomalias e de falhas que se apresentam de forma aparente.

Foi verificado na inspeção que o refeitório, tem em suas dependências:

- .Um (01) bebedouro de água potável tipo filtro.
- .Um (01) fogão quatro bocas
- .Uma (01) geladeira tipo Duplex
- . Um (01) Marmiteiro elétrico banho Maria
- . Dois (02) fornos micro ondas
- .Uma (01) Pia de granito com duas (02) torneiras
- .Um (01) Porta toalhas de papel descartável para higiene das mãos
- .Duas (02) Duas mesas com conjunto de (12) cadeiras
- .Piso tipo cerâmica /Paredes parcialmente revestidas em cerâmica e tinta impermeabilizada

.Teto de laje com forro de izopor

(19) 97408-4024

lucianooliveiraa@bol.com.br

CNPJ: 22.913.015.0001-83

R. Albano Mariscalchi, 161 - Parque Dom Pedro II, Americana - SP, 13476-641

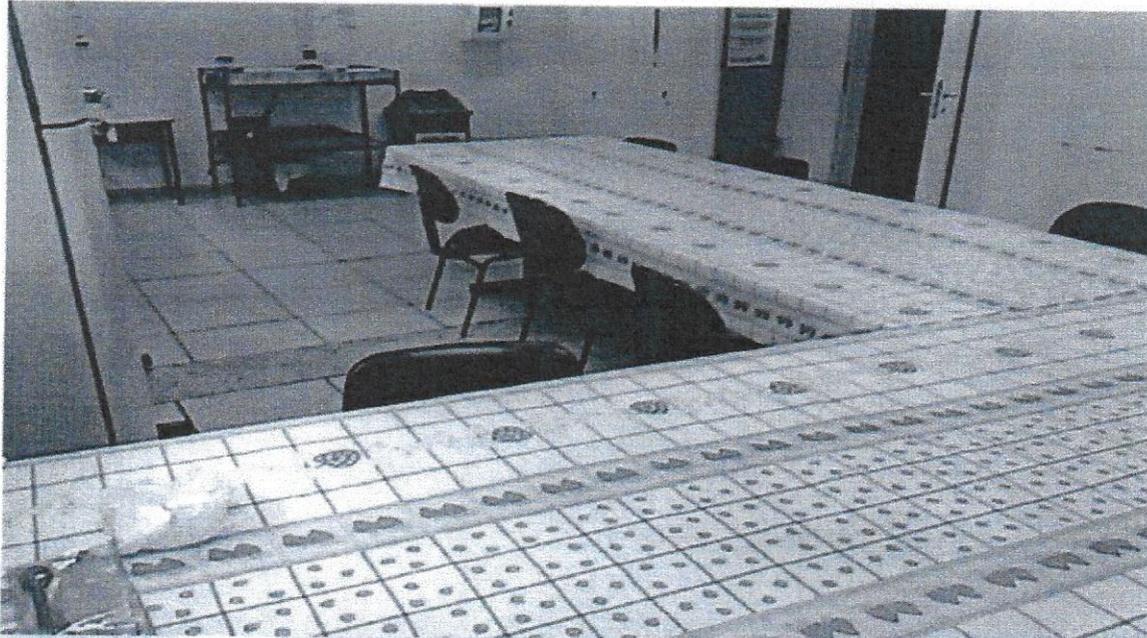
**Luciano Oliveira**

Assessoria Técnica - Segurança do trabalho

PPRA - PCMSO - CIPA - LTCAT - PPP - LAUDOS - CURSOS  
PALESTRAS - TREINAMENTOS



## Fotos do Refeitório no Paço Municipal (Palácio das Águas)



(19) 97408-4024 ☎

lucianooliveiraa@bol.com.br

CNPJ: 22.913.015.0001-83

R. Albano Mariscalchi, 161 - Parque Dom Pedro II, Americana - SP, 13476-641



## CONCLUSÃO

### .CONDIÇÕES ENCONTRADAS:

-Mediante inspeção foi verificado que o refeitório, não comporta a quantidade de servidores lotados neste local conforme a legislação: portaria n.º 3.214de, 08 de junho de 1978 do MTE norma regulamentadora 24.3. Refeitórios.

### .Propostas:

Sendo assim orientamos o referido órgão público para que tome as devidas providências necessárias no que tange a norma regulamentadora, oferecendo aos seus trabalhadores um local com maior capacidade de acomodação se adequando a legislação vigente.

Luciano Lima de Oliveira  
Téc. de Seg. do Trabalho  
Registro MTE: SP7023035