



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Tiradentes , 122 – Centro - Barra do Piraí – RJ – Tel.: (24)2443-2545

ESCOLA MUNICIPAL MANOEL FONSECA								
Jardim de Infância General Olivio Vieira Filho	00	26	21	25	00	00	00	00
E.E.M. MARIA NAZARETH SANTOS SILVA								
CRCRECHE MUNICIPAL VEREADOR HEITOR FAVIERI	23	55	19	00	00	00	00	00
Escola Municipal Mário Mariotini								
JARDIM ESCOLA ORTELINA BICHARA	0	52	85	31	06	0	0	0
Escola Municipal Maria de Lourdes Costa Coimbra	0	0	22	21	0	0	0	0
Creche Municipal José Alberto de Oliveira	8	23	5	0	0	0	0	0
Escola Municipal Professor Arlindo Rodrigues	0	15	29	14	0	0	0	0
CIEP Brizolão 428 D. Mariana Coelho Municipalizado								
Escola Municipal Adma David Chedid								
Escola Municipal Cortines Cerqueira	2	15	15	7	0	0	0	0
E. E. M. Marieta Vasconcelos Coutinho Coelho	0	7	14	11	1	0	0	0
Escola Municipalidade São José do Turvo	0	4	6	1	0	0	0	0
E.E.Mun. DR. Gervásio Alves Pereira								
Escola Municipal Professora Amélia de Jesus Lisboa	0	10	9	8	0	0	0	0
Newton Rocha Brandão	7	25	25	50	39	45	50	30
ESCOLA M. MIGUEL VASCONCELLOS	0	0	16	7	0	0	0	0
E.E.M.PROFESSOR JEHOVAH SANTOS	0	0	13	11	13	16	08	04
TOTAL	113	431	513	359	69	63	51	31
Total com acréscimo de 10%	125	474	565	395	76	70	56	34



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Tiradentes , 122 – Centro - Barra do Piraí – RJ – Tel.: (24)2443-2545

CRCRECHE MUNICIPAL VEREADOR HEITOR FAVIERI	14	22	08	00	00	00	00	00
Escola Municipal Mário Mariotini								
JARDIM ESCOLA ORTELINA BICHARA	01	38	97	24	02	0	0	0
Escola Municipal Maria de Lourdes Costa Coimbra	0	0	36	21	0	0	0	0
Creche Municipal José Alberto de Oliveira	4	20	4	1	0	0	0	0
Escola Municipal Professor Arlindo Rodrigues	0	19	32	12	0	0	0	0
CIEP Brizolão 428 D. Mariana Coelho Municipalizado								
Escola Municipal Adma David Chedid								
Escola Municipal Cortines Cerqueira	4	18	20	3	01	0	0	0
E. E. M. Marieta Vasconcelos Coutinho Coelho	1	10	13	8	1	0	0	0
Escola Municipalidade São José do Turvo	02	05	01	02	0	0	0	0
E.E.Mun. DR. Gervásio Alves Pereira								
Escola Municipal Professora Amélia de Jesus Lisboa	0	5	11	8	0	0	0	0
Newton Rocha Brandão	7	22	22	28	39	30	23	20
ESCOLA M. MIGUEL VASCONCELLOS	0	0	8	7	3	1	0	0
E.E.M.PROFESSOR JEHOVAH SANTOS	0	03	12	05	12	14	20	17
TOTAL	127	359	528	280	62	46	43	37
Total com acréscimo de 10%	140	395	581	308	69	51	48	41



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Tiradentes , 122 – Centro - Barra do Piraí – RJ – Tel.: (24)2443-2545

Nome da Unidade Escolar	KIT 3 - Ensino Fundamental - LOTE 02							
	Tamanho 2	Tamanho 4	Tamanho 6	Tamanho 8	Tamanho 10	Tamanho 12	Tamanho 14	Tamanho 16
Creche Municipal José Alves Pereira								
Escola Municipal João de Deus	0	0	5	34	43	53	25	10
E.M.PROF.ANNA CASALLI DE OLIVEIRA	0	0	8	4	15	16	22	20
Jardim de Infância Alfredo Mansur Elias								
E.M.Jorge de Freitas Tinoco	0	0	8	37	90	97	43	0
Jardim de Infância Municipal Monteiro Lobato								
E.E.M. Hélio Cruz de Oliveira	0	0	0	4	46	21	24	23
Escola Municipal América Barbosa da Silva	0	0	0	0	36	37	19	0
E.E.M.Conde Modesto Leal	00	00	15	30	00	25	48	20
CRECHE MUNICIPAL MARILDA PÊGAS DA SILVA								
JIMP MURILO BRAGA								
Jardim de Infância Ismael.	0	0	0	19	47	51	55	31
JEM PEIXINHO DOURADO								
Creche Municipal Helena Figner								
Creche Municipal Geraldo Oliveira Lima								
CIEP Brizolao284 Municipalizado Nelly de Toledo Rocha	0	1	6	103	116	79	61	33
ESCOLA MUNICIPAL MANOEL FONSECA	0	0	0	35	45	35	30	23
Jardim de Infância General Olivio Vieira Filho								
E.E.M. MARIA NAZARETH SANTOS SILVA	0	0	0	0	0	12	23	26



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Tiradentes , 122 – Centro - Barra do Piraí – RJ – Tel.: (24)2443-2545

CRCRECHE MUNICIPAL VEREADOR HEITOR FAVIERI								
Escola Municipal Mário Mariotini	0	0	25	50	50	50	20	14
JARDIM ESCOLA ORTELINA BICHARA								
Escola Municipal Maria de Lourdes Costa Coimbra	0	0	0	0	84	49	44	45
Creche Municipal José Alberto de Oliveira								
Escola Municipal Professor Arlindo Rodrigues	0	0	0	52	75	66	60	47
CIEP Brizolão 428 D. Mariana Coelho Municipalizado	0	0	7	78	86	68	69	35
Escola Municipal Adma David Chedid	0	0	0	111	92	163	113	59
Escola Municipal Cortines Cerqueira	1	8	24	51	45	48	20	8
E. E. M. Marieta Vasconcelos Coutinho Coelho	0	0	6	40	37	27	24	22
Escola Municipalidade São José do Turvo	0	0	0	03	09	10	8	8
E.E.Mun. DR. Gervásio Alves Pereira	0	0	07	36	38	21	29	17
Escola Municipal Professora Amélia de Jesus Lisboa	0	0	0	18	31	21	18	11
Newton Rocha Brandão	0	0	0	0	12	12	30	35
ESCOLA M. MIGUEL VASCONCELLOS	0	0	0	0	48	61	52	11
E.E.M.PROFESSOR JEHOVAH SANTOS	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTAL	1	9	104	702	1036	1022	837	498
Total com acréscimo de 10%	2	10	115	773	1140	1125	921	548



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Tiradentes , 122 – Centro - Barra do Piraí – RJ – Tel.: (24)2443-2545

Nome da Unidade Escolar	KIT 4 - Ensino Fundamental - LOTE 02				
	Tamanho P	Tamanho M	Tamanho G	Tamanho GG	Tamanho EG
Creche Municipal José Alves Pereira					
Escola Municipal João de Deus	0	0	0	0	0
E.M.PROF.ANNA CASALLI DE OLIVEIRA	0	0	0	0	0
Jardim de Infância Alfredo Mansur Elias					
E.M.Jorge de Freitas Tinoco	25	5	0	0	0
Jardim de Infância Municipal Monteiro Lobato					
E.E.M. Hélio Cruz de Oliveira	0	0	0	0	0
Escola Municipal América Barbosa da Silva	0	0	0	0	0
E.E.M.Conde Modesto Leal	43	23	27	07	01
CRECHE MUNICIPAL MARILDA PÊGAS DA SILVA					
JIMP MURILO BRAGA					
Jardim de Infância Ismael.	24	24	0	0	0
JEM PEIXINHO DOURADO					
Creche Municipal Helena Figner					
Creche Municipal Geraldo Oliveira Lima					
CIEP Brizolao284 Municipalizado Nelly de Toledo Rocha	36	60	37	05	01
ESCOLA MUNICIPAL MANOEL FONSECA	7	0	0	0	0
Jardim de Infância General Olivio Vieira Filho					



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Tiradentes , 122 – Centro - Barra do Pirai – RJ – Tel.: (24)2443-2545

E.E.M. MARIA NAZARETH SANTOS SILVA	13	39	19	16	3
CRCRECHE MUNICIPAL VEREADOR HEITOR FAVIERI					
Escola Municipal Mário Mariotini	05	05	05	02	02
JARDIM ESCOLA ORTELINA BICHARA					
Escola Municipal Maria de Lourdes Costa Coimbra	0	0	0	0	0
Creche Municipal José Alberto de Oliveira					
Escola Municipal Professor Arlindo Rodrigues	5	0	0	0	0
CIEP Brizolão 428 D. Mariana Coelho Municipalizado	32	100	74	10	6
Escola Municipal Adma David Chedid	15	11	5	0	0
Escola Municipal Cortines Cerqueira	2	1	0	0	0
E. E. M. Marieta Vasconcelos Coutinho Coelho	6	30	8	3	2
Escola Municipalidade São José do Turvo	09	7	6	2	0
E.E.Mun. DR. Gervásio Alves Pereira	29	05	0	0	0
Escola Municipal Professora Amélia de Jesus Lisboa	0	0	0	0	0
Newton Rocha Brandão	10	2	6	2	0
ESCOLA M. MIGUEL VASCONCELLOS	3	2	0	0	0
E.E.M.PROFESSOR JEHOVAH SANTOS	01	10	05	0	0
TOTAL	250	314	182	33	11
Total com acréscimo de 10%	275	324	200	36	12



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Tiradentes , 122 – Centro - Barra do Piraí – RJ – Tel.: (24)2443-2545

Nome da Unidade Escolar	KIT 5 - EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS- LOTE 03				
	Tamanho P	Tamanho M	Tamanho G	Tamanho GG	Tamanho EG
Creche Municipal José Alves Pereira					
Escola Municipal João de Deus					
E.M.PROF.ANNA CASALLI DE OLIVEIRA					
Jardim de Infância Alfredo Mansur Elias					
E.M.Jorge de Freitas Tinoco					
Jardim de Infância Municipal Monteiro Lobato					
E.E.M. Hélio Cruz de Oliveira					
Escola Municipal América Barbosa da Silva					
E.E.M.Conde Modesto Leal					
CRECHE MUNICIPAL MARILDA PÊGAS DA SILVA					
JIMP MURILO BRAGA					
Jardim de Infância Ismael.					
JEM PEIXINHO DOURADO					
Creche Municipal Helena Figner					
Creche Municipal Geraldo Oliveira Lima					
CIEP Brizolao284 Municipalizado Nelly de Toledo Rocha	1	1	1	0	0



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Tiradentes , 122 – Centro - Barra do Piraí – RJ – Tel.: (24)2443-2545

ESCOLA MUNICIPAL MANOEL FONSECA					
Jardim de Infância General Olvio Vieira Filho					
E.E.M. MARIA NAZARETH SANTOS SILVA					
CRCRECHE MUNICIPAL VEREADOR HEITOR FAVIERI					
Escola Municipal Mário Mariotini					
JARDIM ESCOLA ORTELINA BICHARA					
Escola Municipal Maria de Lourdes Costa Coimbra					
Creche Municipal José Alberto de Oliveira					
Escola Municipal Professor Arlindo Rodrigues					
CIEP Brizolão 428 D. Mariana Coelho Municipalizado					
Escola Municipal Adma David Chedid	6	25	5	5	0
Escola Municipal Cortines Cerqueira					
E. E. M. Marieta Vasconcelos Coutinho Coelho	2	4	3	3	2
Escola Municipalidade São José do Turvo	2	3	4	3	0
E.E.Mun. DR. Gervásio Alves Pereira					
Escola Municipal Professora Amélia de Jesus Lisboa					
Newton Rocha Brandão					
ESCOLA M. MIGUEL VASCONCELLOS					
E.E.M.PROFESSOR JEHOVAH SANTOS					
TOTAL	11	33	13	11	2
Total com acréscimo de 10%	12	36	14	12	3



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Tiradentes, 122 – Centro - Barra do Piraí – RJ – Tel.: (24)2443-2545

Item	Descrição	Unid.	Resumo - Quantidade por item e tamanho													TOTAL
			Tamanho 2	Tamanho 4	Tamanho 6	Tamanho 8	Tamanho 10	Tamanho 12	Tamanho 14	Tamanho 16	Tamanho P	Tamanho M	Tamanho G	Tamanho GG	Tamanho EG	
1	Camiseta de manga curta	Unid.	892	2506	3014	3082	2646	2498	2068	1256	608	784	450	128	40	19972
2	Regata Unissex	Unid.	446	1253	1507	1541	1323	1249	1034	628	304	392	225	64	20	9986
3	Camiseta de manga longa	Unid.	446	1253	1507	1541	1323	1249	1034	628	304	392	225	64	20	9986
4	Jaqueta escolar	Unid.	446	1253	1507	1541	1323	1249	1034	628	304	392	225	64	20	9986
5	Calça	Unid.	446	1253	1507	1541	1323	1249	1034	628	304	392	225	64	20	9986
6	Short saia	Unid.	152	410	601	318	73	54	48	41	0	0	0	0	0	1697
7	Bermuda	Unid.	130	477	573	395	83	70	65	39	0	0	0	0	0	1832

CONVENÇÃO COLETIVA DE TRABALHO 2021/2022

NÚMERO DA SOLICITAÇÃO: MR041911/2021
DATA E HORÁRIO DA TRANSMISSÃO: 12/08/2021 ÀS 10:53

SINDICATO DOS NUTRICIONISTAS DO ESTADO DE SAO PAULO, CNPJ n. 52.399.946/0001-76, neste ato representado(a) por seu ;

E

SINDER-C-SINDICATO EMPR DE REFEICOES COLETIVAS DO EST SP, CNPJ n. 60.258.985/0001-81, neste ato representado(a) por seu ;

celebram a presente CONVENÇÃO COLETIVA DE TRABALHO, estipulando as condições de trabalho previstas nas cláusulas seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - VIGÊNCIA E DATA-BASE

As partes fixam a vigência da presente Convenção Coletiva de Trabalho no período de 01º de junho de 2021 a 31 de maio de 2022 e a data-base da categoria em 01º de junho.

CLÁUSULA SEGUNDA - ABRANGÊNCIA

A presente Convenção Coletiva de Trabalho abrangerá a(s) categoria(s) **A presente Convenção Coletiva de Trabalho abrangerá a(s) categoria(s) Nutricionistas, regulada pela Lei 8.234/91, com o correspondente registro no Conselho Regional de Nutricionistas, dentro da base territorial do convenente, com abrangência territorial em SP, com abrangência territorial em Adamantina/SP, Adolfo/SP, Aguaí/SP, Águas da Prata/SP, Águas de Lindóia/SP, Águas de Santa Bárbara/SP, Águas de São Pedro/SP, Agudos/SP, Alambari/SP, Alfredo Marcondes/SP, Altair/SP, Altinópolis/SP, Alto Alegre/SP, Alumínio/SP, Álvares Florence/SP, Álvares Machado/SP, Álvaro de Carvalho/SP, Alvinlândia/SP, Americana/SP, Américo Brasiliense/SP, Américo de Campos/SP, Amparo/SP, Analândia/SP, Andradina/SP, Angatuba/SP, Anhembi/SP, Anhumas/SP, Aparecida d'Oeste/SP, Aparecida/SP, Apiaí/SP, Araçariguama/SP, Araçatuba/SP, Araçoiaba da Serra/SP, Aramina/SP, Arandu/SP, Arapeí/SP, Araraquara/SP, Araras/SP, Arco-Íris/SP, Arealva/SP, Areias/SP, Areiópolis/SP, Ariranha/SP, Artur Nogueira/SP, Arujá/SP, Aspásia/SP, Assis/SP, Atibaia/SP, Auriflama/SP, Avaí/SP, Avanhandava/SP, Avaré/SP, Bady Bassitt/SP, Balbinos/SP, Bálsamo/SP, Bananal/SP, Barão de Antonina/SP, Barbosa/SP, Bariri/SP, Barra Bonita/SP, Barra do Chapéu/SP, Barra do Turvo/SP, Barretos/SP, Barrinha/SP, Barueri/SP, Bastos/SP, Batatais/SP, Bauru/SP, Bebedouro/SP, Bento de Abreu/SP, Bernardino de Campos/SP, Bertioga/SP, Bilac/SP, Birigui/SP, Biritiba Mirim/SP, Boa Esperança do Sul/SP, Bocaina/SP, Bofete/SP, Boituva/SP, Bom Jesus dos Perdões/SP, Bom Sucesso de Itararé/SP, Borá/SP, Boracéia/SP, Borborema/SP, Borebi/SP, Botucatu/SP, Bragança Paulista/SP, Braúna/SP, Brejo Alegre/SP, Brodowski/SP, Brotas/SP, Buri/SP, Buritama/SP, Buritizal/SP, Cabrália Paulista/SP, Cabreúva/SP, Caçapava/SP, Cachoeira Paulista/SP, Caconde/SP, Cafelândia/SP, Caiabu/SP, Caieiras/SP, Caiuá/SP, Cajamar/SP, Cajati/SP, Cajobi/SP, Cajuru/SP, Campina do Monte Alegre/SP, Campinas/SP, Campo Limpo Paulista/SP, Campos do Jordão/SP, Campos Novos Paulista/SP, Cananéia/SP, Canas/SP, Cândido Mota/SP, Cândido Rodrigues/SP, Canitar/SP, Capão Bonito/SP, Capela do Alto/SP, Capivari/SP, Caraguatatuba/SP, Carapicuíba/SP, Cardoso/SP, Casa Branca/SP, Cássia dos Coqueiros/SP, Castilho/SP, Catanduva/SP, Catiguá/SP, Cedral/SP, Cerqueira César/SP, Cerquilha/SP, Cesário Lange/SP, Charqueada/SP, Chavantes/SP, Clementina/SP, Colina/SP, Colômbia/SP, Conchal/SP, Conchas/SP, Cordeirópolis/SP, Coroados/SP, Coronel Macedo/SP, Corumbataí/SP, Cosmópolis/SP, Cosmorama/SP, Cotia/SP, Cravinhos/SP, Cristais Paulista/SP, Cruzália/SP, Cruzeiro/SP, Cubatão/SP, Cunha/SP, Descalvado/SP, Diadema/SP, Dirce Reis/SP, Divinolândia/SP, Dobrada/SP, Dois Córregos/SP, Dolcinópolis/SP, Dourado/SP, Dracena/SP, Duartina/SP, Dumont/SP, Echaporã/SP, Eldorado/SP, Elias Fausto/SP, Elisiário/SP, Embaúba/SP, Embu das Artes/SP, Embu-Guaçu/SP, Emilianópolis/SP, Engenheiro Coelho/SP, Espírito Santo do Pinhal/SP, Espírito Santo do Turvo/SP, Estiva Gerbi/SP, Estrela do Norte/SP, Estrela d'Oeste/SP, Euclides da Cunha Paulista/SP, Fartura/SP, Fernando Prestes/SP, Fernandópolis/SP, Fernão/SP, Ferraz de Vasconcelos/SP, Flora Rica/SP, Floreal/SP, Flórida Paulista/SP, Florínea/SP, Franca/SP, Francisco Morato/SP, Franco da Rocha/SP, Gabriel Monteiro/SP, Gália/SP, Garça/SP, Gastão Vidigal/SP, Gavião Peixoto/SP, General Salgado/SP, Getulina/SP, Glicério/SP, Guaiçara/SP, Guaimbê/SP, Guaira/SP,**

Guapiaçu/SP, Guapiara/SP, Guará/SP, Guaraçaí/SP, Guaraci/SP, Guarani d'Oeste/SP, Guarantã/SP, Guararapes/SP, Guararema/SP, Guaratinguetá/SP, Guareí/SP, Guariba/SP, Guarujá/SP, Guarulhos/SP, Guataparã/SP, Guzolândia/SP, Herculândia/SP, Holambra/SP, Hortolândia/SP, Iacanga/SP, Iacri/SP, Iaras/SP, Ibaté/SP, Ibirá/SP, Ibirarema/SP, Ibitinga/SP, Ibiúna/SP, Icém/SP, Iepê/SP, Igaráçu do Tietê/SP, Igarapava/SP, Igaratá/SP, Iguape/SP, Ilha Comprida/SP, Ilha Solteira/SP, Ilabela/SP, Indaiatuba/SP, Indiana/SP, Indiaporã/SP, Inúbia Paulista/SP, Ipaussu/SP, Iperó/SP, Ipeúna/SP, Ipiranga/SP, Ipuã/SP, Iracemópolis/SP, Irapuã/SP, Irapuru/SP, Itaberá/SP, Itai/SP, Itajobi/SP, Itaju/SP, Itanhaém/SP, Itaoca/SP, Itapeçerica da Serra/SP, Itapetininga/SP, Itapeva/SP, Itapevi/SP, Itapura/SP, Itapirapuã Paulista/SP, Itápolis/SP, Itaporanga/SP, Itapuí/SP, Itapura/SP, Itaquaquetuba/SP, Itararé/SP, Itariri/SP, Itatiba/SP, Itatinga/SP, Itirapina/SP, Itirapuã/SP, Itobi/SP, Itu/SP, Itupeva/SP, Ituverava/SP, Jaborandi/SP, Jaboticabal/SP, Jacareí/SP, Jaci/SP, Jacupiranga/SP, Jaguariúna/SP, Jales/SP, Jembeiro/SP, Jandira/SP, Jardinópolis/SP, Jarinu/SP, Jaú/SP, Jariquera/SP, Joanópolis/SP, João Ramalho/SP, José Bonifácio/SP, Júlio Mesquita/SP, Jumirim/SP, Jundiá/SP, Junqueirópolis/SP, Juquiá/SP, Juquitiba/SP, Lagoinha/SP, Laranjal Paulista/SP, Lavinia/SP, Lavrinhas/SP, Leme/SP, Lençóis Paulista/SP, Limeira/SP, Lindóia/SP, Lins/SP, Lorena/SP, Lourdes/SP, Louveira/SP, Lucélia/SP, Lucianópolis/SP, Luís Antônio/SP, Luizânia/SP, Lupércio/SP, Lutécia/SP, Macatuba/SP, Macauba/SP, Macedônia/SP, Magda/SP, Mairinque/SP, Mairiporã/SP, Manduri/SP, Marabá Paulista/SP, Maracá/SP, Marapoama/SP, Mariópolis/SP, Marília/SP, Marinópolis/SP, Martinópolis/SP, Matão/SP, Mauá/SP, Mendonça/SP, Meridiano/SP, Mesópolis/SP, Miguelópolis/SP, Mineiros do Tietê/SP, Mira Estrela/SP, Miracatu/SP, Mirandópolis/SP, Mirante do Paranapanema/SP, Mirassol/SP, Mirassolândia/SP, Mococa/SP, Mogi das Cruzes/SP, Mogi Guaçu/SP, Mogi Mirim/SP, Mombuca/SP, Monções/SP, Mongaguá/SP, Monte Alegre do Sul/SP, Monte Alto/SP, Monte Aprazível/SP, Monte Azul Paulista/SP, Monte Castelo/SP, Monte Mor/SP, Monteiro Lobato/SP, Morro Agudo/SP, Morungaba/SP, Motuca/SP, Murutinga do Sul/SP, Nantes/SP, Nandiba/SP, Natividade da Serra/SP, Nazaré Paulista/SP, Neves Paulista/SP, Nhandeara/SP, Nipoã/SP, Nova Aliança/SP, Nova Campina/SP, Nova Canaã Paulista/SP, Nova Castilho/SP, Nova Europa/SP, Nova Granada/SP, Nova Guataporanga/SP, Nova Independência/SP, Nova Luzitânia/SP, Nova Odessa/SP, Novais/SP, Novo Horizonte/SP, Nuporanga/SP, Ocaçu/SP, Óleo/SP, Olímpia/SP, Onda Verde/SP, Oriente/SP, Orindiúva/SP, Orlândia/SP, Osasco/SP, Oscar Bressane/SP, Osvaldo Cruz/SP, Ourinhos/SP, Ouro Verde/SP, Ouroeste/SP, Pacaembu/SP, Palestina/SP, Palmares Paulista/SP, Palmeira d'Oeste/SP, Palmital/SP, Panorama/SP, Paraguaçu Paulista/SP, Paraibuna/SP, Paraíso/SP, Paranapanema/SP, Paranapuã/SP, Parapuã/SP, Pardinho/SP, Parquera-Açu/SP, Parisi/SP, Patrocínio Paulista/SP, Paulicéia/SP, Paulínia/SP, Paulistânia/SP, Paulo de Faria/SP, Pederneiras/SP, Pedra Bela/SP, Pedranópolis/SP, Pedregulho/SP, Pedreira/SP, Pedrinhas Paulista/SP, Pedro de Toledo/SP, Penápolis/SP, Pereira Barreto/SP, Pereiras/SP, Peruíbe/SP, Piacatu/SP, Piedade/SP, Pilar do Sul/SP, Pindamonhangaba/SP, Pindorama/SP, Pinhalzinho/SP, Piquerobi/SP, Piquete/SP, Piracaia/SP, Piracicaba/SP, Piraju/SP, Pirajuí/SP, Pirangi/SP, Pirapora do Bom Jesus/SP, Pirapozinho/SP, Pirassununga/SP, Piratininga/SP, Pitangueiras/SP, Planalto/SP, Platina/SP, Poá/SP, Poloni/SP, Pompéia/SP, Pongá/SP, Pontal/SP, Pontalinda/SP, Pontes Gestal/SP, Populina/SP, Porangaba/SP, Porto Feliz/SP, Porto Ferreira/SP, Potim/SP, Potirendaba/SP, Pracinha/SP, Pradópolis/SP, Praia Grande/SP, Pratânia/SP, Presidente Alves/SP, Presidente Bernardes/SP, Presidente Epitácio/SP, Presidente Prudente/SP, Presidente Venceslau/SP, Promissão/SP, Quadra/SP, Quatá/SP, Queiroz/SP, Queluz/SP, Quintana/SP, Rafard/SP, Rancharia/SP, Redenção da Serra/SP, Regente Feijó/SP, Reginópolis/SP, Registro/SP, Restinga/SP, Ribeira/SP, Ribeirão Bonito/SP, Ribeirão Branco/SP, Ribeirão Corrente/SP, Ribeirão do Sul/SP, Ribeirão dos Índios/SP, Ribeirão Grande/SP, Ribeirão Pires/SP, Ribeirão Preto/SP, Rifaina/SP, Rincão/SP, Rinópolis/SP, Rio Claro/SP, Rio das Pedras/SP, Rio Grande da Serra/SP, Riolândia/SP, Riversul/SP, Rosana/SP, Roseira/SP, Rubiácea/SP, Rubinéia/SP, Sabino/SP, Sagres/SP, Sales Oliveira/SP, Sales/SP, Salesópolis/SP, Salmourão/SP, Saltinho/SP, Salto de Pirapora/SP, Salto Grande/SP, Salto/SP, Sandovalina/SP, Santa Adélia/SP, Santa Albertina/SP, Santa Bárbara d'Oeste/SP, Santa Branca/SP, Santa Clara d'Oeste/SP, Santa Cruz da Conceição/SP, Santa Cruz da Esperança/SP, Santa Cruz das Palmeiras/SP, Santa Cruz do Rio Pardo/SP, Santa Ernestina/SP, Santa Fé do Sul/SP, Santa Gertrudes/SP, Santa Isabel/SP, Santa Lúcia/SP, Santa Maria da Serra/SP, Santa Mercedes/SP, Santa Rita do Passa Quatro/SP, Santa Rita d'Oeste/SP, Santa Rosa de Viterbo/SP, Santa Saete/SP, Santana da Ponte Pensa/SP, Santana de Parnaíba/SP, Santo Anastácio/SP, Santo André/SP, Santo Antônio da Alegria/SP, Santo Antônio de Posse/SP, Santo Antônio do Aracanguá/SP, Santo Antônio do Jardim/SP, Santo Antônio do Pinhal/SP, Santo Expedito/SP, Santópolis do Aguapeí/SP, Santos/SP, São Bento do Sapucaí/SP, São Bernardo do Campo/SP, São Caetano do Sul/SP, São Carlos/SP, São Francisco/SP, São João da Boa Vista/SP, São João das Duas Pontes/SP, São João de Iracema/SP, São João do Pau d'Alho/SP, São Joaquim da Barra/SP, São José da Bela Vista/SP, São José do Barreiro/SP, São José do Rio Pardo/SP, São José do Rio Preto/SP, São José dos Campos/SP, São Lourenço da Serra/SP, São Luiz do Paraitinga/SP, São Manuel/SP, São Miguel Arcanjo/SP, São Paulo/SP, São Pedro do Turvo/SP, São Pedro/SP, São Roque/SP, São Sebastião da Gramma/SP, São Sebastião/SP, São Simão/SP, São Vicente/SP, Sarapuí/SP, Sarutaiá/SP, Sebastianópolis do Sul/SP, Serra Azul/SP, Serra Negra/SP, Serrana/SP, Sertãozinho/SP,

Sete Barras/SP, Severínia/SP, Silveiras/SP, Socorro/SP, Sorocaba/SP, Sud Mennucci/SP, Sumaré/SP, Suzanápolis/SP, Suzano/SP, Tabapuã/SP, Tabatinga/SP, Taboão da Serra/SP, Taciba/SP, Taguaí/SP, Taiaçu/SP, Taiúva/SP, Tambaú/SP, Tanabi/SP, Tapiraí/SP, Tapiratiba/SP, Taquaral/SP, Taquaritinga/SP, Taquaritiba/SP, Taquarivaí/SP, Tarabai/SP, Tarumã/SP, Tatuí/SP, Taubaté/SP, Tejupá/SP, Teodoro Sampaio/SP, Terra Roxa/SP, Tietê/SP, Timburi/SP, Torre de Pedra/SP, Torrinha/SP, Trabiju/SP, Tremembé/SP, Três Fronteiras/SP, Tuiuti/SP, Tupã/SP, Tupi Paulista/SP, Turiúba/SP, Turmalina/SP, Ubarana/SP, Ubatuba/SP, Ubirajara/SP, Uchoa/SP, União Paulista/SP, Urânia/SP, Uru/SP, Urupês/SP, Valentim Gentil/SP, Valinhos/SP, Valparaíso/SP, Vargem Grande do Sul/SP, Vargem Grande Paulista/SP, Vargem/SP, Várzea Paulista/SP, Vera Cruz/SP, Vinhedo/SP, Viradouro/SP, Vista Alegre do Alto/SP, Vitória Brasil/SP, Votorantim/SP, Votuporanga/SP e Zacarias/SP.

SALÁRIOS, REAJUSTES E PAGAMENTO PISO SALARIAL

CLÁUSULA TERCEIRA - SALÁRIO NORMATIVO

SALÁRIO NORMATIVO

Fica estipulado para os profissionais nutricionistas que tenham registro no CRN, o piso de R\$ 3.452,53 (três mil, quatrocentos e cinquenta e dois reais e cinquenta e três centavos) por mês, que corresponde ao valor hora de R\$ 15,69 (quinze reais e sessenta e nove centavos), tendo sido aplicado o reajuste de 7,80% (sete inteiros e oitenta por cento) sobre o salário normativo anterior, observado o disposto nos parágrafos 1º, 2º, a partir de 1º de junho de 2021.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Aos profissionais recém-formados, sem experiência profissional anterior anotada em carteira de trabalho, ou com até 18 (dezoito) meses de experiência, o valor do piso será de **R\$ 2.897,21 (dois mil, oitocentos e noventa e sete reais e vinte e um centavos)** por mês, que corresponde ao valor hora de R\$ 13,17 (treze reais e dezessete centavos).

PARÁGRAFO SEGUNDO - Aos profissionais nutricionistas com mais de 18 (dezoito) meses de experiência ou que tenha assumido a Responsabilidade Técnica, ou que tenha assumido a administração de cozinha

industrial que forneça diariamente mais de 500 (quinhentos) refeições, terá direito ao piso de **R\$ 3.452,53 (três mil, quatrocentos e cinquenta e dois reais e cinquenta e três centavos)** por mês, que corresponde ao valor hora de R\$ 15,69 (quinze reais e sessenta e nove centavos).

PARÁGRAFO TERCEIRO – Os pisos previstos nos parágrafos anteriores são aplicáveis para a jornada de trabalho de 44 (quarenta e quatro) horas semanais, aplicando-se ao salário hora o disposto no artigo 64 da CLT.

REAJUSTES/CORREÇÕES SALARIAIS

CLÁUSULA QUARTA - REAJUSTE SALARIAL

Os salários dos nutricionistas representados nesta **CONVENÇÃO COLETIVA** serão reajustados com aplicação de **7,8%** (três inteiros e oito por cento) para os salários compreendidos dentro da faixa salarial de **R\$ 2.897,21** (dois mil, oitocentos e noventa e sete reais e vinte e um centavos) até o valor de **R\$ 5.375,16** (cinco mil trezentos e setenta e cinco reais e dezesseis centavos), devidos a partir de **1º de junho de 2021**.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Os Nutricionistas que perceberam em julho de 2021 salários nominais superiores a **R\$ 5.375,16** (cinco mil trezentos e setenta e cinco reais e dezesseis centavos), terão seus vencimentos reajustados em **R\$ 419,26** (quatrocentos e dezenove reais e vinte e seis centavos), correspondente ao limite estabelecido no "caput" desta cláusula, assegurando-se às partes a livre

negociação para aplicar reajuste acima do valor acima determinado, como prevê o artigo 444 da CLT, pela redação da Lei nº 13.467, de 2017.

PARÁGRAFO SEGUNDO - As empresas poderão compensar os aumentos ou antecipações concedidas, compulsória ou espontaneamente, no período de 1º de junho de 2021 a 30 de maio de 2022, à exceção de aumento real. Excetuam-se da mesma forma, os aumentos decorrentes de: Implementação de idade, término de aprendizagem, promoções, transferência de cargo/ Função ou estabelecimento e equiparação salarial.

PARÁGRAFO TERCEIRO - O índice de reajustamento do salário do empregado que haja ingressado na empresa após a data base, terá como limite o salário do empregado exercente da mesma função. Na hipótese de o empregado não ter paradigma, ou, em se tratando de empresa constituída e em funcionamento depois da data base, será adotado o critério proporcional ao tempo de serviço, ou seja, 1/12 avos da taxa de reajustamento por mês ou fração superior a 15 (quinze) dias com adição ao salário da época da contratação.

GRATIFICAÇÕES, ADICIONAIS, AUXÍLIOS E OUTROS PARTICIPAÇÃO NOS LUCROS E/OU RESULTADOS

CLÁUSULA QUINTA - PLANO DE PARTICIPAÇÃO DOS LUCROS OU RESULTADOS

Fica garantido aos empregados nutricionistas a percepção do benefício de Participação nos Lucros e Resultados, nos mesmos termos concedidos à categoria preponderante, sendo que as empresas se obrigam a comprovar tal pagamento, juntamente com a remessa de cópia do Acordo Coletivo ao Sindicato, observando os prazos definidos em Convenção Coletiva de Trabalho que rege a categoria preponderante.

AUXÍLIO HABITAÇÃO

CLÁUSULA SEXTA - CESTA BÁSICA

CESTA BÁSICA

As empresas fornecerão mensalmente aos profissionais Nutricionistas que percebam até 4,5 (quatro e meio) pisos da categoria preponderante praticado em maio de 2021, isto é, R\$ 6.012,72 (seis mil, doze reais e setenta e dois centavos), cesta básica ou vale compras ou cartão magnético no valor de R\$ 161,00 (cento e sessenta e um reais) podendo efetuar o desconto em folha de pagamento, em valor de R\$8,00 (oito reais), mantendo as demais condições da categoria preponderante.

AUXÍLIO ALIMENTAÇÃO

CLÁUSULA SÉTIMA - FORNECIMENTO E DESCONTO DE REFEIÇÕES

As empresas fornecerão refeições aos seus empregados, podendo efetuar o desconto em folha de pagamento, em valor equivalente a 1% (um por cento) do salário nominal, limitado a R\$ 45,00 (quarenta e cinco reais) ressalvando-se na hipótese de empregado admitido a partir de 1º de junho de 2021, que o sobredito desconto será equivalente a 1% do valor do salário normativo inicial vigente, incidindo sobre o valor de R\$ 2.897,21 (dois mil, oitocentos e noventa e sete reais e vinte e um centavos) por mês.

-

PARÁFRADO ÚNICO – As empresas que não possuem restaurantes para serem utilizados pelos seus empregados administrativos ou não fornecerem refeições a estes, obrigatoriamente concederão um vale refeição no valor de R\$ 24,31 (vinte e quatro reais e trinta e um centavos) por dia trabalhado por dia útil trabalhado.

AUXÍLIO SAÚDE

CLÁUSULA OITAVA - ASSISTÊNCIA MÉDICA

As empresas fornecerão convênio médico aos empregados de acordo com o previsto na categoria preponderante. A participação mensal dos trabalhadores será de 40% (quarenta por cento) do valor, limitado a R\$ 62,00 (sessenta e dois reais) por vida (sem coparticipação), ou o custeio fixo de R\$ 40,00 (quarenta reais) por vida, com coparticipação em todas as consultas, no valor de R\$ 27,00 (vinte e sete reais) com aplicação em todas as faixas salariais.

AUXÍLIO CRECHE

CLÁUSULA NONA - REEMBOLSO CRECHE

Durante a vigência da presente Convenção, as empresas que não possuírem creches próprias ou contratadas, reembolsarão as empregadas com filhos de até 60 (sessenta) meses de idade, o valor limitado a **15% (quinze por cento)** do valor do salário normativo inicial praticado em junho de 2021, isto é, **R\$ 434,58** (quatrocentos e trinta e quatro reais, cinquenta e oito centavos), por mês para manutenção de cada filho em creche de livre escolha. Caso o valor do recibo referente à mensalidade “creche” seja inferior ao limite previsto, o reembolso dar-se-á pelo valor expresso no recibo e não R\$ 434,58 limite pré-estabelecido.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - As empregadas com interesse neste reembolso deverão comprovar tal situação através de Certidão de Nascimento do Filho e declaração junto com o comprovante de pagamento da entidade creche.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Os signatários convencionam que as concessões das vantagens contidas no "CAPUT" e PARÁGRAFO PRIMEIRO desta cláusula atendem ao disposto nos parágrafos primeiro e segundo do artigo 389 da CLT, Portaria Nº 1 do DNSHT de 15/01/69, bem como, da Portaria nº 3296 do Ministério do Trabalho de 03/09/86.

PARÁGRAFO TERCEIRO - Para recebimento do reembolso previsto no “CAPUT” da cláusula, a empregada deverá apresentar recibo do pagamento da entidade no prazo, de 30 dias da data do respectivo pagamento.

OUTROS AUXÍLIOS

CLÁUSULA DÉCIMA - AUXÍLIO ASSISTÊNCIA ODONTOLÓGICA

Em conformidade a lei 13.467/2017 Artigo 611-A “Convenção Coletiva e o acordo coletivo de trabalho têm prevalência sobre a lei” as empresas deverão pagar das suas expensas o valor de **R\$ 7,00 (sete reais), por empregado ativo na base territorial do Sindicato profissional**. O pagamento deve ser realizado até o dia 20 (vinte) do mês subsequente ao vencido, iniciando-se, no mês de JUNHO/2021, e terminando em JULHO/2022 referente ao mês base JUNHO/2022.

§ 1º - A base de incidência tem como referência o número de empregados que prestam serviços na empresa, dentro da base territorial do Sindicato Profissional, beneficiado por esta Convenção Coletiva de Trabalho, no mês do recolhimento.

§ 2º - Para efeito do cálculo dessa contribuição, cabe à empresa apresentar compulsória e mensalmente até o dia 10 do mês a sua folha de pagamento e sua GFIP, além de atualizar os dados cadastrais de seus empregados.

§ 3º - Não sendo possível a realização do cálculo pela falta das informações constantes dos itens anteriores, o Sindicato:

(i) efetuará compulsoriamente o cálculo da contribuição, com base na última atualização de cadastro feita pela empresa ou;

(ii) não possuindo dados anteriores que lhe permitam realizar o cálculo correspondente efetuará a cobrança com base na contribuição mínima (um salário mínimo) acompanhada de NOTIFICAÇÃO para que a empresa apresente documentos que permitam a realização do cálculo adequado.

§ 4º - A empresa que deixar de recolher dentro do prazo previsto neste Instrumento Coletivo incorrerá na multa prevista nesta cláusula.

§ 5º - Ocorrerá a desobrigação da contribuição, pelas empresas:

- (i) em caso de encerramento formal de suas atividades;
- (ii) em caso de inexistência de funcionários em folha de pagamento;
- (iii) em caso de encerramento das atividades.

§ 6º - A desobrigação de contribuição apenas ocorrerá mediante a comprovação documental, pela empresa, de seu enquadramento em um dos itens acima e terá efeitos apenas após a data de apresentação dos referidos documentos, não sendo cancelados boletos emitidos e dívidas anteriores a essa apresentação, assim como não serão devolvidos valores já pagos pela empresa, a que título for.

§ 7º - Cessados os casos de desobrigação previstos nos parágrafos quinto e sexto, deverá a empresa restabelecer, independente de notificação, a contribuição e a atualização cadastral com base na presente cláusula.

§ 8º - Essa cláusula obriga a todas as empresas do setor, inclusive aquelas enquadradas no SIMPLES Nacional ou em demais outros regimes tributários e fiscais.

§ 9º - O recolhimento previsto nesta cláusula fica ajustado como obrigação de fazer, prevista no Código Civil Brasileiro, sendo que o seu descumprimento acarretará multa em favor do Sindicato Profissional de 30% (trinta por cento) do piso salarial multiplicado pelo número de trabalhadores existentes na empresa, considerando a última relação de empregados que houver no Sindicato Profissional, bem como pena de execução direta, servindo este de título executivo.

CONTRATO DE TRABALHO – ADMISSÃO, DEMISSÃO, MODALIDADES DESLIGAMENTO/DEMISSÃO

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - NORMAS HOMOLOGAÇÕES

As rescisões contratuais, respeitadas as normas previstas no artigo 477 da CLT, serão preferencialmente homologadas no Sindicato dos Nutricionistas dentro da sua base territorial.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Os prazos para quitação das verbas rescisórias seguirão conforme o artigo 477 da CLT, alterado pela Lei 13.467/2017.

PARÁGRAFO SEGUNDO - O prazo para cumprir as obrigações previstas no artigo 477 da CLT não poderá exceder o 15º (décimo quinto) dia útil bancário subsequente ao prazo do pagamento legal das verbas rescisórias e indenizatórias.

PARÁGRAFO TERCEIRO - A inobservância do disposto no parágrafo anterior sujeitará o empregador ao pagamento de multa em favor do empregado, do valor equivalente a 50% (cinquenta por cento) do seu salário nominal.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DISPENSA DO AVISO PRÉVIO

Fica o empregado dispensado do trabalho sem qualquer ônus e o empregador dispensado do pagamento de salários, sempre que, no curso do aviso prévio, por dispensa sem justa causa ou pedido de demissão, o empregado apresentar comprovação de obtenção de novo emprego, através de correspondência da futura empresa solicitando seu afastamento.

OUTRAS NORMAS REFERENTES A ADMISSÃO, DEMISSÃO E MODALIDADES DE CONTRATAÇÃO

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - REGISTRO PROFISSIONAL

Recomenda-se às empresas, requisitar o registro profissional do Nutricionista, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas, quando da contratação de profissional nutricionista, não importando a função técnica ou cargo a que esteja se candidatando, de acordo com a Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - FUNÇÕES TÉCNICAS

O Nutricionista contratado até completar o segundo ano de trabalho, quando recém-formado e, sem experiência anterior, em nenhuma hipótese assumirá a responsabilidade técnica na unidade em que for lotado, podendo ocorrer tal situação após completar 2 (dois) anos de experiência na efetiva função.

PARÁGRAFO ÚNICO - A restrição desta cláusula não se aplica aos nutricionistas que percebem o piso de **R\$ 3.452,53** (três mil, quatrocentos e cinquenta e dois reais e cinquenta e três centavos) por mês (Cl. 3ª § 2º da CCT).

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - ATESTADOS MÉDICOS

As empresas aceitarão os Atestados Médicos ou Odontológicos fornecidos por médicos ou dentistas do Sindicato dos Nutricionistas, desde que os médicos sejam credenciados pelo INSS.

RELAÇÕES DE TRABALHO – CONDIÇÕES DE TRABALHO, NORMAS DE PESSOAL E ESTABILIDADES QUALIFICAÇÃO/FORMAÇÃO PROFISSIONAL

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - CURSOS DE ATUALIZAÇÃO OU QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL

Os profissionais abrangidos por esta convenção venham a participar de cursos de atualizações ou qualificações profissionais patrocinadas pelo Sindicato dos Nutricionistas ou outra entidade, e desde que previamente autorizado pela empresa, não sofrerão quaisquer descontos salariais, durante o período da realização dos mencionados eventos, sempre que coincidentes com respectivo horário de trabalho, mediante pré-aviso, com o mínimo de 10 (dez) dias de antecedência e, sua comprovação posterior, no mesmo prazo.

ESTABILIDADE MÃE

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - ESTABILIDADE GESTANTE

Garantia de emprego à empregada gestante, nos termos do artigo 7º, Inciso XVIII da Constituição Federal, artigo 10, Inciso II, Alínea "B" da ADCT. e Lei nº 9.029 de 13/04/95.

A - A empregada gestante não poderá ser dispensada, a não ser em razão de falta grave ou por mútuo acordo entre a empregada e o empregador, com a assistência do respectivo Sindicato representativo da categoria profissional.

B - No caso de rescisão do contrato de trabalho por iniciativa do empregador, o aviso prévio legal, ou previsto nesta Convenção não poderá ser incorporado no prazo estipulado nesta cláusula.

C - As empresas que necessitarem transferir empregadas gestantes, só poderão fazê-lo dentro do mesmo município em que já presta serviço.

D - As empresas que necessitarem transferir empregadas gestantes e que não possuam filiais nas condições descritas no item "C" deverão proceder à transferência para a filial mais próxima do local de trabalho original.

ESTABILIDADE ACIDENTADOS/PORTADORES DOENÇA PROFISSIONAL

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - ESTABILIDADE ACIDENTE DE TRABALHO

Garantia de emprego ao trabalhador vitimado por acidente de trabalho nos termos previstos na lei 8.213/91.

ESTABILIDADE PORTADORES DOENÇA NÃO PROFISSIONAL

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - ESTABILIDADE AUXILIO DOENÇA

Garantia de emprego de 30 (trinta) dias após a alta da Previdência Social ao trabalhador afastado por auxílio doença, desde que este afastamento seja superior a 12 (doze) meses.

ESTABILIDADE APOSENTADORIA

CLÁUSULA VIGÉSIMA - ESTABILIDADE PROVISÓRIA / APOSENTADORIA

Assegura-se estabilidade no emprego durante o período que faltar para aposentar-se, ao empregado, que, estiver a um máximo de 24 (vinte e quatro) meses da aquisição do direito à aposentadoria, desde que cumpridos os requisitos abaixo:

§1º - Tenham uma efetividade mínima de 5 (cinco) anos ininterruptos na mesma empresa.

§2º - Que o empregado comunique seu período de estabilidade de 24 (vinte e quatro meses), com no máximo 60 dias do início da estabilidade previsto nesta cláusula, em forma de ofício assinado em forma carta assinada por si em 2 (duas) vias de igual teor e forma, numa das quais deverá constar, para validade, o obrigatório ciente da empresa, acompanhado de certidão ou outro documento oficial expedido pela Previdência Social com a contagem do tempo de serviço que comprove estar dentro do prazo para assegurar a garantia de emprego.

§3º - Apresentados os documentos com as formalidades acima, a empresa não poderá ser recusar a proceder ao seu recebimento, com assinatura de protocolo de recebimento.

§4º - A garantia à estabilidade cessará na hipótese do empregado não se aposentar na data prevista para tal e mencionada no ofício ou não lhe for concedida a aposentadoria, por qualquer motivo, não sendo em nenhuma hipótese prorrogável a garantia de emprego.

RELAÇÕES SINDICAIS CONTRIBUIÇÕES SINDICAIS

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - CONTRIBUIÇÃO SINDICAL

Fica convencionado que a Contribuição Sindical será descontada pela empregadora e recolhida através da GRCS na Caixa Econômica Federal a favor do Sindicato dos Nutricionistas do Estado de São Paulo, desde que haja a autorização do Nutricionista, no valor correspondente a 1 (um) dia de salário do mês de março, nos termos dos artigos 545, 578, 579, 580, 582, 583 e 602 da CLT, pela redação da Lei nº13.467/17, salvo ainda a comprovação pelo profissional de já ter feito o recolhimento através de guia própria.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A aplicação do disposto nesta cláusula fica condicionada á legislação vigente nessa data de sua aplicação, atendendo o disposto no artigo 611-B, inciso XXVI da CLT, a luz da Lei nº13.467/17.

PARÁGRAFO SEGUNDO - No mês em que for descontada a **contribuição sindical** não será feito o desconto da **contribuição assistencial**.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - CONTRIBUIÇÃO ASSISTENCIAL PROFISSIONAL

Os empregadores descontarão dos salários já reajustados de Nutricionistas filiados ao Sindicato respectivo uma Contribuição Assistencial, que se destina a custear as atividades sindicais e a viabilizar a defesa de interesses individuais e coletivos da categoria profissional, atendendo o preconizado nos artigos 5º, inciso X e 8º, incisos III, IV e V da CF e artigo 611-B, inciso XXVI da CLT, observando para tanto as condições abaixo.

A. A Contribuição Assistencial será da ordem de **1,0%** (um ponto por cento) do salário do empregado por mês, exceto o mês de março, quando é prevista a arrecadação de Contribuição Sindical pelo empregado, tendo por limite máximo (teto) de desconto o valor de **R\$ 150,00** (cento e cinquenta reais).

B. Os empregadores efetuarão o recolhimento dos valores descontados ao Sindicato da Categoria Profissional, no **Banco do Brasil, Agência nº 4307-9, c/c nº 120.550-1**, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao do desconto e encaminharão ao sobredito Sindicato a relação nominal dos empregados que sofreram o desconto, com seus respectivos salários e o cálculo realizado juntamente com a cópia da guia de recolhimento até o décimo dia do mês do desconto.

C - A falta do recolhimento no prazo citado implicará em multa de 3% (três por cento) sobre o valor do débito.

D- É assegurado o direito de livre associação e a oportunidade de oposição ao Nutricionista não filiado ao Sindicato Profissional, podendo ser externada a manifestação de vontade de forma pessoal, individual e por escrito na sede da entidade sindical (Rua 24 de Maio, 104, 8º Andar, CEP: 01041-000, São Paulo, SP), aceitando-se oposições por correspondência e aviso de recebimento de profissionais que residam fora de São Paulo e da Região Metropolitana de São Paulo, sendo consideradas nulas as oposições elaboradas mediante listas, ficando ressalvado que a filiação superveniente à oposição gerará automaticamente a retratação do empregado quanto à oposição apresentada, no prazo de 10 (dez) dias contados da data da assinatura da presente Convenção Coletiva de Trabalho.

Parágrafo único - Todos os nutricionistas contratados e com registro no Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª Região ativos, terão todas as suas contribuições descontadas, destinadas exclusivamente para o Sindicato dos Nutricionistas do Estado de São Paulo, independente do cargo registrado na CTPS. Exemplo: Gerente de Unidade – Nutricionista.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA - TAXA NEGOCIAL SINDICATO PATRONAL

As empresas que integram a categoria econômica de refeições coletivas deverão proceder ao pagamento de contribuição assistencial patronal ao **SINDER - SINDICATO DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS DO ESTADO DE SÃO PAULO**, proporcional ao número de empregados lotados na empresa que deverá comprovar enviando cópia do CAGED. O pagamento poderá ser dividido em **3 parcelas** sendo o primeiro pagamento em em **30/08/2021** e os demais em **30/09/2021 e 30/11/2021**, respectivamente, na forma da seguinte tabela:

NÚMERO DE EMPREGADOS VALOR (EM REAIS)

Até 20 empregados.....	R\$ 2.200,00
De 21 a 50 empregados.....	R\$ 3.300,00
De 51 a 100 empregados.....	R\$ 3.900,00
De 101 a 250 empregados.....	R\$ 5.500,00
De 251 a 500 empregados.....	R\$ 9.000,00

De 501 a 1.000 empregadosR\$ 18.000,00

De 1.001 a 2.000 empregados. R\$ 26.000,00

Acima de 2.000 empregadosR\$ 33.000,00

§ 1º - As contribuições que forem efetuadas fora do prazo estabelecido acima sofrerão a incidência de multa de 10% (dez por cento).

§ 2º - Para o pagamento da devida contribuição, o boleto de cobrança deverá ser preenchido com o valor acima disposto dependendo do número de empregados constante no formulário do CAGED.

§ 3º - TAXA NEGOCIAL SINDICATO PATRONAL: Todas as empresas que integram a categoria econômica de Refeições Coletivas e Similares do estado de São Paulo, repassarão ao Sindicato Patronal – **SINDERC – Sindicato das Empresas de Refeições Coletivas do Estado de São Paulo**, e até o dia 10 de cada mês, o valor correspondente a taxa negociada patronal no valor de R\$ 5,00 (cinco reais) mensal por empregado, para as empresas associadas e R\$ 8,00 (oito reais) mensal por empregado, para as empresas não associadas, para auxiliar no custeio de benefícios concedidos pela entidade sindical patronal tais como: consultas jurídicas relacionadas às normas coletivas através de atendimento presencial, telefônico e por e-mail, consulta de normas coletivas registradas e mantidas no site do Sindicato, envio de normas coletivas e demais documentos relacionados à categoria, custeio das despesas com negociações coletivas e demais serviços prestados pela Entidade Sindical Patronal.

OUTRAS DISPOSIÇÕES SOBRE RELAÇÃO ENTRE SINDICATO E EMPRESA

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA - NORMAS DA CATEGORIA PREPONDERANTE

Respeitadas as cláusulas objeto da presente norma coletiva, que são específicas para a categoria profissional dos Nutricionistas, obrigam-se as empresas a conceder a todos os nutricionistas, extensão de todas as cláusulas e benefícios constantes de normas coletivas de trabalho da categoria preponderante em vigência, sob pena de multa por descumprimento prevista nesta norma, na cláusula de nome Multa.

DISPOSIÇÕES GERAIS OUTRAS DISPOSIÇÕES

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA - COMPETÊNCIA

Para dirimir eventuais dúvidas ou divergências decorrentes da aplicação da presente Convenção Coletiva de Trabalho, as partes poderão recorrer à Justiça do Trabalho.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA - NORMAS CONSTITUCIONAIS

A promulgação da legislação ordinária e/ou complementar, que venha a regulamentar preceitos constitucionais, substituirá onde aplicável direitos e deveres previstos nesta convenção, ressalvando-se sempre as condições mais favoráveis aos empregados vetadas em qualquer hipótese acumulação.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉTIMA - MULTA

Fica estipulada multa de 5% (cinco por cento) do salário normativo por empregado prejudicado, em caso de descumprimento de quaisquer cláusulas contidas na presente Convenção Coletiva de Trabalho.

CLÁUSULA VIGÉSIMA OITAVA - PRORROGAÇÃO, REVISÃO, DENÚNCIA OU REVOGAÇÃO

O processo de prorrogação, revisão, denúncia ou revogação total ou parcial da presente Convenção Coletiva de Trabalho, fica subordinado às normas estabelecidas no artigo 615 da CLT.

**MARIA DA CONSOLACAO MACHADO FUREGATTI
PRESIDENTE
SINDICATO DOS NUTRICIONISTAS DO ESTADO DE SAO PAULO**

**ELIEZER PEREIRA SOUZA
PRESIDENTE
SINDEREC-SINDICATO EMPR DE REFEICOES COLETIVAS DO EST SP**

ANEXOS ANEXO I - ATA DA ASSEMBLÉIA DA CATEGORIA DE APROVAÇÃO DO INSTRUMENTO COLETIVO

[Anexo \(PDF\)](#)

Tabela de Honorários Nutricionistas 2023

- USN = (Unidade de Serviço em Nutrição) = R\$ 92,57
- Hora Técnica = 1 ½ USN = R\$ 138,92
- Piso Nacional de Referência = R\$ 3.722,00 (para 44 horas semanais)
- Para Nutricionistas que atuam com RT = Acrescentar 10% ao piso

ATIVIDADES	USN	VALORES
Assessoria com RT - (por hora)	2	R\$ 185,20
Assessoria sem RT- (por hora)	1	R\$ 92,57
Atividade de Educação Nutricional	1 ½*	R\$ 138,92
Auditoria com Relatório		R\$ 3.722,00
Avaliação Clínica Enteral	4	R\$ 370,28
Avaliação Clínica Parenteral	4	R\$ 370,28
Avaliação Nutricional	2	R\$ 185,20
Bioimpedância	2	R\$ 185,20
Cardápio Diário	1	R\$ 92,57
Cardápio Mensal	20	R\$ 1.851,40
Cardápio Semanal	5	R\$ 462,85
CheckList de Acordo com RDC 216/04 ANVISA	2	R\$ 185,20
Consulta Clínica	2	R\$ 185,20
Consulta Convênio	1	R\$ 92,57
Consultoria - (por hora)	1 ½	R\$ 138,92
Consultório - (academia)	2	R\$ 185,20
Ficha Técnica - (por ficha)	4	R\$ 370,28
Home Care - (consulta domiciliar / por visita)	4	R\$ 370,28
MBP - (POP's, Fluxograma, Layout)		R\$ 3.378,73
Orientação Nutricional	1	R\$ 92,57
Palestra - (por participante)	1 ½	R\$ 138,92
Personal Diet	4	R\$ 370,28
Rotulagem Nutricional - (por rótulo)	1 ½	R\$ 138,92
Treinamento Capacitação RT - (por hora)	1 ½	R\$ 138,92

Base de cálculo INPC do ano de 2022 = 5,92% (INPC) + 4,24% (GANHO REAL)

Reajuste 2023: 10,16%

Validade de 01/01/2023 a 31/12/2023



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI/RJ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Tirantes, 122, Centro, Barra do Piraí/RJ
Tel: (24)24432210 / 24431310

PMBP-SME
PROCESSO Nº 11582/2023
Fls. _____
RUBRICA: _____

DESPESAS COM FORNECIMENTO DE GÊNERO ALIMENTÍCIOS E GÁS GLP 2022/2023

PROCESSO	OBJETO	CONTRATO	VALOR
08/2022	Aquisição de recarga de gás liquefeito de petróleo (GLP), para botijões de gás 13KG e 45 KG em atendimento às demandas da Secretaria Municipal de Administração, Secretaria Municipal de Assistência Social e Secretaria Municipal de Educação do Município de Barra do Piraí.	08/2022	R\$ 290.687,50
3840/2022	Aquisição de recarga de gás liquefeito de petróleo (GLP), para botijões de gás 13KG e 45 KG em atendimento às demandas da Secretaria Municipal de Administração, Secretaria Municipal de Assistência Social e Secretaria Municipal de Educação do Município de Barra do Piraí.	26/2023	R\$ 51.900,00
08/2022	Aquisição de recarga de gás liquefeito de petróleo (GLP), para botijões de gás 13KG e 45 KG em atendimento às demandas da Secretaria Municipal de Administração, Secretaria Municipal de Assistência Social e Secretaria Municipal de Educação do Município de Barra do Piraí.	1º ADITIVO	R\$ 34.969,70
Despesas com Gás GLP - Total			R\$ 377.557,20
09/2022	Aquisição de gêneros alimentícios para as Unidades Escolares Municipais (Creches, Pré Escola, Escolas de Ensino Fundamental), visando o atendimento para os alunos matriculados na Rede de Ensino Municipal, pelo período de 12 meses.	30/2022	R\$ 1.809.745,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI/RJ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Tirantes, 122, Centro, Barra do Piraí/RJ
Tel: (24)24432210 / 24431310

PMBP-SME
PROCESSO Nº 11582/2023
Fls. _____
RUBRICA: _____

09/2022	Aquisição de gêneros alimentícios para as Unidades Escolares Municipais (Creches, Pré Escola, Escolas de Ensino Fundamental), visando o atendimento para os alunos matriculados na Rede de Ensino Municipal, pelo período de 12 meses.	31/2022	R\$ 1.224.965,00
09/2022	Aquisição de gêneros alimentícios para as Unidades Escolares Municipais (Creches, Pré Escola, Escolas de Ensino Fundamental), visando o atendimento para os alunos matriculados na Rede de Ensino Municipal, pelo período de 12 meses.	1º ADITIVO	R\$ 269.675,00
19308/2022	Aquisição de gêneros alimentícios para as Unidades Escolares Municipais (Creches, Pré Escola, Escolas de Ensino Fundamental), itens nº 01, 11, 12, 17, 18, 19, 22, 24, 27 e 28, visando o atendimento para os alunos matriculados na Rede de Ensino Municipal, pelo período de 12 meses, conforme condições e especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência.	91/2022	R\$ 279.370,00
19308/2022	Aquisição de gêneros alimentícios para as Unidades Escolares Municipais (Creches, Pré Escola, Escolas de Ensino Fundamental), itens nº 01, 11, 12, 17, 18, 19, 22, 24, 27 e 28, visando o atendimento para os alunos matriculados na Rede de Ensino Municipal, pelo período de 12 meses, conforme condições e especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência.	92/2022	R\$ 470.221,00
19308/2022	Aquisição de gêneros alimentícios para as Unidades Escolares Municipais (Creches, Pré Escola, Escolas de Ensino Fundamental), itens nº 01, 11, 12, 17, 18, 19, 22, 24, 27 e 28, visando o atendimento para os alunos matriculados na Rede de Ensino Municipal, pelo período de 12 meses, conforme condições e especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência.	93/2022	R\$ 547.070,00
279/2022	Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural o atendimento ao programa nacional de alimentação escolar - PNAE/RJ	41/2022	R\$ 39.926,60
279/2022	Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural o atendimento ao programa nacional de alimentação escolar - PNAE/RJ	42/2022	R\$ 39.890,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI/RJ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Tirantes, 122, Centro, Barra do Piraí/RJ
Tel: (24)24432210 / 24431310

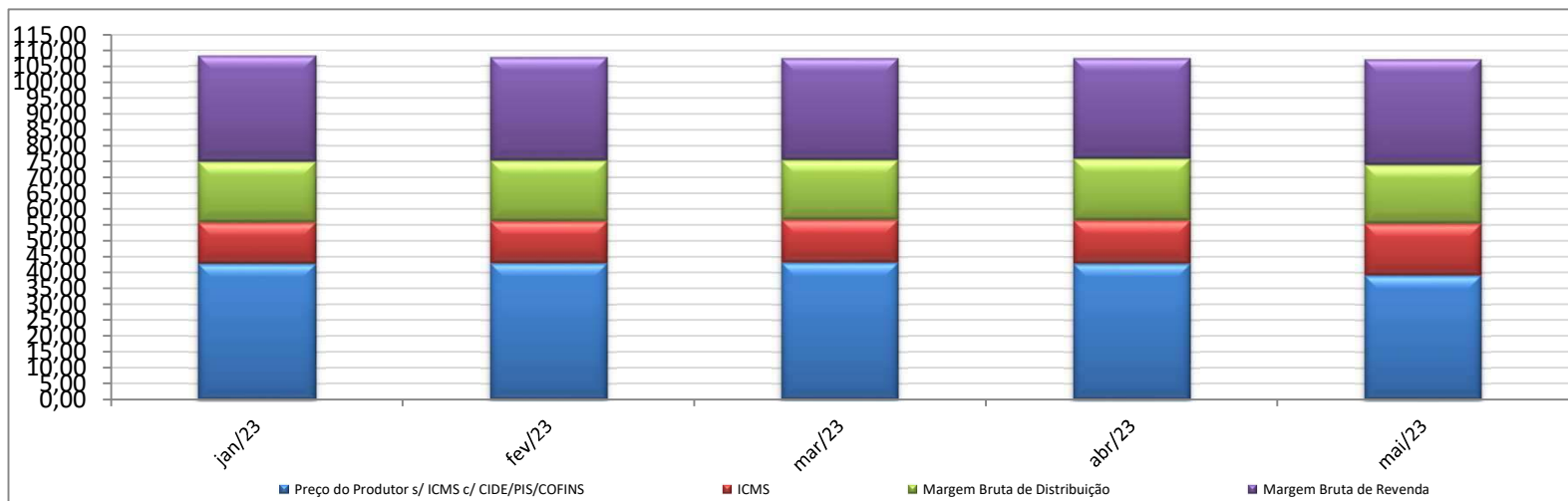
PMBP-SME
PROCESSO N° 11582/2023
Fls. _____
RUBRICA: _____

279/2022	Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural o atendimento ao programa nacional de alimentação escolar - PNAE/RJ	43/2023	R\$ 38.004,00
279/2022	Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural o atendimento ao programa nacional de alimentação escolar - PNAE/RJ	44/2023	R\$ 34.778,20
279/2022	Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural o atendimento ao programa nacional de alimentação escolar - PNAE/RJ	45/2023	R\$ 213.324,97
279/2022	Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural o atendimento ao programa nacional de alimentação escolar - PNAE/RJ	46/2022	R\$ 213.289,80
279/2022	Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural o atendimento ao programa nacional de alimentação escolar - PNAE/RJ	47/2022	R\$ 715.065,00
279/2022	Aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural o atendimento ao programa nacional de alimentação escolar - PNAE/RJ	48/2022	R\$ 162.972,03
Despesas com fornecimento de gênero alimentícios			R\$ 6.058.296,60

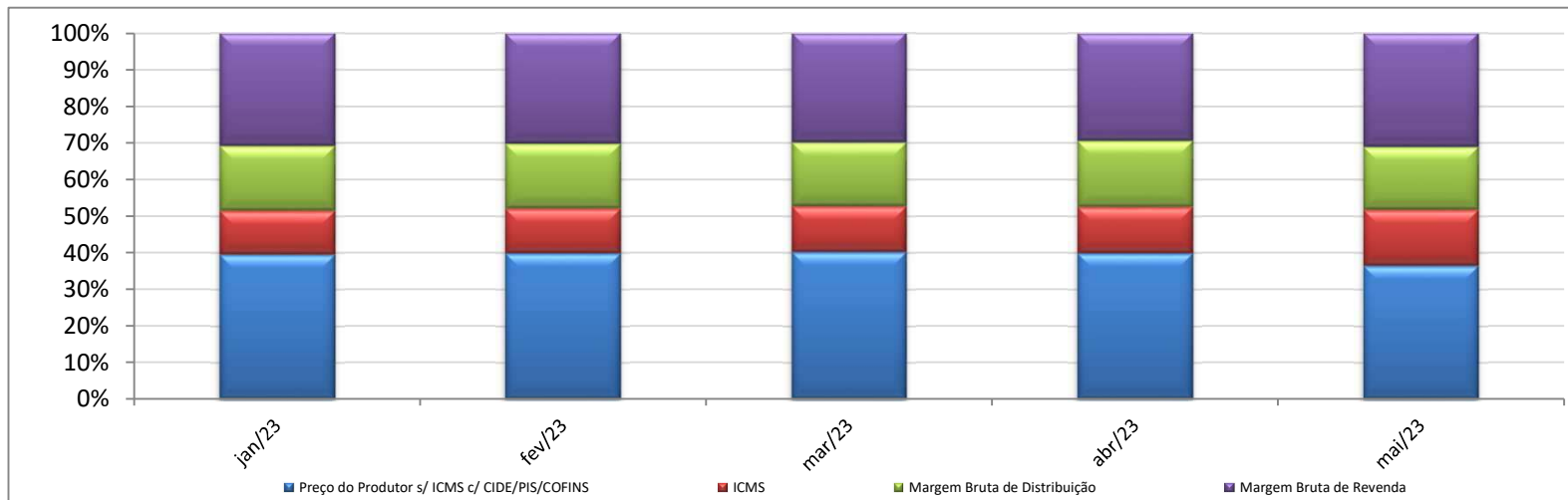


Evolução dos Preços de GLP - Resumo Brasil -

Valores em R\$ / 13 kg



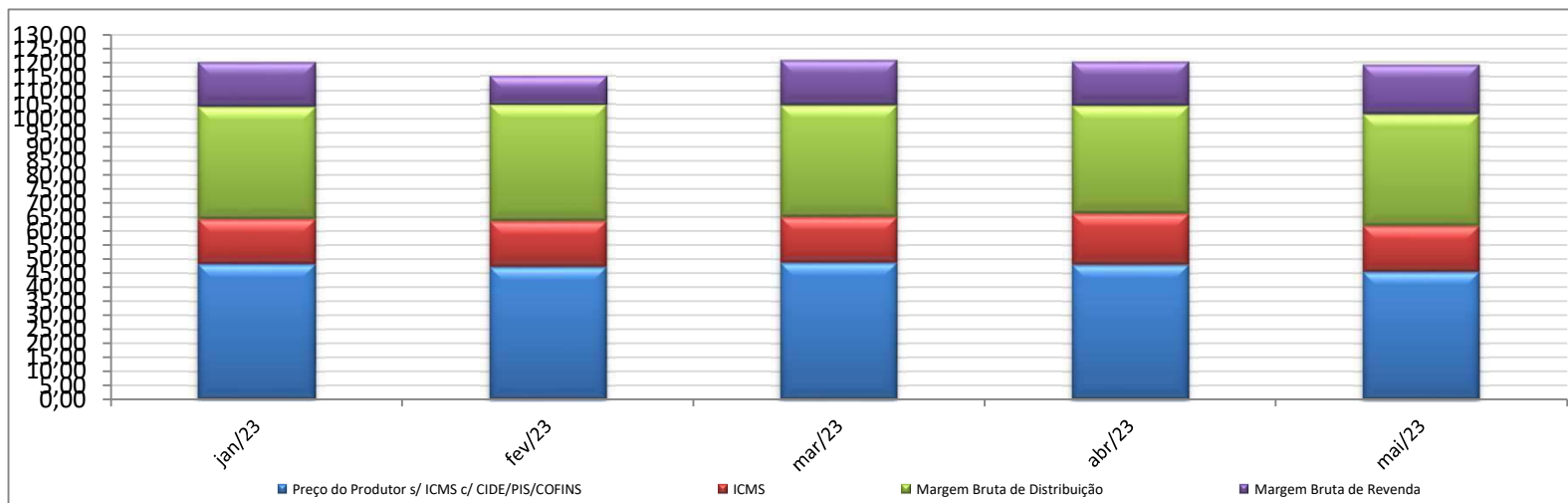
Valores em Percentuais (%)



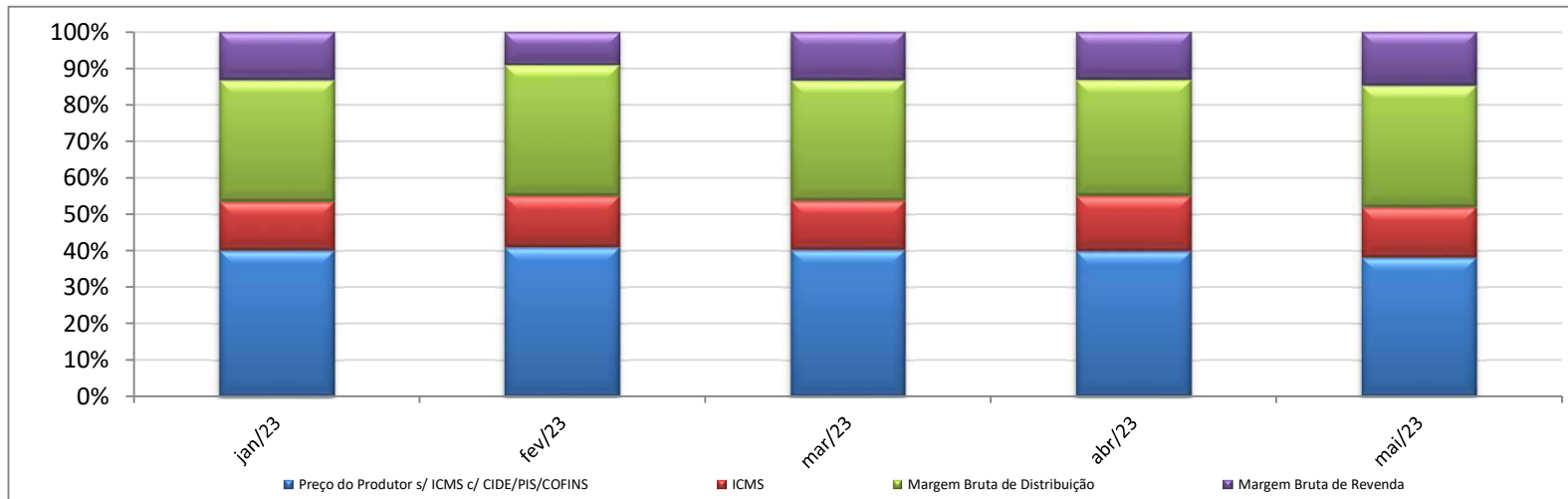


Evolução dos Preços de GLP - Acre -

Valores em R\$ / 13 kg



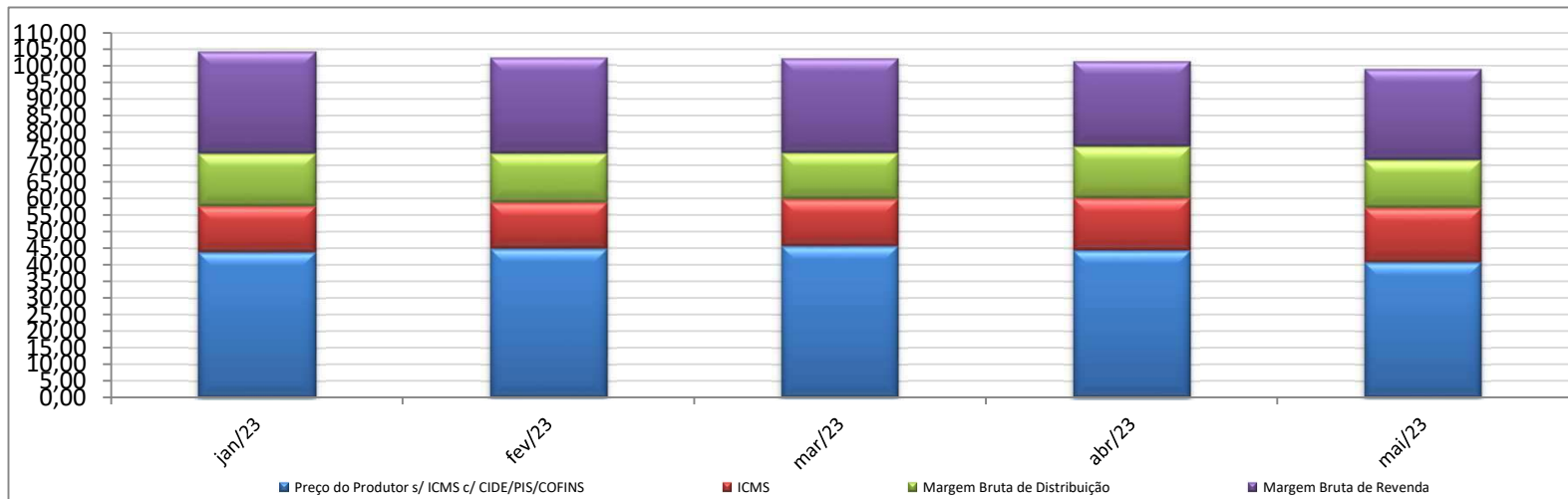
Valores em Percentuais (%)



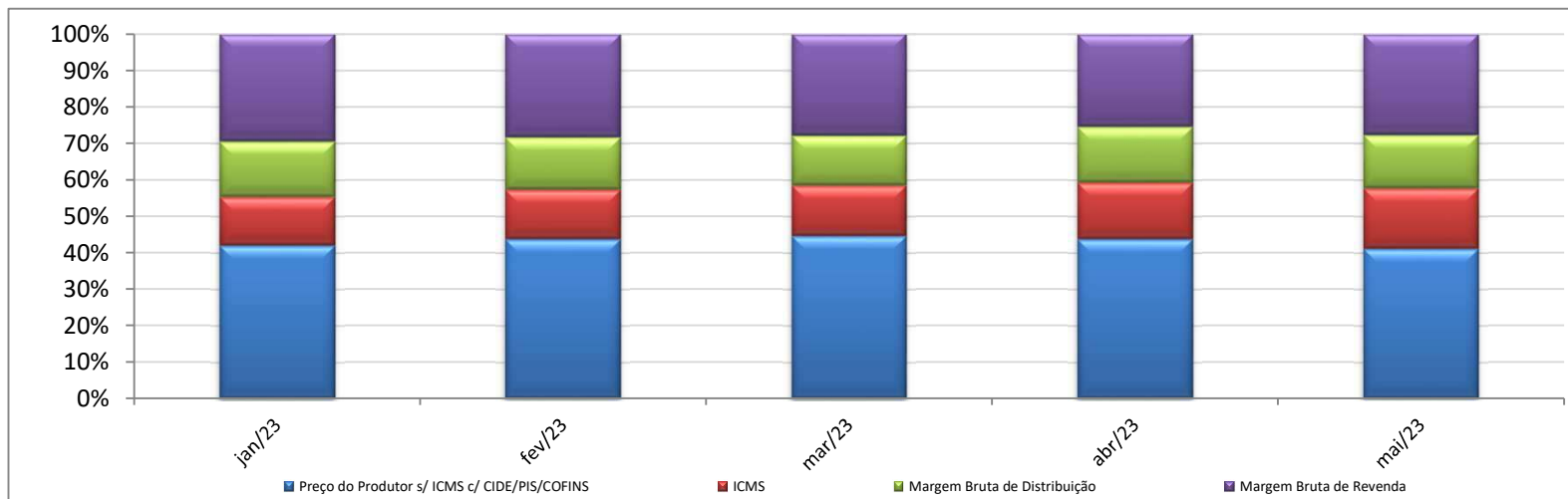
Entre janeiro e maio, devido à ausência do preço médio de faturamento do produtor para o estado, para fins de cálculo, foi utilizado o preço médio regional de faturamento.

Evolução dos Preços de GLP - Alagoas -

Valores
em
R\$ / 13 kg



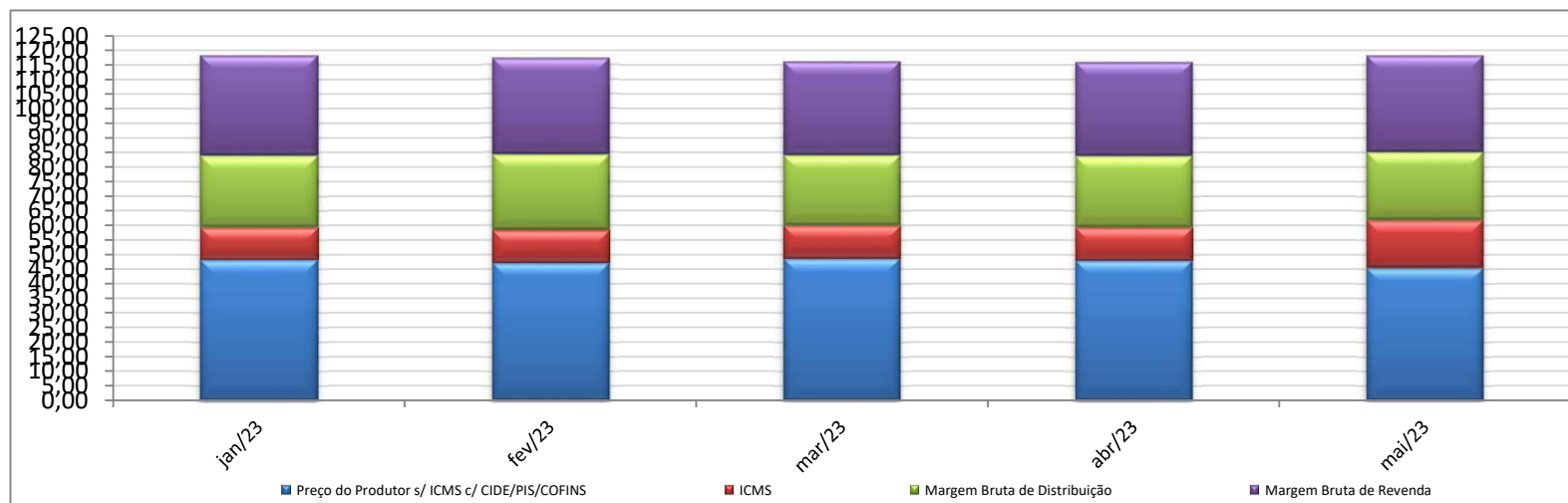
Valores
em
Percentuais
(%)



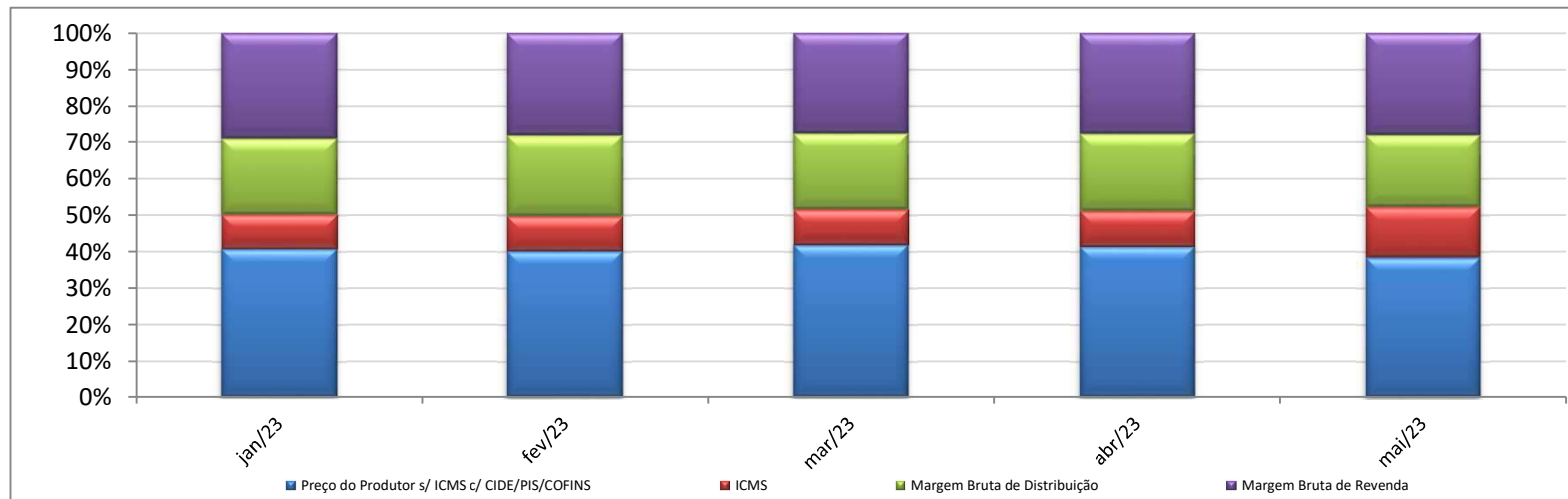
Entre janeiro e maio, devido à ausência do preço médio de faturamento do produtor para o estado, para fins de cálculo, foi utilizado o preço médio regional de faturamento.

Evolução dos Preços de GLP - Amapá -

Valores
em
R\$ / 13 kg



Valores
em
Percentuais
(%)

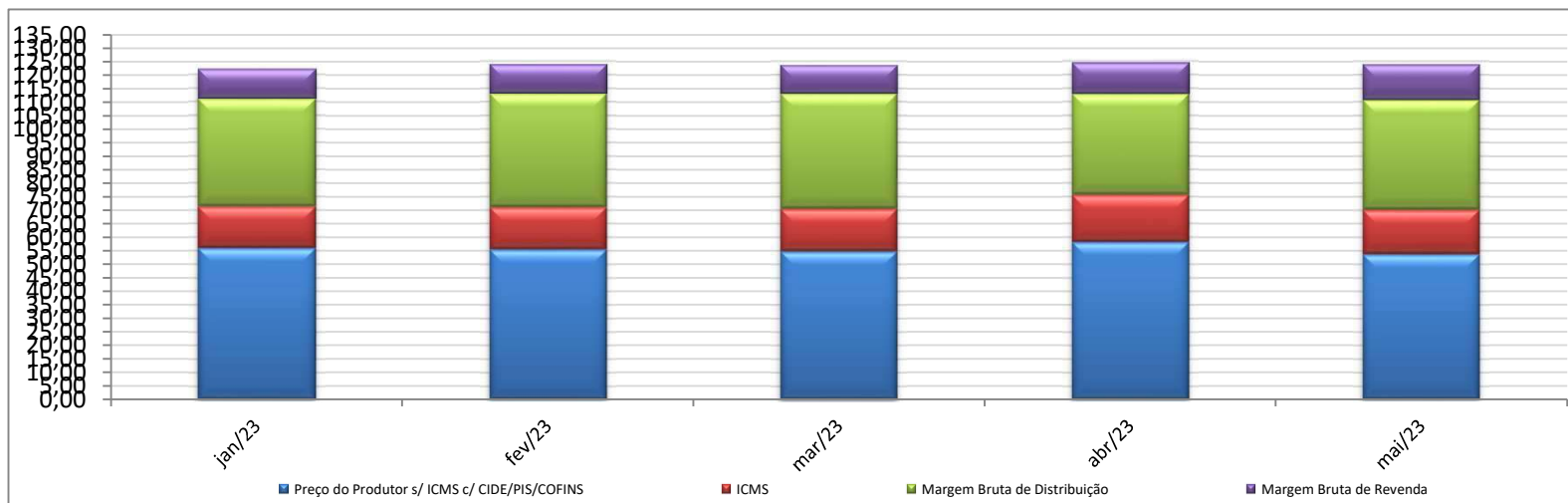


Entre janeiro e maio, devido à ausência do preço médio de faturamento do produtor para o estado, para fins de cálculo, foi utilizado o preço médio regional de faturamento.

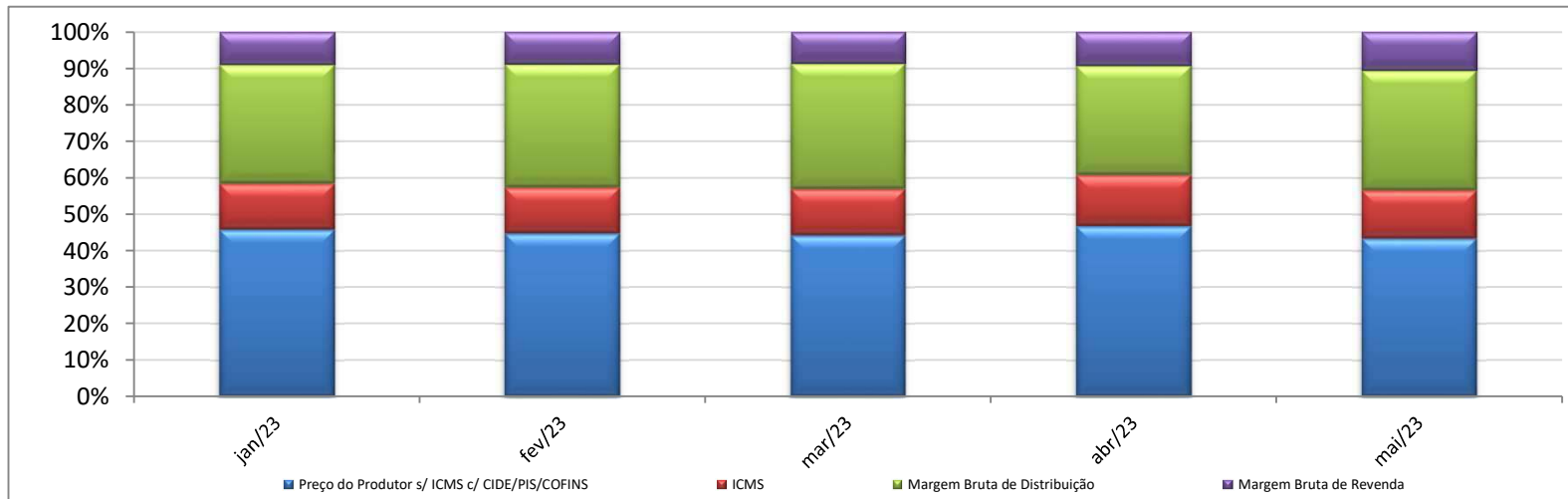


Evolução dos Preços de GLP - Amazonas -

Valores em R\$ / 13 kg



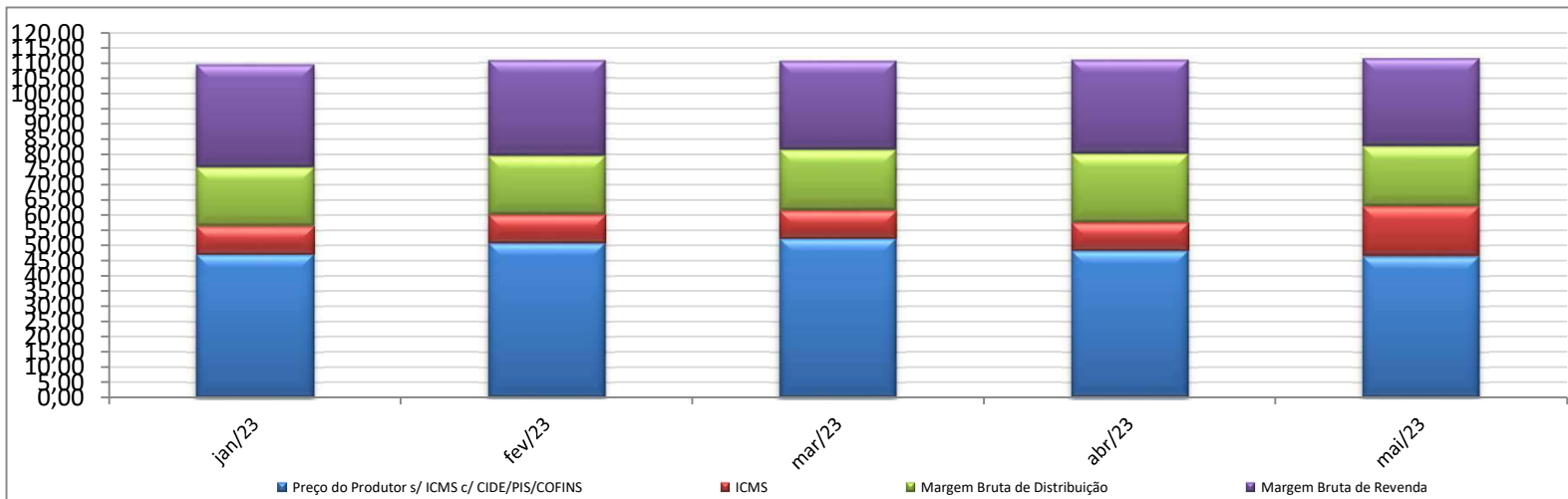
Valores em Percentuais (%)



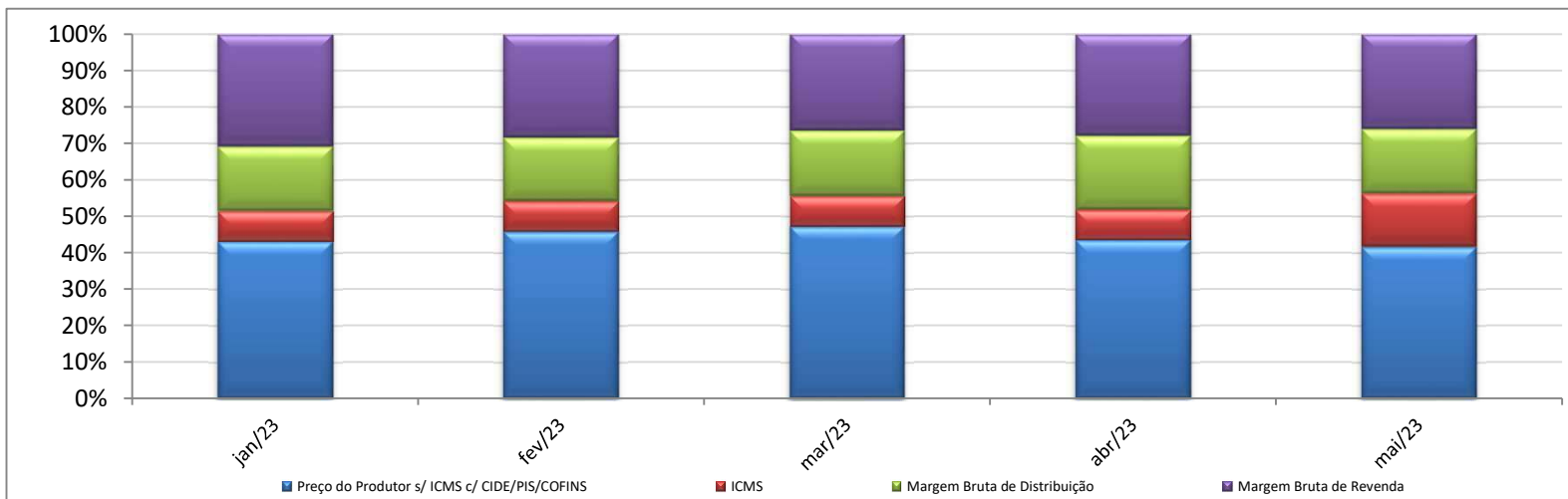


Evolução dos Preços de GLP - Bahia -

Valores
em
R\$ / 13 kg

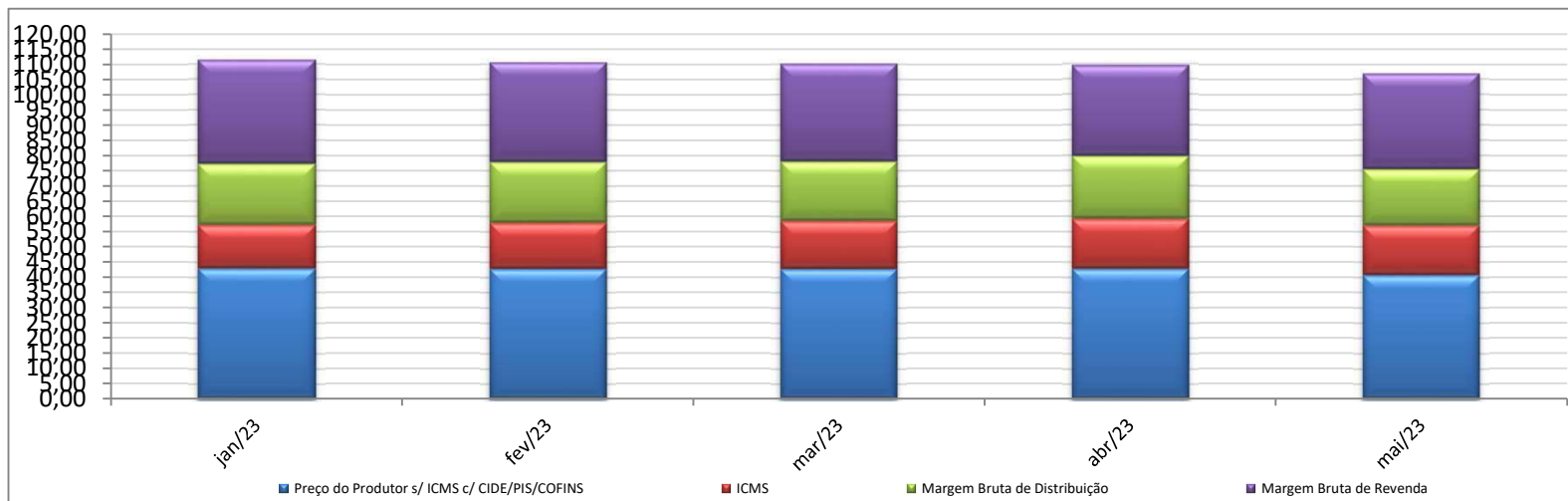


Valores
em
Percentuais
(%)

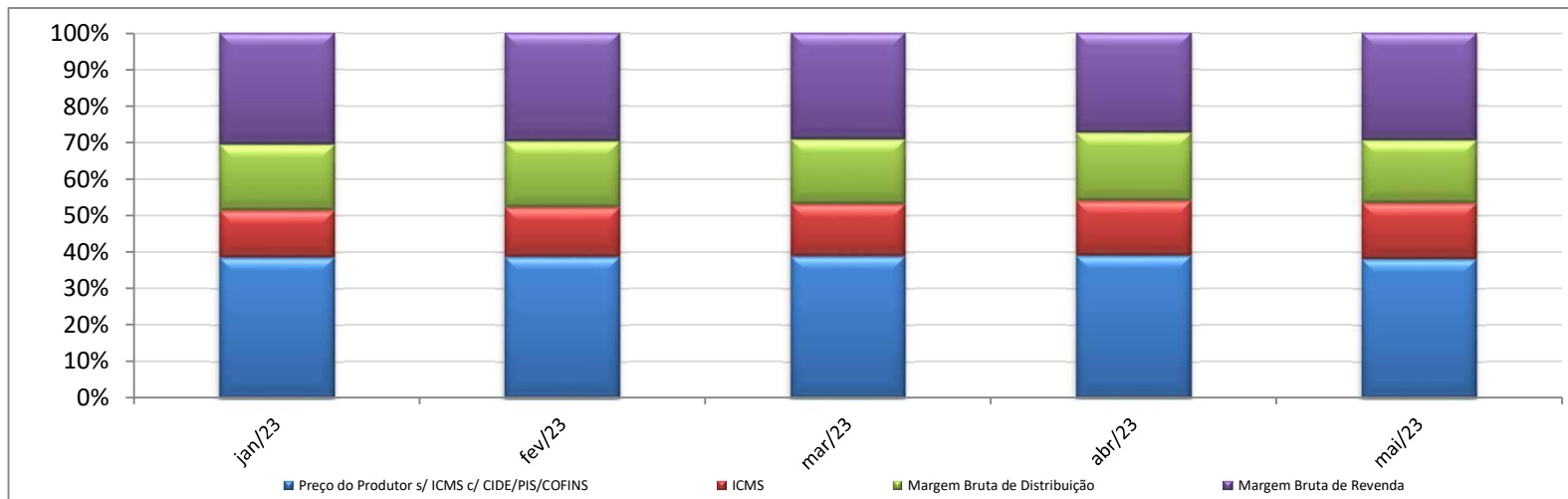


Evolução dos Preços de GLP - Ceará -

Valores
em
R\$ / 13 kg

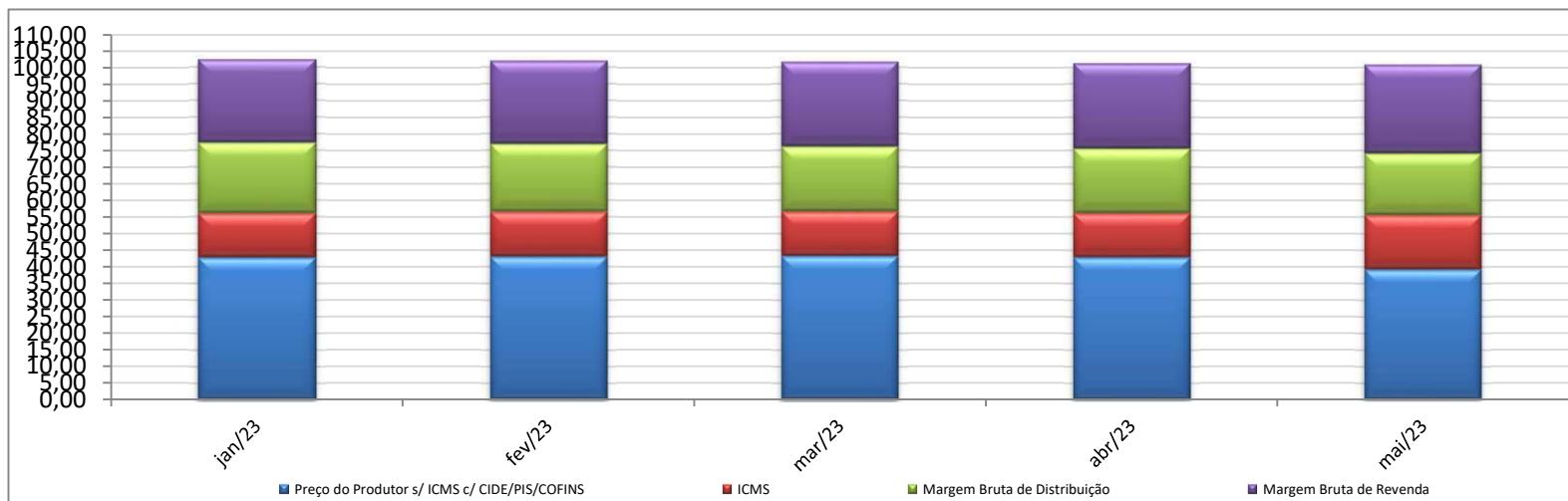


Valores
em
Percentuais
(%)

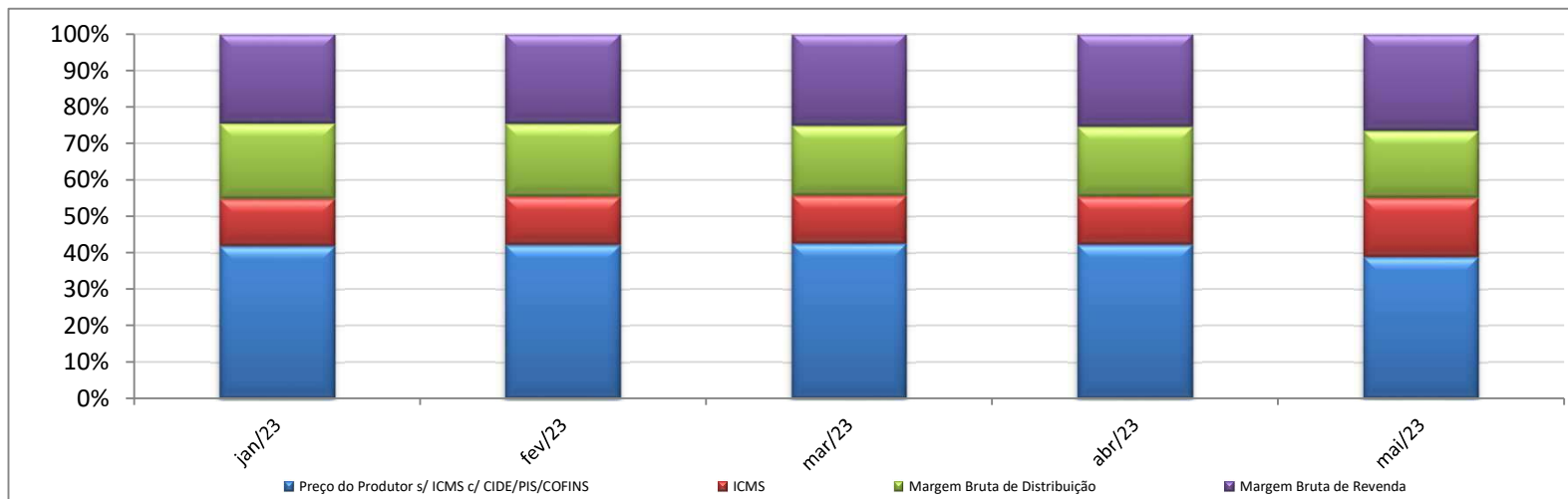


Evolução dos Preços de GLP - Distrito Federal -

Valores
em
R\$ / 13 kg



Valores
em
Percentuais
(%)

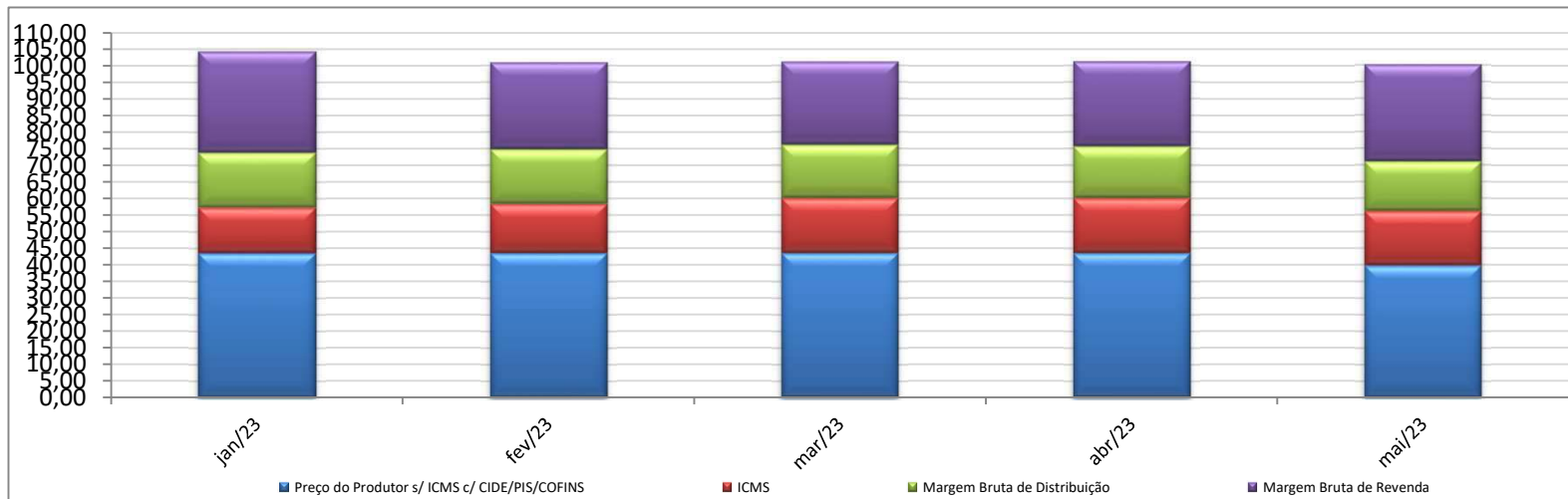


Entre janeiro e maio, devido à ausência do preço médio de faturamento do produtor tanto para o estado quanto para a região, para fins de cálculo, foi utilizado o preço médio nacional de faturamento.

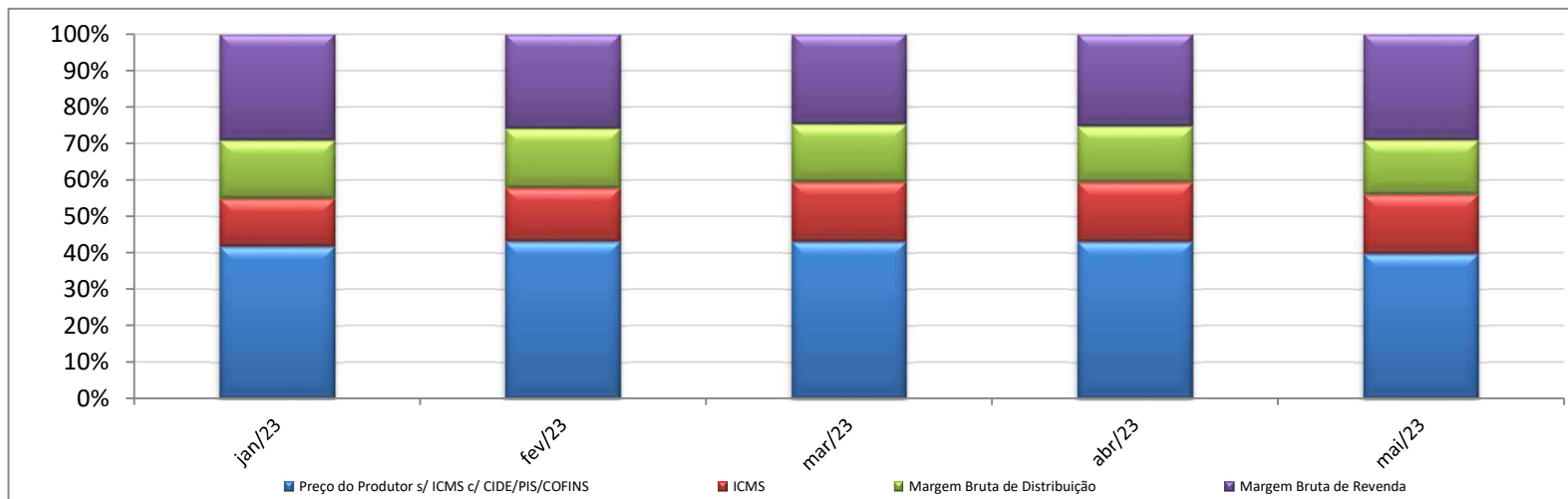


Evolução dos Preços de GLP - Espírito Santo -

Valores
em
R\$ / 13 kg

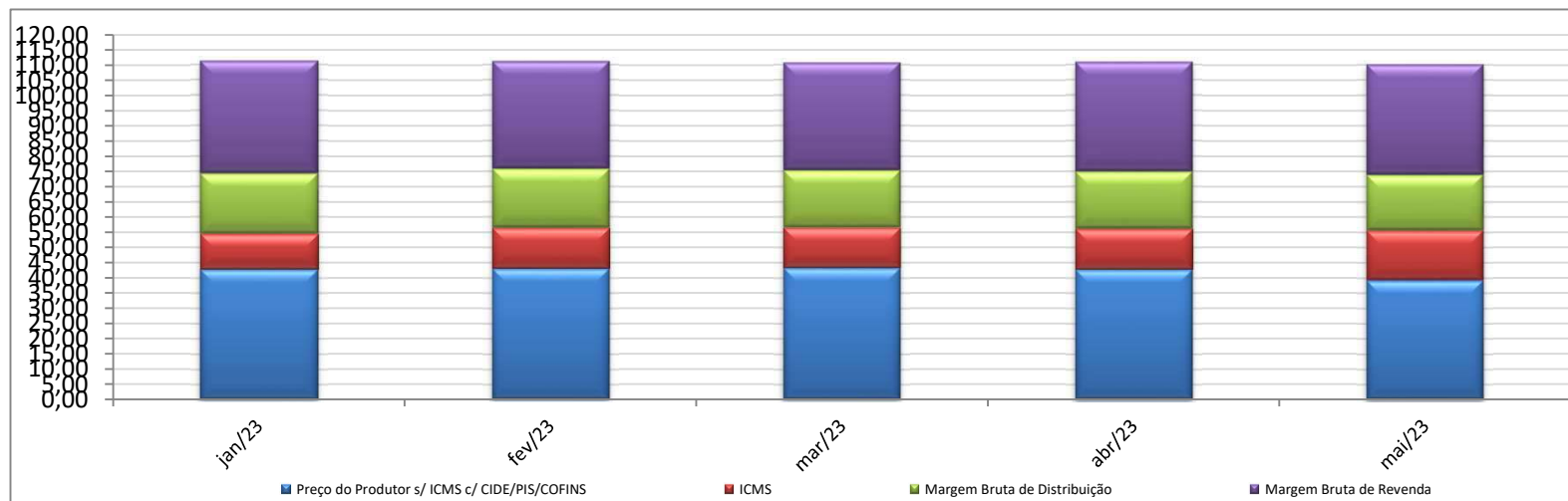


Valores
em
Percentuais
(%)

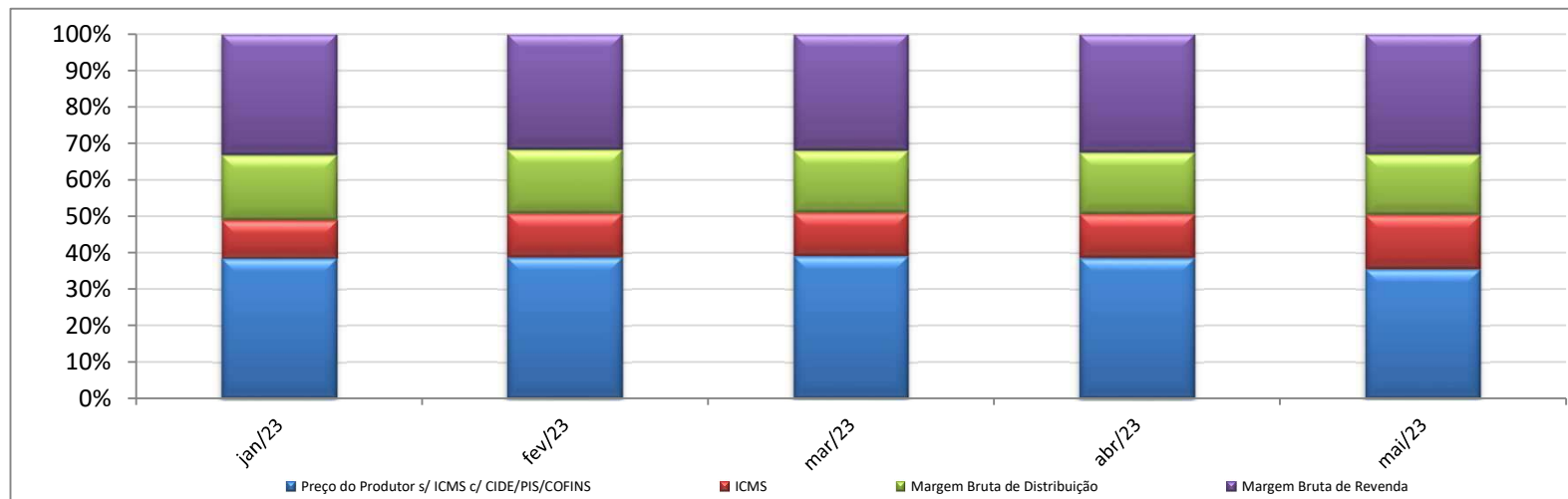


Evolução dos Preços de GLP - Goiás -

Valores
em
R\$ / 13 kg



Valores
em
Percentuais
(%)

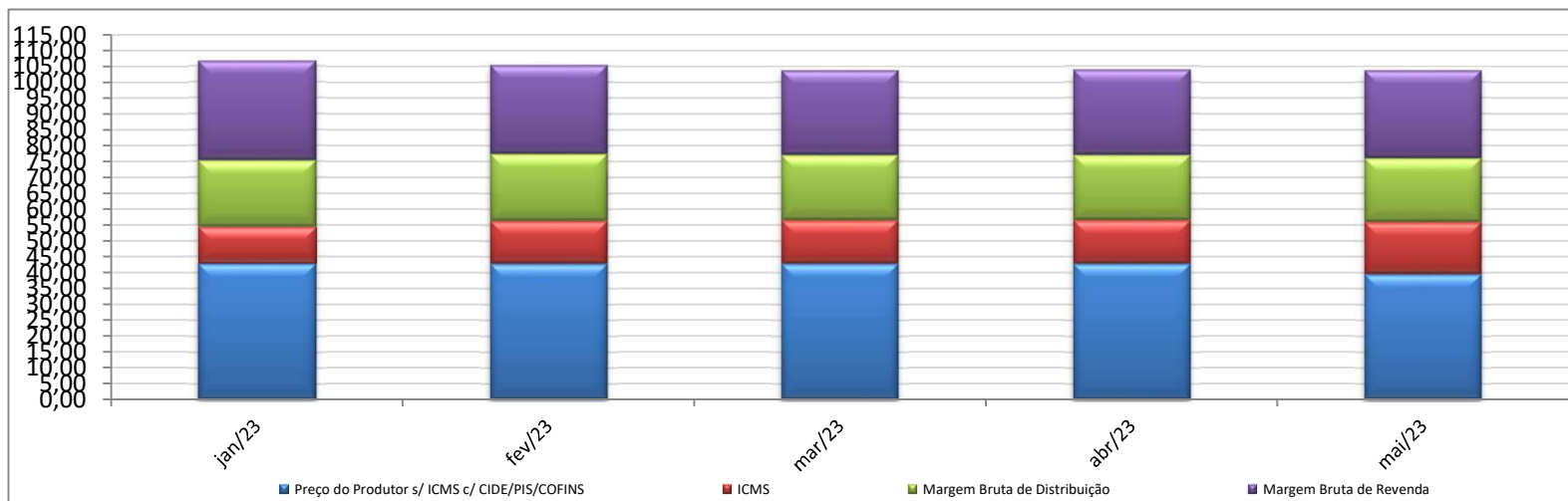


Entre janeiro e maio, devido à ausência do preço médio de faturamento do produtor tanto para o estado quanto para a região, para fins de cálculo, foi utilizado o preço médio nacional de faturamento.

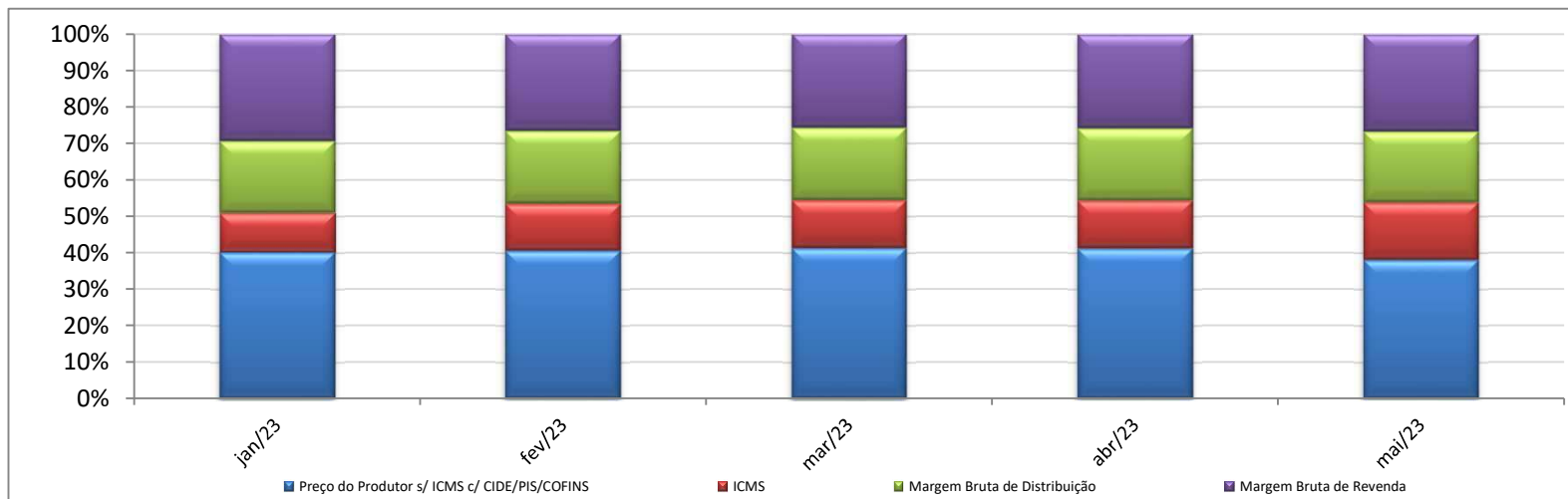


Evolução dos Preços de GLP - Maranhão -

Valores
em
R\$ / 13 kg

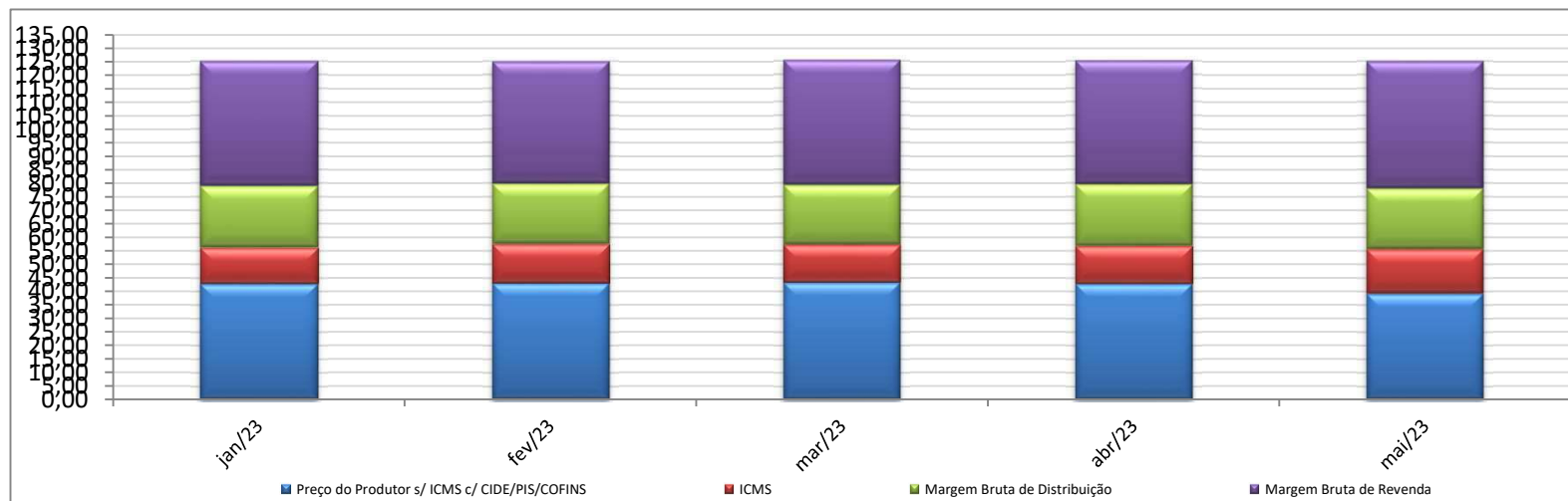


Valores
em
Percentuais
(%)

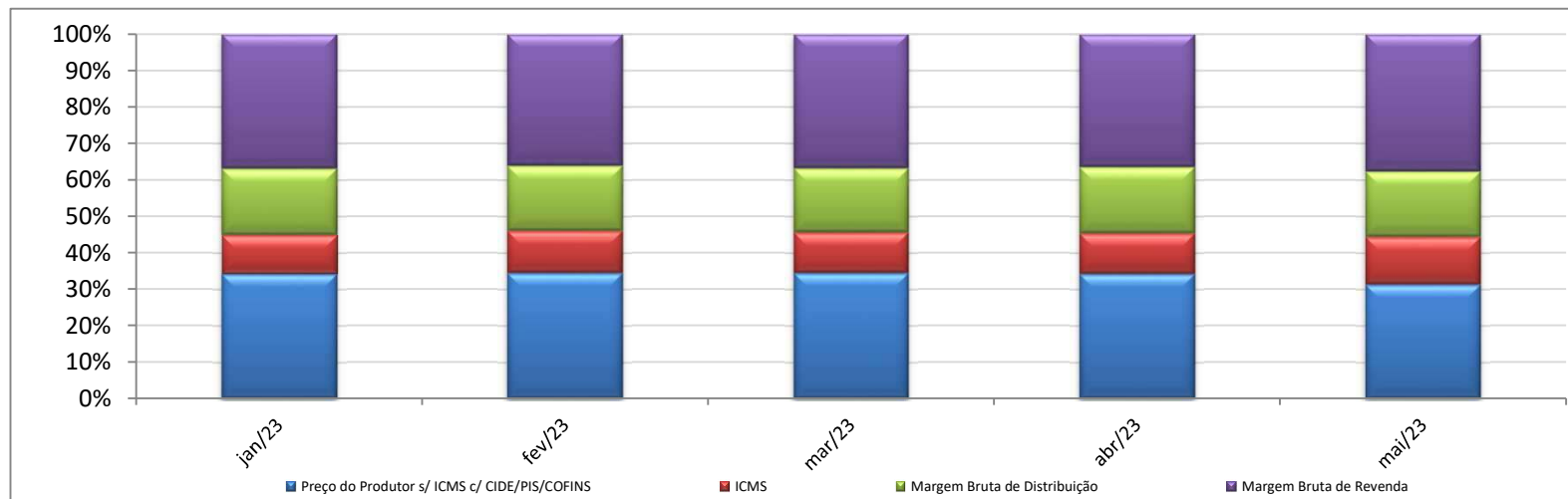


Evolução dos Preços de GLP - Mato Grosso -

Valores
em
R\$ / 13 kg



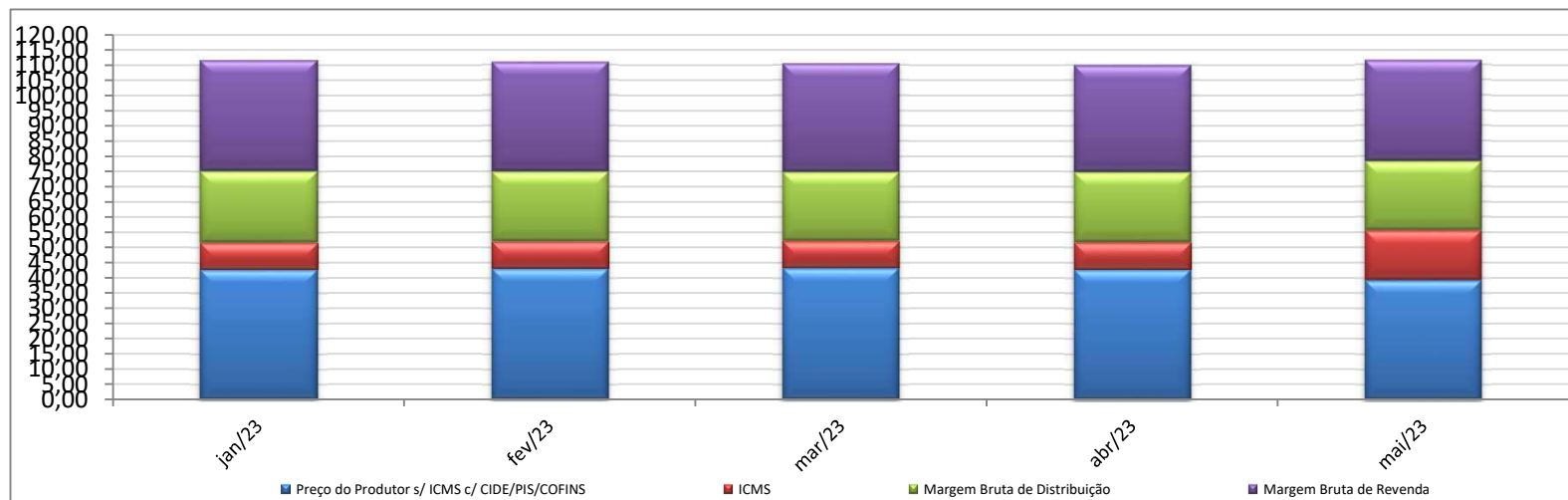
Valores
em
Percentuais
(%)



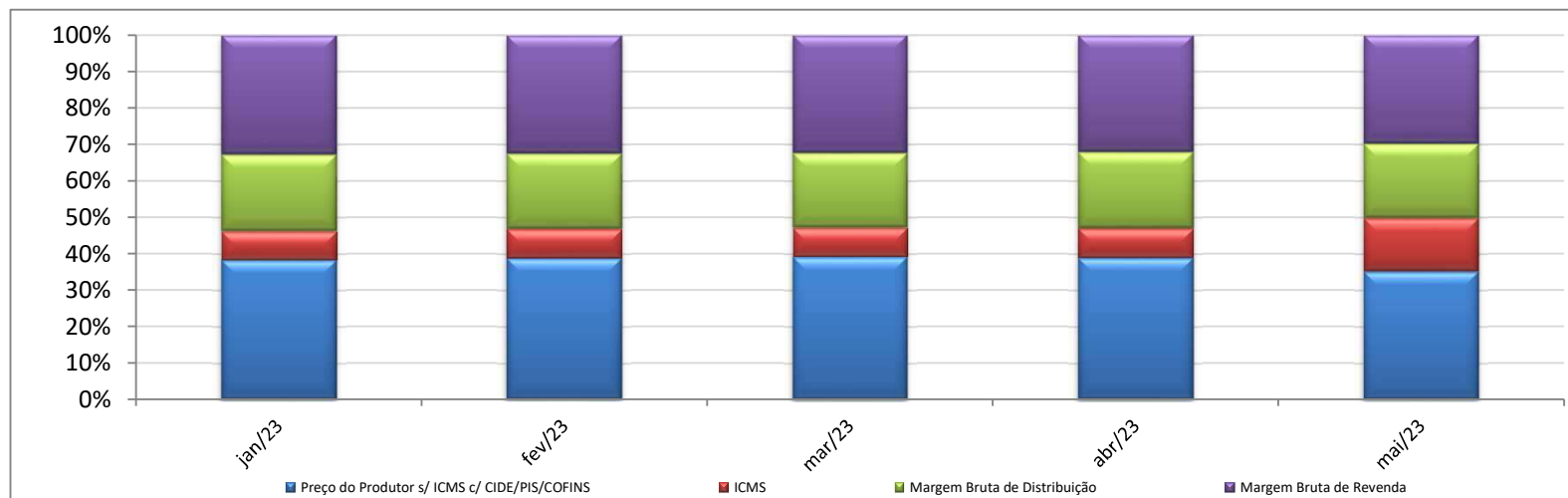
Entre janeiro e maio, devido à ausência do preço médio de faturamento do produtor tanto para o estado quanto para a região, para fins de cálculo, foi utilizado o preço médio nacional de faturamento.

Evolução dos Preços de GLP - Mato Grosso do Sul -

Valores
em
R\$ / 13 kg



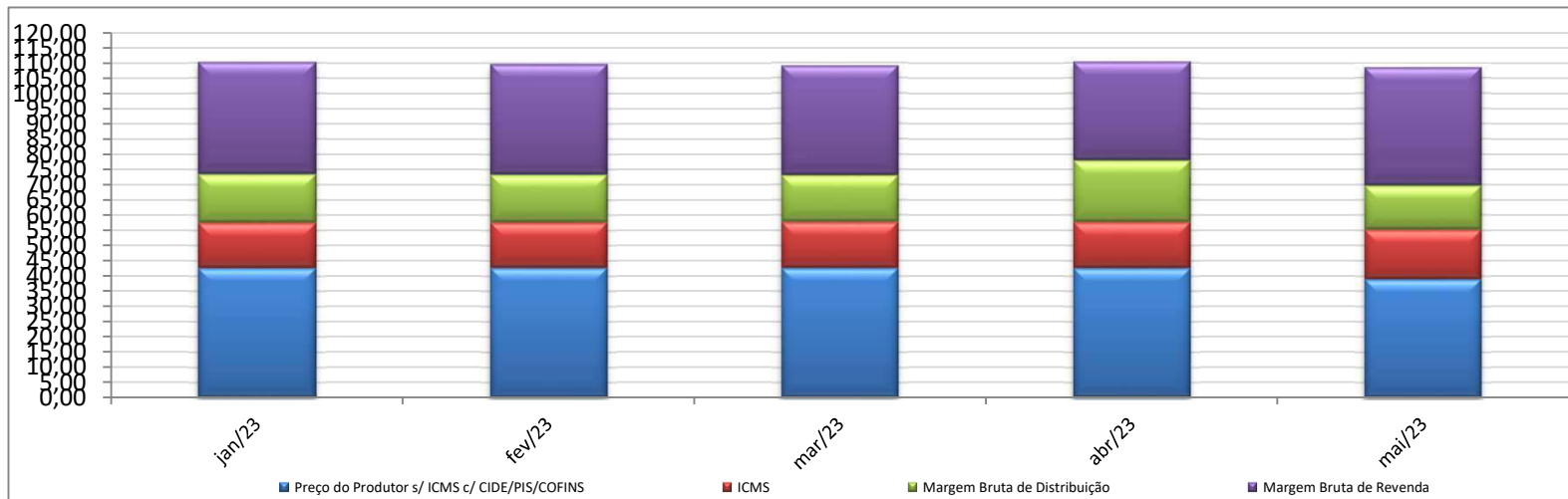
Valores
em
Percentuais
(%)



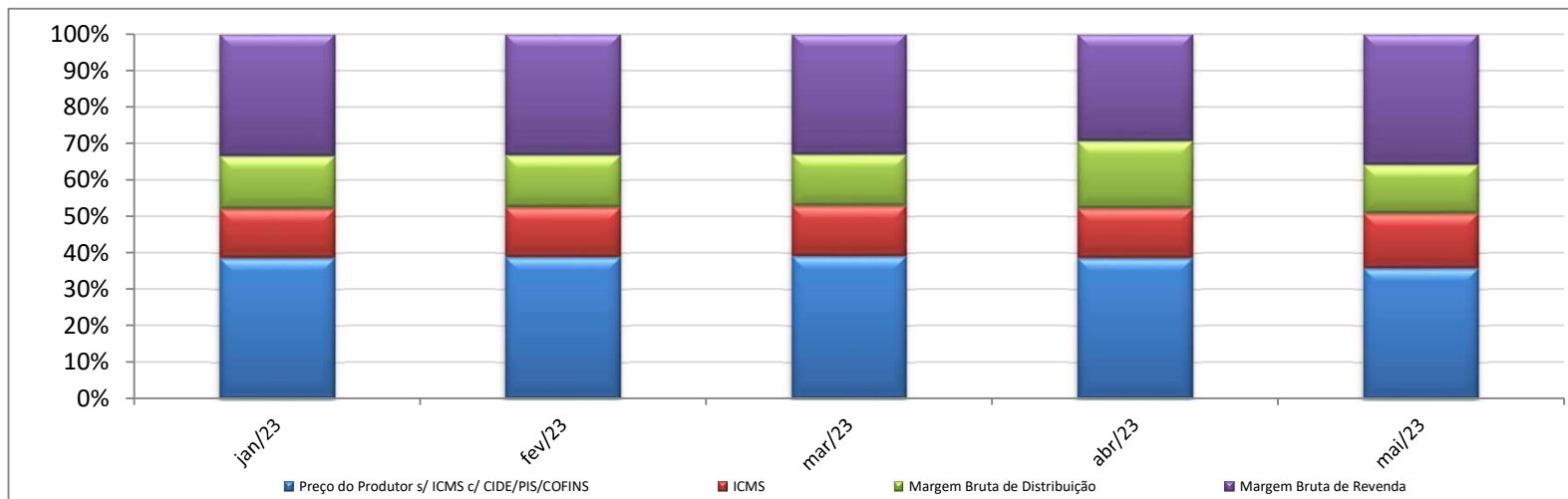
Entre janeiro e maio, devido à ausência do preço médio de faturamento do produtor tanto para o estado quanto para a região, para fins de cálculo, foi utilizado o preço médio nacional de faturamento.

Evolução dos Preços de GLP - Minas Gerais -

Valores
em
R\$ / 13 kg

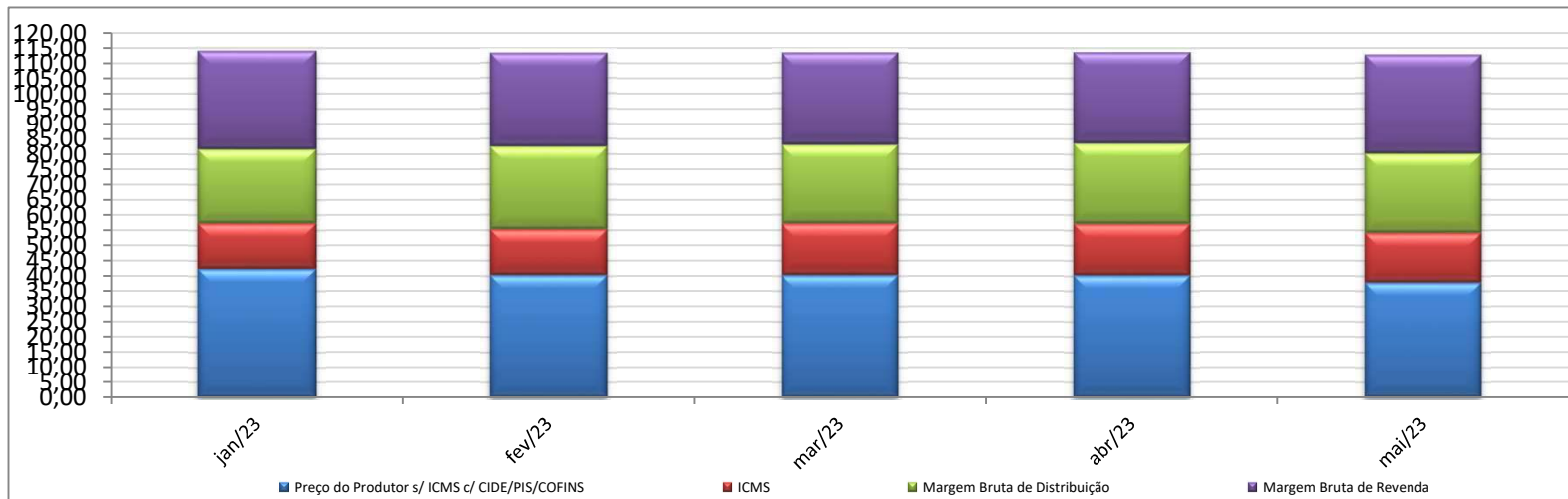


Valores
em
Percentuais
(%)

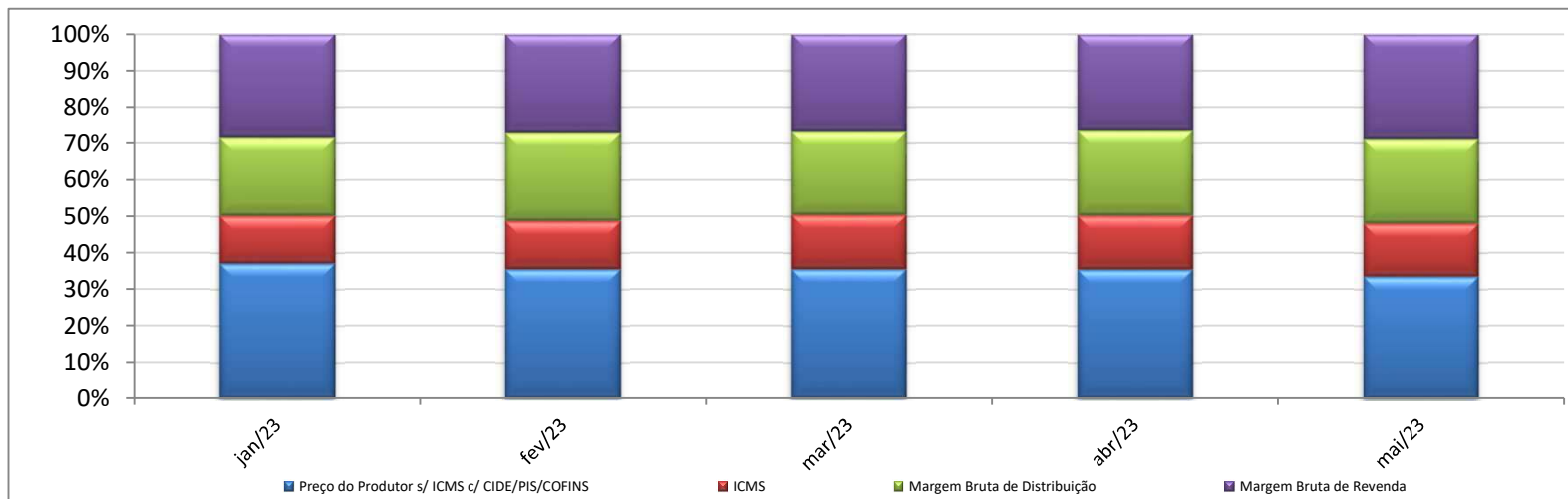


Evolução dos Preços de GLP - Pará -

Valores
em
R\$ / 13 kg

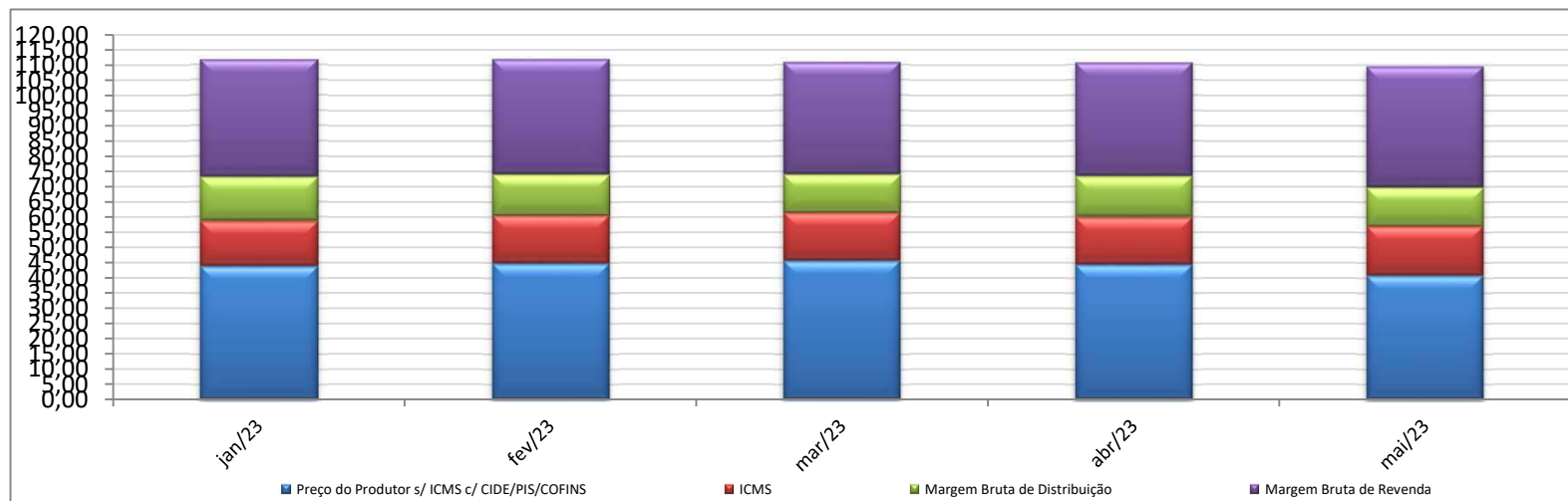


Valores
em
Percentuais
(%)

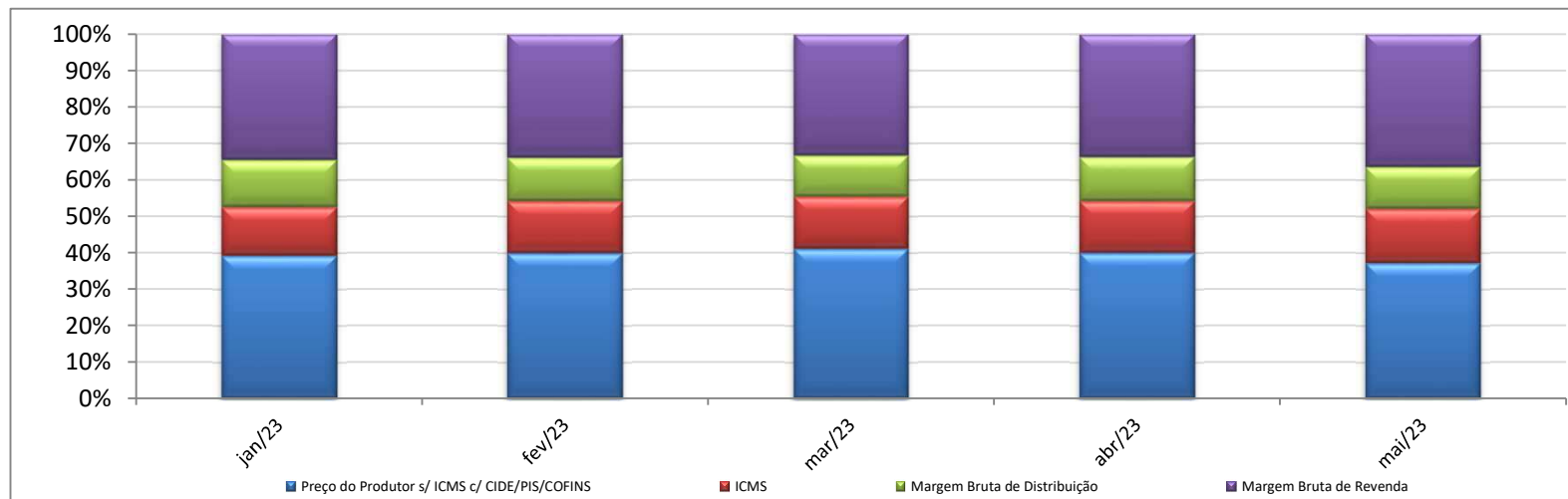


Evolução dos Preços de GLP - Paraíba -

Valores
em
R\$ / 13 kg



Valores
em
Percentuais
(%)

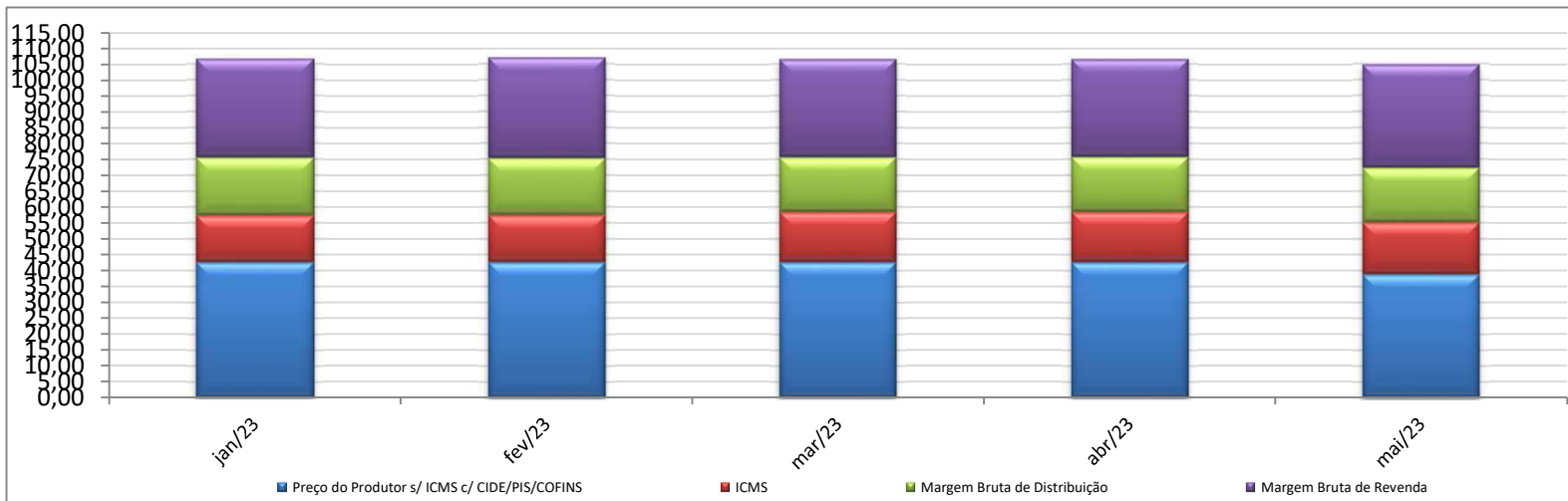


Entre janeiro e maio, devido à ausência do preço médio de faturamento do produtor para o estado, para fins de cálculo, foi utilizado o preço médio regional de faturamento.

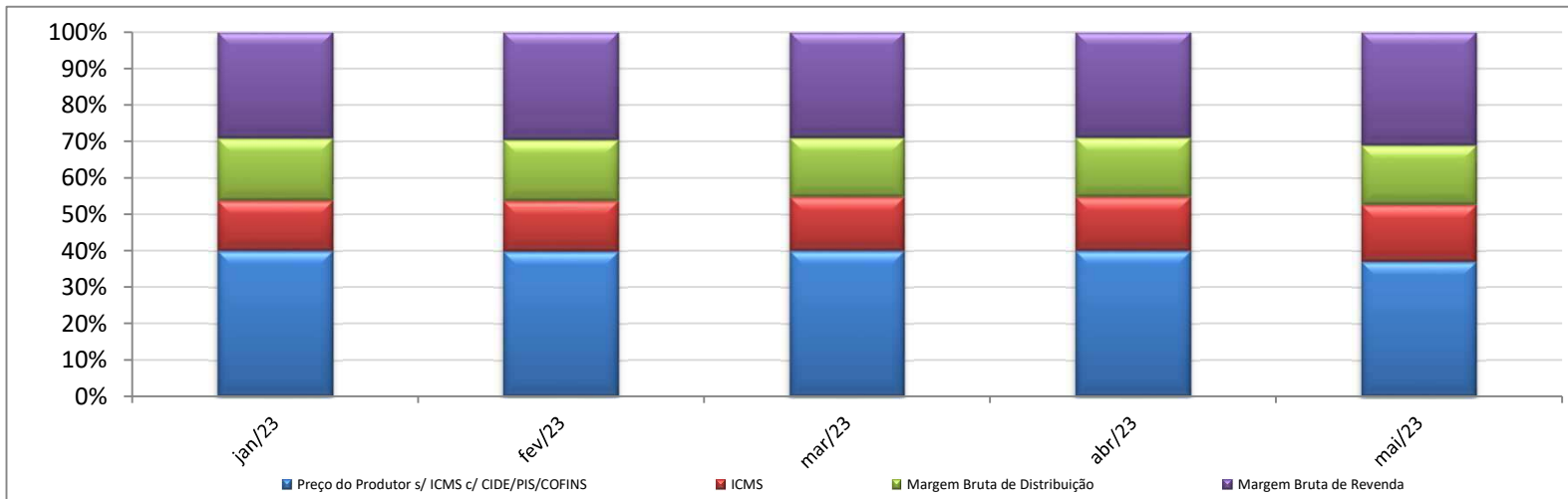


Evolução dos Preços de GLP - Paraná -

Valores
em
R\$ / 13 kg



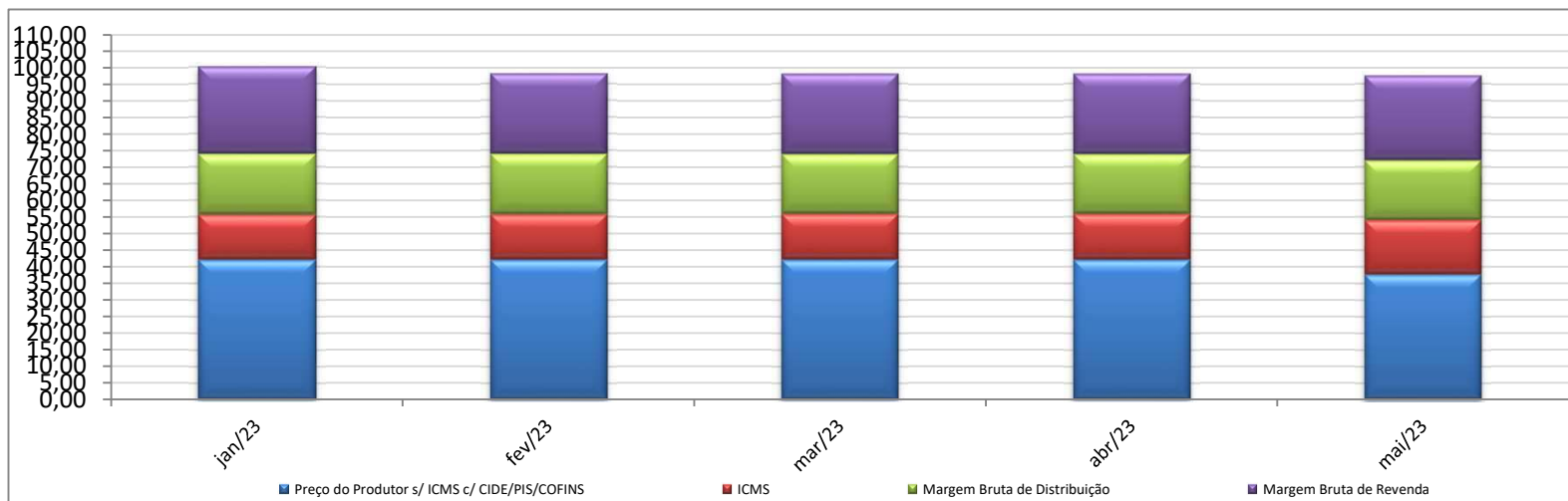
Valores
em
Percentuais
(%)



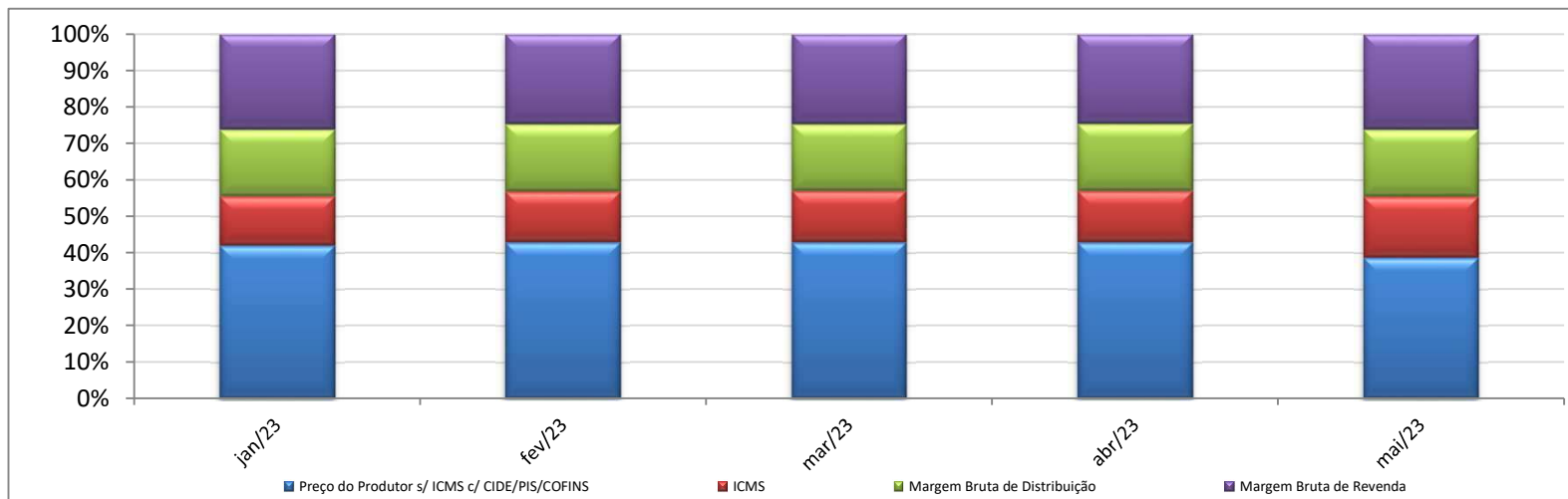


Evolução dos Preços de GLP - Pernambuco -

Valores
em
R\$ / 13 kg

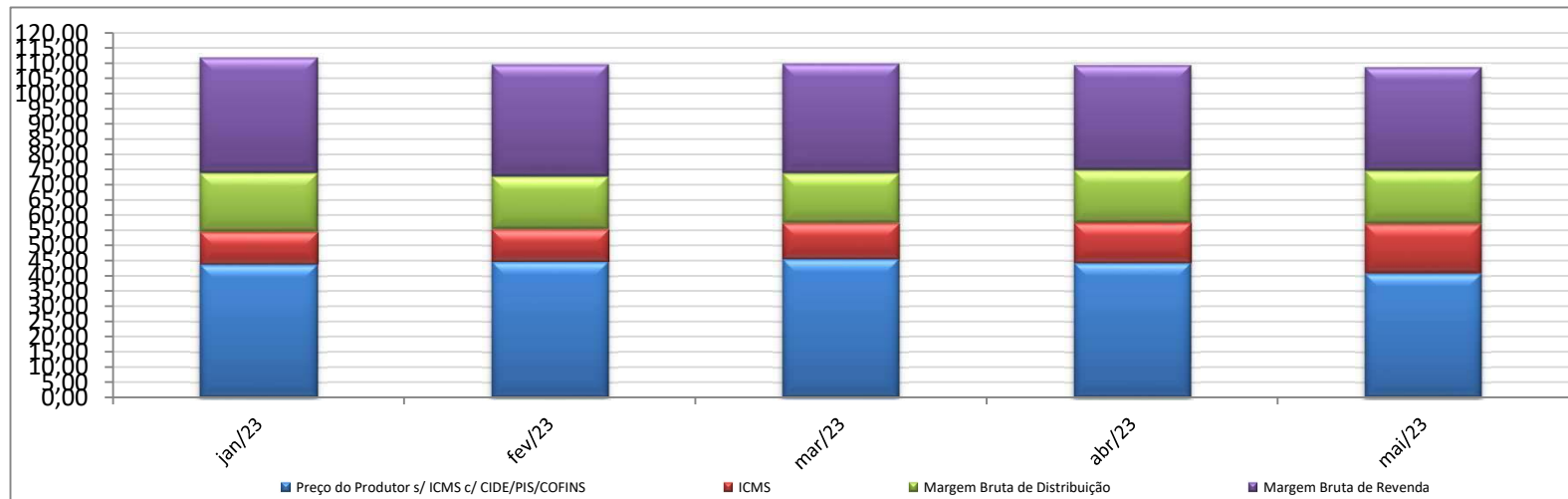


Valores
em
Percentuais
(%)

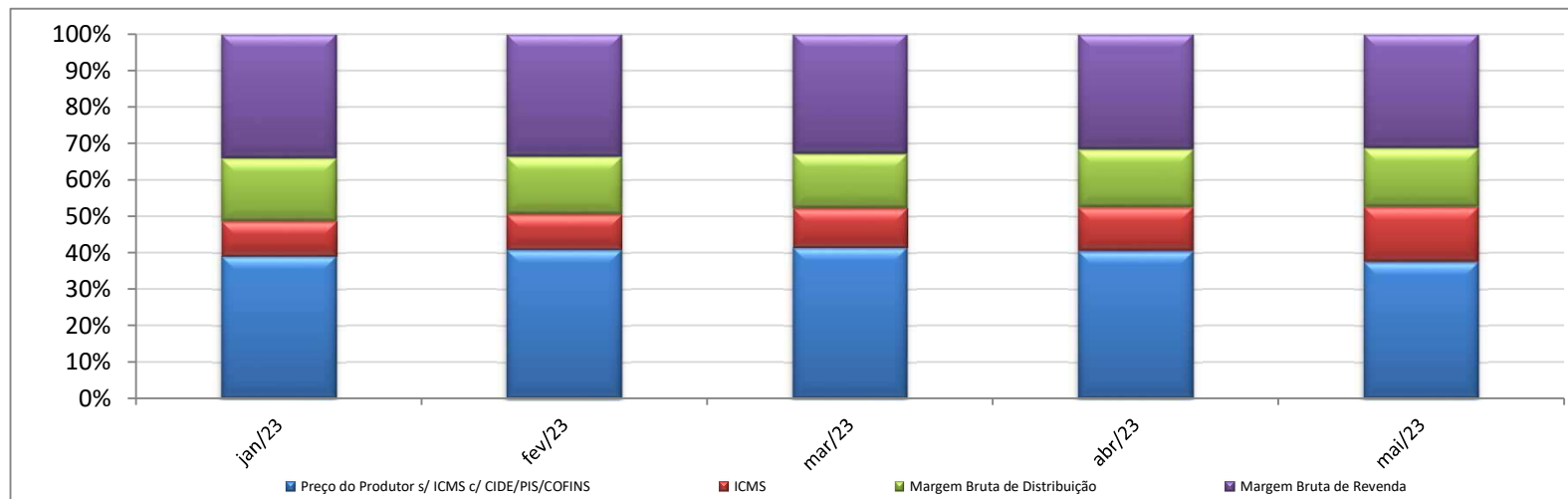


Evolução dos Preços de GLP - Piauí -

Valores
em
R\$ / 13 kg



Valores
em
Percentuais
(%)

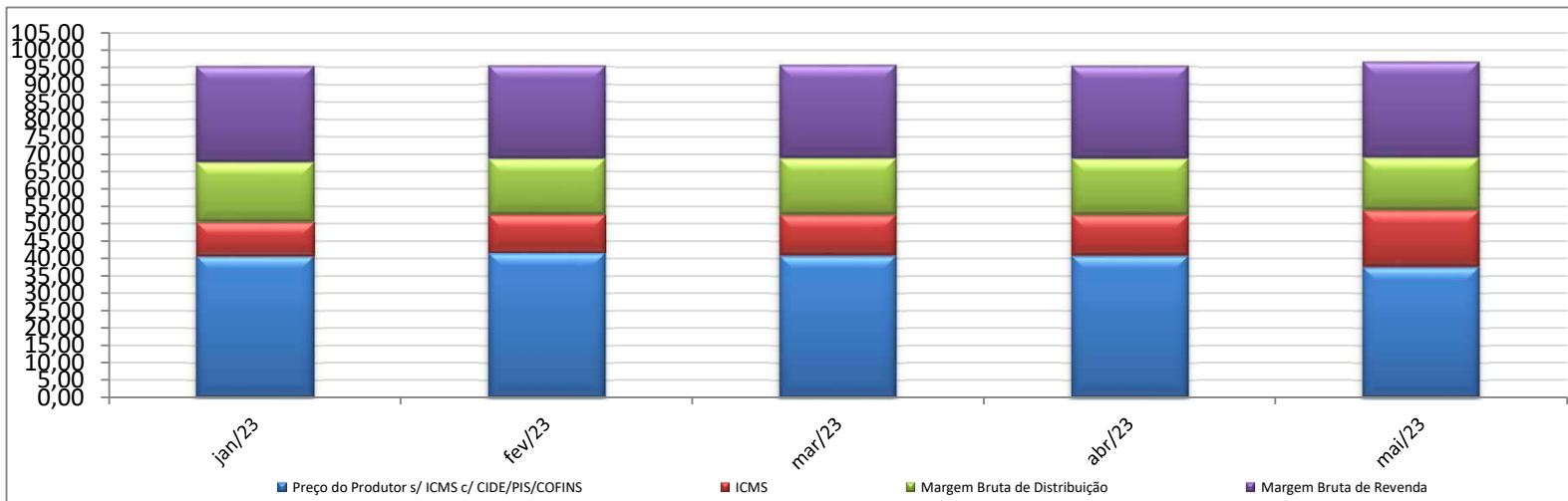


Entre janeiro e maio, devido à ausência do preço médio de faturamento do produtor para o estado, para fins de cálculo, foi utilizado o preço médio regional de faturamento.

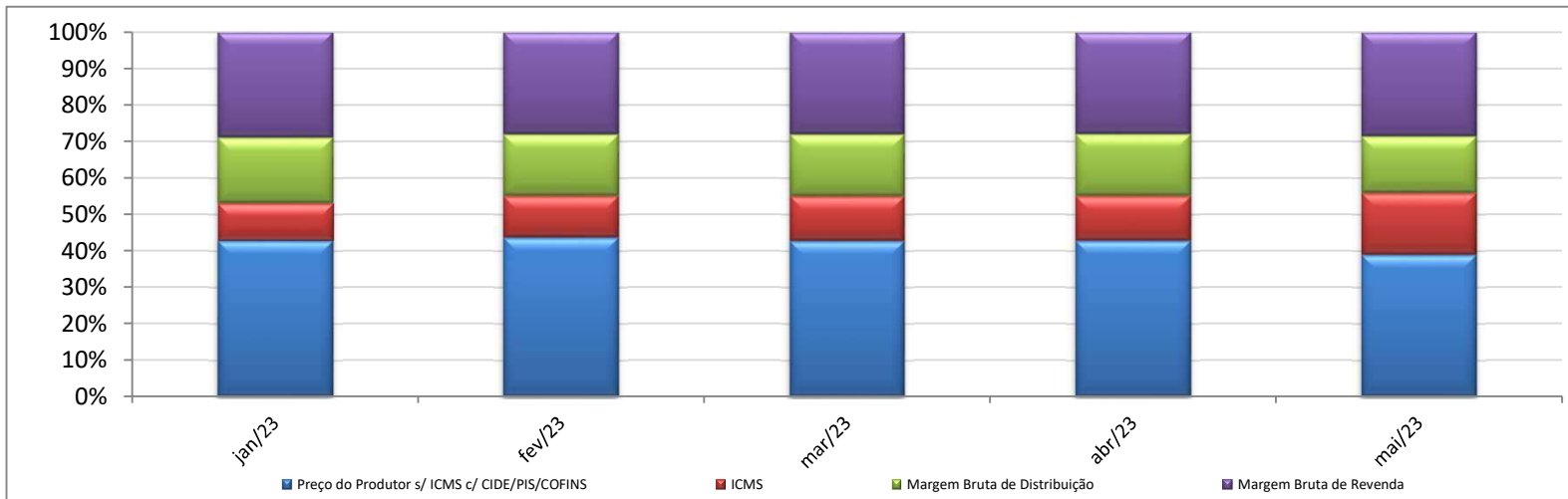


Evolução dos Preços de GLP - Rio de Janeiro -

Valores
em
R\$ / 13 kg



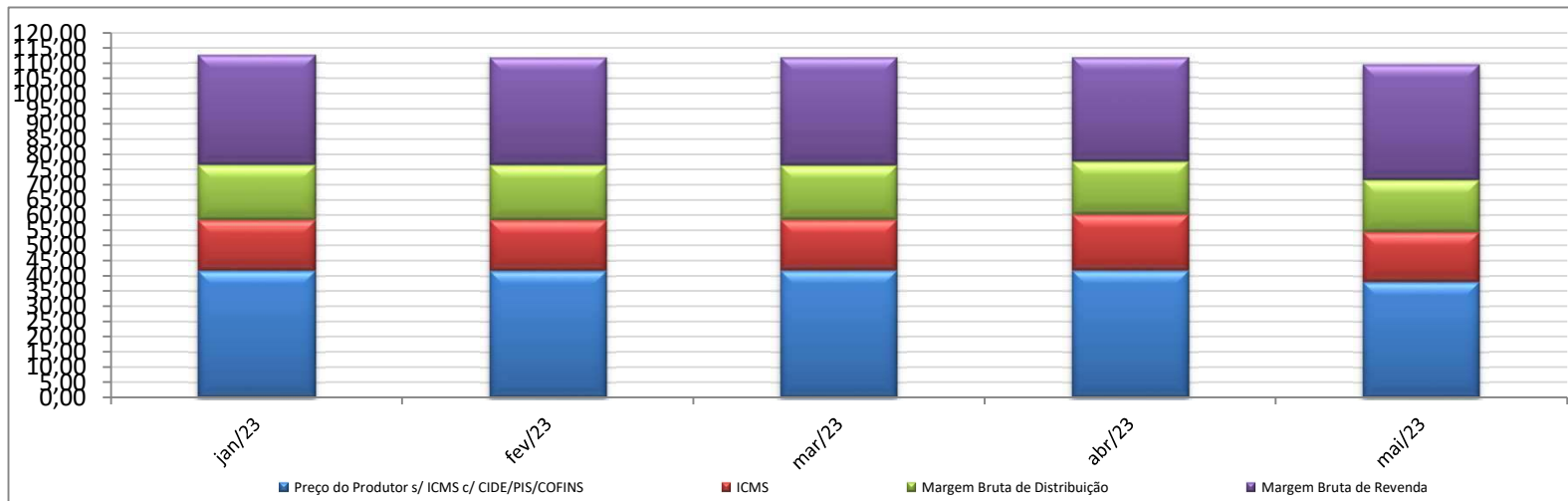
Valores
em
Percentuais
(%)



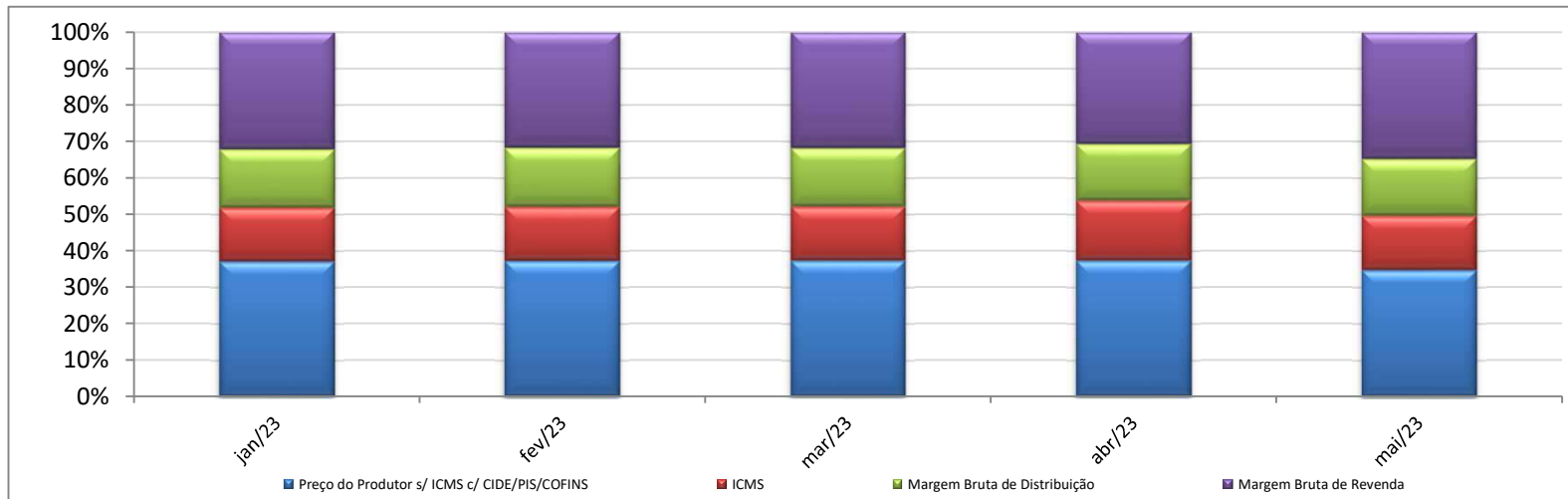


Evolução dos Preços de GLP - Rio Grande do Norte -

Valores em R\$ / 13 kg



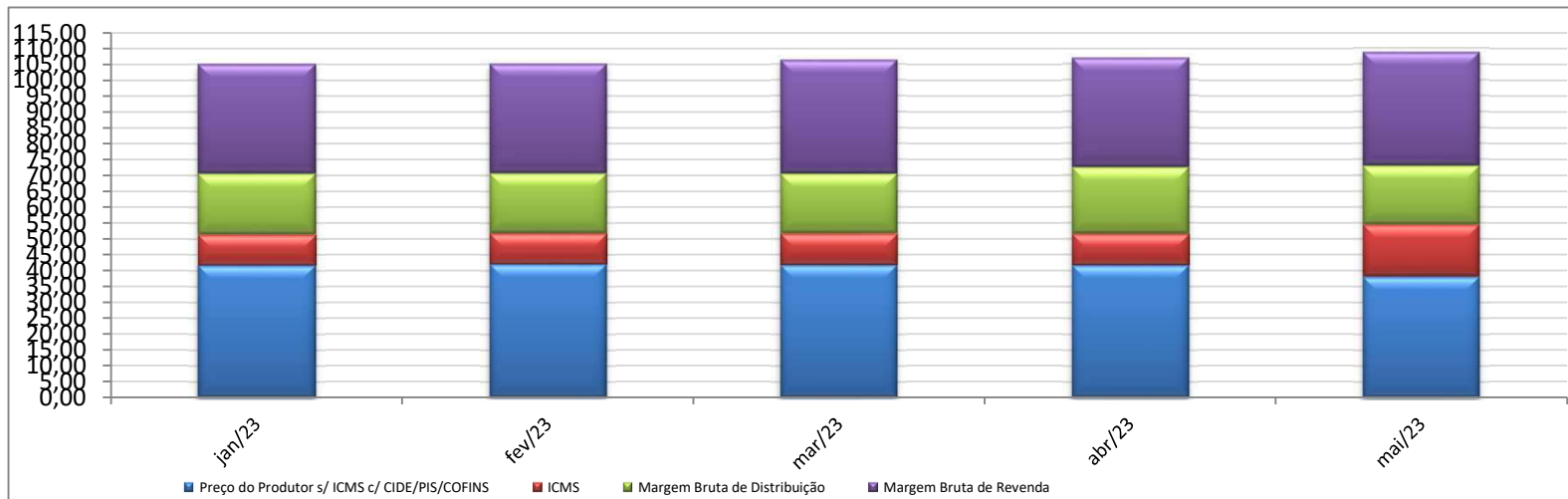
Valores em Percentuais (%)



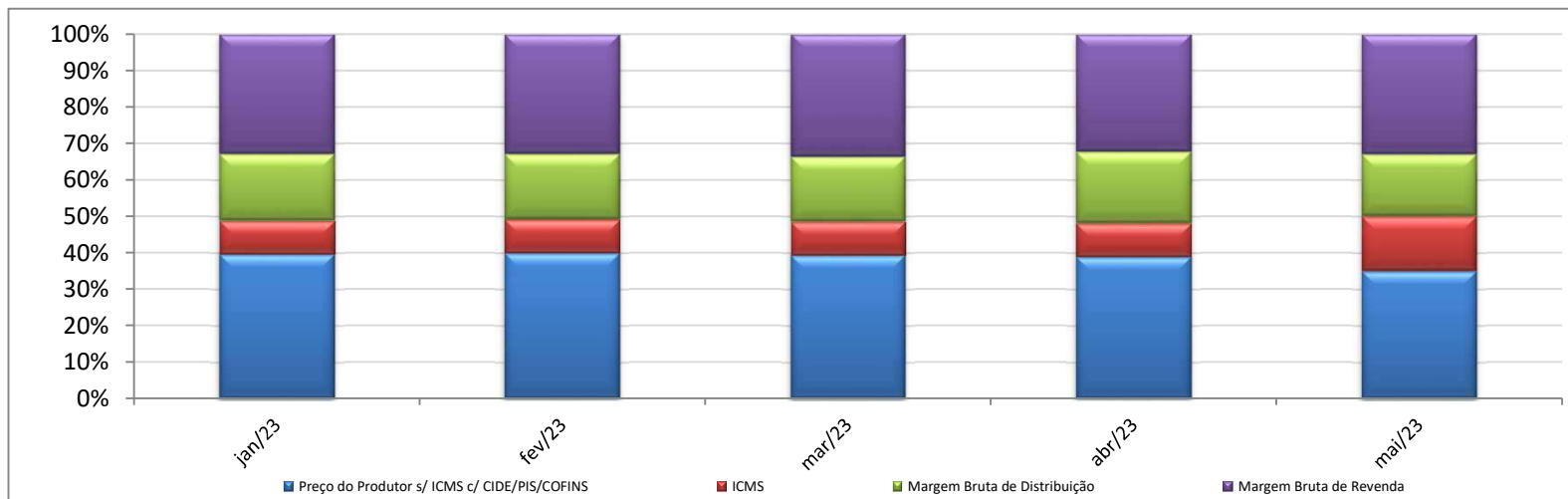


Evolução dos Preços de GLP - Rio Grande do Sul -

Valores
em
R\$ / 13 kg

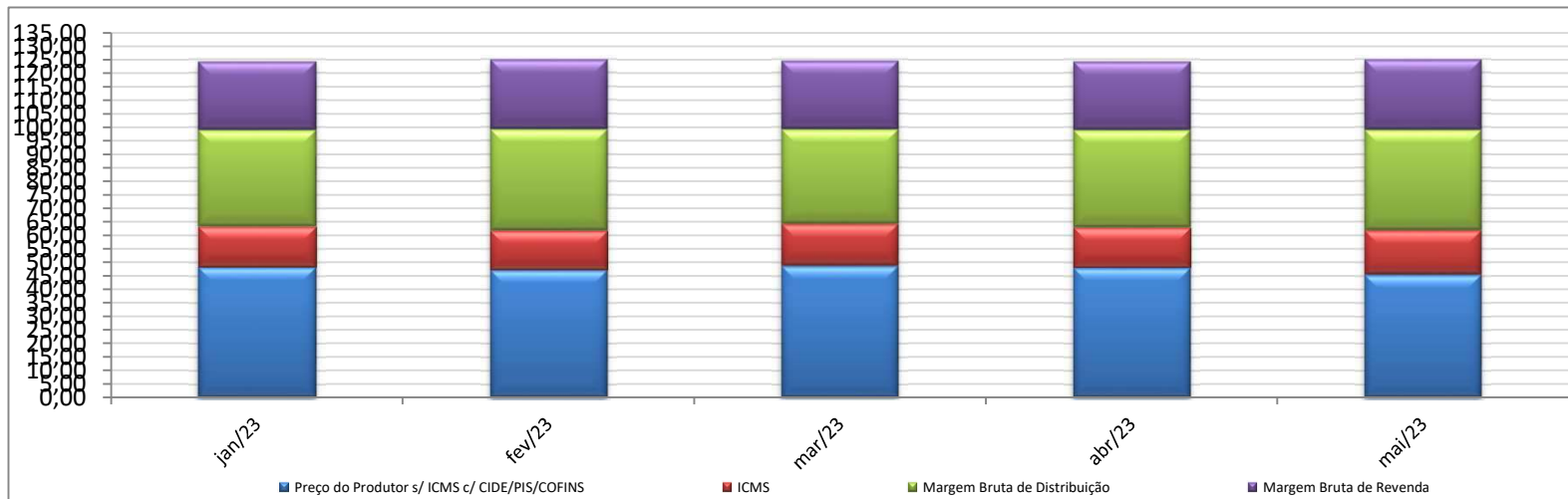


Valores
em
Percentuais
(%)

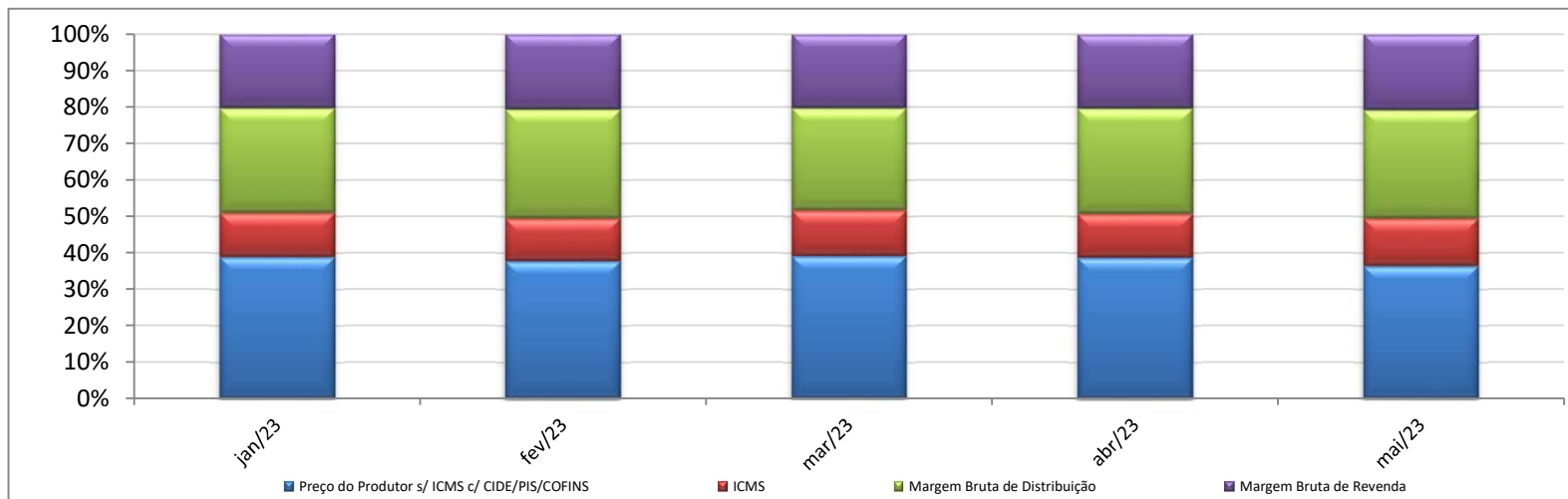


Evolução dos Preços de GLP - Rondônia -

Valores
em
R\$ / 13 kg



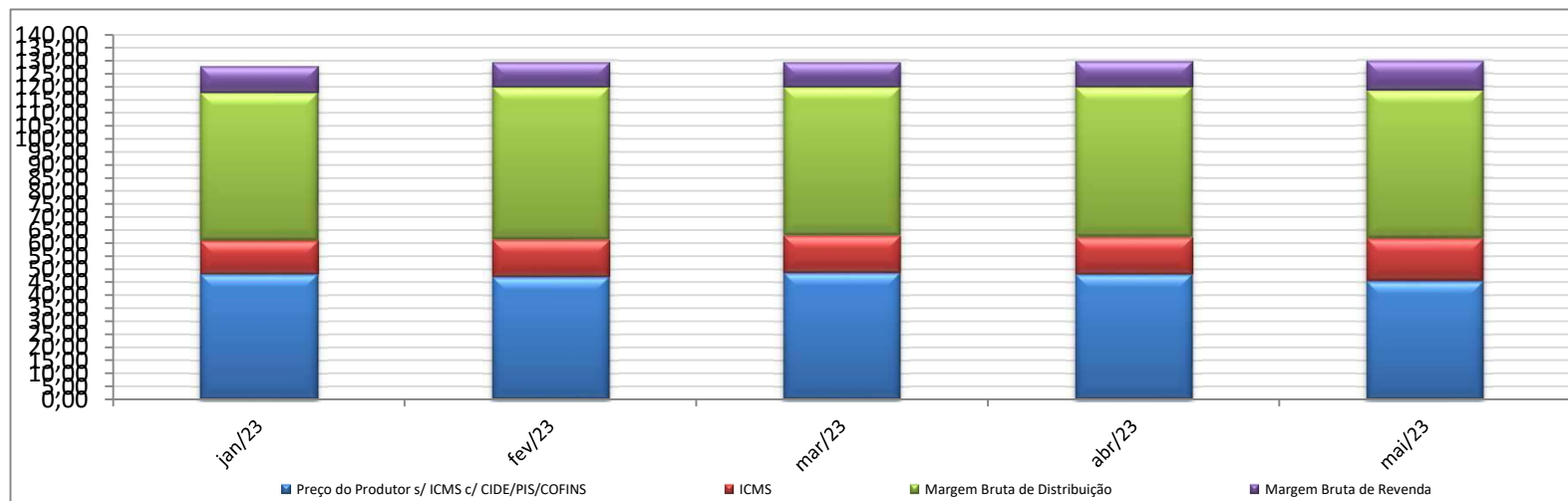
Valores
em
Percentuais
(%)



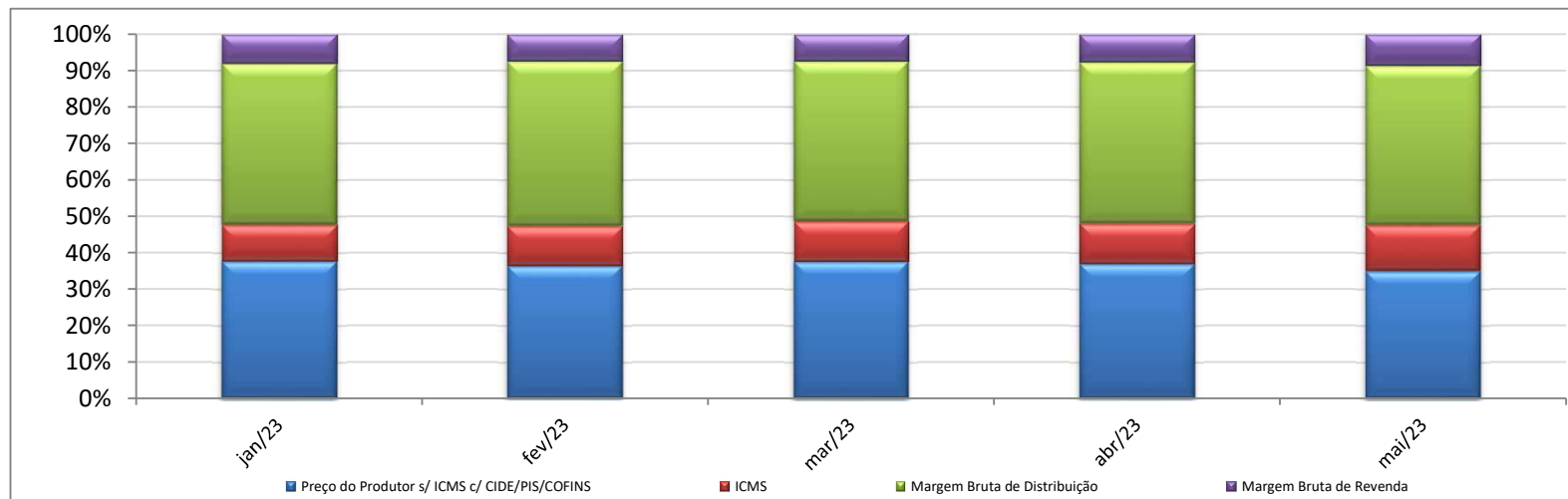
Entre janeiro e maio, devido à ausência do preço médio de faturamento do produtor para o estado, para fins de cálculo, foi utilizado o preço médio regional de faturamento.

Evolução dos Preços de GLP - Roraima -

Valores
em
R\$ / 13 kg



Valores
em
Percentuais
(%)

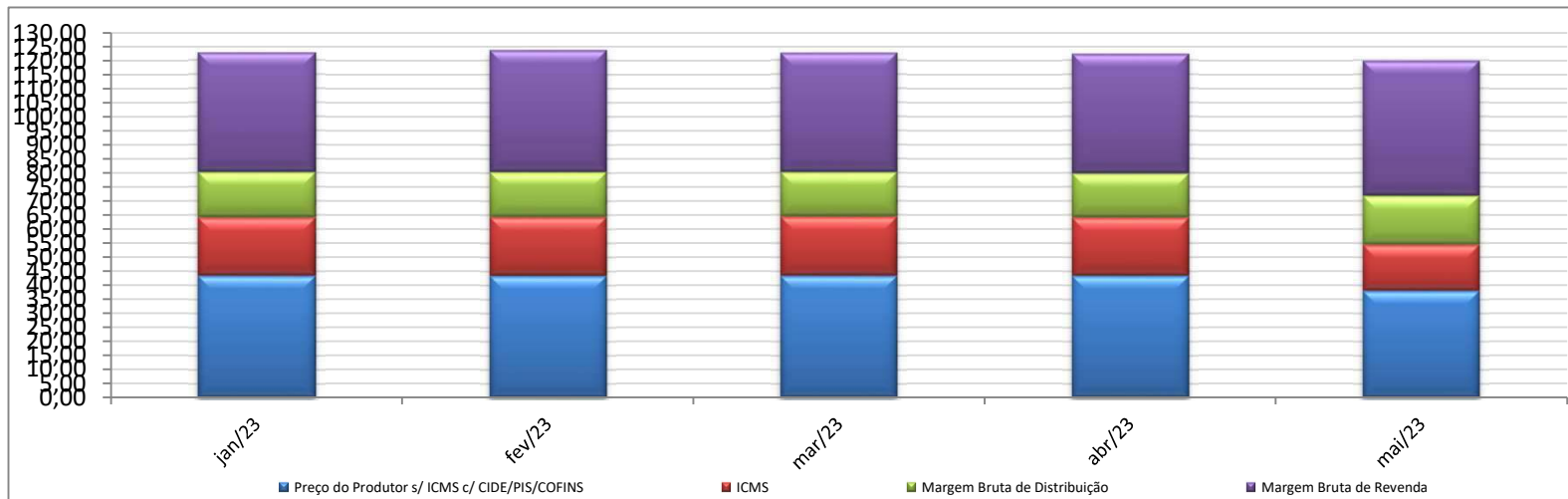


Entre janeiro e maio, devido à ausência do preço médio de faturamento do produtor para o estado, para fins de cálculo, foi utilizado o preço médio regional de faturamento.

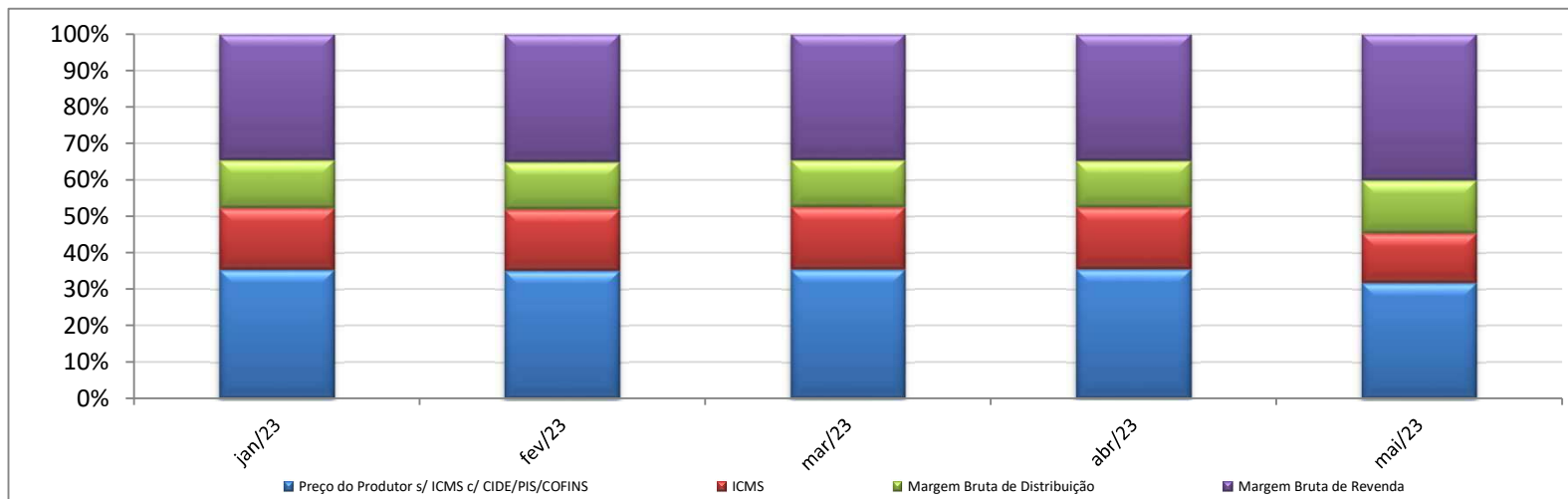


Evolução dos Preços de GLP - Santa Catarina -

Valores em R\$ / 13 kg



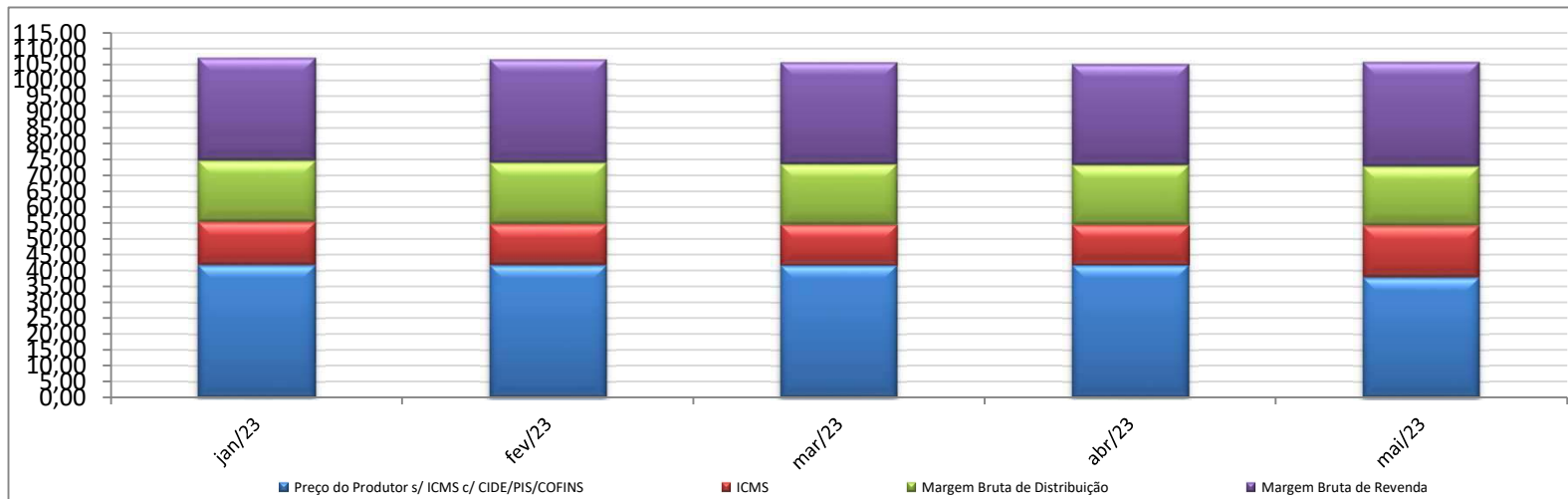
Valores em Percentuais (%)



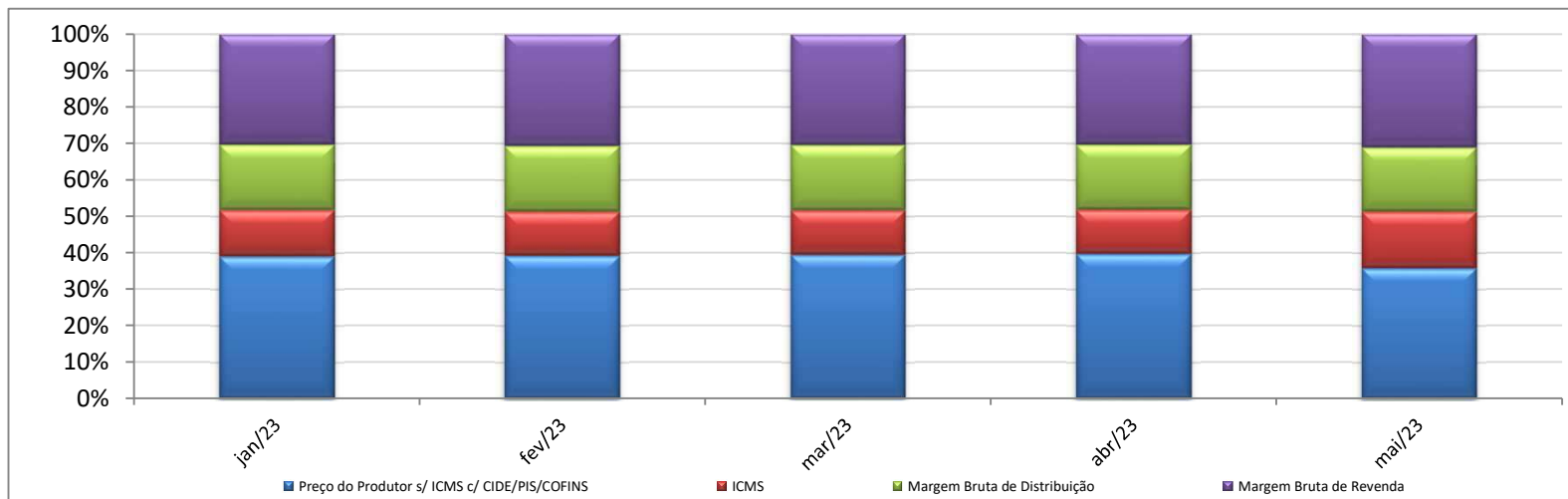


Evolução dos Preços de GLP - São Paulo -

Valores
em
R\$ / 13 kg

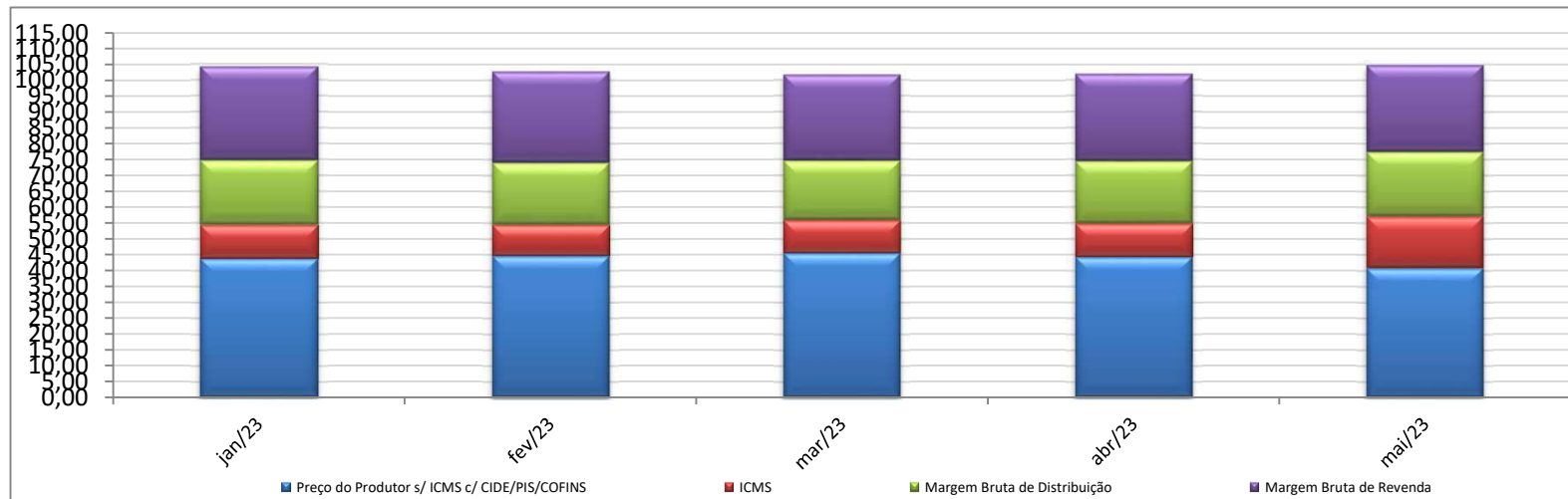


Valores
em
Percentuais
(%)

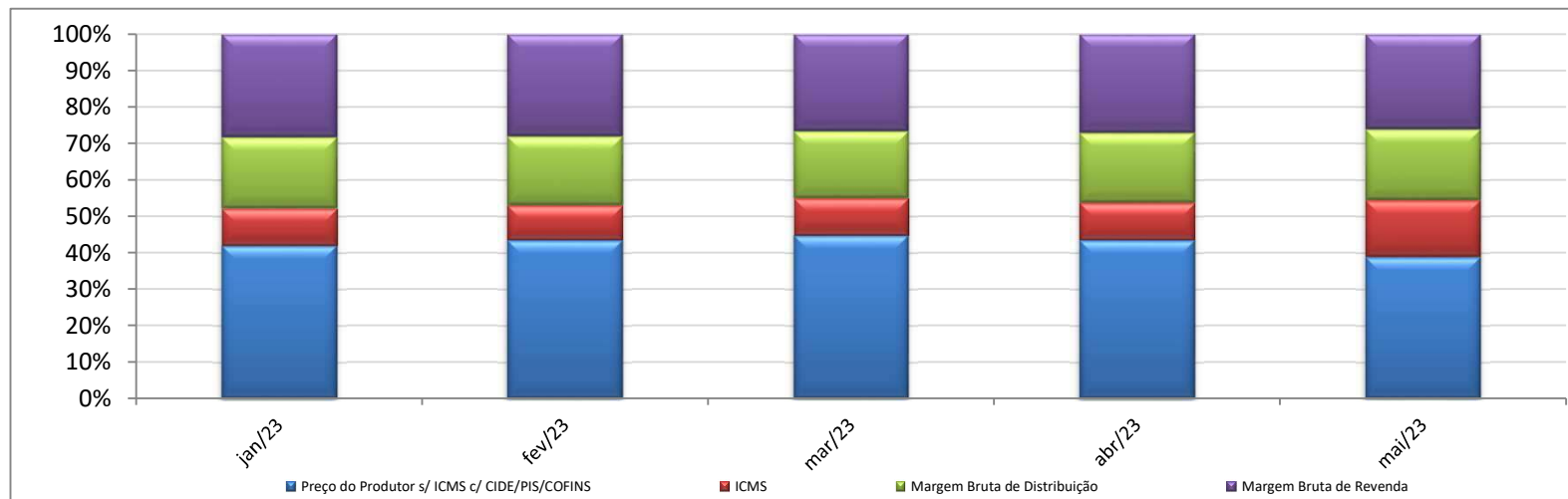


Evolução dos Preços de GLP - Sergipe -

Valores
em
R\$ / 13 kg



Valores
em
Percentuais
(%)

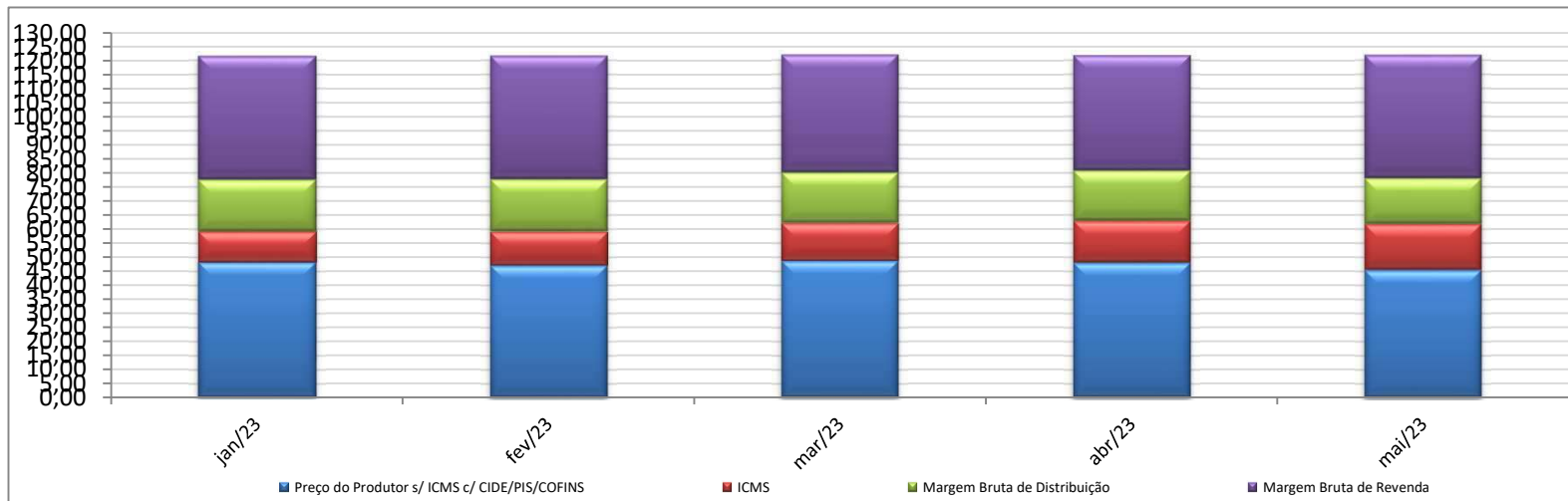


Entre janeiro e maio, devido à ausência do preço médio de faturamento do produtor para o estado, para fins de cálculo, foi utilizado o preço médio regional de faturamento.

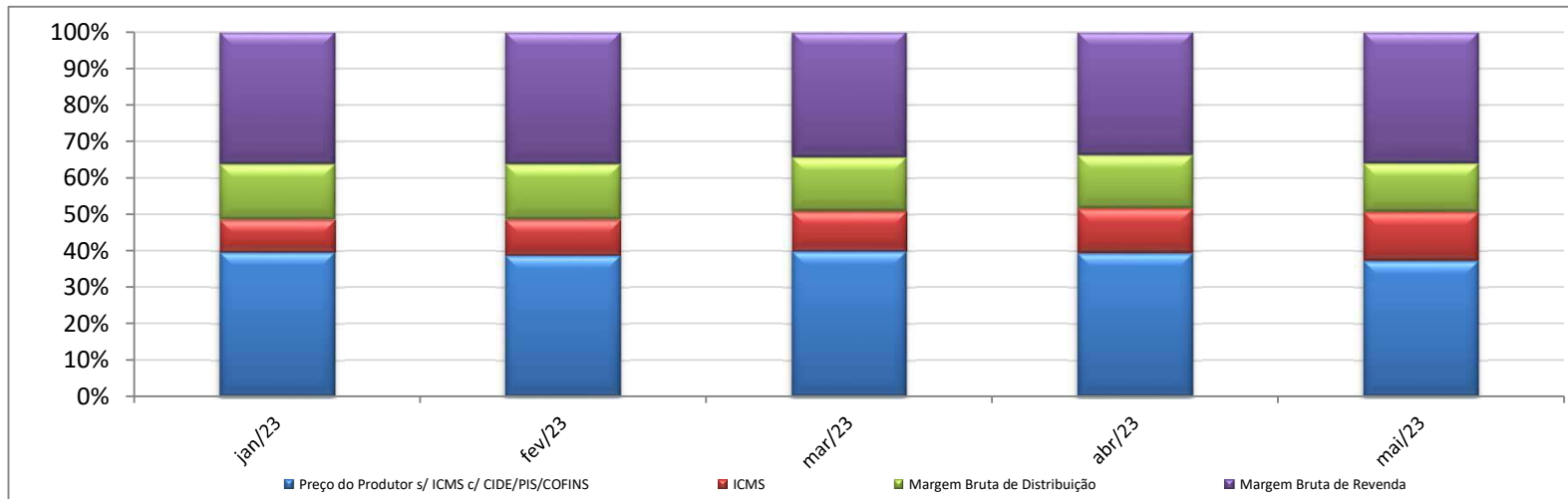


Evolução dos Preços de GLP - Tocantins -

Valores em R\$ / 13 kg



Valores em Percentuais (%)



Entre janeiro e maio, devido à ausência do preço médio de faturamento do produtor para o estado, para fins de cálculo, foi utilizado o preço médio regional de faturamento.



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS

RESOLUÇÃO CFN Nº 465, DE 23 DE AGOSTO DE 2010

O Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), no uso das atribuições que lhe são conferidas nas Leis [nº 6.583, de 20 de outubro de 1978](#), e [nº 8.234, de 17 de setembro de 1991](#), no [Decreto nº 84.444, de 30 de janeiro de 1980](#), e no Regimento Interno aprovado por [Resolução CFN nº 320 de 2 de dezembro de 2003](#), tendo em vista o que foi deliberado na 218ª Reunião Plenária Ordinária, realizada no dia 17 de julho de 2010.

Considerando que:

Compete ao nutricionista, conforme a [Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991](#), zelar pela preservação, promoção e recuperação da saúde;

Os incisos XXV e XXVI e o parágrafo único do art. 10, da [Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977](#), dispuseram sobre as infrações sanitárias;

Os artigos 1º, 2º, 3º e 4º do [Decreto Federal nº 77.052, de 19 de janeiro de 1976](#), dispuseram sobre a fiscalização sanitária das condições de exercício de profissões e ocupações técnicas e auxiliares, relacionadas diretamente com a saúde;

O Anexo I, Item VII, da Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993, do Ministério da Saúde, aprovou o regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos;

O art. 200 da [Constituição Federal](#) e a [Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990](#), dispuseram sobre a Lei Orgânica da Saúde;

A [Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009](#), dispôs sobre o atendimento da Alimentação Escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica e normas regulamentadoras do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE);

A [Lei nº 10.172, de 9 de janeiro de 2001](#), aprovou o Plano Nacional de Educação;

A [Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996](#), estabeleceu as diretrizes e bases da educação nacional;

As Resoluções vigentes do CFN estabelecem critérios para assunção de responsabilidade técnica e as áreas de atuação do nutricionista;

A Portaria Interministerial nº 1.010, de 8 de maio de 2006, instituiu as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas escolas de educação infantil fundamental e de nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional;

A [Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006](#), criou o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN, com vistas a assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada - DHAA;

A [Lei nº 11.107/2005](#) dispôs sobre normas gerais de contratação de consórcios públicos.

RESOLVE:

Art. 1º As disposições desta Resolução aplicam-se à execução do Programa de Alimentação Escolar (PAE) nos Estados, Municípios, Distrito Federal e nas escolas federais, inclusive escolas filantrópicas e comunitárias da respectiva rede de ensino.

Art. 2º Para fins desta Resolução definem-se os seguintes termos:

AGRICULTOR FAMILIAR E EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL: aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo, simultaneamente, aos seguintes requisitos:

- I. não detenha, a qualquer título, área maior do que 4 (quatro) módulos fiscais;
- II. utilize predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento;
- III. tenha renda familiar predominantemente originada de atividades econômicas vinculadas ao próprio estabelecimento ou empreendimento;
- IV. dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família.

ALIMENTO ORGÂNICO: produto produzido em um ambiente de produção orgânica, onde se utiliza como base do processo produtivo os princípios agroecológicos que contemplam o uso responsável do solo, da água, do ar e dos demais recursos naturais, respeitando as relações sociais e culturais.

ASSESSORIA EM NUTRIÇÃO: serviço realizado por nutricionista habilitado que, embasado em seus conhecimentos, habilidades e experiências, assiste tecnicamente a pessoas físicas e jurídicas, planejando, implementando e avaliando programas e projetos em atividades específicas na área de alimentação e nutrição, bem como oferecendo solução para situações relacionadas com a sua especialidade, sem, no entanto, assumir responsabilidade técnica.

CARDÁPIO: ferramenta operacional que relaciona os alimentos destinados a suprir as necessidades nutricionais individuais e coletivas, discriminando os alimentos, por preparação, quantitativo per capita, para energia, carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas e minerais e conforme a norma de rotulagem.

CARGA HORÁRIA TÉCNICA MÍNIMA RECOMENDÁVEL: é a carga horária necessária para a execução das atribuições previstas em resoluções CFN vigentes de acordo com cada área de atuação, com vistas a assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada - DHAA.

CHAMADA PÚBLICA DE COMPRA: é a comunicação oficial feita pelo gestor, por meio de jornal, sítio na internet ou na forma de mural de ampla circulação para conhecimento público das demandas para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar para alimentação escolar.

COMUNIDADE ESCOLAR: conjunto de pessoas envolvidas diretamente no processo educativo de uma escola, composto por docentes, discentes, outros profissionais da escola, pais ou responsáveis pelos alunos e pela comunidade local.

CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (CAE): órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento, responsável pelo acompanhamento da utilização dos recursos repassados pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), zelando pela qualidade da alimentação escolar, em todas as etapas do processo de execução do Programa.

CONSULTORIA EM NUTRIÇÃO: serviço realizado por nutricionista habilitado que abrange o exame e emissão de parecer sobre assunto relacionado à área de alimentação e nutrição, com prazo determinado, sem, no entanto, assumir responsabilidade técnica.

ENTIDADES EXECUTORAS: são as Secretarias Estaduais e Municipais de Educação que gerenciam o Programa de Alimentação Escolar nos Estados e Municípios brasileiros.

FRAÇÃO: número de alunos compreendidos entre 1 e 2500 para aumento do Quadro Técnico (QT) a partir da faixa acima de 5000, para efeito da definição do parâmetro numérico.

GÊNERO ALIMENTÍCIO BÁSICO: é aquele indispensável à promoção de uma alimentação saudável, observada a regulamentação aplicável.

NUTRICIONISTA HABILITADO: profissional portador de Carteira de Identidade Profissional expedida por Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) e regularmente inscrito em um CRN, nos termos da legislação vigente.

PLANO ANUAL DE TRABALHO: instrumento de planejamento anual que deve conter o detalhamento das atividades, projetos e programas a serem desenvolvidos, acompanhado de justificativa, estratégias operacionais, locais e órgãos executores, cronograma de execução, metas, cronograma de execução financeira, orçamento e instrumentos avaliativos.

PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PAE): Programa Nacional de Alimentação Escolar executado nos Estados, no Distrito Federal e nos Municípios, que tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos.

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE): Programa executado pelo Governo Federal sob responsabilidade do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

RELATÓRIO ANUAL DE GESTÃO: documento elaborado pela Entidade Executora, e remetido ao CAE, contendo as informações quanto à execução anual do Programa, nos termos da legislação vigente.

RESPONSABILIDADE TÉCNICA: atribuição legal dada ao nutricionista habilitado, após análise pelo CRN, para o profissional que assume atividades de planejamento, coordenação, direção, supervisão e avaliação na área de alimentação e nutrição desenvolvidas nas pessoas jurídicas.

RESPONSÁVEL TÉCNICO (RT): nutricionista habilitado que assume o planejamento, coordenação, direção, supervisão e avaliação na área de alimentação e nutrição.

TESTE DE ACEITABILIDADE: é o conjunto de procedimentos metodológicos, cientificamente reconhecidos, destinados a medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos escolares.

UNIDADE EXECUTORA: entidades representativas da comunidade escolar (caixa escolar, associação de pais e mestres, conselho escolar e similares) responsáveis pelo recebimento dos recursos financeiros transferidos pela Entidade Executora e pelo FNDE para execução do PNAE em favor das escolas que representam, bem como as escolas federais.

CAPÍTULO I DAS ATIVIDADES TÉCNICAS

Art. 3º Compete ao nutricionista, vinculado à Entidade Executora, no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE), exercer as seguintes atividades obrigatórias:

I. Realizar o diagnóstico e o acompanhamento do estado nutricional, calculando os parâmetros nutricionais para atendimento da clientela (educação básica: educação infantil - creche e pré-escola, - ensino fundamental, ensino médio, EJA - educação de jovens adultos) com base no resultado da avaliação nutricional, e em consonância com os parâmetros definidos em normativas do FNDE;

II. Estimular a identificação de indivíduos com necessidades nutricionais específicas, para que recebam o atendimento adequado no Programa de Alimentação Escolar (PAE);

III. Planejar, elaborar, acompanhar e avaliar o cardápio da alimentação escolar, com base no diagnóstico nutricional e nas referências nutricionais, observando:

a. adequação às faixas etárias e aos perfis epidemiológicos das populações atendidas, para definir a quantidade e a qualidade dos alimentos;

b. respeito aos hábitos alimentares e à cultura alimentar de cada localidade, à sua vocação agrícola e à alimentação saudável e adequada;

c. utilização dos produtos da Agricultura Familiar e dos Empreendedores Familiares Rurais, priorizando, sempre que possível, os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos; local, regional, territorial, estadual, ou nacional, nesta ordem de prioridade.

IV. Propor e realizar ações de educação alimentar e nutricional para a comunidade escolar, inclusive promovendo a consciência ecológica e ambiental, articulando-se com a direção e com a coordenação pedagógica da escola para o planejamento de atividades com o conteúdo de alimentação e nutrição;

V. Elaborar fichas técnicas das preparações que compõem o cardápio;

VI. Planejar, orientar e supervisionar as atividades de seleção, compra, armazenamento, produção e distribuição dos alimentos, zelando pela quantidade, qualidade e conservação dos produtos, observadas sempre as boas práticas higiênico-sanitárias;

VII. Planejar, coordenar e supervisionar a aplicação de testes de aceitabilidade junto à clientela, sempre que ocorrer no cardápio a introdução de alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente. Para tanto, devem ser observados parâmetros técnicos, científicos e sensoriais reconhecidos, estabelecidos em normativa do Programa. O registro se dará no Relatório Anual de Gestão do PNAE, conforme estabelecido pelo FNDE;

VIII. Interagir com os agricultores familiares e empreendedores familiares rurais e suas organizações, de forma a conhecer a produção local inserindo esses produtos na alimentação escolar;

IX. Participar do processo de licitação e da compra direta da agricultura familiar para aquisição de gêneros alimentícios, no que se refere à parte técnica (especificações, quantitativos, entre outros);

X. Orientar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, armazenamento de alimentos, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios da instituição;

XI. Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação de Fabricação e Controle para UAN;

XII. Elaborar o Plano Anual de Trabalho do PAE, contemplando os procedimentos adotados para o desenvolvimento das atribuições;

XIII. Assessorar o CAE no que diz respeito à execução técnica do PAE.

Art. 4º Compete ao nutricionista, vinculado a Entidade Executora, no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE), exercer as seguintes atividades complementares:

I. Coordenar, supervisionar e executar ações de educação permanente em alimentação e nutrição para a comunidade escolar;

II. Participar do processo de avaliação técnica dos fornecedores de gêneros alimentícios, a fim de emitir parecer técnico, com o objetivo de estabelecer critérios qualitativos para a participação dos mesmos no processo de aquisição dos alimentos;

III. Participar da avaliação técnica no processo de aquisição de utensílios e equipamentos, produtos de limpeza e desinfecção, bem como na contratação de prestadores de serviços que interfiram diretamente na execução do PAE;

IV. Participar do recrutamento, seleção e capacitação de pessoal que atue diretamente na execução do PAE;

V. Participar de equipes multidisciplinares destinadas a planejar, implantar, implementar, controlar e executar políticas, programas, cursos, pesquisas e eventos na área de alimentação escolar;

VI. Contribuir na elaboração e revisão das normas reguladoras próprias da área de alimentação e nutrição;

VII. Colaborar na formação de profissionais na área de alimentação e nutrição, supervisionando estagiários e participando de programas de aperfeiçoamento, qualificação e capacitação;

VIII. Comunicar os responsáveis legais e, caso necessário, a autoridade competente, quando da existência de condições do PAE impeditivas de boa prática profissional ou que sejam prejudiciais à saúde e à vida da coletividade;

IX. Capacitar e coordenar as ações das equipes de supervisores das unidades da entidade executora relativas ao PAE.

Art. 5º Outras atribuições poderão ser desenvolvidas, de acordo com a necessidade, complexidade do serviço e disponibilidade da estrutura operacional do PAE.

CAPÍTULO II DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA E DO QUADRO TÉCNICO

Art. 6º Poderá ser responsável técnico do PAE o nutricionista habilitado e regularmente inscrito no CRN e que for contratado pela entidade executora como pessoa física.

Parágrafo único. É vedada a assunção de responsabilidade técnica por nutricionista:

I. que atue como assessor da entidade executora;

II. que atue como consultor da entidade executora;

III. cuja contratação pela entidade executora se dê por meio de uma pessoa jurídica.

Art. 7º O Quadro Técnico (QT) será constituído por nutricionistas habilitados, que desenvolverão as atividades definidas nesta Resolução e nas demais normas baixadas pelo CFN, em consonância com as normas do FNDE, fazendo-o sob a coordenação e supervisão do responsável técnico, assumindo com este a responsabilidade solidária.

Art. 8º O Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) fará análise e emitirá a declaração para a assunção de responsabilidade técnica pelo PAE que fará parte da documentação para cadastro no FNDE.

Art. 9º A assunção da responsabilidade técnica em mais de um município executor do PAE será permitida, a critério do Conselho Regional de Nutricionistas da respectiva jurisdição, observando-se os seguintes critérios:

I. número de alunos atendidos;

II. compatibilidade de tempo para atendimento das atividades dos diferentes locais, levando em conta o tempo despendido para acesso aos locais de trabalho;

III. existência de quadro técnico;

IV. grau de complexidade dos serviços.

Art. 10. Consideram-se, para fins desta Resolução, os seguintes parâmetros numéricos mínimos de referência, por entidade executora, para a educação básica:

Nº de alunos	Nº Nutricionistas
--------------	-------------------

Até 500	1 RT
501 a 1.000	1 RT + 1 QT
1.001 a 2.500	1 RT + 2 QT
2.501 a 5.000	1 RT + 3 QT
Acima de 5.000	1 RT + 3 QT e + 01 QT a cada fração de 2.500 alunos

Parágrafo único. Na modalidade de educação infantil (creche e pré-escola), a Unidade da Entidade Executora deverá ter, sem prejuízo do *caput* deste artigo, um nutricionista para cada 500 alunos ou fração, com carga horária técnica mínima semanal recomendada de 30 (trinta) horas.

CAPÍTULO III DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 11. Periodicamente, o CRN realizará, nos estabelecimentos sujeitos à sua fiscalização, visitas técnicas para examinar o cumprimento das atividades obrigatórias e complementares do nutricionista, expedindo relatórios mediante a apresentação do Plano Anual de Trabalho, registro das atividades executadas, planilhas de controle, Relatório Anual de Gestão do PNAE, entre outros.

Art. 12. Quando a produção de refeições destinadas ao atendimento da clientela atendida pelo PAE for terceirizada, a empresa prestadora de serviços deverá obedecer às normas específicas baixadas pelo CFN para a área de alimentação coletiva (concessionárias), devendo a Entidade Executora manter o nutricionista responsável técnico (RT) e demais nutricionistas, que, além das atribuições previstas nesta Resolução, supervisionarão as atividades desenvolvidas pela empresa.

Art. 13. Os Estados, Distrito Federal e Municípios e Entidades Mantenedoras das Escolas Federais estarão sujeitos ao cadastro no CRN da respectiva jurisdição, de acordo com a legislação vigente do CFN de registro/cadastro de Pessoa Jurídica, e deverão apresentar o Nutricionista Responsável Técnico pelo PAE, bem como o quadro técnico, indicando quais profissionais são do seu quadro de pessoal e quais são os da prestadora de serviço, quando for o caso.

Art. 14. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário, em especial a [Resolução CFN nº 358, de 18 de maio de 2005](#).

ROSANE MARIA NASCIMENTO DA SILVA

Este texto não substitui o publicado no D.O.U.

Publicada no [D.O.U.](#) nº 163, quarta-feira, 25 de agosto de 2010, seção 1, páginas 118 e 119.



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS

RESOLUÇÃO CFN Nº 600, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018Texto retificado em [23 de maio de 2018](#)

O Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), no exercício das competências previstas na [Lei Federal nº 6.583, de 20 de outubro de 1978](#), no [Decreto nº 84.444, de 30 de janeiro de 1980](#), e no Regimento Interno, ouvidos os Conselhos Regionais de Nutricionistas (CRN), e, tendo em vista o que foi deliberado na 322ª Reunião Plenária Ordinária, realizada nos dias 23, 24 e 25 de fevereiro de 2018;

Considerando a finalidade dos Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas de orientar, disciplinar e fiscalizar o exercício da profissão de nutricionista, conforme o Artigo 1º da [Lei Federal nº 6.583, de 20 de outubro de 1978](#), e o Artigo 2º do [Decreto nº 84.444, de 30 de janeiro de 1980](#);

Considerando que compete ao nutricionista, enquanto profissional de saúde, conforme o Artigo 1º da [Lei Federal nº 8.234, de 17 de setembro de 1991](#), zelar pela preservação, promoção e recuperação da saúde;

Considerando que, para o efetivo desempenho das atividades definidas nos Artigos 3º e 4º da [Lei Federal nº 8.234, de 17 de setembro de 1991](#), bem como o compromisso do Sistema CFN/CRN em zelar pela exaço do exercício profissional em prol da saúde da população, impõe-se a especificação das atribuições por área de atuação, bem como as indicações referentes à quantificação mínima de nutricionistas para a execução dessas atribuições;

Considerando o Artigo 6º vigente da [Constituição da República Federativa do Brasil de 1988](#), que estabelece a alimentação como direito social;

Considerando os Artigos 2º e 3º da [Lei Federal nº 11.346, de 15 de setembro de 2006](#), que tratam sobre o direito humano a alimentação adequada e da segurança alimentar e nutricional;

Considerando o [Decreto nº 8.553, de 3 de novembro de 2015](#), que institui o Pacto Nacional para Alimentação Saudável;

Considerando as disposições do Ministério da Saúde na Matriz das Ações de Alimentação e Nutrição na Atenção Básica em Saúde;

Considerando que o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas, editado em parceria pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, Ministério da Saúde e Ministério da Educação, trata da execução da prática de ações de Educação Alimentar e Nutricional e contempla a responsabilidade do nutricionista na aplicação destas ações enquanto recurso terapêutico em indivíduos ou grupos sadios ou com algum agravo ou doença;

Considerando as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira vigente, enquanto instrumento de práticas alimentares saudáveis para a promoção da saúde;

Considerando a edição vigente da Política Nacional de Alimentação e Nutrição;

Considerando o Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional vigente aprovado pelo pleno executivo da Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN);

Considerando a responsabilidade do nutricionista em prevenir a ocorrência de infrações à legislação sanitária e ao direito do consumidor e, ainda, as irregularidades impeditivas ao exercício profissional do nutricionista ou prejudiciais aos indivíduos e coletividades;

Considerando as normas de conduta para o exercício da profissão de nutricionista constantes no Código de Ética Profissional;

Considerando o compromisso profissional e legal do nutricionista, no exercício das suas atividades;

RESOLVE:

Art. 1º Para os fins desta Resolução, adotam-se as definições constantes do Glossário de que trata o Anexo I desta Resolução.

Art. 2º Sem prejuízo do pleno exercício profissional nos termos da [Lei Federal nº 8.234, de 17 de setembro de 1991](#), esta Resolução dispõe sobre as atividades dos nutricionistas nas seguintes áreas de atuação:

- I. Nutrição em Alimentação Coletiva.
- II. Nutrição Clínica.
- III. Nutrição em Esportes e Exercício Físico.
- IV. Nutrição em Saúde Coletiva.
- V. Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos.
- VI. Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão.

Art. 3º As áreas de atuação descritas no Art. 2º ficam assim definidas:

I. Área de Nutrição em Alimentação Coletiva – gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN):

A. Subárea – Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN):

A.1. Segmento – Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Institucional (pública e privada):

A.1.1. Subsegmento – Serviços de alimentação coletiva (autogestão e concessão) em: empresas e instituições, hotéis, hotelaria marítima, comissarias, unidades prisionais, hospitais, clínicas em geral, hospital-dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA), *spa* clínicos, serviços de terapia renal substitutiva, Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI) e similares.

~~A.1.2. Subsegmento – Alimentação Escolar – Rede Privada de Ensino.~~

~~A.2. Segmento – Serviço Comercial de Alimentação.~~

~~A.2.1. Subsegmento – Restaurantes Comerciais e similares.~~

~~A.2.2. Subsegmento – Bufê de Eventos.~~

~~A.2.3. Subsegmento – Serviço Ambulante de Alimentação.~~

A.2. Segmento – Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar: *(texto alterado conforme retificação)*

A.2.1. Subsegmento – Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). *(texto alterado conforme retificação)*

A.2.2. Subsegmento – Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar – Rede Privada de Ensino. *(texto alterado conforme retificação)*

A.3. Segmento - Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). *(texto alterado conforme retificação)*

A.3.1. Subsegmento – Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Produção de Refeições (autogestão e concessão). *(texto alterado conforme retificação)*

A.3.2. Subsegmento – Empresas Prestadoras de Serviços de Alimentação Coletiva: Refeição-Convênio. *(texto alterado conforme retificação)*

A.3.3. Subsegmento – Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Cestas de Alimentos. *(texto alterado conforme retificação)*

A.4. Segmento – Serviço Comercial de Alimentação. *(texto alterado conforme retificação)*

A.4.1. Subsegmento – Restaurantes Comerciais e similares. *(texto alterado conforme retificação)*

A.4.2. Subsegmento – Bufê de Eventos. *(texto alterado conforme retificação)*

A.4.3. Subsegmento – Serviço Ambulante de Alimentação. *(texto alterado conforme retificação)*

II. Área de Nutrição Clínica – Assistência Nutricional e Dietoterápica Hospitalar, Ambulatorial, em nível de Consultórios e em Domicílio:

A. Subárea – Assistência Nutricional e Dietoterápica em Hospitais, Clínicas em geral, Hospital-dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA) e *Spa* clínicos.

B. Subárea – Assistência Nutricional e Dietoterápica em Serviços e Terapia Renal Substitutiva.

C. Subárea – Assistência Nutricional e Dietoterápica em Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI).

D. Subárea – Assistência Nutricional e Dietoterápica em Ambulatórios e Consultórios.

E. Subárea – Assistência Nutricional e Dietoterápica em Bancos de Leite Humano (BLH) e Postos e Coleta.

F. Subárea – Assistência Nutricional e Dietoterápica em Lactários.

G. Subárea – Assistência Nutricional e Dietoterápica em Centrais de Terapia Nutricional.

H. Subárea – Atenção Nutricional Domiciliar (pública e privada).

I. Subárea – Assistência Nutricional e Dietoterápica Personalizada (*Personal Diet*).

III. Área de Nutrição em Esportes e Exercício Físico – Assistência Nutricional e Dietoterápica para Atletas e Desportistas.**IV. Área de Nutrição em Saúde Coletiva – Assistência e Educação Nutricional Individual e Coletiva:**

A. Subárea – Políticas e Programas Institucionais:

A.1. Segmento – Gestão das Políticas e Programas.

A.2. Segmento – Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN):

A.2.1. Subsegmento – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), Bolsa Família, entre outros.

A.2.2. Subsegmento – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Banco de Alimentos (públicos, privados e fundacionais).

A.2.3. Subsegmento – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Restaurantes Populares, Cozinhas Comunitárias e outros equipamentos de segurança alimentar.

A.2.4. Subsegmento – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável de Povos e Comunidades Tradicionais, entre outras.

A.2.5. Subsegmento – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Política Nacional de Atenção Integral à Saúde das Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Prisional (PNAISP) no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS).

A.3. Segmento – Rede Socioassistencial.

~~A.4. Segmento – Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)-~~

A.4. Segmento – Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar: *(texto alterado conforme retificação)*

A.4.1. Subsegmento – Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). *(texto alterado conforme retificação)*

A.5. Segmento – Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT):

A.5.1. Subsegmento – Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Produção de Refeições (autogestão e concessão).

A.5.2. Subsegmento – Empresas Prestadoras de Serviços de Alimentação Coletiva: Refeição-Convênio.

A.5.3. Subsegmento – Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Cestas de Alimentos.

B. Subárea – Atenção Básica em Saúde:

B.1. Segmento – Gestão das Ações de Alimentação e Nutrição.

B.2. Segmento – Cuidado Nutricional.

C. Subárea – Vigilância em Saúde:

C.1. Segmento – Gestão da Vigilância em Saúde.

C.2. Segmento – Vigilância Sanitária.

C.3. Segmento – Vigilância Epidemiológica.

C.4. Segmento – Fiscalização do Exercício Profissional.

V. Área de Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos – atividades de desenvolvimento e produção e comércio de produtos relacionados à alimentação e à nutrição:

A. Subárea – Cadeia de Produção de Alimentos:

A.1. Segmento – Extensão Rural e Produção de Alimentos.

B. Subárea – Indústria de Alimentos:

B.1. Segmento – Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos.

B.2. Segmento – Cozinha Experimental.

B.3. Segmento – Produção.

B.4. Segmento – Controle da Qualidade.

B.5. Segmento – Promoção de Produtos.

B.6. Segmento – Serviços de Atendimento ao Consumidor.

B.7. Segmento – Assuntos Regulatórios.

C. Subárea – Comércio de Alimentos (atacadista e varejista) – atividades relacionadas à comercialização e distribuição de alimentos destinados ao consumo humano:

C.1. Segmento – Controle da Qualidade.

C.2. Segmento – Representação.

C.3. Segmento – Serviços de Atendimento ao Consumidor.

VI. Área de Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão – atividades de coordenação, ensino, pesquisa e extensão nos cursos de graduação e pós-graduação em nutrição, cursos de aperfeiçoamento profissional, cursos técnicos e outros da área de saúde ou afins:

A. Subárea – Coordenação/Direção.

B. Subárea – Docência (Graduação).

C. Subárea – Pesquisa.

Parágrafo único. Outras áreas de atuação do nutricionista não previstas nesta Resolução serão objeto de estudo e avaliação, a critério do Conselho Federal de Nutricionistas, facultando a atuação do nutricionista em conformidade com a [Lei Federal nº 8.234, de 17 de setembro de 1991](#), respeitados os ditames éticos da profissão.

Art. 4º O nutricionista poderá atuar como assessor, assumindo ou não a Responsabilidade Técnica, e como consultor ou auditor, não assumindo a Responsabilidade Técnica.

Art. 5º As atribuições definidas para o nutricionista, por área de atuação, constam do Anexo II desta Resolução.

Art. 6º Os parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação do nutricionista, estão definidos no Anexo III desta Resolução.

§ 1º Os parâmetros numéricos mínimos de referência de que trata o Anexo III foram estabelecidos visando à prática profissional ética e com autonomia técnica, conforme especificidades consagradas na literatura científica para cada área de atuação do nutricionista.

§ 2º Os Conselhos Regionais de Nutricionistas, considerando suas características regionais, poderão, mediante estudo e avaliação prévios, adequar os parâmetros numéricos mínimos de referência, podendo ser em nível estadual ou municipal.

§ 3º Os parâmetros numéricos mínimos de referência que sofrerem adequações regionais, na forma do parágrafo anterior, deverão ser devidamente justificados e aprovados pelos Conselhos Regionais de Nutricionistas e, posteriormente, submetidos a referendo do Conselho Federal de Nutricionistas.

Art. 7º O atendimento ao disposto nesta Resolução não exime do cumprimento das demais normas relativas ao exercício da profissão de nutricionista, bem como aquelas de regulação de alimentos, vigilância sanitária e saúde.

Art. 8º Os casos omissos serão resolvidos pelo Plenário do Conselho Federal de Nutricionistas.

Art. 9º Esta Resolução e os Anexos por ela aprovados entram em vigor na data de sua publicação no Diário Oficial da União, produzindo efeitos a partir de 60 (sessenta) dias após sua publicação, ficando, a partir de então, revogadas as Resoluções CFN [nº 223, de 13 de julho de 1999](#) e [nº 380, de 28 de dezembro de 2005](#).

¹Os Anexos aprovados por esta Resolução serão publicados, na íntegra, no sítio eletrônico do Conselho Federal de Nutricionistas.

ÉLIDO BONOMO
Presidente do Conselho

Este texto não substitui o publicado no D.O.U.

Publicada no [D.O.U. nº 76](#), sexta-feira, 20 de abril de 2018, seção 1, página 157. Retificada no [D.O.U. nº 98](#), quarta-feira, 23 de maio de 2018, página 68.

ANEXO I GLOSSÁRIO

- I. **Alimentação Coletiva** – área de atuação do nutricionista que abrange o atendimento alimentar e nutricional de coletividade ocasional ou definida, sadia ou enferma, em sistema de produção por gestão própria (autogestão) ou sob a forma de concessão (gestão terceirizada).
- II. **Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar** – é todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, além de estratégias de promoção de saúde e de hábitos alimentares saudáveis durante o período letivo.
- III. **Alimentos para Fins Especiais** – são alimentos especialmente formulados ou processados, nos quais se introduzem modificações no conteúdo de nutrientes adequados à utilização em dietas diferenciadas e/ou opcionais, atendendo necessidades de pessoas em condições metabólicas e fisiológicas específicas.
- IV. **Alta Complexidade** – é o conjunto de procedimentos que envolvem alta tecnologia e alto custo, objetivando propiciar à população acesso a serviços qualificados, integrando-os aos demais níveis de atenção à saúde (atenção básica e de média complexidade) que envolvam equipe multiprofissional e clínicas médicas e cirúrgicas.
- V. **Análise Sensorial** – é uma ciência que utiliza os sentidos humanos (visão, olfato, tato, paladar e audição) para avaliar as características de um produto.
- VI. **Área de Atuação** – âmbito de aplicação do conhecimento da ciência da nutrição e da prática das atividades profissionais do nutricionista definidas pela lei que regulamenta a profissão ou decorrente da expansão ou aprofundamento de conhecimentos e dos procedimentos técnicos, ou ainda por demanda epidemiológica, social ou legal.
- VII. **Assessoria em Nutrição** – é o serviço realizado por nutricionista habilitado que, embasado em seus conhecimentos, habilidades e experiências, assiste tecnicamente a pessoas físicas ou jurídicas, planejando, implantando e avaliando programas e projetos em atividades específicas na área de alimentação e nutrição humana, bem como oferecendo solução para situações relacionadas com a sua especialidade.
- VIII. **Assistência Nutricional Domiciliar (pública e privada)** – assistência nutricional e dietética prestada em domicílio.
- IX. **Assistência Nutricional e Dietoterápica** – acompanhamento nutricional e dietoterápico prestado por nutricionista com vista à promoção, preservação e recuperação da saúde do indivíduo ou da coletividade que compreende as fases de avaliação, diagnóstico, intervenção, monitoramento/afecção dos resultados e reavaliação.
- X. **Assistência Nutricional e Dietoterápica Personalizada (Personal Diet)** – assistência nutricional prestada por nutricionista com o objetivo de suprir as necessidades específicas individual ou familiar.
- XI. **Atenção Básica em Saúde** – conjunto de ações, de caráter individual e coletivo, situadas no primeiro nível de atenção nos sistemas de saúde, voltadas para a promoção da saúde, a prevenção de agravos, o tratamento e a reabilitação.
- XII. **Atleta** – indivíduo que pratica exercício físico com finalidade de rendimento e objetivo competitivo.
- XIII. **Atribuições** – conjunto de atividades ou ações inerentes ao cumprimento das prerrogativas do nutricionista.
- XIV. **Auditoria em Nutrição** – exame analítico ou pericial feito por nutricionista, contratado para avaliar, dentro da sua especialidade, as operações e controles técnico-administrativos inerentes à alimentação e nutrição humana, finalizando com um relatório circunstanciado e conclusivo, sem, no entanto, assumir a Responsabilidade Técnica.
- XV. **Avaliação do Estado Nutricional** – é a análise de dados diretos (fisiológicos, clínicos, bioquímicos, antropométricos, outros métodos reconhecidos pelo Sistema CFN/CRN e doenças preexistentes) e indiretos (consumo alimentar, condições socioeconômicas e disponibilidade de alimentos, entre outros) que têm como conclusão o diagnóstico de nutrição do indivíduo ou de uma população.
- XVI. **Bufê de Eventos** – serviços de alimentação para eventos e recepções.
- XVII. **Características organolépticas** – são as propriedades presentes nos alimentos que podem ser percebidas pelos órgãos do sentido e que dificilmente podem ser medidas por instrumentos, envolvendo uma apreciação resultante de uma combinação de impressões visuais, olfativas, gustativas e táteis. São importantes na avaliação do estado de conservação dos alimentos, para verificar se estão em boa condição para o consumo.
- XVIII. **Cardápio** – conjunto de alimentos e preparações destinadas ao consumo humano, planejados em conformidade com as necessidades nutricionais e fisiológicas do indivíduo ou coletividade.
- XIX. **Carga Horária Técnica** – é o tempo necessário para a execução das atribuições previstas em Resoluções CFN vigentes de acordo com cada área de atuação, com vistas a assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).
- XX. **Cesta de Alimentos** – composição com diferentes tipos de alimentos *in natura* ou embalados por processo industrial, definida a partir de requisitos nutricionais básicos, vinculados ou não ao Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT).

- XXI. Comércio de Alimentos (atacadistas e varejistas)** – compreende as atividades de compra e venda de produtos alimentícios ou de alimentos *in natura*.
- XXII. Comunidade Escolar** – conjunto de pessoas envolvidas diretamente no processo educativo de uma escola, composto por docentes, discentes, outros profissionais da escola, pais ou responsáveis pelos alunos e comunidade local.
- XXIII. Consulta de Nutrição** – atendimento presencial realizado por nutricionista em unidade de ambulatório ou ambiente hospitalar, consultório ou em domicílio onde é realizada entrevista para coleta de dados pessoais, anamnese alimentar e avaliação do estado nutricional, para em seguida proceder ao diagnóstico de nutrição e ao plano alimentar com orientação individualizada entregue presencialmente ou por meio eletrônico.
- XXIV. Consulta de Retorno de Nutrição** – atendimento prestado pelo nutricionista em consultório, ambulatório de nutrição ou em domicílio, realizado após um primeiro atendimento, dentro de um prazo determinado.
- XXV. Consulta Inicial de Nutrição** – primeiro atendimento presencial realizado por nutricionista.
- XXVI. Consultoria em Nutrição** – serviço realizado por nutricionista habilitado que abrange o exame e emissão de parecer sobre assunto relacionado à área de alimentação e nutrição humana, com prazo determinado, sem, no entanto, assumir a Responsabilidade Técnica.
- XXVII. Controle da Qualidade** – compreende as informações e indicadores sobre os métodos e procedimentos utilizados no controle de todo o processo.
- XXVIII. Cuidado Nutricional** – sinonímia de Assistência Nutricional e Dietoterápica.
- XXIX. Demonstração Técnica do Produto** – qualquer forma de expor um produto de modo a destacá-lo ou diferenciá-lo dos demais dentro de estabelecimento comercial ou não, ilimitado à vitrine.
- XXX. Desenvolvimento Sustentável** – o desenvolvimento que procura satisfazer as necessidades da geração atual, sem comprometer a capacidade das gerações futuras de satisfazerem as suas próprias necessidades.
- XXXI. Desportista** – indivíduo fisicamente ativo, que pratica exercício físico com o objetivo de alcançar benefícios para a sua saúde e/ou lazer e recreação, sem a finalidade competitiva precípua.
- XXXII. Diagnóstico de Nutrição** – identificação e determinação do estado nutricional do cliente/paciente/usuário, elaborado com base na avaliação do estado nutricional e durante o acompanhamento individualizado.
- XXXIII. Distribuição de Alimentos** – processo logístico de armazenamento e transporte de alimentos, desde a linha de produção até o seu destino final.
- XXXIV. Docência** – ensino das matérias profissionais dos cursos de graduação em Nutrição ou disciplinas de nutrição e alimentação nos cursos de graduação da área de saúde e outras afins, estudos, pesquisa, extensão, planejamento, avaliação e orientação de alunos.
- XXXV. Doenças e Agravos Não Transmissíveis (DANT)** – são doenças multifatoriais e têm em comum fatores comportamentais de risco modificáveis e não modificáveis.
- XXXVI. Doenças e Deficiências Associadas à Nutrição** – condições em que fatores nutricionais têm interferência nos procedimentos de prevenção, cura, controle ou melhoria do quadro clínico.
- XXXVII. Educação Alimentar e Nutricional (EAN)** – é um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis. No contexto que envolva indivíduos ou grupos com alguma doença ou agravamento, as ações de EAN são responsabilidade de profissionais com conhecimento técnico e habilitação em EAN.
- XXXVIII. Educação Permanente** – processo de aprendizagem que visa promover o aperfeiçoamento da qualificação técnico-científica e a aquisição de novos conhecimentos, conceitos e atitudes.
- XXXIX. Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva** – aquelas definidas pela legislação do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) e que administram o fornecimento de alimentação, podendo ser a refeição pronta (autogestão ou concessão) e/ou a cesta de alimentos.
- XL. Empresas Prestadoras de Serviços de Alimentação Coletiva (Refeição-Convênio)** – aquelas definidas pela legislação do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) e que administram o sistema de documentos de legitimação (tiquetes, vales, cupons, cheques, meios eletrônicos de pagamento) para compra de alimentos em restaurantes (refeição-convênio ou vale-refeição) ou supermercados (alimentação-convênio ou vale-alimentação).
- XLI. Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional (EMTN)** – grupo formal e obrigatoriamente constituído de, pelo menos, um profissional de cada categoria, a saber, médico, nutricionista, enfermeiro e farmacêutico, habilitados e com treinamento específico para a prática da terapia nutricional.
- XLII. Ficha Técnica de Preparações** – formulário de especificação das preparações, contendo receituário, padrão de apresentação, componentes, valor nutritivo, quantidade *per capita*, custo e outras informações, a critério do serviço ou Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).
- XLIII. Ficha Técnica de Produto** – formulário de especificações do produto, constando as características organolépticas e nutricionais, como descrição do produto, finalidade, composição, embalagem, validade, informação nutricional, registro no Ministério da Agricultura ou da Saúde, entre outros dados.
- XLIV. Grande Refeição** – refeição com 30% a 40% do Valor Energético Total (VET) diário, conforme legislação do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) vigente.
- XLV. Hábitos Alimentares** – conjunto de hábitos envolvendo alimentos e preparações, de uso cotidiano por pessoas ou grupos populacionais, em que há forte influência da cultura, religiosidade, tabus alimentares, tradições de comunidades ou de povos e ainda influência da mídia.
- XLVI. Instituição de Longa Permanência para Idosos (ILPI)** – instituições governamentais ou não governamentais e privadas, de caráter residencial, destinada a domicílio coletivo de pessoas com idade igual ou superior a 60 anos, com ou sem suporte familiar, em condição de liberdade, dignidade e cidadania.
- XLVII. Interdisciplinar** – justaposição de conteúdos de disciplinas heterogêneas ou integração de conteúdo em uma mesma disciplina.
- XLVIII. Manual de Boas Práticas** – documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, o aperfeiçoamento profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.
- XLIX. Manual de Boas Práticas de Fabricação** – documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, o controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.
- L. Média Complexidade** – constitui-se em um conjunto de procedimentos e serviços que visam atender aos principais problemas e agravos de saúde da população, realizados em ambiente ambulatorial ou hospitalar, que exigem a utilização de equipamentos e profissionais especializados e o uso de recursos tecnológicos para o apoio diagnóstico e tratamento.
- LI. Multidisciplinar** – justaposição de conteúdo de disciplinas.
- LII. Multiprofissional** – atuação conjunta de várias profissões ou profissionais.
- LIII. Necessidades Nutricionais Específicas** – quantidade de energia e de nutrientes biodisponíveis nos alimentos que um indivíduo sadio ou enfermo deve ingerir para satisfazer suas necessidades fisiológicas e prevenir sintomas de deficiências, ou para recuperar um estado de saúde em que a nutrição se torna fator principal ou coadjuvante do tratamento.
- LIV. Orientação de Estágio** – acompanhamento regular dos estudantes durante o período em que se realiza a atividade do estágio, prestando assistência técnico-pedagógica aos estudantes; coordenação de seminários para analisar problemas vivenciados na prática e discutir soluções, condutas e estratégias com base em referência bibliográfica atualizada; avaliação do desempenho do estudante, considerando competências e habilidades adquiridas.
- LV. Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)** – auxílio na delimitação do tema; orientação quanto ao planejamento e elaboração do trabalho com rigor teórico e metodológico; auxílio na resolução de problemas conceituais, técnicos e de relacionamento decorrentes da atividade; atendimento aos alunos sob sua orientação em dias e horários previamente fixados.

- LVI. Pequena Refeição** – refeição com 15% a 20% do Valor Energético Total (VET) diário, conforme a legislação do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT).
- LVII. Planilha de Custos** – instrumento utilizado para apurar detalhadamente os custos, considerando todos os itens e elementos envolvidos na produção de bens ou prestação de serviços.
- LVIII. Plano Alimentar** – descrição da composição qualitativa e quantitativa dos alimentos e preparações, frequência de consumo das refeições e recomendações, considerando as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares e informações sociais e econômicas específicas dos clientes/pacientes/usuários, elaborado pelo nutricionista com entrega presencial ou por meio eletrônico.
- LIX. Políticas e Programas Institucionais** – regulamentação da execução de propostas e projetos governamentais de atendimento específico à população.
- LX. Preparações** – produtos provenientes de técnicas dietéticas aplicadas em alimentos *in natura* e em alimentos industrializados, resultando em preparações que irão compor as refeições.
- LXI. Prescrição Dietética** – atividade privativa do nutricionista que compõe a assistência prestada aos clientes/pacientes/usuários em ambiente hospitalar, ambulatorial, consultório ou em domicílio que envolve o plano alimentar, devendo ser elaborada com base nas diretrizes estabelecidas no diagnóstico de nutrição, devendo conter data, Valor Energético Total (VET), consistência, macro e micronutrientes, fracionamento, assinatura seguida de carimbo, número e região da inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) do nutricionista responsável pela prescrição.
- LXII. Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)** – procedimentos escritos de forma objetiva que estabelecem instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas no recebimento, manipulação, produção, distribuição, armazenamento e transporte de alimentos e preparações, podendo ser parte integrante do Manual de Boas Práticas.
- LXIII. Produtos Alimentícios** – são os produtos obtidos a partir da atividade industrial por meio do processamento de alimentos *in natura* ou de ingredientes alimentares.
- LXIV. Profissional Habilitado** – nutricionista devidamente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da região onde atua, conforme legislação reguladora das atividades profissionais e do funcionamento das entidades do Sistema CFN/CRN.
- LXV. Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT)** – programa institucional federal instituído pela [Lei nº 6.321, de 14 de abril de 1976](#), com o objetivo de promover a melhoria do estado nutricional do trabalhador, oferecendo incentivos fiscais às empresas participantes do programa.
- LXVI. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)** – é o programa executado pelos estados, Distrito Federal e municípios e pelas entidades federais.
- LXVII. Protocolo Técnico** – conjunto de procedimentos técnicos do nutricionista, destinado à assistência nutricional de pacientes/clientes/usuários, adequado à Unidade de Nutrição e Dietética (UND) e devidamente aprovado pela instituição.
- LXVIII. Rastreabilidade** – capacidade para acompanhar o percurso de um produto e conhecer o seu processo de produção, manipulação, transformação, embalagem e expedição.
- LXIX. Receituário de Preparações** – formulário que contém ingredientes, técnicas culinárias e dietéticas, tempo de preparo e rendimento das receitas utilizadas na produção de refeições.
- LXX. Receituário de Prescrição Dietética** – formulário entregue aos clientes/pacientes/usuários contendo a prescrição dietética e o plano alimentar individualizado com base nas diretrizes estabelecidas no diagnóstico de nutrição, devidamente identificado com assinatura e número da inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) do nutricionista responsável pela prescrição.
- LXXI. Recomendações Nutricionais** – quantidade de nutrientes necessários para satisfazer as necessidades de 97,5% dos indivíduos de uma população sadia.
- LXXII. Refeição** – conjunto de alimentos e preparações destinados ao consumo humano.
- LXXIII. Restaurantes Comerciais e similares** – empresa que realiza exclusivamente a atividade de produção e comercialização de refeições ou preparações diretas ao consumidor, desde que não terceirizadas a outras empresas. Consideram-se como similares: bares, lanchonetes, rotisseria e outros.
- LXXIV. Restos** – quantitativo de alimentos devolvido nas bandejas e pratos pelos usuários.
- LXXV. Risco Nutricional** – condição do estado nutricional que se caracteriza pela vulnerabilidade de desenvolvimento de doenças associadas à nutrição.
- LXXVI. Rotulagem Nutricional** – é toda descrição destinada a informar ao consumidor sobre as propriedades nutricionais de um alimento e compreende a declaração do valor energético, dos nutrientes e das propriedades nutricionais (informação nutricional complementar).
- LXXVII. Segmento de Atuação** – cada local ou setor de uma subárea de atuação no qual se verificam atividades distintas ou ainda divisão de ações diferenciadas do nutricionista, dentro de uma mesma subárea de atuação.
- LXXVIII. Serviço Ambulante de Alimentação** – alimentação preparada em locais abertos, permanentes ou não, para consumo imediato do público em geral, tais como: *trailers*, quiosques, *food truck* e outros.
- LXXIX. Serviço Centralizado** – considera-se como tal aquele cuja refeição é produzida e distribuída no mesmo local.
- LXXX. Serviço Comercial de Alimentação** – compreende a atividade de preparação e distribuição de alimentação que ocorre fora do domicílio, produzidas em instituições privadas, tais como: bares, restaurantes, *fast food* e hotelaria.
- LXXXI. Serviço Descentralizado** – considera-se como tal aquele cuja refeição é produzida em uma cozinha central e transportada para distribuição em outro local.
- LXXXII. Serviço Misto** – considera-se como tal aquele que utiliza os dois sistemas descritos nos itens LXXIX e LXXXI para atendimento aos seus clientes/pacientes/usuários.
- LXXXIII. Sobras** – alimentos ou preparações que não foram distribuídos aos clientes/pacientes/usuários e que foram conservados adequadamente.
- LXXXIV. Spa Clínico** – local destinado ao atendimento de clientes/usuários sadios ou portadores de doenças e distúrbios associados à nutrição.
- LXXXV. Subárea de Atuação** – âmbito de aplicação do conhecimento da ciência da Nutrição e da prática das atividades profissionais do nutricionista, regulada ou não por legislação própria caracterizada pelo aprofundamento de conhecimentos ou pela ampliação do nível de complexidade ou especificidade de procedimentos técnicos.
- LXXXVI. Subsegmento de Atuação** – divisão de um segmento de atuação.
- LXXXVII. Suplementos Nutricionais** – formulados de vitaminas, minerais, proteínas e aminoácidos, lipídios e ácidos graxos, carboidratos e fibras, isolados ou associados entre si.
- LXXXVIII. Tecnologia Assistiva** – utilização de equipamentos, serviços, estratégias e práticas que contribuem para proporcionar ou ampliar habilidades funcionais de pessoas com deficiência.
- LXXXIX. Terapia Nutricional (TN)** – conjunto de procedimentos terapêuticos para manutenção ou recuperação do estado nutricional do paciente por meio da nutrição parenteral ou enteral.
- XC. Teste de Degustação** – avaliação da qualidade sensorial das preparações e alimentos, analisando e apreciando todas as nuances de cor, textura, sabor e aroma, em pequenas amostras, antes do consumo pelos clientes/usuários.
- XCI. Triagem de Risco Nutricional** – processo de identificação das características associadas ao risco nutricional, por meio de protocolos específicos, determinando as prioridades de assistência.
- XCII. Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)** – unidade gerencial onde são desenvolvidas todas as atividades técnico-administrativas necessárias para a produção de refeições, até a sua distribuição para coletividades sadias e enfermas, tendo como objetivo contribuir para manter, melhorar ou recuperar a saúde da clientela atendida.
- XCIII. Unidade de Nutrição e Dietética (UND)** – unidade gerencial onde são desenvolvidas todas as atividades técnico-administrativas necessárias para a assistência nutricional aos clientes/pacientes/usuários.

ANEXO II ATRIBUIÇÕES DO NUTRICIONISTA POR ÁREA DE ATUAÇÃO

I. ÁREA DE NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Fundamento legal. Incisos II, VI e VII do Artigo 3º; Incisos III, IV, VI XI e Parágrafo Único do Artigo 4º da [Lei Federal nº 8.234, de 17 de setembro de 1991](#).

Competência. Compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições em Nutrição em Alimentação Coletiva: planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição; realizar assistência e educação alimentar e nutricional à coletividade ou a indivíduos sadios ou enfermos em instituições públicas e privadas.

A. SUBÁREA – GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)**A.1. Segmento – Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Institucional (pública e privada):**

A.1.1. Subsegmento – Serviços de Alimentação Coletiva (autogestão e concessão) em: empresas e instituições, hotéis, hotelaria marítima, comissarias, unidades prisionais, hospitais, clínicas em geral, hospital-dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA), *spa* clínicos, serviços de terapia renal substitutiva, Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI) e similares:

A.1.1.1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Alimentação Coletiva, subárea Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), no âmbito de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Institucional/Serviços de Alimentação Coletiva (autogestão e concessão), o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:

A.1.1.1.1. Elaborar os cardápios de acordo com as necessidades nutricionais, com base no diagnóstico de nutrição da clientela, respeitando os hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos.

A.1.1.1.2. Elaborar informação nutricional do cardápio e/ou preparações, contendo valor energético, ingredientes, nutrientes e aditivos que possam causar alergia ou intolerância alimentar.

A.1.1.1.3. Coordenar as atividades de recebimento e armazenamento de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros.

A.1.1.1.4. Elaborar e implantar fichas técnicas das preparações, mantendo-as atualizadas.

A.1.1.1.5. Implantar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações.

A.1.1.1.6. Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas específico da UAN, mantendo-o atualizado.

A.1.1.1.7. Elaborar e implantar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) específicos da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), mantendo-os atualizados.

A.1.1.1.8. Promover periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários por meio de cursos, palestras e ações afins.

A.1.1.1.9. Promover programas de educação alimentar e nutricional para clientes/usuários.

A.1.1.1.10. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

A.1.1.1.11. Prestar atendimento, por meio de cardápio específico, aos clientes/usuários com doenças e deficiências associadas à nutrição, bem como aos portadores de necessidades especiais, visando o direito humano à alimentação adequada e saudável.

A.1.1.1.12. Promover a redução das sobras, restos e desperdícios.

A.1.1.1.13. Monitorar as atividades de seleção de fornecedores e procedência dos alimentos.

A.1.1.2. Para realizar as atribuições de Nutrição em Alimentação Coletiva, subárea Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), no âmbito de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Institucional/Serviços de Alimentação Coletiva (autogestão e concessão), ficam definidas como atividades complementares do nutricionista:

A.1.1.2.1. Participar das atividades de gestão de custos de produção.

A.1.1.2.2. Participar do planejamento e da supervisão da implantação ou adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

A.1.1.2.3. Realizar visitas periódicas aos fornecedores, avaliando o local e registrando os dados.

A.1.1.2.4. Participar da definição do perfil, dimensionamento, recrutamento, seleção e avaliação de desempenho dos colaboradores.

A.1.1.2.5. Promover a sensibilização de gestores e representantes de instituições da área quanto à responsabilidade destes pela saúde da população, bem como a importância do nutricionista neste processo.

A.1.1.2.6. Organizar a visitação de clientes/usuários às áreas relacionadas à produção de refeições.

A.1.1.2.7. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.

A.1.1.2.8. Participar do planejamento e da supervisão das atividades de compras de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros.

A.1.1.2.9. Participar da elaboração dos critérios técnicos que subsidiam a celebração de contratos na área de prestação de serviços de fornecimento de refeições para coletividade.

A.1.1.2.10. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e de curso técnico em nutrição e dietética e educação permanente para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.

A.1.1.2.11. Realizar teste de aceitabilidade de preparações/refeições.

A.1.1.2.12. Realizar análise sensorial das preparações por meio de testes de degustação prévios ao consumo.

A.1.1.2.13. Promover ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável.

A.2. Segmento – Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar:**A.2.1. Subsegmento – Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE):**

A.2.1.1. Para realizar as atribuições de Nutrição do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no âmbito da alimentação coletiva, o nutricionista deverá realizar as atividades descritas na Resolução CFN específica vigente.

A.2.2. Subsegmento – Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar – Rede Privada de Ensino:

A.2.2.1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Alimentação Coletiva, subárea Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), no âmbito de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Institucional/Alimentação e Nutrição no ambiente escolar – Rede Privada de Ensino, o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias de UAN, em interação com a área de Nutrição em Saúde Coletiva:

A.2.2.1.1. Realizar a avaliação, diagnóstico e monitoramento nutricional do escolar, com base nas recomendações e necessidades nutricionais específicas.

A.2.2.1.2. Identificar escolares ou estudantes com doenças e deficiências associadas à nutrição, para atendimento por meio de cardápio específico e encaminhamento para assistência nutricional adequada.

A.2.2.1.3. Elaborar os cardápios de acordo com as necessidades nutricionais, com base no diagnóstico de nutrição da clientela, adequando-os à faixa etária e respeitando os hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos.

A.2.2.1.4. Planejar e supervisionar as atividades de seleção de fornecedores e procedência dos alimentos.

A.2.2.1.5. Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas, mantendo-o atualizado.

A.2.2.1.6. Implantar e supervisionar Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e métodos de controle de qualidade de alimentos, em conformidade com a legislação vigente.

A.2.2.1.7. Desenvolver projetos de educação alimentar e nutricional para a comunidade escolar, inclusive promovendo a consciência social, ecológica e ambiental.

- A.2.2.1.8. Elaborar e implantar fichas técnicas das preparações, mantendo-as atualizadas.
- A.2.2.1.9. Implantar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações.
- A.2.2.1.10. Realizar teste de aceitabilidade de preparações/refeições.
- A.2.2.1.11. Elaborar informação nutricional do cardápio e/ou preparações, contendo valor energético, ingredientes, nutrientes e aditivos que possam causar alergia ou intolerância alimentar.
- A.2.2.1.12. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.
- A.2.2.2. Para realizar as atribuições de Nutrição em Alimentação Coletiva, subárea Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), no âmbito de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Institucional/Alimentação e Nutrição no ambiente escolar – Rede Privada de Ensino, ficam definidas como atividades complementares do nutricionista:
- A.2.2.2.1. Participar do planejamento e da supervisão das atividades de compras, recebimento e armazenamento de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros.
- A.2.2.2.2. Participar do planejamento e da supervisão da implantação ou adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).
- A.2.2.2.3. Participar da definição do perfil, dimensionamento, recrutamento, seleção e avaliação de desempenho dos colaboradores da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).
- A.2.2.2.4. Participar de equipes multidisciplinares destinadas à realização de atividades voltadas para a promoção da saúde.
- A.2.2.2.5. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.
- A.2.2.2.6. Participar do planejamento e supervisão de estágio para estudantes de graduação em nutrição e de curso técnico em nutrição e dietética.
- A.2.2.2.7. Realizar testes de degustação das preparações prévios ao consumo.
- A.2.2.2.8. Promover ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável.
- A.2.2.2.9. Realizar visitas periódicas aos fornecedores, avaliando o local e registrando os dados.

A.3. Segmento – Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT):

- A.3.1. Subsegmento – Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Produção de Refeições (Autogestão e Concessão):
- A.3.1.1. Para realizar as atribuições de Nutrição, no âmbito do Programa de Alimentação do Trabalhador, (Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Produção de Refeições –autogestão e concessão), o nutricionista deverá realizar as atividades descritas na área de Nutrição em Alimentação Coletiva – Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Institucional (Pública e Privada) /Serviços de Alimentação Coletiva (autogestão e concessão).
- A.3.2. Subsegmento – Empresas Prestadoras de Serviço de Alimentação Coletiva: Refeição-Convênio:
- A.3.2.1. Para realizar as atribuições de Nutrição, no âmbito do Programa de Alimentação do Trabalhador (Empresas Prestadoras de Serviços de Alimentação Coletiva – Refeição-Convênio), o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:
- A.3.2.1.1. Coordenar as equipes de informação ao usuário final.
- A.3.2.1.2. Integrar equipes de controle de qualidade em estabelecimentos comerciais credenciados.
- A.3.2.1.3. Integrar a equipe responsável pelo cadastro de empresas contratantes.
- A.3.2.2. Para realizar as atribuições de Nutrição no âmbito do Programa de Alimentação do Trabalhador (Empresas Prestadoras de Serviços de Alimentação Coletiva – Refeição-Convênio), ficam definidas como atividades complementares do nutricionista:
- A.3.2.2.1. Realizar ações junto aos gestores e representantes de instituições da área, referentes à responsabilidade destes pela saúde da população, bem como a importância do nutricionista neste processo.
- A.3.2.2.2. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico e científico.
- A.3.2.2.3. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.
- A.3.2.2.4. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.
- A.3.2.2.5. Realizar visitas técnicas, recomendando, quando necessário, o descredenciamento dos estabelecimentos que estiverem em condições higiênico-sanitárias inadequadas ou que descumpram as recomendações nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT).
- A.3.3. Subsegmento – Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva – Cestas de Alimentos:
- A.3.3.1. Para realizar as atribuições de Nutrição, no âmbito do Programa de Alimentação do Trabalhador (Empresas fornecedoras de Alimentação Coletiva – Cestas de Alimentos), o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:
- A.3.3.1.1. Atender a legislação do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) nos itens relativos à educação nutricional e aos referenciais de valores nutricionais.
- A.3.3.1.2. Coordenar a equipe na composição da cesta de alimentos, adequando-a às necessidades nutricionais da clientela.
- A.3.3.1.3. Planejar e supervisionar as atividades de recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios.
- A.3.3.1.4. Implantar e supervisionar Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e métodos de controle de qualidade de alimentos, em conformidade com a legislação vigente.
- A.3.3.1.5. Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas, mantendo-o atualizado.
- A.3.3.1.6. Realizar atividades de informação aos clientes/usuários quanto ao valor nutritivo dos componentes da cesta de alimentos.
- A.3.3.1.7. Promover ações de educação alimentar e nutricional para os clientes/usuários.
- A.3.3.1.8. Coordenar, supervisionar ou executar programas de treinamento, atualização e aperfeiçoamento de colaboradores.
- A.3.3.1.9. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.
- A.3.3.2. Para realizar as atribuições de Nutrição, no âmbito do Programa de Alimentação do Trabalhador (Empresas fornecedoras de Alimentação Coletiva – Cestas de Alimentos), ficam definidas como atividades complementares do nutricionista:
- A.3.3.2.1 Participar das atividades de seleção de fornecedores, quanto à procedência dos alimentos, para avaliar sua qualidade.
- A.3.3.2.2. Realizar análise sensorial dos produtos alimentícios que compõem a cesta.
- A.3.3.2.3. Realizar ações junto aos gestores e representantes de instituições da área, referentes à responsabilidade destes pela saúde da população, bem como a importância do nutricionista neste processo.

A.3.3.2.4. Participar da definição do perfil, dimensionamento, recrutamento, seleção e avaliação de desempenho dos colaboradores.

A.3.3.2.5. Realizar e divulgar pesquisas e estudos relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.

A.3.3.2.6. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.

A.4. Segmento – Serviço Comercial de Alimentação:

A.4.1. Subsegmento – Restaurantes Comerciais e similares:

A.4.1.1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Alimentação Coletiva, subárea Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), no âmbito do Serviço Comercial de Alimentação – Restaurantes Comerciais e similares, o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:

A.4.1.1.1. Propor adequação nos cardápios visando à promoção da alimentação saudável, considerando os aspectos econômicos e sazonais.

A.4.1.1.2. Elaborar informação nutricional do cardápio e/ou preparações, contendo valor energético, ingredientes, nutrientes e aditivos que possam causar alergia ou intolerância alimentar.

A.4.1.1.3. Elaborar e implantar fichas técnicas das preparações, mantendo-as atualizadas.

A.4.1.1.4. Implantar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações.

A.4.1.1.5. Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas específico da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), mantendo-o atualizado.

A.4.1.1.6. Elaborar e implantar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) específicos da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), mantendo-os atualizados.

A.4.1.1.7. Promover periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários por meio de cursos, palestras e ações afins.

A.4.1.1.8. Planejar e executar ações educativas de alimentação e nutrição para os clientes/usuários.

A.4.1.1.9. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

A.4.1.2. Para realizar as atribuições de Nutrição em Alimentação Coletiva, subárea Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), no âmbito de Serviço Comercial de Alimentação – Restaurantes Comerciais e similares, ficam definidas como atividades complementares do nutricionista:

A.4.1.2.1. Participar das atividades de seleção de fornecedores e procedência dos alimentos.

A.4.1.2.2. Realizar visitas periódicas aos fornecedores, avaliando o local e registrando os dados.

A.4.1.2.3. Realizar testes de degustação das preparações prévios ao consumo.

A.4.1.2.4. Participar do planejamento e da supervisão das atividades de compras de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros.

A.4.1.2.5. Participar do planejamento e da supervisão da implantação ou adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

A.4.1.2.6. Participar das atividades de gestão de custos de produção.

A.4.1.2.7. Planejar e orientar as atividades de recebimento e armazenamento de alimentos e material de higiene, descartáveis e outros.

A.4.1.2.8. Promover a redução das sobras, restos e desperdícios.

A.4.1.2.9. Participar da definição do perfil, dimensionamento, recrutamento, seleção e avaliação de desempenho dos colaboradores.

A.4.1.2.10. Promover ações de sensibilização dos gestores e representantes de instituições da área quanto à responsabilidade destes pela saúde da população, bem como a importância do nutricionista neste processo.

A.4.1.2.11. Organizar a visitação de clientes/usuários às áreas relacionadas à produção de refeições.

A.4.1.2.12. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.

A.4.1.2.13. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e de curso técnico em nutrição e dietética.

A.4.1.2.14. Promover ações de incentivo ao desenvolvimento sustentável.

A.4.2. Subsegmento – Bufê de Eventos:

A.4.2.1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Alimentação, subárea Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), no âmbito de Serviço Comercial de Alimentação – Bufê de Eventos, o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:

A.4.2.1.1. Propor cardápios visando à promoção da alimentação saudável.

A.4.2.1.2. Implantar e monitorar procedimentos de controle de qualidade, especialmente no que se refere ao “tempo x temperatura”.

A.4.2.1.3. Elaborar e implantar fichas técnicas das preparações, mantendo-as atualizadas.

A.4.2.1.4. Implantar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, armazenamento, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações.

A.4.2.1.5. Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas específico, mantendo-o atualizado.

A.4.2.1.6. Elaborar e implantar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) específicos, mantendo-os atualizados.

A.4.2.1.7. Elaborar informação nutricional do cardápio e/ou preparações, contendo valor energético, ingredientes, nutrientes e aditivos que possam causar alergia ou intolerância alimentar.

A.4.2.1.8. Promover periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários por meio de cursos, palestras e ações afins.

A.4.2.1.9. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

A.4.2.2. Para realizar as atribuições de Nutrição em Alimentação, subárea Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), no âmbito de Serviço Comercial de Alimentação – Bufê de Eventos, ficam definidas como atividades complementares do nutricionista:

A.4.2.2.1. Realizar visitas periódicas aos fornecedores, avaliando o local e registrando os dados.

A.4.2.2.2. Promover ações para minimizar desperdícios dos gêneros alimentícios e preparações, contribuindo para o desenvolvimento sustentável.

A.4.2.2.3. Participar do planejamento e da supervisão das atividades de compras de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros.

A.4.2.2.4. Planejar e supervisionar as atividades de recebimento e armazenamento de alimentos e material de higiene, descartáveis e outros.

A.4.2.2.5. Participar do planejamento e da supervisão da implantação ou adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios.

- A.4.2.2.6. Participar das atividades de gestão de custos de produção.
- A.4.2.2.7. Realizar análise sensorial das preparações por meio de testes de degustação prévios ao consumo.
- A.4.2.2.8. Participar da definição do perfil, dimensionamento, recrutamento, seleção e avaliação de desempenho dos colaboradores.
- A.4.2.2.9. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.
- A.4.2.2.10. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e de curso técnico em nutrição e dietética.

A.4.3. Subsegmento – Serviço Ambulante de Alimentação:

A.4.3.1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Alimentação, subárea Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), no âmbito de Serviço Comercial de Alimentação – Serviço Ambulante de Alimentação, ficam definidas as seguintes atividades do nutricionista:

- A.4.3.1.1. Planejar e supervisionar as atividades de seleção de fornecedores e procedência dos alimentos.
- A.4.3.1.2. Realizar visitas periódicas aos fornecedores, avaliando o local e registrando os dados.
- A.4.3.1.3. Implantar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações.
- A.4.3.1.4. Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas específico, mantendo-o atualizado.
- A.4.3.1.5. Elaborar e implantar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) específicos, mantendo-os atualizados.
- A.4.3.1.6. Promover periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários por meio de cursos, palestras e ações afins.
- A.4.3.1.7. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.
- A.4.3.1.8. Propor a adequação das preparações visando à promoção da alimentação saudável.
- A.4.3.1.9. Elaborar e implantar fichas técnicas das preparações, mantendo-as atualizadas.
- A.4.3.1.10. Participar do planejamento e da supervisão das atividades de compras de alimentos, material de higiene, descartáveis e outros.
- A.4.3.1.11. Participar do planejamento e do projeto sanitário ou adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios.
- A.4.3.1.12. Planejar e orientar as atividades de recebimento e armazenamento de alimentos e material de higiene, descartáveis e outros.
- A.4.3.1.13. Promover ações para minimizar desperdícios dos gêneros alimentícios e preparações, contribuindo para o desenvolvimento sustentável.
- A.4.3.1.14. Participar da definição do perfil, dimensionamento, recrutamento, seleção e avaliação de desempenho dos colaboradores.
- A.4.3.1.15. Promover ações de sensibilização de gestores e representantes de instituições da área quanto à responsabilidade destes pela saúde da população, bem como a importância do nutricionista neste processo.
- A.4.3.1.16. Realizar estudo para determinação dos prazos de validade dos produtos.
- A.4.3.1.17. Elaborar rotulagem nutricional das preparações.
- A.4.3.1.18. Orientar proprietários quanto à regularização da atividade nos órgãos competentes.

II. ÁREA DE NUTRIÇÃO CLÍNICA

Fundamento legal. Inciso III, VI, VII, VIII do Artigo 3º e Incisos III, VII e VIII do Artigo 4º da Lei Federal nº 8.234, de 17 de setembro de 1991.

Competência. Compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições em Nutrição Clínica: prestar assistência nutricional e dietoterápica; promover educação nutricional; prestar auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética; planejar, coordenar, supervisionar e avaliar estudos dietéticos; prescrever suplementos nutricionais; solicitar exames laboratoriais; prestar assistência e treinamento especializado em alimentação e nutrição a coletividades e indivíduos, sadios e enfermos, em instituições públicas e privadas, em consultório de nutrição e dietética e em domicílio.

A. SUBÁREA – ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL E DIETOTERÁPICA EM HOSPITAIS, CLÍNICAS EM GERAL, HOSPITAL-DIA, UNIDADES DE PRONTO ATENDIMENTO (UPA) E SPA CLÍNICOS:

A.1. Para realizar as atribuições de Nutrição Clínica, subárea Assistência Nutricional e Dietoterápica em Hospitais e Clínicas em geral, Hospital-dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA) e Spa Clínicos, o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:

- A.1.1. Estabelecer e executar protocolos técnicos do serviço, segundo níveis de assistência nutricional, de acordo com a legislação vigente.
- A.1.2. Elaborar o diagnóstico de nutrição.
- A.1.3. Elaborar a prescrição dietética, com base nas diretrizes do diagnóstico de nutrição e considerando as interações drogas/nutrientes e nutrientes/nutrientes.
- A.1.4. Registrar em prontuário dos clientes/pacientes/usuários a prescrição dietética e a evolução nutricional, de acordo com protocolos preestabelecidos pela Unidade de Nutrição e Dietética (UND).
- A.1.5. Realizar orientação nutricional na alta dos clientes/pacientes/usuários, estendendo-a aos cuidadores, familiares ou responsáveis, quando couber.
- A.1.6. Orientar e supervisionar a distribuição de dietas orais e enterais, verificando o percentual de aceitação, infusão e tolerância da dieta.
- A.1.7. Interagir com nutricionistas responsáveis pela produção de refeições, definindo procedimentos em parceria.
- A.1.8. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

A.2. Para realizar as atribuições de Nutrição Clínica, subárea Assistência Nutricional e Dietoterápica em Hospitais e Clínicas em geral, Hospital-dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA) e Spa Clínicos, ficam definidas como atividades complementares do nutricionista:

- A.2.1. Solicitar exames laboratoriais necessários ao acompanhamento dietoterápico, de acordo com protocolos preestabelecidos pela Unidade de Nutrição e Dietética (UND).
- A.2.2. Prescrever suplementos nutricionais, bem como alimentos para fins especiais e fitoterápicos, em conformidade com a legislação vigente, quando necessário.
- A.2.3. Promover ações de educação alimentar e nutricional para clientes/pacientes/usuários, cuidadores, familiares ou responsáveis.
- A.2.4. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.
- A.2.5. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e de curso técnico em nutrição e dietética e programas de aperfeiçoamento para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.
- A.2.6. Participar do processo de acreditação hospitalar e da avaliação da qualidade em serviços de Nutrição Clínica.
- A.2.7. Integrar a Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional (EMTN), quando houver, conforme legislação vigente.
- A.2.8. Interagir com a equipe multiprofissional, definindo com esta, sempre que pertinente, os procedimentos complementares à prescrição dietética.

B. SUBÁREA – ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL E DIETOTERÁPICA EM SERVIÇOS DE TERAPIA RENAL SUBSTITUTIVA:

B.1. Para realizar as atribuições de Nutrição Clínica, subárea Assistência Nutricional e Dietoterápica em Serviços de Terapia Renal Substitutiva, o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:

- B.1.1. Realizar/supervisionar a triagem de risco nutricional quando da admissão do paciente.
- B.1.2. Estabelecer e executar protocolos técnicos do serviço segundo níveis de assistência em nutrição.
- B.1.3. Elaborar o diagnóstico de nutrição.
- B.1.4. Elaborar a prescrição dietética, com base nas diretrizes do diagnóstico de nutrição e considerando as interações drogas/nutrientes e nutriente/nutriente.
- B.1.5. Registrar em prontuário dos clientes/pacientes/usuários a prescrição dietética e a evolução nutricional, de acordo com protocolos preestabelecidos pela Unidade de Nutrição e Dietética (UND).
- B.1.6. Promover ações de educação alimentar e nutricional para clientes/pacientes/usuários, cuidadores, familiares ou responsáveis.
- B.1.7. Orientar e supervisionar a distribuição de dietas orais e enterais, verificando o percentual de aceitação e tolerância alimentar.
- B.1.8. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.
- B.1.9. Interagir com nutricionistas responsáveis pela produção de refeições, definindo procedimentos em parceria.
- B.1.10. Interagir com a equipe multiprofissional, definindo com esta, sempre que pertinente, os procedimentos complementares à prescrição dietética.

B.2. Para realizar as atribuições de Nutrição Clínica, subárea Assistência Nutricional e Dietoterápica em Serviços de Terapia Renal Substitutiva, ficam definidas como atividades complementares do nutricionista:

- B.2.1. Solicitar exames laboratoriais necessários à avaliação nutricional, à prescrição dietética e à evolução nutricional dos clientes/pacientes/usuários.
- B.2.2. Prescrever suplementos nutricionais, bem como alimentos para fins especiais e fitoterápicos, em conformidade com a legislação vigente, quando necessário.
- B.2.3. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.
- B.2.4. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e de curso técnico em nutrição e dietética e programas de aperfeiçoamento para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.

C. SUBÁREA – ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL E DIETOTERÁPICA EM INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS (ILPI):

C.1. Para realizar as atribuições de Nutrição Clínica, subárea Assistência Nutricional e Dietoterápica em Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI), o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:

- C.1.1. Realizar triagem de risco nutricional quando da admissão do idoso.
- C.1.2. Elaborar o diagnóstico de nutrição.
- C.1.3. Elaborar a prescrição dietética, com base nas diretrizes do diagnóstico de nutrição e considerando as interações drogas/nutrientes e nutrientes/nutrientes.
- C.1.4. Estabelecer e executar protocolos técnicos do serviço por níveis de assistência nutricional.
- C.1.5. Registrar em prontuário do idoso a prescrição dietética e a evolução nutricional, de acordo com protocolos preestabelecidos pela Unidade de Nutrição e Dietética (UND).
- C.1.6. Orientar e supervisionar a distribuição de dietas orais e enterais, verificando o percentual de aceitação e tolerância alimentar.
- C.1.7. Promover, por meio da alimentação, os princípios da tecnologia assistiva para favorecer a autonomia e a independência do paciente.
- C.1.8. Promover ações de educação alimentar e nutricional para o idoso, cuidadores, familiares ou responsáveis.
- C.1.9. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

C.2. Para realizar as atribuições de Nutrição Clínica, subárea Assistência Nutricional e Dietoterápica em Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI), ficam definidas como atividades complementares do nutricionista:

- C.2.1. Interagir com a equipe multiprofissional, definindo com esta, sempre que pertinente, os procedimentos complementares à prescrição dietética.
- C.2.2. Prescrever suplementos nutricionais, bem como alimentos para fins especiais e fitoterápicos, em conformidade com a legislação vigente, quando necessário.
- C.2.3. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e de curso técnico em nutrição e dietética e programas de aperfeiçoamento para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.
- C.2.4. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.
- C.2.5. Solicitar exames laboratoriais necessários à avaliação nutricional, à prescrição dietética e à evolução nutricional dos clientes/pacientes/usuários.

D. SUBÁREA – ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL E DIETOTERÁPICA EM AMBULATÓRIOS E CONSULTÓRIOS:

D.1. Para realizar as atribuições de Nutrição Clínica, subárea Assistência Nutricional e Dietoterápica em Ambulatórios e Consultórios, o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:

- D.1.1. Elaborar o diagnóstico de nutrição, com base na avaliação nutricional.
- D.1.2. Elaborar a prescrição dietética, com base nas diretrizes do diagnóstico de nutrição, doenças associadas e considerando as interações drogas/nutrientes e nutriente/nutriente.
- D.1.3. Registrar, em prontuário dos clientes/pacientes/usuários, a prescrição dietética e a evolução nutricional, de acordo com protocolos preestabelecidos.
- D.1.4. Promover educação alimentar e nutricional para clientes/pacientes/usuários, familiares ou responsáveis.
- D.1.5. Elaborar receituário de prescrição dietética individualizada para distribuição aos clientes/pacientes/usuário.
- D.1.6. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

D.2. Para realizar as atribuições de Nutrição Clínica, subárea Assistência Nutricional e Dietoterápica em Ambulatórios e Consultório, ficam definidas como atividades complementares do nutricionista:

- D.2.1. Solicitar exames laboratoriais necessários à avaliação nutricional, à prescrição dietética e à evolução nutricional dos clientes/pacientes/usuários.
- D.2.2. Prescrever suplementos nutricionais, bem como alimentos para fins especiais e fitoterápicos, em conformidade com a legislação vigente, quando necessário.
- D.2.3. Interagir com a equipe multiprofissional, definindo com esta, sempre que pertinente, os procedimentos complementares à prescrição dietética.
- D.2.4. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e de curso técnico em nutrição e dietética e programas de aperfeiçoamento para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.
- D.2.5. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.

E. SUBÁREA – ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL E DIETOTERÁPICA EM BANCOS DE LEITE HUMANO (BLH) E POSTOS DE COLETA:

E.1. Para realizar as atribuições de Nutrição Clínica, subárea Assistência Nutricional e Dietoterápica em Bancos de Leite Humano (BLH) e Postos de Coleta, o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:

- E.1.1. Incentivar e promover o aleitamento materno, observando as diretrizes da Norma Brasileira para Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância (NBCAL).
 - E.1.2. Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas, supervisionando sua execução e mantendo-o atualizado.
 - E.1.3. Prestar assistência à gestante, puérpera, nutriz e lactente na prática do aleitamento materno.
 - E.1.4. Coordenar as etapas de processamento, pasteurização, controle microbiológico e outras que envolvam a manipulação, garantindo a qualidade higiênico-sanitária do leite humano, desde a coleta até a distribuição.
 - E.1.5. Supervisionar o quantitativo do leite humano coletado, processado e distribuído.
 - E.1.6. Supervisionar e monitorar a coleta de dados gerados no Banco de Leite Humano (BLH), enviando periodicamente ao órgão competente.
 - E.1.7. Orientar as mães afastadas dos filhos, bem como aquelas que apresentam dificuldade na amamentação, quanto à importância da manutenção e estímulo à lactação.
 - E.1.8. Promover periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários por meio de cursos, palestras e ações afins.
 - E.1.9. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.
- E.2. Para realizar as atribuições de Nutrição Clínica, subárea Assistência Nutricional e Dietoterápica em Bancos de Leite Humano (BLH) e Postos de Coleta, ficam definidas como atividades complementares do nutricionista:
- E.2.1. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.
 - E.2.2. Integrar, quando em atividade exclusiva do Banco de Leite Humano (BLH), ou interagir, quando em atividade compartilhada com outro setor, com a equipe multiprofissional responsável pela atenção prestada ao binômio mãe/neonato.
 - E.2.3. Participar do planejamento e da supervisão da implantação ou adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios.
 - E.2.4. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e de curso técnico em nutrição e dietética e programas de aperfeiçoamento para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.
 - E.2.5. Participar de fóruns e comitês relacionados ao aleitamento materno.
 - E.2.6. Prestar atendimento nutricional às nutrizes de recém-nascidos internados.

F. SUBÁREA – ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL E DIETOTERÁPICA EM LACTÁRIOS:

F.1. Para realizar as atribuições de Nutrição Clínica, subárea Assistência Nutricional e Dietoterápica em Lactários, o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:

- F.1.1. Estabelecer e supervisionar a execução de protocolos técnicos do serviço.
- F.1.2. Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de preparo, acondicionamento, esterilização, armazenamento, rotulagem, transporte e distribuição de fórmulas.
- F.1.3. Elaborar e implantar Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), mantendo-os atualizados.
- F.1.4. Realizar orientação nutricional com vistas à alta hospitalar.
- F.1.5. Estabelecer a composição qualitativa, quantitativa, o fracionamento e a identificação das fórmulas dietéticas para distribuição.
- F.1.6. Estabelecer as especificações no descritivo de aquisição de insumos (fórmulas, equipamentos, utensílios, material de consumo, de embalagem e suplementos).
- F.1.7. Interagir com os demais nutricionistas que compõem o Quadro Técnico da instituição, definindo os procedimentos complementares na assistência aos clientes/pacientes/usuários.
- F.1.8. Promover periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários por meio de cursos, palestras e ações afins.
- F.1.9. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

F.2. Para realizar as atribuições de Nutrição Clínica, subárea Assistência Nutricional e Dietoterápica em Lactários, ficam definidas como atividades complementares do nutricionista:

- F.2.1. Participar do planejamento e da supervisão da implantação ou adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios.
- F.2.2. Interagir com a equipe multiprofissional, quando couber, definindo os procedimentos complementares na assistência aos clientes/pacientes/usuários.
- F.2.3. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionadas à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.
- F.2.4. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e de curso técnico em nutrição e dietética e programas de aperfeiçoamento para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.

G. SUBÁREA – ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL E DIETOTERÁPICA EM CENTRAIS DE TERAPIA NUTRICIONAL:

G.1. Para realizar as atribuições de Nutrição Clínica, subárea Assistência Nutricional e Dietoterápica em Centrais de Terapia Nutricional, o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:

- G.1.1. Estabelecer e supervisionar a execução de protocolos técnicos do serviço, obedecendo à legislação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) específica para o setor.
- G.1.2. Elaborar e implantar Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), mantendo-os atualizados.
- G.1.3. Elaborar e implantar fichas técnicas das preparações não moduladas (artesanais), mantendo-as atualizadas.
- G.1.4. Elaborar o diagnóstico de nutrição, com base na avaliação nutricional.
- G.1.5. Elaborar a prescrição dietética, com base nas diretrizes do diagnóstico de nutrição.
- G.1.6. Formular a Nutrição Enteral (NE), estabelecendo a sua composição qualitativa e quantitativa, seu fracionamento e formas de apresentação.
- G.1.7. Acompanhar a evolução nutricional dos clientes/pacientes/usuários.
- G.1.8. Registrar em prontuário dos clientes/pacientes/usuários a prescrição dietética e a evolução nutricional, de acordo com protocolos preestabelecidos.
- G.1.9. Realizar orientação nutricional na alta dos clientes/pacientes/usuários, estendendo-a aos cuidadores, familiares ou responsáveis, quando couber.
- G.1.10. Estabelecer as especificações no descritivo de aquisição de insumos (fórmulas, material de consumo, de embalagem e suplementos).
- G.1.11. Participar do planejamento e da supervisão da implantação ou adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios.
- G.1.12. Interagir com os demais nutricionistas que compõem o Quadro Técnico da instituição, definindo os procedimentos complementares na assistência aos clientes/pacientes/usuários.
- G.1.13. Definir os procedimentos complementares na assistência aos clientes/pacientes/usuários com a Equipe Multiprofissional da Terapia Nutricional.

- G.1.14. Promover periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários por meio de cursos, palestras e ações afins.
- G.1.15. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

G.2. Para realizar as atribuições de Nutrição Clínica, subárea Assistência Nutricional e Dietoterápica em Centrais de Terapia Nutricional, ficam definidas como atividades complementares do nutricionista:

- G.2.1. Participar de auditorias da Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional (EMTN).
- G.2.2. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionadas à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.
- G.2.3. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e de curso técnico em nutrição e dietética e programas de aperfeiçoamento para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.

H. SUBÁREA – ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL DOMICILIAR (PÚBLICA E PRIVADA):

H.1. Para realizar as atribuições de Nutrição Clínica, subárea Assistência Nutricional Domiciliar (Pública e Privada), o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:

- H.1.1. Sistematizar o atendimento em nutrição, definindo protocolos de procedimentos relativos à dietoterapia.
- H.1.2. Elaborar o diagnóstico de nutrição, com base na avaliação nutricional.
- H.1.3. Elaborar a prescrição dietética, com base nas diretrizes do diagnóstico de nutrição.
- H.1.4. Manter registros da prescrição dietética e da evolução nutricional, conforme protocolos preestabelecidos.
- H.1.5. Promover educação alimentar e nutricional para os clientes/pacientes/usuários, cuidadores e familiares ou responsáveis.
- H.1.6. Orientar os cuidadores, familiares ou responsáveis para a correta manipulação e administração de dietas.
- H.1.7. Avaliar se os objetivos da assistência nutricional foram alcançados para viabilizar a alta da terapia nutricional especializada.
- H.1.8. Definir os procedimentos complementares na assistência aos clientes/pacientes/usuários com a equipe multiprofissional.
- H.1.9. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

H.2. Para realizar as atribuições de Nutrição Clínica, subárea Assistência Nutricional Domiciliar (Pública e Privada), ficam definidas como atividades complementares do nutricionista:

- H.2.1. Solicitar exames laboratoriais necessários à avaliação nutricional, à prescrição dietética e à evolução nutricional dos clientes/pacientes/usuários.
- H.2.2. Prescrever suplementos nutricionais, bem como alimentos para fins especiais e fitoterápicos, em conformidade com a legislação vigente, quando necessários.
- H.2.3. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação.
- H.2.4. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e de curso técnico em nutrição e dietética e programas de aperfeiçoamento para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.

I. SUBÁREA – ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL E DIETOTERÁPICA PERSONALIZADA (*PERSONAL DIET*):

I.1. Para realizar as atribuições de Nutrição Clínica, subárea Assistência Nutricional e Dietoterápica Personalizada (*Personal Diet*), o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:

- I.1.1. Sistematizar o atendimento em nutrição, definindo protocolos de procedimentos relativos ao atendimento nutricional personalizado.
- I.1.2. Elaborar a avaliação e o diagnóstico de nutrição individual ou familiar.
- I.1.3. Elaborar a prescrição dietética, com base nas diretrizes do diagnóstico de nutrição.
- I.1.4. Promover educação alimentar e nutricional individual ou familiar.
- I.1.5. Elaborar o plano alimentar individual e familiar.
- I.1.6. Planejar cardápio conforme objetivo da prescrição dietética, respeitando o hábito alimentar.
- I.1.7. Estabelecer receituários de preparações, conforme cardápios.
- I.1.8. Orientar para as boas práticas nos procedimentos de aquisição, armazenamento, pré-preparo e preparo dos alimentos.

I.2. Para realizar as atribuições de Nutrição Clínica, subárea Assistência Nutricional e Dietoterápica Personalizada (*Personal Diet*), ficam definidas como atividades complementares do nutricionista:

- I.2.1. Solicitar exames laboratoriais necessários à avaliação nutricional, à prescrição dietética e à evolução nutricional dos clientes/pacientes/usuários.
- I.2.2. Prescrever suplementos nutricionais, bem como alimentos para fins especiais e fitoterápicos, em conformidade com a legislação vigente, quando necessário.
- I.2.3. Elaborar lista de compras.
- I.2.4. Acompanhar os clientes em visita aos locais de aquisição de alimentos e produtos.
- I.2.5. Orientar a leitura e compreensão da rotulagem dos alimentos e produtos.
- I.2.6. Orientar os clientes quanto às escolhas alimentares realizadas fora do lar.
- I.2.7. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação.

III. ÁREA DE NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO

1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Esportes e Exercício Físico, o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:

- 1.1. Avaliar e acompanhar o perfil antropométrico, bioquímico e a composição corporal do atleta ou do desportista, conforme as fases do treinamento, e considerando a perda de peso antes de competições, o aumento de massa muscular e a melhora no desempenho.
- 1.2. Identificar o gasto energético do indivíduo.
- 1.3. Elaborar o plano alimentar do indivíduo, adequando-o à modalidade esportiva ou exercício físico desenvolvido, considerando as diversas fases (manutenção, competição e recuperação).
- 1.4. Manter registro evolutivo individualizado de avaliações nutricionais, composição corporal e prescrições dietéticas e outras condutas pertinentes.
- 1.5. Promover a educação e orientação nutricional do indivíduo e, quando pertinente, dos familiares ou responsáveis.
- 1.6. Estabelecer estratégias de reposição hídrica e energética antes, durante e após a prática de exercícios e participação em eventos competitivos.
- 1.7. Orientar quanto à execução do plano alimentar para atletas em viagem para competição.
- 1.8. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

2. Para realizar as atribuições de Nutrição em Esportes e Exercício Físico, ficam definidas como atividades complementares do nutricionista:

- 2.1. Solicitar exames complementares à avaliação nutricional, prescrição dietética e evolução nutricional dos clientes, quando necessário.
- 2.2. Prescrever suplementos nutricionais, bem como alimentos para fins especiais, em conformidade com a legislação vigente, quando necessário.
- 2.3. Acompanhar e prestar atendimento nutricional aos atletas e desportistas em treinamentos e competições individuais ou coletivas.
- 2.4. Desenvolver material educativo para orientação de clientes, treinadores e colaboradores.

- 2.5. Promover periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários por meio de cursos, palestras e ações afins, quando pertinente.
- 2.6. Interagir com a equipe multiprofissional responsável pelo treinamento/acompanhamento do atleta e desportista.
- 2.7. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.
- 2.8. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e de curso técnico em nutrição e dietética e programas de aperfeiçoamento para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.

IV. ÁREA DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Fundamento legal. Inciso II, III, VI, VII, VIII do Artigo 3º e Incisos III, IV, VI, VII, VIII, IX e Parágrafo Único do Artigo 4º da Lei Federal nº 8.234, de 17 de setembro de 1991.

Competência. Compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições na área de Nutrição em Saúde Pública: organizar, coordenar, supervisionar e avaliar os serviços de nutrição; prestar assistência dietoterápica e promover a educação alimentar e nutricional a coletividades ou indivíduos, sadios ou enfermos, em instituições públicas ou privadas, e em consultório de nutrição e dietética; atuar no controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios; participar de inspeções sanitárias.

A. SUBÁREA – POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS:

A.1. Segmento – Gestão das Políticas e Programas:

A.1.1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Saúde Coletiva, subárea Políticas e Programas Institucionais, no âmbito da Gestão das Políticas e Programas, o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades:

- A.1.1.1. Propor, implantar e coordenar as atividades relacionadas à gestão de políticas e programas de alimentação e nutrição.
- A.1.1.2. Desenvolver ações de alimentação e nutrição, conforme diretrizes das políticas e programas institucionais públicas e privadas e normas e legislações vigentes.
- A.1.1.3. Coordenar a elaboração, revisão, adaptação e padronização de procedimentos, processos e protocolos relativos à área de alimentação e nutrição, em consonância com as normas e diretrizes nacionais.
- A.1.1.4. Dimensionar a estrutura de recursos para atender às metas de alimentação e nutrição estabelecidas.
- A.1.1.5. Estabelecer parâmetros e procedimentos técnicos que orientem uniformemente e integrem as atividades de planejamento local, gestão, execução, avaliação e monitoramento das ações de alimentação e nutrição.
- A.1.1.6. Identificar situações em desacordo com os padrões estabelecidos em normas e legislação específica de atenção à saúde e segurança alimentar e nutricional, proporcionando ações orientadoras e corretivas, promovendo a melhoria dos processos e redução dos custos.
- A.1.1.7. Monitorar e avaliar o alcance das metas e indicadores de alimentação e nutrição previstos, recomendando, sempre que possível e necessário, o realinhamento das ações com vistas a aperfeiçoá-las.
- A.1.1.8. Apoiar e subsidiar as atividades de controle e de auditoria.
- A.1.1.9. Participar de fóruns de controle social, garantindo a agenda de interesse da entidade que representa, promovendo articulações, propondo estratégias e parcerias intersetoriais e interinstitucionais.
- A.1.1.10. Participar do fortalecimento dos meios de interlocução com o cidadão.
- A.1.1.11. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e programas de aperfeiçoamento para profissionais, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.
- A.1.1.12. Realizar e divulgar pesquisas e estudos relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.
- A.1.1.13. Participar da elaboração e revisão da legislação e códigos próprios da área.
- A.1.1.14. Participar da elaboração do plano de trabalho anual, visando ao planejamento orçamentário institucional.
- A.1.1.15. Fomentar a integração e/ou articulação entre programas e processos de trabalho nas diversas áreas e políticas existentes.
- A.1.1.16. Executar outras atividades de mesma natureza e nível de complexidade determinadas em legislação específica.

A.2. Segmento – Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN):

A.2.1. Subsegmento – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), Bolsa Família, entre outros:

- A.2.1.1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Saúde Coletiva, subárea Políticas e Programas Institucionais, no âmbito da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), Bolsa Família, entre outros, o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades:
 - A.2.1.1.1. Compor com equipes multiprofissionais, intersetoriais e interdisciplinares criadas por entidades públicas ou privadas, destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implantar, executar e avaliar políticas, programas, cursos nos diversos níveis, pesquisas ou eventos de qualquer natureza, direta ou indiretamente relacionadas com alimentação e nutrição.
 - A.2.1.1.2. Desenvolver ações de alimentação e nutrição, conforme diretrizes das políticas e programas públicos e normas legais vigentes.
 - A.2.1.1.3. Implantar ações de educação alimentar e nutricional.
 - A.2.1.1.4. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.
 - A.2.1.1.5. Participar de fóruns de controle social, garantindo agenda de interesse da entidade que representa, promovendo articulações e propondo estratégias e parcerias intersetoriais e interinstitucionais.
 - A.2.1.1.6. Contribuir no planejamento, implantação e análise de inquéritos e estudos epidemiológicos, com base em critérios técnicos e científicos.
 - A.2.1.1.7. Participar e divulgar estudos e pesquisas na sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.
 - A.2.1.1.8. Promover articulação no âmbito intrassetorial, intersetorial e interinstitucional, visando à implantação da Política Nacional de Alimentação e Nutrição, políticas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), de agroecologia e de outras políticas relacionadas à alimentação e nutrição.
 - A.2.1.1.9. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e de curso de nutrição e dietética e programas de aperfeiçoamento para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.
 - A.2.1.1.10. Participar da elaboração e revisão da legislação e códigos próprios da área.
 - A.2.1.1.11. Participar da elaboração do plano de trabalho anual visando ao planejamento orçamentário institucional.

A.2.2. Subsegmento – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Banco de Alimentos (públicos, privados e fundacionais):

- A.2.2.1 Para realizar as atribuições de Nutrição em Saúde Coletiva, subárea Políticas e Programas Institucionais, no âmbito da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Banco de Alimentos públicos, privados e fundacionais, o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades:

- A.2.2.1.1. Coordenar as atividades de recebimento, seleção e armazenamento dos alimentos visando ao controle de qualidade.
- A.2.2.1.2 Supervisionar a destinação e distribuição dos alimentos, conforme as especificidades das instituições.
- A.2.2.1.3. Promover ações de controle de desperdícios de insumos e ações de consumo sustentável.
- A.1.2.1.4. Elaborar e supervisionar a implantação do Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), mantendo-os atualizados.
- A.2.2.1.5. Realizar visitas técnicas às instituições assistidas.
- A.2.2.1.6. Avaliar a quantidade e a qualidade dos alimentos doados, visando atender à demanda das pessoas atendidas pelas instituições.
- A.2.2.1.7 Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.
- A.2.2.1.8. Participar da seleção e do credenciamento das instituições assistenciais de destino dos alimentos.
- A.2.2.1.9. Orientar sobre técnicas de preparo dos alimentos.
- A.2.2.1.10. Orientar sobre educação alimentar e nutricional.
- A.2.2.1.11. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e de curso de técnico em nutrição e dietética e programas de aperfeiçoamento para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.
- A.2.2.1.12. Realizar e divulgar pesquisas e estudos relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.

A.2.3. Subsegmento – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Restaurantes Populares e Cozinhas Comunitárias:

- A.2.3.1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Saúde Coletiva, subárea Políticas e Programas Institucionais, no âmbito da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Restaurantes Populares e Cozinhas Comunitárias, o nutricionista deverá realizar as atividades descritas na área de Nutrição em Alimentação Coletiva – Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Institucional (Pública e Privada)/Serviços de Alimentação Coletiva (autogestão e concessão).

A.2.4. Subsegmento – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável de Povos e Comunidades Tradicionais, entre outras:

- A.2.4.1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Saúde Coletiva, subárea Políticas e Programas Institucionais, no âmbito da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável de Povos e Comunidades Tradicionais, entre outras, ficam definidas as seguintes atividades do nutricionista:
 - A.2.4.1.1. Compor as equipes multiprofissionais, intersetoriais e interdisciplinares criadas por entidades públicas ou privadas, destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implantar, executar e avaliar políticas, programas, cursos nos diversos níveis, pesquisas ou eventos de qualquer natureza, direta ou indiretamente relacionadas com alimentação e nutrição.
 - A.2.4.1.2. Desenvolver ações de alimentação e nutrição, conforme diretrizes das políticas e programas institucionais públicas e privadas e normas legais vigentes.
 - A.2.4.1.3. Desenvolver ações de educação alimentar e nutricional.
 - A.2.4.1.4. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.
 - A.2.4.1.5. Participar de fóruns de controle social, promovendo articulações e propondo estratégias e parcerias intersetoriais e interinstitucionais.
 - A.2.4.1.6. Contribuir com o planejamento, implantação e análise de inquéritos e estudos epidemiológicos, com base em critérios técnicos e científicos.
 - A.2.4.1.7. Promover, participar e divulgar estudos e pesquisas na sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.
 - A.2.4.1.8. Promover articulação no âmbito intrassetorial, intersetorial e interinstitucional, visando à implantação da Política Nacional de Alimentação e Nutrição, políticas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), de agroecologia e de outras políticas relacionadas à alimentação e nutrição.
 - A.2.4.1.9. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e de curso de técnico em nutrição e dietética e programas de aperfeiçoamento para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.
 - A.2.4.1.10. Participar da elaboração e revisão da legislação e códigos próprios da área.
 - A.2.4.1.11. Participar da elaboração do plano de trabalho anual, visando ao planejamento orçamentário institucional.

A.2.5. Subsegmento – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Política Nacional de Atenção Integral à Saúde das Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Prisional (PNAISP) no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS):

- A.2.5.1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Saúde Coletiva, subárea Políticas e Programas Institucionais, no âmbito da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Política Nacional de Atenção Integral à Saúde das Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Prisional (PNAISP) no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS), o nutricionista deverá realizar as atividades obrigatórias descritas na área de Nutrição em Alimentação Coletiva – Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Institucional (Pública e Privada)/Serviços de Alimentação Coletiva (autogestão e concessão) e aquelas descritas na área de Nutrição Clínica, quando couber.

A.3. Segmento – Rede Socioassistencial:

- A.3.1 Para realizar as atribuições de Nutrição em Saúde Coletiva, subárea Políticas e Programas Institucionais, no âmbito da Rede Socioassistencial, ficam definidas as seguintes atividades do nutricionista:

- A.3.1.1. Compor as equipes multiprofissionais no trabalho de acolhimento humanizado aos usuários.
- A.3.1.2. Planejar e executar ações de educação alimentar e nutricional para atender os usuários, incluindo grupos específicos.
- A.3.1.3. Orientar o usuário quanto às técnicas higiênicas e dietéticas relativas à alimentação.
- A.3.1.4. Prestar assistência nutricional aos usuários e famílias em risco de insegurança alimentar e nutricional.
- A.3.1.5. Executar as atribuições de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) nas instituições de assistência, quando couber.

A.4. Segmento – Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar:

- A.4.1. Subsegmento – Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE):

- A.4.1.1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Saúde Coletiva, subárea Políticas e Programas Institucionais, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), o nutricionista deverá realizar as atividades descritas na Resolução CFN específica vigente.

A.5. Segmento – Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT):

- A.5.1. Subsegmento – Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Produção de Refeições (Autogestão e Concessão):
 A.5.1.1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Saúde Coletiva, subárea Políticas e Programas Institucionais, no âmbito do Programa de Alimentação do Trabalhador (Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Produção de Refeições –Autogestão e Concessão), o nutricionista deverá realizar as atividades descritas na área de Nutrição em Alimentação Coletiva – Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Institucional (Pública e Privada)/Serviços de Alimentação Coletiva (autogestão e concessão).
- A.5.2. Subsegmento – Empresas Prestadoras de Serviço de Alimentação Coletiva: Refeição-Convênio:
 A.5.2.1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Saúde Coletiva, subárea Políticas e Programas Institucionais, no âmbito do Programa de Alimentação do Trabalhador (Empresas Prestadoras de Serviços de Alimentação Coletiva – Refeição-Convênio), o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:
 A.5.2.1.1. Coordenar as equipes de informação ao usuário final.
 A.5.2.1.2. Integrar equipes de controle de qualidade em estabelecimentos comerciais credenciados.
 A.5.2.1.3. Integrar a equipe responsável pelo cadastro de empresas contratantes.
 A.5.2.2. Para realizar as atribuições de Nutrição em Saúde Coletiva, subárea Políticas e Programas Institucionais, no âmbito do Programa de Alimentação do Trabalhador (Empresas Prestadoras de Serviços de Alimentação Coletiva – Refeição-Convênio), ficam definidas como atividades complementares do nutricionista:
 A.5.2.2.1. Realizar ações junto aos gestores e representantes de instituições da área, referentes à responsabilidade destes pela saúde da população, bem como a importância do nutricionista neste processo.
 A.5.2.2.2. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico e científico.
 A.5.2.2.3. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.
 A.5.2.2.4. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.
 A.5.2.2.5. Realizar visitas técnicas, recomendando, quando necessário, o descredenciamento dos estabelecimentos que estiverem em condições higiênico-sanitárias inadequadas ou que descumpram as recomendações nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT).
- A.5.3. Subsegmento – Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva – Cestas de Alimentos:
 A.5.3.1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Saúde Coletiva, subárea Políticas e Programas Institucionais, no âmbito do Programa de Alimentação do Trabalhador (Empresas fornecedoras de Alimentação Coletiva – Cestas de Alimentos), o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:
 A.5.3.1.1. Atender a legislação do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) nos itens relativos à educação nutricional e aos referenciais de valores nutricionais.
 A.5.3.1.2. Coordenar a equipe na composição da cesta de alimentos, adequando-a às necessidades nutricionais da clientela.
 A.5.3.1.3. Planejar e supervisionar as atividades de recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios.
 A.5.3.1.4. Implantar e supervisionar Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e métodos de controle de qualidade de alimentos, em conformidade com a legislação vigente.
 A.5.3.1.5. Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas, mantendo-o atualizado.
 A.5.3.1.6. Realizar atividades de informação aos clientes/usuários quanto ao valor nutritivo dos componentes da cesta de alimentos.
 A.5.3.1.7. Promover ações de educação alimentar e nutricional para os clientes/usuários.
 A.5.3.1.8. Coordenar, supervisionar ou executar programas de treinamento, atualização e aperfeiçoamento de colaboradores.
 A.5.3.1.9. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.
 A.5.3.2. Para realizar as atribuições de Nutrição em Saúde Coletiva, subárea Políticas e Programas Institucionais, no âmbito do Programa de Alimentação do Trabalhador (Empresas fornecedoras de Alimentação Coletiva – Cestas de Alimentos), ficam definidas como atividades complementares do nutricionista:
 A.5.3.2.1. Participar das atividades de seleção de fornecedores, quanto à procedência dos alimentos, para avaliar sua qualidade.
 A.5.3.2.2. Realizar análise sensorial dos produtos alimentícios que compõem a cesta.
 A.5.3.2.3. Realizar ações junto aos gestores e representantes de instituições da área, referentes à responsabilidade destes pela saúde da população, bem como a importância do nutricionista neste processo.
 A.5.3.2.4. Participar da definição do perfil, dimensionamento, recrutamento, seleção e avaliação de desempenho dos colaboradores.
 A.5.3.2.5. Realizar e divulgar pesquisas e estudos relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.
 A.5.3.2.6. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.

B. SUBÁREA – ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE:

- B.1. Segmento – Gestão das Ações de Alimentação e Nutrição:
 B.1.1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Saúde Coletiva, subárea Atenção Básica em Saúde, no âmbito da Gestão das Ações de Alimentação e Nutrição, o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:
 B.1.1.1. Planejar e coordenar as ações de alimentação e nutrição no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS).
 B.1.1.2. Participar na elaboração da Programação Anual de Saúde (PAS), levando-se em consideração o Plano Nacional, Estadual ou Municipal de Saúde (PNS), definindo as ações, metas, objetivos, indicadores e recursos financeiros que serão aplicados nas ações de cuidado nutricional.
 B.1.1.3. Monitorar, avaliar e divulgar os resultados previstos na Programação Anual de Saúde (PAS) relativos à alimentação e nutrição e colaborar na elaboração do Relatório Anual de Gestão (RAG).
 B.1.1.4. Dimensionar a estrutura de recursos para atender as metas de alimentação e nutrição estabelecidas.
 B.1.1.5. Estabelecer os parâmetros e procedimentos técnicos que orientem uniformemente e integrem as atividades de planejamento local, gestão, execução, avaliação e monitoramento das ações de alimentação e nutrição.
 B.1.1.6. Coordenar a elaboração, revisão, adaptação e padronização de procedimentos, processos e protocolos de atenção e cuidado relativos à área de alimentação e nutrição, em consonância com as normas e diretrizes nacionais e internacionais.
 B.1.1.7. Planejar e organizar ações de educação permanente para profissionais e equipes de saúde no que tange à implantação das ações de alimentação e nutrição no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS).

- B.1.1.8. Coordenar e avaliar a implantação do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN).
- B.1.1.9. Definir o elenco de indicadores prioritários para o diagnóstico alimentar e nutricional da população, com apoio das equipes multiprofissionais da atenção básica.
- B.1.1.10. Propor ações de resolutividade para situações de risco nutricional.
- B.1.1.11. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.
- B.1.1.12. Participar e interagir nas ações das equipes do Núcleo de Apoio à Saúde da Família e da Estratégia de Saúde da Família conforme legislação específica.
- B.1.2. Para realizar as atribuições de Nutrição em Saúde Coletiva, subárea Atenção Básica em Saúde, no âmbito da Gestão das Ações de Alimentação e Nutrição, ficam definidas como atividades complementares do nutricionista:
- B.1.2.1. Colaborar com o sistema de informação utilizado na Atenção Básica.
- B.1.2.2. Participar da revisão e execução da Política Nacional de Alimentação e Nutrição nos entes federados, quando couber.
- B.1.2.3. Participar da elaboração do Plano Plurianual (PPA), nacional, estadual e municipal de saúde, do Relatório de Gestão e da Programação Pactuada e Integrada (PPI), conforme o ente federado.
- B.1.2.4. Monitorar e avaliar o alcance das metas e indicadores de alimentação e nutrição previstos, recomendando, sempre que possível e necessário, o realinhamento das ações, encaminhando ao gestor e ao conselho de saúde.
- B.1.2.5. Pactuar as ações de alimentação e nutrição no Conselho Municipal de Saúde e no âmbito da Comissão Intergestores Regional e Bipartite.
- B.1.2.6. Participar do fortalecimento dos meios de interlocução com o cidadão.
- B.1.2.7. Assessorar a participação da Secretaria de Saúde nos Conselhos de Saúde, de Segurança Alimentar e Nutricional e outros de áreas afins.
- B.1.2.8. Identificar estrutura comunitária (pública e privada) de apoio às famílias em situação de vulnerabilidade.
- B.1.2.9. Definir mecanismos para melhor acolhimento dos usuários e para humanização do cuidado nutricional.
- B.1.2.10. Apoiar o planejamento, a implantação, a implementação e o acompanhamento das ações de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN).
- B.1.2.11. Promover a articulação do setor saúde com instituições, escolas e sociedade civil organizada para desenvolvimento de ações de alimentação e nutrição e de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN).
- B.1.2.12. Participar da definição e avaliação dos fluxos de encaminhamento das pessoas em situação de vulnerabilidade social e nutricional para atendimento em programas de assistência alimentar e proteção social ou de transferência de renda.
- B.1.2.13. Participar da implantação, implementação e fortalecimento da Vigilância Epidemiológica, da Vigilância Sanitária e da Vigilância Alimentar e Nutricional.
- B.1.2.14. Realizar e divulgar pesquisas e estudos relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.
- B.1.2.15. Articular com as estratégias de Educação Permanente em Saúde, visando entre outros à atualização e integração dos nutricionistas da rede de saúde com vistas à melhoria da qualidade da atenção ao usuário.
- B.1.2.16. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e programas de aperfeiçoamento para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.
- B.1.2.17. Participar de fóruns de controle social, garantindo agenda de interesse da entidade que representa, promovendo articulações e propondo estratégias e parcerias intersetoriais e interinstitucionais.
- B.1.2.18. Fomentar a integração e/ou articulação entre programas e processos de trabalho nas diversas áreas e políticas existentes com vistas à implantação da Política Nacional de Alimentação e Nutrição.
- B.1.2.19. Elaborar relatórios periódicos das ações de alimentação e nutrição na atenção básica, avaliando resultados e sugerindo adequações necessárias para o próximo exercício.
- B.1.2.20. Coordenar a elaboração, revisão, adaptação e padronização de procedimentos, processos e protocolos de atenção e cuidado relativos à área de alimentação e nutrição, em consonância com as normas e diretrizes.
- B.2. Segmento – Cuidado Nutricional:
- B.2.1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Saúde Coletiva, subárea Atenção Básica em Saúde, no âmbito do Cuidado Nutricional, o nutricionista deverá desenvolver as seguintes atividades obrigatórias:
- B.2.1.1. Realizar o diagnóstico de nutrição, avaliação e monitoramento do estado nutricional, com base nos dados dietéticos, clínicos, bioquímicos e antropométricos, de acordo com a fase da vida.
- B.2.1.2. Identificar o perfil da população atendida no que tange à frequência de doenças e deficiências associadas à nutrição, doenças e agravos não transmissíveis e demais distúrbios associados à alimentação para o atendimento nutricional específico.
- B.2.1.3. Desenvolver, implantar e manter protocolos de atendimento nutricional adequado às características da população assistida.
- B.2.1.4. Realizar atendimento nutricional individual, em ambulatório ou em domicílio.
- B.2.1.5. Elaborar a prescrição dietética com base no diagnóstico de nutrição, adequando-a à evolução do estado nutricional do indivíduo.
- B.2.1.6. Registrar a prescrição dietética e a evolução nutricional do usuário.
- B.2.1.7. Definir os procedimentos complementares na assistência nutricional ao indivíduo, em interação com a equipe multiprofissional.
- B.2.1.8. Realizar ações educativas para a prevenção das doenças relacionadas à alimentação e nutrição.
- B.2.1.9. Compilar e analisar os dados de vigilância alimentar e nutricional dos usuários, de forma integrada com a equipe multiprofissional.
- B.2.1.10. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.
- B.2.2. Para realizar as atribuições de Nutrição em Saúde Coletiva, subárea Atenção Básica em Saúde, no âmbito do Cuidado Nutricional, ficam definidas como atividades complementares do nutricionista:
- B.2.2.1. Solicitar exames complementares necessários à avaliação nutricional, à prescrição dietética e à evolução nutricional do indivíduo.
- B.2.2.2. Encaminhar os indivíduos a outros profissionais habilitados, quando necessário, e considerando os protocolos adotados pelo serviço.
- B.2.2.3. Referenciar os indivíduos a outros estabelecimentos de atenção à saúde, visando à complementação do tratamento, sempre que necessário, de acordo com os protocolos definidos na rede de atenção nutricional e à saúde.
- B.2.2.4. Prescrever suplementos nutricionais, bem como alimentos para fins especiais e fitoterápicos, quando necessários à complementação da dieta, em conformidade com a legislação vigente e com as normas correlatas.
- B.2.2.5. Encaminhar indivíduos e famílias em vulnerabilidade social para programas de assistência alimentar e nutricional, de geração de renda, inclusão social ou assistencial.
- B.2.2.6. Orientar os procedimentos de aquisição, armazenamento, pré-preparo e preparo dos alimentos e administração da alimentação.
- B.2.2.7. Contribuir para o fortalecimento das estratégias locais de segurança alimentar e nutricional.

- B.2.2.8. Orientar a rede de apoio e de ambiente social para acolhimento e cuidado às famílias e às pessoas em vulnerabilidade nutricional ou com casos de deficiências de micronutrientes e morbidades associadas ao estado nutricional.
- B.2.2.9. Participar de fóruns de controle social, garantindo agenda de interesse da entidade que representa, promovendo articulações e propondo estratégias e parcerias intersetoriais e interinstitucionais.
- B.2.2.10. Participar da execução e análise de inquéritos e estudos epidemiológicos, em nível local ou regional, visando ao planejamento de ações específicas.
- B.2.2.11. Realizar e divulgar pesquisas e estudos relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico;
- B.2.2.12. Realizar visitas domiciliares, identificando doenças e deficiências associadas à nutrição e promovendo o atendimento nutricional adequado.
- B.2.2.13. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e de técnico em nutrição e dietética e programas de aperfeiçoamento para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.
- B.2.2.14. Participar da elaboração, revisão e padronização de procedimentos relativos à área de alimentação e nutrição no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS).
- B.2.2.15. Participar de ações de educação permanente visando ao aprimoramento das equipes, em todos os níveis do Sistema Único de Saúde (SUS).
- B.2.2.16. Participar de equipes multiprofissionais nas ações de assistência e orientação desenvolvidas pela Unidade de Saúde.
- B.2.2.17. Realizar apoio matricial para as equipes que atuam na Atenção Básica nas Unidades de Saúde de referência, conforme legislação vigente.
- B.2.2.18. Promover o planejamento, a implantação, a implementação e o acompanhamento das ações de Segurança Alimentar e Nutricional.

C. SUBÁREA - VIGILÂNCIA EM SAÚDE:

C.1. Segmento – Gestão da Vigilância em Saúde:

C.1.1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Saúde Coletiva, subárea Vigilância em Saúde, no âmbito da Gestão da Vigilância em Saúde, ficam definidas as seguintes atividades do nutricionista:

- C.1.1.1. Propor e implantar as atividades relacionadas à gestão da Vigilância em Saúde.
- C.1.1.2. Definir as atividades e parâmetros referentes à Programação Pactuada Integrada da área de Vigilância em Saúde (PPI-VS).
- C.1.1.3. Coordenar a execução das ações de Vigilância em Saúde, programadas na Programação Pactuada Integrada da área de Vigilância em Saúde (PPI-VS) nas esferas municipal, estadual ou federal.

C.2. Segmento – Vigilância Sanitária:

C.2.1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Saúde Coletiva, subárea Vigilância em Saúde, no âmbito da Vigilância Sanitária, ficam definidas as seguintes atividades do nutricionista:

- C.2.1.1. Realizar inspeções sanitárias, cumprindo os procedimentos e normas legais específicas.
- C.2.1.2. Elaborar relatórios e pareceres de inspeções sanitárias.
- C.2.1.3. Participar da elaboração e revisão da legislação própria da área.
- C.2.1.4. Promover e participar de programas de ações educativas na área de Vigilância em Saúde.
- C.2.1.5. Analisar e instruir processos para registro de produtos alimentícios.
- C.2.1.6. Participar de investigação de surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA).
- C.2.1.7. Participar da elaboração e execução de programas de coleta de amostras de alimentos.
- C.2.1.8. Participar de programas de controle de qualidade executados pela Vigilância Sanitária.
- C.2.1.9. Participar da execução de programas de treinamento, atualização e aperfeiçoamento de colaboradores.
- C.2.1.10. Participar de comissões técnicas de regulamentação e procedimentos relativos a alimentos, produtos e serviços de interesse da saúde, inclusive saúde do trabalhador.
- C.2.1.11. Participar de comissões técnicas e/ou grupos de trabalhos intersetoriais e interinstitucionais de interface com a atuação da Vigilância Sanitária.
- C.2.1.12. Desenvolver e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.
- C.2.1.13. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e programas de aperfeiçoamento para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.
- C.2.1.14. Participar de fóruns de controle social, promovendo articulações e parcerias intersetoriais e interinstitucionais.
- C.2.1.15. Contribuir no planejamento, implantação e análise de inquéritos e estudos epidemiológicos, com base em critérios técnicos e científicos.
- C.2.1.16. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

C.3. Segmento – Vigilância Epidemiológica:

C.3.1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Saúde Coletiva, subárea Vigilância em Saúde, no âmbito da Vigilância Epidemiológica, ficam definidas as seguintes atividades do nutricionista:

- C.3.1.1. Monitorar a incidência e prevalência de doenças de interesse epidemiológico.
- C.3.1.2. Avaliar as informações geradas nas investigações dos surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), definindo o perfil da população.
- C.3.1.3. Monitorar a incidência de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), subsidiando a adoção das medidas necessárias para prevenção e controle.
- C.3.1.4. Monitorar as Doenças Diarreicas Agudas (DDA), visando à detecção precoce de surtos e medidas de controle e prevenção.
- C.3.1.5. Participar do planejamento e da execução das ações de educação em saúde.
- C.3.1.6. Participar do planejamento e supervisão de estágios para estudantes de graduação em nutrição e programas de aperfeiçoamento para profissionais de saúde, desde que sejam preservadas as atribuições privativas do nutricionista.
- C.3.1.7. Participar da elaboração e revisão da legislação e documentos próprios da área.
- C.3.1.8. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

C.4. Segmento – Fiscalização do Exercício Profissional:

C.4.1. Para realizar as atribuições de Nutrição em Saúde Coletiva, subárea Vigilância em Saúde, no âmbito da Fiscalização do Exercício Profissional, o nutricionista fiscal do Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) deverá realizar as atividades descritas na Resolução CFN específica vigente.

V. ÁREA DE NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

Fundamento legal. Inciso VI do Artigo 3º, Incisos I, II, III, IV, V, VI e X do Artigo 4º da Lei Federal nº 8.234, de 17 de setembro de 1991.

Competência. Compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições na área de indústria e comércio de alimentos: elaborar informes técnico-científicos; gerenciar projetos de desenvolvimento de produtos alimentícios; prestar assistência e treinamento especializado em alimentação e nutrição; controlar a qualidade de gêneros e produtos alimentícios; atuar em *marketing* e desenvolver estudos e trabalhos experimentais em alimentação e nutrição; proceder a análises relativas ao processamento de produtos alimentícios industrializados; e prestar auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética.

A. SUBÁREA – CADEIA DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS:

A.1. Segmento – Extensão Rural e Produção de Alimentos:

- A.1.1. Orientar os produtores de alimentos quanto à forma adequada de higienização, acondicionamento e transporte para a redução das perdas de alimentos e conservação das suas propriedades nutricionais.
- A.1.2. Participar das equipes multiprofissionais, orientando sobre a importância da diversificação da produção de alimentos como estratégia para uma alimentação variada e nutritiva.
- A.1.3. Participar da elaboração, execução e acompanhamento dos programas de extensão.
- A.1.4. Assistir as famílias rurais, orientando-as nas áreas de competência dos projetos desenvolvidos, em especial a produção orgânica/agroecológica, contribuindo para a melhoria de suas condições de vida.
- A.1.5. Elaborar projetos nas áreas de alimentação e saúde destinados às famílias e comunidades, acompanhando sua execução e avaliação.
- A.1.6. Desenvolver projetos com vistas à valorização da culinária e cultura alimentar local.

B. SUBÁREA - INDÚSTRIA DE ALIMENTOS:

B.1. Segmento – Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos:

B.1.1. Para realizar as atribuições na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos, subárea Indústria de Alimentos, no âmbito da Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos, ficam definidas as seguintes atividades do nutricionista:

- B.1.1.1 Participar das ações da equipe multiprofissional responsável pelo desenvolvimento de produtos.
- B.1.1.2 Apresentar aos profissionais da equipe as características nutricionais adequadas dos produtos, especialmente em atendimento às diretrizes nacionais e internacionais e às políticas e programas de nutrição em Saúde Pública.
- B.1.1.3. Elaborar informações nutricionais dos produtos.
- B.1.1.4. Elaborar fichas técnicas dos produtos, contendo especificações da matéria-prima utilizada no experimento do produto.
- B.1.1.5. Elaborar as informações para a rotulagem nutricional.
- B.1.1.6. Encaminhar o produto para testes de experimentação.
- B.1.1.7. Participar do processo de controle de qualidade do produto.
- B.1.1.8. Participar da elaboração de planilha de custos comparativos dos produtos em desenvolvimento com os similares.
- B.1.1.9. Pesquisar novas matérias-primas para o desenvolvimento de protótipos de produtos alimentícios.
- B.1.1.10. Realizar estudos comparativos de perfil nutricional dos produtos em desenvolvimento com similares.
- B.1.1.11. Colaborar com a atualização e aperfeiçoamento da equipe multiprofissional, participando de programas de aperfeiçoamento previstos em protocolos do setor.
- B.1.1.12. Promover periodicamente o aperfeiçoamento e a atualização de funcionários por meio de cursos, palestras e ações afins;
- B.1.1.13. Participar da definição do perfil, do recrutamento, da seleção e da avaliação de desempenho de colaboradores.
- B.1.1.14. Colaborar na formação profissional, participando de programas de estágio para estudantes de graduação em nutrição e de curso de técnico em nutrição e dietética.
- B.1.1.15. Participar do planejamento e da supervisão da implantação ou da adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios.
- B.1.1.16. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, desenvolvendo o intercâmbio técnico-científico.
- B.1.1.17. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.
- B.1.1.18. Colaborar na elaboração de protocolos do setor.

B.2. Segmento – Cozinha Experimental:

B.2.1. Para realizar as atribuições na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos, subárea Indústria de Alimentos, no âmbito da Cozinha Experimental, ficam definidas as seguintes atividades do nutricionista:

- B.2.1.1. Realizar testes de avaliação de produtos, frente às suas possibilidades culinárias.
- B.2.1.2. Elaborar e implantar fichas técnicas dos produtos, mantendo-as atualizadas.
- B.2.1.3. Realizar testes das características organolépticas dos produtos, em todas as etapas do experimento.
- B.2.1.4. Realizar testes para subsidiar a definição do tempo de validade dos produtos.
- B.2.1.5. Participar da elaboração e implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), mantendo-os atualizados.
- B.2.1.6. Participar da produção de material para divulgação dos produtos.
- B.2.1.7. Promover periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários por meio de cursos, palestras e ações afins.
- B.2.1.8. Colaborar com a atualização e aperfeiçoamento da equipe multiprofissional, participando de programas de aperfeiçoamento previstos em protocolos do setor.
- B.2.1.9. Colaborar na formação profissional, participando de programas de estágio para estudantes de graduação em nutrição e de curso de técnico em nutrição e dietética.
- B.2.1.10. Implantar e supervisionar procedimentos para minimizar desperdícios dos gêneros alimentícios e insumos.
- B.2.1.11. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.
- B.2.1.12. Participar do planejamento e da supervisão da implantação ou da adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios.
- B.2.1.13. Participar da definição do perfil, do recrutamento, da seleção e da avaliação de desempenho de funcionários.
- B.2.1.14. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

B.3. Segmento – Produção:

B.3.1. Para realizar as atribuições na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos, subárea Indústria de Alimentos, no âmbito da Produção, ficam definidas as seguintes atividades do nutricionista:

- B.3.1.1. Coordenar e supervisionar as etapas de produção, conforme procedimentos estabelecidos.
- B.3.1.2. Planejar e supervisionar as atividades de seleção de fornecedores, procedência de matérias-primas, bem como sua compra, recebimento e armazenamento.
- B.3.1.3. Realizar visitas periódicas aos fornecedores, avaliando o local e registrando os dados.

- B.3.1.4. Elaborar e implantar fichas técnicas dos produtos, mantendo-as atualizadas.
 - B.3.1.5. Elaborar informações nutricionais.
 - B.3.1.6. Elaborar rotulagem nutricional.
 - B.3.1.7. Participar da elaboração e implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), mantendo-os atualizados.
 - B.3.1.8. Promover periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários por meio de cursos, palestras e ações afins.
 - B.3.1.9. Colaborar com a atualização e aperfeiçoamento da equipe multiprofissional, participando de programas previstos em protocolos do setor elaborados com a participação do nutricionista.
 - B.3.1.10. Colaborar na formação profissional, participando de programas de estágio para estudantes de graduação em nutrição e de curso de técnico em nutrição e dietética.
 - B.3.1.11. Participar da definição do perfil, do recrutamento, da seleção e da avaliação de desempenho de funcionários.
 - B.3.1.12. Supervisionar todas as atividades, desde o processo produtivo até a comercialização.
 - B.3.1.13. Realizar testes das características organolépticas dos produtos.
 - B.3.1.14. Fornecer informações referentes aos produtos solicitadas pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor.
 - B.3.1.15. Implantar e supervisionar procedimentos para minimizar desperdícios de insumos, contribuindo para o desenvolvimento sustentável.
 - B.3.1.16. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.
 - B.3.1.17. Participar do planejamento e da supervisão da implantação ou da adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios.
 - B.3.1.18. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.
- B.4. Segmento – Controle da Qualidade:**
- B.4.1. Para realizar as atribuições na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos, subárea Indústria de Alimentos, no âmbito do Controle da Qualidade, ficam definidas as seguintes atividades do nutricionista:
 - B.4.1.1. Supervisionar a procedência de matérias-primas, bem como a seleção dos fornecedores, conforme critérios técnicos e legais.
 - B.4.1.2. Participar da elaboração e implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), mantendo-os atualizados.
 - B.4.1.3. Monitorar a coleta de amostras e a rastreabilidade dos produtos.
 - B.4.1.4. Fornecer informações, referentes aos processos de controle de qualidade e aos produtos, solicitadas pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor.
 - B.4.1.5. Interagir com outros setores da indústria, permutando informações e definindo procedimentos, sempre que pertinente.
 - B.4.1.6. Participar da definição do perfil, do recrutamento, da seleção e da avaliação de desempenho de funcionários.
 - B.4.1.7. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.
 - B.4.1.8. Colaborar com a atualização e aperfeiçoamento da equipe multiprofissional, participando de programas previstos em protocolos do setor, elaborados com a participação do nutricionista.
 - B.4.1.9. Colaborar na formação profissional, participando de programas de estágio para estudantes de graduação em nutrição e de curso de técnico em nutrição e dietética.
 - B.4.1.10. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.
- B.5. Segmento – Promoção de Produtos:**
- B.5.1. Para realizar as atribuições na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos, subárea Indústria de Alimentos, no âmbito da Promoção de Produtos, ficam definidas as seguintes atividades do nutricionista:
 - B.5.1.1. Desenvolver material técnico-científico para divulgação de produtos.
 - B.5.1.2. Elaborar receituários de preparações para consumidores.
 - B.5.1.3. Realizar demonstrações técnicas de produtos.
 - B.5.1.4. Participar de eventos para demonstração técnica de produtos.
 - B.5.1.5. Colaborar na formação profissional, participando de programas de estágio para estudantes de graduação em nutrição e de curso de técnico em nutrição e dietética.
 - B.5.1.6. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.
 - B.5.1.7. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.
- B.6. Segmento – Serviço de Atendimento ao Consumidor:**
- B.6.1. Para realizar as atribuições na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos, subárea Indústria de Alimentos, no âmbito do Serviço de Atendimento ao Consumidor, ficam definidas as seguintes atividades do nutricionista:
 - B.6.1.1. Realizar o atendimento ao consumidor conforme as normas técnicas e legais específicas.
 - B.6.1.2. Elaborar informativos técnicos para atender os consumidores.
- B.7. Segmento – Assuntos Regulatórios:**
- B.7.1. Para realizar as atribuições na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos, subárea Indústria de Alimentos, no âmbito de Assuntos Regulatórios, ficam definidas as seguintes atividades do nutricionista:
 - B.7.1.1. Fornecer suporte regulatório para a elaboração de rotulagem e informações veiculadas pelos meios de comunicação.
 - B.7.1.2. Fornecer suporte regulatório para seleção e aquisição de insumos e embalagens.
 - B.7.1.3. Colaborar no processo de regulamentação da empresa junto aos órgãos competentes.
 - B.7.1.4. Participar da elaboração de documentos para registro de produtos nos órgãos competentes.
 - B.7.1.5. Elaborar informações nutricionais para rotulagem, atendendo a legislação vigente.
 - B.7.1.6. Realizar e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.
 - B.7.1.7. Contribuir para a definição de critérios e procedimentos para identificação, recolhimento e destinação de produtos impróprios para o consumo.
 - B.7.1.8. Colaborar na atualização e aperfeiçoamento da equipe multiprofissional, participando de programas previstos em protocolos do setor, elaborados com a participação do nutricionista.
 - B.7.1.9. Colaborar na formação profissional, participando de programas de estágio para estudantes de graduação em nutrição e de curso de técnico em nutrição e dietética.

B.7.1.10. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

C. SUBÁREA – COMÉRCIO DE ALIMENTOS (ATACADISTAS E VAREJISTAS):

C.1. Segmento – Controle da Qualidade:

C.1.1. Para realizar as atribuições na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos, subárea Comércio de Alimentos, no âmbito de Controle da Qualidade, ficam definidas as seguintes atividades do nutricionista:

- C.1.1.1. Planejar e supervisionar as atividades de seleção de fornecedores, conforme critérios técnicos e legais.
- C.1.1.2. Coordenar as atividades dos processos na comercialização de alimentos (recebimento, manipulação, pré-preparo, embalagem, armazenamento, distribuição, transporte e outros).
- C.1.1.3. Colaborar na definição de critérios para a embalagem apropriada dos alimentos comercializados.
- C.1.1.4. Implantar critérios para descarte de alimentos que apresentem avarias ou características sensoriais ou sinais de contaminação microbiológica que os tornem impróprios para consumo.
- C.1.1.5. Participar da elaboração de rotulagem nutricional de produtos.
- C.1.1.6. Promover periodicamente o aperfeiçoamento e atualização de funcionários por meio de cursos, palestras e ações afins.
- C.1.1.7. Elaborar e supervisionar a execução do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), mantendo-os atualizados.
- C.1.1.8. Coordenar a execução de testes de análise sensorial de alimentos.
- C.1.1.9. Implantar e supervisionar procedimentos para minimizar desperdícios de insumos, contribuindo para o desenvolvimento sustentável.
- C.1.1.10. Participar da definição do perfil, do recrutamento, da seleção e da avaliação de desempenho de funcionários.
- C.1.1.11. Participar do planejamento e supervisão da adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios, conforme legislação vigente.
- C.1.1.12. Organizar a visitação de clientes às áreas físicas.
- C.1.1.13. Participar do planejamento e supervisão de programas de estágios para estudantes de graduação em nutrição e de curso de técnico em nutrição e dietética.
- C.1.1.14. Elaborar relatórios técnicos de não conformidades e respectivas ações corretivas, impeditivas da boa prática profissional e que coloquem em risco a saúde humana, encaminhando-os ao superior hierárquico e às autoridades competentes, quando couber.

C.2. Segmento – Representação:

C.2.1. Para realizar as atribuições na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos, subárea Comércio de Alimentos, no âmbito da Representação, ficam definidas as seguintes atividades do nutricionista:

- C.2.1.1. Promover a sensibilização de gestores e representantes de instituições da área quanto à responsabilidade destes pela saúde da população, bem como a importância do nutricionista neste processo.
- C.2.1.2. Participar de demonstrações técnicas de produtos.
- C.2.1.3. Desenvolver material técnico-científico para divulgação de produtos ou serviços.
- C.2.1.4. Realizar visitas técnicas aos clientes.
- C.2.1.5. Realizar e divulgar pesquisas e estudos relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.
- C.2.1.6. Promover ações de educação alimentar e nutricional para clientes.
- C.2.1.7. Prestar assessoria técnica aos profissionais de saúde, no que se referir às características e indicações dos produtos.

C.3. Segmento – Serviços de Atendimento ao Consumidor:

C.3.1. Para realizar as atribuições na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos, subárea Comércio de Alimentos no âmbito dos Serviços de Atendimento ao Consumidor, ficam definidas as seguintes atividades do nutricionista:

- C.3.1.1. Realizar o atendimento ao consumidor conforme as normas técnicas e legais específicas.
- C.3.1.2. Coordenar a execução das atividades de informação aos clientes quanto às características dos produtos.

VI. ÁREA DE NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

Fundamento legal. Incisos I, III, IV e V do Artigo 3º e Inciso VI do Artigo 4º da [Lei Federal nº 8.234, de 17 de setembro de 1991](#).

Competência. Compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições na área da Nutrição em Ensino, Pesquisa e Extensão: dirigir, coordenar e supervisionar cursos de graduação em nutrição; planejar, coordenar, supervisionar e avaliar estudos dietéticos; ensinar matérias profissionais dos cursos de graduação em nutrição e das disciplinas de nutrição e alimentação nos cursos de graduação da área de saúde e outras afins; realizar estudos e trabalhos experimentais em alimentação e nutrição.

A. SUBÁREA – COORDENAÇÃO/ DIREÇÃO:

A.1. Para realizar as atribuições de Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão, subárea Coordenação/Direção, ficam definidas as seguintes atividades do nutricionista:

- A.1.1. Coordenar a elaboração do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) com a participação do corpo docente e discente e outros atores, bem como acompanhar, avaliar e revisar, periodicamente, alterando-o quando necessário.
- A.1.2. Submeter às instâncias acadêmicas administrativas competentes e acompanhar o Projeto Pedagógico do Curso (PPC).
- A.1.3. Planejar, coordenar e avaliar as atividades didático-pedagógicas e administrativas.
- A.1.4. Coordenar, participar e avaliar ações interdisciplinares, integrando ensino, pesquisa, extensão e educação permanente.
- A.1.5. Planejar recursos físicos, materiais e humanos necessários ao desenvolvimento das atividades didático-pedagógicas.
- A.1.6. Elaborar, acompanhar e avaliar o plano de trabalho para o desenvolvimento das atividades didático-pedagógicas e administrativas.
- A.1.7. Desenvolver e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.
- A.1.8. Orientar, analisar e avaliar as atividades acadêmicas dos discentes e docentes em consonância com o projeto pedagógico, estimulando a reflexão entre eles.
- A.1.9. Promover e coordenar as reuniões periódicas com os discentes e docentes, do Colegiado de Curso, do Núcleo Docente Estruturante (NDE) e da Comissão Permanente de Avaliação (CPA) para avaliação do processo de ensino e aprendizagem.
- A.1.10. Desenvolver ações humanizadas e sustentáveis que contribuam para a formação do discente como cidadão ético, político e ativo no contexto social.
- A.1.11. Participar e estimular a participação dos docentes e discentes nas entidades de representação, órgãos colegiados e de controle social.
- A.1.12. Acompanhar periodicamente o egresso em parceria com as entidades de nutrição e confrontar com o perfil almejado no projeto pedagógico, aplicando ferramentas e estratégias específicas.
- A.1.13. Propor ações de sustentabilidade no âmbito da Instituição de Ensino Superior (IES) e da sociedade.

B. SUBÁREA – DOCÊNCIA (GRADUAÇÃO):

B.1. Para realizar as atribuições de Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão, subárea Docência (Graduação), ficam definidas as seguintes atividades do nutricionista:

- B.1.1. Planejar, organizar e executar as atividades didático-pedagógicas e administrativas do período letivo.
- B.1.2. Planejar, organizar, executar e avaliar atividades de ensino, pesquisa e extensão.
- B.1.3. Orientar e supervisionar as atividades acadêmicas de monitoria, estágios obrigatórios e não obrigatórios, iniciação científica, extensão, entre outros.
- B.1.4. Integrar o Núcleo Docente Estruturante (NDE), Comissão Própria de Avaliação (CPA), Comitê de Ética em Pesquisa, colegiado do curso, entre outras comissões e conselhos superiores da Instituição de Ensino Superior (IES).
- B.1.5. Desenvolver e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.
- B.1.6. Elaborar o plano de ensino, contemplando os procedimentos adotados para o desenvolvimento das atividades didático-pedagógicas.
- B.1.7. Participar da construção, avaliação e reformulação do projeto pedagógico do curso.
- B.1.8. Encaminhar ao coordenador de curso os relatórios, avaliações e informações periódicas, bem como mantê-lo permanentemente informado sobre o desenvolvimento das atividades acadêmicas.
- B.1.9. Registrar as ocorrências técnicas e disciplinares com o objetivo de garantir a qualidade no desenvolvimento das atividades.
- B.1.10. Acompanhar e avaliar periodicamente as atividades discentes, contribuindo para a formação integral do indivíduo.
- B.1.11. Planejar, participar e avaliar eventos científicos promovidos pela Instituição de Ensino Superior (IES) e outras entidades.

C. SUBÁREA – PESQUISA:

C.1. Para realizar as atribuições de Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão, subárea Pesquisa, ficam definidas as seguintes atividades do nutricionista:

- C.1.1. Participar da elaboração e implantação do Projeto Pedagógico do Curso (PPC), bem como das subseqüentes revisões, alterando-o quando necessário.
- C.1.2. Elaborar, executar, acompanhar e avaliar o plano de trabalho para o desenvolvimento das atividades de pesquisa.
- C.1.3. Prever recursos físicos, materiais e humanos necessários ao desenvolvimento das atividades de pesquisa.
- C.1.4. Captar recursos financeiros junto às agências de fomento para realização de estudos e pesquisas.
- C.1.5. Planejar, coordenar e avaliar as atividades de pesquisa, integrando-as ao ensino, extensão e educação permanente.
- C.1.6. Elaborar o plano para realização de projetos de pesquisa, contemplando os procedimentos adotados para o desenvolvimento das atividades didático-pedagógicas.
- C.1.7. Planejar e promover sessões no centro de estudo da Instituição de Ensino Superior (IES) com estudantes, docentes, gestores e interessados para apresentação de resultados de estudos e pesquisa para debate.
- C.1.8. Desenvolver e divulgar estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação, promovendo o intercâmbio técnico-científico.
- C.1.9. Acompanhar e avaliar periodicamente as atividades de pesquisa dos estudantes, contribuindo para a formação integral do indivíduo.
- C.1.10. Participar das reuniões periódicas com os estudantes e docentes dos colegiados de curso e de unidade, do Núcleo Docente Estruturante (NDE) e da Comissão Permanente de Avaliação (CPA) para avaliação do processo de ensino e aprendizagem.
- C.1.11. Propor e desenvolver pesquisas que contribuam para a formação do estudante como cidadão ético, político e ativo no contexto social, sensível às ações humanizadas e sustentáveis.
- C.1.12. Prever e realizar estudos e pesquisas com outras áreas de conhecimento.
- C.1.13. Propor e realizar estudo sobre o egresso em parceria com as entidades de nutrição.
- C.1.14. Participar das ações de sustentabilidade no âmbito da Instituição de Ensino Superior (IES) e da sociedade.
- C.1.15. Integrar o Núcleo Docente Estruturante (NDE), Comissão Permanente de Avaliação (CPA), Comitê de Ética em Pesquisa, colegiado do curso, de Unidade, de Centro entre outras comissões e conselhos superiores da Instituição de Ensino Superior (IES), especialmente o de ensino e pesquisa.
- C.1.16. Encaminhar ao coordenador de Curso os relatórios, avaliações e informações periódicas, bem como mantê-lo permanentemente informado sobre o desenvolvimento das atividades de pesquisa.
- C.1.17. Registrar as ocorrências técnicas e disciplinares com o objetivo de garantir a qualidade no desenvolvimento das atividades.

ANEXO III

PARÂMETROS NUMÉRICOS MÍNIMOS DE REFERÊNCIA PARA ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA

I. ÁREA DE NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

A. SUBÁREA – GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

A.1. SEGMENTO – UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) INSTITUCIONAL (Pública e Privada)

A.1.1. Subsegmento – Serviços de Alimentação Coletiva (autogestão e concessão) em: empresas e instituições, hotéis, hotelaria marítima, comissarias, unidades prisionais, hospitais, clínicas em geral, hospital-dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA), spa clínicos, serviços de terapia renal substitutiva, Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI) e similares

Tabela 1. Serviços de alimentação coletiva (autogestão e concessão) em: empresas e instituições, hotéis, hotelaria marítima, comissarias, unidades prisionais e similares.

Nº de grandes refeições/dia	Tipo de refeição	
	Uma grande refeição/dia	
	Nº de nutricionistas	Carga horária técnica semanal
Até 100	1	12h
101 a 300	1	15h
301 a 500	1	20h
501 a 1.000	2	30h
1.001 a 1.500	3	30h
1.501 de 2.500	4	30h
Acima de 2.500	4 + 1 a cada 1.000 refeições/dia	30h

Observações:

1 – Para fins de cálculo do número de grandes refeições, considerar que dez pequenas refeições equivalem a uma grande refeição.

2 – Nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), manter nutricionista na supervisão das rotinas de produção e distribuição de refeições, inclusive as que funcionam 24 horas/dia.

3 – Os parâmetros descritos na Tabela 1 se aplicam para os serviços centralizados, descentralizados e mistos.

- 4 – Em caso de serviço descentralizado, ter também nutricionista responsável pela supervisão da distribuição das refeições na unidade/cliente, conforme os parâmetros numéricos de referência estabelecidos em norma própria do Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).
- 5 – A carga horária técnica semanal refere-se à atuação de cada nutricionista para atendimento às atribuições, considerando a complexidade do serviço.
- 6 – Os casos não previstos na tabela ficarão a critério da análise do Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).

Tabela 2. Serviços de Alimentação Coletiva (autogestão e concessão) em: hospitais, clínicas em geral, hospital-dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA), *spa* clínicos, serviços de terapia renal substitutiva, Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI) e similares.

Nº de grandes refeições/dia	Nº de nutricionistas
Até 100	1
101 a 300	1
301 a 500	2
501 a 2.000	3
2.001 a 3.000	4
Acima de 3.000	4 + 1 a cada 1.000 refeições/dia

Observações:

- 1 – Para fins de cálculo do número de grandes refeições, considerar que dez pequenas refeições equivalem a uma grande refeição.
- 2 – Nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), manter nutricionista na supervisão das rotinas de produção e distribuição de refeições, nos períodos diurno e noturno, inclusive em regime de plantão e nos finais de semana e feriados.
- 3 – Os parâmetros descritos na Tabela 2 se aplicam para os serviços centralizados, descentralizados e mistos.
- 4 – O número total de nutricionistas ou da carga horária técnica semanal da instituição será composto do somatório da Tabela 2 da área de Nutrição em Alimentação Coletiva e da Tabela 1 da área de Nutrição Clínica – Hospital e Clínicas em geral, conforme os níveis de complexidade existentes.
- 5 – A carga horária técnica semanal refere-se à atuação de cada nutricionista para atendimento às atribuições, considerando a complexidade do serviço.
- 6 – Os casos não previstos na tabela ficarão a critério da análise do Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).

A.2. SEGMENTO – ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO AMBIENTE ESCOLAR

A.2.1. Subsegmento - Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

Observação: No âmbito Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) devem ser considerados os parâmetros numéricos mínimos de referência da Resolução CFN específica vigente.

A.2.2. Subsegmento – Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar - Rede Privada de Ensino

Tabela 3

Modalidade de Ensino	Nº de refeições/dia	Nº de nutricionistas
Infantil (berçário, creche e pré-escola)	Até 50	01
	51 a 100	01
	101 a 200	01
	201 a 400	01
	Acima de 400	

Tabela 4

Nº de alunos do ensino fundamental e médio	Tipo de refeição	
	Uma grande refeição/dia	
	Nº de nutricionistas	Carga horária técnica semanal
Até 300	1	20h
301 a 500	1	30h
501 a 1.000	2	30h
1.001 a 1.500	3	30h
1.501 de 2.500	4	30h
Acima de 2.500	4 + 1 a cada 1.000 refeições/dia	30h

Observações:

- 1 – Nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), ter nutricionista na supervisão das rotinas de produção e distribuição de refeições.
- 2 – Os parâmetros descritos nas Tabelas 3 e 4 se aplicam para os serviços centralizados, descentralizados e mistos.
- 3 – Para a escola que tenha as duas modalidades descritas, o cômputo para a carga horária técnica semanal será igual ao somatório das faixas estabelecidas nas duas tabelas.
- 4 – A carga horária técnica semanal refere-se à atuação de cada nutricionista para atendimento às atribuições, considerando a complexidade do serviço.
- 5 – Em caso de serviço de alimentação por concessão (terceirizado), utilizar os parâmetros contidos na Tabela 1 desta área de atuação.
- 6 – Os casos não previstos nas tabelas ficarão a critério da análise do Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).

A.3. SEGMENTO - Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT)

A.3.1. Subsegmento – Em Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Produção de Refeições (autogestão e concessão)

Observação: No âmbito das empresas fornecedoras de Alimentação Coletiva: Produção de refeições (autogestão e concessão) devem ser considerados os parâmetros numéricos mínimos de referência das Tabelas 01 e 02 da área de Nutrição em Alimentação Coletiva.

A.3.2. Subsegmento – Em Empresas Prestadoras de Serviços de Alimentação Coletiva: Refeição-Convênio

Tabela 5

Nº de nutricionistas por pessoa jurídica
1

A.3.3. Subsegmento – Em Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Cestas de Alimentos

Tabela 6

Nº de cestas de alimentos/mês	Nº de nutricionista por pessoa jurídica
Até 1.000 cestas/mês	1
1.001 – 5.000 cestas/mês	1
Acima de 5.000 cestas/mês	1

A.4. SEGMENTO – SERVIÇO COMERCIAL DE ALIMENTAÇÃO

A.4.1. Subsegmento – Restaurantes Comerciais e similares**Tabela 7**

Nº nutricionista por unidade
1

Observação: Para os Restaurantes Comerciais e similares que tenham contrato formal de concessão de fornecimento de refeições com empresa pública ou privada, aplicam-se os parâmetros da Tabela 1 da área de Nutrição em Alimentação Coletiva – Segmento Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Institucional (Pública e Privada).

A.4.2. Subsegmento – Bufê de Eventos**Tabela 8**

Nº nutricionista por unidade
1

Observação: Para os Bufês de Eventos que tenham contrato formal de concessão de fornecimento de refeições com empresa pública ou privada, aplicam-se os parâmetros da Tabela 1 da área de Nutrição em Alimentação Coletiva – Segmento Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Institucional (Pública e Privada).

A.4.3. Subsegmento – Serviço Ambulante de Alimentação

No âmbito de Serviço Ambulante de Alimentação, ter 1 nutricionista para até 10 unidades.

II. ÁREA DE NUTRIÇÃO CLÍNICA**A. SUBÁREA – ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL E DIETOTERÁPICA EM HOSPITAIS, CLÍNICAS EM GERAL, HOSPITAL-DIA, UNIDADES DE PRONTO ATENDIMENTO (UPA) E SPA CLÍNICOS****Tabela 1. Hospitais e Clínicas em Geral**

Complexidade	Nº de leitos	Nº de nutricionistas
Média	A cada 30	1
Alta	A cada 15	1

Observações:

- 1 – O número total de nutricionistas ou da carga horária técnica semanal da instituição será composto do somatório da Tabela 1 da área de Nutrição Clínica – Hospital e Clínicas em geral e da Tabela 2 da área de Nutrição em Alimentação Coletiva, conforme os níveis de complexidade existentes.
- 2 – Na instituição onde há atendimento noturno, manter nutricionista para a assistência nutricional 24 (vinte e quatro) horas/dia ininterruptas, inclusive nos finais de semana e feriados.
- 3 – Na instituição que possua unidades de lactários, central de terapia nutricional, banco de leite humano e serviços de terapia renal substitutiva, o número total de nutricionistas será composto pelo somatório de todas as unidades existentes.
- 4 – Na instituição em que há ambulatório, manter quadro de nutricionistas complementar para atendimento ambulatorial compatível com a demanda de pacientes atendidos.

Tabela 2. Hospital-Dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA) e Spa Clínicos

Nº de leitos	Nº de nutricionistas
Até 60	1
Acima de 60	1 + 1 a cada 60

Observações:

- 1 – O número total de nutricionistas ou da carga horária técnica semanal da instituição será composto do somatório da Tabela 2 da área de Nutrição Clínica – Hospital-dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA) e Spa Clínicos e da Tabela 2 da área de Nutrição em Alimentação Coletiva.
- 2 – Na instituição onde há atendimento noturno, manter nutricionista para a assistência nutricional 24 (vinte e quatro) horas/dia ininterruptas, inclusive nos finais de semana e feriados.
- 3 – Na instituição em que há ambulatório, manter quadro de nutricionistas complementar para atendimento ambulatorial compatível com a demanda de pacientes atendidos.

B. SUBÁREA – ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL E DIETOTERÁPICA EM SERVIÇO DE TERAPIA RENAL SUBSTITUTIVA**Tabela 3**

Nº de pacientes/dia	Nº de nutricionistas
A cada 50	01

Observações:

- 1 – Manter nutricionista para a assistência nutricional em todos os turnos de funcionamento da instituição.
- 2 – Na instituição em que há ambulatório, manter quadro de nutricionistas complementar para atendimento ambulatorial compatível com a demanda de pacientes atendidos.

C. SUBÁREA – ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL E DIETOTERÁPICA EM INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA PARA IDOSOS (ILPI)**Tabela 4**

Nº de idosos atendidos	Nº de nutricionistas
Até 20	01
De 21 a 50	01
De 51 a 100	01
Acima de 100	1 + 1 a cada 50 residentes

Observação: Na instituição onde o mesmo nutricionista assuma também as atribuições da produção de refeições, a carga horária técnica semanal será acrescida ao quantitativo da Tabela 2 da área de Nutrição em Alimentação Coletiva e Tabela 4 da área de Nutrição Clínica (ILPI).

D. SUBÁREA – ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL E DIETOTERÁPICA EM AMBULATÓRIO E CONSULTÓRIO**Tabela 5**

Tipo de procedimento
Consulta inicial
Consulta de retorno
Atividade em grupo

E. SUBÁREA – ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL E DIETOTERÁPICA EM BANCOS DE LEITE HUMANO (BLH) E POSTOS DE COLETA**Tabela 6**

Nº nutricionista por unidade	
1	

F. SUBÁREA – ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL E DIETOTERÁPICA EM LACTÁRIOS**Tabela 7**

Nº nutricionista por unidade	
1	

G. SUBÁREA – ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL E DIETOTERÁPICA EM CENTRAIS DE TERAPIA NUTRICIONAL**Tabela 8**

Nº nutricionista por unidade	
1	

H. SUBÁREA – ATENÇÃO NUTRICIONAL DOMICILIAR (PÚBLICA E PRIVADA)**Tabela 9**

Tipo de atendimento	
Atendimento inicial	
Atendimento de retorno	

I. SUBÁREA – ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL E DIETOTERÁPICA PERSONALIZADA (PERSONAL DIET)

Observação: Tendo em vista as especificidades deste segmento de atuação, o parâmetro de tempo para atendimento deve ser determinado pelo profissional, conforme necessidade do cliente.

III. ÁREA DE NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO**Tabela 1**

Nº de nutricionistas por pessoa jurídica	
1	

Observações:

- 1 – No caso de atuação em estabelecimento onde o mesmo nutricionista assuma também as atribuições da produção de refeições, a carga horária técnica semanal será composta do somatório dos quantitativos da Tabela 1 da área de Nutrição em Alimentação Coletiva e da Tabela da área de Nutrição em Esportes e Exercício Físico.
- 2 – No caso de atendimento em consultório, deve ser considerado o parâmetro numérico mínimo de referência da Tabela 5 da área de Nutrição Clínica – Assistência Nutricional e Dietoterápica em Ambulatório/Consultório.
- 3 – No caso de atendimento personalizado, deve ser considerada a recomendação para a atuação na Subárea I – Assistência Nutricional e Dietoterápica Personalizada (*Personal Diet*) da área de Nutrição Clínica.

IV. ÁREA DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA**A. SUBÁREA – POLÍTICAS E PROGRAMAS INSTITUCIONAIS****A.1. SEGMENTO – GESTÃO DAS POLÍTICAS E PROGRAMAS**

Observação: Tendo em vista as especificidades deste segmento de atuação, o parâmetro deve ser determinado pelo nutricionista em conjunto com a instituição.

A.2. SEGMENTO – POLÍTICA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (PNSAN)**A.2.1. Subsegmento – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), Bolsa Família, entre outros****Tabela 1**

Nº nutricionista por programa	
1	

A.2.2. Subsegmento – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Banco de alimentos (públicos, privados e fundacionais)**Tabela 2**

Nº de nutricionistas por pessoa jurídica	
1	

A.2.3. Subsegmento – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Restaurantes Populares e Cozinhas Comunitárias e outros equipamentos de segurança alimentar

Observação: No âmbito de restaurantes populares e cozinhas comunitárias devem ser considerados os parâmetros numéricos mínimos de referência da Tabela 1 da área de Nutrição em Alimentação Coletiva.

A.2.4. Subsegmento – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável de Povos e Comunidades Tradicionais, entre outras

Tabela 3

Nº de nutricionistas
1

A.2.5. Subsegmento – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Política Nacional de Atenção Integral à Saúde das Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Prisional (PNAISP) no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS)

Tabela 4

Nº de nutricionistas
1

Observação: Para as atividades de produção de refeições, deverão ser considerados os parâmetros numéricos mínimos de referência da Tabela 1 da área de Nutrição em Alimentação Coletiva.

A.3. Segmento – REDE SOCIOASSISTENCIAL

Tabela 5

Nº nutricionista por programa
1

A.4. SEGMENTO – ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO AMBIENTE ESCOLAR

A.4.1. Subsegmento - Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

Observação: No âmbito Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) devem ser considerados os parâmetros numéricos mínimos de referência da Resolução CFN específica vigente.

A.5. SEGMENTO – PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO DO TRABALHADOR (PAT)

A.5.1. Subsegmento – Em Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Produção de Refeições (autogestão e concessão)

Observação: No âmbito das empresas fornecedoras de Alimentação Coletiva: Produção de refeições (autogestão e concessão) devem ser considerados os parâmetros numéricos mínimos de referência das Tabelas 01 e 02 da área de Nutrição em Alimentação Coletiva.

A.5.2. Subsegmento – Em Empresas Prestadoras de Serviços de Alimentação Coletiva: Refeição-Convênio

Tabela 6

Nº de nutricionistas por pessoa jurídica
1

A.5.3. Subsegmento – Em Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Cestas de Alimentos

Tabela 7

Nº de cestas de alimentos/mês	Nº de nutricionista por pessoa jurídica
Até 1.000 cestas/mês	1
1.001 – 5.000 cestas/mês	1
Acima de 5.000 cestas/mês	1

B. SUBÁREA – ATENÇÃO BÁSICA EM SAÚDE

B.1. SEGMENTO – GESTÃO DAS AÇÕES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Observação: Para a gestão recomenda-se 1 (um) nutricionista.

B.2. SEGMENTO – CUIDADO NUTRICIONAL

Tabela 8

Nº de nutricionistas por programa
1

Observações:

1 – Para as atividades de atendimento ambulatorial devem ser considerados os parâmetros numéricos mínimos de referência da Tabela 5 da área de Nutrição Clínica – Assistência Nutricional e Dietoterápica em Ambulatório/Consultório.

2 – Com relação ao Núcleo de Atenção à Saúde da Família (NASF), devem ser consideradas as disposições da legislação vigente específica.

C. SUBÁREA – VIGILÂNCIA EM SAÚDE

C.1. SEGMENTO – GESTÃO DA VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Observação: Para a gestão, recomenda-se 1 (um) nutricionista.

C.2. SEGMENTO – Vigilância Sanitária

Tabela 9

Nº de nutricionistas por equipe de abrangência territ
1

C.3. SEGMENTO – Vigilância Epidemiológica

Tabela 10

Nº de nutricionistas por equipe de abrangência territ
1

C4. SEGMENTO – Fiscalização do Exercício Profissional

Observação: No âmbito do segmento fiscalização do exercício profissional deve ser considerada a Resolução CFN específica vigente.

V. ÁREA DE NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

A. SUBÁREA – CADEIA DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

A.1. SEGMENTO – EXTENSÃO RURAL E PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

Tabela 1

Nº de nutricionistas
1

B. SUBÁREA – INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

Tabela 2

Classificação do porte da empresa	Nº de nutricionistas
Micro e Pequena	1
Média	1
Grande	1

Observações:

Micro e Pequena: até 99 empregados

Média: 100 a 499 empregados

Grande: 500 ou mais empregados

C. SUBÁREA – COMÉRCIO DE ALIMENTOS (ATACADISTA E VAREJISTA)

Tabela 3

Nº de nutricionistas por pessoa jurídica
1

Observação: No estabelecimento onde o mesmo nutricionista assuma também as atribuições da produção de refeições, a carga horária técnica semanal será composta do somatório dos quantitativos da Tabela 1 da área de Nutrição em Alimentação Coletiva e da Tabela 3 da subárea de Comércio de Alimentos (atacadista e varejista).

VI. ÁREA DE NUTRIÇÃO NO ENSINO, NA PESQUISA E NA EXTENSÃO

A. SUBÁREA – COORDENAÇÃO/DIREÇÃO

Tabela 1.

Atividade	Nº de nutricionistas
Coordenação/direção	01 por campus

B. SUBÁREA – DOCÊNCIA (Graduação)

Tabela 2

Tipo de Atividade	Hora au
Docência	<p>Para atividades curriculares teóricas: Carga horária equivalente ao número de horas semanais da disciplina + 25% de alunos.</p> <p>Para atividades curriculares práticas (em laboratórios, comunidades, serviços): Carga horária equivalente ao número de horas semanais práticas + 25% de tempo.</p>
Orientação de estágio	1h semanal/aluno
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	1h semanal/projeto
Responsabilidade docente pela supervisão de atenção nutricional e atenção dietética	4h semanais/unidade

C. SUBÁREA – PESQUISA

Observação: Tendo em vista as especificidades desta subárea de atuação, o parâmetro deve ser determinado pelo nutricionista em conjunto com a instituição.



**ANEXO II - RELAÇÃO DAS ESCOLAS DA REDE
MUNICIPAL**

Nº	INEP	UNIDADES ESCOLARES	ENDEREÇO	E-MAIL DA ESCOLA
01	33094411	CIEP 428 - DONA MARIANA COELHO MUNICIPALIZADA Diretora: Maria José Pio Andre Diretor Adjunto: Jorlandro Augusto Louzada	Rua Barão de Vargem, nº 71 - Vargem Alegre	ciepbrizolao428.bp@gmail.com
02	33034907	CIEP 284 - NELLY DE TOLEDO ROCHA/MUNICIPALIZADA Diretor: Gilson Felipe Bernardo Diretora Adjunta: Sirlene Pereira Mota Figueira	Rua 27, s/nº - Distrito da Califórnia	ciepbrizolao284.bp@gmail.com
03	33127522	E. M. ADMA DAVID CHEDID Diretora: William Teixeira Alves Diretora Adjunta: Thainá Marcelli Nóbrega Athayde de Oliveira	Rua Luiz Barbosa, nº 350 - Matadouro	em.adma.bp@gmail.com
04	33034583	E. M. AMÉRICA BARBOSA DA SILVA Diretora: Márcia Cristina Ferreira Porto Lima	Rua Antônio Camerano, nº 405 - Chalet	em.americabarbosa.bp@gmail.com
05	33034605	E. M. CORTINES CERQUEIRA Diretora: Priscila Lima da Silva	Rua Santo Ângelo, nº 587 - Lago Azul	em.cortinescerqueira.bp@gmail.com
06	33125350	E. M. JOÃO DE DEUS Diretora: Cláudia Antônio Fernandes Machado	Rua Benedito da Silva Lomba, nº 417 - Muquoca	em.joaodedeus.bp@gmail.com
07	33167419	E. M. JORGE DE FREITAS TINOCO Diretora: Aline Confort Diretora Adjunta: Gabriela Cristina Honorato	Praça Simão Daím, s/nº - Ipiabas	em.jorgetinoco.bp@gmail.com
08	33034613	E. M. MANOEL FONSECA Diretora: Alissandra Aparecida Pereira	Rua dos Pracinhos, nº 30 - Centro	em.manoeffonseca.bp@gmail.com
09	33174210	E. M. MARIA DE LOURDES COSTA COIMBRA Diretora: Tatiane Costa de Lino Diretora Adjunta: Isabel Amaral da Cunha	Rua Florentina Edwrigens de Almeida, nº 96 Arthur Cataldi	ji.mirettabaronto.bp@gmail.com
10	33034818	E. M. MARIETA VASCONCELLOS COUTINHO COELHO Diretora: Juliana Zulmira Silva F. Coutinho Diretora Adjunta: Vanessa de Oliveira Berní	Rua das Hortências, nº 09 - Distrito de Dorândia	em.marietavcc.bp@gmail.com
11	33034630	E. M. MARIO MARIOTINI Diretora: Ana Paula Ribeiro Recaldes	Rua José Bento de Oliveira, nº 1054 - Química	em.mariomariotini.bp@gmail.com
12	33034648	E. M. MIGUEL VASCONCELLOS Diretora: Fabíola Rodrigues Cruz	Rua Getúlio Vargas, nº 668 - Vargem Grande	em.miguelvasconcellos.bp@gmail.com
13	33034680	E. M. PROF. ARLINDO RODRIGUES Diretora: Simone de Lemos Ramos Diretora Adjunta: Gina Fontes dos Santos	Rua Prof. Iago Valério, nº 1646 - Oficinas Velhas	em.arlindorodrigues.bp@gmail.com

14	33034664	E. M. Prof.ª AMÉLIA DE JESUS LISBOA Diretora: Mara Vieira Alfena	Rua das Acácias, nº 80 – Vila Helena	em.ameliadejesus.bp@gmail.com
15	33034672	E. M. Prof.ª ANNA CASALI DE OLIVEIRA Diretora: Avair Bisarra	Rua Carmem R. Santana, nº 25 – Ponte Vermelha	em.annacasalli.bp@gmail.com
16	33034435	E. E. M. CONDE MODESTO LEAL Diretora: Kelly Cristiane Batista Pereira Diretora Adjunta: Valécia Gomes dos Santos	Rua Silas Pereira da Mota, nº 799 – Parque Santana	em.condemodesto.bp@gmail.com
17	33034451	E. E. M. GERVÁSIO ALVES PEREIRA Diretora: Juliana Gomes da Silva Nunes	Rua Dr. Luis Alves Pereira, nº 98 – Química	em.gervasioap.bp@gmail.com
18	33034460	E. E. M. HÉLIO CRUZ DE OLIVEIRA Diretora: Cintia Cristina de Oliveira Rodrigues	Rua Antônio de Almeida, nº 188 – Santo Antônio	em.heliocruz.bp@gmail.com
19	33034532	E. E. M. JEHOVAH SANTOS Diretor: Rogério dos Santos Costa	Av. Ary Parreiras, nº 6455 – Santana de Barra*	em.jehovahsantos.bp@gmail.com
20	33175039	E. E. M. MARIA NAZARETH SANTOS SILVA Diretor: Antonio Vitoretti Junior	Rua: Reverendo Abdias Ferreira Nobre, nº 07 – Coimbra	ce.marianazareth.bp@gmail.com
21	33034931	E. E. M. SÃO JOSÉ DO TURVO Diretora: Luiza Helena Oliveira De Souza	Rua Elízio Moreira, nº 22 – São José do Turvo	em.saojoseturvo.bp@gmail.com
22	33112401	J. E. PEIXINHO DOURADO Diretora: Elisangela da Silva Garcia	Rua 11, nº 176 – Bairro de Fátima	je.peixinhodourado.bp@gmail.com
23	33034761	J. E. ORTELINA BICHARA Diretora: Carla Simone Braga Gussen Diretora Adjunta: Myrian Soares dos S. Queiroz	Rua Luiz Barbosa, nº 462 – Matadouro	je.ortelinabichara.bp@gmail.com
24	33034893	J. I. ALFREDO MANSUR ELIAS Diretora: Fabíola Kuhnen	Praça Simão Daím, s/nº. – Ipiabas	ji.alfredomansur.bp@gmail.com
25	33035040	J. I. GENERAL OLÍVIO VIEIRA FILHO Diretora: Simone dos Santos Sebastião	Rua Maurício de Abreu, nº 152 – Vargem Alegre	ji.galolivio.bp@gmail.com
26	33034737	J. I. ISMAEL Diretora: Rita de Barros Albino Diretora Adjunta: Claudia Helena Dias Sarmiento	Rua Eli Maria da Silva Braga, s/nº – Boa Sorte	ji.ismael.bp@gmail.com
27	33034745	J. I. MONTEIRO LOBATO Diretora: Maria José dos Santos Caetano	Rua Cel. Nóbrega, nº 80 – Química	ji.monteirolobato.bp@gmail.com
28	33034796	J. I. PROF. NEWTON ROCHA BRANDÃO Diretora: Tatiana Almeida Diretora Adjunta: Alessandra de Souza Silva	Rua Teresópolis, nº 249 – Areal	ji.newtonrocha.smebp@gmail.com
29	33034770	J. I. PROF. PROF. MURILO BRAGA Diretora: Valéria de Cássia Silva Mansur	Av. Hernani do Amaral Peixoto, nº 97 – Centro	ji.murilobraga.bp@gmail.com
30	33094381	CRECHE M. GERALDO DE OLIVEIRA LIMA Diretora: Daniele Cristina S. P. Rodrigues	Rua José Bento de Oliveira, nº 551 – Química	cm.geraldooliveira.bp@gmail.com
31	33120684	CRECHE M. HELENA FIGNER Diretora: Marília Efigênia da Silva	Rua Luiz Novaes, nº 23 – Ipiabas	cm.helenafigner.bp@gmail.com
32	33034338	CRECHE M. JOSÉ ALBERTO DE OLIVEIRA Diretora: Roberta Pereira dos Santos Vieira	Rua Maria M. Pimenta, s/nº – Santo Antônio	cm.josealberto.bp@gmail.com
33	33034346	CRECHE M. JOSÉ ALVES PEREIRA Diretora: Elecy Maria Santos de Oliveira	Rua Nossa Sr.ª das Graças, s/nº – Morro do Gama	cm.josealves.bp@gmail.com
34	33034362	CRECHE M. VEREADOR HEITOR FAVIERI Diretora: Roza Maria dos Santos	Rua Angélica, nº 262 – Centro	cm.heitorfavieri.bp@gmail.com

35	33170452	CRECHE M. MARILDA PÊGAS DA SILVA Diretora: Danielle Anacleto de Lima	Rua Teresópolis, nº 170 – Areal	Av. Ary Parreiras, nº 6455 – Santana de Barra
36	33034354	CRECHE M. PAULO CARNEIRO MARINS	R. Prof. Eli Maria Da S Braga 223- Boa Sorte	REFORMANDO
37	33034486	C. E. M. ISA FERNANDES	Av. Ary Parreiras, nº 6455 – Santana de Barra	REFORMANDO
38	*****	SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	R. Tiradentes, 122 - Centro, Barra do Pirai	SEDE



ANEXO III - QUANTITATIVO DE ALUNOS MATRICULADOS

GERADO EM: 26/07/2023 15:46				
ESCOLA	TURMA	SERIE	TURNO	ALUNOS NA TURMA
APAE DE BARRA DO PIRAÍ ASSOCIAÇÃO PAIS E AMIGOS DOS EXCEPCIONAIS	TURMA C - 2022	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	7
APAE DE BARRA DO PIRAÍ ASSOCIAÇÃO PAIS E AMIGOS DOS EXCEPCIONAIS	TURMA SUGERIDA	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	3
APAE DE BARRA DO PIRAÍ ASSOCIAÇÃO PAIS E AMIGOS DOS EXCEPCIONAIS	TURMA F -2022	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	6
APAE DE BARRA DO PIRAÍ ASSOCIAÇÃO PAIS E AMIGOS DOS EXCEPCIONAIS	TURMA A - 2022	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	6
APAE DE BARRA DO PIRAÍ ASSOCIAÇÃO PAIS E AMIGOS DOS EXCEPCIONAIS	TURMA SUGERIDA	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	5
APAE DE BARRA DO PIRAÍ ASSOCIAÇÃO PAIS E AMIGOS DOS EXCEPCIONAIS	TURMA D - 2022	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	1
APAE DE BARRA DO PIRAÍ ASSOCIAÇÃO PAIS E AMIGOS DOS EXCEPCIONAIS	TURMA SUGERIDA	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	4
APAE DE BARRA DO PIRAÍ ASSOCIAÇÃO PAIS E AMIGOS DOS EXCEPCIONAIS	TURMA SUGERIDA	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	5
APAE DE BARRA DO PIRAÍ ASSOCIAÇÃO PAIS E AMIGOS DOS EXCEPCIONAIS	TURMA G - 2022	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	8
APAE DE BARRA DO PIRAÍ ASSOCIAÇÃO PAIS E AMIGOS DOS EXCEPCIONAIS	TURMA E -2022	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	6
APAE DE BARRA DO PIRAÍ ASSOCIAÇÃO PAIS E AMIGOS DOS EXCEPCIONAIS	TURMA B - 2022	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	7
APAE DE BARRA DO PIRAÍ ASSOCIAÇÃO PAIS E AMIGOS DOS EXCEPCIONAIS	TURMA M - 2022	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	0
APAE DE BARRA DO PIRAÍ ASSOCIAÇÃO PAIS E AMIGOS DOS EXCEPCIONAIS	TURMA J - 2022	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	0
APAE DE BARRA DO PIRAÍ ASSOCIAÇÃO PAIS E AMIGOS DOS EXCEPCIONAIS	TURMA H -2022	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	0
APAE DE BARRA DO PIRAÍ ASSOCIAÇÃO PAIS E AMIGOS DOS EXCEPCIONAIS	TURMA L - 2022	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	0
APAE DE BARRA DO PIRAÍ ASSOCIAÇÃO PAIS E AMIGOS DOS EXCEPCIONAIS	TURMA I - 2022	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	0
CIEP BRIZOLÃO 284 MUNICIPALIZADO NELLY DE TOLEDO ROCHA	801 - 2023 - M	8º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	17
CIEP BRIZOLÃO 284 MUNICIPALIZADO NELLY DE TOLEDO ROCHA	802 - 2023 - M	8º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	17
CIEP BRIZOLÃO 284 MUNICIPALIZADO NELLY DE TOLEDO ROCHA	803 - 2023 - M	8º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	15
CIEP BRIZOLÃO 284 MUNICIPALIZADO NELLY DE TOLEDO ROCHA	901 - 2023 -M	9º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	32
CIEP BRIZOLÃO 284 MUNICIPALIZADO NELLY DE TOLEDO ROCHA	701 - M - 2023	7º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	27



CIEP BRIZOLÃO 284 MUNICIPALIZADO NELLY DE TOLEDO ROCHA	702- M - 2023	7º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	15
CIEP BRIZOLÃO 284 MUNICIPALIZADO NELLY DE TOLEDO ROCHA	504- 2023 - T	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	11
CIEP BRIZOLÃO 284 MUNICIPALIZADO NELLY DE TOLEDO ROCHA	501 - 2023 - M	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	4
CIEP BRIZOLÃO 284 MUNICIPALIZADO NELLY DE TOLEDO ROCHA	401/MANHÃ	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	21
CIEP BRIZOLÃO 284 MUNICIPALIZADO NELLY DE TOLEDO ROCHA	403/TARDE	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	17
CIEP BRIZOLÃO 284 MUNICIPALIZADO NELLY DE TOLEDO ROCHA	404/TARDE	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	13
CIEP BRIZOLÃO 284 MUNICIPALIZADO NELLY DE TOLEDO ROCHA	402/MANHÃ	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	20
CIEP BRIZOLÃO 284 MUNICIPALIZADO NELLY DE TOLEDO ROCHA	502/ MANHA	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	24
CIEP BRIZOLÃO 284 MUNICIPALIZADO NELLY DE TOLEDO ROCHA	503/TARDE	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	15
CIEP BRIZOLÃO 284 MUNICIPALIZADO NELLY DE TOLEDO ROCHA	504/TARDE	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	13
CIEP BRIZOLÃO 284 MUNICIPALIZADO NELLY DE TOLEDO ROCHA	501/MANHÃ	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	18
CIEP BRIZOLÃO 284 MUNICIPALIZADO NELLY DE TOLEDO ROCHA	403 - 2023 - T	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	7
CIEP BRIZOLÃO 284 MUNICIPALIZADO NELLY DE TOLEDO ROCHA	402 - 2023 - M	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	9
CIEP BRIZOLÃO 284 MUNICIPALIZADO NELLY DE TOLEDO ROCHA	301/ MANHÃ	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	21
CIEP BRIZOLÃO 284 MUNICIPALIZADO NELLY DE TOLEDO ROCHA	302/MANHÃ	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	20
CIEP BRIZOLÃO 284 MUNICIPALIZADO NELLY DE TOLEDO ROCHA	303/TARDE	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	15
CIEP BRIZOLÃO 284 MUNICIPALIZADO NELLY DE TOLEDO ROCHA	304/TARDE	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	18
CIEP BRIZOLÃO 284 MUNICIPALIZADO NELLY DE TOLEDO ROCHA	201/MANHÃ	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	22
CIEP BRIZOLÃO 284 MUNICIPALIZADO NELLY DE TOLEDO ROCHA	202/MANHÃ	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	22
CIEP BRIZOLÃO 284 MUNICIPALIZADO NELLY DE TOLEDO ROCHA	203/TARDE	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	19
CIEP BRIZOLÃO 284 MUNICIPALIZADO NELLY DE TOLEDO ROCHA	204/TARDE	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	21
CIEP BRIZOLÃO 284 MUNICIPALIZADO NELLY DE TOLEDO ROCHA	101/INTEGRAL	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	INTEGRAL	30
CIEP BRIZOLÃO 284 MUNICIPALIZADO NELLY DE TOLEDO ROCHA	102/INTEGRAL	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	INTEGRAL	25



CIEP BRIZOLÃO 428 DONA MARIANA COELHO MUNICIPALIZADO	901 M - 2023	9º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	19
CIEP BRIZOLÃO 428 DONA MARIANA COELHO MUNICIPALIZADO	902 M - 2023	9º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	16
CIEP BRIZOLÃO 428 DONA MARIANA COELHO MUNICIPALIZADO	701 M - 2023	7º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	26
CIEP BRIZOLÃO 428 DONA MARIANA COELHO MUNICIPALIZADO	702 M - 2023	7º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	24
CIEP BRIZOLÃO 428 DONA MARIANA COELHO MUNICIPALIZADO	801 M - 2023	8º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	24
CIEP BRIZOLÃO 428 DONA MARIANA COELHO MUNICIPALIZADO	802 M - 2023	8º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	20
CIEP BRIZOLÃO 428 DONA MARIANA COELHO MUNICIPALIZADO	601 M - 2023	6º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	23
CIEP BRIZOLÃO 428 DONA MARIANA COELHO MUNICIPALIZADO	602 M - 2023	6º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	22
CIEP BRIZOLÃO 428 DONA MARIANA COELHO MUNICIPALIZADO	401 M - 2023 PROF LARISSA	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	18
CIEP BRIZOLÃO 428 DONA MARIANA COELHO MUNICIPALIZADO	403 T - 2023 PROF PATRÍCIA	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	16
CIEP BRIZOLÃO 428 DONA MARIANA COELHO MUNICIPALIZADO	404 T - 2023 PROF REGINA (RET)	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	18
CIEP BRIZOLÃO 428 DONA MARIANA COELHO MUNICIPALIZADO	402 M - 2023 PROF REGINA	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	23
CIEP BRIZOLÃO 428 DONA MARIANA COELHO MUNICIPALIZADO	502 M - 2023 PROF MAELLEN	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	30
CIEP BRIZOLÃO 428 DONA MARIANA COELHO MUNICIPALIZADO	503 T - 2023 PROF MARILENE	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	26
CIEP BRIZOLÃO 428 DONA MARIANA COELHO MUNICIPALIZADO	303 T - 2023 PROF LUCIANA	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	20
CIEP BRIZOLÃO 428 DONA MARIANA COELHO MUNICIPALIZADO	302 T - 2023 PROF ANA MARA	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	21
CIEP BRIZOLÃO 428 DONA MARIANA COELHO MUNICIPALIZADO	301 M - 2023 PROF FERNANDA V.	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	22
CIEP BRIZOLÃO 428 DONA MARIANA COELHO MUNICIPALIZADO	201 M - 2023 PROF FREDIENE	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	18
CIEP BRIZOLÃO 428 DONA MARIANA COELHO MUNICIPALIZADO	202 T - 2023 PROF VALDICÉA	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	19
CIEP BRIZOLÃO 428 DONA MARIANA COELHO MUNICIPALIZADO	203 T - 2023 PROF FERNANDA B. (RET)	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	17
CIEP BRIZOLÃO 428 DONA MARIANA COELHO MUNICIPALIZADO	101 M - 2023 PROF VALDICÉA	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	25
CIEP BRIZOLÃO 428 DONA MARIANA COELHO MUNICIPALIZADO	103 T - 2023 PROF REGILAINE	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	19
CIEP BRIZOLÃO 428 DONA MARIANA COELHO MUNICIPALIZADO	102 T - 2023 PROF SHEILA	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	18



CRECHE MUNICIPAL GERALDO DE OLIVEIRA LIMA	51 - BERÇÁRIO L - PROFª LUANA	BERÇÁRIO I EDUCAÇÃO INFANTIL	INTEGRAL	16
CRECHE MUNICIPAL GERALDO DE OLIVEIRA LIMA	63 - BERÇÁRIO LL - PROFª TERESA CRISTINA	BERÇÁRIO II EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	9
CRECHE MUNICIPAL GERALDO DE OLIVEIRA LIMA	61 - BERÇÁRIO LL - PROFª KÁTIA	BERÇÁRIO II EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	11,00
CRECHE MUNICIPAL GERALDO DE OLIVEIRA LIMA	62 - BERÇÁRIO LL - PROFª VIVIANE	BERÇÁRIO II EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	12
CRECHE MUNICIPAL GERALDO DE OLIVEIRA LIMA	64 - BERÇÁRIO LL - PROFª TERESA CRISTINA	BERÇÁRIO II EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	10
CRECHE MUNICIPAL HELENA FIGNER	60 - 2023 - INTEGRAL	BERÇÁRIO II EDUCAÇÃO INFANTIL	INTEGRAL	13
CRECHE MUNICIPAL HELENA FIGNER	61 - 2023 - INTEGRAL	BERÇÁRIO II EDUCAÇÃO INFANTIL	INTEGRAL	15
CRECHE MUNICIPAL HELENA FIGNER	50 - 2023 - INTEGRAL	BERÇÁRIO I EDUCAÇÃO INFANTIL	INTEGRAL	12
CRECHE MUNICIPAL HELENA FIGNER	51 - 2023 - INTEGRAL	BERÇÁRIO I EDUCAÇÃO INFANTIL	INTEGRAL	13
CRECHE MUNICIPAL JOSÉ ALBERTO DE OLIVEIRA	72 - 2023 - T	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	12
CRECHE MUNICIPAL JOSÉ ALBERTO DE OLIVEIRA	71 - 2023 - M	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	11
CRECHE MUNICIPAL JOSÉ ALBERTO DE OLIVEIRA	62 - 2023 - T	BERÇÁRIO II EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	13
CRECHE MUNICIPAL JOSÉ ALBERTO DE OLIVEIRA	51 - 2023 - INTEGRAL	BERÇÁRIO I EDUCAÇÃO INFANTIL	INTEGRAL	14
CRECHE MUNICIPAL JOSÉ ALBERTO DE OLIVEIRA	61 - 2023 - M	BERÇÁRIO II EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	12
CRECHE MUNICIPAL JOSÉ ALVES PEREIRA	51 - 2023 - INTEGRAL	BERÇÁRIO I EDUCAÇÃO INFANTIL	INTEGRAL	9
CRECHE MUNICIPAL JOSÉ ALVES PEREIRA	52 - 2023 - INTEGRAL	BERÇÁRIO I EDUCAÇÃO INFANTIL	INTEGRAL	6
CRECHE MUNICIPAL JOSÉ ALVES PEREIRA	62 - 2023 - T	BERÇÁRIO II EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	8
CRECHE MUNICIPAL JOSÉ ALVES PEREIRA	61 - 2023 - M	BERÇÁRIO II EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	8
CRECHE MUNICIPAL JOSÉ ALVES PEREIRA	72 - 2023 - T	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	8
CRECHE MUNICIPAL JOSÉ ALVES PEREIRA	71 - 2023 - M	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	7
CRECHE MUNICIPAL MARILDA PÊGAS DA SILVA	BERÇÁRIO II 62	BERÇÁRIO II EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	10
CRECHE MUNICIPAL MARILDA PÊGAS DA SILVA	BERÇÁRIO II 61	BERÇÁRIO II EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	13
CRECHE MUNICIPAL MARILDA PÊGAS DA SILVA	BERÇÁRIO II 63	BERÇÁRIO II EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	14



CRECHE MUNICIPAL MARILDA PÊGAS DA SILVA	MATERNAL 71	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	5
CRECHE MUNICIPAL MARILDA PÊGAS DA SILVA	BERÇÁRIO I 51	BERÇÁRIO I EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	14
CRECHE MUNICIPAL VEREADOR HEITOR FAVIERI	BERÇÁRIO 1A	BERÇÁRIO I EDUCAÇÃO INFANTIL	INTEGRAL	13
CRECHE MUNICIPAL VEREADOR HEITOR FAVIERI	BERÇÁRIO 1B	BERÇÁRIO I EDUCAÇÃO INFANTIL	INTEGRAL	13
CRECHE MUNICIPAL VEREADOR HEITOR FAVIERI	MATERNAL A	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	INTEGRAL	14
CRECHE MUNICIPAL VEREADOR HEITOR FAVIERI	MATERNAL B	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	INTEGRAL	15
CRECHE MUNICIPAL VEREADOR HEITOR FAVIERI	MATERNAL C	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	INTEGRAL	13
CRECHE MUNICIPAL VEREADOR HEITOR FAVIERI	BERÇÁRIO 2A	BERÇÁRIO II EDUCAÇÃO INFANTIL	INTEGRAL	13
CRECHE MUNICIPAL VEREADOR HEITOR FAVIERI	BERÇÁRIO 2B	BERÇÁRIO II EDUCAÇÃO INFANTIL	INTEGRAL	15
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA CONDE MODESTO LEAL	101 - 2023 - T	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	17
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA CONDE MODESTO LEAL	201 - 2023 - T	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	11
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA CONDE MODESTO LEAL	301 - 2023 - T	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	19
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA CONDE MODESTO LEAL	501 - 2023 - T	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	22
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA CONDE MODESTO LEAL	401 - 2023 - T	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	20
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA CONDE MODESTO LEAL	601 - 2023 - M	6º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	28
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA CONDE MODESTO LEAL	901 - 2023 - M	9º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	18
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA CONDE MODESTO LEAL	802 - 2023 - M	8º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	19
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA CONDE MODESTO LEAL	801 - 2023 - M	8º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	20
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA CONDE MODESTO LEAL	702 - 2023 - M	7º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	21
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA CONDE MODESTO LEAL	701 - 2023 - M	7º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	22
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA CONDE MODESTO LEAL	91 - 2023 - M	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	19
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA CONDE MODESTO LEAL	81 - 2023 - M	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	14
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA CONDE MODESTO LEAL	61 - 2023 - T	BERÇÁRIO II EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	19



ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA CONDE MODESTO LEAL	71 - 2023 - T	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	19
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA GERVÁSIO ALVES PEREIRA	301 - 2023 - M	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	12
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA GERVÁSIO ALVES PEREIRA	302 - 2023 - T	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	22
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA GERVÁSIO ALVES PEREIRA	202 - 2023 - T	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	23
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA GERVÁSIO ALVES PEREIRA	201 - 2023 - M	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	22
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA GERVÁSIO ALVES PEREIRA	101 - 2023 - M	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	19
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA GERVÁSIO ALVES PEREIRA	102 - 2023 - T	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	19
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA GERVÁSIO ALVES PEREIRA	402 - 2023 - T	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	20
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA GERVÁSIO ALVES PEREIRA	401 - 2023 - M	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	20
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA GERVÁSIO ALVES PEREIRA	501 - 2023 - M	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	19
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA GERVÁSIO ALVES PEREIRA	502 - 2023 - T	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	13
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA HÉLIO CRUZ DE OLIVEIRA	401 - 2023 - T	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	20
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA HÉLIO CRUZ DE OLIVEIRA	501 - 2023 - T	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	25
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA HÉLIO CRUZ DE OLIVEIRA	101 - 2023 - M	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	21
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA HÉLIO CRUZ DE OLIVEIRA	201 - 2023 - M	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	28
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA HÉLIO CRUZ DE OLIVEIRA	301 - 2023 - M	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	22
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA JEHOVAH SANTOS	301 - 2023 - M	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	20
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA JEHOVAH SANTOS	201 - 2023 - T	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	17
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA JEHOVAH SANTOS	101 - 2023 - T	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	15
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA JEHOVAH SANTOS	401 - 2023 - M	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	24
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA JEHOVAH SANTOS	501 - 2023 - M	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	24
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA JEHOVAH SANTOS	501-2023	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	0
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA JEHOVAH SANTOS	81 - 2023 - M	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	20



ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA JEHOVAH SANTOS	71 - 2023 - M	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	18
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA JEHOVAH SANTOS	61 - 2023 - T	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	15
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA MARIA NAZARETH SANTOS SILVA	701 - 2023 - M	7º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	17
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA MARIA NAZARETH SANTOS SILVA	702 - 2023 - M	7º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	12
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA MARIA NAZARETH SANTOS SILVA	601 - 2023 - M	6º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	17
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA MARIA NAZARETH SANTOS SILVA	602 - 2023 - M	6º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	17
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA MARIA NAZARETH SANTOS SILVA	901 - 2023 - M	9º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	27
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA MARIA NAZARETH SANTOS SILVA	802 - 2023 - M	8º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	15
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA MARIA NAZARETH SANTOS SILVA	801 - 2023 - M	8º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	18
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA MARIETA VASCONCELLOS COUTINHO COELHO	71 - 2023 - T	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	17
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA MARIETA VASCONCELLOS COUTINHO COELHO	81 - 2023 - T	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	25
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA MARIETA VASCONCELLOS COUTINHO COELHO	91 - 2023 - M	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	21
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA MARIETA VASCONCELLOS COUTINHO COELHO	602 - 2023 M	6º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	17
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA MARIETA VASCONCELLOS COUTINHO COELHO	601 - 2023 - M	6º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	13
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA MARIETA VASCONCELLOS COUTINHO COELHO	BERÇARIO II	BERÇÁRIO I EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	18
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA MARIETA VASCONCELLOS COUTINHO COELHO	901 - 2023 - M	9º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	10
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA MARIETA VASCONCELLOS COUTINHO COELHO	801 - 2023 - M	8º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	12
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA MARIETA VASCONCELLOS COUTINHO COELHO	701 - 2023 - M	7º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	25
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA MARIETA VASCONCELLOS COUTINHO COELHO	401 - 2023 - T	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	24
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA MARIETA	501 - 2023 - M	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	31



VASCONCELLOS COUTINHO COELHO				
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA MARIETA VASCONCELLOS COUTINHO COELHO	EJA - 1º TURNO 2023 / 2º SEMESTRE	I FASE EJA	MANHÃ	12
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA MARIETA VASCONCELLOS COUTINHO COELHO	101 - 2023 - M	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	22
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA MARIETA VASCONCELLOS COUTINHO COELHO	301 - 2023 - T	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	27
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA MARIETA VASCONCELLOS COUTINHO COELHO	201 - 2023 - T	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	28
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA PROFESSORA MARIA APARECIDA PÊGAS PEREIRA	81 - 2023 - M	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	0
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA PROFESSORA MARIA APARECIDA PÊGAS PEREIRA	82 - 2023 - T	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	0
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA PROFESSORA MARIA APARECIDA PÊGAS PEREIRA	71 - 2023 - M	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	0
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA PROFESSORA MARIA APARECIDA PÊGAS PEREIRA	61 - 2023 - M	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	0
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA PROFESSORA MARIA APARECIDA PÊGAS PEREIRA	52 - 2023 - T	BERÇÁRIO II EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	0
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA SÃO JOSÉ DO TURVO	FASE I EJA -2023 - T	I FASE EJA	TARDE	0
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA SÃO JOSÉ DO TURVO	101- 2023 - M	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	6
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA SÃO JOSÉ DO TURVO	201 - 2023 - M	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	2
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA SÃO JOSÉ DO TURVO	301 - 2023 - M	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	7
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA SÃO JOSÉ DO TURVO	401 - 2023 - M	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	7
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA SÃO JOSÉ DO TURVO	501 - 2023 - M	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	8
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA SÃO JOSÉ DO TURVO	601 - 2023 - M	6º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	8
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA SÃO JOSÉ DO TURVO	701 - 2023 - M	7º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	6
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA SÃO JOSÉ DO TURVO	801 - 2023 - M	8º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	9
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA SÃO JOSÉ DO TURVO	901 - 2023 - M	9º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	5
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA SÃO JOSÉ DO TURVO	71 - 2023 - M	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	2
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA SÃO JOSÉ DO TURVO	72 - 2023 - M	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	11



ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA SÃO JOSÉ DO TURVO	82 - 2023 - M	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	9
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA SÃO JOSÉ DO TURVO	EJA FASE II - 2º SEMESTRE	II FASE EJA	TARDE	2
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA SÃO JOSÉ DO TURVO	FASE II - 2023 - T	II FASE EJA	TARDE	0
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA SÃO JOSÉ DO TURVO	EJA FASE III - 2º SEMESTRE	III FASE EJA	TARDE	0
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA SÃO JOSÉ DO TURVO	EJA FASE III -2023 - T	III FASE EJA	TARDE	0
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA SÃO JOSÉ DO TURVO	EJA FASE IV - 2023 - T	IV FASE EJA	TARDE	0
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA SÃO JOSÉ DO TURVO	EJA FASE IV- 2º SEMESTRE	IV FASE EJA	TARDE	1
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA SÃO JOSÉ DO TURVO	EJA FASE V- 2º SEMESTRE	V FASE EJA	TARDE	3
ESCOLA ESTADUAL MUNICIPALIZADA SÃO JOSÉ DO TURVO	EJA FASE V - 2023- T	V FASE EJA	TARDE	5
ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	303 - 2023 - T	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	24
ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	302 - 2023 - M	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	25
ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	301 - 2023 - M	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	25
ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	304 - 2023 - T	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	21
ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	305 - 2023 - T	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	23
ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	203 - 2023 - M	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	22
ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	205-2023 - T	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	22
ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	204 -2023 - T	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	24
ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	201- 2023- M	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	24
ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	202 - 2023 - M	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	24
ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	106 - 2023 - N	I FASE EJA	NOITE	0
ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	105 - 2023 - T	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	22
ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	106 - 2023/2 - N	I FASE EJA	NOITE	4
ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	102 - 2023 - M	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	18
ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	101 - 2023 - M	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	20
ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	103 - 2023 - T	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	21
ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	104 - 2023 - T	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	23
ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	401 - 2023 - M	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	21
ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	403 - 2023 - M	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	20
ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	402 - 2023 - M	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	20



ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	404 - 2023 - T	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	23
ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	406 - 2023 - T	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	23
ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	405 - 2023 - T	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	23
ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	505 - 2023 - T	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	23
ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	504 - 2023 - T	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	18
ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	501 - 2023 - M	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	22
ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	502 - 2023 - M	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	25
ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	503 - 2023 - M	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	23
ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	206 - 2023/2 - N	II FASE EJA	NOITE	4
ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	601 - 2º SEMESTRE	VI FASE EJA	NOITE	15
ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	601 - 2023-N	VI FASE EJA	NOITE	1
ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	701 - 2023-N	VII FASE EJA	NOITE	7
ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	701 - 2º SEMESTRE	VII FASE EJA	NOITE	10
ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	801 - 2023/2 - N	VIII FASE EJA	NOITE	15
ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	801 - 2023 - N	VIII FASE EJA	NOITE	6
ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	901 - 2023 - N	IX FASE EJA	NOITE	19
ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	901 - 2023/2 - N	IX FASE EJA	NOITE	11
ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	306 - 2023/2 - N	III FASE EJA	NOITE	3
ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	306- 2023-N	III FASE EJA	NOITE	0
ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	206-2023-N	II FASE EJA	NOITE	0
ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	506 - 2023-N	V FASE EJA	NOITE	0
ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	407 - 2023/2 - N	IV FASE EJA	NOITE	3
ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	506 - 2023/2 - N	V FASE EJA	NOITE	12
ESCOLA MUNICIPAL ADMA DAVID CHEDID	407-2023-N	IV FASE EJA	NOITE	1
ESCOLA MUNICIPAL AMÉRICA BARBOSA DA SILVA	91 - 2023 - TARDE	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	21
ESCOLA MUNICIPAL AMÉRICA BARBOSA DA SILVA	71 - 2023 - TARDE	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	17
ESCOLA MUNICIPAL AMÉRICA BARBOSA DA SILVA	81 - 2023 - MANHÃ	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	21
ESCOLA MUNICIPAL AMÉRICA BARBOSA DA SILVA	82 E 72 JI E MAT.-2023-MANHÃ	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	20
ESCOLA MUNICIPAL AMÉRICA BARBOSA DA SILVA	92-2023- TARDE	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	21
ESCOLA MUNICIPAL AMÉRICA BARBOSA DA SILVA	501 - 2023 - MANHÃ	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	20
ESCOLA MUNICIPAL AMÉRICA BARBOSA DA SILVA	401- 2023 - MANHÃ	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	14



ESCOLA MUNICIPAL AMÉRICA BARBOSA DA SILVA	101 - 2023 - MANHÃ	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	20
ESCOLA MUNICIPAL AMÉRICA BARBOSA DA SILVA	201 - 2023 - TARDE	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	19
ESCOLA MUNICIPAL AMÉRICA BARBOSA DA SILVA	301 - 2023 - TARDE	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	23
ESCOLA MUNICIPAL CORTINES CERQUEIRA	301 - 2023 - M	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	18
ESCOLA MUNICIPAL CORTINES CERQUEIRA	302 - 2023 - T	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	16
ESCOLA MUNICIPAL CORTINES CERQUEIRA	201 - 2023 - M	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	23
ESCOLA MUNICIPAL CORTINES CERQUEIRA	202 - 2023 - T	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	22
ESCOLA MUNICIPAL CORTINES CERQUEIRA	101 - 2023 - M	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	20
ESCOLA MUNICIPAL CORTINES CERQUEIRA	102 - 2023 - T	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	17
ESCOLA MUNICIPAL CORTINES CERQUEIRA	401 - 2023 - M	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	15
ESCOLA MUNICIPAL CORTINES CERQUEIRA	402 - 2023 - T	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	23
ESCOLA MUNICIPAL CORTINES CERQUEIRA	501 - 2023 - M	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	22
ESCOLA MUNICIPAL CORTINES CERQUEIRA	502 - 2023 - M	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	19
ESCOLA MUNICIPAL CORTINES CERQUEIRA	71 - 2023 - T	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	23
ESCOLA MUNICIPAL CORTINES CERQUEIRA	81 - 2023 - M	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	13
ESCOLA MUNICIPAL CORTINES CERQUEIRA	82 - 2023 - T	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	14
ESCOLA MUNICIPAL CORTINES CERQUEIRA	91 - 2023 - M	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	17
ESCOLA MUNICIPAL CORTINES CERQUEIRA	92 - 2023 - M	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	19
ESCOLA MUNICIPAL JOÃO DE DEUS	502 - 2023 - T	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	14
ESCOLA MUNICIPAL JOÃO DE DEUS	501 - 2023 - M	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	15
ESCOLA MUNICIPAL JOÃO DE DEUS	402 - 2023 - T	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	12
ESCOLA MUNICIPAL JOÃO DE DEUS	401 - 2023 - M	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	18
ESCOLA MUNICIPAL JOÃO DE DEUS	301 - 2023 - M	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	23
ESCOLA MUNICIPAL JOÃO DE DEUS	302 - 2023 - T	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	21
ESCOLA MUNICIPAL JOÃO DE DEUS	202 - 2023 - T	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	22
ESCOLA MUNICIPAL JOÃO DE DEUS	201 - 2023 - M	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	23
ESCOLA MUNICIPAL JOÃO DE DEUS	101 - 2023 - T	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	22
ESCOLA MUNICIPAL JOÃO DE DEUS	71 - 2023 - T	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	17
ESCOLA MUNICIPAL JOÃO DE DEUS	82 - 2023 - T	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	23
ESCOLA MUNICIPAL JOÃO DE DEUS	81/91- 2023 - M	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	16



ESCOLA MUNICIPAL JOÃO DE DEUS	92 - 2023 - M	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	20
ESCOLA MUNICIPAL JORGE DE FREITAS TINOCO	501 - 2023 - M	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	24
ESCOLA MUNICIPAL JORGE DE FREITAS TINOCO	502 - 2023 - M	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	27
ESCOLA MUNICIPAL JORGE DE FREITAS TINOCO	403 - 2023 - T	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	21
ESCOLA MUNICIPAL JORGE DE FREITAS TINOCO	402 - 2023 - T	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	21
ESCOLA MUNICIPAL JORGE DE FREITAS TINOCO	401 - 2023 - M	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	26
ESCOLA MUNICIPAL JORGE DE FREITAS TINOCO	101 - 2023 - M	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	21
ESCOLA MUNICIPAL JORGE DE FREITAS TINOCO	102 - 2023- T	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	17
ESCOLA MUNICIPAL JORGE DE FREITAS TINOCO	103 - 2023 - T	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	17
ESCOLA MUNICIPAL JORGE DE FREITAS TINOCO	203 - 2023 - T	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	24
ESCOLA MUNICIPAL JORGE DE FREITAS TINOCO	201 - 2023 - M	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	25
ESCOLA MUNICIPAL JORGE DE FREITAS TINOCO	202 - 2023 - M	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	23
ESCOLA MUNICIPAL JORGE DE FREITAS TINOCO	301 - 2023 - M	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	17
ESCOLA MUNICIPAL JORGE DE FREITAS TINOCO	302 - 2023 - T	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	21
ESCOLA MUNICIPAL JORGE DE FREITAS TINOCO	303 - 2023 - T	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	16
ESCOLA MUNICIPAL MANOEL FONSECA	101 - 2023 - M	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	13
ESCOLA MUNICIPAL MANOEL FONSECA	102 - 2023-T	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	16
ESCOLA MUNICIPAL MANOEL FONSECA	202 - 2023 - T	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	20
ESCOLA MUNICIPAL MANOEL FONSECA	201 - 2023 - M	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	20
ESCOLA MUNICIPAL MANOEL FONSECA	301 - 2023 - M	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	15
ESCOLA MUNICIPAL MANOEL FONSECA	302 - 2023 - T	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	17
ESCOLA MUNICIPAL MANOEL FONSECA	402 - 2023 - T	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	21
ESCOLA MUNICIPAL MANOEL FONSECA	401 - 2023 - M	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	15
ESCOLA MUNICIPAL MANOEL FONSECA	501 - 2023 - M	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	15
ESCOLA MUNICIPAL MANOEL FONSECA	502 - 2023 - T	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	17
ESCOLA MUNICIPAL MARIA DE LOURDES COSTA COIMBRA	92 - 2023 - T	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	22
ESCOLA MUNICIPAL MARIA DE LOURDES COSTA COIMBRA	91 - 2023 - M	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	8
ESCOLA MUNICIPAL MARIA DE LOURDES COSTA COIMBRA	82 - 2023 - T	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	22
ESCOLA MUNICIPAL MARIA DE LOURDES COSTA COIMBRA	81 - 2023 - M	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	15
ESCOLA MUNICIPAL MARIA DE LOURDES COSTA COIMBRA	71 - 2023 - M	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	20



ESCOLA MUNICIPAL MARIA DE LOURDES COSTA COIMBRA	72 - 2023 - M	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	15
ESCOLA MUNICIPAL MARIA DE LOURDES COSTA COIMBRA	402 - 2023 - T	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	23
ESCOLA MUNICIPAL MARIA DE LOURDES COSTA COIMBRA	401 - 2023 - M	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	20
ESCOLA MUNICIPAL MARIA DE LOURDES COSTA COIMBRA	501 - 2023 - M	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	24
ESCOLA MUNICIPAL MARIA DE LOURDES COSTA COIMBRA	502 - 2023 - T	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	19
ESCOLA MUNICIPAL MARIA DE LOURDES COSTA COIMBRA	61 - 2023 - T	BERÇÁRIO I EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	15
ESCOLA MUNICIPAL MARIA DE LOURDES COSTA COIMBRA	101 - 2023 - M	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	20
ESCOLA MUNICIPAL MARIA DE LOURDES COSTA COIMBRA	102 - 2023 - T	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	18
ESCOLA MUNICIPAL MARIA DE LOURDES COSTA COIMBRA	202 - 2023 - T	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	21
ESCOLA MUNICIPAL MARIA DE LOURDES COSTA COIMBRA	201 - 2023 - M	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	23
ESCOLA MUNICIPAL MARIA DE LOURDES COSTA COIMBRA	301 - 2023 - M	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	25
ESCOLA MUNICIPAL MARIA DE LOURDES COSTA COIMBRA	302 - 2023 - T	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	25
ESCOLA MUNICIPAL MARIA GONZAGA DE OLIVEIRA	301 - 2023 - M	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	0
ESCOLA MUNICIPAL MARIA GONZAGA DE OLIVEIRA	201 - 2023 - M	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	0
ESCOLA MUNICIPAL MARIA GONZAGA DE OLIVEIRA	101 - 2023 - T	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	0
ESCOLA MUNICIPAL MARIA GONZAGA DE OLIVEIRA	501 - 2023 - M	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	0
ESCOLA MUNICIPAL MARIA GONZAGA DE OLIVEIRA	401 - 2023 - T	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	0
ESCOLA MUNICIPAL MARIA GONZAGA DE OLIVEIRA	81 - 2023 - T	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	1
ESCOLA MUNICIPAL MARIA GONZAGA DE OLIVEIRA	82 - 2023 - M	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	0
ESCOLA MUNICIPAL MARIO MARIOTINI	402 - 2023 - T	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	30
ESCOLA MUNICIPAL MARIO MARIOTINI	401 - 2023 - M	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	23
ESCOLA MUNICIPAL MARIO MARIOTINI	501 - 2023 - M	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	23
ESCOLA MUNICIPAL MARIO MARIOTINI	502 - 2023 - T	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	21
ESCOLA MUNICIPAL MARIO MARIOTINI	101 - 2023 - M	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	16
ESCOLA MUNICIPAL MARIO MARIOTINI	102 - 2023 - T	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	14
ESCOLA MUNICIPAL MARIO MARIOTINI	203 - 2023 - T	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	23
ESCOLA MUNICIPAL MARIO MARIOTINI	201 - 2023 - M	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	18
ESCOLA MUNICIPAL MARIO MARIOTINI	202	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	17
ESCOLA MUNICIPAL MARIO MARIOTINI	301 - 2023 - M	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	27
ESCOLA MUNICIPAL MARIO MARIOTINI	302 - 2023 - T	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	26
ESCOLA MUNICIPAL MIGUEL VASCONCELLOS	301 - 2023 - M	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	17
ESCOLA MUNICIPAL MIGUEL VASCONCELLOS	302 - 2023 - T	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	12



ESCOLA MUNICIPAL MIGUEL VASCONCELLOS	202 - 2023 - T	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	20
ESCOLA MUNICIPAL MIGUEL VASCONCELLOS	201 - 2023 - M	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	16
ESCOLA MUNICIPAL MIGUEL VASCONCELLOS	101 - 2023 - M	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	16
ESCOLA MUNICIPAL MIGUEL VASCONCELLOS	102 - 2023 - T	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	17
ESCOLA MUNICIPAL MIGUEL VASCONCELLOS	501 - 2023 - M	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	21
ESCOLA MUNICIPAL MIGUEL VASCONCELLOS	502 - 2023 - T	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	20
ESCOLA MUNICIPAL MIGUEL VASCONCELLOS	402 - 2023 - T	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	20
ESCOLA MUNICIPAL MIGUEL VASCONCELLOS	401 - 2023 - M	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	20
ESCOLA MUNICIPAL MIGUEL VASCONCELLOS	91 - 2023 - M	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	21
ESCOLA MUNICIPAL MIGUEL VASCONCELLOS	82 - 2023 - T	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	22
ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR ARLINDO RODRIGUES	92 - 2023 - T	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	22
ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR ARLINDO RODRIGUES	91 - 2023 - M	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	23
ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR ARLINDO RODRIGUES	72 - 2023 - T	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	15
ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR ARLINDO RODRIGUES	71 - 2023 - M	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	14
ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR ARLINDO RODRIGUES	81 - 2023 - M	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	21
ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR ARLINDO RODRIGUES	82 - 2023 - T	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	21
ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR ARLINDO RODRIGUES	501 - 2023 - M	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	25
ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR ARLINDO RODRIGUES	502 - 2023 - T	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	21
ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR ARLINDO RODRIGUES	402 - 2023 - M	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	16
ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR ARLINDO RODRIGUES	301 - 2023 - M	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	17
ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR ARLINDO RODRIGUES	404 - 2023 - T	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	16
ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR ARLINDO RODRIGUES	403 - 2023 - T	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	16
ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR ARLINDO RODRIGUES	401 - 2023 - M	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	19
ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR ARLINDO RODRIGUES	302 - 2023 - T	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	22
ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR ARLINDO RODRIGUES	303 - 2023 - T	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	22
ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR ARLINDO RODRIGUES	203 - 2023 - T	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	29
ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR ARLINDO RODRIGUES	201 - 2023 - M	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	20
ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR ARLINDO RODRIGUES	202 - 2023 - M	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	20
ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR ARLINDO RODRIGUES	101 - 2023 - M	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	23
ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR ARLINDO RODRIGUES	102 - 2023 - T	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	23



ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA AMÉLIA DE JESUS LISBOA	81 - 2023 - T	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	20
ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA AMÉLIA DE JESUS LISBOA	71 - 2023 - T	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	18
ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA AMÉLIA DE JESUS LISBOA	91 - 2023 - M	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	18
ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA AMÉLIA DE JESUS LISBOA	401 - 2023 - M	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	15
ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA AMÉLIA DE JESUS LISBOA	501 - 2023 - M	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	20
ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA AMÉLIA DE JESUS LISBOA	101 - 2023 - T	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	18
ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA AMÉLIA DE JESUS LISBOA	1º ANO -101 - TARDE - 2023	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	0
ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA AMÉLIA DE JESUS LISBOA	201 - 2023 - T	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	22
ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA AMÉLIA DE JESUS LISBOA	301 - 2023 - M	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	21
ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA ANNA CASALLI DE OLIVEIRA	101 - 2023 - M	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	13
ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA ANNA CASALLI DE OLIVEIRA	201 - 2023 - T	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	20
ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA ANNA CASALLI DE OLIVEIRA	501 - 2023 - M	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	20
ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA ANNA CASALLI DE OLIVEIRA	301 - 2023 - M	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	20
ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA ANNA CASALLI DE OLIVEIRA	401 - 2023 - T	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	21
ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA ANNA CASALLI DE OLIVEIRA	BERÇÁRIO II 2023	BERÇÁRIO II EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	17
ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA ANNA CASALLI DE OLIVEIRA	MATERNAL 2023	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	22
ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA ANNA CASALLI DE OLIVEIRA	JARDIM I 2023	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	13
JARDIM DE INFÂNCIA ALFREDO MANSUR ELIAS	JARDIM II - 90	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	18
JARDIM DE INFÂNCIA ALFREDO MANSUR ELIAS	JARDIM I - 81	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	22
JARDIM DE INFÂNCIA ALFREDO MANSUR ELIAS	JARDIM I - 80	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	21
JARDIM DE INFÂNCIA ALFREDO MANSUR ELIAS	MATERNAL - 70	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	18
JARDIM DE INFÂNCIA ALFREDO MANSUR ELIAS	MATERNAL - 72	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	20
JARDIM DE INFÂNCIA ALFREDO MANSUR ELIAS	MATERNAL - 71	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	18
JARDIM DE INFÂNCIA ALFREDO MANSUR ELIAS	JARDIM II - 91	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	18
JARDIM DE INFÂNCIA ALFREDO MANSUR ELIAS	JARDIM II - 92	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	20
JARDIM DE INFÂNCIA GENERAL OLÍVIO VIEIRA FILHO	61 - 2023 - M	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	16



JARDIM DE INFÂNCIA GENERAL OLÍVIO VIEIRA FILHO	62 - 2023 - T	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	15
JARDIM DE INFÂNCIA GENERAL OLÍVIO VIEIRA FILHO	63 - 2023 - T	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	17
JARDIM DE INFÂNCIA GENERAL OLÍVIO VIEIRA FILHO	72 - 2023 - T	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	21
JARDIM DE INFÂNCIA GENERAL OLÍVIO VIEIRA FILHO	71 - 2023 - M	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	20
JARDIM DE INFÂNCIA GENERAL OLÍVIO VIEIRA FILHO	81 - 2023 - M	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	19
JARDIM DE INFÂNCIA GENERAL OLÍVIO VIEIRA FILHO	83 - 2023 - T	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	15
JARDIM DE INFÂNCIA GENERAL OLÍVIO VIEIRA FILHO	82 - 2023 - T	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	15
JARDIM DE INFÂNCIA ISMAEL	81 - 2023 - T	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	21
JARDIM DE INFÂNCIA ISMAEL	80 - 2023 - M	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	20
JARDIM DE INFÂNCIA ISMAEL	92 - 2023 - T	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	17
JARDIM DE INFÂNCIA ISMAEL	91 - 2023 - T	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	20
JARDIM DE INFÂNCIA ISMAEL	90 - 2023 - M	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	20
JARDIM DE INFÂNCIA ISMAEL	71 - 2023 - T	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	19
JARDIM DE INFÂNCIA ISMAEL	70-2023-M	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	16
JARDIM DE INFÂNCIA ISMAEL	60-2023-M	BERÇÁRIO II EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	13
JARDIM DE INFÂNCIA ISMAEL	61 - 2023 - T	BERÇÁRIO II EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	11
JARDIM DE INFÂNCIA ISMAEL	50 - 2023- M	BERÇÁRIO I EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	15
JARDIM DE INFÂNCIA ISMAEL	300 - 2023 - M	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	19
JARDIM DE INFÂNCIA ISMAEL	301 - 2023 - T	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	26
JARDIM DE INFÂNCIA ISMAEL	402 - 2023 - T	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	25
JARDIM DE INFÂNCIA ISMAEL	400 - 2023 - M	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	17
JARDIM DE INFÂNCIA ISMAEL	401 - 2023 - M	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	19
JARDIM DE INFÂNCIA ISMAEL	500 - 2023 - M	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	16
JARDIM DE INFÂNCIA ISMAEL	501- 2023 - T	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	15
JARDIM DE INFÂNCIA ISMAEL	502- 2023 - T	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	17
JARDIM DE INFÂNCIA ISMAEL	100 - 2023 - M	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	18



JARDIM DE INFÂNCIA ISMAEL	101 - 2023 - T	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	23
JARDIM DE INFÂNCIA ISMAEL	201 - 2023 - T	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	20
JARDIM DE INFÂNCIA ISMAEL	202 - 2023 - T	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	13
JARDIM DE INFÂNCIA ISMAEL	200 - 2023 - M	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	19
JARDIM DE INFANCIA MUNICIPAL MONTEIRO LOBATO	91 - 2023 - M	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	10
JARDIM DE INFANCIA MUNICIPAL MONTEIRO LOBATO	92 - 2023 - M	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	11
JARDIM DE INFANCIA MUNICIPAL MONTEIRO LOBATO	93 - 2023 - T	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	11
JARDIM DE INFANCIA MUNICIPAL MONTEIRO LOBATO	94 - 2023 - T	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	11
JARDIM DE INFANCIA MUNICIPAL MONTEIRO LOBATO	95 - 2023 -T	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	11
JARDIM DE INFANCIA MUNICIPAL MONTEIRO LOBATO	83 - 2023 - T	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	12
JARDIM DE INFANCIA MUNICIPAL MONTEIRO LOBATO	81 - 2023 - M	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	11
JARDIM DE INFANCIA MUNICIPAL MONTEIRO LOBATO	82 - 2023 - M	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	12
JARDIM DE INFÂNCIA PROFESSOR MURILO BRAGA	91 - 2023	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	18
JARDIM DE INFÂNCIA PROFESSOR MURILO BRAGA	92 - 2023	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	18
JARDIM DE INFÂNCIA PROFESSOR MURILO BRAGA	93 - 2023	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	20
JARDIM DE INFÂNCIA PROFESSOR MURILO BRAGA	95 - 2023	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	22
JARDIM DE INFÂNCIA PROFESSOR MURILO BRAGA	94 - 2023	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	22
JARDIM DE INFÂNCIA PROFESSOR MURILO BRAGA	84 - 2023	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	20
JARDIM DE INFÂNCIA PROFESSOR MURILO BRAGA	85 - 2023	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	22
JARDIM DE INFÂNCIA PROFESSOR MURILO BRAGA	83 - 2023	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	18
JARDIM DE INFÂNCIA PROFESSOR MURILO BRAGA	81 - 2023	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	20
JARDIM DE INFÂNCIA PROFESSOR MURILO BRAGA	82 - 2023	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	19
JARDIM DE INFÂNCIA PROFESSOR MURILO BRAGA	74 - 2023	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	20
JARDIM DE INFÂNCIA PROFESSOR MURILO BRAGA	73 - 2023	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	19



JARDIM DE INFÂNCIA PROFESSOR MURILO BRAGA	72 - 2023	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	19
JARDIM DE INFÂNCIA PROFESSOR MURILO BRAGA	71 - 2023	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	18
JARDIM DE INFÂNCIA PROFESSOR NEWTON ROCHA BRANDÃO	72 - 2023 - T	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	20
JARDIM DE INFÂNCIA PROFESSOR NEWTON ROCHA BRANDÃO	71 - 2023 - M	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	19
JARDIM DE INFÂNCIA PROFESSOR NEWTON ROCHA BRANDÃO	82 - 2023 - T	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	20
JARDIM DE INFÂNCIA PROFESSOR NEWTON ROCHA BRANDÃO	81 - 2023 - M	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	23
JARDIM DE INFÂNCIA PROFESSOR NEWTON ROCHA BRANDÃO	92 - 2023 - T	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	21
JARDIM DE INFÂNCIA PROFESSOR NEWTON ROCHA BRANDÃO	91 - 2023 - M	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	20
JARDIM DE INFÂNCIA PROFESSOR NEWTON ROCHA BRANDÃO	101 - 2023 - M	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	17
JARDIM DE INFÂNCIA PROFESSOR NEWTON ROCHA BRANDÃO	102 - 2023 - T	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	20
JARDIM DE INFÂNCIA PROFESSOR NEWTON ROCHA BRANDÃO	202 - 2023 - T	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	22
JARDIM DE INFÂNCIA PROFESSOR NEWTON ROCHA BRANDÃO	201 - 2023 -	2º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	21
JARDIM DE INFÂNCIA PROFESSOR NEWTON ROCHA BRANDÃO	501 - 2023 - M	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	23
JARDIM DE INFÂNCIA PROFESSOR NEWTON ROCHA BRANDÃO	502 - 2023 - T	5º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	23
JARDIM DE INFÂNCIA PROFESSOR NEWTON ROCHA BRANDÃO	402 - 2023 - T	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	24
JARDIM DE INFÂNCIA PROFESSOR NEWTON ROCHA BRANDÃO	401 - 2023 - M	4º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	24
JARDIM DE INFÂNCIA PROFESSOR NEWTON ROCHA BRANDÃO	301 - 2023 - M	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	17
JARDIM DE INFÂNCIA PROFESSOR NEWTON ROCHA BRANDÃO	302 - 2023 - T	3º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	14
JARDIM ESCOLA MUNICIPAL PEIXINHO DOURADO	91 - 2023 - M	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	24
JARDIM ESCOLA MUNICIPAL PEIXINHO DOURADO	92 - 2023 - M	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	18
JARDIM ESCOLA MUNICIPAL PEIXINHO DOURADO	93 - 2023 - T	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	18
JARDIM ESCOLA MUNICIPAL PEIXINHO DOURADO	94 - 2023 - T	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	19
JARDIM ESCOLA MUNICIPAL PEIXINHO DOURADO	83 - 2023 - T	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	22
JARDIM ESCOLA MUNICIPAL PEIXINHO DOURADO	82 - 2023 - T	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	20
JARDIM ESCOLA MUNICIPAL PEIXINHO DOURADO	81 - 2023 - M	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	23
JARDIM ESCOLA MUNICIPAL PEIXINHO DOURADO	71 - 2023 - M	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	18



JARDIM ESCOLA MUNICIPAL PEIXINHO DOURADO	73 - 2023 - T	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	18
JARDIM ESCOLA MUNICIPAL PEIXINHO DOURADO	72 - 2023 - M	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	18
JARDIM ESCOLA ORTELINA BICHARA	75 - 2023 - M	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	18
JARDIM ESCOLA ORTELINA BICHARA	72 - 2023 - M	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	19
JARDIM ESCOLA ORTELINA BICHARA	71 - 2023 - M	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	18
JARDIM ESCOLA ORTELINA BICHARA	74 - 2023 - T	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	20
JARDIM ESCOLA ORTELINA BICHARA	73 - 2023 - T	MATERNAL EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	20
JARDIM ESCOLA ORTELINA BICHARA	85 - 2023 - T	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	17
JARDIM ESCOLA ORTELINA BICHARA	86 - 2023 - T	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	19
JARDIM ESCOLA ORTELINA BICHARA	84 - 2023 - T	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	20
JARDIM ESCOLA ORTELINA BICHARA	81 - 2023 - M	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	20
JARDIM ESCOLA ORTELINA BICHARA	82 - 2023 - M	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	20
JARDIM ESCOLA ORTELINA BICHARA	83 - 2023 - M	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	19
JARDIM ESCOLA ORTELINA BICHARA	92 - 2023 - M	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	20
JARDIM ESCOLA ORTELINA BICHARA	93 - 2023 - M	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	20
JARDIM ESCOLA ORTELINA BICHARA	91 - 2023 - M	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	MANHÃ	19
JARDIM ESCOLA ORTELINA BICHARA	96 - 2023 - T	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	19
JARDIM ESCOLA ORTELINA BICHARA	94 - 2023 - T	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	19
JARDIM ESCOLA ORTELINA BICHARA	95 - 2023 - T	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	20
UNIDADE DE ENSINO AMANHECER ASSOCIAÇÃO PESTALOZZI	M 01 - 2023	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	2
UNIDADE DE ENSINO AMANHECER ASSOCIAÇÃO PESTALOZZI	M02 2023	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	1
UNIDADE DE ENSINO AMANHECER ASSOCIAÇÃO PESTALOZZI	M03 2023	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	1
UNIDADE DE ENSINO AMANHECER ASSOCIAÇÃO PESTALOZZI	M04 2023	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	2
UNIDADE DE ENSINO AMANHECER ASSOCIAÇÃO PESTALOZZI	M05 2023	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	2
UNIDADE DE ENSINO AMANHECER ASSOCIAÇÃO PESTALOZZI	M06 2023	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	MANHÃ	2



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ/RJ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Tirantes, 122, Centro, Barra do Piraí/RJ
Tel: (24)24432210 / 24431310

PMBP-SME
PROCESSO N° 11582/2023
Fls. _____
RUBRICA: _____

UNIDADE DE ENSINO AMANHECER ASSOCIAÇÃO PESTALOZZI	T-01 2023	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	1
UNIDADE DE ENSINO AMANHECER ASSOCIAÇÃO PESTALOZZI	T-02 2023	1º ANO ENSINO FUNDAMENTAL	TARDE	1
UNIDADE DE ENSINO AMANHECER ASSOCIAÇÃO PESTALOZZI	JI 2023	JARDIM I EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	1
UNIDADE DE ENSINO AMANHECER ASSOCIAÇÃO PESTALOZZI	JII 2023	JARDIM II EDUCAÇÃO INFANTIL	TARDE	2



ANEXO IV - CARDÁPIOS

CARDÁPIO I

EXEMPLO DE CARDÁPIO A / DESJEJUM - LANCHE					
ENSINO FUNDAMENTAL (1º AO 9º E INTEGRAL)					
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
FRAPÊ DE COCO E MAÇÃ / BISCOITO DE MAISENA	LEITE C/ FLOCOS DE MILHO	IOGURTE COM BOLINHO INDIVIDUAL	LEITE COM CHOCOLATE (CACAU 50%) / PÃO C/ QUEIJO MUÇARELA	SMOOTHIE DE UVA / ROSQUINHA DE LEITE	IOGURTE COM BOLINHO INDIVIDUAL
LEITE COM CHOCOLATE (CACAU 50%) / ROSQUINHA DE MILHO	SMOOTHIE DE MARACUJÁ COM CREAM CRACKER	IOGURTE / PÃO C/ MANTEIGA	MILK SHAKE DE CHOCOLATE COM BANANA	VITAMINA DE MORANGO E MAÇÃ / BISCOITO MAISENA	IOGURTE / PÃO C/ MANTEIGA
LEITE C/ FLOCOS DE MILHO	VITAMINA DE BANANA E MAÇÃ ROSQUINHA DE CHOCOLATE	LEITE COM CHOCOLATE (CACAU 50%) / COM REQUEIJÃO	IOGURTE/ BOLINHO INDIVIDUAL	FRAPÊ DE MANGA / BISCOITO DE LEITE	LEITE COM CHOCOLATE (CACAU 50%) / COM REQUEIJÃO
VITAMINA DE BANANA E MAMÃO COM FARINHA DE AVEIA	LEITE COM CHOCOLATE (CACAU 50%) / ROSQUINHA DE COCO	IOGURTE / PÃO COM MANTEIGA	CHOCOLATE CREMOSO (CACAU 50%)	MILK SHAKE DE MORANGO E MAMÃO / CREAM CRACKER	IOGURTE / PÃO COM MANTEIGA
TABELA DE INCIDÊNCIA E PER CAPITA - CARDÁPIO A					
ENSINO FUNDAMENTAL: 6º AO 9º ANO					
ALIMENTOS / PREPARAÇÕES PER CAPITA FREQUÊNCIA MENSAL					
LEITE UHT			200 ML		11
LEITE UHT P/ CEREAL DE MILHO			150 ML		5
LEITE UHT P/ VITAMINA DE FRUTA			200 ML		2
IOGURTE			200 ML		4
CHOCOLATE (CACAU 50%)			20G		5
LEITE DE COCO			30 ML		2
BISCOITO SALGADO			6 UN. 30G		2
BISCOITO DOCE			6UN. 30G		4
BISCOITO ROSQUINHA			8 UN. 50G		4
CEREAL DE MILHO			50G		2
BOLO INDIVIDUAL			1 UN. 60G		2
PÃO			1UN. 70G		4
QUEIJO MUÇARELA FATIADO			20G		1
REQUEIJÃO			20G		1
MANTEIGA			20G		2
FARINHA DE AVEIA P/ VITAMINA			10 G		2
FRUTAS P/VITAMINA,FRAPÊ (S/CASCA)			50G		6
FRUTAS P/ MILKSHAKE(S/CASCA)			50G		2
SUCO CONCENTRADO S/ AÇÚCAR: (GOIABA,MANGA,MARACUJÁ,UVA)			20ML		4

OBS: TODAS AS BEBIDAS DEVERÃO TER O VOLUME FINAL DE 220 E 250 ML, QUANDO BATIDO COM FRUTAS (VITAMINA, FRAPÊ, SMOOTHIE OU MILK SHAKE). O FATOR DE CORREÇÃO DEVERÁ SER APLICADO PARA TODAS AS FRUTAS IN NATURA, DEVENDO-SE CONSIDERAR O PER CAPITA SOLICITADO, SEM A CASCA. A AVEIA PODERÁ SER SUBSTITUÍDA POR BISCOITO MAISENA, QUANDO APROVADO PELA CONTRATANTE.



TABELA DE INCIDÊNCIA E PER CAPITA DOS ALIMENTOS - CARDÁPIO A		
ENSINO FUNDAMENTAL: 1º AO 5º ANO E ESCOLA DE TEMPO INTEGRAL		
Alimentos / Preparações Per Capita in Natura Frequência Mensal		
Leite UHT	150 ml	11
Leite UHT p/ cereal de milho	100 ml	5
Leite UHT p/ vitamina de fruta	150 ml	2
Iogurte	150 ml	4
Chocolate (Cacau 50%)	15g	5
Leite de Coco	30 ml	2
Biscoito Salgado	4 un. 20g	2
Biscoito Doce	4 un. 20g	4
Biscoito Rosquinha	6 un. 40g	4
Cereal de Milho	30g	2
Bolo Individual	1 un. 40g	2
Pão	1un. 50g	4
Queijo Muçarela Fatiado	g	1
Requeijão	20g	1
Manteiga	20g	2
Farinha de Aveia p/ Vitamina	10 g	2
Frutas para Vitamina (s/casca)	40g	6
Frutas p/ Milk shake (s/casca)	40g	2
Suco Concentrado s/ açúcar: (goiaba,manga,maracujá,uva)	15ml	4

**OBS: TODAS AS BEBIDAS DEVERÃO TER O VOLUME FINAL DE 170 ML E 200 ML, QUANDO BATIDO COM FRUTAS (VITAMINA, FRAPÊ, SMOOTHIE OU MILK SHAKE).
O FATOR DE CORREÇÃO DEVERÁ SER APLICADO PARA TODAS AS FRUTAS IN NATURA, DEVENDO-SE CONSIDERAR O PER CAPITA SOLICITADO, SEM A CASCA. A AVEIA PODERÁ SER SUBSTITUÍDA POR BISCOITO MAISENA QUANDO APROVADO PELA CONTRATANTE.**

EXEMPLO DE CARDÁPIO B / ALMOÇO					
ENSINO FUNDAMENTAL (6º AO 9º E INTEGRAL)					
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
ARROZ / FEIJÃO / OVOS EM CAMADAS C/ APRESUNTADO, CENOURA, ABOBRINHA / SALADA DE PEPINO E TOMATE	ARROZ / FEIJÃO CARIOCA / CUBOS DE CARNE / CHUCHU NA MARGARINA COM SALSINHA / SALADA DE BETERRABA	ARROZ / STROGONOFF DE FRANGO (COM CREME DE LEITE) / BATATA CORADA NO FORNO / SALADA DE ALFACE	ARROZ / FEIJÃO / ISCAS DE CARNE ACEBOLADA / JARDINEIRA DE BATATA, CENOURA E CHUCHU / SALADA DE REPOLHO VINAGRETE	ARROZ / FEIJÃO / FRANGO REFOGADO COM QUIABO / POLENTA CREMOSA / SALADA DE ABÓBORA	ARROZ / STROGONOFF DE FRANGO (COM CREME DE LEITE) / BATATA CORADA NO FORNO / SALADA DE ALFACE



RISOTO (FRANGO DESFIADO, CENOURA, TOMATE, CHEIRO VERDE E MILHO) / FEIJÃO CARIOCA / SALADA DE ABOBRINHA AO VINAGRETE	ARROZ / FEIJÃO / ISCAS DE CARNE / PURÊ DE BATATA / SALADA DE BETERRABA RALADA	ARROZ / FEIJÃO / PEITO DE FRANGO ASSADO / QUIBEDE DE ABÓBORA / SALADA DE ALFACE	ARROZ / FEIJOADINHA LIGHT (CUBOS DE CARNE, LINGUIÇA CALABRESA) / VIRADO DE CENOURA E SALADA DE COUVE	ESPAGUETE / FEIJÃO / ISCAS DE FRANGO ACEBOLADO / REPOLHO REFOGADO NO ALHO / SALADA MISTA DE LEGUMES	ARROZ / FEIJÃO / PEITO DE FRANGO ASSADO / QUIBEDE DE ABÓBORA / SALADA DE ALFACE
ARROZ / FEIJÃO / OMELETE DE FORNO C/ LEGUMES E CH. VERDE / SALADA DE ACELGA AO VINAGRETE	ARROZ / CAÇULÊ (FEIJÃO CARIOCA CUBOS DE FRANGO, LINGUIÇA DE FRANGO E CENOURA / VIRADO DE ABOBRINHA	ARROZ / STROGONOFF DE PEIXE / BATATA CORADA NO FORNO / SALADA DE ALFACE E TOMATE	ARROZ / FEIJÃO / CARNE DE PANELA AO SUGO / INHAME SAUTÉ / SALADA DE COUVE	ARROZ / FEIJÃO / SOBRECOXA E FRANGO ASSADA / COUVE REFOGADA / SALADA DE BETERRABA PALITO	ARROZ / STROGONOFF DE PEIXE / BATATA CORADA NO FORNO / SALADA DE ALFACE E TOMATE
MACARRÃO (PARAFUSO) NA MARGARINA C/ LEGUMES E SALSA / FEIJÃO CARIOCA / CUBOS DE FRANGO REFOGADO / SALADA DE REPOLHO	ARROZ / FEIJOADINHA LIGHT (CUBOS DE CARNE, LINGUIÇA CALABRESA) / VIRADO DE CENOURA E SALADA DE COUVE	ARROZ / FEIJÃO / PEITO DE FRANGO REFOGADO / VAGEM COM SALSINHA / SALADA DE BATATA	ARROZ / FEIJÃO CARIOCA / ISCAS DE CARNE / VAGEM COM SALSINHA / SALADA DE ABÓBORA	ARROZ / FEIJÃO / BOBÓ DE FRANGO (COM CREME DE AIPIM E CENOURA) / SALADA DE ALFACE	ARROZ / FEIJÃO / PEITO DE FRANGO REFOGADO / VAGEM COM SALSINHA / SALADA DE BATATA

TABELA DE INCIDÊNCIA E PER CAPITA DOS ALIMENTOS DO CARDÁPIO B (6º AO 9º ANO)

ALIMENTOS / PREPARAÇÕES	PER CAPITA IN NATURA	FREQUÊNCIA MENSAL
ARROZ	50G	19
FEIJÃO PRETO	15G	16
FEIJÃO CARIOCA	15G	4
MACARRÃO	50G	2
LINGUIÇA DE FRANGO	80G	2
LINGUIÇA CALABRESA PARA FEIJÃO	30G	2
CARNE (CUBOS OU ISCA), LIMPA (S/ APARAS)	60G	6
CARNE EM CUBOS PARA FEIJOADA (S/ APARAS)	30G	2
PEITO DE FRANGO DESOSSADO E SEM PELE	60G	6
SOBRECOXA DE FRANGO	1 UNID 160 G	1
OVO DE GALINHA	55G OU 1UNID	2
APRESUNTADO	20G	1
ENLATADOS (MILHO, ERVILHA E SELETA)	15G	1
PEIXE (CAÇÃO) PESO LÍQUIDO APÓS DEGELO	100G	2
FARINHA DE MANDIOCA PARA FAROFA	30G	2
FARINHA DE MANDIOCA PARA TUTU E PIRÃO	10G	1
FUBÁ PARA POLENTA	5G	1
HORTALIÇAS DO GRUPO A (CRU)	15G	10
HORTALIÇAS DO GRUPO A (COZIDO)S/CASCA	20G	8
HORTALIÇAS DO GRUPO B (CRU) S/CASCA	15G	4
HORTALIÇAS DO GRUPO B (COZIDO) S/CASCA	30G	12
HORTALIÇAS DO GRUPO C (SEM CASCA)	40G	6
HORTALIÇAS PARA PURÊ (SEM CASCA)	60G	2



CREME DE LEITE	10ML	2
CATCHUP	2ML	2

TODAS AS PREPARAÇÕES DEVERÃO TER TEMPEROS IN NATURA, TAIS COMO: SAL, ALHO, CEBOLINHA E SALSINHA.

OBS: PARA EFEITO DESTES EDITAIS, ENTENDA-SE COMO HORTALIÇAS DO GRUPO A, TODOS OS FOLHOSOS, PEPINO E TOMATE PARA SALADA; HORTALIÇAS DO GRUPO B, TODAS AS HORTALIÇAS NÃO INFORMADAS NO GRUPO A OU C; HORTALIÇAS DO GRUPO C, TODOS OS TUBÉRCULOS COMO BATATA (DE TODOS OS TIPOS), INHAME, AIPIM, CARÁ. PARA A PROTEÍNA (CARNE BOVINA E DE FRANGO), DEVERÁ SER CONSIDERADA, COMO CORRETA GRAMATURA DE PER CAPITA, AQUELA, APÓS, A APLICAÇÃO DO FATOR DE CORREÇÃO (REMOÇÃO DE APARAS) E NO CASO DO PEIXE, APÓS A RETIRADA DA ÁGUA DE DEGELAMENTO. DEVERÁ SER CONSIDERADA, COMO CORRETA GRAMATURA DE PER CAPITA, PARA HORTALIÇAS, AQUELA, APÓS, A APLICAÇÃO DO FATOR DE CORREÇÃO (REMOÇÃO DA CASCA E DAS SEMENTES).

EXEMPLO DE **CARDÁPIO C** / ALMOÇO

ENSINO FUNDAMENTAL (1º AO 5º E INTEGRAL)

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
ARROZ / FEIJÃO / OVOS EM CAMADAS C/ APRESUNTADO, CENOURA, ABOBRINHA / SALADA DE PEPINO E TOMATE	ARROZ / FEIJÃO CARIOCA / CUBOS DE CARNE / CHUCHU NA MARGARINA COM SALSINHA / SALADA DE BETERRABA	ARROZ / STROGONOFF DE FRANGO (COM CREME DE LEITE) / BATATA CORADA NO FORNO / SALADA DE ALFACE	ARROZ / FEIJÃO / ISCAS DE CARNE ACEBOLADA / JARDINEIRA DE BATATA, CENOURA E CHUCHU / SALADA DE REPOLHO VINAGRETE	ARROZ / FEIJÃO / FRANGO REFOGADO COM QUIABO / POLENTA CREMOSA / SALADA DE ABÓBORA	ARROZ / STROGONOFF DE FRANGO (COM CREME DE LEITE) / BATATA CORADA NO FORNO / SALADA DE ALFACE
RISOTO (FRANGO DESFIADO, CENOURA, TOMATE, CH. VERDE E MILHO) / FEIJÃO CARIOCA / SALADA DE ABOBRINHA AO VINAGRETE	ARROZ / FEIJÃO / ISCAS DE CARNE / PURÊ DE BATATA / SALADA DE BETERRABA RALADA	ARROZ / FEIJÃO / PEITO DE FRANGO ASSADO / QUIBEBE DE ABÓBORA / SALADA DE ALFACE	ARROZ / FEIJÃO / LIGHT (CUBOS DE CARNE, LINGUIÇA CALABRESA) / VIRADO DE CENOURA E SALADA DE COUVE	ESPAGUETE / FEIJÃO / ISCAS DE FRANGO ACEBOLADO / REPOLHO REFOGADO NO ALHO / SALADA MISTA DE LEGUMES	ARROZ / FEIJÃO / PEITO DE FRANGO ASSADO / QUIBEBE DE ABÓBORA / SALADA DE ALFACE
ARROZ / FEIJÃO / OMELETE DE FORNO C/ LEGUMES E CH. VERDE / SALADA DE ACELGA AO VINAGRETE	ARROZ / CAÇULÊ (FEIJÃO CARIOCA) CUBOS DE FRANGO, LINGUIÇA DE FRANGO E CENOURA / VIRADO DE ABOBRINHA	ARROZ / STROGONOFF DE PEIXE / BATATA CORADA NO FORNO / SALADA DE ALFACE E TOMATE	ARROZ / FEIJÃO / CARNE DE PANELA AO SUGO / INHAME SAUTÉ / SALADA DE COUVE	ARROZ / FEIJÃO / FILÉ DE SOBRECORA DE FRANGO ASSADA / COUVE REFOGADA / SALADA DE BETERRABA PALITO	ARROZ / STROGONOFF DE PEIXE / BATATA CORADA NO FORNO / SALADA DE ALFACE E TOMATE
MACARRÃO (PARAFUSO) NA MARGARINA C/ LEGUMES E SALSA / FEIJÃO CARIOCA / CUBOS DE FRANGO REFOGADO / SALADAREPOLHO	ARROZ / FEIJÃO / FEIJÃO LIGHT (CUBOS DE CARNE, LINGUIÇA CALABRESA) / VIRADO DE CENOURA E SALADA DE COUVE	ARROZ / FEIJÃO / PEITO DE FRANGO REFOGADO / VAGEM COM SALSINHA / SALADA DE BATATA	ARROZ / FEIJÃO CARIOCA / ISCAS DE CARNE / VAGEM COM SALSINHA / SALADA DE ABÓBORA	ARROZ / FEIJÃO / BOBÓ DE FRANGO (COM CREME DE AIPIM E CENOURA) / SALADA DE ALFACE	ARROZ / FEIJÃO / PEITO DE FRANGO REFOGADO / VAGEM COM SALSINHA / SALADA DE BATATA

TABELA DE INCIDÊNCIA E PER CAPITA DOS ALIMENTOS DO CARDÁPIO C (1º AO 5º E ANO)

ALIMENTOS / PREPARAÇÕES	PER CAPITA IN NATURA	FREQUÊNCIA MENSAL
ARROZ	50G	19
ARROZ	40G	19
FEIJÃO PRETO	10G	16
FEIJÃO CARIOCA	10G	4
MACARRÃO	40G	2
LINGUIÇA DE FRANGO	60G	2



LINGUIÇA CALABRESA PARA FEIJÃO	30G	2
CARNE (CUBOS OU ISCA), LIMPA (S/ APARAS)	50G	6
CARNE EM CUBOS PARA FEIJOADA (S/ APARAS)	30G	2
PEITO DE FRANGO DESOSSADO E SEM PELE	50G	6
FILÉ DE SOBRECOXA DE FRANGO	1 UNID 90 G	1
OVO DE GALINHA	55G OU 1UNID	2
APRESUNTADO	20G	1
ENLATADOS (MILHO, ERVILHA E SELETA)	10G	1
PEIXE (CAÇÃO) PESO LÍQUIDO APÓS DEGELO	70G	2
FARINHA DE MANDIOCA CRUA PARA FAROFA	20G	2
FARINHA DE MANDIOCA PARA TUTU E PIRÃO	5G	1
FUBÁ PARA POLENTA	5G	1
HORTALIÇAS DO GRUPO A (CRU)	10G	10
HORTALIÇAS DO GRUPO A (COZIDO)S/CASCA	20G	8
HORTALIÇAS DO GRUPO B (CRU) S/CASCA	15G	4
HORTALIÇAS DO GRUPO B (COZIDO) S/CASCA	20G	12
HORTALIÇAS DO GRUPO C (SEM CASCA)	30G	6
HORTALIÇAS PARA PURÊ (SEM CASCA)	50G	2
CREME DE LEITE	5ML	2
CATCHUP	1ML	2

TODAS AS PREPARAÇÕES DEVERÃO TER TEMPEROS IN NATURA, TAIS COMO: SAL, ALHO, CEBOLINHA E SALSINHA.

OBS: PARA EFEITO DESTES EDITAIS, ENTENDA-SE COMO HORTALIÇAS DO GRUPO A, TODOS OS FOLHOSOS, PEPINO E TOMATE PARA SALADA; HORTALIÇAS DO GRUPO B, TODAS AS HORTALIÇAS NÃO INFORMADAS NO GRUPO A OU C; HORTALIÇAS DO GRUPO C, TODOS OS TUBÉRCULOS COMO BATATA (DE TODOS OS TIPOS), INHAME, AIPIM, CARÁ. PARA A PROTEÍNA (CARNE BOVINA E DE FRANGO), DEVERÁ SER CONSIDERADA, COMO CORRETA GRAMATURA DE PER CAPITA, AQUELA, APÓS, A APLICAÇÃO DO FATOR DE CORREÇÃO (REMOÇÃO DE APARAS) E NO CASO DO PEIXE, APÓS A RETIRADA DA ÁGUA DE DEGELO. DEVERÁ SER CONSIDERADA, COMO CORRETA GRAMATURA DE PER CAPITA, PARA HORTALIÇAS, AQUELA, APÓS, A APLICAÇÃO DO FATOR DE CORREÇÃO (REMOÇÃO DA CASCA E DAS SEMENTES).

EXEMPLO DE CARDÁPIO D / SOBRE MESA					
ENSINO FUNDAMENTAL (1º AO 9º E INTEGRAL)					
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
ABACAXI	MELANCIA	BANANA	MAMÃO	SUCO DE MARACUJÁ	BANANA
MEL EM SACHÊ	BANANA	TANGERINA	LARANJA	SUGO DE MANGA	TANGERINA
MAÇÃ	ABACAXI	BANANA	TANGERINA	SUCO DE CAJU	BANANA
MEL EM SACHÊ	LARANJA	MELANCIA	BANANA	SUCO DE GOIABA	MELANCIA

TABELA DE INCIDÊNCIA E PER CAPITA DOS ALIMENTOS DO CARDÁPIO D (1º AO 9º ANO)			
ALIMENTOS / PREPARAÇÕES	PER CAPITA 6º AO 9º	PER CAPITA 1º AO 5º	FREQUÊNCIA MENSAL
BANANA (SEM CASCA)	100G	100G	4
MELANCIA (SEM CASCA)	100G	50G	2
ABACAXI (SEM CASCA)	70G	50G	2
MAMÃO (SEM CASCA)	70 G	40 G	1
LARANJA (SEM CASCA)	120G	80G	2



TANGERINA (SEM CASCA)	120G	80G	2
MAÇÃ	100G	80G	2
MEL SACHÊ	10 G	10 G	2
SUCOCONCENTRADO S/AÇÚCAR	20 ML	15 ML	4

EXEMPLO DE CARDÁPIO E / PRÉ-JANTAR					
ENSINO FUNDAMENTAL INTEGRAL					
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
RISOTO (ARROZ, CENOURA, ABOBRINHA, CHEIRO VERDE E FRANGO)	SOPA DE MACARRÃO COM INHAME, ABÓBORA, CHUCHU E CARNE BOVINA	ARROZ / FEIJÃO / OVOS MEXIDOS C/ CHUCHU / QUIBEBE DE ABÓBORA	ARROZ DE CARRETEIRO (CARNE, LINGUIÇA CALABRESA, CENOURA E CH. VERDE) / FEIJÃO / SALADA MISTA DE LEGUMES	ARROZ / CANJIQUINHA COM LEGUMES / CARNE BOVINA	ARROZ / FEIJÃO / OVOS MEXIDOS C/ CHUCHU / QUIBEBE DE ABÓBORA
CANJA (ARROZ, CENOURA, ABOBRINHA, CHEIRO VERDE E FRANGO)	SOPA DE FEIJÃO CARIOCA COM BATATA, ABÓBORA, REPOLHO E CARNE BOVINA	ESPAGUETE AO SUGO / FEIJÃO / ISCAS DE FRANGO COM ABÓBORA E CHEIRO VERDE	SOPA DE FUBÁ COM LEGUMES E CARNE BOVINA	RISOTO (ARROZ, CENOURA, REPOLHO, CHEIRO VERDE E FRANGO)	ESPAGUETE AO SUGO / FEIJÃO / ISCAS DE FRANGO COM ABÓBORA E CHEIRO VERDE
SOPA DE MACARRÃO COM BATATA, CENOURA, ACELGA E CARNE BOVINA	ARROZ / CANJIQUINHA COM LEGUMES / FRANGO	ARROZ / FEIJÃO / LINGUIÇA DE FRANGO ASSADA / PURÊ DE BATATA E ABÓBORA	SOPA DE MACARRÃO COM INHAME, CENOURA, CHUCHU E CARNE BOVINA	CANJA (ARROZ, CENOURA, CHEIRO VERDE E FRANGO)	ARROZ / FEIJÃO / LINGUIÇA DE FRANGO ASSADA / PURÊ DE BATATA E ABÓBORA
ARROZ / FEIJÃO / POLENTA AO SUGO / FRANGO ENSOPADO COM LEGUMES	RISOTO (ARROZ, CENOURA, REPOLHO, CHEIRO VERDE E CARNE BOVINA	ARROZ / CANJIQUINHA COM LEGUMES / FRANGO	MACARRÃO PARAFUSO AO SUGO / FEIJÃO / ISCAS DE FRANGO / SALADA DE ABÓBORA E CHEIRO VERDE	ARROZ / CAÇULÊ (FEIJÃO CARIOCA CUBOS DE FRANGO, LINGUIÇA DE FRANGO E CENOURA / VIRADO DE LEGUMES	ARROZ / CANJIQUINHA COM LEGUMES / FRANGO

TABELA DE INCIDÊNCIA E PER CAPITA DOS ALIMENTOS DO CARDÁPIO E (1º AO 5º E ANO)

ALIMENTOS / PREPARAÇÕES	PER CAPITA IN NATURA	FREQUÊNCIA MENSAL
ARROZ	50G	19
ARROZ PARA CANJA	30G	2
FEIJÃO PRETO OU CARIOCA	10G	16
FEIJÃO PARA SOPA	10G	2
MACARRÃO	40G	2
MACARRÃO PARA SOPA	20G	2
LINGUIÇA DE FRANGO	60G	2
LINGUIÇA CALABRESA PARA FEIJÃO	30G	2
CARNE (CUBOS OU ISCA), LIMPA (S/ APARAS)	50G	6
CARNE EM CUBOS PARA FEIJOADA (S/ APARAS)	30G	2
PEITO DE FRANGO DESOSSADO E SEM PELE	50G	6
OVO DE GALINHA	55G OU 1UNID	2
FARINHA DE MANDIOCA CRUA PARA FAROFA	20G	2
FARINHA DE MANDIOCA PARA TUTU E PIRÃO	5G	1
FUBÁ PARA POLENTA	10G	2
FUBÁ PARA SOPA	20G	2
CANJIQUINHA PARA SOPA	30G	2



HORTALIÇAS DO GRUPO A (CRU)	10G	10
HORTALIÇAS DO GRUPO A (COZIDO)S/CASCA	20G	8
HORTALIÇAS DO GRUPO B (CRU) S/CASCA	15G	4
HORTALIÇAS DO GRUPO B (COZIDO) S/CASCA	20G	12
HORTALIÇAS DO GRUPO C (SEM CASCA)	30G	6
HORTALIÇAS PARA PURÊ (SEM CASCA)	50G	2

TODAS AS PREPARAÇÕES DEVERÃO TER TEMPEROS IN NATURA, TAIS COMO: SAL, ALHO, CEBOLINHA E SALSINHA.

OBS: PARA EFEITO DESTES EDITAIS, ENTENDA-SE COMO HORTALIÇAS DO GRUPO A, TODOS OS FOLHOSOS, PEPINO E TOMATE PARA SALADA; HORTALIÇAS DO GRUPO B, TODAS AS HORTALIÇAS NÃO INFORMADAS NO GRUPO A OU C; HORTALIÇAS DO GRUPO C, TODOS OS TUBÉRCULOS COMO BATATA (DE TODOS OS TIPOS), INHAME, AIPIM, CARÁ. PARA A PROTEÍNA (CARNE BOVINA E DE FRANGO), DEVERÁ SER CONSIDERADA, COMO CORRETA GRAMATURA DE PER CAPITA, AQUELA, APÓS, A APLICAÇÃO DO FATOR DE CORREÇÃO (REMOÇÃO DE APARAS) E NO CASO DO PEIXE, APÓS A RETIRADA DA ÁGUA DE DEGELAMENTO, DEVERÁ SER CONSIDERADA, COMO CORRETA GRAMATURA DE PER CAPITA, PARA HORTALIÇAS, AQUELA, APÓS, A APLICAÇÃO DO FATOR DE CORREÇÃO (REMOÇÃO DA CASCA E DAS SEMENTES).

EXEMPLO DE **CARDÁPIO F** / JANTAR

EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS - EJA

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
ARROZ / FEIJÃO / OVOS EM CAMADAS C/ APRESUNTADO, CENOURA, ABOBRINHA / SALADA DE PEPINO E TOMATE	ARROZ / FEIJÃO CARIOCA / CUBOS DE CARNE / CHUCHU NA MARGARINA COM SALSINHA / SALADA DE BETERRABA	ARROZ / STROGONOFF DE FRANGO (COM CREME DE LEITE) / BATATA CORADA NO FORNO / SALADA DE ALFACE	ARROZ / FEIJÃO / ISCAS DE CARNE ACEBOLADA / JARDINEIRA DE BATATA, CENOURA E CHUCHU / SALADA DE REPOLHO VINAGRETE	ARROZ / FEIJÃO / FRANGO REFOGADO COM QUIABO / POLENTA CREMOSA / SALADA DE ABÓBORA	ARROZ / STROGONOFF DE FRANGO (COM CREME DE LEITE) / BATATA CORADA NO FORNO / SALADA DE ALFACE
RISOTO (FRANGO DESFIADO, CENOURA, TOMATE, CHEIRO VERDE E MILHO) / FEIJÃO CARIOCA / SALADA DE ABOBRINHA AO VINAGRETE	ARROZ / FEIJÃO / ISCAS DE CARNE / PURÊ DE BATATA / SALADA DE BETERRABA RALADA	ARROZ / FEIJÃO / PEITO DE FRANGO ASSADO / QUIBEDE DE ABÓBORA / SALADA DE ALFACE	ARROZ / FEIJOADINHA LIGHT (CUBOS DE CARNE, LINGUIÇA CALABRESA) / VIRADO DE CENOURA E SALADA DE COUVE	ESPAGUETE / FEIJÃO / ISCAS DE FRANGO ACEBOLADO / REPOLHO REFOGADO NO ALHO / SALADA MISTA DE LEGUMES	ARROZ / FEIJÃO / PEITO DE FRANGO ASSADO / QUIBEDE DE ABÓBORA / SALADA DE ALFACE
ARROZ / FEIJÃO / OMELETE DE FORNO C/ LEGUMES E CHEIRO VERDE / SALADA DE ACELGA AO VINAGRETE	ARROZ / CAÇULÊ (FEIJÃO CARIOCA CUBOS DE FRANGO, LINGUIÇA DE FRANGO E CENOURA) / VIRADO DE ABOBRINHA	ARROZ / STROGONOFF DE PEIXE / BATATA CORADA NO FORNO / SALADA DE ALFACE E TOMATE	ARROZ / FEIJÃO / CARNE DE PANELA AO SUGO / INHAME SAUTÉ / SALADA DE COUVE	ARROZ / FEIJÃO / SOBRECOXA E FRANGO ASSADA / COUVE REFOGADA / SALADA DE BETERRABA PALITO	ARROZ / STROGONOFF DE PEIXE / BATATA CORADA NO FORNO / SALADA DE ALFACE E TOMATE
MACARRÃO (PARAFUSO) NA MARGARINA C/ LEGUMES E SALSA / FEIJÃO CARIOCA / CUBOS DE FRANGO REFOGADO / SALADA DE REPOLHO	ARROZ / FEIJOADINHA LIGHT (CUBOS DE CARNE, LINGUIÇA CALABRESA) / VIRADO DE CENOURA E SALADA DE COUVE	ARROZ / FEIJÃO / PEITO DE FRANGO REFOGADO / VAGEM COM SALSINHA / SALADA DE BATATA	ARROZ / FEIJÃO CARIOCA / ISCAS DE CARNE / ABÓBORA REFOGADA / SALADA DE TOMATE E PEPINO	ARROZ / FEIJÃO / BOBÓ DE FRANGO (COM CREME DE AIPIM E CENOURA) / SALADA DE ALFACE	ARROZ / FEIJÃO / PEITO DE FRANGO REFOGADO / VAGEM COM SALSINHA / SALADA DE BATATA



TABELA DE INCIDÊNCIA E PER CAPITA DOS ALIMENTOS DO CARDÁPIO F (6º AO 9º ANO)

ALIMENTOS / PREPARAÇÕES	PER CAPITA IN NATURA	FREQUÊNCIA MENSAL
ARROZ	60G	19
FEIJÃO PRETO	20G	16
FEIJÃO CARIOCA	20G	4
MACARRÃO	50G	2
LINGUIÇA DE FRANGO	80G	2
LINGUIÇA CALABRESA PARA FEIJÃO	30G	2
CARNE (CUBOS OU ISCA), LIMPA (S/ APARAS)	60G	6
CARNE EM CUBOS PARA FEIJOADA (S/ APARAS)	30G	2
PEITO DE FRANGO DESOSSADO E SEM PELE	60G	6
SOBRECOXA DE FRANGO	1 UNID 160 G	1
OVO DE GALINHA	50G OU 1UNID	2
APRESUNTADO	20G	1
ENLATADOS (MILHO, ERVILHA E SELETA)	15G	1
PEIXE (CAÇÃO) PESO LÍQUIDO APÓS DEGELO	100G	2
FARINHA DE MANDIOCA PARA FAROFA	30G	2
FARINHA DE MANDIOCA PARA TUTU E PIRÃO	10G	1
FUBÁ PARA POLENTA	10G	1
HORTALIÇAS DO GRUPO A (CRU)	15G	10
HORTALIÇAS DO GRUPO A (COZIDO)S/CASCA	20G	8
HORTALIÇAS DO GRUPO B (CRU) S/CASCA	15G	4
HORTALIÇAS DO GRUPO B (COZIDO) S/CASCA	30G	12
HORTALIÇAS DO GRUPO C (SEM CASCA)	40G	6
HORTALIÇAS PARA PURÊ (SEM CASCA)	60G	2
CREME DE LEITE	10ML	2
CATCHUP	2ML	2

TODAS AS PREPARAÇÕES DEVERÃO TER TEMPEROS IN NATURA, TAIS COMO: SAL, ALHO, CEBOLINHA E SALSINHA.

OBS: PARA EFEITO DESTES EDITAIS, ENTENDA-SE COMO HORTALIÇAS DO GRUPO A, TODOS OS FOLHOSOS, PEPINO E TOMATE PARA SALADA; HORTALIÇAS DO GRUPO B, TODAS AS HORTALIÇAS NÃO INFORMADAS NO GRUPO A OU C; HORTALIÇAS DO GRUPO C, TODOS OS TUBÉRCULOS COMO BATATA (DE TODOS OS TIPOS), INHAME, AIPIM, CARÁ. PARA A PROTEÍNA (CARNE BOVINA E DE FRANGO), DEVERÁ SER CONSIDERADA, COMO CORRETA GRAMATURA DE PER CAPITA, AQUELA, APÓS, A APLICAÇÃO DO FATOR DE CORREÇÃO (REMOÇÃO DE APARAS) E NO CASO DO PEIXE, APÓS A RETIRADA DA ÁGUA DE DEGELO. DEVERÁ SER CONSIDERADA, COMO CORRETA GRAMATURA DE PER CAPITA, PARA HORTALIÇAS, AQUELA, APÓS, A APLICAÇÃO DO FATOR DE CORREÇÃO (REMOÇÃO DA CASCA E DAS SEMENTES).

CARDÁPIO II.

EXEMPLO DE CARDÁPIO G / DESJEJUM - LANCHE					
EDUCAÇÃO INFANTIL					
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
VITAMINA DE BANANA E MAMÃO / ROSQUINHA DE COCO	IOGURTE / BOLO CASEIRO	LEITE C/ FLOCOS DE MILHO E MAÇÃ	SUCO DE LARANJA / PÃO COM REQUEijão	FROZEN DE MAMÃO E BANANA / BISCOITO MAISENA	LEITE C/ FLOCOS DE MILHO E MAÇÃ



VITAMINA DE BANANA COM FARINHA DE AVEIA	MILK SHAKE DE MORANGO E MAMÃO/ CREAM CRACKER	IOGURTE C/ PÃO C/ MANTEIGA	SMOOTHIE DE MARACUJÁ E MAÇÃ / BISCOITO DE LEITE	SUCO DE LARANJA COM BOLO CASEIRO	IOGURTE C/ PÃO C/ MANTEIGA
LEITE C/ FLOCOS DE MILHO E BANANA	SUCO DE LARANJA / PÃO COM REQUEIJÃO	VITAMINA DE BANANA E MAÇÃ COM FARINHA DE AVEIA	IOGURTE / BOLO CASEIRO	FRAPÊ DE ABACAXI E COCO / ROSQUINHA DE LEITE	VITAMINA DE BANANA E MAÇÃ COM FARINHA DE AVEIA
MINGAU DE FARINHA DE AVEIA COM BANANA	IOGURTE COM BOLO CASEIRO	CURAU DE MILHO VERDE	SUCO DE LARANJA / PÃO C/ PÃO C/ MANTEIGA	CHOCOLATE CREMOSO (CACAU 50%) / CREAM CRACKER	CURAU DE MILHO VERDE

TABELA DE INCIDÊNCIA E PER CAPITA DOS ALIMENTOS DO CARDÁPIO G		
ALIMENTOS / PREPARAÇÕES	PER CAPITA IN NATURA	FREQUÊNCIA MENSAL
LEITE UHT	100 ML	10
LEITE UHT P/ CEREAL DE MILHO	80 ML	2
LEITE UHT P/ CURAU OU CANJICA	100 ML	2
LEITE UHT P/ VITAMINA DE FRUTA	100 ML	2
IOGURTE	100 ML	4
CHOCOLATE (CACAU 50%)	10G	1
LEITE DE COCO	20 ML	1
BISCOITO SALGADO	3 UN. 15G	2
BISCOITO DOCE	4 UN. 20G	2
BISCOITO ROSQUINHA	4 UN. 25G	2
CEREAL DE MILHO	20G	2
MILHO VERDE PARA CURAU	45G	1
MILHO DE CANJICA BRANCA	30	1
BOLO CASEIRO	1 UN. 40G	4
PÃO	1UN. 30G	4
REQUEIJÃO	20G	2
MANTEIGA	20G	2
FARINHA DE AVEIA	10G	4
FRUTAS PARA VITAMINA,FRAPÊ (S/CASCA)	40G	5
FRUTAS P/ MILK SHAKE (S/CASCA)	40G	5
FRUTAS NATURAIS PARA SUCO	60G	4
SUCO CONCENTRADO S/ AÇÚCAR: (GOIABA,MANGA,MARACUJÁ,UVA)	15ML	2

OBS: TODAS AS BEBIDAS DEVERÃO TER O VOLUME FINAL DE 110 ML E 140 ML, QUANDO BATIDO COM FRUTAS (VITAMINAS, FRAPÊ, SMOOTHIE OU MILK SHAKE). O FATOR DE CORREÇÃO DEVERÁ SER APLICADO PARA TODAS AS FRUTAS IN NATURA, DEVENDO-SE CONSIDERAR O PER CAPITA SOLICITADO SEM A CASCA. A AVEIA PODERÁ SER SUBSTITUÍDA POR BISCOITO MAISENA, QUANDO APROVADO PELA CONTRATANTE.

EXEMPLO DE CARDÁPIO H/ ALMOÇO					
EDUCAÇÃO INFANTIL					
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO



ARROZ / FEIJÃO / OVOS MEXIDO / REFOGADO DE CENOURA, ABOBRINHA E CHEIRO VERDE / CUBINHOS DE BETERRABA COM SALSINHA	ARROZ / FEIJÃO CARIOCA / CUBINHOS DE CARNE / CHUCHU NA MARGARINA COM SALSINHA / SALADA DE ABÓBORA	ARROZ / FEIJÃO / PICADINHODE FRANGO CREMOSO (COM CREME DE LEITE) / BATATA COZIDA COM SALSA/ SALADA DE ALFACE E TOMATE	ARROZ / FEIJÃO / ISCAS DE CARNE ACEBOLADA / JARDINEIRA DEBATA, CENOURA E CHUCHU / SALADA DE REPOLHO	ARROZ / FEIJÃO / FRANGO REFOGADO COM QUIABO / POLENTA CREMOSA / SALADA DE ABOBRINHA	ARROZ / FEIJÃO / PICADINHODE FRANGO CREMOSO (COM CREME DE LEITE) / BATATA COZIDA COM SALSA/ SALADA DE ALFACE E TOMATE
RISOTO (FRANGO DESFIADO, CENOURA, TOMATE, CHEIRO VERDE MILHO) / FEIJÃO CARIOCA / SALADA DE ABOBRINHA AO VINAGRETE	ARROZ / FEIJÃO / PICADINHO DE CARNE AO MOLHO DE TOMATE / PURÊ DE BATATA / SALADA DE BETERRABA EM CUBINHOS	ARROZ / FEIJÃO / PEITO DE FRANGO DESFIADO / QUIBEDE DE ABÓBORA / SALADA DE ALFACE	ARROZ / FEIJOADINHA LIGHT (CUBOS DE CARNE, LEGUMES) / VIRADO DE COUVE E TOMATE	ESPAGUETINHO / FEIJÃO / ISCAS DE FRANGO / REPOLHO REFOGADO NO ALHO / SALADA MISTA DE LEGUMES	ARROZ / FEIJÃO / PEITO DE FRANGO DESFIADO / QUIBEDE DE ABÓBORA / SALADA DE ALFACE
ARROZ / FEIJÃO / SUFLÊ COM OVOS, LEGUMES E CHEIRO VERDE / SALADA DE ACELGA AO VINAGRETE	ARROZ / CAÇULÊ (FEIJÃO CARIOCA CUBOS DE FRANGO E LEGUMES) / SALADA DE COUVE	ARROZ / FEIJÃO / PICADINHO DE CARNE NA PANELA / PURÊ DE INHAME / CUBINHOS DE BETERRABA COM SALSINHA	ARROZ / FEIJÃO / PEITO DE FRANGO REFOGADO / ABOBRINHA COM CHEIRO VERDE / SALADA ALFACE E TOMATE	ARROZ / FEIJÃO / PEIXE REFOGADO / BATATASAUTÉ / CENOURA RALADA REFOGADA	ARROZ / FEIJÃO / PICADINHO DE CARNE NA PANELA / PURÊ DE INHAME / CUBINHOS DE BETERRABA COM SALSINHA
MACARRÃO (PARAFUSO) NA MARGARINA C/ LEGUMES E SALSA / FEIJÃO CARIOCA / CUBINHOS DE FRANGO REFOGADO / SALADA DE REPOLHO	ARROZ / FEIJOADINHA LIGHT (CUBOS DE CARNE, LEGUMES) / VIRADO DE COUVE E TOMATE	ARROZ / FEIJÃO / PEITO DE FRANGO REFOGADO / VAGEM COM SALSINHA / SALADA DE BATATA	ARROZ / FEIJÃO CARIOCA / ISCAS DE CARNE / ABÓBORA REFOGADA / SALADA DE CHUCHU E TOMATE	ARROZ / FEIJÃO / BOBÓ DE FRANGO (COM CREME DE AIPIM E CENOURA) / SALADA DE ALFACE	ARROZ / FEIJÃO / PEITO DE FRANGO REFOGADO / VAGEM COM SALSINHA / SALADA DE BATATA

TABELA DE INCIDÊNCIA E PER CAPITA DOS ALIMENTOS / PREPARAÇÕES	ALIMENTOS DO PER CAPITA IN NATURA	CARDÁPIO H FREQUÊNCIA MENSAL
ARROZ	40G	18
FEIJÃO PRETO	10G	16
FEIJÃO CARIOCA	10G	4
MACARRÃO (ESPAGUETINHO/CABELO DE ANJO)	40G	1
MACARRÃO (PARAFUSO)	40G	1
CARNE (CUBOS OU ISCA), LIMPA (S/ APARAS)	40G	6
CARNE EM CUBOS PARA FEIJOADA (S/ APARAS)	40G	2
PEITO DE FRANGO DESOSSADO E SEM PELE	40G	6
OVO DE GALINHA	55G OU 1UNID	2
PEIXE (CAÇÃO) PESO LÍQUIDO APÓS DEGELO	60G	2
FARINHA DE MANDIOCA CRUA PARA FAROFA	10G	2
FUBÁ PARA POLENTA	2,5G	2
HORTALIÇAS DO GRUPO A (CRU)	10G	10
HORTALIÇAS DO GRUPO A (COZIDO) S/CASCA	20G	8
HORTALIÇAS DO GRUPO B (CRU) S/CASCA	10G	4
HORTALIÇAS DO GRUPO B (COZIDO) S/CASCA	20G	12
HORTALIÇAS DO GRUPO C (SEM CASCA)	30G	6



HORTALIÇAS PARA PURÊ (SEM CASCA)	40G	2
CREME DE LEITE	2G	1

EM TODAS AS PREPARAÇÕES DEVERÃO TER TEMPEROS IN NATURA, TAIS COMO: SAL, ALHO, CEBOLINHA E SALSINHA

OBS: PARA EFEITO DESTES EDITAIS, ENTENDA-SE COMO HORTALIÇAS DO GRUPO A, TODOS OS FOLHOSOS, PEPINO E TOMATE PARA SALADA; HORTALIÇAS DO GRUPO B, TODAS AS HORTALIÇAS NÃO INFORMADAS NO GRUPO A OU C; HORTALIÇAS DO GRUPO C, TODOS OS TUBÉRCULOS COMO BATATA (DE TODOS OS TIPOS), INHAME, AIPIM, CARÁ. PARA A PROTEÍNA (CARNE BOVINA E DE FRANGO), DEVERÁ SER CONSIDERADA, COMO CORRETA GRAMATURA DE PER CAPITA, AQUELA, APÓS, A APLICAÇÃO DO FATOR DE CORREÇÃO (REMOÇÃO DE APARAS) E NO CASO DO PEIXE, APÓS A RETIRADA DA ÁGUA DE DEGELO. DEVERÁ SER CONSIDERADA, COMO CORRETA GRAMATURA DE PER CAPITA, PARA HORTALIÇAS, AQUELA, APÓS, A APLICAÇÃO DO FATOR DE CORREÇÃO (REMOÇÃO DA CASCA E DAS SEMENTES).

EXEMPLO DE CARDÁPIO I / SOBREMESA					
EDUCAÇÃO INFANTIL					
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
MELANCIA	ABACAXI	BANANA	MAMÃO	SUCO DE MARACUJÁ	BANANA
MAÇÃ	BANANA	TANGERINA	LARANJA	SUCO DE MANGA	TANGERINA
ABACAXI	MAÇÃ	BANANA	TANGERINA	SUCO DE CAJU	BANANA
MAMÃO	LARANJA	MELANCIA	BANANA	SUCO DE GOIABA	MELANCIA

TABELA DE INCIDÊNCIA E PER CAPITA DOS ALIMENTOS DO CARDÁPIO I		
ALIMENTOS / PREPARAÇÕES PER CAPITA IN NATURA FREQUÊNCIA MENSAL		
BANANA (SEM CASCA)	80G	4
MELANCIA (SEM CASCA)	50G	2
ABACAXI (SEM CASCA)	50G	2
MAMÃO (SEM CASCA)	40G	2
LARANJA (SEM CASCA)	50G	2
TANGERINA (SEM CASCA)	50G	2
MAÇÃ (SEM CASCA)	80G	2
SUCOCONCENTRADO(S/ AÇÚCAR)	10G	4

EXEMPLO DE CARDÁPIO J / DESJEJUM - LANCHE					
CRECHE					
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
LEITE NATURAL E BANANA EM RODELAS COM FARINHA DE AVEIA	SUCO DE LARANJA / PÃO C/ REQUEIJÃO	LEITE NATURAL C/ FRUTAS E FLOCOS DE MILHO	SUCO DE LARANJA / BOLO CASEIRO	SALADA DE FRUTAS (BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	LEITE NATURAL C/ FRUTAS E FLOCOS DE MILHO
FRAPÊ DE ABACAXI E COCO	SUCO DE MAMÃO / PÃO C/ MANTEIGA	SMOOTHIE CREMOSO DE MARACUJÁ E MAÇÃ	FRAPÊ GELADO DE MAMÃO / BOLO CASEIRO	MINGAU DE AVEIA C/ BANANA	SMOOTHIE CREMOSO DE MARACUJÁ E MAÇÃ
FROZEN DE MAMÃO E BANANA	LEITE NATURAL C/ FRUTAS E	SUCO DE LARANJA C/ CENOURA / PÃO C/ REQUIRJÃO	SUCO DE ABACAXI C/LARANJA / BOLO CASEIRO	SALADA DE FRUTAS	SUCO DE LARANJA C/ CENOURA / PÃO C/ REQUIRJÃO



	FLOCOS DE MILHO			(BANANA, MAÇÃ E MAMÃO)	
MINGAU DE AVEIA C/ BANANA	SMOOTHIE CREMOSO DE UVA/ BOLO CASEIRO	VITAMINA DE BANANA COM MAMÃO	SUCO DE LARANJA / PÃO C/ MANTEIGA	MILK SHAKE DE MORANGO E MAÇÃ	VITAMINA DE BANANA COM MAMÃO

TABELA DE INCIDÊNCIA E PER CAPITA DOS ALIMENTOS DO CARDÁPIO J		
ALIMENTOS / PREPARAÇÕES	PER CAPITA IN NATURA	FREQUÊNCIA MENSAL
LEITE UHT	80 ML	10
LEITE UHT P/ CEREAL DE MILHO	80 ML	2
LEITE UHT P/ CURAL OU CANJICA	80 ML	1
LEITE UHT P/ VITAMINA DE FRUTA	80 ML	2
LEITE DE COCO	5ML	1
CEREAL DE MILHO	30G	2
MILHO VERDE P/ CURAU	25G	1
MILHO DE CANJICA BRANCA	25G	1
BOLO CASEIRO	1 UN. 40G	4
PÃO	1UN. 30G	4
REQUEIJÃO	15G	2
MANTEIGA	15G	2
FARINHA DE AVEIA	5G	4
FRUTAS NATURAIS PARA VITAMINA	60G	4
FRUTAS NATURAIS PARA MILK SHAKE	60G	2
FRUTAS NATURAIS PARA SUCO	60G	4
SUCO CONCENTRADO S/ AÇÚCAR: (GOIABA, MANGA, MARACUJÁ, UVA)	10ML	2

OBS: TODAS AS BEBIDAS DEVERÃO TER O VOLUME FINAL DE 100 ML E E 120 ML, QUANDO BATIDO COM FRUTAS (VITAMINA, FRAPÊ, SMOOTHIE OU MILK SHAKE).

EXEMPLO DE CARDÁPIO K / ALMOÇO					
CRECHE					
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
ARROZ / FEIJÃO / OVOS MEXIDO / REFOGADO DE CENOURA, ABOBRINHA E CHEIRO VERDE / CUBINHOS DE BETERRABA COM SALSINHA	ARROZ / FEIJÃO CARIOCA / PEIXE ASSADO COM LEGUMES (BATATA, CENOURA E CHUCHU) / SALADA DE REPOLHO	ARROZ / FEIJÃO / PICADINHODE FRANGO CREMOSO (COM FALSO CREME DE LEITE) / BATATA COZIDA COM SALSINHA / SALADA DE ALFACE E TOMATE	ARROZ / FEIJÃO / ISCAS DE CARNE ACEBOLADA / CHUCHU NA MARGARINA COM SALSINHA / SALADA DE ABÓBORA	ARROZ / FEIJÃO / FRANGO REFOGADO COM QUIABO / POLENTA CREMOSA / SALADA DE ABOBRINHA	ARROZ / FEIJÃO / PICADINHODE FRANGO CREMOSO (COM FALSO CREME DE LEITE) / BATATA COZIDA COM SALSINHA / SALADA DE ALFACE E TOMATE
RISOTO (FRANGO DESFIADO, CENOURA, TOMATE, CHEIRO VERDE E MILHO) / FEIJÃO / SALADA DE ABOBRINHA COM TOMATE	ARROZ / FEIJÃO / PICADINHO DE CARNE COM CEBOLA E TOMATE / PURÊ DE BATATA / SALADA DE BETERRABA EM CUBINHOS	ARROZ / FEIJÃO CARIOCA / PEITO DE FRANGO DESFIADO / QUIBEBE DE ABÓBORA / SALADA DE ALFACE	ARROZ / FEIJOADINHA LIGHT (CUBOS DE CARNE, LEGUMES) / COUVE REFOGADA	ESPAGUETINHO / FEIJÃO / ISQUINHAS DE FRANGO / REPOLHO REFOGADO NO ALHO / SALADA MISTA DE LEGUMES	ARROZ / FEIJÃO CARIOCA / PEITO DE FRANGO DESFIADO / QUIBEBE DE ABÓBORA / SALADA DE ALFACE



ARROZ / FEIJÃO / SUFLÊ COM OVOS, LEGUMES E CHEIRO VERDE / SALADA DE ACELGA AO VINAGRETE	ARROZ / CAÇULÊ (FEIJÃO CARIÓCA CUBOS DE FRANGO, CENOURA E CHUCHU / SALADA DE COUVE	ARROZ / FEIJÃO / PEITO DE FRANGO REFOGADO / CUBINHOS DE BETERRABA COM CHEIRO VERDE / SALADA ALFACE	ARROZ / FEIJÃO / CARNE DE PANELA AO SUGO / JARDINEIRA DE LEGUMES (BATATA, CENOURA E CHUCHU) / REPOLHO REFOGADO	ARROZ / FEIJÃO / PEIXE REFOGADO / PURÊ DE BATATA / SALADA DE CENOURA RALADA COM SALSINHA	ARROZ / FEIJÃO / PEITO DE FRANGO REFOGADO / CUBINHOS DE BETERRABA COM CHEIRO VERDE / SALADA ALFACE
MACARRÃO (MASSINHA) NA MARGARINA C/ LEGUMES E SALSA / FEIJÃO CARIÓCA / CUBINHOS DE FRANGO REFOGADO / SALADA DE REPOLHO	ARROZ / FEIJOADINHA LIGHT (CUBOS DE CARNE, LEGUMES) / VIRADO DE COUVE E TOMATE	ARROZ / FEIJÃO / PEITO DE FRANGO REFOGADO / INHAME SAUTÉ / SALADA DE ABOBRINHA	ARROZ / FEIJÃO CARIÓCA / ISCAS DE CARNE / ABÓBORA REFOGADA / SALADA DE CHUCHU E TOMATE	ARROZ / FEIJÃO / BOBÓ DE FRANGO (COM CREME DE AIPIM E CENOURA) / SALADA DE ALFACE	ARROZ / FEIJÃO / PEITO DE FRANGO REFOGADO / INHAME SAUTÉ / SALADA DE ABOBRINHA

TABELA DE INCIDÊNCIA E PER CAPITA DOS ALIMENTOS DO CARDÁPIO K

ALIMENTOS / PREPARAÇÕES	PER CAPITA IN NATURA	FREQUÊNCIA MENSAL
ARROZ	30G	20
FEIJÃO PRETO	10G	16
FEIJÃO CARIÓCA	10G	4
MACARRÃO (ESPAGUETINHO/CABELO DE ANJO)	30G	1
MACARRÃO (PARAFUSO)	30G	1
CARNE (CUBOS OU ISCA), LIMPA (S/ APARAS)	30G	6
CARNE EM CUBOS PARA FEIJOADA (S/ APARAS)	30G	2
PEITO DE FRANGO DESOSSADO E SEM PELE	30G	6
OVO DE GALINHA	55G OU 1UNID	2
PEIXE (CAÇÃO) PESO LÍQUIDO APÓS DEGELO	50G	2
FARINHA DE MANDIOCA CRUA PARA FAROFA	10G	2
FUBÁ PARA POLENTA	2,5G	2
HORTALIÇAS DO GRUPO A (CRU)	5G	10
HORTALIÇAS DO GRUPO A (COZIDO) S/CASCA	20G	8
HORTALIÇAS DO GRUPO B (CRU) S/CASCA	5G	4
HORTALIÇAS DO GRUPO B (COZIDO) S/CASCA	20G	12
HORTALIÇAS DO GRUPO C (SEM CASCA)	30G	6
HORTALIÇAS PARA PURÊ (SEM CASCA)	40G	2

EM TODAS AS PREPARAÇÕES DEVERÃO TER TEMPEROS IN NATURA, TAIS COMO: SAL, ALHO, CEBOLINHA E SALSINHA

OBS: PARA EFEITO DESTES EDITAIS, ENTENDA-SE COMO HORTALIÇAS DO GRUPO A, TODOS OS FOLHOSOS, PEPINO E TOMATE PARA SALADA; HORTALIÇAS DO GRUPO B, TODAS AS HORTALIÇAS NÃO INFORMADAS NO GRUPO A OU C; HORTALIÇAS DO GRUPO C, TODOS OS TUBÉRCULOS COMO BATATA (DE TODOS OS TIPOS), INHAME, AIPIM, CARÁ. PARA A PROTEÍNA (CARNE BOVINA E DE FRANGO), DEVERÁ SER CONSIDERADA, COMO CORRETA GRAMATURA DE PER CAPITA, AQUELA, APÓS, A APLICAÇÃO DO FATOR DE CORREÇÃO (REMOÇÃO DE APARAS) E NO CASO DO PEIXE, APÓS A RETIRADA DA ÁGUA DE DEGELO. DEVERÁ SER CONSIDERADA, COMO CORRETA GRAMATURA DE PER CAPITA, PARA HORTALIÇAS, AQUELA, APÓS, A APLICAÇÃO DO FATOR DE CORREÇÃO (REMOÇÃO DA CASCA E DAS SEMENTES).

EXEMPLO DE CARDÁPIO L / PRÉ-JANTAR

CRECHE E BERÇÁRIO FASE 3 (DE 8 A 11 MESES)

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
SOPA DE FUBÁ COM CENOURA, CHEIRO VERDE E FRANGO	SOPA DE FEIJÃO COM INHAME, ABÓBORA, CHUCHU E MÚSCULO	SOPA DE MASSINHA COM BATATA, CENOURA, REPOLHO E FRANGO	SOPA DE INHAME, CENOURA, CHUCHU E MÚSCULO	SOPA DE CANJIQUINHA COM ABÓBORA, COUVE, CH.VERDE E FRANGO	SOPA DE MASSINHA COM BATATA, CENOURA, REPOLHO E FRANGO



SOPA DE FEIJÃO COM BATATA, CENOURA, ABOBRINHA E FRANGO	SOPA DE AVEIA ABÓBORA, CHUCHU E MÚSCULO	CANJA (ARROZ, ABÓBORA, ACELGA, CH.VERDE E FRANGO)	SOPA DE BATATA, ABÓBORA, CHUCHU E MÚSCULO	SOPA DE MASSINHA COM INHAME, CENOURA, REPOLHO E FRANGO	CANJA (ARROZ, ABÓBORA, ACELGA, CH.VERDE E FRANGO)
SOPA DE CANJIQUINHA, CENOURA, CHUCHU E MÚSCULO	SOPA DE FEIJÃO COM BATATA, CENOURA, COUVE E FRANGO	SOPA DE MASSINHA COM ABÓBORA, CHUCHU E MÚSCULO	SOPA DE INHAME, ABÓBORA, BETERRABA, CHEIRO VERDE E FRANGO)	SOPA DE FUBÁ COM CENOURA, CHEIRO VERDE E MÚSCULO	SOPA DE MASSINHA COM ABÓBORA, CHUCHU E MÚSCULO
CANJA (ARROZ, CENOURA, ABOBRINHA, CHEIRO VERDE E FRANGO)	SOPA DE MASSINHA COM BATATA, ABÓBORA, REPOLHO E MÚSCULO	SOPA DE FEIJÃO COM BATATA, CENOURA, COUVE E FRANGO	SOPA DE AVEIA COM ABÓBORA, CHUCHU E MÚSCULO	SOPA DE AIPIM, CENOURA, CHUCHU E FRANGO	SOPA DE FEIJÃO COM BATATA, CENOURA, COUVE E FRANGO

TABELA DE INCIDÊNCIA E PER CAPITA DOS ALIMENTOS DO CARDÁPIO L

ALIMENTOS / PREPARAÇÕES	PER CAPITA IN NATURA	FREQUÊNCIA MENSAL
ARROZ PARA CANJA	10G	2
FEIJÃO PARA SOPA	10G	4
MACARRÃO MASSINHA PARA SOPA	20G	4
CANJIQUINHA PARA SOPA	20G	2
FUBÁ PARA SOPA	20G	2
AVEIA PARA SOPA	20G	2
MÚSCULO LIMPO (S/ APARAS) PARA SOPA	25G	10
PEITO DE FRANGO DESOSSADO E SEM PELE	25G	10
HORTALIÇAS DO GRUPO A	5G	20
HORTALIÇAS DO GRUPO B (SEM CASCA)	5G	20
HORTALIÇAS DO GRUPO C (SEM CASCA)	30G	20

EM TODAS AS PREPARAÇÕES DEVERÃO TER TEMPERO, COMO: SAL, ALHO, CEBOLINHA DE SALSINHA.

OBS: PARA EFEITO DESTE EDITAL, ENTENDA-SE COMO HORTALIÇAS DO GRUPO A, TODOS OS FOLHOSOS, PEPINO E TOMATE PARA SALADA; HORTALIÇAS DO GRUPO B, TODAS AS HORTALIÇAS NÃO INFORMADAS NO GRUPO A OU C; HORTALIÇAS DO GRUPO C, TODOS OS TUBÉRCULOS COMO BATATA (DE TODOS OS TIPOS), INHAME, AIPIM, CARÁ. PARA A PROTEÍNA (CARNE BOVINA E DE FRANGO), DEVERÁ SER CONSIDERADA, COMO CORRETA GRAMATURA DE PER CAPITA, AQUELA, APÓS, A APLICAÇÃO DO FATOR DE CORREÇÃO (REMOÇÃO DE APARAS) E NO CASO DO PEIXE, APÓS A RETIRADA DA ÁGUA DE DEGELO. DEVERÁ SER CONSIDERADA, COMO CORRETA GRAMATURA DE PER CAPITA, PARA HORTALIÇAS, AQUELA, APÓS, A APLICAÇÃO DO FATOR DE CORREÇÃO (REMOÇÃO DA CASCA E DAS SEMENTES).

EXEMPLO DE CARDÁPIO M / ALMOÇO

BERÇÁRIO (FASE III: DE 8 A 11 MESES) E (FASE II: DE 6 A 7 MESES)

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
PAPA DE ARROZ / CALDO DE FEIJÃO / OVOS COZIDOS / CENOURA C/ CHUCHU, ACELGA E CHEIRO VERDE /	CREME DE BATATA, CENOURA, ACELGA / MÚSCULO DESFIADO	PAPA DE ARROZ / CALDO DE FEIJÃO / PEITO DE FRANGO DESFIADO / QUIBEBE DE ABÓBORA / REPOLHO REFOGADO NO ALHO	CREME DE INHAME, ABÓBORA, CHUCHU E CHEIRO VERDE / MÚSCULO DESFIADO	MACARRÃO MASSINHA NA MARGARINA / CALDO DE FEIJÃO CARIOCA / FRANGO DESFIADO / CENOURA REFOGADA E CHEIRO VERDE	PAPA DE ARROZ / CALDO DE FEIJÃO / PEITO DE FRANGO DESFIADO / QUIBEBE DE ABÓBORA / REPOLHO REFOGADO NO ALHO



PAPA DE ARROZ / CALDO DE FEIJÃO / FRANGO DESFIADO / CENOURA REFOGADA / CHUCHU C/ TOMATE	CREME DE INHAME, ABÓBORA, BETERRABA E ABOBRINHA / MÚSCULO DESFIADO	ARROZ / CALDO DE FEIJÃO CARIOCA / CARNE COZIDA DESFIADA / REPOLHO BATIDINHO REFOGADO	CREME DE INHAME, CENOURA E ACELGA / FRANGO DESFIADO	PAPA DE ARROZ / CALDO DE FEIJÃO / CUBINHOS DE CARNE REFOGADA / PURÊ DE BATATA CUBINHOS DE ABÓBORA	ARROZ / CALDO DE FEIJÃO CARIOCA / CARNE COZIDA DESFIADA / REPOLHO BATIDINHO REFOGADO
MACARRÃO MASSINHA AO SUGO/ CALDO DE FEIJÃO / OVOS MEXIDOS / CENOURA E CHUCHU REFOGADOS / CUBINHOS DE BETERRABA	CREME DE BATATA, ABÓBORA, CHUCHU / CALDO DE FEIJÃO CARIOCA / MÚSCULO DESFIADO	PAPA DE ARROZ / CALDO DE FEIJÃO / PEITO DE FRANGO DESFIADO / CREME DE AIPIM / CUBINHOS DE ABÓBORA C/ CHEIRO VERDE	CREME DE BATATA, CENOURA, CHUCHU / MÚSCULO DESFIADO	PAPA DE ARROZ / CALDO DE FEIJÃO / ISCAS DE FRANGO / REPOLHO REFOGADO C/ CHEIRO VERDE / BETERRABA RALADA COZIDA	PAPA DE ARROZ / CALDO DE FEIJÃO / PEITO DE FRANGO DESFIADO / CREME DE AIPIM / CUBINHOS DE ABÓBORA C/ CHEIRO VERDE
PAPA DE ARROZ / CALDO DE FEIJÃO / FRANGO DESFIADO / QUIBEBE DE ABÓBORA / SALADA DE CHUCHU C/ CHEIRO VERDE	CREME DE INHAME, ABÓBORA, ABOBRINHA / MÚSCULO DESFIADO	PAPA DE ARROZ / CALDO DE FEIJÃO CARIOCA / PURÊ DE BATATA / CENOURA REFOGADA / FRANGO DESFIADO	CREME DE BATATA, CENOURA, ACELGA COM CALDO DE FEIJÃO / FRANGO DESFIADO	PAPA DE ARROZ / CALDO DE FEIJÃO CARIOCA / CREME DE INHAME / CENOURA REFOGADA / FRANGO DESFIADO	PAPA DE ARROZ / CALDO DE FEIJÃO CARIOCA / PURÊ DE BATATA / CENOURA REFOGADA / FRANGO DESFIADO

TABELA DE INCIDÊNCIA E PER CAPITA DOS ALIMENTOS DO CARDÁPIO M

ALIMENTOS / PREPARAÇÕES	PER CAPITA IN NATURA	FREQUÊNCIA MENSAL
ARROZ	20G	10
FEIJÃO PRETO	10G	8
FEIJÃO CARIOCA	10G	4
MACARRÃO (MASSINHA)	20G	2
MÚSCULO LIMPO (S/ APARAS)	25G	10
PEITO DE FRANGO DESOSSADO E SEM PELE	25G	10
HORTALIÇAS DO GRUPO A (COZIDO) S/CASCA	20G	8
HORTALIÇAS DO GRUPO B (COZIDO) S/CASCA	20G	15
HORTALIÇAS DO GRUPO C (SEM CASCA)	30G	10
HORTALIÇAS PARA PURÊ (SEM CASCA)	40G	2
FUBÁ P/ POLENTA (APENAS BERÇARIO 8 A 11M.)	2G	1

TODAS AS PREPARAÇÕES DEVERÃO TER TEMPEROS IN NATURA, TAIS COMO: SAL, ALHO, CEBOLINHA E SALSINHA.

OBS: PARA EFEITO DESTES EDITAIS, ENTENDA-SE COMO HORTALIÇAS DO GRUPO A, TODOS OS FOLHOSOS, PEPINO E TOMATE PARA SALADA; HORTALIÇAS DO GRUPO B, TODAS AS HORTALIÇAS NÃO INFORMADAS NO GRUPO A OU C; HORTALIÇAS DO GRUPO C, TODOS OS TUBÉRCULOS COMO BATATA (DE TODOS OS TIPOS), INHAME, AIPIM, CARÁ. PARA A PROTEÍNA (CARNE BOVINA E DE FRANGO), DEVERÁ SER CONSIDERADA, COMO CORRETA GRAMATURA DE PER CAPITA, AQUELA, APÓS, A APLICAÇÃO DO FATOR DE CORREÇÃO (REMOÇÃO DE APARAS) E NO CASO DO PEIXE, APÓS A RETIRADA DA ÁGUA DE DEGELAMENTO. DEVERÁ SER CONSIDERADA, COMO CORRETA GRAMATURA DE PER CAPITA, PARA HORTALIÇAS, AQUELA, APÓS, A APLICAÇÃO DO FATOR DE CORREÇÃO (REMOÇÃO DA CASCA E DAS SEMENTES).

EXEMPLO DE **CARDÁPIO N** / PRÉ-JANTAR

BERÇÁRIO FASE II (DE 6 A 7 MESES)

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
SOPA DE BATATA, CENOURA, CHEIRO VERDE E FRANGO	SOPA DE FEIJÃO COM INHAME, ABÓBORA, CHUCHU E MÚSCULO	SOPA DE MASSINHA COM BATATA, CENOURA, REPOLHO E FRANGO	SOPA DE INHAME, CENOURA, CHUCHU E MÚSCULO	SOPA DE MANDIOQUINHA, ABÓBORA, COUVE, CHEIRO VERDE E FRANGO	SOPA DE MASSINHA COM BATATA, CENOURA, REPOLHO E FRANGO



SOPA DE FEIJÃO COM BATATA, CENOURA, ABOBRINHA E FRANGO	SOPA DE AVEIA ABÓBORA, CHUCHU E MÚSCULO	CANJA (ARROZ, ABÓBORA, ACELGA, CHEIRO VERDE E FRANGO)	SOPA DE BATATA, ABÓBORA, CHUCHU E MÚSCULO	SOPA DE MASSINHA COM INHAME, CENOURA, REPOLHO E FRANGO	CANJA (ARROZ, ABÓBORA, ACELGA, CHEIRO VERDE E FRANGO)
SOPA DE INHAME, CENOURA, CHUCHU E MÚSCULO	SOPA DE FEIJÃO COM BATATA, CENOURA, COUVE E FRANGO	SOPA DE MASSINHA COM ABÓBORA, CHUCHU E MÚSCULO	SOPA DE INHAME, ABÓBORA, BETERRABA, CHEIRO VERDE E FRANGO)	SOPA DE MANDIOQUINHA, CENOURA, CHEIRO VERDE E MÚSCULO	SOPA DE MASSINHA COM ABÓBORA, CHUCHU E MÚSCULO
CANJA (ARROZ, CENOURA, ABOBRINHA, CHEIRO VERDE E FRANGO)	SOPA DE MASSINHA COM BATATA, ABÓBORA, REPOLHO E MÚSCULO	SOPA DE FEIJÃO COM BATATA, CENOURA, COUVE E FRANGO	SOPA DE AVEIA COM ABÓBORA, CHUCHU E MÚSCULO	SOPA DE AIPIM, CENOURA, CHUCHU E FRANGO	SOPA DE FEIJÃO COM BATATA, CENOURA, COUVE E FRANGO

TABELA DE INCIDÊNCIA E PER CAPITA DOS ALIMENTOS DO CARDÁPIO N		
ALIMENTOS / PREPARAÇÕES	PER CAPITA IN NATURA	FREQUÊNCIA MENSAL
ARROZ PARA CANJA	10G	2
FEIJÃO PARA SOPA	10G	4
MACARRÃO MASSINHA PARA SOPA	20G	4
AVEIA PARA SOPA	10G	2
MÚSCULO LIMPO (S/ APARAS) PARA SOPA	25G	10
PEITO DE FRANGO DESOSSADO E SEM PELE	25G	10
HORTALIÇAS DO GRUPO A	5G	20
HORTALIÇAS DO GRUPO B (SEM CASCA)	5G	20
HORTALIÇAS DO GRUPO C (SEM CASCA)	30G	20

OBS: PARA EFEITO DESTES EDITAIS, ENTENDA-SE COMO HORTALIÇAS, DO GRUPO A, TODOS OS FOLHOSOS, PEPINO E TOMATE PARA SALADA; HORTALIÇAS DO GRUPO B, TODAS AS HORTALIÇAS NÃO INFORMADAS NO GRUPO A OU C; HORTALIÇAS DO GRUPO C, TODOS OS TUBÉRCULOS COMO BATATA (DE TODOS OS TIPOS), INHAME, AIPIM, CARÁ. DEVERÁ SER CONSIDERADA COMO CORRETA GRAMATURA DE PER CAPITA, PARA HORTALIÇAS, AQUELA APÓS A APLICAÇÃO DO FATOR DE CORREÇÃO (REMOÇÃO DA CASCA E SEMENTES). PARA A PROTEÍNA (CARNE BOVINA E DE FRANGO) DEVERÁ SER CONSIDERADA COMO CORRETA GRAMATURA DE PER CAPITA, AQUELA APÓS A APLICAÇÃO DO FATOR DE CORREÇÃO (REMOÇÃO DE APARAS).

EXEMPLO DE CARDÁPIO O / COLAÇÃO					
BERÇÁRIO (FASE III: DE 8 A 11 MESES) E (FASE II: DE 6 A 7 MESES)					
SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
SUCO NATURAL DE LARANJA LIMA COM GOTAS DE LIMÃO	SUCO NATURAL DE MAÇÃ	SUCO NATURAL DE LARANJA LIMA	SUCO NATURAL DE MELANCIA	SUCO NATURAL DE MAMÃO COM LARANJA LIMA	SUCO NATURAL DE LARANJA LIMA
SUCO NATURAL DE LARANJA LIMA	SUCO NATURAL DE ABACAXI COM HORTELÃ E LARANJA LIMA	SUCO NATURAL DE MAÇÃ	SUCO NATURAL DE MAMÃO	SUCO NATURAL DE LARANJA LIMA COM BETERRABA	SUCO NATURAL DE MAÇÃ
SUCO NATURAL DE MAMÃO COM LARANJA LIMA	SUCO NATURAL DE LARANJA LIMA	SUCO NATURAL DE MAÇÃ	SUCO NATURAL DE LARANJA LIMA COM GOTAS DE LIMÃO	SUCO NATURAL DE LARANJA LIMA	SUCO NATURAL DE MAÇÃ
SUCO NATURAL DE LARANJA LIMA	SUCO NATURAL DE MAMÃO	SUCO NATURAL DE GOIABA	SUCO NATURAL DE LARANJA LIMA COM CENOURA	SUCO NATURAL DE MAÇÃ	SUCO NATURAL DE GOIABA

TABELA DE INCIDÊNCIA E PER CAPITA DOS ALIMENTOS DO CARDÁPIO O



ALIMENTOS / PREPARAÇÕES PER CAPITA IN NATURA FREQUÊNCIA MENSAL

FRUTA PARA SUCO NATURAL	80G	20
LIMÃO (GOTAS)	0,5 ML	2
HORTALIÇA DO GRUPO A	5G	2
HORTALIÇA DO GRUPO B	5G	2

OBS: Todas as bebidas deverão ter o volume final de 100 ml.

Em caso de Suco Laranja Lima, misturado com outra fruta, a Laranja Lima deverá predominar, com cerca de 60% do volume total.

CARDÁPIO P

CARDÁPIO BERÇÁRIO (FASE I: DE 4 A 5 MESES) - TEMPO INTEGRAL				
DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR
(*) FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL	(**) SUCO DE FRUTA	(***) PAPA SALGADA	(*) FÓRMULA LÁCTEA E/OU PAPA DE FRUTA	(*) FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL
1				

CARDÁPIO BERÇÁRIO (FASE I: DE 4 A 5 MESES) - TURNO MATUTINO			
DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	
(*) FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL	(**) SUCO DE FRUTA	(***) PAPA SALGADA	
1			

CARDÁPIO BERÇÁRIO (FASE I: de 4 a 5 meses) - TURNO VESPERTINO

LANCHE	JANTAR
(*) FÓRMULA LÁCTEA E/OU PAPA DE FRUTA	(*) FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL

OBS: (*) A MAMADEIRA DEVERÁ SER PREPARADA COM FÓRMULA INFANTIL, NA QUANTIDADE RECOMENDADA PELO FABRICANTE, PARA UM VOLUME FINAL DE ATÉ 180 ML.

() O SUCO DEVERÁ TER O VOLUME FINAL DE 100 ML, NÃO PODENDO SER ADICIONADO AÇÚCAR. OFERECER APENAS SUCO NATURAL DE LARANJA LIMA, MAMÃO, PÊRA, MELÃO OU MACÃ.**

(*) COMPOSIÇÃO DA PAPA SALGADA: VERDURAS E LEGUMES DO GRUPO A - 1 TIPO; VERDURAS E LEGUMES DO GRUPO B - 1 TIPO; VERDURAS E LEGUMES DO GRUPO C - 1 TIPO; SENDO UMA FONTE DE VITAMINA A - 1 PORÇÃO DE CARNE. A CARNE (MÚSCULO BOVINO OU PEITO DE FRANGO) DEVERÁ SER COZIDO JUNTO, COM OS LEGUMES, E RETIRADO PARA SERVIR. A PAPA SALGADA DEVERÁ SER COM POUCO OU SEM SAL E TEMPEROS NATURAIS COMO: CEBOLA E ALHO. NÃO PODERÁ SER UTILIZADO CALDO EM PÓ OU EM CUBOS.**

HIDRATAÇÃO = ÁGUA FERVIDA OU FILTRADA NOS INTERVALOS.

TABELA DE INCIDÊNCIA E PER CAPITA DOS ALIMENTOS DO CARDÁPIO P

ALIMENTOS / PREPARAÇÕES	PER CAPITA IN NATURA	FREQUÊNCIA MENSAL
FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL (DESJEJUM, LANCHE, JANTAR)	180 ML	50
SUCO COLAÇÃO (*)	100 ML	20
PAPA SALGADA (COMPOSIÇÃO ABAIXO)	----	20
VERDURAS E LEGUMES DO GRUPO A (COZIDO)	10G	20
VERDURAS E LEGUMES DO GRUPO B	20G	20
VERDURAS E LEGUMES DO GRUPO C	30G	20



MÚSCULO BOVINO OU PEITO DE FRANGO	20G	20
FRUTAS	----	
MAMÃO PAPAIA, BANANA PRATA, MAÇÃ, PÊRA	FRUTA INTEIRA = ½ UN (50G)	8
FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 1 (VITAMINA E MINGAU)	180 ML	12

CARDÁPIO Q

BERÇÁRIO (FASE II: DE 6 A 7 MESES) - TEMPO INTEGRAL				
DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO	LANCHE	JANTAR
(*) FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL	(**) SUCO DE FRUTA CARDÁPIO O	CARDÁPIO M	(*) FÓRMULA LÁCTEA E/OU PAPA DE FRUTA	CARDÁPIO N
2				

BERÇÁRIO (FASE II: DE 6 A 7 MESES) - TURNO MATUTINO		
DESJEJUM	COLAÇÃO	ALMOÇO
(*) FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL	(**) SUCO DE FRUTA CARDÁPIO O	CARDÁPIO M
2		

BERÇÁRIO (FASE II: DE 6 A 7 MESES) - TURNO VESPERTINO	
LANCHE	JANTAR
(*) FÓRMULA LÁCTEA E/OU PAPA DE FRUTA	CARDÁPIO N

OBS: (*) A MAMADEIRA DEVERÁ SER PREPARADA COM FÓRMULA INFANTIL, NA QUANTIDADE RECOMENDADA PELO FABRICANTE, PARA UM VOLUME FINAL DE ATÉ 180 ML.

() O SUCO DEVERÁ TER O VOLUME FINAL DE 100 ML, NÃO PODENDO SER ADICIONADO AÇÚCAR. OFERECER APENAS SUCO NATURAL DE LARANJA LIMA, MAMÃO, PÊRA, MELÃO OU MAÇÃ.**

(*) COMPOSIÇÃO DA PAPA SALGADA: VERDURAS E LEGUMES DO GRUPO A - 1 TIPO; VERDURAS E LEGUMES DO GRUPO B - 1 TIPO; VERDURAS E LEGUMES DO GRUPO C - 1 TIPO; SENDO UMA FONTE DE VITAMINA A - 1 PORÇÃO DE CARNE. A CARNE (MÚSCULO BOVINO OU PEITO DE FRANGO) DEVERÁ SER COZIDO JUNTO, COM OS LEGUMES, E RETIRADO PARA SERVIR. A PAPA SALGADA DEVERÁ SER COM POUCO OU SEM SAL E TEMPEROS NATURAIS COMO: CEBOLA E ALHO. NÃO PODERÁ SER UTILIZADO CALDO EM PÓ OU EM CUBOS.**

HIDRATAÇÃO = ÁGUA FERVIDA OU FILTRADA NOS INTERVALOS.

TABELA DE INCIDÊNCIA E PER CAPITA DOS ALIMENTOS DO CARDÁPIO Q		
ALIMENTOS / PREPARAÇÕES	PER CAPITA IN NATURA	FREQÜÊNCIA MENSAL
FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2 (DESJEJUM/LANCHE)	200 ML	30
SUCO COLAÇÃO (*)	100 ML	20
PAPA SALGADA (ALMOÇO/JANTAR) - COMPOSIÇÃO:	----	40
ARROZ	10G	10
MACARRÃO	10G	10
FEIJÃO	10G	20
VERDURAS E LEGUMES DO GRUPO A (COZIDO)	10G	20
VERDURAS E LEGUMES DO GRUPO B	30G	20
VERDURAS E LEGUMES DO GRUPO C	30G	20
MÚSCULO BOVINO OU PEITO DE FRANGO	25G	20
FRUTAS	----	
MAMÃO PAPAIA, BANANA PRATA, MAÇÃ, PÊRA	FRUTA INTEIRA = ½ UN (50G)	8
FÓRMULA LÁCTEA INFANTIL 2 (VITAMINA E MINGAU)	200 ML	12



CARDÁPIOS DIFERENCIADOS	
CARDÁPIO "S" - BOLO FESTIVO	
1ª OPÇÃO	* BOLO DE CHOCOLATE OU BAUNILHA COM CALDA CREMOSA DE CHOCOLATE
2ª OPÇÃO	* BOLO DE CHOCOLATE OU BAUNILHA COM CALDA CREMOSA DE BAUNILHA
3ª OPÇÃO	**OPÇÃO ACIMA COM RECHEIO: DOCE DE ABACAXI IN NATURA E AÇÚCAR
TABELA DE PER CAPITA DOS ALIMENTOS DO CARDÁPIO DO BOLO FESTIVO	
ALIMENTOS/ PREPARAÇÕES	PER CAPITA IN NATURA
MASSA DE BOLO SABORES (PÓ)	50G
CALDA DE CHOCOLATE OU BAUNILHA (PRONTA)	10G
ABACAXI IN NATURA	25G
AÇÚCAR PARA O ABACAXI	10G
* A FATIA DE BOLO A SER SERVIDO AO ALUNO DEVE SER DE 70G	
** A FATIA DE BOLO A SER SERVIDO AO ALUNO DEVE SER DE 80G	

CARDÁPIOS DIFERENCIADOS	
CARDÁPIO "T" - LANCHE COMEMORATIVO	
1ª OPÇÃO	CACHORRO QUENTE (CARNE MOÍDA, MOLHO COM CEBOLA E TOMATE, MILHO) + SUCO + PIPOCA + PICOLÉ DE FRUTA
2ª OPÇÃO	HAMBÚRGUER (PÃO DE HAMBÚRGUER, CARNE, ALFACE, TOMATE) + SUCO + PICOLÉ DE FRUTA
1ª E 2ª OPÇÃO	ACOMPANHADO DE TODOS OS DESCARTÁVEIS NECESSÁRIOS PARA SERVIR
TABELA DE PER CAPITA DO CARDÁPIO DE LANCHE COMEMORATIVO	
ALIMENTOS / PREPARAÇÕES	PER CAPITA IN NATURA
PÃO DE HOT-DOG	70 G
CARNE MOÍDA	50 G
MILHO	10 G
CEBOLA	10 G
TOMATE	20 G
SUCO CONCENTRADO	20 ML
ÁGUA PARA DILUIÇÃO DO SUCO CONCENTRADO	200ML
AÇÚCAR	10G
PÃO DE HAMBÚRGUER	50 G
CARNE DE HAMBÚRGUER	50 G
ALFACE	10 G
TOMATE	15 G
PIPOCA	20G
PICOLÉ DE FRUTA	1 UNIDADE

OBS: NO LANCHE COMEMORATIVO, DEVERÁ ESTAR INCLUÍDO PRODUTOS DESCARTÁVEIS, COMO: COPOS PARA SUCO, GUARDANAPOS DE PAPEL, SACOS PLÁSTICO, PRÓPRIOS PARA CACHORRO QUENTE E/OU PARA HAMBÚRGUER, E SACO DE PAPEL PRÓPRIO PARA PIPOCA.



CARDÁPIOS DIFERENCIADOS

CARDÁPIO "U" - KIT LANCHE / EVENTUAL

1ª OPÇÃO: SUCO, PÃO DE LEITE COM QUEIJO MUÇARELA E BARRA DE CEREAL (S/ AÇÚCAR)

2ª OPÇÃO: SUCO, PÃO DE LEITE COM QUEIJO MUÇARELA E FRUTA

3ª OPÇÃO: IOGURTE E PÃO DE LEITE COM QUEIJO MUÇARELA

4ª OPÇÃO: SUCO, BOLO INDIVIDUAL (60G) E FRUTA

5ª OPÇÃO: SUCO, BOLO INDIVIDUAL (60G) E BARRA DE CEREAL (SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR)

6ª OPÇÃO: BEBIDA PRONTA UHT (LEITE COM ACHOCOLATADO) E PÃO DE LEITE COM QUEIJO

7ª OPÇÃO: BEBIDA PRONTA UHT (LEITE COM ACHOCOLATADO) E BISCOITO SALGADO

*** PARA ATIVIDADES EXTERNAS**

TABELA DE INCIDÊNCIA E PER CAPITA DOS ALIMENTOS DO CARDÁPIO

ALIMENTOS / PREPARAÇÕES	PER CAPITA IN NATURA
LEITE COM ACHOCOLATADO (INDIVIDUAL UHT)	200 ML
IOGURTE (INDIVIDUAL)	200 ML
SUCO (INDIVIDUAL)	200 ML
QUEIJO	2 FATIAS DE 20 G
MARGARINA	10 G
BOLO INDIVIDUAL	60G
PÃO DE LEITE	1 UNID DE 70 G
BARRA DE CEREAL	1 UNID
BISCOITO SALGADO (EMBALAGEM INDIVIDUAL)	4 UNID (2 DE 2 UNIDADES)



**ANEXO IX - ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS,
PARA O SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR TERCEIRIZADO.**

CONSIDERANDO a responsabilidade da CONTRATADA, na prestação de um serviço de nutrição e alimentação escolar eficiente;
CONSIDERANDO a responsabilidade da CONTRATADA, em fornecer uma alimentação escolar segura e de qualidade;
CONSIDERANDO a responsabilidade da CONTRATANTE, no constante aperfeiçoamento das ações de acompanhamento e controle dos serviços prestados, pela futura CONTRATADA, visando proteger a saúde da população escolar atendida e promover a eficácia das atividades contratadas;
Segue roteiro da CONTRATANTE, que deve ser observado pela PROPONENTE, na elaboração de seu "Manual de Boas Práticas, para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado".

OBJETIVO

O presente roteiro objetiva estabelecer os requisitos, mínimos, que devem constar no Manual de Boas Práticas, para o Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado, a ser elaborado pela PROPONENTE, e distribuído, após assinatura do contrato, nas unidades educacionais, em que prestar serviço, depois da análise e validação pela CONTRATANTE.

ÂMBITO DE APLICAÇÃO

Unidades Educacionais, com Serviço de Alimentação Escolar Terceirizado. O manual deve atender a legislação sanitária vigente.

DEFINIÇÕES

Instrução de Trabalho: procedimento que estabelece instruções, sequenciais, para realização de uma atividade rotineira;

Procedimento Operacional Padrão: procedimento formal, que estabelece instruções sequenciais, para realização de operações rotineiras, devendo conter monitoramento, avaliação, registro e manutenção dos mesmos.

ITENS DO MANUAL

- Identificação da PROPONENTE;
- Razão Social;
- Endereço;
- Gerente Responsável;
- Responsabilidade Técnica;
- Responsável(is) Técnico(s):

Nome(legível):

Cargo na Empresa:

Habilitação Profissional:

N° do Registro no Órgão de Habilitação Profissional:

DEFINIÇÕES E REFERÊNCIAS

- Descrições das Operações;
- Normas e critérios, para receber os alimentos e insumos, nas unidades educacionais;



- Descrição da inspeção qualitativa e quantitativa, segundo critérios, pré-estabelecidos, para cada produto;
- Descrição dos procedimentos, quando o produto é reprovado, no recebimento na unidade educacional;
- Normas e critérios para armazenar os alimentos e insumos, nas unidades educacionais, específicas para cada tipo de produto;
- Normas e critérios para o pré-preparo de alimentos;
- Descrever as instruções de trabalho, para as atividades de seleção, higienização e descongelamento dos alimentos;
- Normas e critérios para o preparo de alimentos;
- Descrever as normas e critérios, quanto à manipulação de alimento, e controle de tempo e temperatura;
- Normas e critérios, para distribuição de alimentos aos alunos;
- Descrever as normas e critérios, quanto à manipulação de alimento e controle de tempo e temperatura/ utensílios, incluindo o preparo e exposição do prato padronizado;
- Descrever normas e critérios, da necessidade de transportar a alimentação escolar, dentro das dependências da unidade;
- Descrever as normas e critérios, quanto à manipulação de alimento e controle de tempo e temperatura, acondicionamento e transporte, no caso de fornecimento de KitLanche;
- Elaborar instrução de trabalho, para a coleta e guarda de amostras da alimentação fornecida;
- Descrever as normas, caso seja necessário, retirar produto impróprio para consumo da unidade educacional;
- Elaborar instrução de trabalho para higiene de utensílios;
- Elaborar normas para uso de uniforme e equipamento de proteção individual;
- Elaborar normas de segurança do trabalho;
- Elaborar normas, para alimentação dos funcionários da contratada;
- Elaborar instrução de trabalho, para o manejo de resíduos;
- Elaborar normas para visitantes;
- Descrição dos requisitos sanitários dos edifícios;
- Normas e critérios para lactário ou para a produção de alimentação de crianças de 0 a 1 ano;
- Normas e Critérios para o pré-preparo de mamadeiras e refeições;
- Normas e Critérios para o preparo de mamadeiras e refeições;
- Normas e Critérios para distribuição de mamadeiras e refeições;
- Instruções de Trabalho para higienização de mamadeiras;
- Instrução de Trabalho para a coleta e guarda de amostras das mamadeiras e da alimentação fornecida;

ASSINATURA DO MANUAL, PELA PROPONENTE:

O Manual de Boas Práticas deve ser assinado pelo:

Proprietário ou seu representante, legalmente constituído, sendo que, em ambos os casos, devem constar: nome legível, CPF, função na PROPONENTE;

Nutricionista RT, devendo constar nome legível, CPF e número de registro no Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região.

RESPONSABILIDADE TÉCNICA DO MANUAL

A elaboração do manual, deve ter como responsável técnico, o Nutricionista RT da PROPONENTE.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080
Tel.: (24)2443-1088

ANEXO V DO TR

PADRÃO DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS

A) RELAÇÃO DE ALIMENTOS

1. Arroz Longo Fino Tipo 1 (convencional ou orgânico)
2. Arroz Longo Fino Tipo 1(integral)
3. Azeite de Oliva
4. Barra de Cereais (sem adição de açúcar) nos sabores:
 - a) Banana
 - b) Castanha do Pará
 - c) Coco
 - d) Frutas Variadas (Salada de Frutas/Frutas Vermelhas)
5. Biscoitos nos tipos:
 - a) Biscoito Salgado Tipo água e Sal ou Cream Cracker
 - b) Biscoito Maria
 - c) Biscoito Maisena
 - d) Biscoito Rosquinha sabor Coco
 - e) Biscoito Rosquinha sabor Chocolate
 - f) Biscoito Rosquinha sabor Leite
 - g) Biscoito Rosquinha sabor Milho
 - h) Biscoito Doce Integral
 - i) Biscoito Polvilho
6. Bolos Individuais:
 - a) Chocolate
 - b) Abacaxi
 - c) Laranja
 - d) Coco
 - e) Baunilha
 - f) Cenoura
 - g) Fubá ou Milho
 - h) Mesclado de Chocolate com Coco
 - i) Mesclado de Chocolate com Baunilha
7. Canjica:
 - a) Milho de canjica branca



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080
Tel.: (24)2443-1088

8. Carne Bovina em Processo de Congelamento IQF:

a) Nos seguintes tipos de cortes:

- Acém
- Patinho
- Coxão Mole

b) Processamento: em cubos, iscas ou bifes

c) Acém moído (para cachorro quente)

d) Músculo (para preparações em UEs com berçário)

9. Chocolate em pó(32%cacau)

10. Conserva de Legumes:

a) Ervilha

b) Milho

11. Ervilha seca ou partida

12. Farinha de Trigo Tipo 1 Enriquecida com Ferro e Acido Fólico

13. Feijão Comum Carioca ou Preto Tipo1

14. Fermentado Acético

a) De álcool

b) De maçã

c) De álcool e vinho(AGRIN)

15. Flocos de Milho

16. Fórmula Infantil em Pó para Lactentes:

a) De Zero até o 6ºmês

b) De Seguimento (a partir do 6ºmês)

17. Frango em Pedacos Congelados Cortes: desossado

a) Filé de Peito

b) Filé de Sobrecoxa

c) Sobrecoxa

18. Fubá de Milho “Mimoso” Enriquecido com Ferro eÁcido

19. Iogurte de Frutas sabores:



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

- a) Morango
- b) Pêssego
- c) Coco
- d) Frutas Variadas (salada de frutas/vitamina)

20. Leite Integral UAT ou UHT

21. Leite em Pó Integral Fortificado com Ferro e Vit. A, C, De o Mineral Zinco.

22. Linguiça de Frango

23. Linguiça Tipo Calabresa

24. Macarrão-massa de Sêmola com ovos:

- a) Espaguete
- b) Parafuso

25. Macarrão-massinha de Sêmola para Sopa:

- a) Alfabeto
- b) Ave-Maria
- c) Argolinha

26. Manteiga

27. Margarina cremosa

28. Mel

29. Amido de milho

30. Néctar de Frutas/Sucos Tropicais sabores (sem adição de açúcar):

- a) Abacaxi
- b) Caju
- c) Goiaba
- d) Manga
- e) Maracujá
- f) Pêssego
- g) Uva

32. Óleo Vegetal Refinado de Soja

33. Ovo Branco de Galinha



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080
Tel.: (24)2443-1088

34. Pães tipos:

- a) Bisnaguinha
- b) Hot Dog
- c) Pão de Leite
- d) Pão de Hamburguer
- e) Pão francês

35. Peixe – Congelados de:

- a) Lombo de Cação(posta)

36. Polpa de Tomate

37. Apresuntado

38. Queijos Fatiados:

- a) Prato
- b) Muzzarela

39. Requeijão Cremoso

40. Sal Refinado de Mesa Iodado

41. Suco de Laranja Integral Pasteurizado sem adição de açúcar

42. Alimentos para atender necessidades alimentares e nutricionais especiais

42. (Mediante prescrição médica ou de nutricionista).

a) Alimentos sem glúten:

- Biscoitos de polvilho(salgados e doces)
- Biscoitos sem glúten(salgados e doces)
- Biscoitos tipo Sequilho sem gluten
- Pães sem glúten(salgados)
- Flocos de Arroz sem extrato de malte
- Granola sem glúten
- Macarrão sem gluten
- Chocolate em pó sem extrato de malte



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

b) Produtos sem adição de açúcar(sacarose), açúcar invertido, mel, xarope de glucose, xarope de milho ou dextrose:

- Adoçantes Dietéticos
- Chocolate em pó sem adição de açúcar
- Bolos individuais indicados para diabéticos
- Biscoito rosquinha sabores diet
- Biscoito sabores diet
- iogurte com frutas indicados para diabéticos(diet)
- Flocos de milho sem açúcar
- Barras de cereais diet (sabores variados)

c) Alimentos isentos de leite, lactose, soro de leite e derivados Lácteos:

- Formula infantil a base de proteína isolada de soja
- Alimento com proteína isolada de soja
- Extrato hidrossolúvel de soja (em pó)
- Bebidas à Base de Soja
- Pães sem traço de leite
- iogurte de soja
- Biscoitos doces/salgados (sem traços de leite)
- Bolos individuais (sabores diversos)
- Creme vegetal (sem soro de leite)
- Leite em pó ou UHT

d. Alimentos com teor reduzido de Gordura:

- Achocolatado em pó light
- Leite em pó desnatado ou Leite UHT desnatado
- Leite em pó semidesnatado ou Leite UHT semidesnatado
- Requeijão light
- Iogurte de frutas light
- Queijo prato/Muçarela light

43. Hortaliças – Frutos (in natura):

- a) Abóbora sergipana Seca
- b) Abóbora Paulista
- c) Abobrinha Brasileira ou Italiana
- d) Berinjela



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

- e) Chuchu
- f) Moranga Seca
- g) Pepino
- h) Quiabo Liso
- i) Feijão-Vagem
- j) Tomate

44. Hortaliças de Raízes, Tubérculos (in natura):

- a) Batata
- b) Batata Doce Rosada ou Amarela
- c) Beterraba
- d) Cenoura
- e) Inhame
- f) Mandioquinha Salsa (ou Batata Baroa ou Batata Salsa)
- g) Mandioca

45. Hortaliças Verduras(in natura):

- a) Acelga
- b) | Agrião
- c) Alface Crespa
- d) Brócolis
- e) Cebolinha Verde
- f) Couve-Manteiga
- g) Escarola
- h) Espinafre
- i) Milho Verde
- j) Repolho Liso
- k) Salsa
- l) Louro

46. Alho in natura

47.Cebola in natura

48. Frutas Diversas (in natura):

- a) Abacate
- b) Abacaxi
- c) Ameixa
- d) Banana Prata



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

- e) Goiaba
- f) Maça Nacional
- g) Mamão Formosa ou Papaia
- h) Mamão Papaia
- I) Manga
- j) Melancia
- k) Melão
-) Pêssego
- m) Pêra
- n) Uva Fina de Mesa(Itália/Rubi)

49. Frutas Cítricas (in natura):

- a) Laranja
 - Pêra
 - Lima
- b) Limão
- c) Tangerina
 - Ponkan
 - Cravo
 - Murcot

50. Alimentos Diversos:

- a) Amido de Milho
- b) Aveia em Flocos
- c) Farinha de Mandioca
- d) Farinha de Milho
- e) Formula Láctea Infantil Anti-Refluxo
- f) Grão-de-Bico
- g) Lentilha Seca
- h) Polvilho(doce/azedo)
- i) Soja em grão
- j) Trigo para quibe

Os alimentos fornecidos pela CONTRATADA, devem:

Ter sua qualidade de acordo com o padrão constante deste instrumento e legislação vigente no país sobre o assunto inclusive quanto a embalagem, rotulagem, peso líquido e registro), tais como:



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080
Tel.: (24)2443-1088

Legislação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (ANVISA/MS):

www.anvisa.gov.br/e-Legis

Legislação do Ministério da Agricultura (MA):

www.extranet.agricultura.gov.br/sisLegis-consulta/consultarLegislacao.do

Normas pertinentes do INMETRO: www.inmetro.gov.br

Código de Proteção e Defesa do Consumidor (Lei Federal nº 8079 de 11/09/90):

www.planalto.gov.br/civil03/L8078.htm

Outras normas de dispositivos legais pertinentes, inclusive referentes a embalagem e rotulagem.

Ter comprovado, através de exames(*), microscópicos, microbiológicos, toxicológicos, físico-químicos, e outros complementares, conforme sua finalidade:

Suas características e presença dos elementos histológicos dos ingredientes que o compõem;

Seu atendimento à legislação vigente;

A ausência de:

Substâncias prejudiciais à saúde humana,

Substâncias não permitidas na sua composição (inclusive aditivos),

Indicadores de processamento defeituoso,

Elementos estranhos a sua composição, não constante sem seus rótulos e/ou não permitidos neste instrumento e/ou na legislação.

Quando em forma de pó, ser de fácil preparo, necessitando apenas dissolução em água/ leite.

Quando envasados, sê-los através de processamento tecnológico adequado, de forma asséptica, em embalagem hermeticamente fechada que não permita a passagem de ar e luz e assegure a sua apresentação e conservação até o momento de consumo, sem a necessidade de refrigeração.

Quando congelados ou refrigerados/resfriados, serem transportados em condições adequadas e seguras que preservem tanto sua qualidade quanto as características físico-químicas, microbiológicas microscópicas.

Quando "in natura", serem íntegros e frescos

Ser fornecidos e utilizados sempre dentro do prazo de validade.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

A) PADRAO DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS

Legenda	
Composição Obrigatória	Refere-se ao que o produto deve conter

Composição Opcional	Refere-se ao que o produto pode conter
Composição Isenta (de)	Refere-se ao que o produto não deve conter
Legislação Vigente	Refere-se ao que o produto deve conter
Instrução	Refere-se ao que o produto deve conter

CHOCOLATE EM PO (CACAU 32%)	
	OBRIGATORIA: Cacau em pó solúvel, produzido a partir da lava do cacau, reduzido a pó, teor reduzido de manteiga de cacau (cerca de 11%) e sem glúten ISENTA: Soja e derivados (exceto lecitina de soja), farinhas e/ou espessantes, corantes e conservadores
EMBALAGEM	Primária: Saco de polietileno leitoso, aluminizado, pote plástico ou lata Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem: Deve atender a legislação vigente Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
LEGISLAÇÃO	Resolução nº 387 de 05/08/99 — ANVISA/MS; Resolução nº 23 de 15/03/00 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 264 de 22/09/05 — ANVISA/MS

AÇÚCAR REFINADO	
	DESCRIÇÃO: Açúcar é a sacarose obtida de Saccharum officinarum, por processos tecnológicos adequados OBRIGATORIA: Açúcar refinado: conteúdo mínimo: 99,0% de sacarose e teor máximo de umidade de 0,30%.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

EMBALAGEM	Primária: polietileno atóxico, resistente, ter mossoldado, processos tecnológicos adequados Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem: conforme legislação vigente, constando denominação "açúcar", seguida do tipo e/ou classificação Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC n° 271 de 22/09/05 da ANVISA/MS Resolução n° 12 de 12/01/01 da ANVISA/MS Resolução n° 175 de 08/07/2003 da ANVISA/MS Resolução n° 259/2002 da ANVISA/MS Resolução RDC n° 360 de 23/12/03-ANVISA/MS; Lei Federal n° 10674 de 16/05/03; Lei Federal n° 8543 de 23/12/92

REDONDA

ARROZ LONGO FINO TIPO 1 - in natura	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATORIA: Grãos de arroz, proveniente da espécie <i>Oryza sativa</i>
CLASSIFICAÇÃO	Beneficiado, Polido, Longo Fino ("Aguilhinha"), Tipo 1
EMBALAGEM	Primária: Caixa própria. Saco de polietileno resistente, preferencialmente Leitoso Rotulagem: Deve atender a legislação vigente Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
INSTRUÇÃO	Safra: Corrente Teste de Cocção: Deve obter os seguintes resultados Cozimento em 15 minutos (máximo): Positivo = 100% dos grãos cozidos Volume = mínimo de 3,0 vezes
EMBALAGEM	Primária: Saco de polietileno Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade Rotulagem: Deve atender a legislação vigente Nota: Dispensado da obrigatoriedade de registro qualidade do produto
LEGISLAÇÃO	Resolução n° 34/76 -CNNPA/MS; Portaria n° 329 de 02/09/85-MA; Instrução Normativa n° 6 de 16/02/09 — MAPA; Lei n° 9972 de 25/05/00; Decreto n° 3664 de 17/11/00 - MA; Decreto Federal N° 6.268 de 22/11/07 Resolução RDC n° 175 de 08/07/03-ANVISA/MS; Resolução REn° 94 de 21/05/05-ANVISA/MS; Resolução RDC n° 278 de 22/09/05 - ANVISA/MS.

BARRA DE CEREIS	
	SABORES: 1) Banana; 2) Castanha do Para; 3) Coco; 4) Frutas Variadas (Salada de Frutas/frutas vermelhas); OBRIGATORIA: Aveia em flocos, flocos de arroz e/ou de cevada e/ou de trigo e/ou de milho tostado e fruta (s) que caracterize (m) o sabor, desde que declaradas no rótulo. 2) Outros sabores poderão ser autorizados pela CONTRATANTE desde que atendam a composição obrigatória.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

	chocolate/"com cacau". ter alegação de "com iogurte"/"sabor de iogurte"
EMBALAGEM E PESO DONDA	Individual: poliéster metalizado/ polietileno metalizado ou polipropileno biorientado metalizado vedada hermeticamente Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto
	Rotulagem: Deve atender a legislação vigente Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro Peso Líquido Unitário da Barra: 25 (vinte e cinco) gramas, sendo tolera da uma variação de até 5% para mais ou para menos
LEGISLAÇÃO	Resolução n° 385 de 05/08/99 - ANVISA/MS; Resolução RDC n° 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC n° 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC n° 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC n° 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC n° 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS

BISCOIT DE POLVILHO

	OBRIGATORIA: Polvilho azedo, gordura vegetal, leite pasteurizado, ovo em pó desidratado e sal. OPCIONAL: Substâncias alimentícias e aditivas permitidos pela legislação desde que não o descaracterizem e sejam declaradas no rotulo ISENTA: Glúten
EMBALAGEM	Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade Rotulagem: deve atender a legislação vigente Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
LEGISLAÇÃO	Resolução n° 04 de 24/11/88 - CNS/MS Resolução n° 105 de 19/05/99 - ANVISA/MS Resolução n° 259, de 20/09/2002 - ANVISA/MS Resolução RDC n° 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS

BISCOITO SALGADO TIPO AGUA E SAL OU CREAM CRACKER

	OBRIGATORIA: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleo ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gordura trans). No máximo, conter 0,2 gramas de gordura trans na porção de 30 gramas OPCIONAL: Substâncias alimentícias aprovadas e declaradas no rotulo ISENTA: Soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais
--	---



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

PESO UNITARIO	Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos
EMBALAGEM	Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade Primária: Pacotes em filme de polipropileno atóxico, podendo ser metalizado Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro Rotulagem: Deve atender a legislação vigente
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS

BISCOITO MARIA	
	OBRIGATORIA: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amidos e/ou féculas, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans). No máximo, conter 0,2 gramas de gordura trans na porção de 30 gramas OPCIONAL: Leite (ou soro de leite) e outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rotulo
	ISENTA: Soja (extrato farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais
PESO UNITARIO	Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 1 0% para menos
EMBALAGEM	Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade Primária: Pacotes em filme de polipropileno atóxico, podendo ser metalizado do produto Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro Rotulagem: Deve atender a legislação vigente
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS

BISCOITO MAISENA	
	OBRIGATORIA: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amidos e/ou féculas, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans). No máximo, conter 0,2 gramas de gordura trans na porção de 30 gramas OPCIONAL: Leite (ou soro de leite) e outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rotulo ISENTA: Soja (extrato farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais
PESO UNITARIO	Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 1 0% para menos



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

EMBALAGEM	Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade Primária: Pacotes em filme de polipropileno atóxico, podendo ser metalizado Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro Rotulagem: Deve atender a legislação vigente
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS

REDONDA

BISCOITO ROSQUINHA SABOR LEITE	
	OBRIGATORIA: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amidos e/ou féculas, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans) O produto poderá conter, no máximo, 0,2 gramas de gordura trans por porção de 30 gramas OPCIONAL: Leite (ou soro de leite) e outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo ISENTA: Soja (extrato de farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais
PESO UNITARIO	Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos
EMBALAGEM	Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade. Primária: Pacotes em filme de polipropileno atóxico, podendo ser metalizado Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro Rotulagem: Deve atender a legislação vigente
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS
BISCOITO ROSQUINHA SABOR COCO	
	OBRIGATORIA: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amidos e/ou féculas, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans). No máximo, conter 0,2 gramas de gordura trans na porção de 30 gramas OPCIONAL: Leite (ou soro de leite) e outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo ISENTA: Soja (extrato de farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais
PESO UNITARIO	Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos
EMBALAGEM	Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade Primária: Pacotes em filme de polipropileno atóxico, podendo ser metalizado Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro Rotulagem: Deve atender a legislação vigente
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS

BISCOITO ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

	<p>OBRIGATORIA: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amidos e/ou féculas, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans). No máximo, conter 0,2 gramas de gordura trans na porção de 30 gramas.=</p> <p>Opcional: Leite (ou soro de leite) e outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo</p> <p>Isenta: Soja (extrato farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais</p>
PESO UNITARIO	Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 1 0% para menos
EMBALAGEM	<p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade.</p> <p>Primária: Pacotes em filme de polipropileno atóxico, podendo ser metalizado do produto</p> <p>Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente</p>
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS

BISCOITO DOCE INTEGRAL

	<p>OBRIGATORIA: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans), farinhas, flocos ou sementes de cereais integrais (aveia e/ou farinha de trigo integral e/ou farelo de trigo e/ou semente de linhaça, entre outros), mel e/ou açúcar mascavo. O produto poderá conter:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Gordura trans: no máximo, 0,2 grama na porção de 30 gramas2) Fibras alimentares: no mínimo 3 gramas em 100 gramas <p>OPCIONAL:</p> <p>Leite ou soro de leite e outras substâncias alimentícias aprovadas e que sejam declaradas no rótulo</p> <p>ISENTA: Soja (extrato farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada soja) e corantes artificiais</p>
PESO UNITARIO	Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 1 0% para menos
EMBALAGEM	<p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade</p> <p>Primária: Pacotes em filme de polipropileno atóxico, podendo ser metalizado</p> <p>Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente</p>
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS

BISCOITO SALGADO TIPO CRACKER



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

	<p>OBRIGATORIA: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, óleos ou gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans), farinhas, flocos ou semente de cereais integrais (aveia e/ou farinha de trigo integral e/ou farelo de trigo e/ou gergelim, entre outros). o produto poderá conter:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Gordura trans: no máximo, 0,2 grama na porção de 30gramas.2) Fibras alimentares: no mínimo 3 gramas em 100gramas <p>OPCIONAL : Leite (ou soro de leite) e substâncias alimentícias aprovadas que sejam declaradas no rotulo</p> <p>ISENTA: Soja (extrato farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) e corantes artificiais</p>
PESO UNITARIO	Cada unidade deverá ter peso líquido mínimo de 5 gramas com tolerância de 10% para menos
EMBALAGEM	<p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade.</p> <p>Primária: Pacotes em filme de polipropileno atóxico, podendo ser metalizado do produto</p> <p>Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente</p>
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 de 23/12/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS

BOLO INDIVIDUAL (SABORES VARIADOS)

OBRIGATORIA: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fécula ou amido, fermento químico, açúcar, ovo, gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans) ou óleo vegetal.

Conforme o sabor do bolo, abaixo identificado, sua massa deverá conter, ainda:

Chocolate: conter chocolate ou cacau em pó

Abacaxi: conter aroma de abacaxi

Laranja: conter aroma de laranja

Coco: conter coco ralado desidratado e/ou aroma de coco

Baunilha: conter aroma de baunilha
Cenoura: conter cenoura

Limão: conter aroma de limão

Fubá ou Milho: conter fuba de milho

Mesclado de Chocolate com Coco ou com Baunilha: a massa escura deve conter chocolate ou cacau em pó, e a massa clara aroma de coco ou de baunilha. conter aroma de laranja,

INSTRUÇÃO	<p>ISENTA: Corantes artificiais na massa</p> <p>Deve apresentar-se em perfeito estado de conservação, sem indícios de fermentação, e ter forma e tamanho uniformes</p>
EMBALAGEM	<p>Primária: filme de polipropileno atóxico podendo ser metalizado</p> <p>Secundária: De mercado, que preserve a integridade e qualidade do produto</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente</p> <p>Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro</p> <p>Peso Líquido Unitário: 40g ou 50g, deve estar declarada no rotulo, sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos em cada opção</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

LEGISLAÇÃO	Lei Federal nº 8543 de 23/12/92 Resolução nº 383 de 05/08/99 - ANVISA/MS Resolução nº 387 de 05/08/99 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS Portaria nº 27 de 13/01/98 - SVS/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS Portaria nº 31 de 13/01/98 - SVS/MS
-------------------	--

BOLO COMEMORATIVO	OBRIGATORIA: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento químico, açúcar, ovo Tipos de bolo: . Bolo comum de baunilha (tipo pão-de-ló) . Bolo de chocolate: massa deve conter chocolate ou cacau em pó Tipos de recheio e cobertura: . Recheio e Cobertura de Chocolate: contendo chocolate/cacau em pó . Recheio e Cobertura Sabor Baunilha: contendo aroma natural de baunilha OPCIONAL (para o bolo, recheio e cobertura): Leite e/ou soro de leite, amido, proteína de soja, gordura vegetal (preferencialmente livre de gordura trans), óleo vegetal e outras substâncias alimentícias aprovadas e declaradas, que o caracterizem. ISENTA: Creme de leite, corantes artificiais na massa, no recheio e na cobertura
INSTRUÇÃO	Deve se apresentar com recheio e cobertura, em perfeito estado de conservação sem indícios de fermentação
EMBALAGEM	Primária: filme de polipropileno atóxico podendo ser metalizado Secundária: De mercado, que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem: Deve atender a legislação vigente Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro Peso Líquido Unitário: 40g ou 50g, declarado no rotulo, sendo tolerada uma variação de até 5% para mais ou para menos em cada opção
PER CAPITA	50g (cinquenta gramas)
LEGISLAÇÃO	Resolução nº 383 de 05/08/99 - ANVISA/MS Resolução nº 387 de 05/08/99 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS

REDONDA

CANJICA (BRANCA), MILHO DE	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATORIA: Grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie Zea mays, L. que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo da escarificação mecânica ou manual (degerminação), despêliculados, maduros, limpos e secos, constituído de, no mínimo, 95% (noventa e cinco por cento) de grãos brancos, marfim ou palha
CLASSIFICAÇÃO	Grupo: canjica misturada, subgrupo: despêliculado, classe: branca, tipo: 1 (um)
EMBALAGEM	Primária: Saco de polietileno atóxico, transparente Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem: Deve atender a legislação vigente Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

LEGISLAÇÃO	Portariano 109, de 24/02/89, M.A.P.A. Lei n 9.972, de 25/05/00 Resolução RDC n.º 359 e 360, de 23/12/03, ANVISA/MS Resolução RDC n.º 259, de 20/09/02, ANVISA/MS Resolução RDC n.º 274, de 15/10/02, ANVISA/MS Resolução RDC n.º 175 de 08/07/2003 ANVISA/MS
-------------------	--

CORTES: PATINHO, COXÃO MOLE, ACEM, MUSCULO (IQF)

COMPOSIÇÃO

OBRIGATORIA : Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro, em pela, congelada pelo sistema IQF (sistema que permite retirar da embalagem só o que for consumir), aparada e apresentada nos cortes: patinho, coxão mole, acém

Patinho: Corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão, e que envolve o fêmur. O corte é obtido pela liberação, à face, da carne que se encontra junto a face anterior do fêmur, após a liberação do coxão duro e do coxão mole e da retirada da patela

Coxão Mole: Corte constituído das massas musculares da face interna do coxão. O corte é obtido pela liberação, à face, das massas musculares aderidas a oiliaco, ao fêmur e à tibia, separa-se, ainda, o corte, de suas ligações com o patinho, coxão duro e lagarto

Acém: Mais macio dos cortes dianteiros do boi. Carne relativamente magra, que requer bastante calor e umidade durante o cozimento

Músculo: Considerado como carne de "segunda", na realidade bastante saborosa. É uma carne nutritiva: Alto valor protéico e reduzido de gordura

INSTRUÇÃO

A carne deve:

- 1) Sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40° C (quarenta graus centígrados negativos)
- 2) Apresentar-se aparada, eliminada a cartilagem, aponevroses, tendões e excesso de gordura, sendo que esta última deve ser inferior a 5%
- 3) Estar cortada tipo isca, em pedaços pequenos
- 4) Congelada pelo sistema IQF (congelamento individual rápido)

NOTA

Podera ser autorizado pela CONTRATANTE, o fornecimento dos cortes de carne ora especificados, em cubos congelados

EMBALAGEM

Primária: Deve ser a vácuo, tipo "Cryovac", termoencolhível, atóxica, transparente e resistente, termo soldada, contendo apenas 1 kg (um quilo)

Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto

NOTA

CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA

OBRIGATORIA: Carne bovina proveniente de machos, manipulada sob rígidas condições de higiene, nos cortes: acém e músculo

Gordura animal (máximo de 5%), água (máximo de 3%) parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada (CMS), Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Pirai – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

EMBALAGEM E PESO	<p>Primária: a vacuo, tipo “Cryovac”, Termo encolhi“vel atóxica, transparente e resistente, termossoldada</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente, com identificação dos cortes utilizados</p> <p>Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)</p> <p>Deverá ser embalada imediatamente após a moagem e submetida ao congelamento rápido ou ultra rápido, devendo cada pacote do produto ter o peso máximo de 1 kg (um quilo)</p> <p>Excepcionalmente, embalagens com peso superior a 1kg deverão ter espessura igual ou menor que 15 centímetros</p>
LEGISLAÇÃO	<p>Decreto 30.691 de 29/03/52 - RIISPOA/MA; Portaria nº 05 de 08/11/88 - SIPA/DIPOA Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 — MAPA</p>

ERVILHA	
COMPOSIÇÃO	<p>OBRIGATORIA: TIPOS: 1) Ervilhas em conserva: Ervilhas debulhadas, cruas, reidratadas ou pré cozidas, imersa em líquido apropriado (salmoura). 2) Ervilha Seca partida: Ervilhas debulhadas, secas, Tipo 1, Grupo 2</p>
EMBALAGEM	<p>Primária: Ervilha em Conserva: lata de folhas de flandres revestida com verniz sar e perfeitamente recravada, fechada, inviolável Ervilha Seca: Saco de polietileno transparente e atóxico</p> <p>Secundária: De mercado, que preserve a integridade e qualidade do produto</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente</p> <p>Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro</p>
LEGISLAÇÃO	<p>Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 272 de 22/09/05 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS Portaria nº 65 de 16/02/93, MARA</p>

REDONDA POLPA DE TOMATE SIMPLES CONCENTRADO	
COMPOSIÇÃO	<p>OBRIGATORIA: Polpa de tomates maduros, são e limpos. Deverá apresentar de substâncias secas e menos cloreto de sódio, mínimo de 18%</p> <p>OPCIONAL: Sal e/ou açúcares</p> <p>ISENTA: Pele, sementes, amido, conservantes e corantes de qualquer natureza</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

EMBALAGEM	<p>Primária: Lata de folha de flandres com verniz interno, perfeitamente recravada; ou sacos tipo "bag" de material atóxico resistente, próprio para contato com alimentos, termossoldado, tipo tetra pack</p> <p>Secundária: De mercado, que preserve a integridade e qualidade do produto</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente</p> <p>Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro</p>
NOTA	Poderá ser autorizada pela CONTRATANTE a utilização de purê ou polpa de tomate, os quais deverão apresentar teor mínimo de 9% de substância seca deduzida o cloreto de sódio
LEGISLAÇÃO	Resolução nº 04 de 24/11/88 - CNS/MS Resolução nº 105 de 19/05/99 — ANVISA/MS Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS Resolução RDC 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 272, de 22/09/05 — ANVISA/MS Resolução RDC nº 352 de 23/12/02 — ANVISA/MS

FARINHA DE TRIGO TIPO 1 ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO	
	Produto elaborado com grãos de trigo (<i>Triticum aestivum</i> L.) ou outras espécies do gênero <i>Triticum</i> , ou combinadas por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias e processos
	OBRIGATORIA: enriquecida com ferro e ácido fólico
	OPCIONAL: Fermento químico empó
EMBALAGEM	<p>Primária: Saco de polietileno transparente e atóxico ou embalagem de papel</p> <p>Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente</p> <p>Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro</p>
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS Instrução Normativa nº 08 de 02/06/05 - ANVISA/MS

FEIJAO COMUM PRETO TIPO 1 in natura	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATORIA: Grão comestível, proveniente da espécie: <i>Phaseolus vulgaris</i> Com no mínimo 90% de grãos na cor característica a sua variedade, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Deverá ser da safra corrente
DONDA	Com base na portaria no 85, de 06 de março de 2002. 7ª parte, anexo XII,

	do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento feijão-caupi pertence ao Grupo II (feijão-de-corda, feijão caupi ou feijão macassar espécie <i>Vigna unguiculata</i>) nas classes: Branco, Preto, Cores, Misturado (Brasil, 2002) Classe Preto - cultivares com grãos de tegumento preto, cultivadas principalmente no Rio Grande do Sul e Santa Catarina
--	---



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

CLASSIFICAÇÃO	Feijão comum, Classe preto, tipo 1
INSTRUÇÃO	Teste de Cocção: Deve obter o seguinte resultado positivo: Cozimento em panela simples por 80 a 90 minutos ou em panela de pressão por 25 a 40 minutos Umidade: Máximo 15% em peso
EMBALAGEM	Primária: Saco de polietileno atóxico, incolor, transparente Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e que qualidade do produto Rotulagem: Deve atender a legislação vigente Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
LEGISLAÇÃO	Resolução n° 34/76 - CNNPA/MS Portaria n° 329 de 02/09/85 - MA Instrução Normativa n° 12 de 28/03/08, MAPA Instrução Normativa n° 12 de 28/03/08—MAPA Lei Federal n° 9972 de 25/05/00, regulamentada pelo Decreto n° 3664 de 17/1 1/00; e pelo Decreto Federal N° 6.268 de 22/11/07 Resolução RDC n° 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS Resolução RDC n° 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC n° 359 e 360 de 23/12/03-ANVISA/MS

INSTRUÇÃO	Teste de Cocção: Deve obter o seguinte resultado positivo: Cozimento em panela simples por 80 a 90 minutos ou em panela de pressão por 25 a 40 min Umidade: Máximo 15% em peso
EMBALAGEM	Primária: Saco de polietileno atóxico, incolor, transparente Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem: Deve atender a legislação vigente Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
LEGISLAÇÃO	Resolução n° 34/76 - CNNPA/MS RDC n° 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC n° 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS;

FEIJAO CARIOCA TIPO 1 in natura



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

COMPOSIÇÃO	OBRIGATORIA: Grão comestível, proveniente da espécie: <i>Phaseolus vulgaris</i> Com no mínimo 90% de grãos na cor característica a sua variedade, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos Deverá ser da safra corrente Com base na portaria no 85, de 06 de março de 2002, 7ª parte, anexo XII, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento feijão-caupi pertence ao Grupo II (feijão-de-corda, feijão caupi ou feijão macassar espécie <i>Vigna unguiculata</i>) nas classes: Branco, Preto, Cores, Misturado (Brasil, 2002) Classe Cores - cultivares que têm grãos com tegumento com cores diferentes das classes Branco e Preto Subclasse Carioca - são cultivares que têm o tegumento de cor marrom com estrias longitudinais com tonalidade mais escura, semelhantes as do carioca do feijoeiro comum (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.)
CLASSIFICAÇÃO	Carioca comum, Classe carioca, tipo 1
INSTRUÇÃO	Teste de Cocção: Deve obter o seguinte resultado positivo: Cozimento em panela simples por 80 a 90 minutos ou em panela de pressão por 25 a 40 min Umidade: Máximo 15% em peso
EMBALAGEM	Primária: Saco de polietileno atóxico, incolor, transparente Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem: Deve atender a legislação vigente Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
LEGISLAÇÃO	Resolução nº 34/76 - CNNPA/MS RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS;

ONDA

FERMENTADO ACETICO	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATORIA 1) Fermentado acético de álcool (vinagre de álcool claro ou escuro) produto obtido pela fermentação acética de uma mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável 2) Fermentado acético de maka (vinagre de maka): produto obtido pela fermentação acética do fermentado originário de mamas 3) Fermentado acético de álcool e de vinho (AGRIN): obtido da mistura composta por 90% de fermentado acético de álcool e 10% de fermentado acético de vinho tinto ou branco OPCIONAL: sais, sais que forneçam SO ₂ (dióxido de enxofre) para conservar o produto, água potável Primária: PET (polietileno tereftalato) atóxica transparente Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem: Deve atender a legislação vigente Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA
LEGISLAÇÃO	Instrução Normativa nº 36 de 14/10/99 — DAS/MAA; Instrução Normativa nº 04 de 05/02/01 — SDA/MAA; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

FLOCOS DE MILHO	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATORIA: Milho livre de tegumento, cozido, seco, laminado e tostado e com adição de extrato de malte OPCIONAL: 1) Mel, xaropes, sal, substâncias alimentícias aprovadas e declaradas no rotulo 2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação
EMBALAGEM	Primária: Saco de polietileno/polipropileno transparente Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
LEGISLAÇÃO	Resolução n° 385 de 05/08/99 - ANVISA/MS Resolução RDC n° 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC n° 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS Resolução RDC n° 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC n° 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS Resolução RDC n° 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS Portaria n° 27 de 13/01/98 - SVS/MS Portaria n° 31 de 13/01/98 - SVS/MS

FORMULA INFANTIL EM PO	
COMPOSIÇÃO	TIPOS: 1) Fórmula Infantil em pó para Lactentes (até o 6º mês) Produto em pó destinado à alimentação de lactentes até o 6º mês de vida ou até o 5º mês de vida, atendendo as recomendações nutricionais para este grupo etário, obtido mediante processos tecnologicamente adequados. O produto deverá ser acrescido de óleos vegetais, vitaminas, minerais e outros oligoelementos e ser isento de sacarose 2) Fórmula Infantil de Seguimento em Pó (a partir do 6º mês): Produto em pó destinado à alimentação de lactentes a partir do 6º mês de vida, atendendo as recomendações nutricionais para este grupo etário, obtido por processos tecnologicamente adequados. O produto deverá ser acrescido de óleos vegetais, vitaminas, minerais e oligoelementos, isento de sacarose
APRESENTAÇÃO	Em pó, necessitando de água para o preparo, de acordo com as instruções do fabricante. No preparo, ser isento de grumos e partículas grossas, passível de escoamento através do bico plástico ou de borracha macia
COMPOSIÇÃO	A composição essencial da Fórmula Infantil deverá ser à base de leite de vaca e de componentes de origem vegetal considerados adequados para a alimentação de lactentes. O produto e seus componentes não podem ser irradiados. Pode conter coadjuvantes de tecnologia de fabricação necessários para a adição e/ou estabilização dos nutrientes, previstos na legislação pertinente. Na adição de nutrientes essenciais, nenhuma substância nociva ou inadequada deve ser introduzida ou formada como consequência da adição de vitaminas e sais minerais, ou como consequência de processamento com o propósito de estabilização Poderá ser adicionado de aminoácidos isolados para melhorar o valor nutricional da fórmula Os nutrientes adicionados devem ser biodisponíveis e seguros



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

EMBALAGEM	<p>Primária: Latada de folha de lã de resina membranizada e gasificada* fechada hermeticamente, com sobre-tampa de encaixe na borda da lata, de polietileno linear de média densidade, natural, atóxico, inodoro, aprovado para o contato direto como alimento, com lacres de segurança. A sobre-tampa não deverá apresentar rebarbas, sujidades, manchas ou falhas de injeção, e não pode estar deformada por ação mecânica de forma que comprometa a vedação adequada da lata. Deverá ter capacidade para 400 gramas até 01 kg</p> <p>Em cada embalagem primária deverá constar 1 colher dosadora (colher-edida), confeccionada em material atóxico, próprio para contato com alimento, resistente ao empilhamento, manuseio e transporte do produto</p> <p>Embalagem secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente</p> <p>Registro: Produto com registro obrigatório na ANVISA/MS</p>
LEGISLAÇÃO	<p>Portaria nº 977 de 05/12/98 - ANVISA/MS Portaria nº 685 de 27/08/98 — SVS/MS Portaria nº 29 de 13/01/98, SVS/MS Portaria nº 2051 de 08/11/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 269 de 22/09/05 — ANVISA/MS Resolução RDC nº 222 de 05/08/02 - ANVISA/MS Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03 Lei Federal nº 11.265 de 03/01/06</p>

REDONDA

FUBA DE MILHO "MIMOSO"	
COMPOSIÇÃO	<p>Produto obtido a partir da moagem do grão de milho (<i>Zea mays</i>, L), de germinado ou não e seco por processos tecnológicos corretos</p> <p>OBRIGATORIA: Enriquecido com ferro e ácido fólico</p>
EMBALAGEM	<p>Primária: Saco de polietileno transparente</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente</p> <p>Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro</p>
LEGISLAÇÃO	<p>Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 344 de 13/12/02 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS</p>

FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS

1) SOBRECOPA////FILE de SOBRECOPA //// 2) PEITO DE SOSSADO/FILE

COMPOSIÇÃO	<p>OBRIGATORIA: Carne de frango nos cortes</p> <p>1) Sobrecoxa desossada (file de sobrecoxa) ou comosso</p> <p>2) Filé de peito de frango desossado, com peso mínimo de 1 kg ou peito em filés</p>
-------------------	---



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

INSTRUÇÕES	Carne proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, sem excesso de pele, manipulada em rígida condição de higiene, tamanho uniforme. Na alimentação e produção das aves, não é permitida a administração de transgênicos, bem como de substâncias agonistas, para estímulo de crescimento e eficiência alimentar Deve ser congelada de forma a garantir a temperatura -12°C (doze graus centígrados negativos) ou ainda inferior no centro
EMBALAGEM	Primária: Saco de polietileno atóxico e resistente, grampeado mecanicamente ou termossoldado Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Rotulagem: Deve atender a legislação vigente Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
PESO	As embalagens deverão ser de 1Kg O teor máximo de água permitido por embalagem será de 10%
LEGISLAÇÃO	Decreto Federal nº 30.691 de 29/03/52 - RIISPOA-MA, e suas alterações; Portaria nº 210 de 10/11/88 - SDA/MAA Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 13 de 02/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA Instrução Normativa nº 17 de 18/06/04 - MAPA Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA

IOGURTE DE FRUTAS	
COMPOSIÇÃO	Sabores: morango, pêsego, coco, ameixa, frutas variadas (salada de frutas/vitamina) Produto obtido pela fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado por fermentos lácticos próprios, (cultivos protossimbióticos de streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus), adicionado de polpa/suco da fruta no sabor característico, substâncias alimentícias aprovadas pela legislação que não intergiram no processo de fermentação do leite, as quais deverão ser mencionadas Poderá ser integral ou semi-desnatado e apresentar-se na forma líquida
INSTRUÇÃO	Leite usado na fabricação deste pode ser em natureza, reconstituído, pasteurizado ou esterilizado, integral ou semidesnatado Não deve ser submetido a tratamento térmico após sua fermentação. Os microrganismos dos cultivos utilizados devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final, durante o seu prazo de validade. Ingredientes não lácteos devem compor o produto final em proporção máxima de 30% (m/m) conforme Resolução nº 5/00—MAA—Item 2.2.2. Características físico-químicas: obedecer Resolução nº 05 de 13/11/00 - MAA / Tabela 1
EMBALAGEM	Primária: Saco de polietileno atóxico, leitoso, resistente e termossoldado ou garrafa de poliestireno pré-conformada, atóxica, com tampa termossoldada de papel aluminizado, ou embalagem cartonada, podendo ser embalagem individual. Secundária: Embalagem que preserve integridade e qualidade do produto Rotulagem: Deve atender a legislação vigente



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

	Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
LEGISLAÇÃO	Resolução nº 04 de 24/11/88 - CNS/MS Resolução nº 05 de 13/11/00-SDA/MAA; Portaria nº 368 de 04/09/97 -MAA Resolução RDC nº 12 de 12/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 de 23/12/03-ANVISA/MS Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA

LEITE INTEGRAL UHT ou UAT	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATORIA: Leite de vaca integral homogeneizado, submetido ao processo de ultra pasteurização (UHT ou UAT)
EMBALAGEM	Primária: Cartonada asséptica, tipo tetra pack Secundária: Embalagem que preserve integridade e qualidade do produto Rotulagem: Deve atender a legislação vigente Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
LEGISLAÇÃO	Portaria nº 370 de 04/09/97-MAA; Portaria nº 368 de 04/09/97-MAA; Decreto nº 30.691 de 29/03/52-RIISPOA/MA suas alterações Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 -ANVISA/MS; Resolução RDC nº 274 de 15/10/02 - ANVISA/MS; Instrução normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 de 23/12/03-ANVISA/MS. Portaria nº 27 de 13/01/98 -SVS/MS; Portaria nº 31 de 13/01/98 - SVS/MS Resolução RDC nº 269 de 22/09/05-ANVISA/MS; Lei nº 11.265 de 03/01/2006(citar) Resolução-RDC nº 222 de 05/08/2002, ANVISA/MS

LEITE EM PO INTEGRAL FORTIFICADO COM FERRO, VIT. A, C, D e ZINCO	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATORIA: Leite de vaca integral desidratado (em pó), fortificado,



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

	<p>enriquecido com Ferro, adicionado de vitaminas A, Ce e mineral Zinco OPCIONAL: Coadjuvantes de tecnologia de fabricação, necessários a adição e/ou estabilização dos nutrientes essenciais, previstos na legislação ISENTA: Lecitina desoja</p> <p>Ferro: mínimo de 11,5 mg/100 g do po</p> <p>Vitamina A (retinoI): mínimo de 154,0/máximo de 231,0mcg RE/100g do po Vitamina D (coIcalciferoI): mínimo de 1,92/máximo de 2,9mcg/100g do pc Vitamina C (ác. ascérbico): mínimo 11,5/máximo de 17,3 mg/100g do po Zinco: mínimo de 1,6 e máximo de 2,4 mg/100 g do po</p> <p>Devendo apresentar, em cada 100ml do produto constituído pronto para consumo, a seguinte proporção da IDR de referência, tendo por base a faixa etária de 1 a 3 anos de idade:</p> <p>Ferro: mínimo de 25% da IDR</p> <p>Vitaminas A, C e D e mineral Zinco: mínimo 5% e máximo 7,5% da IDR Caso no momento da análise do produto, os laboratórios autorizados não tenham condição de quantificar a Vitamina D, o responsável técnico pela fabricação do produto deverá emitir declaração, garantindo a adição da referida vitamina e informar o seu teor</p> <p>Nutrientes acrescidos ao produto, para torna-lo fortificado com ferro e adicionado de vitaminas A, Ce e mineral zinco, devem ser biologicamente seguros e seguros</p>
--	--

LINGUIÇA DE CARNE DE FRANGO (SEM PIMENTA)

COMPOSIÇÃO	OBRIGATORIA: Produto carne industrializado, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial e submetidos ao processo tecnológico adequado
CARACTERÍSTICAS	Cor: Característico
ORGANOLETICAS	Odor: Característico
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Sabor: Característico
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Aspecto: Característico
COMPOSIÇÃO	Gordura máxima: 30%
COMPOSIÇÃO	Proteína mínima: 12%
COMPOSIÇÃO	Umidade Máxima: 70%
COMPOSIÇÃO	Cálcio (base seca) máximo: 0,1%
COMPOSIÇÃO	Ausência Total de CMS (carne mecanicamente separada)
COMPOSIÇÃO	Serão adotados critérios e padrões estabelecidos pela RDC N°12, de 02/01/01, ANVISA MS, Publicada no DOU, de 10/01/01

DONDA

EMBALAGEM	Primaria: sacos de nylon poly e/ou termoencolhível, fechados a vácuo, com identificação do produto impressa ou através de etiqueta devidamente identificada, sacos de 1kg ou 5kg
PRAZO DE VALIDADE	A data de entrega não poderá ultrapassar 100 dias da data fabricação
LEGISLAÇÃO	Decreto 30.691 de 29/03/52-RIISPOA/MA e suas alterações Portaria n° 05 de 08/11/88 -SIPA/DIPOA; Resolução RDC n° 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Instrução Normativa n° 22 de 24/11/05 — MAPA

LINGUIÇA TIPO CALABRESA (SEM PIMENTA)



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

COMPOSIÇÃO	OBRIGATORIA: Carnesuína, toucinho, água, sal, alho, pimenta calabresa, açúcar, conservadores/nitritos de sódio (INS 250), nitrato de sódio (INS 251), acidulante/gluconato de lactona (INS 575), antioxidante/eritorbato de sódio (INS 316)
CARACTERÍSTICAS ORGANOLETICAS	Cor: Característico Odor: Característico Sabor: Característico Aspecto: Característico
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Serão adotados critérios e padrões da resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA MS, Publicada no DOU, em 10.01.01
EMBALAGEM	Primária: sacos de nylon polye/outermo encolhível, fechados a vácuo, com identificação do produto impressa, com etiqueta devidamente identificada, sacos de 1kg ou 5kg
PRAZO DE VALIDADE	A data de entrega do produto não poderá ultrapassar 40 dias em temperatura ambiente
LEGISLAÇÃO	Decreto 30.691 de 29/03/52 - RIISPOA/MA e suas alterações Portaria nº 05 de 08/11/88 - SIPA/DIPOA Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA

MACARRÃO-MASSA DE SEMOLA COM OVOS	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATORIA: Farinha de trigo Tipo 1 (Triticum aestivum L) e/ou de outras espécies do gênero Triticum), semolina ou sémola de trigo enriquecida com ferro e glicídico OPCIONAL: 1) massa com ovos 2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação ISENTA: Amido de milho, outros tipos de farinha não seja especificada e corante artificial
CLASSIFICAÇÃO, FORMATOS E TIPOS	Classificação: Massa seca para o preparo de macarronada. Formato: Curto - Tipos: Parafuso, Penne Formato: Longo - Tipo: Espaguete, Talharim
EMBALAGEM	Primária: Saco de polietileno ou polipropileno atóxico e resistente Secundária: Embalagem que preserve integridade e qualidade do produto Rotulagem: Deve atender a legislação vigente Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 344, de 13/12/02 Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS
REDONDA	Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 60 de 05/09/75 - ANVISA/MS

MACARRÃO - MASSINHA DE SEMOLA PARASOPA



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

COMPOSIÇÃO	OBRIGATORIA: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico OPCIONAL: 1) massa com ovos 2) Adição de vitaminas e minerais nos padrões de legislação ISENTA: Amido de milho e outros tipos de farinha que não a especificada e corantes artificial
CLASSIFICAÇÃO	Classificação: Massa seca, de formato curto, para o preparo de sopa Tipos: Ave-maria, argolinha, alfabeto ou anelzinho
EMBALAGEM	Primária: Saco de polietileno ou polipropileno atóxico, resistente Secundária: Embalagem que preserve integridade e qualidade do produto Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 344, de 13/12/02 Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 60 de 05/09/2007, ANVISA/MS

MARGARINA CREMOSA COM SAL- MÁXIMO DE 80% DE LIPÍDIOS	
COMPOSIÇÃO	Óleos vegetais líquidos e interesterificados de leite ou seus derivados, sal água e outros componentes que o caracterizam OBRIGATORIA: Conter máximo 0,2g de gordura trans em 10g de produto
INSTRUÇÕES	Gordura láctea, não deve exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais
EMBALAGEM	Primária: Potes de polipropileno ou polietileno de alta densidade Secundária: Embalagem que preserve integridade e qualidade do produto Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF) Rotulagem: Deve atender a legislação vigente
LEGISLAÇÃO	Portaria nº 372 de 04/09/97 - MAA; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 23 de 15/02/05 — ANVISA/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA.

MANTEIGA COM SAL	
COMPOSIÇÃO	Composta quase que totalmente pela gordura do leite e pequena parte de água, resíduos proteicos e lactose. É rico em ácidos graxos saturados, aproximadamente 70%, e restante de ácidos graxos insaturados (mono e poliinsaturados)

DONDA

	OBRIGATORIA : ter na composição minerais: cálcio, magnésio, fósforo e potássio. Além de ser rica em vitamina A e ômega 6
--	---



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

INSTRUÇÕES	Ser mantido sob refrigeração (temperatura máxima de 5°C). Teor mínimo de gordura de 80%, umidade até 18% e 3% de cloreto de sódio
EMBALAGEM	Primária: Potes de polipropileno/polietileno de alta densidade ou latas de folha de flandres com selo aluminizado tampado de alumínio ou sob tampa de polietileno/polipropileno Secundária: Embalagem que preserve integridade e qualidade do produto Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF) Rotulagem: Deve atender a legislação vigente
LEGISLAÇÃO	Portaria nº 146 de 07/03/96 - MAA; Resolução RDC nº 04 de 28/06/00 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 23 de 15/02/05 — ANVISA/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA

MILHO EM CONSERVA	
COMPOSIÇÃO	Produto preparado com partes comestíveis do milho praticamente cru envazadas, reidratadas, submetidos a processamento tecnológico antes/depois de fechado hermeticamente o recipiente, para evitar a alteração
INGREDIENTES	Milho e Salmoura (água e Sal)
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Cor: Próprio Odor: Próprio Sabor: Doce Aspecto: Próprio
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Não apresentar microorganismos em desenvolvimento em condições normais de armazenamento, ou microorganismos patogênicos, fungos, leveduras e/ou substâncias tóxicas, elaboradas por microorganismos, em quantidades que possam torná-las nocivas à saúde humana
EMBALAGENS	Primária: lata de folha de flandres litografada com respectivos dados de rotulagem conforme legislação específica
PRAZO DE VALIDADE	A data de entrega do produto não poderá ultrapassar 10 dias da data de validade
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 352, 23/12/02 - ANVISA

NECTAR DE FRUTAS / SUCOS TROPICAIS	
COMPOSIÇÃO	Sabores: Abacaxi, Caju, Goiaba, Laranja, Manga, Maracujá, Pêra, Pêssego, Uva. OBRIGATORIA: Suco, polpa da fruta própria, diluídos em água potável OPCIONAL: 1) Adição de ácidos, corante natural, aroma natural ou idêntico 2) Adição de vitaminas e minerais dentro dos padrões da legislação ISENTA: Aromas artificiais, corantes artificiais e conservadores



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

EMBALAGENS	Primária: Caixa cartonada asséptica Secundária: Embalagem demercadoque preserve a integridade e qualidade de produto Rotulagem: Deve atender a legislação vigente Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA
CONTEUDO	Conteúdo líquido de 200(duzentos)ml (com canudo acoplado) para compor kit lanche e cardápio para situações especiais e emergenciais
LEGISLAÇÃO	Lei Federal nº8.918, de 14/07/94, regulamentada pelo Decreto nº2.314 de 04/09/97, título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 43, publicado no DOU em 05/09/97; Decreto Federal 3510 de 16/06/00 Instrução Normativa nº12, de 04/09/03 — M.A.P.A Resolução RDC nº5, de 15/01/2007, ANVISA/MS Decreto 99066 de 08/03/90 + IN 55 de 18/10/02 MAPA (deu) Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Instrução Normativa nº 12 de 04/09/03 - M.A.P.A. Resolução RDC nº359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA

ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO 1	
COMPOSIÇÃO	Constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente dos grãos da espécie <i>Glycine max</i> (L) Merrill, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados, isentos de substâncias nocivas à saúde e outras matérias estranhas ao produto
EMBALAGENS	Primária: Garrafa em PET (politereftalato de etileno) Secundária: Embalagem que preserve integridade e qualidade do produto Rotulagem: Deve atender a legislação vigente Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro
LEGISLAÇÃO	Portaria nº795 de 15/12/93-MAARA; Portaria nº685 de 27/08/98-SVS/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº359 e 360 de 23/12/03-ANVISA/MS Instrução Normativa Interministerial nº 01 de 01/04/04 Instrução Normativa nº 49, de 22/12/06 — MAPA Resolução RDC nº20, de 22/03/07—ANVISA/MS Resolução RDC nº 270 de 22/09/05 - ANVISA/MS

OVO BRANCO DE GALINHA (Grande)	
COMPOSIÇÃO	Proveniente de galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial
INSTRUÇÃO	Deve apresentar a seguinte classificação, segundo: Cor da Casca = Branca; Peso-Tipo 3 (Grande); Peso Unitário Mínimo = 55g; Qualidade = Classe A



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

EMBALAGENS	Primária: Bandejas de papelão Secundária: Embalagem que preserve integridade, qualidade do produto Rotulagem: Deve atender a legislação vigente Nota: Registro obrigatório no MAPA (SIF)
LEGISLAÇÃO	Decreto Federal nº 30.691 de 29/03/52, e suas alterações Resolução RDC nº 12 de 02/01/01-ANVISA/MS Resolução nº 01 de 09/01/03-MA

E

PÃES

TIPOS	1) Bisnaguinha 2) Pãodeleite ou pão doce (sem recheio) 3) HotDog ou Hot Dog integra 4) Pão de Hamburger 5) Pão de Forma: tradicional, "de Leite" ou integral
COMPOSIÇÃO OBRIGATORIA	COMPOSIÇÃO OBRIGATORIA: 1) Todos os tipos, exceto os integrais: Farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), fermento biológico, sal, água e outros ingredientes que os caracterizem, permitidos pela legislação declarados no rotulo 2) Bisnaga "de leite" e pão de forma "de Leite": Leite ou soro de leite entre os componentes principais 3) Pães integrais: Farinha de trigo integral, fibra de trigo e/ou farelo de trigo, fermento biológico, sal e água, ingredientes que os caracterizem, desde que permitidos pela legislação e declarados no rotulo
COMPOSIÇÃO OPCIONAL	1) Pão Integral: Farinha de trigo Tipo I enriquecida com ferro e ácido fólico, grãos de soja, grãos de trigo, fibra de trigo, farelo de trigo, farinha de centeio, fubá de milho (enriquecido com ferro e ácido fólico), óleo de girassol, extrato de malte, açúcar 2) Todos os tipos: com vitaminas e minerais nos padrões da legislação
ISENTA	Corantes de qualquer natureza e aromas artificiais
INSTRUÇÕES	TODOS OS TIPOS: Deverão ser isentos de gordura trans (ou conter no máximo de 0,2 g/ porção de 50 grama) INTEGRAIS: Teor mínimo de fibras alimentares: 3g em 100g
EMBALAGEM	Primária: Saco de polietileno atóxico. Secundária: Embalagem que preserve integridade e qualidade do produto Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Peso especificado na embalagem. Nota: Produto dispensado da obrigatoriedade de registro

PEIXE: LOMBO DE CAÇÃO

COMPOSIÇÃO	OBRIGATORIA: Lombo de Cação: cação em cubos congelados, o produto deverá ser proveniente de postas de cação, sem a presença de cartilagens e peles. O produto deverá ser congelado em temperatura mínima de 23 ° celsius.
-------------------	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

EMBALAGEM	<p>Primária: Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente.</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Peso de 01 (um) a 05 (cinco)kg</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. (contendo data de validade, tabela nutricional e dados cadastrais)</p> <p>Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)</p>
COMPOSIÇÃO	<p>OBRIGATORIA:</p> <p>Lombo de Cação: cação em cubos congelados, o produto deverá ser proveniente de postas de cação, sem a presença de cartilagens e peles. O produto deverá ser congelado em temperatura mínima de 23 ° celsius.</p>
EMBALAGEM	<p>Primária: Saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, vedada hermeticamente.</p> <p>Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Peso de 01 (um) a 05 (cinco)kg</p> <p>Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. (contendo data de validade, tabela nutricional e dados cadastrais)</p> <p>Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)</p>

QUEIJOS FATIADOS	1 PRATO ou 2) MUÇARELA
-----------------------------	-------------------------------



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

COMPOSIÇÃO	OBRIGATORIA: 1) Queijo prato: Leite e/ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de matéria gorda, cultivo de bactérias lácticas específicas, coalho e/ou enzimas coagulantes apropriadas e cloreto de sódio 2) Queijo muçarela: Leite e/ou leite reconstituído padronizados ou não no seu conteúdo de matéria gorda, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, cloreto de sódio OPCIONAL: 1) queijo prato: leite em pó, creme, sólidos de origem láctea e cloreto de cálcio 2) Muçarela: massa acidificada, cultivos de bactérias lácteas, leite em pó, creme, cloreto de cálcio, caseinatos, ácido cítrico, láctico, acético ou tartárico
INSTRUÇÃO	Os queijos deverão se apresentar em fatias
NOTA	Podera ser autorizada pela Contratante, a seu critério, uso de queijo processado fatiado — sabor prato ou muçarela
EMBALAGENS	Primária: Embalagem plástica transparente e atóxica e tipo cryovac (fechada a vácuo) Secundária: Embalagem que preserve integridade, qualidade do produto Rotulagem: Deve atender a legislação vigente Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
PESO	Peso Líquido Unitário (fatia) = mínimo de 15g, declarada na ficha de Identificação de Produtos, sendo tolerada variação de 5% para menos
LEGISLAÇÃO	Decreto Federal nº 30.691 de 29/03/52, RIISPOA—MA, e suas alterações; Portaria nº 358 de 08/09/97 -MA Portaria nº 364 de 04/09/97—MA Portaria nº 366 de 04/09/97-MA Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/01 - ANVISA/MS Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - M.A.P.A.

REQUEIJÃO CREMOSO	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATORIA : Leite, creme de leite, fermentos lácteos, sal, e ingredientes que o caracterizem. Poderá conter no máximo 150mg de sódio na porção de 30g ISENTO: amido, gordura vegetal hidrogenada
EMBALAGENS	Primária: Pote ou balde em polipropileno ou polietileno de alta densidade ou saco de polietileno resistente, termo soldado Secundária: Embalagem que preserve integridade, qualidade do produto Rotulagem: Deve atender a legislação vigente Nota: Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF)
LEGISLAÇÃO	Portaria nº 359 de 04/09/97, MAA Decreto nº 30.691 de 29/03/52, MA, e suas alterações; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/01 - ANVISA/MS Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do MAPA



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

REQUEIJAO CREMOSO LIGHT	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATORIA Leite reconstituído integral e/ou leite pasteurizado integral, creme de leite, água, proteína concentrada de leite, caseinato de cálcio, concentrado de proteínas lácteas, sal, cloreto de cálcio, fermento lácteo, estabilizantes polifosfato de sódio e pirofosfato de sódio, conservador sorbato de potássio e regulador de acidez ácido láctico. ISENTO: amido, gordura vegetal hidrogenada
EMBALAGENS	Primária: Pote ou balde em polipropileno ou polietileno de alta densidade ou saco de polietileno resistente, termossoldado Secundária: Embalagem que preserve integridade, qualidade do produto Rotulagem: Deve atender a legislação vigente Nota: Produto com registro obrigatorio no MAPA (SIF)
LEGISLAÇÃO	Portaria nº 359 de 04/09/97, MAA Decretonº30.691de29/03/52,MA,esuasalterações; Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS ResoluçãoRDCnº359e360de23/12/01-ANVISA/MS Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do MAPA

SAL DE MESA REFINADO IODADO	
COMPOSIÇÃO	Cloretodesódio(defontesnaturaiserecristalizado),antiumectanteeiiodo
INSTRUÇÃO	Teor minimo de cloreto de sódio sobre substancia seca = 98,5%
EMBALAGEM	Primária: Saco de polietileno transparente Secundária: Embalagem que preserve integridade e qualidade do produto Rotulagem: Deve atender a legislação vigente Nota: Produto com registro obrigatorio na ANVISA/MS
LEGISLAÇÃO	Decreto nº 75.697 de 06/05/75 - ANVISA/MS ResoluçãoRDCnº28de28/03/00—ANVISA/MS ResoluçãoRDCnº130de26/05/03-ANVISA/MS ResoluçãoRDCnº175de08/07/03-ANVISA/MS

SUCO DE GOIABA CONCENTRADOINTEGRAL	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATORIA: Bebida não diluida, não alcoolica, não fermentada, obtidapartecomestíveldopedunculoporprocessotecnologicocorreto OPCIONAL: Aditivos:Conservadoresbenzoatodesódioemetabissulfitede sódio,acidulanteácidocítricoeestabilizantecarboximetilcelulose ISENTO:Contaminanteseresiduosdepesticidas:ComissãoCodexAlimentarius
INSTRUÇÃO	Diluição: 1 (uma) parte do produto para 9 (nove) partes de água
EMBALAGEM	Primária: GarrafaPETcomtamparosqueávelecapacidadepara1litro Secundária: Revestida por filme shirink em fardos com 6unidades
PARAMETROS	Análises Especificações



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

FISICO QUIMICOS, MICROBIOLÓGICOS E SENSORIAIS	° Brix (25 °C)	8 (+ 0 5)	
	pH (25° C)	3 6 — 3 8	
	PARAMETROS FISICO-QUIMICOS (valores médios / 100 g de produto)	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g polpa)	0,5 (+ 0,1)
	Teor de polpa	40%	
	Densidade(g/cm³)	1,040	
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	Análises	Especificações	
	Bolores e leveduras	ausente	
	Coliformes Totais	<0,3 NMP	
	Bactérias Totais(UFC/mL)máx	ausente	
	Salmonella sp (em 25g)	ausente	
CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS	Cor / Aparência	Rosado, líquido homogêneo	
	Aroma / Sabor	Aroma e sabor naturais da fruta	
LEGISLAÇÃO	Lei Federal nº 8.918, de 14/07/94, regulamentada por Decreto nº 2.314 de 04/09/97 título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 43, publicado no DOU em 05/09/97; Decreto Federal nº 3510 de 16/06/00; Instrução Normativa nº 12, de 04/09/03—M.A.P.A Resolução RDC nº 5, de 15/01/2007, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12 de 02/01/01-ANVISA/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/03-ANVISA/MS Instrução Normativa nº 12 de 04/09/03-M.A.P.A. Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA.		

SUCO DE CAJU CONCENTRADO INTEGRAL

OBRIGATORIA : Bebida não diluída, não alcoólica, não fermentada,

otida a parte comestível do pedúnculo por processo tecnológico adequado

OPCIONAL: Aditivos: Conservadores benzoato de sódio e metabisulfito de sódio, acidulante ácido cítrico

ISENTA: Contaminantes e resíduos de pesticidas: Comissão Codex Alimentarius

Diluição: 1 (uma) parte do produto para 9 (nove) partes de água

Primária: Garrafa PET com tampar que a vále capacidade para 1 litro

Secundária: Revestida por filme shirink em fardos com 6 unidades

Análises	Especificações
° Brix (25 °C)	10 (+ 0 5)
pH (25° C)	2,7 — 3,8
Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g polpa)	0,9 (+ 0,1)
Teor de polpa	18%
Densidade(g/cm³)	1,040 (+ 0,5)
Análises	Especificações
Bolores e leveduras	Aus



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080
Tel.: (24)2443-1088

Coliformes Totais	<0,3 NMP
Bactérias Totais(UFC/mL)max	Ausente
Salmonella sp (em 25g)	Ausente
Cor / Aparência	Amarelado / Líquido homogêneo
Aroma e Sabor	Aroma e sabor natural da fruta
Lei Federal nº 8.918, de 14/07/94, regulamentada por Decreto nº 2.31404/09/9 título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 43, publicado no DOU em 05/09/97 Decreto Federal nº 3510 de 16/06/00 Instrução Normativa nº 12, de 04/09/03—M.A.P.A Resolução RDC nº 5, de 15/01/2007, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA Instrução Normativa nº 12 de 04/09/03 - M.A.P.A	

SUCO DE MANGA CONCENTRADO INTEGRAL

COMPOSIÇÃO	OBRIGATORIA: Bebida não fermentada, não alcoólica, não diluída, obtida da parte comestível do pedúnculo da manga por processo tecnológico OPCIONAL: Aditivos: conservadores benzoato de sódio, metabisulfito de sódio, acidulante ácido cítrico ISENTA: Contaminantes e resíduos de pesticidas: Comissão Codex Alimentarius*
INSTRUÇÃO	Diluição: 1 (uma) parte do produto para 7 (sete) partes de água
EMBALAGEM	Primária: Garrafa PET com tampa rosqueável e capacidade para 1 litro Secundária: Revestida por filme shirink em fardos com 6 unidades
PARAMETROS	Análises Especificações

SUCO DE MARACUJÁ CONCENTRADO

COMPOSIÇÃO	OBRIGATORIA: Suco de maracujá integral, bebida não fermentada, não alcoólica, não diluída, obtida da parte comestível do pedúnculo do maracujá, através do processo tecnológico OPCIONAL: Aditivos: Conservadores benzoato de sódio e metabisulfito de sódio, acidulante ácido cítrico, corante natural betacaroteno ISENTA: Contaminantes e resíduos de pesticidas: Comissão Codex Alimentarius*
INSTRUÇÃO	Diluição: 1 (uma) parte do produto para 11 (onze) partes de água
EMBALAGEM	Primária: Garrafa PET com tampa rosqueável capacidade para 1 litro Secundária: Revestida por filme shirink em fardos contendo 6 unidades



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

PARAMETROS FISICO QUIMICOS, MICROBIOLÓGICOS E SENSORIAIS	Análises ° Brix (25 °C) pH (25° C)	Especificações 11 (+ 0,5) 2,7 — 3,8
PARAMETROS FISICO-QUIMICOS	Acidez total expressa em ácido cítrico (g/100g polpa) Teor de polpa Densidade(g/cm°)	2,5 (+ 0,1) 11% 1,045 (+ 0,5)
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	Análises Bolors e leveduras Coliformes Totais Bactérias Totais(UFC/mL)max Salmonella sp (em 25g)	Especificações Ausente <0,3 NMP Ausente Ausente
CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS	Cor / Aparência Aroma e Sabor	Amarelo / Líquido homogêneo Aroma e sabor natural da fruta

SUCO DE UVA RECONSTITUÍDO		
COMPOSIÇÃO	OBRIGATORIA: Bebida obtida por dissolução de suco de uva concentrado até concentração original do suco integral. Aroma natural de uva. OPCIONAL: Aditivos: conservantes benzoato de sódio, acidulante ácido cítrico ISENTA: Contaminantes e resíduos de pesticidas: Comissão Codex Alimentariu•	
INSTRUÇÃO	Diluição: 1 (uma) parte do produto para 9 (nove) partes de água	
EMBALAGEM	Primária: Garrafa PET com tampa rosqueável, capacidade para 1 litro Secundária: Revestida por filme shirink em fardos com 6 unidades	
PARAMETROS FISICO QUIMICOS, MICROBIOLÓGICOS E SENSORIAIS	Análises ° Brix (25 °C) pH (25° C) Acidez total em ácido cítrico (g/100g polpa) Teor de polpa Densidade (g/cm°)	Especificações 14 (+ 0,5) 3,0 — 3,8 0,9 (+ 0,1) 1,050 (+ 0,5)
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	Análises Bolors e leveduras Coliformes Totais Bactérias Totais (UFC/mL) max Salmonella sp (em 25g)	Especificações Ausente <0,3 NMP Ausente Ausente
CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS	Cor / Aparência Aroma e Sabor	Vinho / Líquido homogêneo Aroma e sabor natural da fruta
LEGISLAÇÃO	Lei Federal nº 8.918, de 14/07/94, regulamentada por Decreto nº 2.314/04/09/9º título II, Capítulo I, Seção I, Artigo 43, publicado no DOU em 05/09/97 Decreto Federal nº 3510 de 16/06/00 Instrução Normativa nº 12, de 04/09/03—M.A.P.A Resolução RDC nº 5, de 15/01/2007, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12 de 02/01/01-ANVISA/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/03-ANVISA/MS Instrução Normativa nº 12 de 04/09/03-M.A.P.A. Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA	



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

ALIMENTOS SEM GLÚTEN-	
Para alimentação de celiacos, sob prescrição médica ou de nutricionista	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATORIA: Isentos de glúten. Não conter grãos e derivados de trigo, aveia, centeio, cevada e malte
TIPOS DE ALIMENTOS	<ol style="list-style-type: none">1) Biscoitos de polvilho (salgados e doces)2) Biscoitos sem glúten (salgados e doces)3) Biscoitos tipo Sequilho sem glúten4) Pães sem glúten (salgados)5) Granola sem glúten6) Flocos de Arroz sem extrato de malte7) Macarrão sem glúten8) Chocolate em pó sem extrato de malte9) Bebidas lácteas sem extrato de malte10) Composto Lácteo sem extrato de malte <p>NOTA: Produtos deverão ser isentos de gorduras trans</p> <p>OPCIONAL: Podem ser elaborados com polvilho e/ou fécula de batata e/ou creme de arroz e ou fubá e outros ingredientes isentos de glúten</p>
INSTRUÇÃO	Cardápio deverá se assemelhar ao cardápio dos demais alunos
EMBALAGEM	Embalagem que preserve a integridade e a qualidade do produto Rotulagem: Deve atender a legislação vigente, dispensados de registro
LEGISLAÇÃO	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03 Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS Instrução Normativa nº 16, de 23/08/05, MAPA Instrução Normativa nº 28 de 12/06/07, MAPA

ALIMENTOS SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR (SACAROSE), AÇÚCAR INVERTIDO, MEL, MELAÇO, XAROPES DE GLUCOSE, XAROPES DE MILHO OU DEXTROSE - Para alimentação de diabéticos, sob prescrição médica ou de nutricionista



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

TIPOS DE ALIMENTOS	<ol style="list-style-type: none">1) Adoçantes dietéticos2) A chocolateado em pó diet3) Bolo indicados para diabéticos4) Geleia diet5) Iogurte com frutas indicados para diabéticos6) Gelatina (sabores variados) diet7) Pó para pudim sabor chocolate diet8) Bebidas Lácteas UHT indicadas para diabéticos (sabores variados)10) Flocos de milho sem açúcar11) Barras de cereais diet
Chocolate em pó diet	Composição: Cacau em pó solúvel (lecitinado), extrato de leite e/ou maltodextrina, edulcorantes, substâncias permitidas e declaradas no rótulo
Adoçantes dietéticos	Composição: edulcorantes artificiais (aspartame, acesulfame-K, isolado ou em combinação com sacarose). Registro obrigatório na ANVISA/MS
Bolos individuais para diabéticos (sabores)	Composição: Adoçados por edulcorante em substituição ao açúcar (sacarose) mel, melado, xarope de glicose ou de milho, açúcar invertido ou dextrose Notas: <ol style="list-style-type: none">1) Pode ser da linha light desde que atenda a composição específica2) Deverão ser preferencialmente isentos de gordura trans3) Produtos diet têm registro obrigatório na ANVISA/MS
Bebidas Lácteas UHT indicadas para diabéticos (sabores variados)	Composição: leite integral e/ou semi-desnatado e/ou desnatado, cacau em pó e edulcorante(s) em substituição ao açúcar (sacarose), mel, melado, xarope de glicose e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes, que não descaracterizem o produto, exceto gordura vegetal, submetido à esterilização pelos processos de UHT e envasado em condições assépticas em embalagens cartonadas estéreis hermeticamente fechadas. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, exceto corantes artificiais e aromatizantes artificiais. Notas: 1) Produto com registro obrigatório no MAPA 2) Produtos diet têm registro obrigatório na ANVISA 3) Poderão ser da linha light desde que atenda a composição especificada.
Barras de cereais diet (sabores variados)	Composição: Produto resultante do processamento adequado de aveia em flocos, flocos de arroz e/ou de cevada e/ou de trigo e/ou de milho tostados, as frutas que caracterizam o sabor e edulcorantes em substituição ao açúcar (sacarose), mel, melado, xarope de glicose. Notas: 1) Produtos diet têm registro obrigatório na ANVISA 2) Poderão ser da linha light desde que atenda a composição especificada.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

INSTRUÇÃO	A empresa deverá compor o cardápio de forma a assemelha-lo ao cardápio dos demais alunos.
EMBALAGEM	Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente.
LEGISLAÇÃO	Resolução RDC nº 278 22/09/05 – ANVISA/MS Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA. Instrução Normativa nº 16, de 23/08/05, MAPA Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 264 de 22/09/05 - ANVISA. Resolução RDC nº 385 de 05/08/99, ANVISA/MS Resolução RDC nº 263 de 22/09/05, ANVISA/MS.

REDONDA

ALIMENTOS ISENTOS DE LEITE, LACTOSE, SORO DE LEITE E DERIVADOS LACTEOS - para a alimentação de portadores de alergia ou intolerantes à lactose, sob prescrição médica ou nutricionista	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATORIA: Isentos de leite e derivados, lactose, soro de leite
TIPOS DE ALIMENTOS	1) Alimento com proteína isolada de soja 2) Extrato hidrossolúvel de soja (em pó) 3) Bebidas à base de soja (sabores variados) 4) Pães 5) Iogurte de soja (sabores variados) 6) Biscoitos doces/salgados 7) Bolos individuais (sabores variados)
	8) Fórmula infantil à base de proteína isolada de soja 9) Creme Vegetal (sem soro de leite) 10) Leite de Cabra em pó ou leite de cabra UHT Nota: Preferencialmente isentos de gorduras trans (até 0,2 g na porção)
INSTRUÇÃO	Cardápio deve assemelhar-se ao cardápio dos demais alunos
EMBALAGEM	Todos os produtos: Embalagem que preserve integridade e qualidade Bebidas à base de soja: cartonada asséptica de 1 litro ou sachê de polietileno atóxico 200 ml (com canudo) para cardápios de lanche atóxico 200 ml (com canudo) para cardápios de lanche Rotulagem: Deve atender a legislação vigente Nota: Registro dispensado: devem atender à legislação vigente



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

LEGISLAÇÃO	Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03 Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 - MAPA Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS; Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS. Portaria nº 2051 de 08/11/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 222 de 05/08/02 - ANVISA/MS Resolução RDC 270 de 22/09/05, ANVISA Instrução Normativa nº 28 de 12/06/07, MAPA
PRODUTOS COM TEOR REDUZIDO DE GORDURA - para alimentação nos casos de dislipidemia e obesidade, sob prescrição médica ou de nutricionista	
COMPOSIÇÃO	OBRIGATORIA: Light, teor reduzido de gordura, isento gordura trans
TIPOS DE ALIMENTOS	1) Achocolatado em polight 2) Leite em pó desnatado ou leite UHT desnatado 3) Leite em pó semidesnatado ou leite UHT semidesnatado 4) Requeijão light 5) Iogurte de frutas light 6) Queijo prato/muçarela light 7) Bebida Lactea UHT light
INSTRUÇÃO	Cardápio deve assemelhar-se ao cardápio dos demais alunos
EMBALAGEM	Todos os produtos: embalagem que preserve a integridade e a qualidade Rotulagem: Dispensa registro Deve atender a legislação vigente
LEGISLAÇÃO	Portaria 29 de 13/01/98 — SVS/MS Resolução RDC 278 de 22/09/05 — ANVISA/MS Lei Federal nº 10.674 de 16/05/03 Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 — MAPA Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359 e 360 de 23/12/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS Instrução Normativa nº 16, de 23/08/05, MAPA
PADRAO DE QUALIDADE E CARACTERISTICAS GERAIS DOS HORTIFRUTICOLAS, HORTALIÇAS DE FRUTOS, DE RAIZES, DE TUBERCULOS, E MANDIOCA	
DESCRIÇÃO	Hortaliças de frutos, de raízes, de tubérculos, e mandioca, no estado "in natura" correspondendo as espécies e híbridos abaixo relacionados
	HORTALIÇAS- Frutos:



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

- 01) Abóbora seca (Cucurbitamoschata)
- 02) Abóbora paulista (Cucurbitamoschata)
- 03) Abobrinha brasileira ou italiana (Cucurbita moschata, pepo var.mel)
- 04) Berinjela (Solanum melongenaL.)
- 05) Chuchu (Sechium eduleSchwartz)
- 06) Moranga seca (Ct/cUr6itamaxima)
- 07) Pepino (Cucuimis sativusL.)
- 08) Quiabo liso (Hibiscusesculentus)
- 09) Vagem-Feião (Phaseolus vulgarisL.)
- 10) Tomate (Lycopersicun esculentumMil)
- 11) Pimentão verde (Capsicumannuum)

HORTALIÇAS, RAÍZES E TUBERCULOS:

- 1) Batata doce rosada ou amarela (Ipomoea batatas (L.)Lam.)
- 2) Beterraba (Beta vulgarisvar.condita)
- 3) Cara (Dioscorea alataL.)
- 4) Cenoura(DaucuscarotaL.)
- 5) Inhame (Alocasiaesculenta)
- 6) Mandioquinha (Arracaciaxanthorrhiza)
- 7) Mandioca (deve sergrauda)

CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO

As hortaliças de frutos, de raízes, de tubérculos e mandioca deve proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as condições mínimas:

- 1) Serem frescas, sãs, estarem inteiras, livres de umidade externa
- 2) Atingirem grau de evolução completa de tamanho, e para suportar manipulação, transporte e conservação pelo prazo necessário ao consumo
- 3) Não estarem golpeadas e danificadas por lesões de origem física, mecânica ou biológica, acima de 5% e que afetem sua aparência. Polpa e pedúnculo (quando houver) deverão se apresentar intactos e firmes;
- 4) Estarem isentas de: substâncias terrosas (exceto mandioca), sujidades ou

corpo estranhos aderidos, parasitose ou outros na embalagem e produto, odor e sabor estranhos, umidade externa anormal, enfermidades



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

Tolerância	Serão tolerados pequenos defeitos, não enquadrados nos itens acima, em quantidade inferior a 5% do peso total do produto entregue
LEGISLAÇÃO	Estar de acordo com Norma do Programa Brasileiro para Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros e legislação vigente, especialmente: Lei nº 9.972 de 25/05/00 e Decreto nº 3.664 de 17/11/00 Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Instrução Normativa SARC/ANVISA/INMETRO nº 009 de 12/11/02 Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS

TOMATE	
Variedades	Carmen e/ou Débora e/ou Fanny
Grupos de Coloração	conforme cor final ou maturação do fruto: vermelho, rosado, laranja, amarelo
SUBGRUPO DE MATURAÇÃO	colorido, ou coma cor entre 30% até 90%
Classe ou Calibre	Diâmetro equatorial do fruto: classe 50/60/70 ("Extra A" e "Extra AA")
Defeitos Graves (Não tolerados)	São aqueles cuja incidência sobre o fruto comprometa aparência, conservação e qualidade, restringe ou inviabiliza uso ou comercialização: podridão, podridão apical, cancro, passado, queimado do sol, dano por geada, ferida de ombro ou rachadura cuticular, viroses, dano profundo, imaturo, ocado, mancha profunda e mancha
Defeitos Leves	São aqueles cuja incidência sobre o fruto diminua o valor do produto.

ONDA

CENOURA	
Descrição	Raiz tuberosa da espécie <i>Daucus carota</i> L., "innatura" do grupo Nantes e/ou Brasília e/ou Kuroda, classe: 14 e/ou 18 (correspondente ao Extra AA)
Defeitos Graves	Podridão seca e/ou úmida, raiz murcha, ombro verde ou arroxeadado em proporção superior a 10% da raiz, lenhosa, injúrias por pragas/doenças rachada, dano mecânico em mais de 10% da raiz ou com mais de 3mm de profundidade e de deformação. Esses defeitos não serão tolerados
Defeitos Leves	Corte inadequado do caule, ombro verde ou arroxeadado em proporção inferior a 10% da raiz, raiz com radícula, manchas/dano mecânico inferior a 10% da raiz ou a 3mm de profundidade. Somatório dos defeitos não deverá exceder a 5% do peso do produto por embalagem
Classe ou Calibre	Classe 14 ou 18, correspondente ao comprimento maior que 140 e menor que 220 mm, conforme o comprimento raiz
Tolerância	Será tolerada mistura de cenouras das classes superior e inferior ao especificado desde que não ultrapasse a 10% da quantidade entregue Variação diâmetro na mesma classe não pode superar 10mm

MANDIOQUINHA SALSA (OU BATATA BAROA OU BATATA SALSA) IN NATURA

Descrição	Raiz da espécie <i>Arracacia xanthorrhiza</i> , Bancrof, grupo amarela ou branca, classe: 9 e/ou 12 (correspondente ao Extra AAA)
------------------	---



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

Defeitos Graves	Injúrias por pragas, doenças, lenhosa, podridão, rachadura, raizmurcha, danomecânico de profundidades superior a 3mm ou 10% da raiz, corda casca variar de marrom a cinza, tendendo a preto. Não tolerados.
Defeitos Leves	Deformação, raiz imatura, dano mecânico com profundidade inferior a 3mm ou ocupar menos de 10% da raiz, escurecimento da raiz quando a cor variar de bege escuro a marrom. Somatória desses defeitos não deve exceder a 5% do peso total do produto em cada embalagem
Classe ou Calibre	Classe 9 ou 12 correspondente ao comprimento maior ou igual a 9, menor que 12, ou comprimento maior ou igual a 12 e menor que 18, conforme o comprimento da raiz, sendo tolerado até 10% da quantidade total entregue

BATATA IN NATURA

Descrição	Tubérculo da espécie <i>Solanum tuberosum</i> , L., classe II "batata comum", Classe Especial, variedade: Barakae/ou Monalisa/ou Cesare/ou Asterix
Gerais	Proceder de espécies vegetais genuínas, sãs, satisfazer condições minimal ser fresca, de ótima qualidade, sã, compacta, e firme, inteira, lavada ou escovada, apresentar coloração uniforme típica da variedade, em grau normal de evolução e perfeito estado de desenvolvimento, aroma, cor e sabor típicos da espécie. Não é permitido danos que alterem aparência e conformação, nem defeitos graves como terra aderente que ocupe 25% da superfície, até 0,1 mm de espessura ou 0,4° do peso total da embalagem, sujidade ou corpos estranhos aderidos à superfície, umidade externa, odor e sabor estranhos, resíduos de fertilizantes, defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas; enfermidades, insetos, parasitos, larvas, defeitos
Defeitos Graves	Esverdeamento, coração negro, podridão seca e podridão úmida.
Defeitos Leves	Danos superficiais e profundos, brotado, queimado, rizoctonia, mancha chocolate, vitrificação, esfolado, coração, oco, vitrificação e deformação. Somatória, isoladamente, não deve ser superior a 1% do peso do produto por embalagem, tornando-os não tolerados
Classe ou Calibre	Classe II, correspondente ao diâmetro maior ou igual a 45 mm ou a classificação de mercado "peneira 45" (tamanho determinado pelo calibre, correspondente ao maior diâmetro transversal do tubérculo)
Tolerância	Mistura de classes imediatamente superior e/ou inferior a especificado, que não ultrapasse a 10% da quantidade entregue
Legislação	Estar de acordo com norma "Programa Brasileiro para Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens Hortigranjeiros" e legislação vigente Instrução Normativa nº 12 de 10/06/05 — MAPA Lei nº 9.972 de 25/05/00 Decreto nº 3.664 de 17/11/00 Resolução RDC nº 259 de 20/09/02-ANVISA/MS Resolução RDC nº 12 de 02/01/01-ANVISA/MS Instrução Normativa SARC/ANVISA/INMETRO nº 09 de 12/11/02

PEPINO IN NATURA

Descrição	Fruto da espécie <i>Cucumis sativus</i> L., grupo: comum, caipira, japonês Subgrupo: cor verde escura ou verde escuro brilhante. Classe: 20 (Extra AAA)
Defeitos Graves	Podridão, dano profundo que exponha o mesocarpo do fruto, virose, desidratação, oco, dano superficial em 10% ou mais da superfície, descoloração em 30% ou mais da superfície e passado "nível 2" caracterizado pelo amarelamento maior ou igual a 5 cm do apice do fruto, oco e endurecimento das sementes. Defeitos não tolerados



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

Defeitos Leves	Ponta fina, dano superficial que ocupe menos que 10% da superfície, descoloração "nivell" (amarelecimento menor que 5% cm de seu ápice e pelo ocamento e endurecimento das sementes. Somatoria não deverá exceder 5% do peso total do produto em cada embalagem
Classe ou Calibre	Classe 20, corresponde a comprimento maior ou igual a 20, menor que 25 cm
Tolerância	Mistura pertencentes as classes superior e/ou inferior ao especificado, mas o total fora o especificado não ultrapasse a 10% da quantidade entregue

BERINJELA IN NATURA	
Descrição	Fruto pertencente a espécie Solanum melongena L., grupo: Escuras Subclasse ou diâmetro: 6 e/ou 7 correspondente ao Extra AA
Defeitos Graves	Podridão, deformado, passado, amassado, murchos, dano profundo e danos superficiais não cicatrizados
Defeitos Leves	Manchado e danos superficiais cicatrizados e sem atingir polpa do fruto Somatoria não deve exceder 5% do peso do produto na embalagem
Classe ou	Classe 14 e/ou 17, comprimento maior ou igual a 14 e menor que 20 cm
Subclasse ou diâmetro	6 e/ou 7, diâmetro transversal maior que 6 cm e menor que 8 cm
Tolerância	Mistura de classes imediatamente superiores e/ou inferiores ao especificado, mas que não ultrapasse 10% da quantidade entregue

ALHO IN NATURA	
Descrição	Bulbo da espécie Allium sativum, L, classe: 5/6, segundo a Portaria nº 242/92/MA — tipo: extra, grupo: branco e/ou roxo, subgrupo: nobre
GERAIS	Proceder de espécies genuínas, são, satisfazer condições mínimas: ótima Qualidade, aparências fresca; colhidas com grau de evolução completa de tamanho, grau de maturação e adequado e perfeito estado de desenvolvimento, isentas de: danos, terra aderente, defeitos e lesões de origem física ou mecânica, sujidades ou corpos estranhos aderidos, odor e sabor estranhos, parasitos, larvas e enfermidades, umidade externa, resíduos de defensivos agrícolas, cor uniforme, odor e sabotípicos
Defeitos Graves	Alterações que comprometem qualidade do bulbo: brotado, bulbo aberto, mofado, dano por praga e/ou doença. Somatória desses defeitos não deve exceder a 2% do peso total do produto em cada embalagem
Defeitos Leves	Alterações que prejudicam a aparência do bulbo, como: perfilado, bulbo em tdnica, dano mecânico, disco estourado. Somatória desses defeitos não deve exceder a 5% do peso total de cada caixa
Classe ou Calibre	Classe 5 e/ou 6, correspondente diâmetro transversal maior que 42 mm e menor que 56 mm
Tolerância	Mistura de bulbos pertencentes as classes imediatamente superiores e/ou inferiores ao especificado, mas não ultrapasse a 10% da quantidade total
Legislação	Deve estar de acordo com legislação vigente, em especial: Portaria nº 242 de 17/9/92- MA Lei nº 9972 de 25/05/00 Decreto nº 3.664 de 17/11/00 Resolução RDC nº 12 de 02/01/01-ANVISA/MS Resolução RDC nº 259 de 20/09/02-ANVISA/MS Instrução Normativa SARC/ANVISA/ INMETRO nº 009 de 12/11/02



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

LOURO	
Descrição	Estado “secas as folhas”, da espécie <i>Laurus nobilis</i> , L , grupo: verde subgrupo: nobre classe: resolução -nCNNPA nº 12, de 1978, tipo: extra
GERAIS	Deve proceder de espécies genuínas,sãs,satisfazer condições mínimas do resíduos de defensivos agrícolas. Cor, odor e sabor típicos da espécie.
Defeitos Graves	Alterações que comprometem qualidade do bulbo, como: chochamento parcial,bulbochocho,mofado,bulboabertoedanoporpragae/oudoença. Somatóriãonãodeveraexceder2%dopesototaldoproductoporembalagem
Defeitos Leves	Alterações que prejudicam a aparência como: perfilhado, dano mecânico, disco estourado e bulbo com tunica. Somatória não deve exceder 5% do peso total de cada caixa
Classe ou Calibre	Resíduo mineral fixo, máximo 4,0% pip e insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo 1"/ p/p, extrato alcoólico, mínimo18% pip
Legislação	Deve estar de acordo com a legislação vigente, em especial: Resolução - CNNPA nº12,de 1978 Portaria nº242de 17/9/92-MA Lei nº 9972 de 25/05/00, Decreto nº 3.664 de 17/11/00 Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS Resolução RDC nº12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Instrução Normativa SARC/ANVISA/INMETRO nº009 de 12/11/02

OREGANO	
Descrição	Estado “secas as folhas”, da espécie <i>Origanum vulgare</i> , L, Grupo: verde, Subgrupo: nobre, classe: Resolução - CNNPA nº 12, de 1978, tipo: Extra
GERAIS	Procederdeespéciesgenuínas,sãsenascondiçõesmínimasderesíduos de defensivos agrícolas,sem odor e saborestranhos. Aspectodefolhaovaladaseca,cor:verde-pardacentra,cheiroesaborproprio
Defeitos Graves	Alterações que comprometem qualidade do bulbo, como: chochamento parcial,bulbochocho,mofado,bulboaberto,danoporpragae/oudoença. Somatóriãonãoexceder2%dopesototaldoproductoemcadaembalagem
Defeitos Leves	Alterações que prejudicam a aparência como: perfilado, dano mecânico, disco estourado oubulbo. Somatória não 5% do peso da caixa
Classe ou Calibre	Residuo mineral fixo, máximo10,0%% pip e insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo.3,0% pip, extrato alcoólico, mínimo 8,0% pip
Legislação	Estar de acordo com legislação vigente, em especial. Resolução-CNNPAnº12,de1978 Portaria nº 242 de 17/9/92 -MA Lei nº 9972 de 25/05/00 Decreto nº 3.664 de 17/11/00 ResoluçãoRDCnº12de02/01/01-ANVISA/MS ResoluçãoRDCnº259de20/09/02-ANVISA/MS Instrução Normativa SARC/ANVISA/INMETRO nº 009 de 12/11/02

CEBOLA IN NATURA



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

Descrição	Bulbo da espécie <i>Allium cepa</i> L., formato: redondo, oblongo (periforme), achatado, coloração: branca, amarela, pinhão e/ou roxa Classe ou Calibre: Classe 50 e/ou 60 (Portaria 529/95)
GERAIS	Aparência: frescas, de ótima qualidade, são, colhidas em grau de evolução completa de tamanho; maturação adequado e perfeito desenvolvimento, isentas de: danos, defeitos e lesões de origem física ou mecânica, terra aderente, sujidades ou corpos estranhos aderidos, parasitos e larvas, umidade externa, resíduos de defensivos agrícolas, odores e sabores estranhos e enfermidades. Cor uniforme, odor e sabor típicos da espécie
Defeitos Graves	Talo grosso, brotado, podridão, mancha negra e mofado
Defeitos Leves	Descoloração, falta de turgescência (flacidez), deformado, falta de catáfilos (películas) em mais de 30% da superfície, dano mecânico Somatória não deve exceder 5% do peso do produto em cada embalagem
Classe ou Calibre	Classe 50 e/ou 60 correspondente ao diâmetro maior que 50 e menor que 70 mm (Portaria nº 529/95 do MAA)
Tolerância	Mistura de bulbos pertencentes aos calibres imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, mas que não ultrapasse 10% da quantidade total
Legislação	Deve estar de acordo com o “Programa Brasileiro para Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros. CEAGESP e com legislação vigente: Portaria nº 529 de 18/03/95-MA Lei nº 9972 de 25/05/00 Decreto nº 3.664 de 17/11/00 Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/ INMETRO nº 009 de 12/11/02

HORTALIÇAS — VERDURAS (in natura)

Descrição	Verduras: características como: tamanho, grau de maturação, coloração, peso, formato, danos por praga, ou por doenças, mecânicos, fisiológicos, defeitos, limpeza, qualidade das folhas/inflorescências Embalagem: acondicionamento, disposição, enchimento, limpeza
Relação de Verduras	Acelga, Agrião, Alface Crespa ou Lisa, Alho Porro, Almeirão, Brócolis, Cebolinha Verde, Escarola, Couve-Flor, Couve-Manteiga, Milho-Verde, Mostarda, Moyashi, Espinafre, Rabanete, Repolho Liso, Rúcula, Salsa



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

Características Gerais	Proceder de espécies genuínas, sãs, satisfazer condições mínimas: frescas e sãs, atingido o grau de evolução completa do tamanho, atingido grau de maturação que suporte manipulação, transporte e conservação em condições adequadas de consumo no prazo definido pela CONTRATANTE, colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica e biológica que afetem sua aparência. Folhas/inflorescências devem estar intactas e firmes, isentas: sujidades substâncias terrosas, corpos estranhos aderidos, parasitos, larvas, e outros animais (produtos e embalagens), umidade externa, odor e sabor estranhos ou enfermidades.
Tolerâncias	Não serão tolerados defeitos graves: podridão, dano profundo, passadas em quantidade superior a 2,0% do peso entregue Tolerados pequenos defeitos não enquadrados nos itens acima, mas que não ultrapasse 5% do peso total do produto entregue, com exceção dos produtos: salsa e cebolinha com tolerância de apenas 1%
Legislação	Código de Defesa do Consumidor - Lei Federal nº 8078/1990; Portaria INMETRO nº 157 de 19/08/02 Resolução RDC nº 259 de 20/09/02-ANVISA/MS; Resolução CNNPA nº 12 de 1978

FRUTAS DIVERSAS	
Descrição	Frutas diversas, destinadas ao consumo in natura, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim
Relação de Frutas Diversas	Abacaxi, Ameixa, Goiaba, Mamão, Morango, Caqui, Maçã, Abacate, Banana Nanica, Banana Prata, Manga, Maracujá, Melancia, Melão, Pêssego, Pêra, Uva, Kiwi
Características Gerais	Frutas próprias para o consumo devem ser procedentes de espécies genuínas, sãs, com condições mínimas: serem frescas e sãs, grau máximo de maturação que suporte manipulação, transporte e armazenamento em condições de consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE, atingir perfeito estado de desenvolvimento para a espécie e variedade, não estarem golpeadas ou danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica, biológica que afetem sua aparência, polpa e opérculo devem se apresentar intactos e firmes. Isentas: substâncias terrosas; sujidades e corpos estranhos aderidos à superfície, parasitos, larvas e outros animais (produtos e/ou embalagens), enfermidade, umidade externa, odor e sabor estranhos, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas
Tolerâncias	Tolerados pequenos defeitos acima, mas não em quantidade superior 5% do peso total de cada produto entregue. No caso do abacaxi, não exceder a 5% do número total de unidades entregues
Legislação	Estar de acordo com legislação vigente, especialmente: Lei nº 9.972 de 25/05/00 — MAPA Decreto Nº 6.268, de 22/11/07 Resolução RDC nº 12 de 02/01/01-ANVISA/MS Resolução RDC nº 259 de 22/09/02-ANVISA/MS

GOIABA



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

Descrição	Pertencente a espécie <i>Psidium guajava</i> . L. branca ou vermelha
Subgrupo	Cor da casca: Amarelo, verde-amarelado ou verde-claro
Defeitos Graves	Imaturidade, dano, profundo, podridão. alterações fisiológicas
Defeitos Leves	Lesão cicatrizada, dano superficial, manchas, deformação, amassado, umbigo mal formado. Somatória não deve exceder 5% da entrega
Classe ou Calibre	De acordo com seu diâmetro equatorial, a goiaba será classificada como classe ou calibre 6 e/ou 7: diâmetro equatorial maior de 60 e menor de 80 cm
Peso Mínimo Unitário	200 gramas
Tolerância	Mistura com calibres imediatamente superior e/ou inferior ao especificado mas que não ultrapasse a 10% do total entregue

ABACAXI	
Descrição	Espécie <i>Ananas comosus</i> (L.) Merrill. grupo Polpa branca (pérola) Subgrupo: Pintado ou colorido, classe. 2 e/ou 3 (graudo, tipo "A")
Teor de sólido solúvel	12°, no mínimo (oBrix)
Defeitos Graves	Os que comprometem aparência, conservação e qualidade, restringindo ou inviabilizando o uso e/ou comercialização. lesão, podridão, sem coroa, amassado, exsudado mole, chocolate, injúria por frio. Não tolerados
Defeitos Leves	São aqueles que prejudicam somente a aparência do abacaxi, depreciando o valor comercial: coroa múltipla, danificada, torta ou deformado. Somatória não deve exceder a 5% do número de unidades entregues
Classe	Pelo peso, será classificado como classe 3 (correspondente ao peso maior que 1,500 até 1,800 kg)
Peso	1,500 até 1 800 kg
Tolerância	Mistura de classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, mas que o total não ultrapasse a 10% da quantidade total entregue
Legislação	Instrução Normativa n 1 de 01/02/02 - MAPA.

MAMÃO	
Descrição	Pertencente a espécie <i>Carica papaya</i> , L, grupo Solo (Havai) e/ou Formosa Subgrupo (de acordo com o grau de maturação): 4 e/ou 5 da Classificação do "Programa Brasileiro para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros" — CEAGESP
Classe	G ou H para a variedade Solo/Havai e M para a variedade Formosa. Classificação do "Programa Brasileiro para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros" — CEAGESP
Defeitos Graves	Podridão, dano profundo, dano mecânico, imaturo, deformação grave, ovário múltiplo, mancha grave
Defeitos Leves	Deformação leve, coloração irregular, mancha leve. Somatória não deve exceder a 5% do peso total do produto entregue
Classe (conforme peso)	Variedade Solo/Havai será classificada como classe G e/ou H com peso maior que 500g e menor que 670g Variedade Formosa classificada como classe M. com ao peso maior que
Peso	1,500 até 1,800 kg Mamão Hawai ou Solo (530 g) e Mamão Formosa (1,6 kg)
Tolerância	Tolerada mistura de frutos com classe imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, desde que não ultrapasse 10% da quantidade entregue



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

MORANGO	
Descrição	Espécie fragaria x ananassa duch lac Campinas, Toyonoka, Toyohime (Grupo Suculentos), Oso Grande, Dover, Caramosa, Sweet Charlie (Grupo Não Suculentos), Categoria: Extra
Classe ou Calibre	Estar de acordo com "Programa Brasileiro para Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros. CEAGESP
Defeitos Graves	Deformação grave, lesão interna, lesão profunda, passado, podridão, imaturo, ausência de cálice e sépalas
Defeitos Leves	Coloração não característica, dano superficial cicatrizado, deformação leve, presença de materiais estranhos não nocivos à saúde, oco. Somatório não deve exceder 5% do peso total
Tolerância	Mistura de classes imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, mas que não ultrapasse 10% da quantidade total entregue

UVA	
Descrição	Fruto: Espécie Vitis Vinifera L, Variedades: Itália ou Rubi, Grupos: I e/ou II Subgrupo: Branco e/ou Colorido, Subclasses: 16, 18 ou 20 do "Programa Brasileiro para Modernização da Horticultura" da CEAGESP categoria extra A
Defeitos Graves	Imatura, podridão, dano profundo. Somatório não exceder 2% do peso total entregue
Defeitos Leves	Dano superficial, ausência de pruina (quando a falta de cera atingir mais de 15% das bagas em um cacho), degrana (baga solta do engago), queimado do sol. Somatório não deve exceder a 5% do peso total entregue
Tolerância	Mistura de classe imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, mas que não ultrapasse 10% da quantidade total entregue

UVA - Niagara	
Descrição	Fruto: Espécie Vitis Labrusca L, variedade: Niagara, grupo: rosada, branca ou mista, subclasses: 2 do "Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura da CEAGESP, Categoria: Extra A (Boletim da CEAGESP)
Defeitos Graves	Podridão, degrana, dano profundo, falta de limpeza. Somatória não pode exceder 2% do peso total entregue
Defeitos Leves	Ausência de coloração típica da variedade, presença de substâncias estranhas ao produto, dano superficial cicatrizado, ausência de pruina (falta de cera em + 15% das bagas em um cacho), cacho mal formado. Somatória de defeitos não deverá exceder a 5% do peso total entregue
Tolerância	Mistura de classe imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, mas que não ultrapasse 10% da quantidade total entregue

MAÇÃ NACIONAL (in natura)	
Descrição	Fruto: espécie Malus domestica Borkh, nacional (Fuji I Gala) Categoria: 1, classe ou calibre: 163 — 175 frutos. Peso mín.
Características Gerais	As maçãs devem ser procedentes de espécies genuínas, sãs, satisfazer



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

	condições mínimas: frescas, sãs e inteiras, grau máximo no tamanho, cor, aroma e sabor próprios da espécie e variedade, grau de maturação que permita consumo e suporte manipulação, armazenamento, transporte, serem colhidas cuidadosamente e não estejam golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica, biológica que afetem sua aparência, a polpa e o pedúnculo devem se apresentar intactos e firmes, isentas: substâncias terrosas; sujidades ou corpos estranhos aderidos, umidade externa, odores e sabores estranhos, resíduos de defensivos agrícolas e/ou subst. tóxicas, enfermidades, insetos, parasitos, lavas e outros animais (frutos e embalagens), rachaduras e cortes na casca, isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Apresentar: cor, odor e sabor típicos da variedade.
Tolerância	Lei nº 9.972 de 25/05/00 Decreto nº 3.664 de 17/11/00 Resolução RDC nº 12 de 02/01/01-ANVISA Resolução RDC nº 259 de 20/09/02-ANVISA Instrução Normativa SARC/ANVISA/INMETRO nº 09 de 12/11/02 Instrução Normativa nº 05 de 09/02/06 - MAPA
Classe e Calibre	Pertencer à classificação de mercado de 163a175 frutos, correspondendo ao peso limite inferior de 100g e peso limite superior de 115g
Limite Máximo de Defeitos	Não tolerados defeitos: cortiça, congelamento, desidratação, passadas, degenerescência interna severa e escaldadura. Os defeitos previstos na Instrução Normativa nº 05/2006 para a Categoria 1, serão mas somatória não exceda 2% do peso do produto entregue Tolerada mistura de maçãs com calibre imediatamente superior e/ou inferior ao especificado, mas que não ultrapasse a 5% quantidade entregue

BANANA NANICA CLIMATIZADA (in natura)	
Descrição	Fruto: Espécie Musa acuminata, climatizado Grupo. variedades do Grupo "Cavendish" (nanica, "grain naine", cor: escala 4 (mais amarelo que verde) e/ou 5 (amarelo com ponta verde) e/ou 6 (todo amarelo) Classe I e comprimento: 13 e/ou 16 centímetros. Peso mín. 160g
Características Gerais	Frutas próprias para consumo devem ser procedentes de espécies genuínas, sãs, em condições mínimas: serem frescas e sãs; com características do cultivar bem definidas e ter atingido grau máximo: tamanho, aroma, cores e sabor, grau de maturação que suporte manipulação transporte, conservação em condições adequadas para o consumo no prazo definido pela CONTRATANTE, colhidas cuidadosamente e não estejam golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica, biológica que afetem sua aparência; polpa e pedúnculo deve estar intacto e firmes, estejam isentas de: substâncias terrosas; sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície da casca; umidade externa; odor e sabor estranhos; resíduos de defensivos agrícolas e/ou substâncias tóxicas; enfermidades; insetos, parasitos, larvas e outros animais; frutos/embalagem rachaduras e cortes na casca, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância admitidos na legislação



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

Legislação	Conforme Normas do "Programa Brasileiro para a Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros" e com a legislação vigente, especialmente: Lei nº 9.972 de 25/05/00 Decreto nº 3.664 de 17/11/00 Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Resolução nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS
	Instrução Normativa SARC/ANVISA/INMETRO nº 09 de 12/11/02
Defeitos Graves	Aqueles cuja incidência sobre o fruto compromete sua aparência, conservação e qualidade, restringindo ou inviabilizando seu uso ou comercialização como: amassado, podridão, lesões trips, dano profundo, queimado por sol, lesão ou manchas em área superior a 1,5 cm
Defeitos Leves	Aqueles cuja incidência no fruto diminuem valor do produto, mas não impedem o consumo e comercialização, como: lesão ou manchas em área superior a 0,5 cm, restos florais, geminadas, desenvolvimento diferenciado, alterações na coloração da casca (pericarpo do fruto), dano superficial e dano superficial cicatrizado. Somatdria não deve exceder 5% do peso do produto entregue
Classe ou comprimento	Conforme o comprimento do fruto, será classificada como: Classe 13 e/ou 16, correspondente ao comprimento maior que 13 e menor que 18 cm
Tolerância	Tolerância misturada de bananas com calibres imediatamente superiores e/ou inferiores do acima, mas não ultrapassar 10% da quantidade total entregue

FRUTAS CITRICAS in natura	
Descrição	Frutas cítricas procedentes de espécies genuínas e sãs
Características Gerais	Em condições mínimas: frescas e sãs, grau máximo de tamanho, aroma, cor, sabor, grau de maturação para consumo e suportar manipulação, transporte e armazenamento, não golpeadas e danificadas por lesões de origem física, mecânica ou biológica acima de 5% que afetem sua aparência, polpa e o pedúnculo intactos e firmes, isentas de: substâncias terrosas, sujidade ou corpo estranho aderidos, umidade externa, odor, sabor estranhos, resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas, enfermidades, insetos, parasitos, larvas e outros animais (frutos/embalagens rachaduras e cortes na casca. Tolerância de 5,0% do peso total entregue Deverão apresentar: cor, odor e sabor típicos da variedade
Relação de Frutas	Laranja, Limão, Tangerina
Legislação	Normas do Programa Brasileiro para Melhoria dos Padrões Comerciais e Embalagens de Hortigranjeiros" - CEAGESP Lei nº 9.972 de 25/05/00 - Decreto nº 3.664, de 17/11/00 Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS Instrução Normativa SARC/ANVISA/INMETRO nº 09 de 12/11/02

LARANJA	
Descrição	Fruto: Espécie Citrus sinensis, Osbeck, variedades: Pêra, Natal e Lima Teor de Sólidos Solúveis (°Brix): Mínimo 10% Porcentagem de Suco: 35% no mínimo, classe: 66 e/ou 68 - Tipo "B" Boletim CEAGESP
Defeitos Graves	Podridão e dano profundo, que não serão tolerados



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

Defeitos Leves	Deformação e manchas. Somatória não 5% do peso total entregue
Classe ou Calibre	Conforme o diâmetro equatorial, (medido transversal: pedunculo ao ápice) sera classificada como: classe ou calibre 66 e/ou 72, com diâmetro equatorial maior que 66 mm e menor que 68 mm. Peso mín. 140g
Tolerância	Mistura de frutos com calibres superior e/ou inferior ao especificado, mas que não ultrapasse a 10% do total entregue

LIMÃO

Descrição	Fruto: Espécie Chris latifolia Tanaka (Limao Taiti), cTasse: 50, grupo de coloração: C2e/ouC3e/ouC4, porcentagem mínima de suco: 40% [(peso do suco / peso do fruto) x 100] = mínimo de 40%
Defeitos Graves	Podridão e dano profundo. que não serão tolerados
Defeitos Leves	Deformação e manchas. Somatória desses defeitos. não deve exceder a 5% do peso total entregue
Classe ou Calibre	Conforme seu diâmetro equatorial (medido transversal: pedunculo ao apice) sera classificada como: classe ou calibre 50mm diâmetro equatorial maior que 50 mm e menor que 53 mm
Tolerância	Mistura de frutos com calibres superior e/ou inferior ao especificado, mas que não ultrapasse a 10% do total entregue

Tangerina	
Descrição	Espécies <i>Citrus. 'reticulata</i> Blanco, unshiu Marcovich, deliciosa Tenore, <i>reticulata</i> Blanco y <i>Citrus Sinensis</i> Osbeck, classe: 70 e/ou 74, grupo de coloração: C2 e/ou C3, teor de sólidos solúveis (Brix): Mínimo 9, Variedades: Ponkan, Cravo e Murcot
Defeitos Graves	Podridão e dano profundo, inclusive as lesões de Pinta Preta
Defeitos Leves	Deformação e manchas. Somatória desses defeitos, não deve exceder 5% do peso total entregue
Classe ou Calibre	Conforme diâmetro equatorial (medido transversal: pedunculo ao apice) classificada como. classe ou calibre 70 e/ou 74 correspondentes ao diâmetro equatorial maior que 70 mm e menor que 78 mm. Peso mín. 120g
Tolerância	Mistura de frutos com calibres superior e/ou inferior ao especificado. mas que não ultrapasse a 10% do total entregue

PADRAO DE OUTROS ALIMENTOS-Relação de alimentos que, eventualmente, podem ter o fornecimento solicitado pela CONTRATANTE, para atender os cardápios especiais elaborados

ALIMENTO	LEGISLAÇÃO
Amido de Milho (atender crianças com doença celíaca)	Resolução RDC nº 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC nº 359/360 de 23/12/03 - ANVISA/MS



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Travessa Assunção, 69 – Centro Barra do Piraí – RJ – CEP: 27.123-080

Tel.: (24)2443-1088

Aveia em Flocos ou Farinha de Aveia	Resolução RDC n° 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC n° 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC n° 359/360 de 23/12/03 - ANVISA/MS Resolução RDC n° 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS
Ervilha em Conserva Ervilha Seca	Resolução RDC n° 359/360 de 23/12/03 - ANVISA/MS Resolução RDC n° 272 de 22/09/05 - ANVISA/MS Resolução RDC n° 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS Portaria n° 65 de 16/02/93, MARA
Farinha de Mandioca	Ponaria n° 554, de 30/08/95. M.A.P.A. Resolução RDC n° 263, de 22/09/05 - ANVISA/MS Resolução RDC n° 259, de 20/09/02 - ANVISA/MS Resolução RDC n° 175, de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC n° 12, de 02/01/01 - ANVISA/MS

	Resolução RDC n.º 359/360 de 23/12/03 - ANVISA/MS
Farinha de Milho Amarela	Resolução RDC n.º 175 de 08/07/2003. ANVISA/MS Resolução RDC n.º 12 de 02/01/01, ANVISA/MS Resolução RDC n° 263 de 22/09/05 ANVISA/MS Resolução RDC n.º 274 de 15/10/02 da ANVISA/MS Resolução RDC n° 259 de 20/09/02, ANVISA/MS Resoluções RDC n° 359 e 360 de 23/12/03, ANVISA/MS
Fécua de Batata (atender crianças com doença celíaca)	Resolução RDC n° 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC n° 175 de 08/07/03 - ANVISA/MS Resolução RDC n° 359/360 de 23/12/03 - ANVISA/MS Resolução RDC n° 263 de 22/09/05 - ANVISA/MS
Fermento em Pó Químico	Resolução RDC n° 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Resolução RDC n° 23a, de 19/08/02 - ANVISA/MS
Fórmula Infantil Sem Lactose (atender crianças com alergia ou intolerância à lactose)	Decreto Federal n° 2244 de 04/06/97 Resolução RDC n° 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Portaria n° 2051 de 08/11/01 - ANVISA/MS Resolução RDC n° 222 de 05/08/02 - ANVISA/MS Lei Federal n° 11.265 de 03/01/06
Fórmula Lactea Anti- Refluxo (atender crianças com refluxo gastroesofágico)	Ponaria n° 977 de 05/12/98 - ANVISA/MS Portaria n° 685 de 27/08/98 — SVS/MS Portaria n° 29 de 13/01/98. SVS/MS. Resolução RDC n° 12 de 02/01/01 - ANVISA/MS Portaria n° 2051 de 08/11/01 - ANVISA/MS Resolução RDC n° 259 de 20/09/02 - ANVISA/MS; Resolução RDC n° 269 de 22/09/05 — ANVISA/MS Resolução RDC n° 222 de 05/08/02 - ANVISA/MS



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CALENDÁRIO LETIVO- 2023

EDUCAÇÃO INFANTIL E

ENSINO FUNDAMENTAL

MESES	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	DL	CH	
Janeiro																																		
Fevereiro	☺	JP	JP	S	D	JP	JP	≤			S	D						S	D	R	F	R	R	R	S	D			X	X	X	10	40	
Março				S	D					F/DC	S	D						S	D					SL	D								23	92
Abril	S	D					F	S	D					S	D					F	S	D				CC	CC	SL/CC	D	X		19	76	
Maio	F					S	D					SL	D						S	D						SL	D					24	96	
Junho			S	D				F	R	S	D						S	D					SL	D						X		21	84	
Julho	S	D					S	D					SL	D	CC	CC			R	R	R	S	D	R	R	R	R	R	S	D	✍	14	56	
Agosto				S	D						S	D						S	D						S	D						23	92	
Setembro		S	D				F	R	S	D				S	D								S	D			CC	CC	SL/CC	X		20	80	
Outubro	D						S	D	📖	📖	📖	F	📖	S	D						S	D					S	D	F			16	64	
Novembro		F	R	S	D						S	D			F			S	D	F				SL	D					X		19	76	
Dezembro		S	D			CC	CC	CC	SL	D				≥	EF	S	D	EF	EF/CF/RF	✋	R	R	S	D	R	R	R	R	R	S	D		11	44

Dias Letivos 200 / 800h

☑	Férias/ Escola Aberta 8:30h às 16:00h
✳	Reunião Geral Diretores (SME)
☺	Retorno do Professor
JP	Jornada Pedagógica
≤	Início do Ano Letivo
R	Recesso
F	Feriado
F/DC	Feriado/ Desfile Cívico
SL	Sábado Letivo
SL/CC	Sábado Letivo/Conselho de Classe
SL	Festas Comemorativas /Sábado Letivo
📖	Semana de Valorização do Magistério
≥	Término do Ano Letivo
✍	Início do 3º Bimestre
EF	Exame Final
EF/CF/RF	Exame Final /Conselho Final /Resultado Final

21/02	Carnaval	07/09	Independência do Brasil	Início e Término de Bimestres		Eventos
10/03 DC	Aniversário de Barra do Piraí Desfile Cívico	12/10	Nossa Senhora Aparecida	1ºBim	08/02 – 29/04	
07/04	Sexta-feira Santa	30/10	Dia do Funcionário Público	2ºBim	02/05 – 18/07	Dia da Educação Infantil
21/04	Tiradentes	02/11	Finados	3º Bim	31/07 – 30/09	Semana da Educação Especial
08/06	Corpus Christi	15/11	Proclamação da República	4º Bim	02/10 – 14/12	Feira Multidisciplinar
		20/11	Consciência Negra			Semana da Ciência e Tecnologia
CC 50%	1º Bimestre – 27/04, 28/04 e 29/04	CC 50%	3º Bimestre 28/09, 29/09 e 30/09		Sábados Letivos ✍	Festa Comemorativa – 13/05- 15/07 Festa de Encerramento 09/12
CC 50%	2º Bimestre de 17/07 e 18/07	CC 50%	4º Bimestre 06/12, 07/12 e 08/12			SME- Encerramento para os profissionais de Educação. ✋
Ensino Fundamental Anos Finais: Calcular por mês: Total de aulas dadas x 50 / 60.			Ano Letivo 2023 – DL 200/ CH 800h			



CALENDÁRIO LETIVO- 2023

EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS/ ANOS INICIAIS E ANOS FINAIS

MESES	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	DL	CH				
Janeiro																			✿																		
Fevereiro	☺	JP	JP	S	D	JP	JP	<			S	D						S	D	R	F	R	R	R	S	D			X	X	X	10	33,30				
Março				S	D					F/DC	S	D						S	D						SL	D							23	76,59			
Abril	S	D					F	S	D						S	D					F	S	D				CC	CC	SL/CC	D	X	19	63,27				
Maió	F					S	D						SL	D						S	D						SL	D				24	79,92				
Junho			S	D				F	R	S	D						S	D							SL	D					X	21	69,93				
Julho	S	D	CC	CC	>	EF	EF/CF/RF	S	D	<					SL	D			R	R	R	S	D	R	R	R	R	R	R	R	S	D	03/09	9,99/29,97			
CONTEÚDOS INTERDISCIPLINARES (DIVERSIDADE, INCLUSÃO E FORMAÇÃO PARA CIDADANIA)																																					70 h
100 Dias Letivos / 333 h + 70h= 403h																																					
Agosto					S	D						S	D						SL	D							S	D					24	79,92			
Setembro		S	D				F	R	S	D					S	D								S	D				CC	CC	SL/CC	X	20	66,60			
Outubro	D						S	D	📖	📖	📖	F	📖	S	D							S	D						S	D	F		16	53,28			
Novembro		F	R	S	D						S	D						S	D	F						SL	D				X	19	63,27				
Dezembro		S	D			CC	CC	CC	SL	D					>	S	D	EF	EF/CF/RF	👏		R	R	S	D	R	R	R	R	R	R	S	D	12	39,96		
CONTEÚDOS INTERDISCIPLINARES (DIVERSIDADE, INCLUSÃO E FORMAÇÃO PARA CIDADANIA)																																					70 h
100 Dias Letivos / 333h + 70h= 403h																																					

	Férias/Escola Aberta 8:30h às 16:00h
✿	Reunião Geral Diretores (SME)
☺	Retorno do Professor
JP	Jornada Pedagógica
<	Início dos semestres
R	Recesso
F	Feriado
F/DC	Feriado/ Desfile Cívico
SL	Festas Comemorativas/Sábado Letivo.
SL/SL/CC	Sábado Letivo e SL c/Conselho de Classe
📖	Semana de Valorização do Magistério
>	Término dos semestres
✍️	Continuação do Semestre.
EF	Exame Final
EF/CF/RF	Exame Final/ Conselho Final/ Resultado Final

21/02	Carnaval	07/09	Independência do Brasil	Início e Término de Semestres		Eventos
10/03 DC	Aniversário de Barra do Piraí -Desfile Cívico	12/10	Nossa Senhora Aparecida	1º Sem	08/02-05/07	Semana de Educação Alimentar
07/04	Sexta-feira Santa	30/10	Dia do Funcionário Público	2º Sem	10/07-15/12	Semana da Educação Especial
21/04	Tiradentes	02/11	Finados			Feira Multidisciplinar
08/06	Corpus Christi	15/11	Proclamação da República			Semana da Ciência e Tecnologia
		20/11	Consciência Negra			Semana Pedagógica
CC 50%	1º Bimestre 27,28 e 29/04	CC 50%	1º Bimestre 28,29 e 30/09		Sábados Letivos 🗓️	Festa Comemorativa-13/05 e15/07 Festa de Encerramento 09/12
CC 50%	2º Bimestre 03/07 e 04/07	CC 50%	2º Bimestre 06,07 e 08/12			SME-Encerramento para os Profissionais de Educação. 🙌
Ensino Fundamental -EJA/Anos Finais:						
Calcular por mês: Total de aulas dadas x 50 / 60.						



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI-RJ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ANEXO VIII DO TR

MODELO SUGERIDO DE PROPOSTA COMERCIAL

ITEM	QTD.	Unid.	ESPECIFICAÇÃO	Valor mensal	Valor global anual
				R\$	R\$
VALOR GLOBAL				R\$	

- **Prazo de INÍCIO DO SERVIÇO: 30 (trinta) dias** corridos a contar do recebimento da ordem de serviço, nota de empenho.

Declaramos expressamente que nos preços propostos estão inclusas todas as despesas, de qualquer natureza, incidentes sobre o objeto deste Pregão.

Declaramos que temos total conhecimento e concordância com os termos deste Pregão.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI-RJ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

- Número do C.N.P.J. e Razão Social Completa.
- Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias;
- Prazo de pagamento: 30 dias
- Número do tel/Fax:
- E-mail:
- Dados bancários: Agência, Conta Corrente, Banco.

Assinatura do Representante Legal da empresa



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ-RJ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

EDUCAÇÃO INFANTIL - CRECHE							
Item	Especificação	Cardápio	Qtd. Refeições/Ano	Unidade de Medida	Valor Unitário	Valor Total	
01	Desjejum/lanche	J	219.200	Unidade			
02	Almoço	K	219.200	Unidade			
03	Pré-jantar	L	219.200	Unidade			
04	BERÇÁRIOS e MATERNAL	B I - Tempo Integral - (De 4 a 5 meses)	P	96.000	Unidade		
05		B I - Matutino - (De 4 a 5 meses)	P		Unidade		
06		B I - Vespertino - (De 4 a 5 meses)	P		Unidade		
07		B II - Tempo Integral - (De 6 a 7 meses)	Q	56.000	Unidade		
08		B II - Matutino - (De 6 a 7 meses)	Q	76.800	Unidade		
09		B II - Vespertino - (De 6 a 7 meses)	Q	45.600	Unidade		
10		MATERNAL - Tempo Integral - (De 8 a 11 meses)	R	42.000	Unidade		
11		MATERNAL - Matutino - (De 8 a 11 meses)	R	76.200	Unidade		
12		MATERNAL - Vespertino - (De 8 a 11 meses)	R	213.200	Unidade		
					Subtotal		



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRÁ-RJ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

EDUCAÇÃO INFANTIL - PRÉ-ESCOLA (JARDIM I e II)						
Item	Especificação	Cardápio	Quant:	Unidade de Medida	Valor Unitário	Valor Total
13	Desjejum/Lanche	G	325.800	Unidade		
14	Almoço/Jantar	H	325.800	Unidade		
15	Sobremesa	I	325.800	Unidade		
Subtotal						

ENSINO FUNDAMENTAL - 1º ao 5º ANO						
Item	Especificação	Cardápio	Quant:	Unidade de Medida	Valor Unitário	Valor Total
16	Desjejum/Lanche	A	910.200	Unidade		
17	Almoço	C	899.200	Unidade		
18	Jantar	E	899.200	Unidade		
19	Fruta	D	899.200	Unidade		
20	Suco	D	899.200	Unidade		
Subtotal						

ENSINO FUNDAMENTAL - 6º ao 9º ANO						
Item	Especificação	Cardápio	Quant:	Unidade de Medida	Valor Unitário	Valor Total
21	Desjejum/Lanche	A	130.600	Unidade		
22	Almoço	B	130.600	Unidade		
23	Jantar	F	130.600	Unidade		
24	Fruta	D	130.600	Unidade		



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRÁI-RJ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

25	Suco	D	130.600	Unidade	
					Subtotal

EXTRA-CLASSE EM AMBIENTE ESCOLARES INTERNO E EXTERNO						
Item	Especificação	Cardápio	Quant:	Unidade de Medida	Valor Unitário	Valor Total
26	Bolo festivo	S	16.016	Unidade		
27	Lanche comemorativo	T	8.008	Unidade		
28	Kit Lanche	U	16.016	Unidade		
					Subtotal	



ANEXO X - RELATÓRIO DE COMPROVAÇÃO DE OBRIGAÇÕES TRABALHISTAS

Identificação das Merendeiras	Número do PIS	Pendência Trabalhista		Ocorrências	Assinatura
		Sim	Não		

Barra do Piraí, ____/____/_____.

Nome: _____

Matrícula: _____

Função: _____



ANEXO XI - RELATÓRIOS DE FISCALIZAÇÃO - ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO

01. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- Fica estabelecido, entre as partes contratantes, este ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO, o qual tem por objetivo, medir a qualidade dos serviços, objeto do respectivo contrato.
- A medição da qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA, será realizada por meio de sistema de pontuação, cujo resultado definirá o valor mensal a ser pago no período avaliado;
 - As situações abrangidas, neste acordo, referem-se a fatos cotidianos da execução do contrato, não isentando a CONTRATADA das demais responsabilidades ou sanções, legalmente previstas;
 - A CONTRATANTE poderá alterar os procedimentos e metodologias de avaliação, durante a execução contratual, sempre que um novo sistema se mostrar mais eficiente e não houver prejuízos para a CONTRATADA ou para a qualidade do serviço, sem qualquer pedido de autorização para à Contratada;

02. DOS PROCEDIMENTOS

- A direção da unidade educacional fará o acompanhamento diário do serviço contratado, de acordo com a descrição do Termo de Referência, mensalmente;
- O Setor de Alimentação Escolar acompanhará a execução dos serviços, atuando em conjunto com cada unidade educacional, executando essa mesma ação, por amostragem, e dando ciência ao preposto, indicado pela CONTRATADA;
- Verificando a existência de irregularidade, na prestação dos serviços, o Setor de Alimentação Escolar notificará o preposto da CONTRATADA, para que essa solucione o problema ou preste os devidos esclarecimentos;
 - A notificação, quanto a existência de irregularidade, na execução do contrato, deverá ser obrigatoriamente por escrito, independente das circunstâncias ou gravidade do fato;
 - Dependendo da irregularidade, será lavrado pelo Fiscal do Contrato um termo de notificação, relatando a detalhadamente, a ocorrência e seu grau de pontuação;
 - O termo de notificação será emitido em duas vias, sendo que em uma delas será registrada a ciência da CONTRATADA e ficará sob a guarda do fiscal, para servir de instrumento de avaliação, no final do período de execução;
 - A CONTRATADA terá direito ao contraditório e deverá se manifestar, oficialmente, em até 02 (dois) dias úteis, a contar da data de recebimento do termo de notificação;
 - Em até cinco dias úteis, após o último dia útil do período vencido, o Fiscal do Contrato comunicará, por escrito, ao preposto da CONTRATADA, o resultado da avaliação da prestação de serviço;
 - A CONTRATADA, que terá direito ao contraditório, manifestando-se em até 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de recebimento do resultado da avaliação;
 - Esgotada a fase do contraditório, a CONTRATADA emitirá a próxima fatura mensal, com os descontos relativos a este acordo, se este for o caso;

03. DO SISTEMA DE PONTUAÇÃO:

- O sistema de pontuação destina-se a definir os graus de pontuação, para cada tipo de ocorrência;
- As ocorrências são dispostas em três níveis de graduação, atribuindo-se a cada nível uma pontuação determinada, conforme tabela abaixo:



OCORRÊNCIAS TIPO 01 = SITUAÇÕES BRANDAS, QUE NÃO CARACTERIZAM INTERRUPTÃO NA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS, MAS QUE COMPROMETEM SUA REALIZAÇÃO, DE MANEIRA SATISFATÓRIA, TAIS COMO:	VALOR DA INFRAÇÃO
a) Atraso injustificado na entrega de insumos; b) Serviço executado de maneira relapsa ou descuidada; c) Impontualidade/inassiduidade ou conduta inadequada da merendeira; d) Merendeira sem uniforme, com adornos, com esmalte e maquiagem; e) Insumos entregues fora das especificações e não substituídos no prazo contratual; f) Não preenchimento diário das planilhas de qualidade e planilhas de retirada de insumos do estoque; g) Não cumprimento das obrigações trabalhistas dos profissionais envolvidos na prestação de serviços; h) Falta e/ou atraso injustificado nos serviços de manutenção preventiva ou corretiva de equipamentos; i) Falta e/ou atraso injustificado no fornecimento de utensílios de cozinha ou reposição de equipamentos.	01 PONTO

OCORRÊNCIAS TIPO 2 = SITUAÇÕES QUE CARACTERIZAM INTERRUPTÃO NA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO, TAIS COMO:	VALOR DA INFRAÇÃO
a) Não cumprimento de obrigações, relativas ao serviço, após reiterada solicitação para fazê-lo; b) Ausência de insumos, equipamentos e utensílios, obrigatoriamente, fornecidos pela contratada; c) Insumos utilizados fora da especificação técnica e qualidade, inadequados para o consumo; d) Insumos, equipamentos e utensílios entregues em quantidades insuficientes; e) Não comparecimento da merendeira, sem a devida substituição em tempo hábil; f) Mal funcionamento de equipamentos e utensílios, empregados na execução dos serviços; g) Condições inadequadas de higiene dos utensílios, equipamentos, da cozinha e do refeitório;	02 PONTOS

OCORRÊNCIAS TIPO 03 = SITUAÇÕES QUE CARACTERIZAM INTERRUPTÃO NA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS E COMPROMETEM A ROTINA OU O PATRIMÔNIO DO MUNICÍPIO, TAIS COMO:	VALOR DA INFRAÇÃO
a) Reiteradas danificações do patrimônio do Município; b) Conduta perigosa, que ponha em risco a segurança de terceiros; c) Empregados desguarnecidos de equipamentos de proteção individual; d) Reiterada ausência de insumos ou equipamentos, obrigatoriamente, fornecidos pela contratada; e) Não atendimento ao cardápio planejado pela SME ou troca de cardápio, sem autorização prévia; f) Certificado de dedetização, não visível na cozinha, ou com prazo de validade vencida; g) Ausência de amostra das preparações servidas; h) Ausência ou ineficiência no controle ou registro de refeições servidas; i) Porcionamento fora das especificações e/ou quantidades; j) Alimentos com validade vencida; k) Alimentos acondicionados em embalagens inadequadas; l) Estocagem inadequada dos alimentos, nas despensas ou na cozinha; m) Acondicionamento inadequado dos alimentos, prontos, durante o horário de merenda ou em condições inadequadas de temperatura;	03 PONTOS



n) Alimentos transportados em condições e/ou veículos inadequados;	
o) Falta de merendeiras, nutricionistas ou outros profissionais que possam interferir na qualidade ou na execução do serviço	

04 - FAIXA DE AJUSTE DE VALOR DO PAGAMENTO

PONTUAÇÃO	AJUSTE NO PAGAMENTO
02 pontos	Desconto de até 02% sobre o valor apurado no período
03 pontos	Desconto de até 05% sobre o valor apurado no período
04 pontos	Desconto de até 08% sobre o valor apurado no período
05 pontos	Desconto de até 10% sobre o valor apurado no período
06 pontos	Desconto de até 12% sobre o valor apurado no período
07 pontos	Desconto de até 15% sobre o valor apurado no período
08 pontos	Desconto de até 18% sobre o valor apurado no período
09 pontos ou mais	Desconto de até 20% sobre o valor apurado no período

OCORRÊNCIA TIPO 01 - SITUAÇÕES BRANDAS, QUE NÃO CARACTERIZAM INTERRUPTÃO NA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS, MAS QUE COMPROMETEM SUA REALIZAÇÃO DE MANEIRA SATISFATÓRIA, TAIS COMO:	AVALIAÇÃO		
	AS	NA	AP
Atraso, injustificado, na entrega de insumos.			
Serviço realizado de maneira relapsa ou descuidosa.			
Impontualidade/Inassiduidade ou conduta inadequada da merendeira.			
Merendeira sem uniforme, com adornos, com esmalte ou maquiagem.			
Insumos entregues fora das especificações e não substituídos no prazo contratual.			
Não preenchimento diário das planilhas de qualidade e planilha de retirada de insumos do estoque.			
Não cumprimento das obrigações trabalhistas dos profissionais envolvidos na prestação dos serviços.			
Falta e/ou atraso injustificado nos serviços de manutenção preventiva ou corretiva de equipamentos.			

OCORRÊNCIA TIPO 02 - SITUAÇÕES QUE CARACTERIZAM INTERRUPTÃO NA PRESTAÇÃO, TAIS COMO:	AVALIAÇÃO		
	AS	NA	AP
Não cumprimento de obrigações relativas ao serviço, após reiterada solicitação para fazê-lo.			
Ausência de insumos, equipamentos e utensílios obrigatoriamente fornecido pela contratada.			
Insumos utilizados fora da especificação técnica e qualidade, inadequados para o consumo.			
Insumo, equipamentos e utensílios entregues em quantidade insuficiente.			
Não comparecimento da merendeira, sem a devida substituição em tempo hábil.			
Mau funcionamento de equipamento e utensílios empregados na execução dos serviços.			
Condições inadequadas de higiene dos utensílios, dos equipamentos, da cozinha e do refeitório.			



ANEXO XII - RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO TRIMESTRAL DE DESEMPENHO DAS MERENDEIRAS

Item	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO PROFISSIONAL	NA	AP	AS
01	Asseio (cabelo preso, mãos higienizadas, unhas curtas, limpas sem esmalte).			
02	Assiduidade (Comparecimento ao trabalho sem falta).			
03	Ausência de adornos (anel ou aliança, brinco, colar, relógio ou pulseira).			
04	Capacidade de atingir as metas e objetivos das tarefas, que lhes são confiadas.			
05	Capacidade de liderança.			
06	Capacidade de tomar Iniciativas, para resolver problemas do dia a dia.			
07	Capacidade de trabalhar em equipe.			
08	Comprometimento com a realização das tarefas pessoais e coletivas.			
09	Criatividade - (Capacidade de Inovar).			
10	Dedicar-se nos locais e horas de trabalho a atividades estranhas ao serviço.			
11	Discrição - (Prudência, sensatez, discernimento, não interferir nos assuntos da unidade educacional).			
12	Empregar material ou qualquer outro bem do Município, em atividade particular de seu interesse.			
13	Guardar sigilo sobre assuntos de natureza reservada.			
14	Habilidade Profissional - Capacidade de executar as tarefas que lhes são confiadas.			
15	Levar ao conhecimento da autoridade superior irregularidades. que tiver ciência em razão do cargo.			
16	Obedecer às ordens superiores, exceto se manifestadamente ilegais.			
17	Obrigaçãõ de referir-se de modo respeitoso com outras pessoas, inclusive alunos.			
18	Observância às normas legais e regulamentares da unidade educacional.			
19	Pontualidade - (Comparecimento ao trabalho sem atraso).			
20	Produção - (Capacidade de cumprir totalmente as metas desejadas com eficiência e eficácia).			
21	Relacionamento interpessoal com a comunidade escolar.			
22	Respeito à hierarquia.			
23	Proibição de retirar objetos da unidade educacional sem autorização, mesmo que para atividades relativas às suas funções.			
24	Urbanidade - (Reunião dos costumes, formalidades e comportamentos que expressam respeito entre pessoas; demonstraçãõ de civilidade; afabilidade).			
25	Utilizaçãõ de uniforme adequado, limpo e completo.			
26	Utilizaçãõ da luva (malha de aço), durante o pré-preparo.			
27	Utilizaçãõ de luvas descartáveis, durante distribuiçãõ dos alimentos.			
28	Zelar pela conservaçãõ do material que lhe for confiado.			

LEGENDA:

NA	NÃO ATENDE
AP	ATENDE PARCIALMENTE
AS	ATENDE SATISFATORIAMENTE

RESULTADO DA AVALIAÇÃO:

<input type="checkbox"/>	SATISFATÓRIO
<input type="checkbox"/>	INSATISFATÓRIO

Quando a avaliação for **NA** e/ou **AP**, deverão ser informados os motivos:

Barra do Piraí,/...../.....

.....
Nome/Matrícula/Assinatura



ANEXO XIV - RELATÓRIOS DE FISCALIZAÇÃO - ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO

01. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- Fica estabelecido, entre as partes contratantes, este ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO, o qual tem por objetivo, medir a qualidade dos serviços, objeto do respectivo contrato.
- A medição da qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA, será realizada por meio de sistema de pontuação, cujo resultado definirá o valor mensal a ser pago no período avaliado;
 - As situações abrangidas, neste acordo, referem-se a fatos cotidianos da execução do contrato, não isentando a CONTRATADA das demais responsabilidades ou sanções, legalmente previstas;
 - A CONTRATANTE poderá alterar os procedimentos e metodologias de avaliação, durante a execução contratual, sempre que um novo sistema se mostrar mais eficiente e não houver prejuízos para a CONTRATADA ou para a qualidade do serviço, sem qualquer pedido de autorização para à Contratada;

02. DOS PROCEDIMENTOS

- A direção da unidade educacional fará o acompanhamento diário do serviço contratado, de acordo com a descrição do Termo de Referência, mensalmente;
- O Setor de Alimentação Escolar acompanhará a execução dos serviços, atuando em conjunto com cada unidade educacional, executando essa mesma ação, por amostragem, e dando ciência ao preposto, indicado pela CONTRATADA;
- Verificando a existência de irregularidade, na prestação dos serviços, o Setor de Alimentação Escolar notificará o preposto da CONTRATADA, para que essa solucione o problema ou preste os devidos esclarecimentos;
 - A notificação, quanto a existência de irregularidade, na execução do contrato, deverá ser obrigatoriamente por escrito, independente das circunstâncias ou gravidade do fato;
 - Dependendo da irregularidade, será lavrado pelo Fiscal do Contrato um termo de notificação, relatando a detalhadamente, a ocorrência e seu grau de pontuação;
 - O termo de notificação será emitido em duas vias, sendo que em uma delas será registrada a ciência da CONTRATADA e ficará sob a guarda do fiscal, para servir de instrumento de avaliação, no final do período de execução;
 - A CONTRATADA terá direito ao contraditório e deverá se manifestar, oficialmente, em até 02 (dois) dias úteis, a contar da data de recebimento do termo de notificação;
 - Em até cinco dias úteis, após o último dia útil do período vencido, o Fiscal do Contrato comunicará, por escrito, ao preposto da CONTRATADA, o resultado da avaliação da prestação de serviço;
 - A CONTRATADA, que terá direito ao contraditório, manifestando-se em até 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de recebimento do resultado da avaliação;
 - Esgotada a fase do contraditório, a CONTRATADA emitirá a próxima fatura mensal, com os descontos relativos a este acordo, se este for o caso;

03. DO SISTEMA DE PONTUAÇÃO:

- O sistema de pontuação destina-se a definir os graus de pontuação, para cada tipo de ocorrência;
- As ocorrências são dispostas em três níveis de graduação, atribuindo-se a cada nível uma pontuação determinada, conforme tabela abaixo:



OCORRÊNCIAS TIPO 01 = SITUAÇÕES BRANDAS, QUE NÃO CARACTERIZAM INTERRUPÇÃO NA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS, MAS QUE COMPROMETEM SUA REALIZAÇÃO, DE MANEIRA SATISFATÓRIA, TAIS COMO:	VALOR DA INFRAÇÃO
a) Atraso injustificado na entrega de insumos; b) Serviço executado de maneira relapsa ou descuidada; c) Impontualidade/inassiduidade ou conduta inadequada da merendeira; d) Merendeira sem uniforme, com adornos, com esmalte e maquiagem; e) Insumos entregues fora das especificações e não substituídos no prazo contratual; f) Não preenchimento diário das planilhas de qualidade e planilhas de retirada de insumos do estoque; g) Não cumprimento das obrigações trabalhistas dos profissionais envolvidos na prestação de serviços; h) Falta e/ou atraso injustificado nos serviços de manutenção preventiva ou corretiva de equipamentos; i) Falta e/ou atraso injustificado no fornecimento de utensílios de cozinha ou reposição de equipamentos.	01 PONTO

OCORRÊNCIAS TIPO 2 = SITUAÇÕES QUE CARACTERIZAM INTERRUPÇÃO NA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO, TAIS COMO:	VALOR DA INFRAÇÃO
a) Não cumprimento de obrigações, relativas ao serviço, após reiterada solicitação para fazê-lo; b) Ausência de insumos, equipamentos e utensílios, obrigatoriamente, fornecidos pela contratada; c) Insumos utilizados fora da especificação técnica e qualidade, inadequados para o consumo; d) Insumos, equipamentos e utensílios entregues em quantidades insuficientes; e) Não comparecimento da merendeira, sem a devida substituição em tempo hábil; f) Mal funcionamento de equipamentos e utensílios, empregados na execução dos serviços; g) Condições inadequadas de higiene dos utensílios, equipamentos, da cozinha e do refeitório;	02 PONTOS

OCORRÊNCIAS TIPO 03 = SITUAÇÕES QUE CARACTERIZAM INTERRUPÇÃO NA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS E COMPROMETEM A ROTINA OU O PATRIMÔNIO DO MUNICÍPIO, TAIS COMO:	VALOR DA INFRAÇÃO
a) Reiteradas danificações do patrimônio do Município; b) Conduta perigosa, que ponha em risco a segurança de terceiros; c) Empregados desguarnecidos de equipamentos de proteção individual; d) Reiterada ausência de insumos ou equipamentos, obrigatoriamente, fornecidos pela contratada; e) Não atendimento ao cardápio planejado pela SME ou troca de cardápio, sem autorização prévia; f) Certificado de dedetização, não visível na cozinha, ou com prazo de validade vencida; g) Ausência de amostra das preparações servidas; h) Ausência ou ineficiência no controle ou registro de refeições servidas; i) Porcionamento fora das especificações e/ou quantidades; j) Alimentos com validade vencida; k) Alimentos acondicionados em embalagens inadequadas; l) Estocagem inadequada dos alimentos, nas despensas ou na cozinha; m) Acondicionamento inadequado dos alimentos, prontos, durante o horário de merenda ou em condições inadequadas de temperatura;	03 PONTOS



n) Alimentos transportados em condições e/ou veículos inadequados;

o) Falta de merendeiras, nutricionistas ou outros profissionais que possam interferir na qualidade ou na execução do serviço

04 - FAIXA DE AJUSTE DE VALOR DO PAGAMENTO

PONTUAÇÃO	AJUSTE NO PAGAMENTO
02 pontos	Desconto de até 02% sobre o valor apurado no período
03 pontos	Desconto de até 05% sobre o valor apurado no período
04 pontos	Desconto de até 08% sobre o valor apurado no período
05 pontos	Desconto de até 10% sobre o valor apurado no período
06 pontos	Desconto de até 12% sobre o valor apurado no período
07 pontos	Desconto de até 15% sobre o valor apurado no período
08 pontos	Desconto de até 18% sobre o valor apurado no período
09 pontos ou mais	Desconto de até 20% sobre o valor apurado no período

OCORRÊNCIA TIPO 01 - SITUAÇÕES BRANDAS, QUE NÃO CARACTERIZAM INTERRUPTÃO NA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS, MAS QUE COMPROMETEM SUA REALIZAÇÃO DE MANEIRA SATISFATÓRIA, TAIS COMO:	AVALIAÇÃO		
	AS	NA	AP
Atraso, injustificado, na entrega de insumos.			
Serviço realizado de maneira relapsa ou descuidosa.			
Impontualidade/Inassiduidade ou conduta inadequada da merendeira.			
Merendeira sem uniforme, com adornos, com esmalte ou maquiagem.			
Insumos entregues fora das especificações e não substituídos no prazo contratual.			
Não preenchimento diário das planilhas de qualidade e planilha de retirada de insumos do estoque.			
Não cumprimento das obrigações trabalhistas dos profissionais envolvidos na prestação dos serviços.			
Falta e/ou atraso injustificado nos serviços de manutenção preventiva ou corretiva de equipamentos.			

OCORRÊNCIA TIPO 02 - SITUAÇÕES QUE CARACTERIZAM INTERRUPTÃO NA PRESTAÇÃO, TAIS COMO:	AVALIAÇÃO		
	AS	NA	AP
Não cumprimento de obrigações relativas ao serviço, após reiterada solicitação para fazê-lo.			
Ausência de insumos, equipamentos e utensílios obrigatoriamente fornecido pela contratada.			
Insumos utilizados fora da especificação técnica e qualidade, inadequados para o consumo.			
Insumo, equipamentos e utensílios entregues em quantidade insuficiente.			
Não comparecimento da merendeira, sem a devida substituição em tempo hábil.			
Mau funcionamento de equipamento e utensílios empregados na execução dos serviços.			
Condições inadequadas de higiene dos utensílios, dos equipamentos, da cozinha e do refeitório.			



OCORRÊNCIA TIPO 03 - SITUAÇÕES QUE CARACTERIZAM INTERRUPÇÃO NA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS E COMPROMETEM A ROTINA DO TRABALHO OU O PATRIMÔNIO DO MUNICÍPIO, TAIS COMO:	AVALIAÇÃO		
	AS	NA	AP
Reiteradas danificações no patrimônio público ou de terceiros.			
Conduta perigosa, que ponha em risco a segurança de profissionais da contratada, pessoal da escola, alunos e terceiros.			
Empregados desguarnecidos de equipamentos de proteção individual.			
Reiterada ausência de gêneros alimentícios, insumos ou equipamentos obrigatoriamente fornecidos pela contratada.			
Não atendimento de cardápio, planejado pela SME, ou troca de cardápio, sem autorização prévia.			
Certificado de dedetização não visível na cozinha ou com prazo de validade vencido.			
Ausência de amostra das preparações servidas.			
Ausência ou ineficiência no controle ou registro de refeições servidas.			
Porcionamento fora das especificações e/ou quantidades.			
Alimento com validade vencida			
Alimentos acondicionados em embalagens inadequadas			
Estocagem inadequada dos alimentos nas despensas ou na cozinha.			
Acondicionamento inadequado dos alimentos prontos, durante o horário de merenda ou em condições inadequadas de temperatura.			
Alimentos transportados em condições e/ou veículos inadequados.			
Falta de merendeiras, nutricionistas ou outros profissionais que possam interferir na qualidade ou na execução do serviço.			

LEGENDA **AS => ATENDEU SATISFATORIAMENTE**
NA => NÃO ATENDEU
AP => ATENDEU PARCIALMENTE

Data: ____/ ____/ ____.

Nome: _____

Matrícula n°: _____

Cargo/Função: _____



ANEXO XV - TERMO DE DOAÇÃO

Conforme previsto em Termo de Referência, anexo ao Edital n°/2023 - objeto do Processo Administrativo n° 11582/2023, em nome da EmpresaCNPJ n°, estabelecida na Rua, n°, Bairro, Cidade, Estado, assino o presente instrumento legal, fazendo a doação dos equipamentos, abaixo indicados, adquiridos da Empresa, CNPJ n°, conforme Nota Fiscal n°, emitida no dia, no valor total de R\$ (.....), a fim de permitir que a Secretaria Municipal de Administração proceda o respectivo registro patrimonial.

Coordenação de Alimentação Escolar



ANEXO XVI - DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

Declaro, para atender às exigências do Termo de Referência, objeto do Processo Administrativo 11582/2023, que trata da contratação dos serviços de preparo e distribuição de alimentação escolar aos alunos da rede municipal de ensino, que a Empresa, CNPJ, nº, procedeu visita técnica, nas unidades educacionais, relacionadas no respectivo Termo de Referência.

Coordenação de Alimentação Escolar



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Jardim Escola Ortelina Bichara

Barra do Piraí, 04 de agosto 2023.

Memorando:90/2023

Do: JARDIM ESCOLA ORTELINA BICHARA

Para: Secretaria Municipal de Educação de Barra do Piraí

Assunto: Resposta ao memorando 819

Ilmo Srº Wanderson Luis Barbosa Lemos

Venho através deste, informar que na cozinha da nossa Unidade Escolar são utilizados todos os equipamentos que temos. São eles: geladeira, fogão industrial de seis bocas com forno , batedeira, liquidificador, moedor de carne, freezer.

Atenciosamente,

Myrian S. dos Santos Queiroz
Diretora
Matricula 1146



PREFEITURA MUNICIPAL BARRA DO PIRAÍ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
E.E. M. PROFESSOR JEHOVAH SANTOS
Rua: José Tavares Filho, 327 – Bairro São João
e-mail: em.jehovahsantosbp@gmail.com

Memorando: 137/2023

Barra do Piraí, 04 de agosto de 2023.

De: E. E. M. Prof. Jehovah Santos
Dir. Rogério dos Santos Costa
Para: Gestor Wanderson Luis Barbosa Lemos

Prezado Senhor,(a)

A E. E. M. Professor Jehovah Santos, em resposta ao memorando 819/SME/2023, vem por meio deste encaminhar as informações solicitada sobre os equipamentos utilizados na cozinha da nossa unidade escolar para fins de procedimentos internos da SME.

Segue listagens dos itens:

- 1- Batedeira Philco planetária
- 2 – Balanças Ramuza 15k
- 1- Moedor de carne Becker
- 1- Freezer horizontal esmaltec
- 1- Geladeira Duplex Dako branca
- 1- Fogão industrial Venâncio 6 bocas banho Maria **com vazamento de gás**
- Bebedouro Frisbel **necessitando manutenção**

Atenciosamente,

À Direção


Rogério dos Santos Costa
Diretor Geral
Matrícula 6171
E. E. M. Prof. Jehovah Santos



ESTADO DO RIO DE MAIO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Memorando: nº 98

Barra do Piraí, 04 de agosto de 2023.

Da: Creche Municipal José Alberto de Oliveira

Para: Secretaria Municipal de Educação – Ilmo. Sr. Wanderson Luis B. Lemos

A/C: Wanderson Luis B. Lemos

Assunto: Solicitação de informações

Venho através deste enviar o relatório de todos os equipamentos utilizados na cozinha conforme solicitado:

- 1 Freezer horizontal 2 portas
- 1 Fogão industrial 4 bocas com forno e marmiquent
- 2 Geladeiras
- 1 Batedeira planetária
- 1 Moedor de carne
- 1 Espremedor de laranja
- 1 Balança digital
- 1 Liquidificador

Atenciosamente,


Roberta Pereira dos Santos Vieira
Diretora Geral
Matr. 7992 - PMBP



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CRECHE MUNICIPAL MARILDA PÊGAS DA SILVA

Creche Mun. Marilda Pêgas da Silva
Rua Teresópolis, 170 - Areal
Barra do Piraí - RJ - CEP 27.150-090
Decreto nº 2145 de 03/10/2012

MEMORANDO Nº 150/2023

Barra do Piraí, 04 de agosto de 2023.

DE: Creche Municipal Marilda Pêgas da Silva

DIRETORA: Danielle Anacleto de Lima

SETOR: Secretaria de Educação

A/C: Wanderson Lemos

Assunto: Equipamentos de cozinha

Venho através deste, informar como solicitado via Memorando nº 819/2023, de 04 de agosto de 2023, a relação dos equipamentos utilizados na cozinha:

- *fogão seis bocas com forno;
- *geladeira duplex;
- *dois freezers;
- *duas batedeiras (uma comum e uma planetária);
- *espremedor de frutas industrial;
- *moedor de carne;
- *multiprocessador;
- *liquificador (comum);
- *balança capacidade 50kg.

Certos de sua compreensão, desde já renovamos préstimos de estima e elevada consideração,

Atenciosamente,

Danielle Anacleto de Lima
Diretora
Matrícula: 6360



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Escola Municipal Cortines Cerqueira
RUA SANTO ÂNGELO, N.º 578 – LAGO AZUL
TELEFONE: 24 24444572
E-mail: em.cortinescerqueira.bp@gmail.com

Barra do Piraí, 04 de agosto de 2023.

Memorando: 105/2023

De: Escola Municipal Cortines Cerqueira – Diretora Priscila Lima da Silva

Para: Secretaria Municipal de Educação – Ilmo. Sr. Wanderson Luis B. Lemos

Assunto: Informações solicitadas

Venho por meio de este responder ao Memorando n.º 819/SME/2023.

Segue a descrição e o quantitativo dos equipamentos utilizados na cozinha de nossa Unidade Escolar:

Item	Descrição	Unidade
01	Geladeira 1 porta	02
02	Geladeira Frost Free	02
03	Freezer Vertical	01
04	Freezer Horizontal	02
05	Batedeira Industrial	01
06	Batedeira Planetária	02
07	Batedeira Manual	01
08	Liquidificador Industrial	01
09	Moedor de Carne Industrial	02
10	Balança Digital	04
11	Fogão Industrial 6 bocas c/Forno	01
12	Fogão Industrial 4 bocas c/Forno	01
13	Espremedor de Fruta Industrial	01
14	Multiprocessador	01

Aproveitamos a oportunidade para renovar nossos protestos de estima e consideração.

Cordialmente,


Priscila Lima da Silva
Diretora Geral
Portaria Nº 255/2021
Matrícula 6321-PMBP



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
UNIDADE ESCOLA: JARDIM DE INF. GENERAL OLÍVIO VIEIRA FILHO

De: Jardim de Infância General Olívio Vieira Filho
Para: Secretaria Municipal de Educação de Barra do Piraí
Memorando: 101/2023
Data: 04 de Agosto de 2023

Venho por meio deste, conforme solicitado, enviar o relatório de todos os equipamentos utilizados na cozinha em nossa Unidade Escolar:

- 02 geladeiras;
- 03 freezers (sendo que 01 destes não funciona);
- 01 fogão industrial de 4 bocas com forno e cuba antigo (apresentando falhas nas bocas do fogão);
- 01 liquidificador;
- 01 armário de alumínio;
- 01 espremedor de frutas;
- 02 balanças digitais;
- 01 moedor de carne;
- 02 batedeiras;
- 01 mesa.

Sem mais para o momento.
Atenciosamente


Simone dos Santos Sebastião
Diretora
Matr. 8611-Port. Nº041/2019

Venho por meio deste informar os equipamentos existentes em nossa cozinha:

Freezer horizontal 2 portas = 2

Freezer horizontal 1 porta = 1

Geladeira duplex = 1

Geladeira de 1 porta = 1

Fogão industrial de 6 bocas com forno = 1

Batedeira industrial = 1

Liquidificador industrial = 1

Moedor de carne = 1

Espremedor de frutas industrial = 1

Balança de 50kg = 1 na escola, 1 emprestada (Ana Casali)

Atenciosamente

Elisângela da Silva Garcia

Mat 2889



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
UNIDADE ESCOLAR: J.I. PROF. NEWTON ROCHA BRANDÃO
CÓDIGO DO INEP: 33034796
ATO DE CRIAÇÃO: Decreto nº 64 de 3 de dezembro de 1980
ENDEREÇO Rua Teresópolis, nº 249, Areal, Barra do Piraí, RJ.
E-mail: ji.newtonrocha.smebp@gmail.com

Memorando: 130/2023

Barra do Piraí, 04 de agosto de 2023.

De: J.I. Prof. Newton Rocha Brandão
Diretora: Tatiana de Almeida Souza Silva

Para: Secretario Municipal de Educação
Ilmo Sr. Wanderson Lemos

EM RESPOSTA AO MEMORANDO Nº 819 /SME/2023 VENHO ATRAVÉS DESTES INFORMAR
TODOS OS EQUIPAMENTOS UTILIZADOS NA COZINHA:

REGISTRO PATRIMONIAL:	DISCRIMINAÇÃO:	NOTA FISCAL - DATA
36047-250	1 Fogão Industrial (DANIFICADO)	57802 - 30/03/2012
	1 Moedor de carne Boca 10 (DANIFICADO)	SME - 23/08/2011
	1 Fogão Industrial 04 Bocas com forno	SME - 30/03/2012
PDDE	1 Balança Digital 15KG com bateria (DANIFICADO)	000.000.370 - 30/03/2012
0006	1 Microondas (DANIFICADO)	Doação Profª Valdete - 10/09/2013
0011	1 Geladeira Duplex 458L Eletrolux (SEM PRATELEIRAS)	28/08/2013
0012	1 Freezer horizontal Consul 31 110v. 1 porta	4474 - 21/08/2014
0013	02 Liquidificadores Britania Eletronic Filt 110 (DANIFICADOS)	4877 - 21/08/2014
0015	1 Balança Digital (DANIFICADO)	Remanejada da Creche Marilda
0018	1 Microondas	Doação - 03/2017
0023	1 Batedeira Philco 700W (DANIFICADO)	SME - 17/07/2019
0024	1 Fogão Industrial 06 Bocas com Forno	SME - 17/07/2019
0025	1 Geladeira Duplex Consul 450L	SME - 17/07/2019
0026	1 Balança Digital 50KG Ramuza	SME - 17/07/2019
0027	1 Balança Digital 50KG Ramuza	SME - 17/07/2019
0028	1 Liquidificador Industrial de 2 L Becker	PDDE - 13/11/2019
0029	1 Batedeira Plenária Philco 700W	SME - 2021
0033	1 Balança Digital 50KG	SME - 30/04/2021
0034	1 Batedeira Industrial Maná	SME - 30/04/2021
PDDE	1 Multiprocessador Philco PMP 1600 1400w 127volts	000.000.132 - 22/11/2022
	1 Refrigerador 360 Consul 1 Porta	
	1 Freezer Horizontal 2 portas Esmaltec 127V	

Certos de sua compreensão, desde já renovamos préstimos de estima e elevada consideração,

ATENCIOSAMENTE,


Tatiana de Almeida Souza Silva
Diretora
Matrícula 3239

2 geladeiras
1 freezer horizontal 2 portas
1 fogão 6 bocas industrial
1 liquidificador industrial
1 balança
1 bateteira
2 armários de parede



Prefeitura Municipal de Barra do Piraí
Secretaria Municipal de Educação
E. E. Municipalizada Profª Maria Nazareth Santos Silva
ce.marianazareth.bp@gmail.com – Telefone:

MEMORANDO Nº096/2023

Barra do Piraí, 04/08/2023

De : Antonio Vitoretti Junior
Diretor da E.E. Municipalizada Profª Maria Nazareth Santos Silva
Para : Secretaria Municipal de Educação de Barra do Piraí

Assunto: Relatório Equipamentos Cozinha

Vimos por meio deste , responder a solicitação referente ao Memorando 819/2023 desta secretaria. Segue abaixo as informações solicitadas :

- 1 Fogão Industrial de 4 bocas
- 1 freezer vertical de 2 portas
- 1 freezer vertical de 1 porta
- 1 geladeira consul
- ! geladeira (volume total 334 l)
- 2 batedeiras
- 1 espremedor de suco
- 1 multi processador de alimentos

Atenciosamente,

Documento assinado digitalmente
gov.br ANTONIO VITORETTI JUNIOR
Data: 04/08/2023 14:20:28-0300
Verifique em <https://validar.itl.gov.br>

Antonio Vitoretti Junior

Diretor -Matrícula: 7665



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Tiradentes, 122, Centro, Barra do Piraí – RJ

Telefone (24)2443-2545

seceducao@barradopirai.rj.gov.br

Memorando nº 186/2023

Barra do Piraí, 04 de agosto de 2023.

De: Jardim de Infância Alfredo Mansur Elias

Para: Secretaria Municipal de Educação

A/c: Wanderson Barbosa

Assunto: Quantitativo de equipamentos da cozinha

Prezado,

Conforme solicitado no memorando 819, seguem os equipamentos que são utilizados na cozinha:

- Geladeira Frost Free - 2
- Freezer - 3
- Batedeira industrial - 1
- Batedeira planetária (médio porte) - 1
- Moedor de carne - 1
- Liquidificador - 1
- Liquidificador semi-industrial - 1
- Esprededor de frutas - 1
- Multiprocessador - 1
- Balança - 3
- Fogão industrial de 4 bocas com forno - 1

Atenciosamente,

Aline Maria da Silva Machado
Diretora

Matrícula: 6013 - Portaria 461/2023



Memorando: 133/2023

Barra do Piraí, 04 de agosto de 2023.

De: Escola Municipalizada São José do Turvo

Para: Secretaria Municipal de Educação

Assunto: Solicitação de informações

Prezado Senhor:

Venho através de este informar a Vossa Senhoria, a relação de todos os equipamentos utilizados na cozinha e refeitório da Unidade Escolar.

EQUIPAMENTOS

- 01 Geladeira Continental duplex.
- 01 freezer horizontal 437 litros (Cedido SME)
- 01 freezer vertical cònsul slin 186 litros
- 01 batedeira Cadence, comum.
- 01 batedeira Industrial inox HDPE
- 01 espremedor Metvisa Industrial
- 01 liquidificador Metvisa industrial
- 01 fogão 4 bocas Metalmaq
- 01 fogão 4 bocas Venâncio
- 01 Máquina de moer carne Eibel
- 02- Balanças Ramuza 50g Industrial

UTENSILIOS

- 65 Pratos
- 03 Panelas grandes,
- 05 Panelas médias
- 03 Panelas pequenas
- 01 Panela de pressão de 7 litros
- 50 colheres
- 70 garfos
- 01 garfo de carne
- 03 bacias
- 05 tabuleiros grandes
- 06 potes plásticos
- 02 escorredores de macarrão grande
- 02 escorredores de arroz pequenos
- 80 canecas
- 03 tábuas de carne

- 02 conchas
- 02 pegadores de macarrão
- 03 facas grandes
- 01 faca de pão
- 03 colheres de arroz
- 02 soquetes
- 02 acendedores de fogão

MOVEIS –

COZINHA

01 mesa de fórmica e 4 cadeiras

REFEITORIO

04 mesas de fórmicas (Condições precárias)

10 BANCOS (Condições precárias).

Atenciosamente,



Luíza Helena O. Souza
Diretora
Matrícula 7533



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Memorando: 132

Em: 04 de agosto de 2023.

Da: Escola Municipal Miguel Vasconcelos

Para: Secretaria Municipal de Educação – Ilmo. Sr. Wanderson Lemos

Assunto: INFORMAÇÃO UTENSÍLIOS COZINHA

Venho através deste, informar conforme solicitado os utensílios disponíveis e utilizados nesta Unidade Escolar:

1. Liquidificador industrial
2. Multiprocessador Walita
3. Balança digital ramuza
4. Batedeira planetária Philco
5. Esprededor de fruta industrial vitalex
6. Geladeira Electrolux dc49a
7. Freezer (Electrolux, fricon e Consul)
8. Esprededor de batata
9. Máquina de moer industrial eibel
10. Botijão de gás
11. Fogão industrial 6 bocas
12. Pannelas de pressão
13. Conchas grandes
14. Espumadeiras
15. Colheres de servir
16. Garfos
17. Canecas de plástico
18. Pratos

SME/GJSG/FCD

Rua Tiradentes, 122 – Centro – Barra do Piraí/RJ Tel.: (24) 2443-2545 – FAX.: (24)2442-1302

www.barradopiraí.rj.gov.br

sec.educacao@pmbp.rj.gov.br



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

19. Tabuleiros
20. Panelas
21. Caldeirão
22. Caçarolas
23. Escorredor
24. Bacia de alumínio
25. Tábua de carne
26. Potes com tampa
27. Jarras de suco
28. Balde
29. Bacias de plástico
30. Escorredor de vasilhas
31. Facas
32. Colher de plástico
33. Peneira

Desde já agradeço o cuidado e empenho com nossa Unidade.

Sendo o que apresenta, aproveito a oportunidade para renovar os votos de estima e consideração.

Atenciosamente.


Fabíola Rodrigues da Cruz Francisco
Diretora Escola Municipal Miguel Vasconcelos
Matricula: 7784 Portaria 342/2021

SME/GJSG/FCD

Rua Tiradentes, 122 – Centro – Barra do Piraí/RJ Tel.: (24) 2443-2545 – FAX.: (24) 2442-1302

www.barradopirai.rj.gov.br

sec.educacao@pmbp.rj.gov.br

PREZADO SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO,

ENVIO COMO SOLICITADO NO MEMORANDO Nº 819, A LISTAGEM DOS UTENSÍLIOS UTILIZADOS NA COZINHA DESTA UNIDADE DE ENSINO:

- * UM FOGÃO INDUSTRIAL DE 4 BOCAS COM FORNO;
- * UMA GELADEIRA DUPLEX MARCA CONTINENTAL;
- * UMA GELADEIRA DUPLEX MARCA CONTINENTAL (COM DEFEITO);
- * DOIS FREEZERS HORIZONTAIS MARCAS CONSUL E ESMALTEC;
- * UM FREEZER HORIZONTAL MARCA CONSUL (COM DEFEITO);
- * UMA BATEDEIRA INDUSTRIAL;
- * UMA BATEDEIRA DOMÉSTICA;
- * UM LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL;
- * UM MULTIPROCESSADOR DOMÉSTICO ;
- * UMA GARRAFA TÉRMICA DOMÉSTICA;
- * UMA GARRAFA TÉRMICA INDUSTRIAL (COM DEFEITO);
- * UM MOEDOR DE CARNE DOMÉSTICO;
- * DUAS BALANÇAS DIGITAIS;
- * UM FORNO ELÉTRICO;
- * UM MICROONDAS;
- * UM BEBEDOURO ELÉTRICO COM 4 TORNEIRAS;
- * UM BEBEDOURO ELÉTRICO COM 2 TORNEIROS;
- * UM ARMÁRIO ITATIAIA BALCÃO;
- * UM ARMÁRIO ITATIAIA AÉREO COM 3 PORTAS;
- * UM ARMÁRIO ITATIAIA AÉREO COM 4 PORTAS;
- * DUAS BACIAS GRANDES DE PLÁSTICO;
- * DUAS BACIAS MÉDIAS (UMA DE PLÁSTICO E UMA DE ALUMÍNIO);
- * DUAS JARRAS DE PLÁSTICO;
- * DUAS JARRAS DE VIDRO;
- * DUAS CAIXAS GRANDES DE PLÁSTICO COM TAMPA;
- * TRÊS CAIXAS MÉDIAS DE PLÁSTICO COM TAMPA;
- * TRÊS ESCORREDORES DE MACARRÃO GRANDE;
- * TRÊS PANEIS GRANDES;
- * QUATRO PANEIS PEQUENAS;
- * DUAS PANEIS DE PRESSÃO (UMA DE 4,5L E OUTRA DE 7L);
- * DOIS CALDEIRÕES (UM MÉDIO E UM PEQUENO);
- * UMA PANELA DE PRESSÃO INDUSTRIAL 20L;
- * UMA PANELA DE PRESSÃO INDUSTRIAL 30L ;
- * UMA LEITEIRA PEQUENA;
- * DUAS LEITEIRAS GRANDES;
- * UM ESPREMEDOR DE FRUTAS INDUSTRIAL;
- * UM RALADOR DOMÉSTICO;
- * UMA PENEIRA PEQUENA (NYLON);
- * UMA PENEIRA MÉDIA (INOX);
- * TRÊS CONCHAS PLÁSTICAS PEQUENAS;
- * DUAS CONCHAS INOX MÉDIA;
- * UM PEGADOR DE MASSA INOX;
- * DOIS PEGADORES DE SALADA ;
- * UM GARFO GRANDE;
- * TRÊS FACAS PEQUENAS;

- * DUAS FACAS GRANDES;
- * UMA ESPÁTULA INOX;
- * 100 PRATOS DE VIDRO FUNDO ;
- * 96 CUMBUCAS PLÁSTICAS (EM USO);
- * 54 CANECAS PLÁSTICAS;
- * 100 GARFOS;
- * 100 GARFOS DE SOBREMESA;
- * 100 COLHERES DE SOPA;
- * 25 PANOS DE PRATO;
- * 13 COPOS AMERICANOS;
- * UM ESPREMEDOR DE BATATA;
- * SEIS ESPÁTULAS;
- * DUAS LIXEIRAS PLÁSTICAS DE 120L;

ATENCIOSAMENTE,

MÁRA VIEIRA ALFENA.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
E.E. MUL. Dr. Gervásio Alves Pereira

Barra do Piraí, 4 de agosto de 2023

Memorando: 109 / 23

De: E.E. Mul. Dr. Gervásio Alves Pereira

Para: Secretaria Municipal de Educação

A/C: Wanderson Luis Barbosa Lemos

Assunto: Solicitação de Informações

Venho por meio deste informar o relatório de todos os equipamentos utilizados na cozinha da nossa Unidade Escolar.

- 1 geladeira continental pequena
- 1 geladeira consul
- 1 geladeira consul com freezer com defeito
- 1 fogão industrial de 6 bocas
- 2 balanças de 50 kg
- 1 batedeira Philco comum e 1 batedeira industrial
- 1 liquidificador industrial
- 1 freezer Esmaltec
- 1 freezer Consul com defeito
- 1 espremedor de laranja industrial
- 1 escorredor de metal grande
- 5 tabuleiros médios
- 1 caldeirão
- 4 panelas grandes, 4 médias e 1 pequena
- 1 escumadeira
- 2 conchas
- 2 colheres de arroz
- 40 pratos de vidro
- 40 canecas de plástico
- 34 colheres

- 24 garfos

Atenciosamente



Juliana Gomes da Silva Nunes
Diretora Geral
Matricula: 3304



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



Memorando nº 134

Em: 04 de agosto de 2023

Da: Escola Municipal América Barbosa da Silva

Para: Secretaria Municipal de Educação – Ilmo. Sr. Wanderson Luís Barbosa Lemos

Assunto: **Resposta ao Memorando nº 819/SME/2023 – Solicitação de equipamentos utilizados na cozinha**

Vimos através deste enviar a relação dos equipamentos e utensílios que utilizamos na cozinha:

- 01 moedor de carne
- 01 tabuleiro grande
- 1 rechaud 3 cubas (aguardando instalação)
- 03 mesas de refeitório com 8 cadeiras
- 7 mesas de jardim com 4 cadeiras
- 03 armários
- 02 geladeiras duplex
- 02 freezer
- 01 balança digital 50 kg
- 01 batedeira planetária
- 01 multiprocessador
- 01 espremedor de frutas industrial
- 04 panelas grandes
- 05 panelas pequenas
- 01 caldeirão pequeno
- 02 leiteiras
- 01 bacia média (plástico)
- 02 bacias (média) de alumínio
- 06 bacias (grande) de plástico
- 02 panelas de pressão 7litros
- 120 pratos de vidro
- 100 talheres (80 colheres de alumínio e 20 garfos)
- 70 canecas plásticas
- 02 jarras de plástico



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



Memorando nº 134 (continuação)

Em: 04 de agosto de 2023

Da: Escola Municipal América Barbosa da Silva

Para: Secretaria Municipal de Educação – Ilmo. Sr. Wanderson Luís Barbosa Lemos

Assunto: **Resposta ao Memorando nº 819/SME/2023 – Solicitação de equipamentos utilizados na cozinha**

- 02 jarras de vidro
- 03 organizadores
- 05 bandejas
- 03 colheres grandes
- 03 facas grandes
- 02 soquetes
- 01 concha
- 03 tábuas de carne
- 03 escorredores de macarrão
- 01 lixeira de plástico grande com pedal
- 01 lixeira de inox
- 02 garrafas térmicas de 2 litros
- 02 garrafas térmicas de 4 litros
- 01 fogão de 6 bocas

Atenciosamente,


Márcia Cristina F. P. Lima
Diretora
Mat.: 2908



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Tiradentes, 122, Centro. Barra do Piraí – RJ
TELEFONES (24) 2443-2545 / (24) 2442-1102 / (24) 2443-2210
E-mail: seceducacao@barradopirai.rj.gov.br

Inventário		
Secretaria Municipal de Educação		
Setor: E.E.Municipalizada Conde Modesto Leal		
Endereço: Estrada Silas Pereira da Mota, 799,Parque Santana, Barra do Piraí, RJ		
Responsável: Patricia Aparecida dos Santos	Matrícula:10561	CPF: 077.898.367-65
Controle Patrimonial		

14	Não tem	02 Bandejas de aluminio Redondo	Cozinha	Bom	
15	Não tem	184 pratos	Cozinha	bom	

Item	Nº do Patrimônio	Descrição	Localização	Estado de conservação	Observações
01	Não tem	01 Ventilador de pé Delta Premiun	Cozinha	Bom	
02	Não tem	02 Panelas caçarola extra 41 2l PDDE	Cozinha	Bom	
03	Não tem	01 escorredor de aluminio bem grande PDDE	Cozinha	novinho	
04	Não tem	01 escorredor de arroz aluminio nº 50 PDDE	cozinha	Bom	
05	Não tem	01 frigideira aço inox Lacuisine doação	cozinha	Bom	
06	Não tem	02 frigideiras aluminio batido nº 28 PDDE	Cozinha	bom	
07	Não tem	01 frigideira aluminio batido preta PDDE	Cozinha	bom	

08	Não tem	01 frigideira grande de aluminio	Cozinha	bom	
09	Não tem	01 panela de pressão 4,5L Eirilar	Cozinha	bom	
10	Não tem	01 panela de pressão 10 L	cozinha	Bom	
11	Não tem	01 panela de pressão 10 L Eirilar	Cozinha	bom	
12	Não tem	01 panela de pressão 12 L Nigro	cozinha	bom	
13	Não tem	01 frigideira de teflon toda preta PDDE	cozinha	bom	
14	060137	01 moedor de carne Botini Mod B09 N/S 249264000035	Cozinha	Em uso	
15	Não tem	05 garrafas termicas 2,5 L Soprano preta e prata	Cozinha	bom	

Item	Nº do Patrimônio	Descrição	Localização	Estado de conservação	Observações
01	Não tem	03 garrafas termicas 1 L Invicta preta e prata cozinha	cozinha	bom	
02	Não tem	32 unid de pires branco de louça	cozinha	bom	
03	Não tem	24 unid xicara branca de louça	cozinha	bom	
04	Não tem	01 bule de louça branco	cozinha	bom	
05	Não tem	01 açucareiro de louça	cozinha	bom	
06	Não tem	02 garrafas termicas 3L azul PDDE ????	Cozinha	bom	
07	Não tem	01 Multiprocessador Philco Master Kitchen Inox 3 em 1	cozinha	Bom	PDDE 17/1/2015
08	Não tem	02 garrafas termicas Aladin 750ml preta PDDE ????	cozinha	bom	
09	Não tem	03 peneiras de aluminio grandes	Cozinha	bom	
10	Não tem	01 peneira de aluminio pequena	cozinha	bom	
11	Não tem	01 peneira Plastica Media verde	Cozinha	bom	
12	Não tem	01 peneira Plastica pequena verde	cozinha	bom	
13	Não tem	02 bandejas retangulares de inox	cozinha	bom	
14	Não tem	Freezer Esmaltec branco modelo EFH4500 Prod 0105001309	Sala refeitório	Em uso	Nº S 191010053367226
15	Não tem	Freezer Esmaltec branco modelo EFH500 Prod 0105001309	Refeitório	Em uso	NºS 19100205335102

Item	Nº do Patrimônio	Descrição	Localização	Estado de conservação	Observações
01	Não tem	Freezer Consul Branco Modelo CHB42DBANA	Refeitório	Tem que testar	NºSJD6578915
02	Não tem	Geladeira Duplex Vertical Branca Continental	Refeitório	Em uso	
03	031369	Geladeira duplex Copacabana Vertical Branca	Refeitório	Em uso	
04	058199	Balança Ramuza Mod DP50 IRD7500 50 kg NºS 202491ID05	Cozinha	Em uso	
05	Não tem	Balança Ramuza Mod DP50 Maximo 50 kg NºS 5204138ID05	Cozinha	Em uso	

06	Não tem	Balança Ramuza Mod DF50 NºS 36102 IDR Inven 12433862	Cozinha	Em uso	
07	060322/060331	01 Batedeira planetaria Maná BPM-06ST	Cozinha	Nova(Nunca foi usada)	Esta com dois nº de patrimonio
08	Não tem	01 mesa grande	cozinha	bom	
09	Não tem	05 panelas caçarola de aluminio nº 28	Cozinha	bom	
10	Não tem	01 panela de pressão Eirilan 22 L	cozinha	bom	
11	Não tem	01 panela de pressão Oliveira não aparece litro	Cozinha	bom	Veio do colegio Estado
12	Não tem	01 panela pressão sem marca e sem litro	cozinha	péssimo	Veio do colegio Estado
13	Não tem	01 Panela Pressão 4,5 lt sem marca	cozinha	péssimo	
14	Não tem	01 panela de pressão Oliveira Vermelha sem litro	cozinha	péssimo	
15	Não tem	01 panela pressão G DIAS 7 litros	cozinha	pessimo	

Ite m	Nº do Patrimônio	Descrição	Localização	Estado de conservação	Observações
01	Não tem	01 panela de pressão Eirilan 4,5 Lt	cozinha	bom	
02	Não tem	01 Panela caçarola aluminio batido	Cozinha	Sem tampa	Veio do estado
03	Não tem	01 panela de pressão Eirilan 10 L	Cozinha	Bom	
04	Não tem	02 panelas de pressão Nigro 20 L	Cozinha	bom	
05	059825	01 ventilador Ventisol amarelo	refeitorio	Novo	
06	Não tem	01 ventilador Ventisol amarelo	refeitorio	Novo	
07	Não tem	01 freezer peq Prosdócimo Mod 06151DBC1 NºS 038445 Branco	Area de serviço	Bom, tem que testar	Fora de Usdo, Doação Mãe de aluno
08		Espremedor de laranja METVISA IE 251825183	Cozinha	Funciona bem	Foi testado
09		Centrifuga de frutas Vicini Mod VCC 7000	Cozinha	Funciona bem	Foi testado
10		Liquidificador Philips Walita Preto PDDE N/F 39899 31/10/2016	Cozinha	Liga mas sai muita Fumaça, fora de uso	Foi testado
11		Espremedor de Laranja Lucre	Cozinha	Funciona	Foi testado
12		Liquidificador Philips Walita, fundo de cor vermelha	Cozinha	Motor funciona, mas a hélice do copo não.	Foi testado
13		Espremedor de batatas Vitalex	Cozinha		
14		Motor de liquidificador s/copo, cor bege Mod RI2160 Philips	Cozinha	Funciona	Foi testado
15		01 Copo de liquidificador sem marca e sem motor	Cozinha		

Item	Nº do Patrimônio	Descrição	Localização	Estado de conservação	Observações
01		Peneira de Fritura Pequena PDDE Gestão da Fernanda	Cozinha	Bom	
02		Peneira de Fritura Média PDDE Gestão da Fernanda	Cozinha	Bom	
03		Peneira de Fritura Grande PDDE Gestão da Fernanda	Cozinha	Bom	
04	060309	Fogão Industrial Venâncio	Cozinha	Bom	Em uso
05		Fogão Industrial Metalmão	Cozinha	Bom	Em uso
06		Fogão Industrial Metalmão	Pátio fundos Cozinha	Todo enferrujado	Fora de uso
07	060322/06033	Batedeira Industrial Mana BPM-06-ST	Cozinha	Novinha, nunca foi usada	Tem dois números de patrimonio
08		Liquidificador Venâncio BLV2L	Cozinha	Bom, funciona	Testado
09		Batedeira Cadence Vermelha, Mod Bat 501 PDDE 20/12/2017	Cozinha	Funciona	Foi testado,
10		Batedeira Philco Pwer Chef Preta 8030026551X394E	Cozinha	Funciona	Foi testado
11		Batedeira Philco Power Chef Preta 8030027136X394E	Cozinha	Funciona	Foi testado
12		Liquidificador Mvithory Modelo LQ001IPX 1 OP: 2.596	Cozinha	Funciona	Foi Testado
13		Multiprocessador PMP1600 9 em 1 PDDE Data:11/06/2021 NF000.000850	Cozinha	Funciona	Em uso
14		Moedor de Carne EIBEL Nº Prot 058196	Cozinha	Sem Óleo	Fora de uso
15		Moedor de Carne Botoni Mod B09 Nº Serie 249264000035 PDDE	Cozinha	Funciona	Em Uso

09		Moedor Botoni Modelo B09 Nº Serie 187138000072 PDDE 12/2017	Cozinha	Bom	Fora de uso
10		Moedor Eibel	Cozinha		
11		Perereca(Cortador de legumes)	COZINHA	COZINHA	COZINHA



ADO DO RIO DE JUNHO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Memorando nº 104

Em: 04 de agosto de 2023.

Da: Creche Municipal Helena Figner

Para: Secretaria Municipal de Educação – Ilmo. Sr. Wanderson Luis B. Lemos

A/C: SME

Assunto: **Solicitação e informações**

Venho por meio deste informar os equipamentos utilizados na cozinha da Creche:

Equipamento	Quantidade	Estado
Fogão Industrial com 6 bocas e forno	1	Bom
Geladeira Duplex	1	Bom
Freezer horizontal	2	1 bom e 1 precisa de reparo
Microondas	1	Precisa de reparo
Batedeira	1	Bom
Balança Digital	1	Bom
Exprededor	1	Bom
Máquina de Moer	1	Bom
Liquidificador	1	Funciona, mas precisa de reparo
Multiprocessador	1	Bom
Panela de Pressão	6	3 Boas e 3 Precisam de reparo)
Panelas	14	Boas
Caldeirão Grande	1	Bom
Caldeirão Pequeno	1	Bom
Escorredor	3	Bom
Potes com tampa	1	Bom
Bacia	9	Bom
Pratos de Vidro	72	Bom
Pratos de Alumínio	28	Bom
Colher de café	55	Bom
Colher de sobremesa	111	Bom
Colher de sopa	30	Bom
Colher Grande	3	Bom
Faca	6	Bom
Garfo	42	Bom
Escumadeira	5	Bom



ADO DO RIO DE JUNHO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Concha	3	Bom
Faca Grande	8	Precisa de reparo
Espremedor de batata	1	Bom
Pegador de Macarrão	2	Bom
Tabuleiro	5	Bom
Leiteiro	1	Bom
Ralador	1	Bom
Caixa organizadora	3	Bom
Armário 3 portas	1	Bom
Armário 2 portas	1	Bom
Canecas plástico	74	Bom
Copo Vidro	20	Bom
Organizador de Talher	2	Bom

Sem mais, renovamos nossos votos de elevada estima e apreço.

Atenciosamente,
Maiara Barbosa Dutra



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Creche Municipal Geraldo Oliveira Lima
Decreto nº 1020 - 30/05/1996
R: Coronel Nóbrega, 551-Química
Barra do Piraí-RJ

Memorando nº384/2023

Em: 04 de agosto de 2023.

Da: Creche Municipal Geraldo Oliveira

Para: Secretaria Municipal de Educação –

A/C: Secretário Interino de Educação- Wanderson Luís Barbosa Lemos

Assunto: **solicitações de informações**

Seguem na tabela abaixo os itens solicitados de equipamentos e utensílios utilizados na cozinha.

Quant.	Descrição de Equipamentos
01	Geladeira
01	Freezer de duas portas
01	Fogão de 4 bocas, com banho Maria e forno
01	Balança
01	Batedeira planetária
01	Espremedor de frutas
00	Liquidificador
00	multiprocessador
02	Filtros elétrico
02	Panelas de pressão
02	Armários de aço de parede com 3 portas
01	Armário de aço de chão com 3 portas
02	Mesas pequenas de sala de aula
01	cadeira
03	Caixas organizadoras
01	Bacia extra grande
01	Bacia grande
05	Bacias médias

01	Bacia pequena
01	Escorredor de pratos
06	tabuleiros
15	Copinhos para berçário I
25	Canecas plásticas
40	Pratos de plástico
15	Pratos de vidro
13	Pratos de alumínio
02	Conchas
01	Soquete de silicone
01	Colher de silicone
04	Colheres grandes
01	Faca de corte
60	Colheres
15	Garfos
15	Facas de mesa


Daniele Cristina S. P. Rodrigues
Diretora - Matr.: 8368
C. M. Geraldo Oliveira Lima



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Memorando: nº 73 /2023

Barra do Piraí, 04 de Agosto de 2023.

Da: Escola Municipal Mário Mariotini

Para: Secretaria de Educação de Barra do Piraí

Assunto: **Solicitação de informações de equipamentos de Cozinha/ Refeitório**

Em resposta ao memorando Nº 819/2023, informamos que os equipamentos utilizados na cozinha desta Unidade Escolar, encontra-se com as seguintes quantidades e estados:

Equipamentos/Utensílios/ Móveis	Quantitativo	A forma em que encontra-se os objetos : Bom estado	A forma em que encontra-se os objetos: Defeito
Geladeira	01	*****	*****
Fogão de 6 bocas industrial	01	*****	Chama do fogo lenta.
Freezer	01	*****	*****
Refrigerador	01	*****	*****
Microondas	02	*****	*****
Balanças	03	*****	*****
Batedeira comum	01	*****	*****
Liquidificador idustrial (P)	01	*****	*****
Liquidificador c/processador comum	01	*****	*****
Filtro pequeno	01	*****	Precisa trocar a vela.
Moedor de carne	01	*****	X
Picador de legumes	01	*****	*****
Panelas comum G	3	*****	*****
Panela pressão 20 L	1	*****	*****
Panela pressão 12 L	1	*****	*****
Tabuleiro	2 G	*****	*****
Tabuleiro	2 M	*****	*****
Tabuleiro	2 P	*****	*****
Baldes para suco /vitaminas	11	*****	*****
Caldeirão	2 G	*****	*****
Caldeirão	1 P	*****	*****

Equipamentos/Utensílios/ Móveis	Quantitativo	A forma em que encontra-se os objetos : Bom estado	A forma em que encontra-se os objetos: Defeito
Garfo	114	*****	*****
Colher de sobremesa	08	*****	*****
Colher sopa	135	*****	*****
Escorredor de Macarrão	2G	*****	*****
Pratos de vidro	46	*****	*****
Pratos de sobremesa	32	*****	*****
Bacias Plástica	05 G	-----	Coladas com durex.
Bacias de alumínio	02 P	*****	*****
Bacias Plástica	03P	*****	*****
Caixa organizadora 50L	02	*****	*****
Tábua de carne (verde/ vermelha/ branco)	01 de cada	*****	*****
Faca de carne(P)	01	*****	*****
Faca de carne (G)	02	*****	*****
Faca de pão	02	*****	*****
Bandeja Plástica	02	*****	*****
Bandeja de alumínio	02	*****	*****
Canecas Plástica branca	64	*****	*****

OBS: Armários, mesas e cadeiras para o refeitório não temos no momento utilizamos as mesas e cadeiras de sala de aula.

Atenciosamente,
Fabiana Ventura de Brito dos Santos
 Coordenadora _ Mat:7889



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Barra do Piraí, 4 de agosto de 2023.

De: Escola Municipal Maria de Lourdes Costa Coimbra

Para: Secretaria Municipal de Educação

A/C: Ilm. Sr. Wanderson Luís Barbosa Lemos

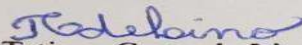
Assunto: Equipamentos utilizados na cozinha

QUANTIDADE	ITEM
2	GELADEIRAS
3	FREEZRS (dois da escola. Um emprestado da Escola Maria Gonzaga)
1	FOGÃO COM FORNO DE 6 BOCAS
2	BATEDEIRAS COMUNS
1	BATEDEIRA INDUSTRIAL
1	LIQUIDIFICADOR COMUM
1	ESPREMEDOR DE LARANJA COMUM

1	PROCESSADOR COMUM
1	ARMÁRIO
70 (APROXIMADAMENTE)	PRATOS
14	PANELAS (TAMANHOS VARIADOS)
2	CALDEIRÕES
5	ESCORREDORES
5	PANELAS DE PRESSÃO
10	TABULEIROS

5	JARRAS DE PLÁSTICOS
4	BACIAS DE PLÁSTICOS
1	RALADOR
8	ESTANTES NA DISPENSA
12	FACAS
3	TÁBUAS
2	FRUTEIRAS
4	CONCHAS

4	ESCUMADEIRAS (TAMNAHOS VARIADOS)
3	COLHERES GRANDE DE FIBRA
3	COLHERES MÉDIAS DE FIBRA
3	PEGADORES
2	GRAFOS GRANDES
1	SOQUETE
1	FUÊ


Tatiane Costa de Lino
Diretora Geral
Mat.: 7568 - PMBP/SME



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



Memorando nº 151 /SME/2023

Barra do Piraí, 04 de agosto de 2023.

Da: Unidade Escolar E.E. Munic. Marieta V.C. Coelho

Para: Secretaria Municipal de Educação de Barra do Piraí

A/C: Secretário Wanderson Luís Barbosa Lemos

Assunto: Relatório de todos os equipamentos utilizados na cozinha da Unidade Escolar

Prezado Secretário, através deste, respondemos às solicitações do Memorando nº 819/SME/2023.

EQUIPAMENTOS	QUANTIDADE
Geladeira	03
Freezer	04
Fogão industrial de 6 bocas com forno	02
Máquina de moer carne elétrica	01
Balança analógica	02
Balança digital	03
Batedeira planetária	01
Batedeira industrial	01
Batedeira comum	01
Liquidificador industrial	01
Liquidificador comum	02
Cortador de legumes manual	01
Garrafa térmica	04
UTENSÍLIOS	QUANTIDADE
Pratos de vidro	150
Talheres	50 garfos, 120 colheres
Tabuleiros	10 grandes, 03 pequenos
Panela de pressão	03 grandes, 03 médias, 03 pequenas
Panelas com tampas	10 grandes, 06 pequenas, 06 médias
Facas	06
Concha	03 grandes
Escumadeira	03 grandes
Tábuas de corte	08 grandes, 01 pequena
Canecas de plástico	120
Bacias de plástico	03
Bacias de alumínio	05
Colheres de pau	06
Escorredor de macarrão	03
Armário de aço	01
Mesas do refeitório	04

Bancos do refeitório	08
Lixeiras	01 de plástico, 01 de alumínio

Atenciosamente,


Juliana Zulmira Silva Ferreira Coutinho
Diretora Geral
Matrícula 7516

ESCOLA MUNICIPAL JOÃO DE DEUS

LISTA DE UTENSÍLIOS DQA COZINHA

FOGÃO INDUSTRIAL DE 6 BOCAS COM FORNO

1 GELADEIRA DUPLEX E 1 GELADEIRA 1 PORTA

2 FREEZERS HORIZONTAIS

1 BATEDEIRA PLANETÁRIA

1 MOEDOR DE CARNE DE VOLTAGEM 220

1 PANEAS DE PRESSÃO DE 7 LITROS

1 PANEAS DE PRESSÃO DE 10L E 1 DE 20 LITROS

3 PANEAS GRANDES

1 CALDEIRÃO

3 CANECOS

100 PRATOS FUNDOS

100 PRATOS RASOS

60 COLHERES PEQUENAS

40 GARFOS

5 FACAS DE CORTE

3 TABUAS

2 ESCORREDOR DE MACARRÃO DE ALUMÍNIO G E 1 P

2 BACIAS PLASTICAS 2 BACIAS DE ALUMÍNIO G E 2 P

4 POTES QUADRADOS DE PLÁSTICO

1 ARMÁRIO BALCAO DE LATA

1 ARMÁRIO

3 COLHERES GRANDES 2 ESCUMADEIRAS, 1 CONCHA

200 CANECAS PLÁSTICAS

5 JOGOS DE MESAS E BANCOS



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Memorando Nº 126/ 2023

Barra do Piraí, 04 de agosto de 2023.

De: CIEP BRIZOLÃO 284 MUNICIPALIZADO NELLY DE TOLEDO ROCHA

Para: Secretário de Educação

Assunto: Relatório de equipamentos

Em resposta ao memorando 819/2023, segue relatório de equipamentos existentes na cozinha em nossa Unidade Escolar.

Atenciosamente

A rectangular stamp containing a handwritten signature in blue ink that reads 'Gilson Felipe Bernardo'. Below the signature, the name 'Gilson Felipe Bernardo' is printed in a smaller font, followed by the titles 'Diretor Geral' and 'Matrícula 7620'.

SME/GJSG/FCD

Rua Tiradentes, 122 - Centro - Barra do Piraí – RJ | Tel.: (24) 2443-2545 – Fax: (24) 2442-1302

www.barradopirai.rj.gov.br sec.educacao@pmbp.rj.gov.br



7 Freezers

1 balança digital

1 balança Filizola

1 balança Semco(desregulada)

1 geladeira Electrolux

1 geladeira Consul

1 fogão industrial (6 bocas)- não está funcionando e está na área externa

1 batedeira industrial

1 batedeira Mondial

1 fogão 6 bocas

1 cabrita de Cortar legumes

1 liquidificador industrial

1 liquidificador caseiro

1 moedor de carne

1 espremedor de laranja

UTENSÍLIOS

Panelas (30) - com tamanho diferenciado

Pratos- 85

Talheres - 120

Bacia de plástico- 10 (grande e pequena)

Panela de pressão: 5

Cuba: 07

Caldeirão: 04

Tabuleiro: 08

Jarra de plástico: 10

Canecão: 04

SME/GJSG/FCD

Rua Tiradentes, 122 - Centro - Barra do Piraí – RJ | Tel.: (24) 2443-2545 – Fax: (24) 2442-1302

www.barradopirai.rj.gov.br sec.educacao@pmbp.rj.gov.br

Vasilhame com tampa: 02 (grande)

Mesas:

Professor: 20

Cadeiras de professor: 20

Mesas de tamanho grande: Sala dos professores e Direção: 02

Secretaria: 3 mesas com cadeiras

Direção: 04 mesas com cadeiras

Sala dos professores: 2 mesas com cadeiras

Sala da coordenação: 2 mesas com cadeiras

Sala da Orientação: 4 mesas com cadeiras

Sala do AEE

1 mesa do professor com 2 cadeiras

2 armários

2 mesas para computador.

Armários:

05 (secretaria/sala da direção e sala da Orientação)

Carteiras - aluno com cadeiras conjunto com 306

80 cadeiras na sala de TV (auditório)

12 estantes

2 mesas (inclusão)

14 carteiras



Gilson Felipe Bernardo
Diretor Geral
Matrícula 7620



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

SME/GJSG/FCD

Rua Tiradentes, 122 - Centro - Barra do Piraí – RJ | Tel.: (24) 2443-2545 – Fax: (24) 2442-1302

www.barradopirai.rj.gov.br sec.educacao@pmbp.rj.gov.br

Há os seguintes utensílios de cozinha nesta Unidade de Ensino:

79 pratos fundos de vidro - 14 pratos rasos de vidro - 4 pratos de sobremesa de vidro
31 canecas de plástico na cor caramelo
36 colheres G de sopa de metal - 6 colheres P de sobremesa de metal - 36 garfos M de metal
2 garrafas térmicas de 2,5 l azuis desenho ovalado
2 raladores pequenos de metal
1 aparelho de pé para picar batata (metal)
2 escurredores GG de metal - 2 escurredores P de metal
1 panela de pressão G
2 panelas de pressão M
3 tabuleiros de metal retangulares M
4 panelas G - 2 panelas M - 2 panelas P - 1 panela GG (metal)
1 caldeirão P de metal
1 canecão G - 1 canecão P de metal
1 tabuleiro redondo G de metal
2 tabuleiros retangulares G de metal
2 pegadores G de macarrão de metal
1 pegador de macarrão P de metal
1 pegador de salada P de metal
3 colheres (arroz) G de metal
1 colher P de metal
2 escumadeiras de metal G
1 garfo G de metal
4 facas de corte com cabo branco (G,M,P,PP)
1 faca de serra com cabo branco G
2 garrafas térmicas pretas de 5 l
1 garrafa térmica preta de 7 l
1 batedeira G Planetária Power chef preta (6 velocidades,turbo)
1 processador M preto
1 liquidificador G preto
1 forma de pudim de metal P
3 bandejas pequenas de plástico na cor creme
1 tábua GG de plástico vermelha
1 tábua M de plástico verde
1 tábua M de plástico azul
1 tábua M de plástico vermelha
2 soquetes de plástico G e M
2 colheres de plástico brancas G com cabo longo

Há os seguintes mobiliários no refeitório desta Unidade de Ensino:

2 freezers brancos
1 geladeira branca M com congelador
14 cadeiras de plástico e 14 cadeiras de madeira
8 mesas de compensado
1 armário de metal cinza
1 fogão de 2 bocas industrial sem forno
1 lixeira de plástico M marrom

Há os seguintes mobiliários na despensa e cozinha desta Unidade de Ensino:

- 1 fogão industrial de 4 bocas e 1 forno
- 1 balança digital
- 1 máquina de moer industrial
- 2 geladeiras brancas GG com congelador separado
- 1 prateleira cinza de metal
- 2 lixeiras de plástico pretas GG

Sem mais

Gilda Rodrigues da Silva Rosa - Coordenadora de turno da tarde

Manoel Fonseca

Boa tarde!

Vimos por meio deste, informar o relatório de todos os equipamentos utilizados na cozinha conforme solicitado:

- Panela de aço - 10;
- Panela de pressão - 02(antigas);
- Prato - 256;
- garfo - 11;
- colher - 48;
- faca - 10;
- bacia de plástico - 04;
- colher de arroz - 02;
- geladeira - 01;
- fogão 06 bocas com forno - 01(danificado);
- liquidificador - 01;
- batedeira - 01;
- armário de aço - 01;
- concha - 05;
- escumadeira - 02;
- caldeirão - 02;
- escorredor de arroz - 03;
- escorredor de macarrão - 02;
- tabuleiro - 07;
- bandeja - 07;
- ralador - 02;
- pegador - 05;
- soquete - 04;
- faca de serra - 52;
- garrafa térmica - 01;
- espátula - 01;
- fuê - 01;
- caneca - 100;
- freezer - 02;

REFEITÓRIO

- 04 mesas;
- 08 bancos.

At.te

Alissandra



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Escola: J.I.M.Monteiro Lobato

Rua Doutor Morais Barbosa, nº 202 - Centro

TELEFONE: 24 99313-3505

E-mail: ji.monteirolobato.bp@gmail.com

Barra do Piraí, 07 de agosto de 2023.

Memorando: 070/2023

De: J. I. M. Monteiro Lobato

Para: Secretaria Municipal de Educação

Assunto: Informações solicitadas

Ilmo. Sr.,

Venho por meio deste, informar sobre os equipamentos utilizados na cozinha desta Unidade de Ensino, de acordo com solicitação feita através de Memorando nº 819/2023.

Equipamento / Utensílio	Descrição	Quantidade
Armário de parede	3 portas	03
Garrafa térmica	2,5 litros inox	02
Garrafa termolar	5 litros	03
Canecas	240 ml - Cinza, azul e laranja	86 / 97 / 41
Prato grande	Melanina verde	40
Prato de sobremesa	Melanina verde	39
Caixas organizadoras	Grande / Média/ Pequena	02 /02/ 01
Caixa organizadora	Retangular grande	01
Pegador	Medidor para pipoca	01
Bacia	Laranja pequena e média	01 /02
Bacia	Coloridas médias e grandes	01 / 09
Bacia	Alumínio	06
Bandeja	Laranja	01
Bandeja	Alumínio	06
Jarra	Vidro azul	01
Tábuas	Coloridas de corte	03
Tábua	Vidro , TAM. médio	01
Jarra	Plástica para suco (P e G)	01 / 08
Balança	Pesagem: até 30kg e 50Kg	01 / 01

	(defeito)	
Tabuleiros	Plástico (G e P)	03 /04
Funil	Plástico	03
Microondas	Panasonic Com defeito	01
Batedeira	Planetária	01
Batedeira	Arno	01
Liquidificador	Walita / preto	01
Liquidificador	Arno / vermelho c/ defeito	01
Liquidificador	Industrial	01
Fogão	Residencial Consul	01
Fogão	Industrial c/ banho Maria	01
Freezer	Horizontal 2 portas Consul	01
Freezer	Horizontal 2 portas Esmaltec	01
Freezer	Horizontal 1 porta Consul	01
Espremedor de frutas	Industrial	01
Moedor de Carne	220 Watts	01
Geladeira	Rc- 28 Eletrolux	01
Geladeira	Frost Free (defeito)	01
Geladeira	Consul antiga	01
Botija de gás	P 13	04
Armário	Balcão de madeira 6 portas	01
Bebedouro industrial	04 torneiras	01
Centrífuga	Industrial	01
Pratos	Vidro transparente	39
Colheres	Alumínio P /M	47 /96
Facas	Grande c/ cabo branco	02
Faca	Alumínio com cabo de madeira	01
Facas	Aluminio c/ cabo verde	30
Pegador de salada	Alumínio	02
Garfo para carne	Alumínio c/ cabo de madeira	03
Espátula	Alumínio c/ cabo de madeira	01
Soquete	plástico	01
Tabuleiro	Alumínio grande	10
Panela de pressão	Tam. M e G	02
Leiteira	Alumínio	02
Panelas	Tam. M / G	06 /03



Maria José dos Santos Caetano / Diretora - Matr. 6550

Maria José dos Santos Caetano

Diretor (a)

Matr. 6550



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR ARLINDO RODRIGUES



Memorando: 0151/2023

Barra do Piraí, 07 de de agosto 2023.

De: E. M. Professor Arlindo Rodrigues

Diretora: Simone de Lemos Ramos

Para: Secretário de Educação

Wanderson Luis Barbosa Lemos

A Escola Municipal Professor Arlindo Rodrigues vem informar os equipamentos utilizados em nossa Unidade Escolar:

- ✓ Balanças (2 e 50 Kg)
- ✓ Batedeira industrial planetária
- ✓ Cafeteira
- ✓ Coifa (não temos)
- ✓ Esprededor Industrial
- ✓ Fogão industrial de 6 bocas com forno
- ✓ Freezer horizontal com 02 portas
- ✓ Fritadeira
- ✓ Garrafas térmicas
- ✓ Geladeiras duplex
- ✓ Liquidificador
- ✓ Microondas

- ✓ Painelas de pressão (20 e 18 litros)
- ✓ Processador industrial

Atenciosamente



Simone de Lemos Ramos
Diretora Geral
E. M. Prof. Arlindo Rodrigues
Matricula 1216



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Tiradentes, 122, Centro. Barra do Piraí – RJ
TELEFONES (24) 2443-2545 / (24) 2442-1102 / (24) 2443-2210
E-mail: seceducacao@barradopirai.rj.gov.br

Memorando: nº 150/2023

Barra do Piraí, 08/08/2023.

De: CIEP Brizolão 428 D. Mariana Coelho Municipalizado, Maria José Pio André e Jorlandro Louzada.

Para: Secretaria Municipal de Educação aos cuidados do Sr. Secretário Wanderson Lemos

Assunto: Levantamento de itens de cozinha escolar

Prezado Secretário,

Segue abaixo relação de itens da cozinha do CIEP 428, conforme solicitado.

Panela: 11 médias e 5 grandes;

Caldeira: 5 médias e 2 grandes;

Panela de pressão: 2 (com defeito) e 3 boas;

Tabuleiros: 13 grandes;

Forma de bolo: 3 pequenos

Bule: 5 grandes (com defeito) e 1 grande bom;

Colher: 120;

Garfos: 120;

Canecas de plástico: 70;

Liquidificador: 1 bom e 1 com defeito;

Batedeira industrial: 3 boas e 1 com defeito;

Tábua de carne: 3;

Moedor de carne: 1 com defeito;

Balança: 2 digitais, 1 manual boas e 2 manuais com defeito;

Escorredor: 7 grandes, 3 médios e 3 pequenos;

Cortador de legumes: 1 com defeito;

Geladeira: 1 boa, 1 quatro porta com defeito;

Freezer: 3 bons e 2 com defeito;

Fogão: 1 grande com defeito e 2 pequenos bons;

Forno a gás: 1 Bom;

Mesa inox: 2;

Cuba: 4 com as tampas e alças defeituosas;

Forno elétrico: 1;

Bacia de plástico: 4 grandes e 3 pequenas;

Prato: 180;


Garfo carne: 3;

Multiprocessador: 1;

Faca: 4;
Ralador: 2;
Jarra de plástico: 4;
Pegador de salada: 4;
Esprededor de batata: 3;
Conchas: 9;
Escumadeira: 6;
Amolador de facas: 1;
Latão inox: 2;
Banho maria: 1 com defeito;
Balde: 3 grandes e 2 pequenos;
Escorredor de prato: 2;
Mesa refeitório: 42;
Cadeira refeitório: 112;
Bebedouro: 2.

Sem mais para o momento,

Atenciosamente


CEP Brasília 428 O. Mariana Coêlo
Jorlando Augusto Louzada
Diretor Adjunto - Matr. 9973





PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Rua Tiradentes, 122, Centro. Barra do Piraí – RJ
TELEFONES (24) 2443-2545 / (24) 2442-1102 / (24) 2443-2210
E-mail: seceducacao@barradopirai.rj.gov.br

Inventário Cozinha 2023

Creche Municipal Vereador Heitor Favieri

Endereço: Rua Angélica nº 262 Centro Barra do Piraí RJ

Responsável: Roza Maria dos Santos

Matrícula: 2825

CPF: 832.288.027-87

Planilha de utensílios

Quantidade	Descrição	Localização	Estado de conservação
01	Geladeira Duplex Vertical Consul Biplax	Cozinha 1º piso	Bom
01	Freezer horizontal 2 portas Metalfrio	Cozinha 1º piso	Bom
01	Fogão Industrial Venâncio 6 Bocas	Cozinha 1º piso	Bom
01	Microondas Panasonic	Cozinha 1º piso	Bom
01	Balança Digital Michelli 15 kgr	Cozinha 1º piso	Bom
01	Armário para Microondas	Cozinha 1º piso	Bom
01	Liquidificador industrial KD eletro	Cozinha 1º piso	Bom
02	Garrafa térmica Alladim 3 litros	Cozinha 2º piso	Bom
01	Garrafa térmica Suprema 2,5 litros	Cozinha 2º piso	Bom
01	Garrafa Térmica 1 litro Invicta	Cozinha 2º piso	Bom
01	Purificador de água Masterfrio	Cozinha 1º piso	Bom
01	Armário de parede Itatiaia 3 portas	Cozinha 1º piso	Bom
01	Escorredor de pratos Inox 20 pratos	Cozinha 1º piso	Bom
03	Colher de café	Cozinha 1º piso	Bom
12	Garfos	Cozinha 1º piso	Bom
56	Colher sobremesa	Cozinha 1º piso	Bom
01	Concha inox	Cozinha 1º piso	Bom
03	Colher de servir	Cozinha 1º piso	Bom
04	Escumadeira	Cozinha 1º piso	Bom
04	Faca Grande	Cozinha 1º piso	Bom
02	Leiteira	Cozinha 1º piso	Bom
03	Jarra de plástico para suco	Cozinha 1º piso	Bom

04	Potes para mantimentos	Cozinha 1° piso	Bom
01	Bacia grande	Cozinha 1° piso	Bom
04	Bacia média	Cozinha 1° piso	Bom
01	Bacia pequena	Cozinha 1° piso	Bom
01	Bandeja inox	Cozinha 1° piso	Bom
02	Bandeja plástica	Cozinha 1° piso	Bom
12	Caneca plástica	Cozinha 1° piso	Bom
11	Copo com bico	Cozinha 1° piso	Bom
59	Pratos de vidro	Cozinha 1° piso	Bom
03	Tábua de corte vermelha	Cozinha 1° piso	Bom
01	Tábua de corte amarela	Cozinha 1° piso	Bom
01	Tábua de corte branca	Cozinha 1° piso	Bom
02	Escorredor grande	Cozinha 1° piso	Bom
03	Escorredor pequeno	Cozinha 1° piso	Bom
03	Panela n° 30	Cozinha 1° piso	Bom
01	Panela n°38	Cozinha 1° piso	Bom
02	Panela n° 28	Cozinha 1° piso	Bom
02	Panela n° 26	Cozinha 1° piso	Bom
01	Panela n° 34	Cozinha 1° piso	Bom
02	Panela n° 36	Cozinha 1° piso	Bom
01	Panela de pressão 14 litros	Cozinha 1° piso	Bom
01	Pegador de salada	Cozinha 1° piso	Bom
01	Soquete plástico grande	Cozinha 1° piso	Bom
01	Soquete plástico pequeno	Cozinha 1° piso	Bom
01	Espremedor de batata	Cozinha 1° piso	Bom
01	Caixa multiuso 20l	Cozinha 1° piso	Bom
03	Tabuleiro grande	Cozinha 1° piso	Bom
02	Tabuleiro médio	Cozinha 1° piso	Bom
02	Tabuleiro pequeno	Cozinha 1° piso	Bom
02	Ralador	Cozinha 1° piso	Bom
02	Jarra de vidro	Cozinha 1° piso	Bom
02	Pote retangular grande	Cozinha 1° piso	Bom
01	Armário de parede Itatiaia 3 portas	Cozinha 1° piso	Regular
01	Balança digital Ramusa 50 kgr	Cozinha 1° piso	Bom
01	Faca elétrica Black & Decker	Cozinha 1° piso	Bom
01	04 botijões 13 kgr	Cozinha 1° piso	Bom
01	Extrator de frutas Agre Industrial	Cozinha 1° piso	Bom
01	Multiprocessador Industrial Wallita	Cozinha 1° piso	Bom

01	Batedeira Industrial Philco	Cozinha 1° piso	Bom
01	Balança digital 50 kgr Ramusa digital	Cozinha 1° piso	Bom
01	Freezer horizontal 2 portas Consul CHB42 DB	Refeitório 1° piso	Bom
01	Jogo de mesa com 2 bancos	Refeitório 1° piso	Bom
02	Bancos médios	Refeitório 1° piso	Regular
01	Purificador de água masterfrio	Refeitório 1° piso	Bom
01	Bebedouro Industrial 200 lts Frisbel Aço Inox	Refeitório 1° piso	Bom
01	Microondas Consul Facilite	Cozinha 2° piso	Bom
01	Geladeira Continental 370lts	Cozinha 2° piso	Bom
01	Escorredor de pratos inox 20 pratos	Cozinha 2° piso	Bom
01	Panela de pressão 20 litros	Cozinha 2° piso	Bom
01	Bandeja Grande de Madeira	Cozinha 2° piso	Bom
31	Prato Alumínio	Cozinha 2° piso	Bom
60	Prato Plástico	Cozinha 2° piso	Bom
144	Prato Vidro	Cozinha 2° piso	Bom
51	Caneca de Plástico	Cozinha 2° piso	Bom
33	Copo com bico	Cozinha 2° Piso	Bom
20	Tigela pequena	Cozinha 2° piso	Bom
139	Bico de mamadeira	Cozinha 2° piso	Bom
83	Mamadeiras	Cozinha 2° piso	Bom
02	Panela para pipoca (pipoqueira)	Cozinha 2° piso	Bom
01	Escumadeira grande inox	Cozinha 2° piso	Bom
01	Colher de plástico grande	Cozinha 2° piso	Bom
01	Bule pequeno para café	Cozinha 2° piso	Bom
01	Escorredor de Arroz 27 litros	Cozinha 2° piso	Bom
01	Escorredor de arroz n° 50	Cozinha 2° piso	Bom
04	Jarra plástica 3 litros	Cozinha 2° piso	Bom
110	Colheres Sobremesa	Cozinha 2° piso	Bom
18	Garfo	Cozinha 2° piso	Bom
07	Faca para refeição	Cozinha 2° piso	Bom
01	Concha	Cozinha 2° piso	Bom
01	Pegador de macarrão	Cozinha 2° piso	Bom
02	Colher para servir	Cozinha 2° piso	Bom
01	Soquete	Cozinha 2° piso	Bom
01	Lixeira Grande de Plástico	Cozinha 2° piso	Bom
01	Pipoqueira Elétrica	Cozinha 2° piso	Bom
01	Fogão Industrial 04 bocas Metalmaq com bacia de estufa	Cozinha 2° piso	Bom
01	Freezer horizontal Esmaltec 437 litros	Cozinha 2° piso	Bom

01	Armário aço pequeno 2 portas Itatiaia	Cozinha 2° piso	Bom
02	Purificador de água Masterfrio	Cozinha 2° piso	Bom
01	Geladeira Consul Frostfree	Cozinha 2° piso	Bom
	Jogo de mesa com 2 bancos grandes para refeitório	Refeitório 2° piso	Bom
01	Lixeira inox	Refeitório 1° piso	Bom

Roza Maria dos Santos

Matrícula



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
JARDIM DE INFÂNCIA ISMAEL

Memorando nº: 110 /2023

Barra do Piraí, 04 de agosto de 2023.

De: Jardim de Infância Ismael

Diretora: Rita de Barros Albino

Para: Secretaria Municipal de Educação

Assunto: Resposta a Solicitação de Informações

Em resposta ao memorando Nº819/ Relatório de todos os equipamentos utilizados na cozinha, informamos o quantitativo existente na unidade escolar.

- ✓ Freezer -03
- ✓ Fogão industrial com 6 bocas e com forno - 01;
- ✓ Fogão industrial com 4 bocas e com forno - 01;
- ✓ Balança digital - 02
- ✓ Batedeira industrial – 01
- ✓ Batedeira – 01
- ✓ Geladeira - 04
- ✓ Liquidificador industrial – 01
- ✓ Processador – 01
- ✓ Máquina de moer – 01
- ✓

Sem mais para o momento, renovo meus préstimos de estima e consideração.

Coordenadora

Vânia Lúcia G. A. Teodoro
04/08/2023

Vânia Lúcia G. A. Teodoro
Coordenadora
Matricula 7928



**ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
E. M. ADMA DAVID CHEDID**

R. Luís Barbosa, 350 - Matadouro, Barra do Piraí - RJ, 27115-000

MEMORANDO 152/2023

De : E. M. Adma David Chedid
Para : Secretaria de Educação / Secretário de Educação Wanderson Luís
Barbosa Lemos

Assunto : Informações sobre os utensílios e equipamentos da cozinha

Prezado senhora ,

Cumprimentando-o cordialmente, esta Unidade de Ensino que lhe subscreve, respondendo ao memorando SME 819/2023, segue abaixo a relação de equipamentos e utensílios que pertencem a cozinha da unidade escolar

- 1 Máquina de moer com defeito
- 2 batedeiras industriais
- 2 geladeiras – 1 com defeito
- 3 freezer
- 1 liquidificador industrial com defeito
- 2 multiprocessadores - 1 com defeito
- 2 balanças com defeito (não tara)
- 1 liquidificador doméstico com defeito
- 1 batedeira planetária
- 1 batedeira doméstica com defeito
- 1 espremedor de frutas industrial
- 1 fogão industrial c/6 bocas com apenas 3 bocas funcionando

normal e um forno acoplado ao fogão, que se encontra desregulado, pois está superaquecendo.

- 60 und de pratos
 - 70 und de talheres
 - 50 und de canecas
 - 1 concha grande
 - 1 concha pequena
 - 2 colheres de arroz grande
 - 1 pegador de salada
 - 1 colher grande de plástico
 - 1 fuê
 - 2 soquetes
 - 3 panelas de pressão 12 L – necessitando de manutenção
 - 1 leiteira grande
 - 3 caldeirões
 - 4 escorredores de macarrão grande
 - 2 panleas de arroz grande
 - 3 panelas médias
 - 3 panelas pequenas
 - 2 panelas de pressão 7,5 L
 - 2 bacias de alumínio grande
 - 2 bacias de alumínio pequenas
 - 4 tabuleiros grande
 - 3 tábuas de corte (branca, verde e vermelha)
 - 1 escorredor de arroz pequeno
 - 1 escorredor de pratos
 - 1 caldeirão pequeno
- OBS.: Todos os utensílios são de alumínio.

Atenciosamente



Bom dia ! Segue listagem como solicitado .

Utensílios :

Panela	13	Concha	02
Pratos	150		
Colher	100	Colher	100
Garfo	35		
Bacia grande	05	Garfo	30
Bacia pequena	12		
Bacia de inox	02	Colher de arroz	05
Pote	Nenhum	Colher de pau	05
Caldeirão grande	01	Escorredor gigante	07
Caldeirão pequeno	01	Tábua / carne bca	03
Tabuleiro	02	Tábua /carne verde	01
Caneca plástica	88	Tábua /carne vermelha	01
Facas	08		

Móveis :

Mesas de refeitório	02	(Utilizamos também carteiras para suprir a necessidade)
Cadeiras refeitório	24	
Banco refeitório	04	(para 4 alunos cada)
Prateleira de ferro	02	
Armários	Nenhum	

Equipamentos :

Refrigerador 1 porta 300L	01
Refrigerador duplex	01
Freezer horizontal (300l)	01
Freezer vertical (280 l)	01
Fogão industrial 6b c/forno	01
Multiprocessador	01
Liquidificador (No conserto)	01
Batedeira planetária	01
Batedeira industrial	01
Bebedouro	02
Botija P45	02
Botija P13	01



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAÍ
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Rua Tiradentes, 122, Centro, Barra do Piraí – RJ
Telefone (24)2443-2545
seceduacao@barradopirai.rj.gov.br

Memorando Nº114 /23

Barra do Piraí, 07 de agosto de 2023.

De: J. I. Municipalizado Prof. Murilo Braga

Para: **Secretaria Municipal de Educação**

Assunto: Relatório com todos os equipamentos, utensílios e móveis utilizados na cozinha

Ilmo. Sr. Secretário,

Em atendimento a solicitação; estamos encaminhando o Relatório em anexo.

Atenciosamente,


Valéria de Cássia Silva Mansur
Diretora Geral
J. I. M. Prof. Murilo Braga
PMBP/SME - Mat. 9351

Relatório dos Utensílios, Equipamentos e Móveis utilizados na Unidade Escolar referente a cozinha (2023)

- 01 -Garfo - 13 und
- 02 – Colher – 145 und
- 03 – Facas de mesa – 14 und
- 04 – Concha grande – 6und
- 05 – Concha pequena – 4und
- 06 – Espumadeira – 9und
- 07 – Batedor de Ovos – 1und
- 08 – Espremedor de batatas – 1und
- 09 – Abridor de lata – 2und
- 10 – Pegador de Macarrão – 3und
- 11 – Colher de Arroz – 3und
- 12 – Colher de Pau – 2und
- 13 – Faca de corte – 5und
- 14 - Faca de Pão – 1und
- 15 – Pratos de vidro – 81 und
- 16 – Pratos de Plástico – 55 und
- 17 – Pratos de sobremesa –de vidro – 12 und
- 18 – Coador plástico (grande) – 1 und
- 19 – Coador de plástico (médio) – 1 und
- 20 – Coador de plástico (pequeno) – 1 und,(médio) – 1 und e (grande) – 1 und
- 21 – Ralador – 3und
- 22 – Leiteira alumínio(média) – 2 und
- 23 – Caldeirão de alumínio(pequeno) – 1und
- 24 – Jarra plástica para suco – 6 und
- 25 – potes plásticos com tampa – 3 und

- 26 – Tábua plástica de carne (pequena) – 2 und
- 27 – Tábua plástica de carne (grande) – 3 und
- 28 – Caneca plástica – 80 und
- 29 – Tabuleiros de alumínio grandes – 10 und
- 30 – Panela de alumínio com tampa (pequena)- 1 und
- 31 – Panela de alumínio com tampa (média) – 4 und
- 32 - Panela de alumínio com tampa (grande) – 5 und
- 33 – Escorredor de alumínio de macarrão (grande) – 3 und
- 34 -Escorredor de alumínio de macarrão (médio) – 1 und
- 35 – Bacia plástica (grande) – 2 und
- 36 – Balde Plástico(médio) – 2 und
- 37 – Pote plástico com tampa(grande) – 2 und
- 38 – Panela de pressão(grande) – 2 und (sem funcionar)
- 40 – Panela de pressão (média) – 2 und (sem funcionar)
- 41 – Panela de pressão (pequena) – 1 und
- 42 – Liquidificador Industrial – 2 und (sendo 1 funcionando)
- 43 – Balança – 03 und
- 44 – Batedeira Industrial – 2 und
- 45 – Batedeira mod. Planetário – 2 und(sendo 1 funcionando)
- 46 – Batedeira comum – 1 (sem funcionar)
- 47 – Cortador de batata – 1 und
- 48 – Micro ondas – 1 und
- 49 – freezer – 4 und (sendo 2 funcionando)
- 50 – Processador – 2 und (sem funcionar)
- 51 – Geladeira- 02 und (sendo 1 funcionando)
- 52 – Máquina de moer carne – 2 und (sendo 1 funcionando)

-continua-

53 – Fogão Industrial com 6 bocas e forno – 01 und. (precário)

54 – Espremedor de Frutas Industrial– 2 und (sendo 1 funcionando)

53 – Espremedor Elétrico – 1und

54 – Armário de cozinha de aço (duas portas) – 1 und

55-- Liquidificador comum (sem funcionar)



PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA DO PIRAI
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
Escola Municipal Professora Anna Casalli de Oliveira
Rua Carmem Rodrigues Sant'Ana – nº 26- Ponte Vermelha
TELEFONES 24432503
E-mail: em.annacasalli.bp@gmail.com

Barra do Piraí, 7 de agosto de 2023.

Memorando: 99/2023

De: E.M. Professora Anna Casalli de Oliveira

Para: Secretaria de Educação- Ilmo. sr. Wanderson Lemos

A/C: Rodolfo

Assunto: Listagem de utensílios

Venho por meio deste enviar a listagem dos utensílios desta Unidade Escolar.

Segue:

*Mesas: 10

*Mesas de alunos: 87

*Cadeiras: 108

*Armários: 17

*Geladeiras: 3 (1 com defeito)

*Fogão: 1

*Líquidificador: 2

*Batedeira: 2

COZINHA:

*Panelas: 19


*Pratos: 136

*Talheres: 192

*Bacias: 11

*Potes: 10

Atenciosamente,



Avair B. Silva Carmo
Diretora
Matr.: 3296

