



Mem. nº100- SEMED

Santo Antônio da Patrulha, 25 de janeiro de 2023.

De: Secretaria Municipal da Educação – SEMED

Para: Secretaria Municipal das Obras, Trânsito e Segurança - SEMOT

Assunto: **Valores nutricionais das refeições dos trabalhadores**

Em resposta à solicitação da SEMOT para orientações acerca do cardápio para licitação de marmiteix aos servidores desta secretaria, seguem informações:

Os nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação sugerem que, para o processo de licitação o termo de referência exija que as empresas licitantes apresentem no envelope de habilitação o Registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) com jurisdição no local de suas atividades, comprovando que a empresa possui Nutricionista Responsável Técnica que acompanha os processos de recebimento, armazenamento, produção e distribuição do alimento distribuída na marmiteix, garantindo as condições higiênico-sanitárias necessárias.

A Portaria Interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006 determina os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT. Segue algumas determinações em relação à alimentação do trabalhador estabelecidas na Portaria:

Art. 5º Os programas de alimentação do trabalhador deverão propiciar condições de avaliação do teor nutritivo da alimentação, conforme disposto no art. 3º do Decreto nº 5, de 14 de janeiro de 1991.

§ 1º Entende-se por alimentação saudável, o direito humano a um padrão alimentar adequado às necessidades biológicas e sociais dos indivíduos, respeitando os princípios da variedade, da moderação e do equilíbrio, dando-se ênfase aos alimentos regionais e respeito ao seu significado socioeconômico e cultural, no contexto da Segurança Alimentar e Nutricional.

1. Os parâmetros nutricionais para a alimentação do trabalhador estabelecidos nesta Portaria deverão ser calculados com base nos seguintes valores diários de referência para macro e micronutrientes:

NUTRIENTES	VALORES DIÁRIOS
Valor Energético Total (VET)	2.000 Kcal
Carboidrato	55-75%
Proteína	10-15%
Gordura Total	15-30%
Gordura Saturada	Menos de 10%
Fibra	Mais de 25g
Sódio	Valor menor ou igual a 2.400mg

2. Almoço, jantar e ceia deverão conter de 600 a 800 Kcal, admitindo-se um acréscimo de 20% (quatrocentas calorias) em relação ao VET de 2.000 Kcal/dia.
3. A distribuição de macronutrientes, fibras e sódio nas refeições principais deverão contemplar:



# PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DA PATRULHA ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

12/10

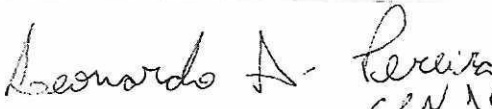
Refeições	Carboidratos (%)	Proteínas (%)	Gorduras totais (%)	Gorduras saturadas (%)	Fibras (%)	Sódio (mg)
Almoço/Jantar/Ceia	60	15	25	Menos de 10%	Entre 7-10	Entre 720-960

- O percentual protéico – calórico (NdPCal) das refeições deverá ser de no mínimo 6% e no máximo de 10%.
- Os cardápios deverão oferecer, pelo menos, uma porção de frutas e uma porção de legumes ou verduras, nas refeições principais (almoço, jantar e ceia).

Atenciosamente,

  
Joséia Fraga

Secretária Municipal da Educação.

  
Leonardo Andrade Pereira  
CRN 163160

Leonardo Andrade Pereira

Nutricionista

Recebido.  
30/02/24  


LAP