



**SECRETARIA DA FAZENDA E PLANEJAMENTO
SUBSECRETARIA DE GESTÃO CORPORATIVA**

**RELATÓRIO DE VISTORIA DAS CONDIÇÕES DE INFRAESTRUTURA DE ESCOLA
CANDIDATA À CREDENCIAMENTO**

Interessada: _____

CNPJ: _____

Processo Sei: _____

Localidade: _____

O presente relatório subsidia a análise e parecer da Comissão de Avaliação de pedidos de credenciamentos em prestação de serviços de acolhimento infantil na cidade de _____.

1. Alimentação

- Oferecer alimentação equilibrada e adequada do ponto de vista nutricional;
- Seguir cardápios balanceados para cada faixa etária;
- Garantir que crianças em período integral recebam pelo menos 70% das necessidades nutricionais diárias;
- Respeitar os horários e apetite das crianças na divisão das refeições;
- Fornecer fórmulas lácteas adequadas para lactentes de 5 a 12 meses:
 - **Até 5 meses:** fórmula láctea de partida;
 - **De 6 a 12 meses:** fórmula láctea de segmento;
- Atender dietas especiais apenas mediante prescrição médica, com os pais responsáveis pelo fornecimento dos alimentos necessários.

2. Qualidade e Preparação dos Alimentos

- Preparar os alimentos de maneira a preservar os nutrientes e garantir boa digestibilidade;
- Estimular o consumo de alimentos básicos e regionais: arroz, feijão, tubérculos, legumes, verduras, carnes e frutas;
- Garantir que a alimentação seja fresca, feita no dia, sem alimentos industrializados, semiprontos ou reaproveitados;
- Elaborar cardápios com fontes de cálcio e ferro;



SECRETARIA DA FAZENDA E PLANEJAMENTO SUBSECRETARIA DE GESTÃO CORPORATIVA

Proibir o fornecimento de bebidas de baixo valor nutricional, como:

- Refrigerantes
- Refrescos artificiais
- Bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha
- Chás prontos para consumo

Reduzir o teor de sal, açúcar e gorduras nos alimentos oferecidos.

3. Estrutura e Equipamentos

Prédio adequado à finalidade do contrato, com localização, acesso, segurança, salubridade e higiene apropriadas;

Salas de atividades com boa ventilação, iluminação, mobiliário e equipamentos adequados;

Refeitório e cozinha equipados conforme normas de saúde, higiene e segurança;

Instalações sanitárias infantis adequadas e em quantidade suficiente;

Berçário com berços individuais e espaço livre para movimentação das crianças.

4. Recursos Humanos

Manter equipe qualificada e em quantidade suficiente para atender todas as crianças;

Responsabilizar-se por todos os encargos trabalhistas, previdenciários e fiscais de seus funcionários;

Comunicar imediatamente aos pais qualquer ocorrência de saúde, mal-estar ou segurança da criança;

Acionar serviços de emergência (SAMU, resgate) quando necessário.

5. Registro e Controle

Manter registros diários das atividades e alimentação das crianças;

Apresentar relatórios mensais de controle de frequência e atividades;



**SECRETARIA DA FAZENDA E PLANEJAMENTO
SUBSECRETARIA DE GESTÃO CORPORATIVA**

- Informar imediatamente sobre faltas consecutivas não justificadas;
- Permitir fiscalização e vistoria do contratante sempre que solicitado.

Observações:

Responsável pela **Interessada**

Nome: _____

R.G.: _____

Responsável pela **Contratante**

Nome: _____

R.G.: _____