

clientes e familiares 6.09-Desenvolver manual de especificações de dietas 6.10-Elaborar previsão de consumo periódico de gêneros alimentícios e material de consumo 6.11-Orientar e supervisionar o preparo e confecção rotulagem, estocagem, distribuição e administração de dietas 6.12-Integrar a equipe multidisciplinar com participação plena na atenção prestada ao cliente 6.13-Desenvolver estudos e pesquisas relacionados a sua área de atuação 6.14-Colaborar na formação de profissionais na área da saúde orientando estágios e participando de programas de treinamento 6.15-Efetuar controle periódico dos trabalhos executados 6.16-Planejar, implantar e coordenar a UAN de acordo com as atribuições estabelecidas para a Área de Alimentação Coletiva (itens 11 a 121) 7- Em Ambulatórios 7.01-Avaliar o estado nutricional do cliente, a partir do diagnóstico clínico exames laboratoriais, anamnese alimentar e exames antropométricos 7.02-Estabelecer a dieta do cliente fazendo as adequações necessárias 7.03-Solicitar exames complementares para acompanhamento da evolução nutricional do cliente quando necessário 7.04- Prescrever complementos nutricionais quando necessário 7.05- Registrar em prontuário do cliente a prescrição dietoterápica, a evolução nutricional, as intercorrências e alta em nutrição 7.06-Promover orientação e educação alimentar e nutricional para clientes e familiares 7.07-Elaborar e/ou controlar programas e projetos específicos de assistência alimentar a grupos vulneráveis da população 7.08-Integrar a equipe multidisciplinar com participação plena na atenção prestada ao cliente 7.09-Participar do planejamento e execução de treinamento orientação supervisão e avaliação de pessoal técnico e auxiliar 7.10-Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária 7.11-Desenvolver estudos e pesquisas relacionadas a sua área de atuação 7.12-Colaborar na formação de profissionais na área da saúde orientando estágios e participando de programas de treinamento 7.13-Efetuar controle periódico dos trabalhos executados 8- Em Consultórios: 8.01-Avaliar o estado nutricional do cliente, a partir de diagnóstico clínico, exames laboratoriais, anamnese alimentar e exames antropométricos 8.02-Estabelecer a dieta do cliente, fazendo as adequações necessárias 8.03-Solicitar exames complementares para acompanhamento da evolução nutricional do cliente quando necessário 8.04- Prescrever complementos nutricionais quando necessário 8.05-Registrar em prontuário do cliente a prescrição dietoterápica, a evolução nutricional, as intercorrências e a alta em nutrição 8.06-Recorrer a outros profissionais e/ou solicitar laudos técnicos especializados, quando necessário 8.07-Desenvolver e fornecer receita de preparações culinárias 8.08-Promover orientação e educação alimentar e nutricional aos clientes e familiares 8.09-Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária 8.10-Desenvolver estudos e pesquisas relacionadas a sua área de atuação 8.11-Colaborar na formação de profissionais na área da saúde, orientando estágios e participando de programas de treinamento 8.12-Efetuar controle periódico dos trabalhos executados 9- Em Bancos de Leite Humano 9.01-Incentivar o aleitamento materno 9.02-Promover campanhas para captar doadoras de leite humano divulgando as atividades do Banco de Leite Humano 9.03-Garantir a qualidade higiênico-sanitária do leite humano, desde a coleta até a distribuição 9.04-Estabelecer controle quantitativo do leite humano coletado e distribuído 9.05-Promover orientação, educação e assistência alimentar e nutricional às mães 9.06-Promover orientação e educação alimentar e nutricional à família e a comunidade 9.07-Participar do planejamento e execução de programas de treinamento para pessoal técnico e auxiliar 9.08-Integrar a equipe multidisciplinar com participação plena na atenção prestada ao cliente 9.09-Desenvolver estudos e pesquisas relacionados a sua área de atuação 9.10-Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária 9.11-Colaborar na formação de profissionais na área de saúde, orientando estágio e participando de programas de treinamento 9.12-Efetuar controle periódico dos trabalhos executados 10- Em Lactários: 10.01-Planejar, dirigir e controlar os cuidados dietéticos e higiênico-sanitários do serviço 10.02- Padronizar métodos, rotinas e fórmulas para o serviço 10.03-Fornecer orientação ao responsável pela criança quanto ao preparo e diluição das refeições no momento da alta e dos retornos programados 10.04- Prescrever complemento nutricional, quando necessário 10.05-Promover orientação e educação alimentar e nutricional aos clientes e familiares 10.06-Integrar a equipe multidisciplinar com participação plena na atenção prestada ao cliente 10.07-Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária 10.08-Desenvolver estudos e pesquisas relacionadas à sua área de atuação 10.09-Colaborar na formação de profissionais na área da saúde, orientando estágios e participando de programas de treinamento 10.10-Efetuar controle periódico dos trabalhos executados 10.11-Planejar, implantar e coordenar a UAN, de acordo com as atribuições estabelecidas para a Área de Alimentação Coletiva (itens 11 a 121) 11- Em "Spas" 11.01-Avaliar o estado nutricional do cliente a partir de diagnóstico clínico exames laboratoriais, anamnese alimentar e exames antropométricos 11.02-Estabelecer e acompanhar a dieta do cliente 11.03-Solicitar exames complementares para acompanhamento da evolução nutricional do cliente quando necessário 11.04- Prescrever complementos nutricionais, quando necessário 11.05-Registrar em prontuário do cliente a prescrição dietoterápica, a evolução nutricional, as intercorrências e a alta em nutrição 11.06-Promover orientação e educação alimentar e nutricional aos clientes e familiares 11.07-Integrar a equipe multidisciplinar, com participação plena na atenção prestada ao cliente 11.08-Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária 11.09-Desenvolver estudos e pesquisas relacionadas a sua área de atuação 11.10-Colaborar na formação de profissionais na área da saúde orientando estágios e participando de programas de treinamento 11.11-Efetuar controle periódico dos trabalhos executados 11.12-Planejar, implantar e coordenar a UAN, de acordo com as atribuições estabelecidas para a Área de Alimentação Coletiva (itens 11 a 121) III - ÁREA DE SAÚDE COLETIVA A- Fundamento Legal: Inciso VII do artigo 3º e Parágrafo Único do artigo 4º da Lei nº 8.234/91 B- Atribuição Principal: Educação, orientação e assistência nutricional a coletividades, para a atenção primária em saúde C- Atribuições Específicas por Área de Trabalho 12- Em Programas Institucionais 12.01-Participar de equipes multidisciplinares destinadas a planejar, implementar, controlar e executar políticas, programas, cursos, pesquisas ou eventos 12.02-Elaborar e revisar legislação própria desta área 12.03-Contribuir no planejamento, execução e análise de inquéritos e estudos epidemiológicos 12.04-Promover e participar de estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação 12.05-Realizar vigilância alimentar e nutricional 12.06-Integrar os órgãos colegiados de controle social 12.07-Avaliar o comportamento dos gêneros e produtos alimentícios 12.08-Desenvolver atividades estabelecidas para a Área de Nutrição Clínica Ambulatório (itens 7.6 a 7.13) 13- Em Atenção Primária em Saúde, 13.01-Participar de equipes multidisciplinares destinadas a planejar implementar controlar e executar políticas, programas, cursos pesquisas ou eventos 13.02-Elaborar e revisar legislação e códigos próprios desta área 13.03-Contribuir no planejamento, execução e análise de inquéritos e estudos epidemiológicos 13.04-Promover e participar de estudos e pesquisas relacionados à sua área de atuação 13.05-Realizar vigilância alimentar e nutricional 13.06-Participar do planejamento e execução de treinamentos e reciclagens em recursos humanos em saúde 13.07-Integrar os órgãos colegiados de controle social 13.08-Participar de câmaras técnicas de padronização de procedimentos em saúde coletiva 13.09-Desenvolver as atividades estabelecidas para a Área de Nutrição Clínica Ambulatório (itens 7.6 a 7.13) 14- Em Vigilância Sanitária 14.01-Integrar a equipe de Vigilância Sanitária 14.02-Cumprir e fazer cumprir a legislação de vigilância sanitária 14.03-Propor a autoridade pública destinação de recursos orçamentários capazes de responder as exigências do mercado de consumo 14.04-Encaminhar às autoridades de fiscalização profissional e de registro empresarial relatórios sobre condições e práticas inadequadas à saúde coletiva e/ou impeditivas de boa prática profissional 14.05-Promover programas de educação alimentar e orientação sobre manipulação correta de alimentos 14.06-Integrar comissões técnicas de regulamentação e procedimentos relativos a alimentos 14.07-Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional 14.08-Desenvolver pesquisas e estudos relacionados a sua área de atuação 14.09-Colaborar na formação de profissionais na área da saúde orientando estágios e participando de programas de treinamento 14.10-Efetuar controle periódico dos trabalhos executados IV - ÁREA DE ENSINO A- Fundamento Legal: Incisos I, IV e V do artigo 3º da Lei nº 8.234/91 B- Atribuição Principal: Direção, coordenação e supervisão de cursos de graduação em nutrição ensino de maternas 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 C- Atribuições Específicas por Área de Trabalho 15- Em Docência, Extensão, Pesquisa e Supervisão de Estágios 15.01-Elaborar o planejamento de ensino 15.02-Planejar e administrar aulas 15.03-Planejar e elaborar material auxiliar de ensino 15.04-Indicar bibliografia atualizada equipamento e material auxiliar necessários 15.05-Coordenar e/ou participar dos trabalhos multidisciplinares 15.06-Coordenar e/ou participar dos eventos de nutrição do curso ou departamento 15.07-Realizar e/ou participar de atividades de extensão 15.08-Orientar e/ou assistir aos alunos quanto à sua disciplina e atividades complementares 15.09-Promover e participar de estudos e pesquisas 15.10-Supervisionar estágios curriculares 15.11-Executar atividades administrativas inerentes à docência 15.12-Efetuar o controle periódico dos trabalhos executados 16- Em Coordenação 16.01-Planejar implementar e controlar as atividades técnicas e administrativas do ano letivo 16.02-Orientar o corpo docente e discente quanto à formação do nutricionista, com visão crítica da realidade política, social e econômica do País 16.03-Executar atividades técnicas e administrativas inerentes à coordenação 16.04-Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária 16.05-Efetuar o controle periódico dos trabalhos executados V - OUTRAS ÁREAS: 17- Indústrias de Alimentos: A- Fundamento Legal: Lei nº 8.234/91 em especial o inciso

V do artigo 4º B- Atribuição Principal: Assessoria e apoio técnico aos setores de marketing e/ou vendas C- Atribuições Específicas 17.01-Desenvolver protótipos de produtos 17.02-Elaborar planilhas de custo e estudos comparativos 17.03-Desenvolver e avaliar usos/aplicações dos produtos 17.04-Desenvolver manual de especificações/receituário 17.05-Elaborar dizeres de rotulagem e efetuar cálculo nutricional 17.06-Avaliar desempenho e qualidade de produtos (comportamento técnico culinário e sensorial) 17.07-Planejar coordenar e supervisionar demonstrações de produtos (degustações e demonstrações técnicas) 17.08-Assessorar tecnicamente a produção em fotos, filmagens e material de apoio 17.09-Elaborar texto técnico para material promocional (folhetos textos técnicos estudo de custo) 17.10-Efetuar atendimento técnico pré e pós venda 17.11-Organizar e coordenar degustação em ponto de venda 17.12-Organizar e coordenar participação em eventos e feiras 17.13-Planejar e administrar treinamentos internos (demonstradores vendedores funcionários de produção gerentes de produtos) e externos (líderes de culinária merendeiras funcionários de unidades de alimentação) 17.14-Desenvolver material de apoio para treinamento 17.15-Planejar implantar e coordenar serviços de atendimento ao consumidor 17.16-Participar de equipes multidisciplinares responsáveis por formulação de produtos, controle de qualidade produção alimentos e análises nutricionais 17.17-Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária 18- Esportes: A- Fundamento Legal: Lei nº 8.234/91 B- Atribuição Principal: Planejamento implantação e coordenação de programas alimentares para desportistas e atletas C- Atribuições Específicas 18.01-Efetuar avaliação e acompanhamento nutricional do cliente 18.02-Elaborar dietas para as diversas fases (manutenção, competição e recuperação) 18.03-Promover a educação e orientação alimentar e nutricional 18.04-Integrar a equipe multidisciplinar com participação plena na atenção prestada ao desportista e/ou atleta 18.05-Planejar implantar e coordenar a UAN responsável pelo preparo das refeições de acordo com as atribuições estabelecidas para atuação em Alimentação Coletiva (itens 11 a 121)

MINISTRO DE ARAÚJO  
Presidente do Conselho

(\*) Republicada nesta data por ter saído com incorreção, do original, no nº 20-3-98, Seção 1, pág. 184.

#### RESOLUÇÃO Nº 201, DE 3 DE MARÇO DE 1998 (\*)

#### DISPÕE SOBRE APROVAÇÃO DOS CRITÉRIOS DE ESTABELECIMENTO DOS PARÂMETROS NUMÉRICOS PARA ATUAÇÃO DOS NUTRICIONISTAS

O Conselho Federal de Nutricionistas no uso das atribuições que lhe conferem a Lei nº 6.583 de 20 de outubro de 1978, o Decreto nº 84.444, de 30 de janeiro de 1980, a Lei nº 8.234 de 17 de setembro de 1991 e, considerando As diferentes características regionais relativas ao mercado de trabalho assim como a diversidade de concentração numérica de Nutricionistas nas diversas Regiões, resolve: ART. 1º - Aprovar os Critérios de Estabelecimento dos Parâmetros Numéricos para atuação dos Nutricionistas constantes no documento anexo a esta Resolução ART. 2º - Os Conselhos Regionais de Nutricionistas deverão para análise e determinação dos parâmetros numéricos ater-se as atribuições principais e específicas dos nutricionistas por área de atuação conforme a Resolução CFN nº 200/98 PARÁGRAFO ÚNICO - Além do cumprimento adequado das atribuições estabelecidas os Conselhos Regionais deverão observar os fatores que venham interferir no trabalho do profissional nutricionista ART. 3º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação revogando-se as disposições em contrário

#### ANEXO

COMISSÃO DE PARÂMETROS NUMÉRICOS. PROJETO 2 Parâmetros Numéricos para Atuação dos Nutricionistas Considerando que 1 - A Comissão de Parâmetros Numéricos do CFN, em março de 1996 finalizou o projeto 1 elaborando o Documento "Definição de Atribuições Principais e Específicas dos Nutricionistas, conforme Área de Atuação, fundamentadas na legislação vigente especialmente a Lei 8.234/91, 2 - O Projeto 2 pretendia estabelecer Parâmetros Numéricos para a Atuação dos Nutricionistas com base nas atribuições definidas anteriormente e aplicáveis em todo Território Nacional, 3 - Os resultados preliminares do Projeto 2, elaborados com participação de todos os Conselhos Regionais mostraram a inviabilidade desta proposta devido a diferentes características regionais relativas ao mercado de trabalho - diversidade de concentração numérica de nutricionistas nas diversas regiões do país, - existência de diferentes tipos de Pessoas Jurídicas ligadas à Área de Alimentação e Nutrição, - heterogeneidade de estrutura dos CRNs Considerando, ainda, que é imprescindível que parâmetros numéricos norteiem o exercício profissional do Nutricionista e estabeleçam diretrizes para uma efetiva ação de fiscalização dos CRNs, garantindo que as atribuições sejam cumpridas na totalidade, independente da área de atuação, A Comissão de Parâmetros Numéricos do CFN propõe o estabelecimento de critérios uniformes que possibilitem a cada CRN fixar parâmetros numéricos compatíveis com a sua realidade. Para tanto será utilizada a mesma estrutura do Projeto 1 no que tange a atribuições e a partir destas definições serão estabelecidos critérios específicos para determinação de parâmetros numéricos por área de atuação Considerou-se que para estabelecer a quantidade necessária de nutricionistas os CRNs deverão levar em conta, além do cumprimento adequado das atribuições estabelecidas alguns fatores que interferem no trabalho do profissional O estudo desses fatores por área de atuação permite instituir CRITÉRIOS MÍNIMOS a serem considerados nos parâmetros numéricos CRITÉRIOS PARA ESTABELECIMENTO DE PARÂMETROS NUMÉRICOS PARA ATUAÇÃO DOS NUTRICIONISTAS: ÁREA I - ALIMENTAÇÃO COLETIVA - Critérios gerais: número de refeições servidas tipo de cliente a tipo de refeições - grandes ou pequenas refeições - horários de preparo e distribuição das refeições - produção centralizada ou descentralizada - distância entre as unidades nos serviços descentralizados - carga horária de trabalho do nutricionista - diversidade de cargas ou auto gestão ou serviço terceirizado - existência de programas de educação alimentar voltados a clientela e sua família - existência de atendimento individualizado

O estudo caso a caso sempre poderá ser aplicado considerando-se, além dos critérios acima elencados, a localização, a infra estrutura e o avanço tecnológico do UAN.

1 Unidades de Alimentação Coletiva, 1.1 - Restaurantes industriais todos os critérios gerais 1.2 Hospitais todos os critérios gerais e a produção de dietas 1.3- Refeições transportadas todos os critérios gerais e a necessidade de acompanhamento do transporte e distribuição das refeições 1.4- Produção de congelados todos os critérios gerais e a existência de diversificação em dietas especiais padronizadas ou individualizadas 1.5- Catering todos os critérios gerais

#### Definições.

- Produção centralizada quando as refeições são produzidas no próprio local de consumo
- Produção descentralizada quando as refeições são produzidas em local diferente do consumo
- Grande refeição almoço jantar ceia-janta
- Pequena refeição desjejum lanche colação
- Proporcionalidade entre grandes e pequenas refeições 1/10

2 Creches e Escolas - todos os critérios 3 - número de alunos matriculados 4 - número de refeições por aluno - necessidade de aulas 5 - Restaurantes comerciais, hotéis e similares - todos os critérios gerais 4 Refeições convenio - número de refeições - número de estabelecimentos creche e escola - carga horária de trabalho do nutricionista 5 - Cestas básicas - número de locais de montagem de cestas - número de beneficiários - volume de cestas por período 1200 - cestas - carga horária de trabalho do nutricionista

#### ÁREA II - NUTRIÇÃO CLÍNICA NÍVEIS DE ATENDIMENTO

PRIMÁRIO - prestar assistência a paciente com enfermidade de base ou com enfermidade associada a cuidados dietoterápicos básicos (urgência, urgência, urgência) - obstetria ginecologia - oftalmologia - psiquiatria - traumatologia - ortopedia - ginecologia - obstetria  
SECUNDÁRIO - prestar assistência a pacientes com enfermidade de base ou com enfermidade associada a cuidados dietoterápicos básicos (urgência, urgência, urgência) - cardiologia - endocrinologia

geriatria, hematologia, oncologia, proctologia, cirurgias do aparelho digestivo), - dependência química  
**TERCIÁRIO** - prestar assistência a pacientes cujas enfermidades de base/ou problema associado exijam cuidados dietoterápicos intensivos (UTI, cirurgia pediátrica, pediatria e centros especializados)

A assistência nutricional diária ao paciente hospitalizado deverá ser no mínimo de 12 horas/dia ininterruptas, inclusive nos finais de semana e feriados.

1- **Hospitais e Clínicas de Internação:** - número de leitos, - níveis de atendimento, - carga horária de trabalho do nutricionista; existência de educação e/ou treinamento e pesquisa em serviço 2- **Ambulatórios e consultórios:** - número de atendimentos/dia, - proporção entre consultas iniciais - subsequentes (retornos) - carga horária de trabalho do nutricionista 3- **Bancos de leite humano:** - capacidade operacional do banco, - número de atendimentos individualizados; - carga horária de trabalho do nutricionista; - existência de educação e/ou treinamento e pesquisa em serviço 4- **Lactários:** - número de leitos de pediatria, - complexidade das preparações; - carga horária de trabalho do nutricionista 5- **SPAs:** - número de clientes, - complexidade das refeições; - carga horária de trabalho do nutricionista - **ÁREA III - SAÚDE COLETIVA** 1- **Programas Institucionais:** - **Alimentação escolar** - Na definição destes critérios, foi considerado que - Existem muitas diferenças no desenvolvimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) - A Lei 8 913/94, que trata da municipalização da merenda escolar, exige que o cardápio seja elaborado por nutricionista - Os programas são estruturados de formas diferentes, nos diversos estados e municípios - alimentação preparada e distribuída na unidade escolar, alimentação preparada de forma centralizada (cozinha piloto) e distribuída na unidade escolar, - alimentação semi-preparada de forma centralizada, terminada e distribuída na unidade escolar **Critérios:** - número de unidades escolares e distância entre elas, - tipo de programa (centralizado, descentralizado ou misto), - carga horária de trabalho do nutricionista, - existência de educação e/ou treinamento e pesquisa em serviço 2- **Atenção primária em saúde:** - tipos de serviço prestado pela Unidade Básica de Saúde - UBS (assistência domiciliar, hospital/dia, centro de convivência do trabalhador, programas especiais, trabalhos de grupos, ambulatório de especialidades, programas de suplementação alimentar, etc), - número de habitantes da área coberta pela unidade, - perfil epidemiológico da população; - carga horária de trabalho do nutricionista

Deve ser lembrado que a existência do SISVAN aumenta a demanda de nutricionistas, nas diversas fases do Sistema

3- **Vigilância Sanitária:** - número de estabelecimentos para vistoria, - tempo gasto em cada vistoria, - periodicidade de retorno; - tipos de estabelecimentos, - carga horária de trabalho do nutricionista **ÁREA IV - ENSINO:** 1- **DOCÊNCIA, EXTENSÃO, PESQUISA E SUPERVISÃO DE ESTÁGIO:** 1.1- **Docência:** - número de alunos, - número de disciplina profissionalizantes, - afinidade entre as disciplinas, - aulas com ou sem atividades de laboratório; - carga horária do nutricionista docente 1.2- **Extensão e Pesquisa:** - tipos e abrangência da pesquisa; - n.º de projetos, - n.º de participantes envolvidos; - universo a ser pesquisado, - duração da pesquisa ou projeto, - carga horária do Nutricionista docente 1.3- **Docência em Supervisão de Estágios:** - número de alunos total e por local de estágio, - número de áreas de estágio, - afinidade entre as áreas de estágio, - distância entre os locais de estágio, - carga horária do supervisor docente, - volume de atividade administrativa 2- **Coordenação:** - Observar as atribuições inerentes. **ÁREA V - OUTROS:** 1- **Indústrias de alimentos:** - porte da indústria; - tipos de alimentos produzidos; - existência de cozinha experimental, - existência de serviço de próprio atendimento ao consumidor, - número e localização das unidades produtivas, - carga horária de trabalho do nutricionista 2- **Esportes, 2.1 Academias ou similares:** - números e tipo de clientes, - tipo de atendimento realizado, - tipos de modalidades desportivas, - carga horária de trabalho do nutricionista 2.2- **Clubes:** - existência de atendimento a atletas desportivas e/ou equipes competitivas, - n.º e tipo de cliente, - tipo de atendimento realizado, - existência de uma UAN para o preparo de refeições (seguir os critérios de restaurante comercial)

CARMEN LÚCIA DE ARAÚJO CALADO  
 Presidente do Conselho

(\*) Republicada por ter saído com incorreção, do original, no D.O. de 20-3-98, Seção 1, pág. 184.

(Of. nº 211/98)

## Poder Judiciário

### SUPERIOR TRIBUNAL MILITAR

ATO ADMINISTRATIVO Nº 13.451, DE 16 DE ABRIL DE 1998

Institui Concurso de Monografias sobre a Justiça Militar da União, para Acadêmicos de Direito e aprova o seu Regulamento

O Ministro-Presidente do Superior Tribunal Militar, no uso de suas atribuições

legais, e

CONSIDERANDO que o incentivo à produção intelectual sobre temas relevantes, afetos às suas atividades, possibilita o enriquecimento da cultura organizacional da Justiça Militar da União,

CONSIDERANDO que é de fundamental importância estimular, na área universitária de Direito, a pesquisa e o conhecimento sobre a Justiça Militar da União, particularmente, no ano em que comemora o seu centésimo nonagésimo aniversário, e

CONSIDERANDO o decidido pelo Plenário desta Corte, em Sessão Administrativa, datada de 15 de abril de 1998 resolve:

Art 1º - Instituir Concurso de Monografias sobre a Justiça Militar da União, para acadêmicos de Direito e aprovar seu regulamento

Art 2º - Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

(Of. nº 361/98)

Gen Ex EDSON ALVES MEY

### TRIBUNAL SUPERIOR DO TRABALHO

DESPACHO DO PRESIDENTE  
 Em 2 de abril de 1998

Ratifico, para os fins do art. 26 da Lei nº 8666/93, a presente dispensa de licitação, com base no inciso XIII, do art. 24 do referido diploma legal, para a contratação do Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial - SENAI, a fim de que forneça a servidores deste Tribunal os cursos de AMI PRO BÁSICO, AMI PRO AVANÇADO e LOTUS 1-2-3, no valor total de R\$27.481,30 (vinte e sete mil, quatrocentos e oitenta e um reais e trinta centavos).

Min ERMES PEDRO PEDRASSANI

(Of. nº 119/98)

# Fiscalizar o trânsito é valorizar a vida.



MANUAL DE  
 POLICIAMENTO E  
 FISCALIZAÇÃO  
 DE TRÂNSITO

O Manual de Policiamento e Fiscalização de Trânsito é um esforço no sentido de reduzir os acidentes de trânsito nas cidades e nas rodovias do País. Procura estabelecer uma nova diretriz, abordando conhecimentos necessários à especialização do agente de trânsito e apresenta os meios para o cumprimento de sua missão.

## INFORMAÇÕES E VENDAS:

INFORMAÇÕES E VENDAS Atendimento ao Cliente	VENDA AVULSA (Obras e Jornais)		ASSINATURAS (Obras e Jornais)	
	FONE	FAX	FONE	FAX
Setor de Indústrias Gráficas (SIG), Quadra 06, Lote 800 Caixa Postal 30.000, CEP 70604-900, Brasília-DF	(061) 313-9905	(061) 313-9676	(061) 313-9900	(061) 313-9610