

MEIO AMBIENTE NA CONSTRUÇÃO PESADA  
VOLUME 2

# REFEITÓRIOS



COMISSÃO DE MEIO AMBIENTE E SUSTENTABILIDADE DO SICEPOT-MG

# REFEITÓRIOS

## **ORIENTAÇÕES SOBRE O USO / APLICAÇÃO DO E-BOOK**

Este é um guia com orientações básicas, elaborado com base nos requisitos aplicáveis e métodos praticados à época da sua edição, sendo válido reforçar a importância de consultar sempre a legislação e normas vigentes, assim como acompanhar as boas práticas e inovações que possam ser incorporadas para melhorias ambientais.

Publicação elaborada pelos profissionais das empresas associadas que compõem a COMISSÃO DE MEIO AMBIENTE E SUSTENTABILIDADE DO SICEPOT-MG.

Caso tenha alguma contribuição, ela será muito bem-vinda. Fale conosco no e-mail: [juridico@sicepotmg.com](mailto:juridico@sicepotmg.com) .

EDIÇÃO: JULHO/2021

Independentemente do número de trabalhadores e da existência ou não de cozinha, em todo canteiro de obra deve haver local exclusivo para as refeições, bem como para o aquecimento de refeições, dotado de equipamentos adequados e seguros para o aquecimento. Destacamos que é proibido preparar, aquecer e tomar refeições fora dos locais estabelecidos (NR18).

Os refeitórios são os locais adequados e fazem parte do conjunto de infraestrutura mínima que deve haver nos canteiros de obras definida na legislação trabalhista como “áreas de vivência”.

### PRÉ-REQUISITOS LEGAIS

Os refeitórios devem atender:

- NR 18 - Condições de Segurança e Saúde no Trabalho na Indústria da Construção (obs: a nova NR 18 entra em vigor em 03.01.2022);
- NR 24 - Condições de Higiene e Conforto nos Locais de Trabalho;
- Resolução ANVISA - RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004;
- Leis municipais, código de obras ou outros, específicas da localidade onde será instalado.



## PORQUE FAZER DO JEITO CERTO?

Uma infraestrutura adequada reflete o comprometimento com a saúde e o bem estar, aumentando a satisfação das pessoas e valorizando a marca e a reputação da empresa.

Por isso é essencial garantir refeitórios regularizados, em plenas condições ambientais, sanitárias e de higiene, que assegurem conforto e segurança alimentar ao pessoal. Isso também significa ter maior satisfação do cliente e evitar problemas com a fiscalização trabalhista ou a vigilância sanitária.

O momento das refeições em local adequado tem efeitos sobre a produtividade, porque reduz os riscos de baixas por males/doenças na alimentação.

Também contribui para o desenvolvimento das pessoas, estimulando, por exemplo, os relacionamentos interpessoais.

Em contrapartida, pessoas que fazem suas refeições em locais impróprios, muitas vezes sem condições de higiene, ficam expostas à riscos desnecessários, podendo gerar acusações e notícias negativas contra a empresa e até acusações de violação dos direitos trabalhistas e atentado contra a dignidade humana.

Logo, além de refeitórios adequados, a empresa deve supervisionar e ser inflexível no cumprimento da legislação, não permitindo que seu pessoal faça as refeições em locais impróprios, fora dos refeitórios.



# ÍNDICE



## MENU BÁSICO

**Especificações gerais para ambientes onde o pessoal aquece e realiza suas refeições, com ou sem preparo ou oferecimento de alimentos pela empresa.**

- Adequação física das instalações ..... 5
- Higienização das instalações equipamentos, móveis e utensílios ..... 6
- Abastecimento de água ..... 7
- Controle insetos, roedores e outros vetores de doenças ..... 7
- Manejo dos resíduos alimentares ..... 8
- Dicas e melhores práticas ..... 9

## MENU COMPLETO

**Especificações adicionais para locais onde são preparadas e/ou fornecidas as refeições (self service, bandeirão, etc.) e/ou para prestadores de serviço – fornecimento e transporte de alimentação.**

- Adequação física adicional para empresa que prepara, fornece ou transporta alimentação..... 10
- Documentação e registros ..... 11
- Preparação e conservação de alimentos ..... 12
- Manipuladores de alimento ..... 13
- Serviços/exposição de alimentos preparados ..... 14
- Armazenamento e transporte do alimento preparado ..... 14
- Matérias-primas, ingredientes e embalagens ..... 15



# MENU BÁSICO

Especificações gerais para ambientes onde o pessoal aquece e realiza suas refeições, com ou sem preparo ou oferecimento de alimentos pela empresa.

## ADEQUAÇÃO FÍSICA DAS INSTALAÇÕES

- Ter capacidade para atender todo o pessoal durante as refeições, sendo permitida a divisão dos trabalhadores em grupos, a fim de organizar o fluxo para o conforto dos usuários do refeitório, garantindo o intervalo para alimentação e repouso;
- Local coberto, com paredes que permitam o isolamento durante as refeições, com pé-direito mínimo de dois metros e oitenta centímetros (2,80 m), com instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras;
- Não pode ser em subsolos ou porões nem ter comunicação direta com banheiros (instalações sanitárias);
- Ter lavatório no interior ou próximo, exclusivo para a higiene das mãos, com sabonete líquido ou produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e lixeira acionada por pedal, sem contato manual;
- Caixas de gordura e de esgoto dimensionadas para o volume de resíduos gerados, instaladas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e mantidas em perfeito estado e funcionando.
- Ralos sifonados, com grelhas que possam ser fechadas (ter dispositivo abre e fecha);
- Instalações abastecidas de água corrente, com conexões à rede esgoto ou fossa séptica;
- Ter ventilação, natural ou artificial, que garanta a renovação e manutenção da boa qualidade do ar. Atenção! Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados e passarem por manutenção e limpezas periódicas;
- Dispor de equipamentos adequados e seguros para guardar e aquecer os alimentos (geladeira, micro-ondas, estufa, etc.);
- Bebedouro ou dispositivo equivalente e copos descartáveis para fornecer água potável, filtrada e fresca;
- Piso revestido com material lavável;
- Mesas com tampo lisos e laváveis e assentos (cadeiras) suficientes;
- Lixeiras com tampa para detritos orgânicos, embalagens e materiais sujos de alimentos.

**IMPORTANTE:** Nos termos da Nova NR 18, as áreas de vivência devem ser projetadas de forma a oferecer, aos trabalhadores, condições mínimas de segurança, de conforto e de privacidade e devem ser mantidas em perfeito estado de conservação, higiene e limpeza, contemplando, entre outras, as instalações do local para refeição (18.5.1).

**Nas frentes de trabalho** - local para refeição dos trabalhadores, observadas as condições mínimas de conforto e higiene, e com a devida proteção contra as intempéries.

## HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

A frequência das higienizações deve ser suficiente para manter as boas condições de higiene e minimizar riscos de contaminação.

Áreas de preparação de alimento devem ser higienizadas quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.

Mantenha um plano ou cronograma básico para as desinfecções e limpezas do ambiente e dos equipamentos, com espaço para o pessoal registrar dia, horário e nome de quem fez o serviço.

**Atenção!** Se as limpezas não forem rotineiras, o registro é obrigatório.

As higienizações devem ser feitas por pessoal capacitado.

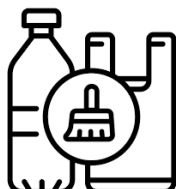
Os produtos saneantes devem ser:

- Regularizados pelo Ministério da Saúde;
- Ter rótulos de identificação;
- Guardados em local reservado para essa finalidade;
- Seguir as instruções do fabricante relativas a diluição, tempo de contato, modo de uso/aplicação, etc.

Os utensílios e equipamentos de limpeza devem:

- Itens de limpeza geral devem ser específicos e separados dos itens usados na limpeza ou higienização de superfícies e/ou objetos que entrem em contato com alimentos, água potável ou outros líquidos de consumo humano;
- Serem adequados e em quantidade suficiente para a tarefa;
- Serem mantidos limpos, em bom estado de conservação e guardados em local apropriado.

PARA HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES SANITÁRIAS, OS UNIFORMES DEVEM SER APROPRIADOS E DIFERENCIADOS DAQUELES UTILIZADOS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. CAIXAS DE GORDURA TAMBÉM DEVEM SER LIMPAS PERIODICAMENTE.



## ABASTECIMENTO DE ÁGUA

Usar apenas água potável para manipular alimentos.

A potabilidade da água deve ser atestada semestralmente (mínimo), através de ensaios em laboratórios regularizados e confiáveis, seguindo a Portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021, sem prejuízo de outras exigências aplicáveis.



Reservatórios de água devem:

- Serem tampados e edificados e ou revestidos de materiais que não comprometam a qualidade da água, sem rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos ou outros defeitos;
- Mantidos em estado adequado de higiene e conservação;
- Serem higienizados constantemente, no máximo semestralmente, mantendo os registros (relatório, fotos, etc.);
- Gelo utilizado deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite contaminações. O mesmo se aplica para vapor.

## CONTROLE INSETOS, ROEDORES E OUTROS VETORES DE DOENÇAS

Verifique sempre para que não existam aberturas nas paredes, teto ou pisos onde insetos e pequenos animais possam entrar. Portas, janelas, ralos e outras aberturas devem ser bem vedadas e, sempre que possível, possuir telas e/ou sistemas autônomos para fechamento.



Deve-se estabelecer ações contínuas eficazes para controlar animais vetores de doenças e pragas urbanas que oferecem risco à saúde humana. Exemplo: barata, mosquito, mosca, formiga, escorpião, morcego, rato, pombo, caramujo, etc.

As medidas e cuidados devem evitar a atração, abrigo, acesso ou proliferação desses animais nas instalações da empresa e sobretudo nos refeitórios. Isso geralmente exige a aplicação de controles químicos.

A aplicação do controle químico de pragas deve:

- Ser executada por prestadores de serviço especializados, devidamente habilitados e em dia com todas as obrigações, especialmente as relativas às leis ambientais, saúde, segurança e sanitárias;
- Usar somente substâncias químicas autorizadas pelo Ministério da Saúde e/ou órgãos competentes;
- O executor (empresa especializada) deve estabelecer procedimentos (POP), pré e pós tratamento, para evitar a contaminação de alimentos, equipamentos, utensílios e/ou outros riscos à saúde e ao meio ambiente.

### DICA DE SUSTENTABILIDADE:

Nunca confunda pragas urbanas com outros animais! Animais silvestres ou domésticos devem ser protegidos e reconduzidos para seus habitats.



## MANEJO DOS RESÍDUOS ALIMENTARES

Os resíduos devem ser descartados conforme classe/tipo de resíduos, atendendo a legislação específica.

Devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado, separadamente do local de preparação e armazenamento dos alimentos, evitando focos de contaminação e atração de animais silvestres, domésticos (cães, gatos, pássaros, etc.) e pragas urbanas.



### Os coletores de resíduos devem ser apropriados:

- Em material de fácil higienização e transporte;
- Ter volumetria e quantidades suficientes para conter os resíduos;
- Mantidos identificados e em bom estado de conservação;
- Ter tampa acionada sem a necessidade de contato manual nos locais de preparação e armazenamento de alimentos ou de descarte de resíduos orgânicos (sobras, cascas, etc.) ou objetos sujos de alimentos (embalagens, descartáveis, etc.).

### DICA DE SUSTENTABILIDADE:

- Faça o manejo e disposição correta de embalagens e materiais recicláveis;
- Segregue e faça a destinação adequada de óleos usados;
- Combata sempre o desperdício de alimentos, para reduzir a geração de resíduos;
- Dê orientações sobre consumo consciente de descartáveis, preferindo usar produtos feitos de materiais biodegradáveis;
- Se tiver meios, desenvolva projetos relacionados a compostagem. Transformar sobras em substrato é uma iniciativa cheia de vantagens.



## DICAS E MELHORES PRÁTICAS

Humanize o ambiente, se possível, usando plantas e temas ligados à natureza e sustentabilidade.

Estabeleça regras claras para evitar acidentes ou uso indevido das instalações, utensílios, eletrodomésticos, fogões, etc.

É muito importante definir e comunicar o que pode ou não pode ser usado, locais restritos, itens que são de uso comum e os de uso restrito dos profissionais da cozinha ou zeladoria, por exemplo. Pessoas inabilitadas podem gerar estragos ou o pior, sofrer ou causar acidentes graves como cortes, queimaduras, panes ou choques elétricos, iniciar incêndios, explosões (GLP), etc.



Promova alimentação saudável e o combate ao desperdício de alimentos.

Promova ações de aproveitamento integral dos alimentos e alimentação saudável.

Destine corretamente todos os recicláveis.

Facas devem ter bainhas ou cases para proteção contra cortes acidentais na lâmina.

Criar regras e orientar as pessoas para que, após lavar talheres e facas, preferencialmente secar e guardá-los em seguida. Se for deixar escorrer/secar, colocar perfurocortantes (garfos, facas, espetos, etc.) na horizontal (deitados) ou com o cabo para cima, evitando ter contato ou bater acidentalmente as mãos nas pontas perfurantes ou nas lâminas.

Sempre que possível dê preferência aos pequenos produtores, locais e/ou regionais. Além de ganhos locais e economia no transporte, fica mais fácil saber a procedência e ter produtos mais frescos e ajustados à demanda.

Use e estimule o consumo de produtos orgânicos ou produzidos com técnicas agrícolas responsáveis.

Identifique e tenha ações para atender as “minorias” alimentares, especialmente as pessoas com restrições alimentares, ou seja, pessoas com diabetes, hipertensão, alergias, etc.

Aproveite ao máximo a iluminação e ventilação naturais.

Estimule o respeito ao horário das refeições dos colegas. Tudo tem sua hora, inclusive o repouso. Essa pausa favorece a saúde e reduz riscos de acidentes.



# MENU COMPLETO

Especificações adicionais para locais onde são preparadas e/ou fornecidas as refeições (self service, bandejão, etc.) e/ou para prestadores de serviço – fornecimento e transporte de alimentação.

## ADEQUAÇÃO FÍSICA DAS INSTALAÇÕES

- Layout projetado com dimensionamento para fluxos ordenados e controlados, sem cruzamentos nas etapas da preparação de alimentos e que facilite as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção;
- Ter medidas de precaução para impedir a contaminação dos alimentos por produtos saneantes, sendo necessários meios físicos ou outros meios eficazes para separar atividades diferentes;
- Portas e janelas precisam ser ajustadas aos batentes;
- Portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem possuir sistema de fechamento automático;
- Portas e aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação dos alimentos, devem ser providas de telas milimetradas e removíveis impedindo o acesso de insetos e pragas urbanas;
- A iluminação da área de preparação deve ser apropriada e proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene, sendo protegidas contra explosão e quedas acidentais;
- Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica;
- As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis, isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos ou serem fontes de retenção e contaminação dos alimentos;
- Manutenção regular e verificações constantes para assegurar que os equipamentos de refrigeração e/ou aquecimento dos alimentos estejam funcionando adequadamente (temperaturas indicadas).



## DOCUMENTAÇÃO E REGISTROS

Pessoal responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos devem ser proprietários/as ou funcionários designados, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica. Também devem ter capacitação comprovada (mínimo) sobre contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas.



Para garantir que os alimentos produzidos tenham segurança e qualidade sanitária aos seus consumidores, os serviços de alimentação – produzir, manipular, transportar, armazenar e/ou comercializar alimentos, devem implementar o Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) conforme orientações da ANVISA - Resolução 216.

- Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.
- Os procedimentos devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução.
- Estes registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.
- Ter alvará de Funcionamento (Prefeitura).
- Alvará Sanitário (Vigilância Sanitária) para a instalação e para o veículo que transporta o alimento.
- Certificado de controle de pragas e vetores com ART do responsável técnico.
- Procedimento de higienização e limpeza do refeitório.
- Nutricionista responsável.
- Declaração de atendimento à Resolução Anvisa RDC 275, 216 e 2.



## PREPARAÇÃO E CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

Apenas pessoas habilitadas e autorizadas podem manipular e preparar alimentos e bebidas, transitar ou permanecer nas áreas de preparo de alimentos.

Evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo e sempre lavar e/ou fazer a antisepsia correta das mãos antes de manipular alimentos.

Produtos perecíveis só podem ser expostos à temperatura ambiente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, para não comprometer a segurança e qualidade dos alimentos.

Após a abertura ou retirada da embalagem original, alimentos utilizados parcialmente devem ser adequadamente acondicionados e identificados no mínimo com as informações:

- Designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade.

O ar, luz, reações químicas do próprio alimento e os microrganismos presentes, provocam a deterioração dos produtos. Para garantir a segurança e qualidade para consumo, muitos métodos são utilizados para conservar e/ou prolongar a durabilidade dos alimentos - tratamento térmico e outros. Esses métodos devem seguir as técnicas e especificações apropriadas - temperatura, tempo, prazo máximo para consumo, etc. O mesmo se aplica para conservação a quente e/ou sob refrigeração ou congelamento.

Temperaturas de armazenamento devem ser regularmente monitoradas e registradas.

Alimentos preparados, armazenados sob refrigeração ou congelamento devem ter na embalagem no mínimo as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.



Alimentos consumidos crus devem ser higienizados para reduzir a contaminação superficial.

Os higienizantes usados devem ser apropriados, regularizados e aplicados de forma correta e evitando deixar resíduos nos alimentos preparados.

## MANIPULADORES DE ALIMENTOS

O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.

Pessoas com lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade até que se restabeleçam as condições de saúde.

Obrigatório uso de uniformes, com trocas diárias e usados exclusivamente nas dependências internas. Pertences pessoais devem estar acondicionados em local específico e reservados (vestiário, etc.).

Devem haver cartazes sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

Ter identificação de proibição de fumar e outras atitudes ou manipulação de objetos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.



O trabalhador deve ser treinado supervisionado sobre procedimentos e cuidados de higiene pessoal, manipulação higiênica e doenças transmitidas por alimentos. Importante: manter comprovantes dos treinamentos!

Visitantes somente autorizados e cumprindo os mesmos requisitos de higiene e de saúde aplicável aos manipuladores.

## SERVIÇOS/EXPOSIÇÃO DE ALIMENTOS PREPARADOS

Equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados e estar em estado adequado de higiene, conservação e funcionamento.



Equipamento de exposição deve ter barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes.

Pratos, copos, talheres duráveis (sem ser descartáveis) devem ser devidamente higienizados e armazenados em local protegido.

O local de atividades e controles administrativos (assinatura, pagamento, etc.) deve ser reservado e os envolvidos com estas tarefas não devem manusear ou embalar alimentos.

## ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO

Alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes.

A identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade.

O armazenamento e o transporte do alimento pronto, da distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.



A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante todas as etapas.

Os meios de transporte devem ser higienizados, adotando medidas para garantir a ausência de vetores e pragas urbanas.

Veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga e não pode transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

## MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

A empresa deve definir e manter critérios para avaliação, seleção e manutenção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens dos serviços de alimentação.

O transporte de insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação e a recepção das matérias-primas, ingredientes e embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa.

Os recebimentos precisam ser submetidos à inspeção e aprovação.

As embalagens devem estar íntegras.

Para itens especiais, quando necessário, as condições de temperatura e conservação devem ser verificadas em todas as etapas - recepção, armazenamento e uso.

Insumos reprovados ou vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor ou ter a destinação final correta, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados, segregados e armazenados separadamente para evitar o consumo ou uso indevido.

O armazenamento deve ser feito em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes, sendo adequadamente acondicionados e identificados, respeitando o prazo de validade.

Quando houver a dispensa da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos, aquele que foi recebido primeiro, será o primeiro a ser utilizado ou consumido (PEPS - Primeiro que Entra, Primeiro que Sai).



Insumos devem ser corretamente estocados, sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local.

No caso dos paletes, estrados e ou prateleiras estes precisam ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

Refute produtos e insumos de origem ilegal ou com suspeita de qualquer contravenção das leis trabalhistas ou prejuízos ao meio ambiente.



## **ELABORAÇÃO**

Comissão de Meio Ambiente e Sustentabilidade do SICEPOT-MG

## **TEXTO ORIGINAL**

Juliana Moreira Figueiredo | CONSTRUTORA TEIXEIRA DUARTE

## **REVISÃO E COLABORAÇÃO TÉCNICA**

Bruno Souza Barros | ECB - EMPRESA CONSTRUTORA BRASIL SA

Flávia M. Senna Oliveira | CONSTRUTORA SAGENDRA

Júlio Cezar Moraes Estefânio | TCM ENGENHARIA

Larissa Nunes Pantuza | CONSTRUTORA ÁPIA

Luciana Guedes Ferreira Pinto | SICEPOT-MG

Paulo André D. Avelino | CONSTRUTORA SANT'ANNA

## **JURÍDICA**

Maria Cláudia Pinto

Luciana Guedes Ferreira Pinto

Samuel Mendes

SANTIAGO FERREIRA PINTO & CAMPELO ADVOGADOS

## **CRIAÇÃO E DIAGRAMAÇÃO**

Sandra Meirelles

Ricardo Sodré

SICEPOT-MG

## **AGRADECIMENTO ESPECIAL**

Construtora Teixeira Duarte - Conteúdo original

Construtora Ápia - Fotos

Equipe de Comunicação do Sicepot-MG pela arte e ilustrações

## EXPEDIENTE

### DIRETORIA DO SICEPOT-MG | GESTÃO 2021 - 2024

- **João Jacques Viana Vaz** | Presidente
- **Bruno Baeta Ligório** | 1º Vice Presidente
- **Juliane de Aquino Mendes Leite** | Vice Pres. de Planej. e Desenvolvimento
- **Bruno Otávio Bouissou** | Vice Pres. de Obras de Arte Especias
- **José Soares Diniz Neto** | Vice Pres. de Obras de Edif. Públicas
- **Carlos Eduardo Staico de Andrade Santos** | Vice Pres. de Obras Rodoviárias
- **José Ilídio Rosi Cruvinel** | Vice Pres. de Obras Rodoviárias
- **Danilo Felício Pereira** | Vice Pres. de Obras Urbanas
- **Wesley Bambirra Rodrigues** | Vice Pres. de Saneamento
- **Alexandre Bergamini Lopes** | Diretor de Planej. e Desenvolvimento
- **Bruno Sérgio Dornas Ferreira** | Diretor de Obras de Arte Especias
- **Alexandre Humberto Caramatti Manata** | Diretor de Obras de Edif. Públicas
- **Lucas Alves de Brito Baeta** | Diretor de Obras Rodoviárias
- **Wilson Tavares Ribeiro Neto** | Diretor de Obras Rodoviárias
- **Luísa Gontijo Salum** | Diretor de Obras Urbanas
- **Ricardo Menin F. da Fonseca** | Diretor de Saneamento

### COMISSÃO DE MEIO AMBIENTE E SUSTENTABILIDADE DO SICEPOT-MG

- **Paulo André D. Avelino** | Coordenador
- **Maria Cláudia Pinto** | Jurídico
- **Sílvia Maria Sales** | Secretária

[www.sicepotmg.com](http://www.sicepotmg.com)  
31 2121.0438 | [juridico@sicepotmg.com](mailto:juridico@sicepotmg.com)



**COMISSÃO DE MEIO AMBIENTE E SUSTENTABILIDADE DO SICEPOT-MG**

Av. Raja Gabágliã, 1143 - 17º andar - Luxemburgo - Belo Horizonte/MG - (31) 2121-0438  
<http://www.sicepotmg.com> - [juridico@sicepotmg.com](mailto:juridico@sicepotmg.com)