



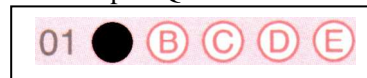
**PROVA OBJETIVA**  
**ASSISTENTE EM SERVIÇOS NA ESCOLA - MERENDEIRA**

NOME: \_\_\_\_\_  
Nº INSCR. \_\_\_\_\_

**INSTRUÇÕES**

- 1- Preencha com caneta e de maneira legível os dados de **IDENTIFICAÇÃO** solicitados no Caderno de Prova (Nome Completo e Número de Inscrição) e assine o Cartão de Resposta.
- 2- Verifique se a sequência da numeração das folhas do Caderno de Prova está correta (09 páginas). **Após a orientação do fiscal sobre a conferência da prova, este não será substituído sob qualquer alegação.**
- 3- A **PROVA OBJETIVA** contém **40 (quarenta)** questões objetivas, com **04 (quatro) alternativas (A, B, C e D)**, valendo **2,5 (dois pontos e meio)** cada, devendo o candidato obter no **mínimo 60% de acerto** para ser aprovado.
- 4- No Cartão de Respostas, as questões estão representadas pelos seus respectivos números. Preencha, **FORTEMENTE**, com caneta esferográfica (tinta azul ou preta), toda a opção de sua escolha, sem ultrapassar as bordas. Conforme modelo abaixo.

Exemplo: Questão 01 - A



- 5- O Cartão de Resposta será o único documento válido para correção e **NÃO** será substituído em hipótese alguma, salvo se detectado erro ocasionado pela coordenação do Concurso.
- 6- **NÃO RASURE** o Cartão de Resposta e **NÃO MARQUE MAIS DE UMA ALTERNATIVA**, caso contrário, o cartão ou a questão poderão ser **ANULADOS**. Evite deixar questões sem respostas.
- 7- Para o correto preenchimento do Cartão de Resposta aguarde a orientação do fiscal.
- 8- Não faça perguntas aos examinadores, a interpretação das questões faz parte da Prova.
- 9- No decorrer da Prova não será permitida qualquer espécie de consulta bem como qualquer comunicação externa e interna e entre os candidatos.
- 10- A Prova terá duração de **03 (três) horas** e ao terminá-la entregue ao fiscal o Caderno de Prova completo, juntamente com o Cartão de Resposta.
- 11- A saída de sala só poderá ocorrer depois de decorrida 01 (uma) hora de início da prova. A não observância desta exigência acarretará a exclusão do Concurso.
- 12- O candidato que permanecer na sala de prova até 01 (uma) hora antes de seu término, poderá levar consigo o Caderno de Prova.
- 13- O gabarito será publicado no dia **10/11/2015**, e o resultado da **PROVA OBJETIVA** a partir do dia **08/12/2015** no Diário Oficial de Bauru.

01		21	
02		22	
03		23	
04		24	
05		25	
06		26	
07		27	
08		28	
09		29	
10		30	
11		31	
12		32	
13		33	
14		34	
15		35	
16		36	
17		37	
18		38	
19		39	
20		40	



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BAURU**  
*Secretaria Municipal de Administração*  
*Departamento de Recursos Humanos*



Prefeitura Municipal de Bauru

**Concurso Público para o Cargo de Assistente em Serviços na Escola -  
MERENDEIRA**

**CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS**

**01)** O merendeiro é um manipulador de alimentos e necessita realizar diversos procedimentos de higiene e segurança dentro do seu local de trabalho, **EXCETO**:

**A)** Apresentar-se com unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base; maquiagem leve; barba e bigode raspados diariamente.

**B)** Apresentar-se sem adornos (colares, amuletos, pulseiras, fitas, brincos, piercing, relógio, anéis e alianças, entre outros).

**C)** Apresentar-se com uniformes bem conservados e limpos; cabelos presos e totalmente protegidos; sapatos fechados e em boas condições de higiene e conservação.

**D)** Apresentar-se com avental plástico bem conservado para utilização em áreas de cocção ou em atividades próximas à fonte de calor; com panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme.

**02)** Assinale a alternativa **INCORRETA** em relação aos microorganismos que podem contaminar os alimentos:

**A)** Os microorganismos multiplicam-se nos alimentos quando encontram condições ideais de nutrientes, umidade e temperatura.

**B)** Quando encontram condições ideais, os microorganismos multiplicam-se rapidamente. Para causar doença, é preciso que os micróbios multipliquem-se nos alimentos até atingir números elevados.

**C)** Os microorganismos prejudiciais à saúde podem se multiplicar em temperaturas entre 5°C a 60°C (chamada zona de perigo).

**D)** A maioria dos alimentos contém umidade suficiente para a multiplicação dos micróbios, portanto o ideal é armazenar os alimentos em temperatura ambiente.

**03)** A merendeira tem um papel muito importante na manutenção da qualidade sanitária da manipulação de alimentos. Assim, no recebimento de mercadorias na escola ela deverá realizar as seguintes atividades de controle:

**I** - Realizar avaliações quantitativas, qualitativas e sensoriais (cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, consistência e sabor) dos produtos recebidos de acordo com os padrões de identidade e qualidade definidos.

**II** - Conferir a rotulagem das matérias-primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo e verificar se as embalagens estão limpas e íntegras.

**III** - Verificar se os entregadores de matérias-primas, ingredientes, embalagens, alimentos industrializados ou prontos para consumo, assim como seus veículos de transporte apresentam-se em condições de higiene.

Assinale a alternativa **CORRETA**:

**A)** II é verdadeira, I e III são falsas.

**B)** I e II são verdadeiras, III é falsa.

**C)** I e III são verdadeiras, II é falsa.

**D)** I, II e III são verdadeiras.



**04)** Em relação ao processo de higienização de legumes e verduras, escolha a alternativa **CORRETA**:

- A) Iniciar o processo de higienização de legumes e verduras com a remoção mecânica de partes deterioradas e de sujidades sob água corrente potável.
- B) A merendeira deverá higienizar os legumes e verduras com água fervente para evitar a contaminação alimentar.
- C) Realizar a desinfecção de legumes e verduras utilizando produtos desinfetantes como o detergente comum diluído com água potável.
- D) A merendeira deverá higienizar os legumes e verduras em local escuro que não receba luz solar ou iluminação artificial.

**05)** Em relação ao armazenamento de produtos, assinale a alternativa **INCORRETA**:

- A) As matérias-primas, os ingredientes, as embalagens e outros produtos devem ser armazenados em local limpo, organizado, ventilado e sem receber luz solar direta.
- B) Armazenar separadamente dos alimentos, os materiais de limpeza, embalagens e descartáveis.
- C) As caixas de papelão somente podem permanecer sob refrigeração ou congelamento se armazenadas no mesmo local que os outros gêneros alimentícios.
- D) Os alimentos, ou recipientes com alimentos, devem ser armazenados sobre paletes, prateleiras e/ou estrados, estando estes obrigados a manter distâncias necessárias do forro, das paredes e do piso.

**06)** As matérias primas e ingredientes que sofrerem fracionamento ou forem transferidos de suas embalagens originais, devem ser acondicionados em

recipientes adequados, ficando a cargo da merendeira manter o rótulo original do produto ou então colocar etiqueta contendo os seguintes dados:

- I - CNPJ do fabricante e endereço do fornecedor.
- II - Nome, marca do produto e prazo de validade.
- III - Modo de conservação e data de transferência.

Assinale a alternativa **CORRETA**:

- A) II é verdadeira, I e III são falsas.
- B) II e III são verdadeiras, I é falsa.
- C) III é verdadeira, I e II são falsas.
- D) I e III são verdadeiras, II é falsa.

**07)** Assinale a alternativa **INCORRETA** em relação ao armazenamento de produtos sob refrigeração:

- A) Os equipamentos de refrigeração e freezers devem apresentar-se em bom estado de conservação e higiene, sendo, portanto, necessário que a merendeira realize diariamente a limpeza e o descongelamento dos mesmos, mantendo-os desligados no período da higienização com o objetivo de economizar energia.
- B) Quando houver necessidade de armazenar diferentes alimentos num mesmo refrigerador, a merendeira deverá colocar os alimentos prontos ao consumo nas prateleiras superiores, os pré-preparados nas prateleiras do meio e os produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.
- C) No caso do refrigerador conter tipos diferentes de alimentos, a merendeira deverá regular esse equipamento para o alimento que necessitar a temperatura mais baixa.
- D) A merendeira deverá guardar os alimentos destinados à refrigeração em



volumes que permitam adequado resfriamento do centro geométrico do produto.

**08)** Segundo a Legislação Vigente (CVS-5), é proibido realizar o descongelamento de alimentos:

- A) Sob refrigeração, em temperatura inferior a cinco graus Celsius.
- B) Segundo a recomendação do fabricante.
- C) Em forno de micro-ondas.
- D) Em temperatura ambiente.

**09)** A respeito das recomendações para a cocção por fritura, leia as afirmativas a seguir e assinale a alternativa **CORRETA**:

**I** - A merendeira somente deverá reutilizar o óleo quando este não apresentar quaisquer alterações das características sensoriais como cor, sabor e odor, ou não apresentar formação de espuma e fumaça.

**II** - Se o óleo não puder ser reutilizado, a merendeira deverá descartá-lo ainda quente na rede de esgoto.

**III** - A cocção por fritura só poderá ser realizada com alimentos congelados e em fogo alto.

- A) I é verdadeira, II e III são falsas.
- B) I e III são verdadeiras, II é falsa.
- C) II e III são verdadeiras, I é falsa.
- D) I, II e III são falsas.

**10)** A utilização de ovos é muito comum na merenda, porém os ovos podem estar contaminados com Salmonella, tanto na casca como na gema. Escolha o procedimento abaixo que a merendeira deverá realizar corretamente para garantir a qualidade sanitária das preparações:

- A) Utilizar os ovos crus para confecção de maionese caseira.
- B) Servir ovos crus na forma de gemada.
- C) Servir ovos cozidos ou fritos com a gema dura.
- D) Utilizar ovos com a casca rachada.

**11)** Durante a higienização das instalações e do ambiente de trabalho, é recomendado:

- A) Varrer a seco e lavar panos de limpeza na área de manipulação.
- B) Utilizar produtos que não deixem resíduos ou odores que possam contaminar os alimentos.
- C) Reaproveitar vasilhames de produtos alimentícios para colocar produtos de limpeza.
- D) Escoar a água residual da higienização ambiental para a via pública.

**12)** A merendeira é a peça fundamental para manutenção da higiene e qualidade sanitária dos alimentos ofertados aos alunos, sendo assim é necessário que a merendeira **NÃO** realize o seguinte procedimento:

- A) A merendeira deverá realizar o pré-preparo dos alimentos crus no mesmo horário e local do preparo final dos alimentos cozidos, facilitando assim confecção da merenda.
- B) O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado pela merendeira através de água potável e deve ser protegido contra contaminação.
- C) O lixo não deve sair da cozinha pelo mesmo local onde entram as matérias primas e nessa impossibilidade, a merendeira deverá determinar horários diferentes para cada atividade.
- D) A higienização de material de limpeza, tais como baldes, vassouras, pano de chão, entre outros, deve ocorrer



em local exclusivo fora da área de preparo de alimentos.

13) Para evitar a veiculação de doenças aos consumidores pelos produtos alimentícios, a saúde do manipulador de alimentos deve ser comprovada por meio de atestados médicos, exames e laudos laboratoriais originais ou suas cópias. Sendo assim, escolha a alternativa **INCORRETA** a respeito do controle de saúde das merendeiras:

A) Os exames médicos e laboratoriais devem ser realizados anualmente, mas essa periodicidade poderá ser reduzida a critério do médico responsável.

B) O funcionário fica responsável em realizar exames médicos em laboratórios particulares.

C) Dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade da realização dos exames deverá obedecer às exigências dos órgãos de Vigilância Sanitária e Epidemiológica.

D) A merendeira não deve manipular alimentos se apresentar patologias ou lesões de pele, mucosas e unhas.

14) Escolha a alternativa abaixo que defina a contaminação cruzada:

A) É a operação por método físico e ou químico, de redução parcial do número de microrganismos patogênicos ou não, situados fora do organismo humano e não necessariamente matando os esporos.

B) É o ato de higienizar as mãos com água, sabonete líquido e desinfetante para ambientes evitando que a contaminação seja transferida.

C) É um agente ou produto que promove a contaminação de verduras e legumes, porém reduz o número de bactérias presentes nas frutas.

D) É a transferência da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados, por meio de superfícies de contato, mãos, utensílios e equipamentos.

15) O Manual de Boas Práticas é um documento que descreve as operações específicas realizadas num estabelecimento comercial de alimentos ou serviço de alimentação e inclui diversos itens importantes, **EXCETO**:

A) O estado nutricional dos alunos que consomem a merenda.

B) Os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios.

C) A manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios.

D) O controle da higiene e saúde dos manipuladores.

## LINGUA PORTUGUESA

### Receita: FEIJOADA BRASILEIRA

(para seis pessoas)

#### Ingredientes:

500g de feijão preto,  
300g de charque,  
80g de toucinho,  
200g de carne bovina,  
120g de rabo de porco,  
120g de orelha de porco,  
200g de carne de porco,  
240g de pé de porco,  
200g de costela de porco defumada,  
240g de linguiça ou paio,  
250g de cebola (cortada em pedacinhos),  
4 dentes de alho (moídos),  
2 cebolinhas (cortadas em pedacinhos pequenos), 2  
folhas de louro,



4 colheres (sopa) de azeite de oliva,  
sal e pimenta-do-reino (moída) a gosto.

Modo de fazer: Lavar bem todas as carnes salgadas e aferventá-las para retirar o sal. Colocar o pé de porco para cozinhar em uma panela, apenas com água e folha de louro, durante cerca de 30 minutos. Acrescentar o feijão (previamente lavado) e o restante das carnes. Deixar no fogo até que ambos amoleçam, adicionando sempre a água que for necessária. Em uma frigideira, fritar a cebola e a cebolinha no azeite de oliva. Quando estiverem dourando, adicionar o alho e a pimenta-do-reino. Deixar alguns segundos no fogo para refogar bem a mistura. Colocar esses temperos dentro da feijoada, deixando ferver por 5 minutos. Provar um pouco do caldo para verificar o teor de sal. Caso ele falte, adicionar um pouco mais (sempre provando). Caso tenha ficado salgado, colocar algumas batatas inglesas (grandes) para cozinhar dentro da feijoada: elas reterão todo o excesso de sal. Com a ajuda de uma escumadeira, separar as carnes do feijão, arrumando-os em recipientes distintos. Servir com farinha de mandioca, arroz branco, couve à mineira, rodela de laranja, molho de pimenta e uma boa cachaça da terra.

Tempo de cozimento: 2 1/2 horas.

Fonte:

[http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/index.php?option=com\\_content&view=article&id=549&Itemid=182](http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/index.php?option=com_content&view=article&id=549&Itemid=182)

Considere o texto Receita: “Feijoada Brasileira”, para responder as questões abaixo:

16) Está **em desacordo** com a receita: Feijoada Brasileira:

- A) Servir a Feijoada juntamente com arroz branco.
- B) Oferecer rodela de laranja e molho de pimenta.
- C) Acrescentar batatas inglesas, caso o prato esteja salgado.
- D) Servir com o prato cachaça da Terra.

17) Segundo a receita, ao tratar do modo de fazer, é **CORRETO** afirmar que aparecem na ordem dos ingredientes no preparo da Feijoada:

- A) Lavar as carnes e dessalgá-las – Ferver o pé de porco com o louro numa panela à parte – Acrescentar o feijão ainda cru – refogar os temperos à parte – juntar o refogado à feijoada.
- B) Trazer as carnes dessalgadas – juntar ao feijão cozido com os temperos à gosto.
- C) Juntar na panela as carnes dessalgadas – o feijão e os temperos, não se esquecendo da pimenta.
- D) Fritar os temperos – Juntar o feijão e cozinhar – juntar as carnes e colocar por último o pé de porco cozido com o louro.

18) É muito comum nas receitas, aparecer a definição “estiverem dourando”, conforme observamos na receita de Feijoada acima. É possível afirmar que **estiverem dourando**, pode significar:

- A) Estiverem quase no ponto.
- B) Estiverem semi crus.
- C) Estiverem corados, no ponto.
- D) Estiverem queimados.

19) Leia com atenção:

Modo de fazer: Lavar bem todas as carnes salgadas e aferventá-las para retirar o sal.



O  **sinal de dois pontos (:)** tem a seguinte função:

- A) Marcar uma pausa absoluta.
- B) Anteceder uma citação, uma enumeração ou uma explicação.
- C) Induzir o leitor a entoar a frase.
- D) Que se anuncia um prenúncio.

20) Leia o seguinte fragmento:

“Quando **estiverem** dourando, adicionar o alho e a pimenta-do-reino”. ”Em relação ao “**Modo verbal**”, podemos afirmar que a alternativa **CORRETA** é:

- A) Pretérito mais que perfeito.
- B) Futuro do Presente.
- C) Modo Indicativo.
- D) Futuro do Subjuntivo.

21) Os termos **batatas inglesas** funcionam morfologicamente respectivamente como:

- A) Sujeito e Predicado.
- B) Verbo e Advérbio.
- C) Substantivo e Adjetivo.
- D) Pronome e preposição.

22) Leia o seguinte fragmento extraído do texto:

“Caso tenha ficado salgado, colocar algumas batatas inglesas (grandes) para cozinhar dentro da feijoada: elas reterão todo o **excesso** de sal”.

O **antônimo** do termo **excesso** é:

- A) Desregramento.
- B) Moderação.
- C) Demasia.
- D) Cúmulo.

23) Leia o fragmento abaixo:

“Servir com farinha de mandioca, arroz branco, couve à mineira, rodela de laranja, molho de **pimenta** e uma boa cachaça da terra.”

A palavra **Pimenta**, classifica-se morfologicamente como:

- A) Verbo.
- B) Artigo.
- C) Substantivo.
- D) Adjetivo.

24) A palavra **excesso** tem sua classificação na morfologia descrita na alternativa:

- A) Adjetivo.
- B) Substantivo.
- C) Verbo.
- D) Advérbio.

25) Caso tenha ficado salgado, colocar algumas batatas inglesas (grandes) para cozinhar dentro da feijoada: elas **reterão** todo o **excesso** de sal.

O fragmento em questão nos passa a ideia de:

- A) Sugestão.
- B) Decisão.
- C) Frustração.
- D) Condição.

## MATEMÁTICA

26) Fui desafiada por um amigo. Coloquei em um pote de vidro, menos que 100 “*jujubas*”. Se fizermos montinhos de 5 “*jujubas*”, sobrarão uma “*jujuba*” no pote. Se fizermos montinhos de 6, também sobrarão uma. Mas se fizermos montinhos de 7, não sobrarão “*jujubas*”. Quantas “*jujubas*” há no pote?





- A) 70.
- B) 84.
- C) 91.
- D) 98.

27) Vitor e Carlos foram a uma “balada teen” e combinaram que cada um dançaria com uma menina. Estavam na festa Ana, Bia, Ciça e Deise. Quantos pares diferentes (uma menina e um menino) foram formados?

- A) 8 pares.
- B) 4 pares.
- C) 6 pares.
- D) 10 pares.

28) O Clube “Só Alegria” tem como regulamento a seguinte norma:

Artigo 15 – Para alterar qualquer artigo deste regulamento, é necessária a aprovação de, no mínimo,  $\frac{2}{3}$  dos sócios.

Se o Clube “Só Alegria” tem 405 sócios, quantos votos serão necessários?

- A) 910.
- B) 250.
- C) 68.
- D) 270.

29) Dirce foi fazer um bolo que tinha os seguintes ingredientes:

“Bolo de formiga”

1 xícara de leite

$\frac{3}{4}$  de xícara de farinha de trigo (ou 100gramas)

2 ovos

50 gramas de formigas frescas

De acordo com a receita quantas gramas, aproximadamente, cabem numa xícara comum?

- A) 75gramas.
- B) 133gramas.
- C) 150gramas.
- D) 100gramas.

30) A padaria “Doce Pão” vende em média 200 bengalas de pão por dia. A receita que o padeiro segue usa 0,45kg de farinha de trigo por bengala. Pensando em formar um estoque de farinha que dure 15 dias, quantas sacas de 60 kg devem ser compradas?

- A) 22 sacas de farinha de trigo.
- B) 23 sacas de farinha de trigo.
- C) 24 sacas de farinha de trigo.
- D) 25 sacas de farinha de trigo.

31) Fui ao supermercado e verifiquei que tabletes de manteiga pesam  $\frac{1}{5}$  de quilo. Quero 6 quilos de manteiga, quantos tabletes devo pegar?

- A) 20 tabletes de manteiga.
- B) 10 tabletes de manteiga.
- C) 15 tabletes de manteiga.
- D) 30 tabletes de manteiga.

32) A família “Silva”, composta de 6 pessoas, consome em 2 dias, 3 kg de pão. Quantos quilogramas de pão serão consumidos em 5 dias, estando 2 pessoas ausentes?

- A) 4 kg de pão.
- B) 6 kg de pão.
- C) 5 kg de pão.
- D) 3 kg de pão.

33) A Dona Dirce comprou um pedaço de carne com osso e pagou R\$30,00. Ao desossá-lo, percebe que os ossos correspondem a 12% do peso total. Sabendo que o preço do quilo dessa carne é de R\$20,00 e que, durante o



cozimento, a carne perde 15% de seu peso, qual o peso do pedaço de carne cozida?

- A) 1kg.
- B) 1,122kg.
- C) 1,5kg.
- D) 1,2kg.

### LEGISLAÇÃO

34) Segundo a Constituição Federal de 1988, ao servidor público regido pelo regime jurídico único é garantido o direito de:

- A) Greve, que será exercido nos termos e nos limites definidos em lei específica.
- B) Fundo de garantia do tempo de serviço.
- C) Plano de saúde integral para o servidor e dependentes, inclusive netos.
- D) Recisão do contrato de trabalho perante o sindicato da categoria.

35) Em relação ao servidor público estável é **CORRETO** dizer que:

- A) A estabilidade só é atingida após o cumprimento de estágio probatório de 2 anos.
- B) A estabilidade será conquistada após aprovação em estágio probatório de 3 anos.
- C) Nunca perderá o cargo, após o estágio probatório.
- D) O estágio probatório pode ser dispensado pela autoridade superior, sempre que o servidor demonstre possuir boa conduta e habilidade para o desempenho da função.

36) A lei municipal nº 5999/10, que instituiu o Plano de Cargos, Carreiras e Salários – PCCS, tem dentre seus princípios básicos:

A) A universalidade, já que se estende a servidores e os trabalhadores da iniciativa privada.

B) A publicidade, tendo em vista que os valores dos salários não podem ser divulgados.

C) A igualdade entre servidores que desempenham funções diferentes, estabelecendo salários iguais para todos.

D) A isonomia, assegurando o tratamento remuneratório igual para os ocupantes de cargos idênticos que exijam o mesmo nível de escolaridade, observando-se a igualdade de direitos, deveres e obrigações.

37) São deveres do servidor público, entre outros:

- A) Atender aos interesses de terceiros.
- B) Atender com presteza o público em geral.
- C) Residir fora do município.
- D) Tratar sem urbanidade as pessoas.

38) Segundo a Constituição Federal de 1988, o acesso aos cargos públicos só ocorre por meio de:

- A) Nomeação em cargo de comissão.
- B) Contratação em regime jurídico único.
- C) Aprovação em concurso público de provas ou provas e títulos.
- D) Emprego público demissível *ad nutun*.

39) O servidor público estável só perderá o cargo:

- A) Por vontade do prefeito municipal.
- B) Por processo administrativo que será realizado perante o juiz da cidade.
- C) Antes de três anos de efetivo exercício, não podendo perder o cargo após esse prazo.



**D)** Mediante processo administrativo em que lhe seja assegurada ampla defesa.

**40)** O Município instituiu o Plano de Cargos, Carreiras e Salário – PCCS (Lei 5.999/10) que tem por finalidade estruturar cargos e carreiras de forma organizada, entre as ações necessárias a sua efetividade está:

**A)** A manutenção dos níveis salariais corrigidos de acordo com a política monetária municipal.

**B)** A adoção de um sistema permanente de capacitação dos profissionais.

**C)** A obtenção de resultados financeiros relativos à arrecadação municipal como forma de incentivar o pagamento de impostos pela população.

**D)** O estabelecimento de política salarial atrelada à eficiência profissional.