



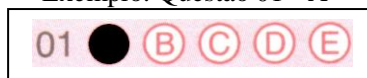
PROVA OBJETIVA
ASSISTENTE DE SERVIÇOS NA ESCOLA - MERENDEIRA

NOME: _____
Nº INSCR. _____

INSTRUÇÕES

- 1- Preencha com caneta esferográfica de tinta azul ou preta, fabricada de material transparente, de maneira legível, os dados de **IDENTIFICAÇÃO** solicitados no Caderno de Prova (Nome Completo e Número de Inscrição) e assine no Cartão Resposta.
- 2- Verifique se a sequência da numeração das folhas do Caderno de Prova está correta (10 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 **2,50 (dois pontos e meio)** cada, devendo o candidato obter no **mínimo 60% de acerto** para ser aprovado.
- 4- No Cartão Resposta, 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 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 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 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 Resposta.
- 11- A saída da 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 **15/02/2022**, e a **CLASSIFICAÇÃO FINAL** a partir do dia **12/03/2022** 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



Concurso Público para o Cargo de ASSISTENTE DE SERVIÇOS NA ESCOLA - MERENDEIRA

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

01) No ato do recebimento de matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo, devem ser conferidas e registradas em planilhas próprias, as temperaturas dos produtos que necessitam de condições especiais de conservação, conforme as indicações a seguir:

I. Alimentos congelados: -12°C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante.

II. Pescados refrigerados: de 2 a 5°C (dois e cinco graus Celsius), ou conforme recomendação do estabelecimento produtor.

III. Carnes refrigeradas: de 5 a 10°C (cinco e dez graus Celsius), ou conforme recomendação do frigorífico produtor.

IV. Demais produtos refrigerados: de 4 a 10°C (quatro e dez graus Celsius), ou conforme recomendação do fabricante.

É **CORRETO** o que se afirma em:

- A) I e II, apenas.
- B) II e III, apenas.
- C) I e IV, apenas.
- D) I, II e III, apenas.

02) A cocção por fritura deve atender aos seguintes requisitos:

I. Os óleos e gorduras utilizados nas frituras não devem ser aquecidos a mais de 180°C (cento e oitenta graus Celsius);

II. A reutilização do óleo só pode ser realizada quando este não apresentar quaisquer alterações das características sensoriais como cor, sabor e odor, ou não apresentar formação de espuma e

fumaça. Se isso ocorrer deve ser desprezado;

III. Para ser reutilizado, o óleo deve ser filtrado em filtros próprios;

IV. Óleos de fritura utilizados e inservíveis devem ser descartados, não podendo ser utilizados para nenhum outro fim.

É **CORRETO** o que se afirma em:

- A) I e II, apenas.
- B) II e III, apenas.
- C) II e IV, apenas.
- D) I, II e III, apenas.

03) Ovos são um dos ingredientes mais versáteis na culinária, podendo ser utilizado em uma gama de preparações. Entretanto, para garantir a segurança higiênico-sanitária destas preparações, os ovos devem ser corretamente armazenados e manipulados.

Considerando esse contexto, avalie as seguintes asserções e a relação proposta entre elas.

I. Não é recomendável a lavagem de ovos por estabelecimentos comerciais de alimentos ou serviços de alimentação.

PORQUE

II. A lavagem dos ovos pode causar danos físicos ao produto, facilitando a entrada de microrganismos através da casca.

A respeito dessas asserções, assinale a opção **CORRETO**.

A) As asserções I e II são proposições verdadeiras, e a II é uma justificativa da I.

B) As asserções I e II são proposições verdadeiras, mas a II não é uma justificativa da I.



- C) A asserção I é uma proposição verdadeira, e a II é uma proposição falsa.
D) A asserção I é uma proposição falsa, e a II é uma proposição verdadeira.

04) A qualidade sanitária das preparações à base de ovos pode ser garantida com os seguintes procedimentos:

I. Os estabelecimentos comerciais de alimentos e os serviços de alimentação devem reconhecer a qualidade dos seus fornecedores de ovos e as aves que realizam a postura não podem estar contaminadas com Salmonella.

II. Armazenar os ovos em temperatura ambiente.

III. São proibidas as preparações onde os ovos permaneçam crus ou mal cozidos. Os ovos cozidos devem ser fervidos por sete minutos e os ovos fritos devem apresentar a gema dura.

IV. Devem ser utilizados ovos pasteurizados, desidratados ou cozidos em preparações sem cocção, tais como maioneses, cremes, mousses, entre outros.

É **CORRETO** o que se afirma em:

- A) I e II, apenas.
B) II e III, apenas.
C) II e IV, apenas.
D) I, III e IV, apenas.

05) Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Para isso:

- A) Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo.
B) Deve-se realizar a transferência da contaminação de uma área ou produto

para áreas ou produtos anteriormente não contaminados.

C) Deve-se garantir o contato por meio de superfícies, mãos, utensílios e equipamentos entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo.

D) Deve-se lavar as luvas descartáveis sempre que houver interrupção do procedimento, ou quando produtos e superfícies não higienizadas forem tocados com as mesmas luvas.

06) Segundo Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013, que aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, os alimentos expostos para o consumo imediato devem obedecer aos critérios de tempos x temperaturas, conforme as indicações a seguir:

I. Alimentos quentes, com temperatura no centro geométrico mínima de 60°C (sessenta graus Celsius), podem ficar expostos por período máximo de 6 horas.

II. Alimentos quentes, com temperatura no centro geométrico abaixo de 60°C (sessenta graus Celsius), podem ficar expostos por período máximo de 2 horas.

III. Alimentos frios, com temperatura no centro geométrico de até 10°C (dez graus Celsius), podem ficar expostos por período máximo de 4 horas.

IV. Alimentos frios, com temperatura no centro geométrico entre 10 e 21°C (dez e 21 graus Celsius), podem ficar expostos por período máximo de 1 hora.

É **CORRETO** o que se afirma em:

- A) I e III, apenas.
B) II e III, apenas.
C) I e IV, apenas.
D) I, II e III, apenas.



07) As instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas e bom estado de conservação. As etapas obrigatórias do procedimento de higienização são remoção de sujidades; lavagem com água e sabão ou detergente; enxágue; desinfecção química seguida de enxague final, ou desinfecção física pelo emprego de vapor. Neste contexto, assinale a alternativa **INCORRETA**:

- A) É proibido varrer a seco e lavar panos de limpeza na área de manipulação.
- B) É proibido fazer uso de panos descartáveis para secar utensílios e equipamentos.
- C) É proibido reaproveitar vasilhames de produtos alimentícios para envasar produtos de limpeza.
- D) É proibido escoar a água residual da higienização ambiental para a via pública.

08) Quanto ao abastecimento de água dos locais produtores de alimentos, assinale a alternativa **INCORRETA**:

- A) Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos, não sendo permitida a utilização de soluções alternativas, tais como água de poço, mina e outras fontes.
- B) O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.
- C) O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, deve ser produzido a partir de água potável e não pode representar fonte de contaminação.
- D) O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos,

infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado.

09) Para evitar a veiculação de doenças aos consumidores pelos produtos alimentícios, o controle de saúde e higiene dos manipuladores de alimentos deve ser rigorosamente seguido. Neste contexto, avalie as afirmações abaixo:

I. Não devem manipular alimentos, os funcionários que apresentam patologias ou lesões de pele, mucosas e unhas, feridas ou cortes nas mãos e braços, infecções oculares, pulmonares ou orofaríngeas e infecções/infestações gastrintestinais agudas ou crônicas.

II. Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.

III. Os funcionários devem higienizar as mãos sempre que necessário.

IV. Os manipuladores devem usar cabelos presos e totalmente protegidos, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal, exceto alianças.

É **CORRETO** o que se afirma em:

- A) I e II, apenas.
- B) II e III, apenas.
- C) II e IV, apenas.
- D) I, II e III, apenas.

10) Para que se possa prever o máximo de alternativas que irão compor o cardápio, deve-se lançar mão de um cardápio bem planejado. A respeito dos aspectos nutricionais do cardápio, as



opções de preparações devem ser estrategicamente pensadas para que possa atender as necessidades nutricionais dos usuários ao que considera mais adequado. Nesse contexto, avalie as afirmativas a seguir e assinale a alternativa **CORRETA**:

A) Caso a sobremesa seja um tipo de doce, e não seja possível oferecer outra opção, planeje uma guarnição mais calórica, como “Repolho Refogado” ou “Salada de Chuchu”.

B) Caso a sobremesa seja um tipo de doce, e não seja possível oferecer outra opção, planeje uma guarnição menos calórica, como “Repolho Refogado” ou “Salada de Chuchu”.

C) Caso a sobremesa seja um tipo de doce, e não seja possível oferecer outra opção, planeje uma guarnição mais calórica, como “Farofa de bacon” ou “Croquete de Milho”.

D) Caso a sobremesa seja uma fruta, planeje uma guarnição mais calórica, como “Batata Frita” ou “Feijão Tropeiro”.

11) O Receituário Padrão, conhecido também como “Manual de Receitas”, permite unir todas as fichas técnicas (receitas) utilizadas na unidade. Em relação à importância de utilizar o receituário padrão, avalie as afirmativas a seguir:

I. A partir do receituário padrão, os cozinheiros poderão fazer consultas quando não se lembrarem de todas as etapas para elaboração de uma preparação.

II. O receituário padrão serve para que os usuários consultem o menu do dia.

III. O receituário padrão é importante para sua consulta no momento de confeccionar o pedido de compras.

IV. A partir do receituário padrão, os cozinheiros poderão estimar qual

quantidade de refeições será servida no dia.

É **CORRETO** o que se afirma em:

A) I e III, apenas.

B) I, III e IV apenas.

C) I e IV, apenas.

D) III e IV, apenas.

12) O pedido de compras da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é outra importante ferramenta que garante a manutenção da quantidade de insumos necessária para a produção de refeições em quantidade suficiente para atender aos usuários. Em relação à definição do pedido de compras, avalie as afirmativas a seguir:

I. O pedido de compras é a descrição e compilação de todo o material necessário para a execução do cardápio, em um período de tempo determinado (semanal, quinzenal, mensal, semestral, entre outros).

II. O pedido de compras contempla não só os gêneros alimentícios, bem como material de limpeza, escritório e embalagens (materiais considerados como não alimentar).

III. O pedido de compras contempla apenas os gêneros alimentícios. Insumos como material de limpeza, escritório e embalagens (materiais considerados como não alimentar) não deverão ser planejados.

IV. O pedido de compras é a descrição e compilação de todo o material necessário para a execução do cardápio em um período de um ano, apenas.

É **CORRETO** o que se afirma em:

A) I e III, apenas.

B) II e IV apenas.

C) I e II, apenas.

D) III e IV, apenas.



13) O estoque de segurança deve ser composto por alimentos que são utilizados em situações inesperadas, fora da rotina, que demandem rapidez no fluxo de processo. É importante entender que essas situações não são geradas por deficiências no planejamento, mas por situações inesperadas, ou seja, imprevisíveis. Em relação às características que tais alimentos devem possuir, avalie as seguintes afirmativas:

- I.** O alimento deve ter a aceitação no mínimo razoável.
- II.** O alimento deve ter a validade longa quando considerada com os demais alimentos do mesmo grupo.
- III.** O alimento deve ter aplicabilidade em preparações salgadas e doces do cardápio.
- IV.** O alimento deve permitir formas de preparo diversificadas

É **CORRETO** o que se afirma em:

- A)** I, II e IV, apenas.
- B)** II e III apenas.
- C)** I e III, apenas.
- D)** III e IV, apenas.

14) Em relação aos cuidados durante o recebimento e a estocagem de insumos alimentícios, avalie as afirmativas a seguir e assinale a alternativa **INCORRETA**.

- A)** Produtos que tiveram a embalagem aberta precisam ser completamente utilizados, e se houver sobras, deverão ser descartadas.
- B)** Produtos que tiveram a embalagem aberta precisam ser etiquetados com a nova data de validade, e muitas vezes deverão ser armazenados em outro local, agora sob temperatura controlada.
- C)** Ao receber os insumos alimentícios deve-se conferir se as embalagens estão íntegras, ou seja, livres de rasgos, rachaduras, amassados, umidade e

qualquer outro que comprometa a qualidade sanitária do alimento.

D) Os alimentos resfriados deverão ser armazenados primeiro, em seguida os congelados e por último os que podem ser conservados em temperatura ambiente.

15) Em conformidade com o capítulo III, Seção II da Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013, que descreve os requisitos de recepção e armazenamento de produtos, avalie as afirmativas a seguir e assinale a **INCORRETA**.

- A)** Armazenar separadamente dos alimentos, os materiais de limpeza, embalagens e descartáveis.
- B)** Os alimentos, ou recipientes com alimentos, não devem estar em contato direto com o piso.
- C)** Alimentos preparados crus, manipulados, parcialmente cozidos, ou prontos para o consumo, devem ser armazenados sob refrigeração, protegidos e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.
- D)** Pode-se armazenar alimentos em contato direto com o piso, desde que a superfície esteja protegida por algum tipo de lona ou plástico.

16) O estoque médio é uma métrica apurada a partir da quantidade de itens mantidos em estoque, dividida por um período específico, que pode ser diário, semanal, mensal e até anual. Em relação à fórmula para o cálculo do estoque médio, avalie as afirmativas a seguir e assinale a **CORRETA**.

- A)** Estoque médio = (estoque inicial do período + compra mensal) / final.
- B)** Estoque médio = (estoque inicial do período + estoque final do período) / período escolhido.



C) Estoque médio = (estoque mensal + estoque final do período) / período escolhido.

D) Estoque médio = (estoque inicial do período + estoque final do período) / número de dias trabalhados.

17) De acordo com Artigo 157 da lei 3832 de 30 de dezembro de 1994, do município de Bauru/SP, os utensílios, aparelhos, recipientes, vasilhames ou outros materiais empregados no preparo, manipulação, acondicionamento, armazenamento, conservação e vendas de gêneros alimentícios devem ser de material adequado, que assegure perfeita higienização e de modo a não contaminar, alterar ou diminuir o valor nutritivo dos alimentos. Diante do exposto, avalie as afirmativas a seguir e assinale a **INCORRETA**.

A) Os utensílios podem apresentar sinais de ferrugem, mas devem ser higienizados antes do uso.

B) A autoridade sanitária interdirá, temporária ou definitivamente, os materiais referidos neste artigo, bem como as instalações que não satisfaçam os requisitos técnicos e as exigências deste regulamento e da legislação em vigor.

C) Todos os resíduos alimentares devem ser retirados dos utensílios e equipamentos, visando evitar o crescimento de bactérias.

D) A mesa de manipulação deve ser de material impermeável e liso.

18) De acordo com o capítulo IV, Seção I da Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013, que dispõe sobre a Higienização das Instalações e do Ambiente, avalie as afirmativas a seguir e assinale a **CORRETA**.

A) Os produtos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção

não precisam ser identificados e armazenados em local específico, fora das áreas de preparo e armazenamento de alimentos.

B) Os produtos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem ser identificados e armazenados dentro da área de cocção.

C) Os produtos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem ser identificados e armazenados em local específico, fora das áreas de preparo e armazenamento de alimentos.

D) Os produtos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem ser identificados e podem ser armazenados dentro da área de cocção, dentro de caixas de papelão ou plástico.

MATEMÁTICA

19) A padaria “Pão Quente” vende em média 2000 pãezinhos por dia, obtendo com essa venda, entre pão “baguete” e “caseirinho” (tipos de pães) R\$8500,00. Quantas “baguetes” e quantos “caseirinhos” foram vendidos, sabendo-se que cada “baguete” custa R\$4,00 e cada “caseirinho” R\$5,00?

A) Foram vendidos 1500 baguetes e 500 caseirinhos.

B) Foram vendidos 500 baguetes e 1500 caseirinhos.

C) Foram vendidos 1000 baguetes e 1000 caseirinhos.

D) Foram vendidos 750 baguetes e 1250 caseirinhos.

20) O salário de Matheus é calculado de acordo com as horas trabalhadas. No mês de dezembro ele trabalhou 176 horas e 24 minutos. Qual deve ser o seu salário neste mês, considerando que Matheus recebe R\$13,55 por hora trabalhada?



- A) Matheus recebeu R\$1390,22 de salário.
B) Matheus recebeu R\$3390,22 de salário.
C) Matheus recebeu R\$2390,22 de salário.
D) Matheus recebeu R\$390,22 de salário.

21) Carlos comprou um eletrodoméstico na “Loja Ki Barato” em 12 prestações. Já pagou $\frac{3}{4}$ das prestações. Quantas prestações foram pagas?

- A) Foram pagas 11 prestações.
B) Foram pagas 10 prestações.
C) Foram pagas 09 prestações.
D) Foram pagas 08 prestações.

22) Clara vai mobiliar a sua cozinha e foi na “Loja Ki Barato” e verificou que o armário custa o triplo do preço de uma mesa. Os dois juntos custam R\$1200,00. Qual o preço de cada móvel?

- A) O armário custa R\$700,00 e a mesa R\$ 500,00.
B) O armário custa R\$600,00 e a mesa R\$ 200,00.
C) O armário custa R\$450,00 e a mesa R\$ 150,00.
D) O armário custa R\$900,00 e a mesa R\$ 300,00.

23) Isabela quer saber com quantos quilogramas de chocolate ela ficou, pois comprou na Loja A, duas embalagens de seu chocolate preferido com 1,2 quilogramas cada uma. Ganhou de sua amiga Júlia três embalagens pequenas do mesmo chocolate, com 0,4 quilogramas cada uma e de sua mãe, outras três embalagens grandes com 2,1 quilogramas desse chocolate. Ao final, com quantos quilogramas de chocolate Isabela ficou?

- A) 9,9 quilogramas.
B) 12,9 quilogramas.
C) 10,9 quilogramas.
D) 8,9 quilogramas.

24) Fui ao açougue “Boi Gordo” e comprei picanha a R\$57,00 o quilograma. Quantos quilogramas comprei, se fui ao mesmo açougue com R\$ 142,50.

- A) 3 Kg.
B) 2,5 Kg.
C) 25 Kg
D) 0,25 Kg.

25) Foi realizado uma prova de resistência física em duas pistas diferentes: A e B. Veja agora o desempenho dos corredores (M, N, O, U, V, Z)

Pista A	Pista B
M= x Km	U= y Km
N= dobro de M	V= dobro de U
O= triplo de M	Z= triplo de V

Se x valesse 10 Km e y valesse 8 Km, em qual das pistas os atletas teriam feito maior percurso?

- A) O maior percurso foi na pista A.
B) O maior percurso foi na pista B.
C) Os percursos são iguais.
D) Não conseguimos definir qual pista o percurso seria maior.

26) Matheus foi à lanchonete “Doce Sabor” e pediu 3 sanduiches, 2 sucos e gastou R\$59,00. No dia seguinte, voltou à lanchonete e pediu 2 sanduiches e 3 sucos, gastando R\$ 51,00. Qual o preço de cada item?



- A) Cada sanduiche custou R\$ 25,00 e cada suco R\$9,00.
B) Cada sanduiche custou R\$ 15,00 e cada suco R\$6,00.
C) Cada sanduiche custou R\$ 15,00 e cada suco R\$7,00.
D) Cada sanduiche custou R\$ 7,00 e cada suco R\$15,00.

LÍNGUA PORTUGUESA

Texto: COMIDA

Bebida é água
Comida é pasto
Você tem sede de quê?
Você tem fome de quê?
A gente não quer só comida
A gente quer comida, diversão e arte
A gente não quer só comida
A gente quer saída para qualquer parte
A gente não quer só comida
A gente quer bebida, diversão, balé
A gente não quer só comida
A gente quer a vida como a vida quer
Bebida é água
Comida é pasto
Você tem sede de quê?
Você tem fome de quê?
A gente não quer só comer
A gente quer comer, quer fazer amor
A gente não quer só comer
A gente quer prazer pra aliviar a dor
A gente não quer só dinheiro
A gente quer dinheiro e felicidade
A gente não quer só dinheiro
A gente quer inteiro e não pela metade.

Arnaldo Antunes, Marcelo
Fromer e Sérgio Brito.

Fonte:

<https://www.vagalume.com.br/titas/comida.html>

Considere o texto para responder as questões de nº 27 ao nº 33:

27) Leia o seguinte fragmento:

A gente não quer só comer
A gente quer comer, quer fazer amor
A gente não quer só comer

A gente quer prazer pra aliviar a dor

Considerando o fragmento, assinale a alternativa que retrata a sua **CORRETA** interpretação/compreensão do texto:

- A) As necessidades humanas se sustentam na condição de alimentar-se basicamente.
B) Os seres humanos são insatisfeitos por sua natureza e essência.
C) As necessidades humanas transcendem às de apenas alimentar-se.
D) Há igualdade social entre seres humanos quando relacionamos ao fato de sobrevivência básica.

28) Ao lermos os versos “Você tem sede de quê? Você tem fome de quê? Podemos associar sua compreensão com o todo da canção e levamos a compreensão de uma:

- A) Crítica Social.
B) Crítica Relacional.
C) Crítica Construtiva.
D) Crítica Verbal.

Leia os seguintes versos para responder as questões de nº 29, 30 e 31 sobre Morfologia, classe de Palavras:

“A gente **não** quer só dinheiro
A gente **quer** dinheiro e felicidade
A gente não quer só dinheiro
A gente quer inteiro e não pela **metade**.”

29) O termo em destaque **não** tem a correta classificação morfológica descrita na seguinte alternativa:

- A) Verbo.
B) Advérbio.
C) Preposição.
D) Conjunção.



30) A palavra **quer**, em destaque no segundo verso, tem a correta classificação nas classes de palavras como um:

- A) Verbo.
- B) Advérbio.
- C) Numeral.
- D) Artigo.

31) Ao analisarmos o termo **metade**, em destaque no último verso do fragmento, classificamos como o descrito na alternativa:

- A) Adjetivo.
- B) Pronome.
- C) Preposição.
- D) Substantivo.

32) Leia o seguinte verso: “Comida é **pasto**”. Notamos neste período um sentido conotativo (figurado), que nos leva a uma definição de figura de linguagem, descrita na seguinte alternativa:

- A) Hipérbole.
- B) Aliteração.
- C) Metáfora.
- D) Anacoluto.

33) Durante o discorrer da letra da música, é recorrente a seguinte pontuação: **ponto de interrogação**. Tal ponto é descrito pelo sinal gráfico (?) - utilizado em situações descritas na alternativa:

- A) Usado no fim de uma palavra, frase ou oração quando o enunciador pretende fazer uma pergunta direta.
- B) Usado no fim de palavras, frases ou orações para encerrar um período.
- C) Usado no meio de frases para listar tópicos e ou enumerar ideias ou moderar

a quantidade de verbos contidos em uma oração.

D) Utilizado em orações, frases ou palavras quando se deseja efetuar um tom exclamativo.

LEGISLAÇÃO

34) Conforme prevê o art. 4º, da Constituição Federal, a República Federativa do Brasil rege-se nas suas relações internacionais pelos seguintes princípios:

- A) Igualdade entre os Países.
- B) Defesa da paz.
- C) Dependência nacional.
- D) Solução dos conflitos por meios armados.

35) Marque a alternativa **CORRETA**, nos termos do CAPÍTULO IV, da Constituição Federal, que prevê regras sobre os Municípios:

- A) A eleição do Prefeito, Vice-Prefeito e Vereadores, para mandato de cinco anos, será feita mediante pleito direto e simultâneo realizado em todo o País.
- B) Compete aos Municípios legislar sobre assuntos de interesse do Estado.
- C) A fiscalização do Município será exercida pelo Poder Judiciário.
- D) O Município rege-se-á por lei orgânica, votada em dois turnos, com o interstício mínimo de dez dias, e aprovada por dois terços dos membros da Câmara Municipal.

36) Segundo o art. 37, da Constituição Federal:

- A) É garantido ao servidor público civil o direito à livre associação sindical.
- B) O prazo de validade do concurso público será de até dois anos, prorrogável por três vezes, por igual período.



C) A remuneração dos servidores públicos poderá ser fixada ou alterada por Decreto ou por lei, assegurada revisão geral anual, sempre na mesma data e sem distinção de índices.

D) O subsídio e os vencimentos dos ocupantes de cargos e empregos públicos são redutíveis.

37) Marque a alternativa **CORRETA**, de acordo com a Lei Orgânica do Município de Bauru:

A) Os Vereadores são invioláveis por suas opiniões, palavras e votos no exercício do mandato e na circunscrição do Município.

B) Os vereadores poderão ser proprietários, controladores ou diretores de empresa com finalidade de lucro, que goze de favor decorrente de contrato com pessoa jurídica de direito público municipal, ou nela exercer atividade remunerada.

C) Ainda que o vereador tenha seu procedimento declarado incompatível com o decoro parlamentar, ele não perderá o seu mandato.

D) A vereadora não terá direito à licença-gestante.

38) Assinale a alternativa **CORRETA** de acordo com a Lei Municipal n. 5.804/2009, que regula os atos e processos administrativos no âmbito da Administração Pública Municipal:

A) Os atos da Administração não serão necessariamente precedidos do processo adequado à sua validade.

B) Os atos administrativos, inclusive os de caráter geral, entrarão em vigor sempre um mês depois de sua publicação.

C) Serão assegurados às partes no processo administrativo o direito de emitir manifestação, de oferecer provas e

acompanhar sua produção, mas não o de obter vista e de recorrer.

D) Nos processos administrativos serão observados, entre outros, o critério de atuação em obediência aos princípios e garantias constitucionais.

39) Marque a alternativa **CORRETA** em relação ao direito de petição, previsto pela Lei Municipal n. 3.781/1994:

A) Cabe pedido de reconsideração à autoridade que houver expedido o ato ou proferido a primeira decisão, que poderá ser renovado.

B) A Administração deverá rever seus atos, a qualquer tempo, quando eivados de ilegalidade.

C) Caberá recurso do indeferimento do pedido de reconsideração, o qual será sempre dirigido ao Secretário da respectiva pasta.

D) O pedido de reconsideração e o recurso têm efeito suspensivo automático.

40) São deveres do servidor público, de acordo com o regime disciplinar trazido pela Lei Municipal n. 3.781/1994:

A) Cumprir as ordens superiores, inclusive quando manifestadamente ilegais.

B) Residir em um município situado em um raio de no máximo 150 km de distância do Município de Bauru.

C) Zelar pela economia do material e a conservação do patrimônio público.

D) Atender com presteza ao público em geral, prestando as informações requeridas, inclusive as protegidas por sigilo.