E D I T A L

Saibam todos quanto o presente virem ou dele conhecimento tiverem que nesta data foi promulgada e registrada a seguinte lei,

LEI Nº 1.543 DE 28 DE SETEMBRO DE 2015

MOVE OS CARGOS DE COZINHEIRO E PADEIRO DO ANEXO II PARA OS ANEXOS I E V, CONSTANTE NA LEI MUNICIPAL Nº 808/2008, NO QUADRO DE PESSOAL DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

GILSON WAGNER FANTIN, Prefeito Municipal de Registro, Estado de São Paulo, usando das atribuições que lhe são conferidas por Lei,

FAZ SABER que, aprovada pela Câmara Municipal de Registro/SP, sanciona e promulga a seguinte Lei:

Art. 1º. Ficam movidos na Administração Pública Municipal os cargos de Cozinheiro e Padeiro, constante do Anexo II da Lei Municipal nº 808/2008 constituído dos cargos de caráter efetivo a serem extintos na vacância, para os anexo I e V, na seguinte conformidade:

Cargo: Cozinheiro	**Cargo: Cozinheiro**
De: **Anexo II da Lei Municipal nº 808/2008 – constituído de cargos efetivos a serem extintos na vacância.**	**Para:** Anexo I da Lei Municipal nº 808/2008 – constituído dos cargos de caráter efetivo, do Regime Estatutário, cujo provimento depende de aprovação em concurso público e não comportam substituição.
Forma de provimento: Efetivo	Forma de provimento: Efetivo
Total de Cargos: 02	Total de Cargos: 02
Referência: 9-A	Referência: 9-A
Jornada: 40 horas semanais	Jornada: 40 horas semanais de acordo com a escala de trabalho elaborada, podendo trabalhar em período noturno, aos sábados, domingos e feriados.

Cargo: Padeiro	**Cargo: Padeiro**
De: **Anexo II da Lei Municipal nº 808/2008 – constituído de cargos efetivos a serem extintos na vacância.**	**Para:** **Anexo V da Lei Municipal nº 808/2008 – constituído de cargos de caráter efetivo do Regime Estatutário, do quadro de Apoio da Educação e que não comportam substituição.**
Forma de provimento: Efetivo	Forma de provimento: Efetivo
Total de Cargos: 01	Total de Cargos: 01
Referência: 11-A	Referência: 11-A
Jornada: 40 horas semanais	Jornada: 40 horas semanais

Art. 2º. Em decorrência da movimentação, a descrição dos cargos de Cozinheiro e Padeiro passará a ser a descrita no Anexo I da presente lei, que fará parte integrante da Lei Municipal nº 850/2008.

Art. 3º. As despesas decorrentes com a execução da presente lei correrão por conta de verbas próprias, consignadas no orçamento vigente, suplementadas se necessárias.

Art. 4º. Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogada as disposições em contrário.

PREFEITURA MUNICIPAL DE REGISTRO, 28 de setembro de 2015.

GILSON WAGNER FANTIN
Prefeito Municipal

Reg. e Publ. na data supra

DÉBORA GOETZ ACETO
Secretária Municipal de Administração

ANTONIO MATHEUS DA VEIGA NETO
Secretário Municipal de Assuntos Jurídicos

Projeto de Lei nº 1.521/2015 de autoria do Executivo Municipal

ANEXO I – a que se refere o artigo 2º da Lei Municipal nº 1.543/2015.

COZINHEIRO

DESCRIÇÃO SUMÁRIA:

Executa tarefas correspondentes ao preparo das refeições servidas nos equipamentos públicos que atendam famílias, crianças, adolescentes e idoso em creches, Casa Lar, Centro Dia do Idoso, CRAS, CREAS e CCI, entre outros, selecionando os ingredientes necessários para a confecção das refeições, conforme cardápio previamente elaborado, controlando estoque e providenciando a limpeza e organização dos utensílios utilizados, bem como do meio ambiente.

DESCRIÇÃO DETALHADA:

- Prepara café da manhã, almoço, lanches e jantar, assim como mamadeiras e refeições infantis para atender a alimentação de bebês, idosos e crianças;
- Seleciona os ingredientes necessários para o preparo das refeições, de acordo com o cardápio estipulado;
- Obedece ao cardápio apresentado pela nutricionista ou superior imediato, higienizando os alimentos antes de seu preparo, obedecendo a quantidade determinada;
- Limpa e conserva o ambiente de trabalho, mantendo a higiene necessária para realização dos trabalhos;
- Prepara pratos diferenciados do cardápio apresentado, quando solicitado em datas festivas;
- Controla o estoque de gêneros alimentícios ao preparo das refeições, recebendo-os e armazenando-os em lugar apropriado, para assegurar as condições necessárias ao preparo das refeições;
- Utilizar de forma correta o descongelamento de alimentos;
- Controla o prazo de validade dos alimentos, comunicando e solicitando ao superior imediato a troca do produto quando necessário;
- Realiza a lavagem dos utensílios utilizado para assegurar posterior utilização;
- Providencia limpeza da cozinha, lavando e enxugando móveis, equipamentos, pisos e azulejos;
- Executa outras tarefas correlatas ao cargo solicitadas pelo superior imediato.

ESPECIFICAÇÃO DO CARGO:

Escolaridade:
Ensino Fundamental completo

Experiência:
01 (um) ano de experiência nas atividades do cargo

Iniciativa/Complexidade:
Executa tarefas rotineiras simples e recebe instrução e supervisão constante.

Esforço:
Mental, visual normal. Esforço físico contínuo, permanecendo constantemente de pé e em movimento, requerendo maior resistência física.

Responsabilidade:
Pelo material, utensílios, equipamentos que utiliza e pelo controle do prazo de validade dos alimentos.

Ambiente de Trabalho:
Interno

Jornada:
40 horas semanais de acordo com a escala de trabalho elaborada, podendo trabalhar em período noturno, aos sábados, domingos e feriados.

PADEIRO

DESCRIÇÃO SUMÁRIA:

Realiza a preparação e confecção de pães e doces a serem servidos na rede de ensino municipal e equipamentos públicos municipais que atendam famílias, crianças, adolescentes e idosos. Mantém abastecidas as unidades escolares, creches e equipamentos públicos de acordo com a planilha de consumo estabelecida para cada seguimento. Acompanha e excuta a limpeza geral do ambiente de trabalho, incluindo os utensílios utilizados.

DESCRIÇÃO DETALHADA:

- Separa os ingredientes, calculando a quantidade e qualidades necessárias para confeccionar a massa do pão, acionando máquina específica que realiza a mistura dos mesmos;
- Retira a massa da máquina, preparando-a e deixando descansar no tempo padrão, para introduzi-la na máquina modeladora;
- Opera máquina modeladora, modelando os pães conforme padrão, cortando a massa em tiras e introduzindo-a no cilindro de metal;
- Efetua o tratamento necessário a massa, cortando conforme o tamanho padrão e acomodando os pães na assadeira onde aguardam o tempo certo de crescimento;
- Prepara o forno nas condições necessárias de higiene e temperatura e introduz as assadeiras com os pães para cozimento;
- Mantém o abastecimento de pães nas unidades escolares, creches e equipamentos públicos, obedecendo à planilha de consumo por refeição apresentada pela nutricionista ou superior imediato.
- Carrega e descarrega o veículo destinado para transporte de pães, obedecendo aos padrões de higiene previamente estipulados para os alimentos que serão entregues;
- Comunica o vencimento do prazo de validade e demais irregularidades encontradas nos ingredientes e nas mercadorias utilizada para confecção dos alimentos, solicitando a substituição quando necessário.
- Comunica ao superior imediato as irregularidades apresentadas pelas máquinas e equipamentos, indicando as providências cabíveis e a manutenção constante dos mesmos;
- Realiza a higienização das dependências da padaria, bem como dos equipamentos e utensílios utilizados, visando a conservação e utilização dos mesmos;
- Executa outras tarefas correlatas determinadas pelo superior imediato, desde que específicas do cargo.

ESPECIFICAÇÃO DO CARGO:

Escolaridade:
Ensino Fundamental Completo

Experiência:
01 ano de experiência comprovada na função

Iniciativa/complexidade:
Executa tarefas rotineiras que requerem conhecimentos práticos.

Esforço:
Mental e visual. Esforço físico constante, permanecendo constantemente em pé e em movimento, requerendo maior resistência física.

Responsabilidade:
Pelos materiais, utensílios, equipamentos que utiliza, acondicionamento de alimentos e prazo de validade dos mesmos.

Ambiente de trabalho:
Interno e externo.

Jornada:
40 horas semanais.

Provimento do Cargo:
Concurso Público.