Estado do Rio Grande do Sul
MUNICIPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 520 7000
99700-000 Erechim – RS

LEI nº. 3.800, DE 21 DE FEVEREIRO DE 2005.

DISPÕE SOBRE A CRIAÇÃO DE EMPREGOS PÚBLICOS E CONCEDE REAJUSTE SALARIAL AO QUADRO DE FUNCIONÁRIOS DA FUNDAÇÃO HOSPITALAR SANTA TEREZINHA DE ERECHIM E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

ELOI JOÃO ZANELLA, Prefeito Municipal de Erechim, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de atribuições conferidas pelo Artigo 64, Inciso V da Lei Orgânica do Município:

FAÇO SABER que o Poder Legislativo aprovou, e eu sanciono e promulgo a seguinte Lei:

CAPÍTULO I – CRIAÇÃO DE EMPREGOS

Art. 1º - É acrescido nº de empregos ao art. 2º, anexo I e especificações no anexo II da Lei Municipal nº 3.489/2002.

Inciso I – são ampliados o número de empregos nas funções a seguir denominadas:

Nível	Grupo	Emprego	Qtd. Atual	Qtd. Acrescer	Total
3	GM	Técnico de Enfermagem	184	16	200
6	GS	Enfermeiro	22	2	24

Inciso II – São acrescidos aos empregos relacionados no art. 1° da Lei N° 3.489 de 24 de julho de 2002, os seguintes empregos criados por esta Lei:

Nível	Grupo	Emprego	Qtd.	Qtd. H	P de Venci	Val. Mês Total
3	GB	Costureira	2	220	474,22	948,44
3	GB	Cozinheira	2	220	474,22	948,44
4	GM	Oficial de Manutenção	2	220	567,60	1.135,20
		Total ====>	6			3.032,08

§ 1° - As condições de provimento e padrão de vencimentos dos empregos criados no inciso I são os previstos na tabela de funções e condições de acesso previsto no anexo I da Lei Municipal 3.489 de 24 de julho de 2004 e os do inciso II conforme anexo I da presente Lei.

§ 2° - Fica autorizada a contratação emergencial dos empregos criados no art. 1° pelo prazo de 6 meses, prorrogáveis por mais 6 meses, ou até a realização de concurso público.

§ 3° - As contratações emergenciais serão efetuadas através de seleção simplificada de conformidade ao que será estabelecido em Edital.

CAPÍTULO II – REAJUSTE DE SALÁRIO

Art. 2° - Fica a Fundação Hospitalar Santa Terezinha de Erechim, autorizada a conceder um reajuste de 17,15% (dezessete virgula quinze por cento) a todos os empregos e cargos em comissão atualmente existentes na Fundação, conforme estabelecido no anexo II da presente Lei.

§ 1° - O aumento previsto no Caput, também é estendido aos contratos emergenciais autorizados pela Lei Municipal nº 3.738/2004.

§ 2° - O aumento previsto no art. 2° será considerado a partir de 1° de janeiro de 2005.

Art. 3° - As despesas decorrentes da aplicação da presente Lei serão suportadas pelo produto das receitas havidas pelo hospital, decorrentes dos serviços e obedecerão à classificação funcional, programáticas e respectivas categorias econômicas da despesa de cada Unidade Orçamentária.

Art. 4° - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrario.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ERECHIM, 21 DE FEVEREIRO DE 2005.

ELOI JOÃO ZANELLA
Prefeito Municipal

Registre-se e publique-se.
Data supra.

ELÍDIO SCARANTO
Secretário Municipal de Administração

ANEXO I

ESPECIFICAÇÕES DAS CLASSES DE EMPREGOS PÚBLICOS

TÍTULO DO EMPREGO: GB 03 **COSTUREIRA**
ÁREA: Apoio UNIDADES: Serviço de Processamento de Roupas
CONDIÇÕES DE TRABALHO: a) Geral: carga horária mensal de 220 horas; b) Especial: o exercício do emprego exige a prestação de serviço à noite, sábados, Domingos e feriados; sujeito a plantões, trabalho externo, contato com o público, bem como o uso de equipamentos de proteção individual.
REQUISITOS: a) Instrução formal: ensino fundamental completo; b) Certificado de curso profissionalizante de 200 horas-aula ou experiência comprovada na CTPS, de no mínimo 2 anos na função; c) Outros: conforme instruções reguladoras do concurso público; d) Forma de provimento: Por concurso Público.
ATRIBUIÇÕES: Projetar e modelar confecções de roupas hospitalares; confeccionar peças-piloto; preparar peças e costurar roupas em tecidos e napas, incluíndo atividades de passadoria, embalagem e controle de estoques, realizar manutenção produtiva. Atuar em todas as etapas da confecção e reforma de roupas. Identificar as necessidades dos diferentes setores do hospital, selecionar tecidos, apresentar sugestões de modelos, tirar medidas, cortar tecidos, dimensionar tempos de produção das peças, elaborar levantamento de custos, especificar componentes para confecção de peças-piloto (agulhas, botões, linhas, etc), analisar o rendimento dos tecidos, costurar peças-piloto testar peças-piloto, realizar ajustes nas peças-piloto, determinar quantidade de peças para os cortes, preencher formulário de ordem de cortes, separar materiais para costura, conferir conformidades da peça, posicionar linhas em agulhas, acionar máquinas e equipamentos, realizar acabamentos, criar modelos, identificar defeitos em tecidos, verificar defeitos de costuras, armazenar tecidos, monitorar o funcionamento de máquinas equipamentos conforme especificações técnicas, testar o funcionamento de máquinas e equipamentos de costura substituir acessórios das máquinas conforme o modelo (agulha, calcador, aparelho etc), regular máquinas e equipamentos, efetuar limpeza de máquinas e equipamentos, passar peças, dobrar peças, colocar tag (etiqueta de informações), preencher relatórios de estoque, conferir estoques de produção

TÍTULO DO EMPREGO: GB 03 **COZINHEIRA (O)**
ÁREA: **SND** UNIDADES: Assistencial
CONDIÇÕES DE TRABALHO: a) Geral: carga horária mensal de 220 horas. b) Especial: o exercício do emprego exige a prestação de serviço à noite, sábados, Domingos e feriados; sujeito a plantões, trabalho externo, contato com o público, bem como o uso de equipamentos de proteção individual e uniforme.
REQUISITOS: a) Instrução formal: ensino fundamental completo; b) Certificado de curso profissionalizante de 200 horas-aula ou experiência comprovada na CTPS, de no mínimo 3 anos na função; c) Outros: conforme instruções reguladoras do concurso público;

d) Forma de provimento: Por concurso Público.

ATRIBUIÇÕES:

Organizar e supervisionar os serviços de cozinha hospitalar e outros locais de refeições, planejando cardápios e elaborando o pré-preparo, o preparo e a finalização de alimentos, observando métodos de cocção e padrões de qualidade dos alimentos.

Temperar alimentos de acordo com métodos de cocção, controlar tempo e métodos de cocção, aquecer alimentos pré-preparados, avaliar sabor, aroma, cor e textura dos alimentos finalizar molhos quentes e frios, montar alimentos de acordo com apresentação definida, decorar pratos de acordo com apresentação definida, encaminhar alimentos prontos para o local apropriado, coletar amostras de alimentos prontos em conformidade com a legislação, descongelar alimentos, higienizar alimentos, limpar carnes, aves, pescados e vegetais, desossar carnes, aves e pescados, porcionar alimentos, marinar carnes, aves, pescados e vegetais, elaborar massas, elaborar caldos, fundos e molhos básicos, pré-cozinhar alimentos, colaborar na criação do cardápio, planejar cardápios, listar ingredientes de acordo com o plano de produção e capacidade de armazenamento, quantificar ingredientes, requisitar materiais, especificar alimentos, otimizar uso dos equipamentos, solicitar manutenção de equipamentos, identificar necessidade de novos equipamentos, assessorar compras de equipamentos e utensílios, testar receitas, planejar e participar rotina de limpeza, planejar estocagem, distribuir tarefas entre ajudantes e auxiliares, organizar utensílios de trabalho, higienizar equipamentos, utensílios e bancada, verificar funcionamento dos equipamentos, definir horários de execução e término de tarefas de acordo com prioridades, observar padrão de qualidade dos alimentos, organizar ingredientes conforme a produção, guardar produtos não utilizados, desligar equipamentos, lavar equipamentos e utensílios, verificar condições de alimentos para reaproveitamento, controlar temperatura de alimentos, etiquetar alimentos, acondicionar alimentos para congelamento, armazenar alimentos de acordo com as normas de higiene, controlar armazenamento de alimentos, informar a existência de sobras ou ocorrências inesperadas relacionadas com a confecção e distribuição do cardápio diário.

TÍTULO DO EMPREGO: **GM 04**

OFICIAL DE MANUTENÇÃO

ÁREA: Apoio
UNIDADES: Manutenção

CONDIÇÕES DE TRABALHO:

a) Geral: carga horária mensal de 220 horas;
b) Especial: o exercício do emprego exige a prestação de serviço à noite, sábados, Domingos e feriados; sujeito a plantões, trabalho externo, contato com o público, bem como o uso de equipamentos de proteção individual.

REQUISITOS:

a) Instrução formal: ensino fundamental completo;
b) Certificado de curso profissionalizante de 200 horas-aula ou experiência comprovada na CTPS, de no mínimo 2 anos na função;
c) Outros: conforme instruções reguladoras do concurso público;
d) Forma de provimento: Por concurso Público.

ATRIBUIÇÕES:

Executar manutenções elétrica e hidráulica, substituindo, trocando, limpando, reparando e instalando peças, componentes e equipamentos. Realizar manutenção de carpintaria e marcenaria, consertando móveis, substituindo e ajustando portas e janelas, trocando peças e reparando pisos e assoalhos. Conservar alvenaria e fachadas e recuperar pinturas, impermeabilizar superfícies, lavando, preparando e aplicando produtos. Montar equipamentos de trabalho e segurança, inspecionando local e instalando peças e componentes em equipamentos. Executar serviços gerais (troca de chuveiros, conserto de portas e janelas, entre outros).

Substituir reatores, consertar luminárias, instalar reator, substituir interruptores e tomadas

Trocar fiação elétrica, repor espelhos, reparar ventiladores, trocar lâmpadas, instalar, ventiladores de teto, trocar termostato, reparar painéis elétricos, substituir disjuntores, trocar resistência, repor sensores, limpar painéis elétricos, colocar eletrodos, consertar calhas, refazer encanamentos, trocar

torneiras e registros, consertar torneiras, trocar bóia de caixa d'água, limpar caixa d'água, substituir reparo de válvula-hidra, trocar sifão de pia, detectar vazamentos, estancar vazamentos, trocar filtros de bebedouros, consertar móveis, levantar divisórias, revestir de fórmica, substituir portas, ajustar portas e janelas, trocar dobradiças e puxadores, substituir guarnições de portas, trocar fechaduras, consertar forros, repor telhas quebradas, substituir caibros e vigas de madeira, trocar testeira, reparar pisos e assoalhos, preparar massa, assentar tijolos, cortar paredes, trocar batentes, chapiscar parede, rebocar paredes, recuperar base de concreto, repor azulejos e pisos, escarear trincas, limpar trincas, regularizar abertura com argamassa, aplicar selador e massa acrílica, nivelar parede, avaliar o estado da superfície, aplicar massa corrida ou gesso, lixar superfícies, aspirar pó, aplicar fundo preparador, aplicar tinta ou textura, retocar pinturas, desentupir ralos, pias e vasos sanitários, substituir acessórios de banheiros, inspecionar qualidade da água, trocar chuveiros, soldar objetos, trocar vidros, refazer detalhes de molduras, recolocar pastilhas ou litocerâmica, pintar fachadas, calafetar fendas entre parte metálica e alvenaria, fixar cabos de pára-raios, nivelar o piso, se necessário montar andaime, fixar andaime.

Estado do Rio Grande do Sul
MUNICIPIO DE ERECHIM
PREFEITURA MUNICIPAL
Praça da Bandeira, 354
Fone: 54 520 7000
99700-000 Erechim – RS

ANEXO II

TABELA DE EMPREGOS DA FUNDAÇÃO COM REAJUSTE

QUADRO DE EMPREGOS E SALÁRIOS

Nível	Grupo	Emprego	Qtd.	Qtd. H	val. Ant	val. atual	Val Total
4	GM	Agente Adminis. Junior	17	220	567,60	664,94	11.304,04
6	GS	Agente Adminis. Sênior	7	220	1.126,43	1.319,61	9.237,29
2	GB	Agente Operacional	15	220	382,80	448,45	6.726,75
6	GS	Assistente Social	1	180	1.126,43	1.319,61	1.319,61
1	GB	Auxiliar Serviços Gerais	80	220	267,80	313,73	25.098,22
6	GS	Contador	1	220	1.126,43	1.319,61	1.319,61
6	GS	Enfermeiro	24	180	1.126,43	1.319,61	31.670,71
2	GB	Escriturário	27	220	382,80	448,45	12.108,16
6	GS	Farmaceutico Bioquímico	8	180	1.126,43	1.319,61	10.556,90
6	GS	Nutricionista	1	180	1.126,43	1.319,61	1.319,61
6	GS	Psicólogo	2	180	1.126,43	1.319,61	2.639,23
3	GM	Recreacionista	1	220	404,80	474,22	474,22
3	GM	Técnico de Enfermagem	200	220	404,80	474,22	94.844,64
4	GM	Técnico de Seg. Trabalho	2	220	567,60	664,94	1.329,89
5	GM	Técnico Eletro Eletrônico	1	220	875,60	1.025,77	1.025,77
		Total ====>	387		171.359,66		210.974,64

QUADRO DE EMPREGOS DE DIREÇÃO E ASSESSORAMENTO

Emprego	Deniminação	Qtd.	Nível	Val Ant	Val Atual	Val. Total
CC	Diretor	1	I	4.150,00	4.861,73	4.861,73
CC	Diretor Administrativo	1	II	3.020,00	3.537,93	3.537,93
CC	Diretor Técnico	1	III	2.800,00	3.280,20	3.280,20
CC	Gerente de Serviços Assistencais	1	IV	2.005,00	2.348,86	2.348,86
CC	Gerente de Serviços Adminis.	1	IV	2.005,00	2.348,86	2.348,86
CC	Ass. Jurídico	1	V	1.600,00	1.874,40	1.874,40
CC	Coor. Administrativo	4	V	1.600,00	1.874,40	7.497,60
CC	Coor. Laboratório e Farmácia	2	V	1.600,00	1.874,40	3.748,80
CC	Coor. Serviço Nutrição	1	V	1.600,00	1.874,40	1.874,40
CC	Coor. Serviço SPP	1	V	1.600,00	1.874,40	1.874,40
CC	Coor. Unidades Clínicas	11	V	1.600,00	1.874,40	20.618,40
CC	Ass. de Comunicação	1	VI	850,00	995,78	995,78
CC	Ass. Serviços de Atendimento ao Pacie	2	VI	850,00	995,78	1.991,55
CC	Chefe de Departamento	8	VI	850,00	995,78	7.966,20
	Totais ==========>	36		55.330,00		64.819,10

CARGOS NÃO DO QUADRO E NECESSÁRIOS

Emprego	Qtd.	Qtd. H	Val Ant	Val Atual	Val. Total
Analista de Sistemas	1	220	1.348,20	1.579,42	1.579,42
Atendentes de Enfermagem	3	210	307,17	359,85	1.079,55
Auditor Administrativo	1	220	1.477,22	1.730,56	1.730,56
Auxiliar de Enfermagem	26	210	381,03	446,38	11.605,79
Auxiliar de Faturamento I	1	220	526,41	616,69	616,69
Auxiliar de Faturamento II	2	220	721,03	844,69	1.689,37
Auxiliar de Laboratorio	2	220	662,41	776,01	1.552,03
Auxiliar de Manutenção	1	220	484,20	567,24	567,24
Bioquimico Coordenador de Laboratorio	1	210	2.373,30	2.780,32	2.780,32
Coordenador Administrativo P.S	1	220	627,23	734,80	734,80
Coordenador Administrativo SADT	1	220	627,23	734,80	734,80
Farmaceutica	1	180	1.601,86	1.876,58	1.876,58
Técnico Segurança do Trabalho	1	220	841,78	986,15	986,15
Totais ==========>	42		11.979,07	14.033,48	27.533,30