

ANEXO I
DESCRIPTIVO DAS ATRIBUIÇÕES DOS EMPREGOS

CARGO/EMPREGO: AUXILIAR DE LIMPEZA DE ESCOLA

Escolaridade Exigida: Ensino Fundamental Incompleto (5ª série do Ensino Fundamental).

Descrição Sumária: Executar a limpeza e a conservação em geral, nas áreas internas e externas das Unidades Educacionais utilizando materiais e equipamentos adequados, seguindo a rotina definida, obedecendo às normas técnicas, de qualidade, de segurança, saúde e meio ambiente, e procedimentos estabelecidos pela área de atuação.

Descrição Detalhada: Lavar, secar e guardar a louça nos horários destinados à merenda escolar. Efetuar a limpeza do refeitório, cozinha e utensílios. Varrer toda a escola, inclusive áreas externas. Passar pano úmido em todas as áreas internas (não enceradas). Manter sempre o brilho nas áreas enceradas. Tirar o pó dos móveis. Limpar quadros passando pano úmido. Limpar classes e cadeiras após a varrição. Limpar as lixeiras interna e externamente. Trocar os sacos de lixo. Acondicionar o lixo separadamente para fins de reciclagem. Recolher os lixos. Limpar todas as dependências da escola, inclusive ginásio e banheiros, conforme turnos de funcionamento da escola. Deixar todo o material de limpeza devidamente organizado e limpo. Lavar ginásio, calçadas, passar pano nas portas, limpar paredes, corrimões, parapeitos, portas, janelas e teto, lavar vidros e persianas interna e externamente. Realizar tratamento de pisos com cera acrílica para brilho permanente (manutenção) e lavar o pátio da escola. Executar outras tarefas de acordo com a necessidade da área.

CARGO/EMPREGO: AUXILIAR DE LIMPEZA E ZELADORIA

Escolaridade Exigida: Ensino Fundamental Incompleto (3ª série do completa).

Descrição Sumária: Executar a limpeza e a conservação de escritórios, prédios e áreas externas de acordo com os contratos de serviços terceirizados firmados com a CODECA.

Descrição Detalhada: Nas Estações Principais de Integração (EPI's) e Sanitários Públicos: guardar o local de trabalho, abrindo e fechando nos horários de funcionamento estabelecidos para início e término das atividades e responsabilizar-se pela guarda das chaves. Cuidar para que não ocorram atos de vandalismo como pichações, uso de drogas e prostituição, durante todo o expediente. Zelar pela integridade das louças e equipamentos (saboneteira, secadores de mãos, espelho etc....) inclusive cuidar para que as dependências sejam utilizadas somente para a atividade-fim a que se destina, durante todo o expediente. Lavar cinzeiros situados nas áreas abertas. Solicitar a manutenção do espaço para o servidor indicado pelo Município, em até 1 (uma) hora após a detecção do problema, quando houver vazamento de água fechar imediatamente o registro, bem como quando houver falta de água comunicar ao servidor responsável e, realizar outras atividades de acordo com a necessidade da área. Nas Casas de Abrigo e Acolhimento: lavar as roupas de cama e toalhas e trocá-las por peças limpas, lavar as roupas dos acolhidos, pô-las para secar, recolhê-las quando secas e dobrá-las e, executar outras tarefas de acordo com a necessidade da área. No Centro POP Rua: lavar toalhas de banho, pô-las para secar, recolhê-las quando secas, dobrá-las e entregá-las aos responsáveis para guarda-las em seus devidos lugares e, executar outras tarefas de acordo com as necessidades das áreas. Nas Estações Principais de Integração (EPI's), Sanitários públicos, Casas de Abrigo e Acolhimento e no Centro POP Rua: remover capachos e tapetes, procedendo à sua limpeza, assim como dos pisos acarpetados; proceder com a lavagem dos carpetes; limpar os forros que comportem tal limpeza; manter o piso seco e quando úmido indicar com sinalização específica, secando; lavar os cestos de lixo; limpar

os vidros das divisórias e janelas; remover manchas de paredes; varrer, lavar, encerar e polir os balcões e pisos; limpar divisórias e portas, incluindo os vidros; atender de pronto a imprevistos que requeiram profissionais da limpeza; retirar o lixo diariamente, acondicionando-o em sacos plásticos resistentes e próprios para o tipo de lixo recolhido, removendo-os para local indicado, mantendo a limpeza e conservação externa e interna nas lixeiras; proceder à lavagem de pisos, bacias, assentos e pias dos sanitários, no mínimo, 2 (duas) vezes ao dia nos locais de maior circulação e 1 (uma) vez ao dia nos demais locais, refazendo sempre que necessário; abastecer os sanitários com papel toalha, papel higiênico e sabonete líquido, quando necessário, observando para que não ocorra desabastecimento, revisando-os periodicamente; limpar os pisos das copas e outras áreas molhadas; abastecer as copas com papel toalha e, quando necessário, detergente e esponja; limpar tampos das mesas e assentos dos refeitórios, após as refeições; limpar os pisos internos (salas, corredores, saguões, recepções...), refazendo sempre que necessário; limpar os elevadores, bebedouros e espelhos; limpar portas de vidro; limpar os corrimões; efetuar a limpeza dos cinzeiros localizados na parte externa; manter os materiais/produtos de limpeza, utensílios e equipamentos devidamente organizados, informando à chefia sobre a necessidade de compra desses materiais; preparar e servir café e/ou chá, limpar todas as garrafas térmicas; proceder à lavagem dos pisos das salas de trabalho; efetuar a lavagem de corredores, escadarias internas, recepções, guichês de atendimento e pisos das salas com maior circulação; passar lustra móveis nas áreas pertinentes; limpar a parte externa das geladeiras existentes nas áreas das edificações; remover o pó das mesas, armários, arquivos, prateleiras, bem como dos demais móveis existentes, inclusive aparelhos elétricos, telefones, equipamentos de informática, extintores de incêndio, etc.; proceder à higienização dos corredores com máquina lavadora de pisos industrial; retirar o pó e resíduos dos quadros em geral; limpar as mesas de trabalho removendo manchas e riscos; executar a limpeza completa dos banheiros (pisos, azulejos e parede); executar a limpeza completa das geladeiras e micro-ondas existentes nas áreas das edificações; proceder com a limpeza a vapor nos estofados que o exijam pela frequência de utilização; proceder com a limpeza a vapor em tapetes, carpetes, cadeiras, estofados, cortinas e persianas que comportem tal limpeza; remover a cera de todos os pisos que receberam o produto de forma comum ou antiderrapante e reaplicá-la, para manutenção de camada e brilho; lustrear os pisos tratados com cera, nos locais de maior circulação, garantindo a conservação do piso; limpar placas de sinalização e informações; limpar arquivos giratórios e fixos e depósitos em geral; limpar peitoris e caixilhos das janelas; lavar calçadas, acessos, rampas e escadarias, com equipamento adequado.

CARGO/EMPREGO: COZINHEIRO (A)

Escolaridade Exigida: Ensino Fundamental Completo. (1º grau Completo).

Descrição Sumária: Planejar e preparar refeições, selecionando ingredientes e utensílios, e utilizando técnicas culinárias adequadas. Garantir a qualidade, apresentação e segurança dos alimentos, seguindo normas sanitárias. Organizar e controlar estoques. Elaborar e executar cardápios.

Descrição Detalhada: Preparar refeições, cafés, lanches, sucos e sobremesas em pequenas e grandes quantidades. Realizar a higienização e o pré-preparo de frutas e hortaliças de acordo com determinação do cardápio diário, observando paladar e a apresentação dos pratos. Cuidar da higienização e conservação dos equipamentos e utensílios, bem como do ambiente da cozinha e refeitório. Realizar o aproveitamento dos alimentos de forma segura e conforme normas existentes na legislação, evitando perdas dos mesmos. Utilizar técnicas de cozinha e nutrição, sempre respeitando as boas práticas de manipulação e fabricação dos alimentos e de higiene. Controlar a qualidade, a conservação e o estoque de alimentos, bem como a quantidade usada na preparação de uma refeição. Preencher formulários instituídos para a prestação de contas e a conferência e armazenamento correto dos gêneros fornecidos, conforme periodicidade determinada. Solicitar aos responsáveis, quando necessário, os gêneros alimentícios utilizados. Executar outras tarefas ou atribuições correlatas e decorrentes da atividade.

CARGO/EMPREGO: MERENDEIRO(A)

Escolaridade Exigida: Ensino Fundamental Completo (1º grau completo).

Descrição Sumária: Preparar e distribuir refeições, selecionando ingredientes necessários, observando a limpeza do local de trabalho e dos utensílios utilizados, garantindo a boa distribuição das merendas obedecendo às especificações técnicas, normas de segurança e orientação estabelecida.

Descrição Detalhada: Preparar e servir refeições, selecionando os ingredientes necessários, separando os cereais, descascando, lavando, picando verduras, legumes, carnes entre outros, observando a higiene e a conservação dos mesmos para atender aos cardápios estabelecidos, normas culinárias (técnicas de preparo e cozimento de alimentos) e as orientações que lhe forem determinadas, de forma a estarem prontos nos horários estabelecidos; preparar também dietas especiais de acordo com a prescrição determinada; receber e armazenar os produtos, observando data de validade e qualidade dos gêneros alimentícios, bem com a adequação do local reservado à estocagem; controlar os estoques de produtos utilizados na alimentação escolar; solicitar os responsáveis, quando necessário, os gêneros alimentícios utilizados nas merendas; organizar os utensílios e todo material necessário à boa distribuição da merenda; providenciar a lavagem e guarda dos utensílios, para assegurar sua posterior utilização; preencher formulários instituídos para a prestação de contas e a conferência e armazenamento correto dos gêneros fornecidos à escola conforme periodicidade determinada; seguir normas de higiene dos alimentos (inclusive equipamentos da cozinha, refeitório, depósitos, entre outros), zelando pelo controle de qualidade dos alimentos desde o recebimento, acondicionamento, controle na estocagem, preparo e distribuição; executar outras tarefas de acordo com a necessidade das áreas.

CARGO/EMPREGO: TRATADOR DE ANIMAIS DOMÉSTICOS

Escolaridade Exigida: Ensino Fundamental Incompleto (3ª série completa).

Descrição Sumária: Realizar atividades como alimentação, higiene, garantindo o bem-estar geral dos animais e realizar a limpeza, higienização e manutenção dos ambientes do canil municipal.

Descrição Detalhada: Realizar a alimentação diária dos animais, fornecendo a quantidade de ração previamente descrita e orientada pelo(a) médico(a) veterinário(a), em gramas, e em horários preestabelecidos; Retirar urina, fezes, vômitos e outras secreções e/ou excrementos dos boxes, além de outras sujidades, visando manter a higiene e a saúde dos animais, como também prevenir a proliferação de doenças; Acondicionar e armazenar os resíduos das limpezas de forma adequada, assim como realizar a destinação conforme tipologia; Lavar, e manter limpos, com uso de mangueira ou lava-jato e demais produtos necessários, os boxes e as áreas adjacentes, incluindo pisos, paredes e canaletas de drenagem; Realizar a limpeza de camas, a varrição das casinhas e a trocas de panos e almofadas sujos; Proceder à lavagem de almofadas, panos e cobertores sujos e à colocação de itens limpos nos boxes; Dispor brita nos locais de manutenção dos animais, onde exista tal necessidade; Manter os comedouros limpos e higienizá-los com água e sabão, sempre que necessário; Manter os bebedouros sempre limpos e cheios de água; Comunicar imediatamente ao médico(a) veterinário(a) responsável ou ao líder quaisquer alterações visualizadas nos animais; Auxiliar o(a) médico(a) veterinário(a) e/ou responsável pelo setor, na contenção do animal, para que sejam efetuados os exames ou a avaliação do animal; Rasquear os cães, quando solicitado pelo(a) médico(a) veterinário(a); Realocar os animais, quando solicitado pelo(a) médico(a) veterinário(a) ou responsável pelo setor; Auxiliar na captura e no retorno dos animais em eventuais fugas; Manter controle de peso dos animais, pesando-os em balança, quando solicitado pelo(a) médico(a) veterinário(a); Adequar a quantidade de ração dada aos animais conforme orientação do(a) médico(a) veterinário(a); Deixar sempre limpas e desinfetados o ambulatório, a ala de internação e as áreas de uso comum; Manter a organização e a higienização de todas as áreas do Canil Municipal; Manter o depósito de ração sempre limpo, arejado e organizado, evitando a

proliferação de fungos, insetos, roedores e outras pragas; Fazer anotações diárias em ficha própria de controle individual de animais; Realizar todas as atividades relatadas no plano de manutenção do Canil Municipal, elaborado pelos(as) médicos(as) veterinários(as) responsáveis, relacionadas ao cargo; Cumprir os protocolos de segurança, tanto para os cães e gatos quanto para si mesmo, em relação a riscos de acidentes e transmissão de doenças; Cumprir as normas de Segurança do Trabalho da empresa, Ordens de Serviço emitidas e a obrigatoriedade do uso de uniforme e EPI; Fazer a limpeza e conservação das ferramentas, dos equipamentos utilizados, e dos uniformes e EPI's; Executar outras tarefas de acordo com a necessidade da área.