**PROCESSO SELETIVO PÚBLICO SIMPLIFICADO PARA CONTRATAÇÃO POR TEMPO DETERMINADO PARA ATENDER À NECESSIDADE TEMPORÁRIA DE PREENCHIMENTO DE CARGOS EFETIVOS COM BASE NA LEIS MUNICIPAIS.**

De ordem do Excelentíssimo Sr.° Prefeito do Município de São José do Vale do Rio Preto, a Secretária de Administração, na forma do processo administrativo **nº 8497/2020,** torna pública a abertura de processo seletivo público simplificado para contratações por tempo determinado, objetivando atender a necessidade temporária da Secretaria Municipal de Saúde (para atender o serviço de Nutrição do Hospital Maternidade Santa Theresinha)

1 – Disposições preliminares

* 1. A Secretaria de Saúde realizará a seleção dos inscritos pelo método simplificado de avaliação de títulos e experiência profissional de cada um, cujo procedimento tem caráter eliminatório e classificatório
  2. A seleção de que trata o presente Edital tem por objetivo o provimento de vagas para cozinheiro, cuja atuação ocorrerá no Hospital Maternidade Santa Theresinha, sendo que o(a)s candidato(a)s aprovado(a)s serão convocado(a)s por ordem de classificação e de acordo com os termos definidos neste Edital e seus anexos.
  3. O candidato deve cumprir fielmente a legislação pertinente à contratação temporária, bem como as prescrições do contrato que firmar com a Prefeitura
  4. O contratado estará sujeito aos mesmos deveres e proibições, inclusive quanto à acumulação de 2 cargos, empregos e funções, e ao mesmo regime de responsabilidade, vigentes para os demais servidores públicos, no que couber.
  5. O contrato firmado poderá ser rescindido nas seguintes hipóteses:

a) pelo término do prazo contratual;

b) a pedido do(a) contratado(a);

c) por conveniência da Administração Pública, a juízo da autoridade competente;

d) quando o(a) contratado(a) incorrer em falta disciplinar ou provocar justa causa para sua rescisão.

* 1. As convocações, para efeito da investidura do cargo, serão feitas de acordo com a necessidade da Secretaria de Saúde, dentro da validade do presente Processo Seletivo Público Simplificado, por ordem de classificação e em conformidade com os termos definidos neste Edital.
  2. A remuneração e a carga horária de trabalho do(a)s contratado(a)s por meio do Processo Seletivo Público Simplificado constam no ITEM 6 deste edital.

1. – Requisitos para Contratação

2.1. Para ser contratado(a), o(a) candidato(a) deverá atender, cumulativamente, aos seguintes requisitos:

2.1.1. Ter sido classificado(a) e aprovado(a) neste Processo Seletivo Público Simplificado; 2.1.2.Atender aos requisitos constantes No item 5 deste Edital;

1. – Inscrições

3.1 Para concorrer a vaga o candidato deverá encaminhar o currículo para o email seletivocozinheiro@gmail.com, no período de 06 de janeiro de 2021 até às 23:59 do dia 09 de janeiro de 2021

3.2 Para melhor avaliação, o currículo deverá conter informações claras principalmente no que tange tempo de experiência.

4- Critério para seleção

4.1 O julgamento dos currículos ficará sob a responsabilidade da Comissão de Avaliação para o Processo Seletivo Público Simplificado da SECRETARIA DE SAÚDE especialmente designada para este fim.

5 - Da avaliação:

5.1 – Os critérios de avaliação e aprovação será de acordo com a valoração definida abaixo:

* Tempo de experiência em restaurantes ou cozinha industrial, será contabilizado 05 (cinco) pontos por ano de experiência.
* Curso de manipulação de alimentos, será contabilizado 05 (cinco) pontos por curso

5.2 Critérios para desempate

I – Tempo de experiência.

II – Idade.

5.3 Critérios para exclusão

* Pontuação zero no critério experiência
* Sem informação de tempo de experiência

5.4 A classificação final será a somatória dos pontos da avaliação curricular do candidato.

6 – Remuneração e carga horária

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Cargo | Carga Horária | Salário base |
| Cozinheiro | 40 horas semanais  Regime de plantão 12x36 | R$1.017,78 |

7 – Atribuições do cargo

Preparar refeições diversas, seguindo receitas preestabelecidas, para atender às necessidades alimentares dos servidores e pacientes

ATRIBUIÇÕES GERAIS

- Preparar alimentos, seguindo as dietas prescritas ou receitas estabelecidas, para garantir alimentação adequada aos pacientes;

- Preservar de contaminação ou de alteração os gêneros alimentícios fornecidos pela despensa, verificando qualidade e quantidade e tratando-os de forma adequada, para assegurar as condições necessárias ao preparo de refeições sadias e substanciais;

- Controlar o preparo e cocção dos alimentos, temperando-os, experimentando-os e verificando a pesagem e medição dos ingredientes, para obter o sabor adequado a cada prato; - Operar diversos tipos de forno, fogão e demais aparelhos e equipamentos de cozinha, manipulando os na forma apropriada, para cozinhar ou assar os alimentos;

- Orientar colegas recém-admitidos, treinando-os no preparo dos alimentos, para manter o padrão de serviço;

- Cuidar do material e equipamentos de cozinha, mantendo-os, limpos e ordenados, para conseguir perfeitas condições de utilização, higiene e segurança;

- Executar outras tarefas que lhe forem designadas, compatíveis com sua a área de atuação.