



**EDITAL Nº 03/2023 – PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO Nº 01/2023**

Acrescenta a função de Auxiliar de Serviços Gerais ao Edital 01/2023 do Processo Seletivo Simplificado nº 01/2023.

O Município de Vidal Ramos, Estado de Santa Catarina, por seu Prefeito Municipal, o Senhor Nelson Back, no uso de suas atribuições legais, e a Comissão do Concurso Público, nomeada pela Portaria nº 219/2023, altera o edital nos seguintes termos:

**1. Acrescenta a função de Auxiliar de Serviços Gerais ao quadro de funções do Anexo I, que passa a constar a seguinte redação:**

Cód	Funções Públicas	Prévia de Vagas	CH Semanal	Pré-Requisitos (Escolaridade exigida)	Tipos de Avaliação	Inscrição
...						
OUTROS						
...						
16	Auxiliar de Serviços Gerais	CR*	10,20,30,40****	Portador de Certificado de Conclusão das Séries Iniciais do Ensino Fundamental	Escrita	R\$ 35,00

...

\*\*\*\* Para a função de Auxiliar de Serviços Gerais poderá abrir vaga de 10(dez), 20 (vinte) ou 40 (quarenta) horas semanais, dependendo da necessidade.

...

Funções Públicas	Pré-Requisitos (Escolaridade exigida)	Salário Base *				
		10 horas	20 horas	30 horas	40 horas	44 horas
...	...	...	...	...	...	...
Auxiliar de Serviços Gerais	Séries Iniciais do EF.	360,91	721,82	1.082,73	1443,64	

...

2 É garantido a insalubridade de grau médio (20% do salário mínimo / R\$ 264,00) ao cargo de motorista e grau máximo (40% do salário mínimo / R\$528,00) ao cargo de serviços gerais conforme laudos técnicos vigente;

**2. Acrescenta as atribuições da função de Auxiliar de Serviços Gerais ao Anexo II, que passa a constar a seguinte redação:**

...

**Auxiliar de Serviços Gerais**

- Executar trabalho rotineiro de limpeza em geral em edifícios, prédios e dependências escolares, espanando, varrendo, lavando ou encerando dependências, móveis, utensílios e instalações, louças, talheres, copos, vasilhames, panelas e outros para manter as condições de higiene e conservação;
- Arrumar banheiros e toaletes, limpando-os e reabastecendo-os com papel sanitário, toalhas e sabonetes, para conservá-los em condições de uso;
- Coletar o lixo de depósitos, recolhendo-os em latões, para depositá-lo em lixeiras ou incineradores;
- Preparar a alimentação, temperando, amassando e triturando os alimentos de acordo com as instruções recebidas para atender ao regime alimentar adequado, auxiliando as crianças nas suas refeições, para garantir o bem estar e o desenvolvimento sadio das mesmas;
- Separar os materiais a serem utilizados na confecção da refeição ou merenda, escolhendo panelas, temperos, molhos e outros ingredientes para facilitar a sua manipulação; Preparar os alimentos, de maneira a garantir a



forma e o sabor adequados a cada prato ou para seguir a receita; Controlar o estoque de ingredientes, verificando seu nível e o estado dos que estão sujeitos a deterioração para providenciar as reposições necessárias;

- Executar outras atividades correlatas ou complementares determinadas pela chefia imediata.

**3. Acrescenta o conteúdo programático da função de Auxiliar de Serviços Gerais ao anexo III, que passa a constar a seguinte redação:**

Onde lê-se:

...  
**FUNÇÕES PÚBLICAS: AUXILIAR DE TURMA, ATENDENTE GERAL E MOTORISTA**  
**I. A. CONTEÚDOS COMUNS ÀS FUNÇÕES DE AUXILIAR DE TURMA, ATENDENTE GERAL E MOTORISTA**

...  
**I. B. CONTEÚDOS ESPECÍFICOS ÀS FUNÇÕES DE AUXILIAR DE TURMA, ATENDENTE GERAL E MOTORISTA**

Leia-se:

**FUNÇÕES PÚBLICAS: AUXILIAR DE TURMA, ATENDENTE GERAL, MOTORISTA E AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS**  
**I. A. CONTEÚDOS COMUNS ÀS FUNÇÕES DE AUXILIAR DE TURMA, ATENDENTE GERAL, MOTORISTA E AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS**

...  
**I. B. CONTEÚDOS ESPECÍFICOS ÀS FUNÇÕES DE AUXILIAR DE TURMA, ATENDENTE GERAL, MOTORISTA E AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS**

...  
**Auxiliar de Serviços Gerais**

Conhecimentos Específicos: Higiene pessoal: lavagem das mãos, asseio corporal, importância no ambiente de trabalho. Prevenção de doenças: alimentação saudável, prática de atividades físicas, vacinações e exames preventivos que devemos e podemos fazer na Rede Pública de Saúde. Medidas para prevenção de acidentes de trabalho. EPIS- Equipamentos de proteção individual, quais são, importância, quando devem ser usados. Cuidados no manuseio de energia elétrica. O que fazer no caso de um acidente: engasgos, queimaduras, choque elétrico, atropelamento. Vestimentas adequadas para preparar e servir alimentos. Importância da alimentação saudável. Alimentos saudáveis. Cuidados de higiene pessoal. Cuidados de limpeza e conservação de talheres, utensílios, vasilhames, bancada de trabalho e fogão onde são preparados os alimentos. Cuidados para evitar a contaminação dos alimentos. Técnicas de congelamento e descongelamento. Preparação de salada de frutas, mingaus, sucos, arroz, feijão, macarrão, carnes, peixes e ovos. Estocagem de alimentos perecíveis e não perecíveis. Técnicas, equipamentos, utensílios e materiais empregados na limpeza de roupas, banheiros, cozinhas, refeitórios. Estocagem de alimentos e produtos de limpeza. Noções de como preparar e servir chá, café e achocolatados. Separação e descarte do lixo.

Vidal Ramos - SC, 19 de outubro de 2023.

**Nelson Back**  
Prefeito Municipal

**André Luis Preis Domingos**  
Presidente da Comissão do Processo Seletivo  
Portaria nº 219/2023