



OF. SG. Nº 007/2025

São Jerônimo, 08 de janeiro de 2026.

Exmo. Sr.

Fernando Cairuga Camboim

M.D. Presidente da Câmara de Vereadores

São Jerônimo – RS

Prezado Senhor:

Apraz-nos cumprimentar Vossa Excelência, bem como aos membros desta Colenda Câmara de Vereadores, ao mesmo tempo em que lhes encaminhamos o Projeto de Lei nº 005/2026, em anexo, o qual pretende a autorização legislativa para a contratação temporária de servidores para a Secretaria de Assistência Social, importante ressaltar existente, conforme documentação em anexo.

O inciso IX do artigo 37 da Constituição Federal, criou os agentes temporários e ao mesmo tempo exige que a contratação seja por tempo determinado, isto é, por prazo suficiente para pôr fim à situação transitória que lhe deu causa.

Especificamente, trata-se de contratação de 01 (uma) nutricionista, 01 (servente) e 02 (duas) cozinheiras para a estruturação da equipe mínima para a execução do Programa Prato Gaúcho – Cozinhas Comunitárias, para famílias em situação de vulnerabilidade e custeado pelo Governo do Estado.

Diante do exposto, solicitamos a esta Egrégia Câmara que aprecie e aprove o presente Projeto e que ele tenha sua tramitação em REGIME ORDINÁRIO tendo em vista as justificativas acima exposta.

JULIO CESAR
PRATES
CUNHA:24155497034
034

Assinado de forma digital
por JULIO CESAR PRATES
CUNHA:24155497034
Dados: 2026.01.09
14:54:30 -03'00'

Júlio Cesar Prates Cunha

Prefeito Municipal



PROJETO DE LEI N° 005, DE 08 DE JANEIRO DE 2026

Autoriza a Contratação Emergencial de Servidores para a Secretaria de Assistência Social e dá outras providências.

JÚLIO CESAR PRATES CUNHA, Prefeito Municipal de São Jerônimo, no uso de suas atribuições legais conferidas pelo art. 53, IV da Lei Orgânica, FAZ SABER, que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono e promulgo a seguinte

LEI

Art. 1º. Fica o Poder Executivo Municipal autorizado a contratar, de forma emergencial, nos termos do artigo 37, IX, da Constituição Federal, os servidores abaixo listados para atuarem na Secretaria de Assistência Social:

CARGO	QUANTIDADE	ESCOLARIDADE MÍNIMA	CARGA HORÁRIA SEMANAL	VENCIMENTO MENSAL BÁSICO
Nutricionista	01	Curso Superior	30 Horas	R\$ 4.073,70
Servente	01	2º Ano Ensino Fundamental	30 Horas	R\$ 1.176,41 + Insalubridade
Cozinheira	02	2º Ano Ensino Fundamental	30 Horas	R\$ 1.176,41

Parágrafo Único. Os profissionais contratados, com fundamento na presente Lei, contribuirão para o regime geral da previdência social.

Art. 2º. Os contratos terão vigência até 06 (seis) meses, podendo ser prorrogado por igual período e seguirá o estabelecido no Regime Jurídico e Plano de Carreira dos Servidores Municipais.



Parágrafo Único. Os contratos previstos na presente Lei poderão ser imediatamente rescindidos, sem que tal fato implique em qualquer indenização aos contratados, salvo os dias trabalhados.

Art. 3º. Os profissionais contratados nos termos desta Lei não poderão receber atribuições ou encargos não previstos no Plano de carreira dos Servidores Públicos.

Art. 4º. As despesas decorrentes desta Lei correrão por conta da Dotação Orçamentária própria.

Parágrafo Único. O impacto orçamentário financeiro, em anexo, integra esta Lei.

Art. 5º. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

JULIO CESAR PRATES Assinado de forma digital
por JULIO CESAR PRATES
CUNHA:2415549703 CUNHA:24155497034
4 Dados: 2026.01.09
14:54:46 -03'00'

Júlio Cesar Prates Cunha

Prefeito Municipal



CARGO: Cozinheiro

Carga Horária: 30 horas Semanais

ATRIBUIÇÕES

As atribuições de um Cozinheiro Servidor Público envolvem o preparo e a distribuição de refeições em larga escala, seguindo cardápios específicos (elaborados pela nutricionista), além de supervisionar e manter a higiene da cozinha e dos alimentos.

As responsabilidades comuns para este cargo, baseadas em descrições de editais e órgãos públicos, incluem:

- Preparação de Alimentos: Cozinhar, fritar, assar e temperar carnes, vegetais, cereais e legumes.
- Gestão de Suprimentos: Encarregar-se da guarda e conservação dos alimentos, controlar o estoque e solicitar a reposição de materiais necessários à cozinha.
- Higiene e Segurança: Zelar pela manutenção das condições de higiene e limpeza de utensílios, instalações e equipamentos, operando de acordo com as normas de biossegurança.
- Supervisão e Orientação: Distribuir, fiscalizar e orientar os trabalhos dos auxiliares de cozinha, garantindo a eficiência da equipe e a qualidade dos processos.
- Organização do Ambiente: Manter o local de trabalho asseado e ordenado, organizando os utensílios e equipamentos em seus devidos lugares.
- Execução de Tarefas Correlatas: Desempenhar outras tarefas compatíveis com a função, conforme solicitado pela chefia imediata.