



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:24155497  
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 Nº 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  
CUNHA:2415549703  
4

Assinado de forma digital  
por JULIO CESAR PRATES  
CUNHA:24155497034  
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.