



## **Prefeitura Municipal de Sumé - PB**

Avenida 1º de Abril, nº 379 - Centro – Sumé-PB

CNPJ(MF) nº. 08.874.935/0001-09

Tel: (083) 3353-2274

www.sume.pb.gov.br

LEI Nº 1.225, de 05 de julho de 2017.  
(iniciativa do Poder Executivo)

*Cria cargos de provimento efetivo no Plano de Cargos e Sistema de Carreiras dos Servidores Públicos do Poder Executivo do Município de Sumé.*

O Prefeito do Município de Sumé

Faço saber que a Câmara Municipal decreta e eu sanciono a seguinte LEI:

**Art. 1º** Ficam criados, no Quadro Permanente de Pessoal do Poder Executivo, consolidado pelas Leis nºs 1.109, de 26 de setembro de 2013, e 1.136, de 13 de junho de 2014, os cargos de provimento efetivo constantes do ANEXO I a esta Lei.

**Art. 2º** Os titulares dos cargos de provimento efetivos criados pelo art. 1º, desta Lei, têm lotação fixada na Secretaria da Educação.

**Art. 3º** A descrição das atribuições típicas dos cargos de que trata o ANEXO I são as constantes no ANEXO II a esta Lei.

**Art. 4º** As despesas com a execução desta Lei correrão à conta das dotações orçamentárias de pessoal alocadas ao Orçamento do Município de Sumé para o corrente exercício financeiro.

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

Gabinete do Prefeito de Sumé (PB), em 05 de julho de 2017.

ÉDEN DUARTE PINTO DE SOUSA  
Prefeito do Município

**LEI Nº 1.225/2017 2**  
**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SUMÉ**  
**PLANO DE CARGOS E SISTEMA DE CARREIRAS DOS SERVIDORES**  
**PÚBLICOS DO MUNICÍPIO DE SUMÉ**  
**QUADRO PERMANENTE DE PESSOAL**  
**Cargos de Provimento Efetivo**  
**Lotação: Secretaria da Educação**  
**GRUPO OCUPACIONAL: ATIVIDADES DE NÍVEL ELEMENTAR**  
**CÓDIGO: ANE-100**  
**ANEXO I (art. 1º)**

<b>Cozinheiro</b>					
<b>Cargo</b>	<b>CÓDIGO/SÍMBOLO/ CLASSE</b>	<b>Escolaridade e demais requisitos exigidos para ingresso</b>	<b>Número de cargos</b>	<b>Padrões de Vencimento (R\$)</b>	<b>LINHAS NATURAIS DE PROGRESSÃO VERTICAL</b>
<b>Cozinheiro</b>	ANE-115.1	<b>Primeiro Ciclo do Ensino Fundamental ou curso primário antigo.</b>	3	937,00	<b>Progressão à Classe ANE-115.2</b>
	ANE-115.2		1	983,85	<b>Progressão à Classe ANE-115.3</b>
	ANE-115.3		1	1.033,04	<b>Progressão à Classe ANE-115.4</b>
	ANE-115.4		1	1.084,69	<b>Progressão à Classe</b>

					<b>ANE-115.5</b>
	<b>ANE-115.5</b>		<b>1</b>	<b>1.138,92</b>	

LEI nº 1.225/2017 4  
**ANEXO II** (art. 3º)  
ATRIBUIÇÕES TÍPICAS  
COZINHEIRO

1. Desenvolver atividades relacionadas ao preparo das refeições;
2. preparar:
  - 2.1 as refeições sob a supervisão de Nutricionista, atendendo ao método de cozimento e padrões de qualidade dos alimentos;
  - 2.2 e cozinhar alimentos e responsabilizar-se pela cozinha;
  - 2.3 dietas e refeições de acordo com cardápios;
  - 2.4 refeições ligeiras, merendas, mingaus, café, chá e outras;
  - 2.5 sobremesas e sucos dietéticos;
3. auxiliar a servir lanches e refeições;
4. responsabilizar-se pelos trabalhos de cozinha;
5. encarregar-se de todos os tipos de cozimento em larga escala, tais como: vegetais, cereais, legumes e carnes de variadas espécies;
6. encarregar-se da guarda e conservação dos alimentos;
7. fazer os pedidos de suprimento de material necessário à cozinha ou à preparação de alimentos;
8. operar os diversos tipos de fogões, aparelhos e demais equipamentos de cozinha;
9. distribuir, fiscalizar e orientar os trabalhos dos auxiliares, procurando sempre trabalhar em equipe;
10. finalizar os pratos sob sua responsabilidade;
11. verificar o funcionamento de equipamentos e comunicar a necessidade de manutenção ou conserto;
12. receber os gêneros alimentícios, observando as suas quantidades e a qualidade;
13. armazenar corretamente os gêneros alimentícios, observando os prazos de validade;
14. recolher, lavar, secar e guardar utensílios de copa e cozinha, mantendo a higiene, conservação e organização dos utensílios e equipamentos, rotineira e imediatamente após o uso;
15. manter a higiene, conservação e organização da área física da cozinha e depósito;
16. requisitar utensílios e equipamentos junto ao seu superior imediato na Secretaria da Educação;
17. registrar, diariamente, o número de refeições servidas e a aceitação por parte dos alunos;
18. preencher formulários de controle de estoque de gêneros alimentícios, em conjunto com a direção da sua unidade;

19. zelar pela guarda de materiais e equipamentos de trabalho.