CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2026

O **MUNICIPIO DE ANTÔNIO CARLOS**, pessoa jurídica de Direito Público, inscrito no CNPJ º 82.892.290/0001-90, com sede à Praça Anchieta, 10, Centro, por meio do **ONÉLIO RICHARTZ,** Prefeito do Municipal, no uso de suas atribuições nos termos do art. 37 da Constituição Federal e da Lei Orgânica Municipal, **TORNA PÚBLICO** a necessidade de contratação temporária de profissionais para ocuparem o cargo de MERENDEIRA, do quadro de pessoal que compõe a Estrutura Administrativa Municipal, pelo que publica o presente **EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2026,** que regulamentará a realização do chamamento público de contratação de pessoal, por prazo determinado, por necessidade temporária de excepcional interesse público.

1 – JUSTIFICATIVA

O chamamento púbico é necessário tendo em vista que foram convocadas todas as merendeiras do concurso público vigente, edital nº 1/2023 e também todas as classificadas do processo seletivo, edital nº 01/2025.

Devido a urgência temporal, não há possibilidade para espera de um novo processo Seletivo para este cargo, e em obediência aos princípios Constitucionais da Impessoalidade, Publicidade e Eficiência Administrativa se impõe e presente chamada pública, objetivando a continuidade dos serviços públicos a serem prestados à população.

2 - DOS CARGOS/CARGA HORÁRIA/REMUNERAÇÃO E HABILITAÇÃO.

CARGOS	VAGA	FORMAÇÃO/EXIGÊNCIA	CARGA HORÁRIA	REMUNERAÇÃO	VÍNCULO
Merendeira	6 vagas + Cadastro de Reserva	Ensino Fundamental Completo	40hr	R$ 2.164,34	Contrato Temporário

3 - DAS CONDIÇÕES PARA O CHAMAMENTO:

Poderão participar todos os profissionais que atendam à qualificação profissional/habilitação constante do quadro do item 02.

04 – DA FORMA DE INSCRIÇÃO NO CHAMAMENTO

4.1. As inscrições serão realizadas no Balcão do Cidadão, localizado na Praça Anchieta, nº 10, Centro, Antônio Carlos/SC, impreterivelmente **até a data de 29/01/2026**, das 07:30h às 11:30 e das 13:00h às 17:00h.

4.2. Documentos necessários

Será necessário a apresentação dos seguintes documentos:

a) Currículo (contendo os dados pessoais, telefone, email, etc);

b) Carteira de identidade;

c) Carteira de trabalho;

d) Comprovante de conclusão do ensino fundamental;

e) Demais documentos necessários para habilitação.

5. DO PROCESSO SELETIVO E DA CLASSIFICAÇÃO.

A seleção se dará com base na análise do currículo, mediante somatório de pontos, computando o critério estabelecido abaixo.

5.1. Critérios a serem seguidos para a seleção:

1) Títulos; Critério para apuração dos pontos:

a) Conclusão do ensino médio – 2 pontos

b) Comprovação de tempo de serviço, sendo a cada 1 ano de trabalho – 1 ponto

5.2. Critério de desempate:

a) Maior Idade;

b) Sorteio.

5.3. A avaliação curricular dos candidatos se dará em até 1 dia após encerrada as inscrições.

5.4. A classificação se dará pelo somatório de pontos obtidos e os classificados serão chamados pela ordem decrescente classificatória.

6. ATRIBUIÇÕES DO CARGO:

São atribuições do Cargo de Merendeira:

- Contribuir com a alimentação e nutrição dos munícipes, preparando as refeições, observando métodos de cocção, padrões de qualidade e higiene no processo de elaboração e manipulação de alimentos, conforme orientações do Nutricionista Responsável Técnico; Preparar e servir os alimentos e bebidas diversos, atentando-se ao cumprimento de horários pré - determinados, organizando e disponibilizando as refeições em ambiente apropriado, de acordo com a necessidade e realidade da unidade de lotação; - Acompanhar as refeições, repondo as preparações quando necessário; - Controlar a quantidade de alimentos a ser preparada, de modo que supra a demanda de alimentação e não gere desperdício; - Utilizar técnicas adequadas para congelamento e descongelamento de alimentos e controlar o respectivo prazo de validade; - Armazenar e organizar os

alimentos no estoque, mantendo a higiene, conferindo a quantidade disponível e controlando o devido prazo de validade, de modo que não sofram contaminação; - Receber os alimentos e conferir a quantidade de acordo com o pedido, por meio de balança, verificando o prazo de validade e a aparência do produto, relatando de imediato ao fornecedor se houver necessidade de troca e/ou devolução; - Promover a higiene e a organização da cozinha e o bem-estar no ambiente de trabalho; - Seguir as orientações e exigências da legislação pertinente aos manipuladores de alimentos, cumprindo com as determinações da Vigilância Sanitária, principalmente quanto ao uso de vestimentas e acessórios adequados para o trabalho na cozinha; - Revalidar a carteira de saúde anualmente; - Colaborar com o planejamento, coordenação, controle e execução de programas alimentares adotados pela prefeitura; - Participar e colaborar na realização de eventos, cursos, palestras e treinamentos no âmbito da alimentação escolar e infantil, sobretudo quando oferecidos pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura; - Responder pela limpeza e conservação dos equipamentos e mobiliários da cozinha, sob sua responsabilidade, zelando pelas boas condições de uso; - Colaborar no serviço de manutenção da horta escolar; - Zelar pelo acondicionamento e destinação correta dos resíduos gerados; - Controlar a entrada e saída da cozinha, permitindo o tráfego somente com autorização da direção escolar e com as vestimentas e acessórios adequados; - Ser responsável e preparar a alimentação escolar, conforme cardápio pré-determinado; - Cumprir com as orientações do Manual de Boas Práticas e Procedimento Operacional Padronizado (POP) da unidade escolar de lotação; - Emitir o relatório de pedido mensal de alimentos, observando o cardápio estabelecido e os produtos presentes no estoque e entregar à direção no prazo estipulado ou relatar, quando necessário, qualquer alteração, para posterior envio e análise do Nutricionista Responsável Técnico, com o objetivo de adequar à necessidade da unidade escolar; - Comunicar ao Nutricionista Responsável Técnico qualquer necessidade de alteração do cardápio, devido a fatores como o melhor aproveitamento de produtos próximos do vencimento e/ou alimentos perecíveis ou, ainda, devido à baixa aceitação do cardápio nas unidades escolares; - Solicitar à direção e comunicar, com a devida antecedência, sobre a necessidade de reposição ou cancelamento do pedido de alimentos ou produtos necessários ao preparo destes, como gás de cozinha, utensílios e/ou outros materiais utilizados na realização do trabalho;

7 – DOS RECURSOS:

O candidato poderá recorrer do resultado do chamamento público no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados a partir da publicação do resultado no Diário Oficial dos Municípios – DOM/SC.

8 - PRAZO DE VALIDADE DO CHAMAMENTO:

O presente chamamento terá prazo de validade até o dia 31 de dezembro de 2026.

Antônio Carlos, 23 de fevereiro de 2026.

ONÉLIO RICHARTZ
PREFEITO MUNICIPAL