

FAMAR
FUNDAÇÃO DE APOIO A FACULDADE DE MEDICINA DE MARÍLIA

Av. Monte Carmelo, 795 – Bairro Fragata C – CEP 17.519-030 – Marília-SP
Telefax (14) 3402-1833 CNPJ (MF) 09.161.265/0001-46

EDITAL DE ABERTURA DE PROCESSO SELETIVO Nº 015/2014

OFICIAL DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO

De acordo com o disposto no Regulamento de Processo Seletivo, devidamente registrado no 1º OFICIAL DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS JURÍDICAS de Marília, protocolo nº 5397, a Fundação de Apoio à Faculdade de Medicina de Marília – FAMAR divulga a abertura de inscrições ao Processo Seletivo para contratação de **01 Oficial de Serviço de Nutrição** e para outras vagas com os mesmos requisitos que surgirem durante a validade do Processo Seletivo.

DA RESERVA DE VAGAS

Fica reservado o percentual de 5% das vagas oferecidas à pessoas com deficiências e a beneficiários reabilitados.

DAS ATRIBUIÇÕES BÁSICAS DA FUNÇÃO

- ✓ Porcionar, identificar e distribuir as refeições, complementos hídricos, suplementação nutricional, dietas enterais e fórmulas lácteas de acordo com prescrições médicas e do nutricionista;
- ✓ Acompanhar a aceitação da alimentação pelos pacientes, informando ao nutricionista os casos de queixas, para tomada de providências;
- ✓ Recolher e lavar diariamente utensílios recolhidos dos leitos, como garrafas de água, canecas, pratos, talheres e bandejas, utilizando água, sabão e detergente, bem como desinfetá-los, seguindo técnicas específicas e de acordo com o Manual de Normas, Rotinas e Boas Práticas da Unidade de Alimentação e Nutrição;
- ✓ Distribuir dietas enterais à equipe de enfermagem, para que estas sejam instaladas nos pacientes;
- ✓ Embalar biscoitos e talheres desinfetados com álcool a 70º, conforme procedimentos específicos para servir os pacientes;
- ✓ Higienizar a copa, cozinha e lactário, utilizando água, sabão e detergente, conforme procedimentos específicos para assepsia do local seguindo e cumprindo escala de limpeza do setor;
- ✓ Relacionar as dietas diárias servidas aos pacientes de acordo com as prescrições médicas, em impresso próprio, para elaboração da estatística mensal;
- ✓ Checar cardápio diário, observando os ingredientes disponíveis para preparar as refeições.
- ✓ Preparar as refeições, dietas e sobremesas, conforme cardápio pré-estabelecido e estatísticas do número de dietas e número de pacientes, seguindo e cumprindo as normas de higiene e manipulação dos alimentos;
- ✓ Orientar as auxiliares no pré-preparo e higienização dos alimentos, para agilizar o serviço e observar a qualidade de seus trabalhos e o andamento das atividades;
- ✓ Posicionar os nutricionistas sobre estoques de alimentos na geladeira e/ou câmaras frias, para que a mesma tome as devidas providências quanto ao cardápio;
- ✓ Providenciar preparações para o café da manhã, tarde e noite, conforme cardápio pré-estabelecido;
- ✓ Higienizar os utensílios permanentes, utilizando água, sabão e detergente conforme procedimentos específicos para que possam ser reutilizados;
- ✓ Checar as prescrições médicas das dietas lácteas e enterais para verificar volume, características e horários;
- ✓ Acondicionar as fórmulas lácteas, enterais e leite humano em recipientes adequados e previamente desinfetados, em recipientes próprios, bem como identificá-los para serem servidos;
- ✓ Efetuar o controle de material e insumos utilizados no preparo das dietas e anotando em impresso próprio para estatística do setor;
- ✓ Identificar os frascos de dietas enterais, bem como copos dosadores de leite e complementos hídricos para serem servidos nas unidades;
- ✓ Fazer a lavagem manual dos copos dosadores e levá-los à central de material para serem esterilizados;

FAMAR
FUNDAÇÃO DE APOIO A FACULDADE DE MEDICINA DE MARÍLIA

Av. Monte Carmelo, 795 – Bairro Fragata C – CEP 17.519-030 – Marília-SP
Telefax (14) 3402-1833 CNPJ (MF) 09.161.265/0001-46

- ✓ Armazenar os frascos de dieta enteral e copos dosadores na geladeira, para conservação;
- ✓ Efetuar o controle da temperatura da geladeira diariamente;
- ✓ Encaminhar semanalmente amostras de preparações lácteas ou fórmulas enterais, ao laboratório para controle microbiológico;
- ✓ Cumprir as normas que garantem a higiene dos alimentos e do manipulador.
- ✓ Manter a ordem e organização do setor;

DO SALÁRIO

O salário mensal inicial da referida função para um regime de 36 ou 40 (trinta e seis ou quarenta) horas semanais de trabalho, corresponde respectivamente a um salário base de R\$ 492,48 (quatrocentos e noventa e dois reais e quarenta e oito centavos) acrescido de gratificações de R\$ 588,77 (quinhentos e oitenta e oito reais setenta e sete centavos) OU R\$ 547,20 (quinhentos e quarenta e sete reais e vinte centavos) acrescido de gratificações de R\$ 654,19 (seiscentos e cinquenta e quatro reais e dezenove centavos).

DAS INSCRIÇÕES

1. As inscrições serão recebidas no período de 27/01/14 a 31/01/14, no horário das 13:30 às 15:30 horas, na Av. Monte Carmelo, nº 800 - Bairro Fragata C – Marília/SP.
2. Para inscrever-se o candidato deverá no ato da inscrição entregar os seguintes documentos comprobatórios (cópia com apresentação do original ou cópia autenticada):
 - ✓ Certificado de Conclusão de Ensino Fundamental;
 - ✓ Documento que comprove estar em dia com as obrigações eleitorais;
 - ✓ Documento que comprove estar em dia com as obrigações militares (candidatos do sexo masculino);
 - ✓ Documento de identidade;
 - ✓ Ter no mínimo 18 anos de idade na data de inscrição.

2.1. É permitida a inscrição por terceiros, caso em que além dos documentos mencionados, o outorgado deverá apresentar original do instrumento de procuração com firma reconhecida, que ficará retido.

DA SELEÇÃO

O processo seletivo constará das seguintes etapas:

1. **PROVA ESCRITA** - Será atribuída nesta prova, uma nota na escala de 0 (zero) a 10 (dez). O candidato terá que obter nota mínima 6,0 (seis) para ser habilitado para a fase subsequente. A prova será escrita, com questões dissertativas e/ou de múltipla escolha, com base no programa abaixo discriminado.

1.1. PROGRAMA:

- ✓ Português: Ortografia; Crase; Divisão silábica; Pontuação; Sinônimo e antônimo; Substantivo, plural; Prefixo e sufixo das palavras; Adjetivo; Acentuação.
- ✓ Matemática: Operações com números inteiros, fracionários e decimais; Regra de três simples; Porcentagem.
- ✓ Conhecimentos específicos.

1.2. REALIZAÇÃO DA PROVA ESCRITA: A data, local e horário de realização da prova escrita serão divulgados no dia 14/02/14, através de publicação no jornal da Manhã de Marília, mural institucional e internet no site www.famema.br/destaques/prosel.

2. **AValiação CURRICULAR** - Os currículos serão avaliados de acordo com o ANEXO I, parte integrante deste Edital.

2.1 Os candidatos habilitados na Prova Escrita deverão entregar o Currículo acompanhado com os documentos comprobatórios (cópia com apresentação do original ou autenticada):

FAMAR
FUNDAÇÃO DE APOIO A FACULDADE DE MEDICINA DE MARÍLIA

Av. Monte Carmelo, 795 – Bairro Fragata C – CEP 17.519-030 – Marília-SP
Telefax (14) 3402-1833 CNPJ (MF) 09.161.265/0001-46

2.1.1. Comprovante de experiência profissional, da seguinte forma:

- a) comprovação de experiência em serviço público – atestado, certidão ou declaração, expedida pelo órgão público competente, em papel timbrado e com identificação da autoridade que o subscreve/assina, onde conste o tempo de serviço prestado;
- b) comprovação de experiência em iniciativa privada - carteira de trabalho e previdência social (cópia das folhas de identificação, foto e respectivos registros);
- c) comprovação como autônomo - alvará, permitindo a prática profissional juntamente com declaração constando o tempo de serviço prestado à empresa. A declaração deverá ser em papel timbrado constando o CNPJ, com firma reconhecida do responsável/representante legal.

2.1.2. Certificados de participação em cursos e correlatos.

2.2. ENTREGA DO CURRÍCULO: As datas de apresentação do Currículo e dos documentos acima serão especificadas no resultado dos habilitados da Prova Escrita.

3. **ENTREVISTA**: somente para os candidatos aprovados na Prova escrita e ter entregue o Currículo de acordo com o item 2 do presente Edital, mediante prévia convocação.
4. **RESULTADO FINAL**: a nota final dos candidatos habilitados para efeito de classificação será a média aritmética das notas: nota da Prova escrita, nota da Avaliação Curricular e nota da Entrevista. Somente serão classificados os candidatos com média final igual ou superior a 6,0 (seis).

DOS RECURSOS

- ✓ Caberá recurso dentro do prazo de 2 (dois) dias úteis, contados a partir do dia seguinte à divulgação dos habilitados para Avaliação Curricular e Entrevista ou do Resultado Final e classificação.
- ✓ Os recursos devem ser dirigidos à Comissão de Seleção de Pessoal encarregada pelo Processo Seletivo, devidamente fundamentados, claros, consistentes e objetivos, e serão analisados e julgados dentro do prazo máximo de 10 dias, com o Resultado da fase preliminar ou do Resultado final do Processo Seletivo.

DA CONTRATAÇÃO

O candidato será contratado no regime da Consolidação das Leis do Trabalho (C.L.T.), em jornada de 36 ou 40 horas semanais de trabalho, desde que tenha aptidão física e mental para o desempenho da função, de acordo com a legislação vigente.

DO LOCAL DE TRABALHO

O contratado executará sua função nas Unidades Técnicas da Faculdade de Medicina de Marília.

DISPOSIÇÕES FINAIS

- ✓ O presente Processo Seletivo terá validade de 1 (um) ano a contar da data de divulgação do Resultado Final, e poderá ser prorrogado por mais 1 (um) ano dependendo do interesse da FAMAR.
- ✓ O candidato aprovado obriga-se a manter atualizado seu endereço e telefone junto a FAMAR, enquanto perdurar a validade do processo seletivo.

Marília, 24 de Janeiro de 2014.

Dr. Everton Sandoval Giglio
Diretor Presidente

FAMAR
FUNDAÇÃO DE APOIO A FACULDADE DE MEDICINA DE MARÍLIA

Av. Monte Carmelo, 795 – Bairro Fragata C – CEP 17.519-030 – Marília-SP
Telefax (14) 3402-1833 CNPJ (MF) 09.161.265/0001-46

ANEXO I

GABARITO DE AVALIAÇÃO E ATRIBUIÇÃO DE NOTAS NA AVALIAÇÃO CURRICULAR DO PROCESSO SELETIVO DE OFICIAL DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DA FUNDAÇÃO DE APOIO A FACULDADE DE MEDICINA DE MARÍLIA.

TÍTULOS	VALORAÇÃO ATRIBUÍDA	NOTA MÁXIMA
Experiência profissional em cozinha, copa e lactário hospitalar	2,0 por ano	4,0
Experiência profissional em outras funções na área de alimentação	1,0 por ano	3,0
Cursos, encontros, palestras e seminários na área de alimentação	0,5 por evento	2,0
Cursos de formação técnica na área de alimentação	1,0	1,0

Dr. Everton Sandoval Giglio
Diretor Presidente