



Estado do Rio de Janeiro

# Câmara Municipal do Carmo

CÂMARA MUNICIPAL  
DE CARMO

Estado do Rio de Janeiro  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMO

LEI N.º 2047, de 18 de julho de 2019.

Lei ord. N.º 2047 de 18/07/19

*"Dispõe sobre a contratação de 01 (um) Nutricionista, em caráter de emergência, sob o regime celetista e dá outras providências."*

PUBLICADO em 20/07/19, no

Jornal Tribuna Semana, pág. 3

Edição n.º 1234

O Prefeito Municipal do Carmo, Município do Rio de Janeiro, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas por Lei, **FAZ SABER** que a Câmara aprovou, e ele sanciona a seguinte Lei:

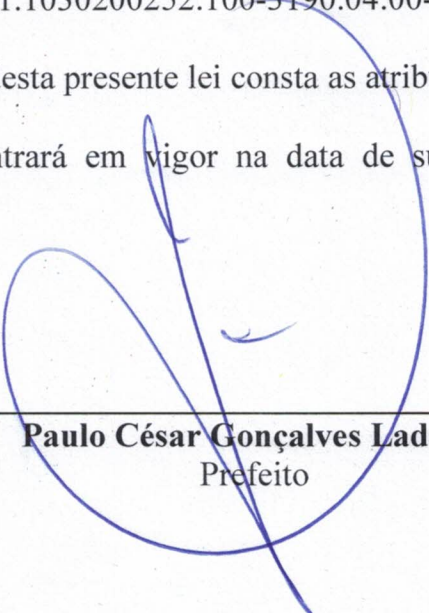
**Art. 1º** - Contrata em caráter de emergência 01 (um) Nutricionista, sob o regime celetista, com carga horária de 20 (vinte) horas semanais, com vencimento base de R\$1.266,45 (mil duzentos e sessenta e seis reais e quarenta e cinco centavos).

**Art. 2º** - A contratação excepcional de que trata o art. 1º será pelo período de 06 (seis) meses, podendo ser renovada por iguais períodos, conforme necessidade do Município, até o limite de 02 (dois) anos.

**Art. 3º** - Servirá de recurso para atender a despesa de que trata a matéria à seguinte dotação orçamentária: 0801.1030200252.100-3190.04.00-00.

**Art. 4º** - No anexo I desta presente lei consta as atribuições do supracitado cargo.

**Art. 5º** - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas todas as disposições em contrário.

  
\_\_\_\_\_  
**Paulo César Gonçalves Ladeira**  
Prefeito

Autor do Projeto de Lei: Poder Executivo



Estado do Rio de Janeiro

**Câmara Municipal do Carmo**

CÂMARA MUNICIPAL  
DE CARMO

## ANEXO I ATRIBUIÇÕES DO CARGO

### **NUTRICIONISTA:**

Planejar e elaborar o cardápio semanalmente, baseando-se na aceitação dos alimentos pelos comensais, para oferecer refeições balanceadas e evitar desperdícios; orientar e supervisionar o preparo, a distribuição e o armazenamento das refeições, para possibilitar um melhor rendimento do serviço; programar e desenvolver treinamento com os servidores, realizando reuniões e observando o nível de rendimento, de habilidade, de higiene e de aceitação dos alimentos, para racionalizar e melhorar o padrão técnico dos serviços; elaborar relatório mensal, baseando-se nas informações recebidas para estimar o custo médio da alimentação; zelar pela ordem e manutenção da qualidade e higiene dos gêneros alimentícios; participar na educação e formação de profissionais nesse setor; executar tarefas correlatas determinadas pelo superior imediato.