

MGS – MINAS GERAIS ADMINISTRAÇÃO E SERVIÇOS S.A.
PROCESSO SELETIVO PÚBLICO SIMPLIFICADO – EDITAL 03/2018 – RETIFICAÇÃO

A **MGS - MINAS GERAIS ADMINISTRAÇÃO E SERVIÇOS S.A.**, através do Instituto Brasileiro de Formação e Capacitação, torna pública a Retificação nº 03 do Edital de Abertura do Processo Seletivo Público Simplificado nº 03/2018 nos termos e disposições do presente Edital.

1. DAS RETIFICAÇÕES:

1.1. No Anexo II do Edital de Abertura, inclui-se a descrição de Cantineiro nos Requisitos, Descrição Sumária de Atribuições dos Empregos/Ocupações e Escolaridade:

ANEXO II – REQUISITOS, DESCRIÇÃO SUMÁRIA DE ATRIBUIÇÕES DOS EMPREGOS/OCUPAÇÕES E ESCOLARIDADE			
ATIVIDADE/OCUPAÇÃO	REQUISITOS GERAIS	REQUISITOS FÍSICOS E CONDIÇÕES ESPECÍFICAS PARA O EXERCÍCIO DA ATIVIDADE	DESCRIÇÃO DETALHADA DA ATIVIDADE
CANTINEIRO	<ul style="list-style-type: none"> • Ensino Fundamental Incompleto – 4ª série; • apresentar, no mínimo, 6 (seis) meses de experiência na atividade, comprovada por meio de registro de contrato de trabalho na CTPS ou declaração de Pessoa Jurídica de Direito Público, ou de Pessoa Jurídica de Direito Privado relativa a empresas do ramo pertinente à atividade, na qual deverá constar CNPJ e firma reconhecida. 	<p>Ser capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • empurrar equipamento de transporte de alimentos, com peso até 20 kg; • realizar transporte manual de alimentos e utensílios; • permanecer em pé, por longos períodos; • realizar agachamentos e demais movimentos de impacto nos membros inferiores, especialmente joelho, com exigência nas articulações; • realizar movimentos frequentes dos membros superiores; • manusear produtos químicos de limpeza; 	<ul style="list-style-type: none"> • Consultar e seguir o cardápio diariamente, conferindo os gêneros alimentícios necessários; • verificar o número de comensais para a produção das refeições; • realizar os controles diários de atendimento e registrar em planilhas próprias; • selecionar e separar os gêneros alimentícios para produção das refeições de acordo com os cardápios e com o Manual de Receitas da Alimentação Escolar; • preparar e servir todas as refeições nos horários pré-estabelecidos; • servir os alimentos na temperatura adequada; • preparar lanches, café e chá quando solicitados pelos responsáveis pela unidade escolar; • higienizar e sanitizar os utensílios de uso individual após cada distribuição de refeição de acordo com normas pré-estabelecidas; • higienizar as bancadas, equipamentos e utensílios após o uso ou sempre que necessário de acordo com normas pré-estabelecidas; • higienizar o refeitório após a distribuição de cada refeição e sempre que necessário de acordo com normas pré-estabelecidas; • higienizar freezer, geladeira e equipamentos de acordo com normas pré-estabelecidas; • retirar o lixo da área de produção e do refeitório sempre que necessário; • manter os alimentos e utensílios sempre protegidos e com tampas, em recipientes adequados e limpos; • cuidar da limpeza geral de todas as dependências do local de trabalho (área de

			<p>produção, área de estocagem de gêneros alimentícios e refeitório);</p> <ul style="list-style-type: none">• zelar pelos equipamentos, utensílios e demais materiais pertinentes ao armazenamento dos gêneros alimentícios, produção e distribuição das refeições;• controlar o consumo de gás e o material de higiene e limpeza, dentre outros, comunicando à direção com antecedência sobre a necessidade de reposição;• realizar o recebimento e a conferência dos gêneros alimentícios conforme os padrões estabelecidos pela Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional – SUSAN;• acondicionar adequadamente os gêneros alimentícios e materiais de limpeza pertinentes à unidade de alimentação e nutrição;• auxiliar no controle de estoque, bem como realizar verificações contínuas da qualidade dos produtos;• conferir, diariamente, o funcionamento dos equipamentos e informar aos responsáveis pela unidade sobre a necessidade de manutenção;• utilizar uniforme completo e seguir diariamente as normas de higiene pessoal da legislação vigente;• participar de cursos de capacitação e aprimoramento pertinentes ao cargo;• seguir as orientações determinadas pelo supervisor de alimentação quanto às boas práticas de produção e manipulação de alimentos, considerando a legislação para serviços de alimentação;• proibir a entrada e permanência de pessoas não autorizadas nas dependências da cozinha, bem como em trajes que comprometam a higiene do local de manipulação dos alimentos, depósitos e áreas sob a responsabilidade da contratada;• executar outras atividades correlatas.
--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

2.1. Permanecem inalterados os demais itens e disposições do Edital de Abertura nº 03/2018 e suas retificações anteriores.

Belo Horizonte, 09 de janeiro de 2019

Adriana Freitas Mariano
Diretora de Recursos Humanos
MGS – Minas Gerais Administração e Serviços S.A.