

ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO FERNANDO

GABINETE DO PREFEITO
LEI COMPLEMENTAR MUNICIPAL N.º 051/2026.

Altera a Lei Complementar Municipal n.º 019/2016, e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE SÃO FERNANDO/RN, usando das atribuições do art. 74, inciso I c/c o art. 82 da Lei Orgânica Municipal; Faço saber que a Câmara Municipal aprovou e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1.º - À Lei Complementar Municipal n.º 019, de 26 de dezembro de 2016, especificamente nos anexos aludidos no art. 8.º, são acrescidos os seguintes cargos:

Anexo I

Quadro Geral do Pessoal Efetivo do Município de São Fernando/RN

Cargo de Provimento Efetivo

Grupo: Tributação, Arrecadação e Fiscalização - Atividade de Nível Médio

Código: TAF – 100

Total de Cargos	Cargos	Código	Vencimento Básico	Formação Mínima e atribuições
03	Agente Ambiental	TAF-100	R\$ 1.823,84	Anexo II

Cargo de Provimento Efetivo

Grupo: Atividade de Apoio Administrativo e Vigilância - Atividade de Nível Fundamental

Código: AAAV – 600

Total de Cargos	Cargos	Código	Vencimento Básico	Formação Mínima e atribuições
05	Cozinheiro	AAAV-600	R\$ 1.621,00	Anexo II

Art. 2.º - São atribuições relativas aos cargos expressos no art. 1.º desta Lei:

Anexo II

Atribuições dos Cargos Públicos de Provimento Efetivo

Cargo de Provimento Efetivo

Grupo: Tributação, Arrecadação e Fiscalização - Atividade de Nível Médio

AGENTE AMBIENTAL

Requisitos Mínimos

Nível Médio completo

ATRIBUIÇÕES DO CARGO:

1. Fiscalização ambiental

- Realizar vistorias e inspeções em áreas urbanas e rurais;
- Verificar o cumprimento da legislação ambiental vigente;
- Lavrar autos de infração, notificações e termos administrativos;
- Embargar atividades potencialmente poluidoras ou irregulares (quando competente);
- Acompanhar denúncias de crimes e infrações ambientais.

2. Monitoramento e controle ambiental

- Monitorar áreas de preservação permanente (APPs), unidades de conservação e recursos naturais;
- Acompanhar a qualidade ambiental (água, solo, ar);
- Identificar riscos e danos ambientais;
- Apoiar ações de recuperação de áreas degradadas.

3. Educação ambiental

- Desenvolver e executar programas de educação ambiental;
- Promover campanhas educativas junto à comunidade, escolas e instituições;
- Orientar a população sobre práticas sustentáveis;
- Estimular a participação social na proteção ambiental.

4. Licenciamento e apoio técnico

- Auxiliar nos processos de licenciamento ambiental;
- Emitir relatórios técnicos e pareceres (quando habilitado);
- Realizar levantamentos de campo e coleta de dados ambientais;
- Apoiar a análise de impacto ambiental de atividades locais.

5. Gestão de resíduos sólidos

- Fiscalizar o descarte adequado de resíduos;
- Apoiar a implementação da política de resíduos sólidos;
- Orientar sobre coleta seletiva e reciclagem;
- Acompanhar o funcionamento de aterros, lixões e unidades de tratamento.

6. Proteção da fauna e flora

- Combater práticas ilegais contra a fauna e flora;
- Apoiar ações de resgate de animais silvestres;
- Monitorar desmatamento e queimadas;
- Atuar na preservação da biodiversidade local.

7. Atuação administrativa

- Elaborar relatórios, registros e bancos de dados ambientais;
- Participar da elaboração de planos, programas e projetos ambientais;
- Apoiar conselhos e órgãos colegiados ambientais;
- Executar outras atividades correlatas determinadas pela chefia.

8. Atuação integrada

- Trabalhar em conjunto com outros órgãos (polícia ambiental, IBAMA, órgãos estaduais);
- Apoiar operações conjuntas de fiscalização;
- Colaborar com a defesa civil em situações de desastre ambiental.

Grupo: Atividade de Apoio Administrativo e Vigilância - Atividade de Nível Fundamental

COZINHEIRO

Requisitos Mínimos

Atividade de Nível Fundamental completo

ATRIBUIÇÕES DO CARGO

1. Planejamento e preparo de alimentos

- Preparar refeições conforme cardápio previamente definido
- Selecionar, lavar, cortar e porcionar ingredientes
- Executar técnicas de cocção (assar, fritar, grelhar, cozinhar, refogar etc.)
- Controlar tempo e temperatura de preparo

2. Organização da cozinha

- Manter o ambiente limpo e organizado
- Higienizar utensílios, equipamentos e superfícies
- Zelar pela conservação dos alimentos e insumos

3. Controle de qualidade

- Verificar a qualidade e validade dos ingredientes
- Garantir o padrão de sabor, textura e apresentação dos pratos
- Evitar desperdícios e perdas

4. Segurança alimentar

- Cumprir normas de higiene e manipulação de alimentos
- Utilizar corretamente equipamentos de proteção (EPIs), quando necessário
- Prevenir contaminação cruzada

5. Controle de estoque

- Auxiliar no recebimento e conferência de mercadorias
- Armazenar corretamente alimentos (refrigeração, congelamento etc.)
- Informar necessidade de reposição de insumos

6. Apoio na elaboração de cardápio

- Sugerir pratos e melhorias no cardápio
- Adaptar receitas conforme disponibilidade de ingredientes
- Considerar restrições alimentares (ex: dietas especiais)

7. Trabalho em equipe

- Coordenar ou auxiliar auxiliares de cozinha
- Seguir orientações do nutricionista ou chef (quando houver)
- Colaborar com outros setores (ex: serviço, compras)

8. Cumprimento de normas institucionais

- Seguir regulamentos internos e rotinas do estabelecimento

Registrar informações quando necessário (produção, consumo, perdas)

Art. 3.º - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Paço da Prefeitura Municipal de São Fernando/RN, 04 de maio de 2026. 67.º Ano de Emancipação Política.

GENILSON MEDEIROS MAIA

Prefeito Municipal

Publicado por:

Caio César de Medeiros

Código Identificador:4A0E0C60

Matéria publicada no Diário Oficial dos Municípios do Estado do Rio Grande do Norte no dia 12/05/2026. Edição 3788

A verificação de autenticidade da matéria pode ser feita informando o código identificador no site:

<https://www.diariomunicipal.com.br/femurn/>