

1ª RETIFICAÇÃO 6ª CHAMADA PÚBLICA HMRC/2014

HOSPITAL MUNICIPAL RUTH CARDOSO

Agente de Alimentação

Conhecimento básicos de manipulação de alimentos (pré-preparo, preparo higiene e apresentação pessoal). Serviços na área de nutrição (cozinha, copa, lactário e banco de leite): recepção, classificação, armazenamento, controle, conservação. Preparação de refeições: dietas específicas supervisionadas por nutricionista. Qualidade, higiene, sabor, aroma e apresentação de refeições. Gêneros necessários para a confecção de cardápios. Preparo, cocção, montagem e porcionamento de alimentos. Análise da necessidade de reparo ou substituição de equipamentos. Limpeza e a conservação de instalações, equipamentos e utensílios utilizados na produção e distribuição das refeições. Técnicas adequadas para congelamento e descongelamento de alimentos. Recebimento de alimentos. Transportando de carros com louças e utensílios utilizados por pacientes. Preenchimento correto de etiquetas e planilhas de controle quanto as dietas dispensadas para pacientes. Manutenção e conservação de ferramentas, utensílios e equipamentos. Noções de Prevenção de Acidentes, Higiene no Trabalho e Equipamentos de Segurança de proteção individual.

Agente de Manutenção

Noções de manutenção corretiva e preventiva nas áreas: elétrica (quadros de comando, grupo gerador, circuitos elétricos de iluminação e de tomadas, fiação, disjuntores, lâmpadas, reatores, luminárias, motores elétricos, chaves contadoras e demais componentes de um sistema elétrico), hidráulica (sistema de distribuição de água e rede de esgoto, desentupimento de pias e vasos sanitários e correção de vazamentos), predial (paredes, calçadas, muros, pisos em geral, telhados, calhas e rufos, divisórias de madeira, portas, janelas, jardinagem e limpeza externa), de equipamentos e móveis (camas, cadeiras, mesas, armários e equipamentos). Levantamento de materiais e equipamentos necessários ao exercício da sua função. Limpeza do local de trabalho. Guarda e conservação de instrumentos de trabalho, ferramentas e equipamentos. Acompanhamento e inspeção de instalações realizadas por terceiros a fim de assegurar a qualidade técnica das mesmas de acordo com as normas. Noções de Prevenção de Acidentes, Higiene no Trabalho e Equipamentos de Segurança de proteção individual.

Agente de Serviços Gerais

Limpeza e organização de ambientes. Técnicas de limpeza e controle de ambientes visando evitar a disseminação de microrganismos. Limpeza concorrente, terminal e de manutenção. Tratamento de piso. Noções de manipulação de produtos químicos e utensílios de limpeza. Uso de uniformes e equipamentos de segurança. Conferência, controle e distribuição do material de consumo, limpeza e outros. Coleta seletiva de lixo. Roupas hospitalares: processos de coleta, distribuição, avaliação de reparos, lavagem. Manutenção e conservação de ferramentas, utensílios e equipamentos. Noções de Prevenção de Acidentes, Higiene no Trabalho e Equipamentos de Segurança de proteção individual.

Telefonista

Pesquisa em listas telefônicas ou telelistas. Ligações urbanas, interurbanas, nacionais: discagem via telefonista, classes de chamadas, tarifas, discagem direta à distância (DDD - DDI), tarifas. Utilização dos serviços de atendimento ao público. Códigos especiais de serviço telefônico; PABX - PBX - KS; Telefones de uso público; Serviços interativos; Atendimento simultâneo; Consulta e conferência; Transferência automática da chamada; Conhecimento de teclado. Termos técnicos em telecomunicações; fraseologia comum. Relacionamento interpessoal: a importância do autoconhecimento, as diferenças individuais, temperamento, caráter, personalidade, superação de



conflitos no relacionamento, capacidade de empatia. Elementos da comunicação, mensagens, códigos e interpretação, obstáculos à comunicação, a voz e suas funções. Meios modernos de comunicação. Ética no exercício profissional: a imagem da empresa, imagem profissional, sigilo, postura.

Farmacêutico

Biossegurança: Lei nº 8.974/1995. Controle e gerenciamento da qualidade. Controle de Qualidade: conceito, aspectos gerais, fatores que afetam a qualidade do produto ou do serviço. Integração da Farmácia Hospitalar com o Sistema Único de Saúde. Política Nacional de Medicamentos e Política Nacional de Assistência Farmacêutica. Planejamento e Organização de um Serviço de Farmácia Hospitalar. Gerenciamento em Farmácia Hospitalar. Logística do abastecimento. Seleção, aquisição, análise, armazenamento e distribuição de medicamentos e correlatos. Gerenciamento de estoque. Dispensação e Distribuição de Medicamentos. Armazenamento e Conservação de Medicamentos. Farmacotécnica Hospitalar: Desenvolvimento e/ou manipulação de fórmulas magistrais e oficinais. Nutrição Parenteral e Quimioterapia. Infecção hospitalar: conceito, epidemiologia, controle e prevenção. Microrganismos frequentemente associados à infecção hospitalar (*Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Enterococcus* sp., *Klebsiella pneumoniae*, *Enterobacter* spp., *Pseudomonas aeruginosa*, *Acinetobacter baumannii*): características gerais, mecanismos de resistência, perfil de suscetibilidade, disseminação. Antimicrobianos: princípios básicos para o uso racional de antimicrobianos; farmacocinética e farmacodinâmica; modo de ação sobre bactérias Gram positivas e Gram negativas. Farmacoepidemiologia: Farmacovigilância e Farmacoeconomia. Legislação Específica para Farmácia Hospitalar. Farmácia Clínica e Atenção Farmacêutica. Uso Racional de medicamentos. Farmacologia, Farmacocinética Clínica e Farmacodinâmica. Gerenciamento de resíduos de saúde. Legislação farmacêutica/Legislação Sanitária: Portaria 344/98– SVS/MS (12/05/1998); Port. 272/98/MS; Port. 3.535/98/MS; RDC 220/2004/MS; RDC 33/2000/MS; RDC 306/2005/MS. Ética e Bioética.

Balneário Camboriú, 07 de novembro de 2014.