

Quant.	Função	Formação	Atribuições
01 (40h)	Gerente de serviço I	Ensino superior	<ol style="list-style-type: none"> 1) Gestão do serviço e das verbas da parceria; 2) Elaboração, em conjunto com os técnicos e demais colaboradores, do Plano de Atuação Semestral do serviço; 3) Organização da seleção e contratação de pessoal e supervisão dos trabalhos desenvolvidos em conjunto com CREAS; 4) Articulação com a rede de serviços socioassistenciais e órgãos do Sistema de Garantias de Direitos; 5) Mediação de conflitos e interesses da equipe técnica e conviventes; 6) Gerenciamento da equipe; 7) Elaboração do cardápio das refeições ofertada para as conviventes, seguindo as orientações da Portaria 45/SMADS/2016.
01 (40h)	Assistente técnico I	Ensino superior	<ol style="list-style-type: none"> 1) Apoiar os gerentes em suas atividades

02 (30h) para cada 30 usuárias	Técnico	Ensino superior, com graduação em Serviço Social	<ol style="list-style-type: none"> 1) Elaboração do Plano Individual e, quando cabível, familiar de Atendimento, além de outros instrumentais previstos pela normativa; 2) Realização do trabalho social junto às usuárias; 3) Avaliação do grau de autonomia pessoal da usuária, bem como da existência de risco de morte em decorrência da violência; 4) Acompanhamento às famílias, com vistas à reintegração familiar, quando cabível; 5) Encaminhamento, discussão e articulação com outros atores da rede de serviços necessários ao acompanhamento das mulheres e suas famílias; 6) Alimentação sistemática da evolução dos casos em prontuários nos sistemas informatizados da Prefeitura; 7) Elaboração, encaminhamento e discussão com a autoridade judiciária e Ministério Público nas situações que o requeiram, em conjunto com CREAS; 8) Mediação, em parceria com o CREAS de referência para o processo de reaproximação e fortalecimento do vínculo com a família de origem extensa, quando for o caso; 9) Elaboração do Plano de Ação das atividades técnicas a serem desenvolvidas, considerando as respectivas áreas de atuação; 10) Realização de visita domiciliar quando necessário, avaliado em conjunto com CREAS; 11) Acompanhamento na construção da elaboração do cardápio; 12) Acompanhar as mulheres nas transferências para acolhimento em outro serviço.
--------------------------------	---------	--	---

02 (40h) para cada 30 usuárias	Técnico	Ensino superior, com graduação em psicologia.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Elaboração do Plano Individual e, quando cabível, familiar de Atendimento, além de outros instrumentais previstos pela normativa; 2) Realização de acompanhamento psicossocial das usuárias; 3) Avaliação do grau de autonomia pessoal da usuária, bem como da existência de risco de morte em decorrência da violência; 4) Acompanhamento às famílias, com vistas à reintegração familiar, quando cabível; 5) Encaminhamento, discussão e articulação com outros atores da rede de serviços necessários ao acompanhamento das mulheres e suas famílias; 6) Alimentação sistemática da evolução dos casos em prontuários nos sistemas informatizados da Prefeitura; 7) Elaboração, encaminhamento e discussão com a autoridade judiciária e Ministério Público nas situações que o requeiram, em conjunto com CREAS; 8) Mediação, em parceria com o CREAS de referência para o processo de reaproximação e fortalecimento do vínculo com a família de origem extensa, quando for o caso; 9) Elaboração do Plano de Ação das atividades técnicas a serem desenvolvidas, considerando as respectivas áreas de atuação; 10) Realização de visita domiciliar quando necessário, avaliado em conjunto com CREAS; 11) Acompanhamento na construção da elaboração do cardápio; 12) Acompanhar as mulheres nas transferências para acolhimento em outro serviço.
Dia: 03 (40h) para cada 30 usuárias e uma folguista Noite: 02 (12x36) para cada 30 usuárias e uma folguista	Orientadora Socioeducativa	Ensino médio	<ol style="list-style-type: none"> 1) Recepção e oferta de informações às mulheres; 2) Participação das reuniões de equipe para o planejamento de atividades socioeducativas; 3) Condução de atividades socioeducativas, conforme o plano de trabalho e o planejamento realizado junto à gerência e equipe técnica; 4) Prestação de cuidados básicos de alimentação, higiene e proteção aos filhos e filhas das usuárias, quando necessário, nos termos do caderno de Orientações Técnicas: serviços de acolhimento para crianças e adolescentes (MDS, 2009); 5) Acompanhar as mulheres, acompanhadas ou não de seus filhos(as), em médico ou atividades externas quando necessário, conforme orientação da gerência e equipe técnica; 6) Auxiliar e orientar as conviventes na organização da casa.

02 (40h)	Agente Operacional - serviços gerais	Ensino fundamental	<ol style="list-style-type: none"> 1) Organização, limpeza e higienização do espaço; 2) Trabalhar seguindo as normas de segurança, higiene, qualidade e proteção ao meio ambiente e às pessoas. 3) Orientar as conviventes na organização, cuidados de higiene e limpeza dos espaços de uso coletivos.
02 (40h)	Cozinheira	Ensino fundamental	<ol style="list-style-type: none"> 1) Manter o local adequado para preparação da alimentação atendendo as necessidades nutricionais; 2) Seguir as orientações e os princípios da segurança alimentar e nutricional, conforme as diretrizes da SMADS através da Portaria SMADS Nº45, de 14 de dezembro de 2015, e as normas da COVISA; 3) Seguir o cardápio elaborado e divulgado pelo serviço; 4) Zelar pela organização, limpeza e higienização do espaço da cozinha e despensa, equipamentos e utensílios; 5) Trabalhar seguindo as normas de segurança, higiene, qualidade e proteção ao meio ambiente e às pessoas; 6) Orientar a auxiliar de cozinha na organização, cuidados de higiene e limpeza dos espaços de uso coletivos.
03 (40h)	Agente Operacional - cozinha	Ensino fundamental	<ol style="list-style-type: none"> 1) Manter o local limpo e adequado para preparação da alimentação atendendo as necessidades nutricionais; 2) Seguir as orientações do cozinheiro no que se refere aos princípios da segurança alimentar e nutricional, conforme as diretrizes da SMADS através da Portaria SMADS Nº45, de 14 de dezembro de 2015, e as normas da COVISA; 3) Auxiliar a cozinheira na preparação dos alimentos seguindo o cardápio elaborado e divulgado pelo serviço; 4) Promover a organização, limpeza e higienização do espaço da cozinha e despensa, equipamentos e utensílios; 5) Trabalhar seguindo as normas de segurança, higiene, qualidade e proteção ao meio ambiente e às pessoas. 6) Orientar as conviventes na organização, cuidados de higiene e limpeza dos espaços de uso coletivos.