



CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema
Mato Grosso do Sul
CNPJ 14.173.522/0001-08

RESOLUÇÃO Nº 02/2022/CODEVALE

Dispõe sobre a contratação, por tempo determinado, para atender necessidade temporária de excepcional interesse público.

O PRESIDENTE DO CODEVALE Faço saber que a Assembleia Geral aprovou e eu promulgo a seguinte Resolução:

Art. 1º Fica definida, para fins de contratação por tempo determinado, como necessidade temporária de excepcional interesse público, o atendimento aos contratos de programa relativos ao Serviço de inspeção municipal vinculado ao Consórcio CODEVALE.

Art. 2º Diante da destinação para o atendimento a contratos de programa, as contratações, nos termos da Cláusula Trigésima Nona do Contrato de Consórcio Público do CODEVALE, terão o prazo de 24 (vinte e quatro) meses, podendo haver renovação até o prazo máximo de 48 (quarenta e oito) meses.

Art. 3º Nos termos do art. 31 do Estatuto do CODEVALE, o provimento dos empregos por tempo determinado ocorrerá por meio de processo seletivo simplificado, utilizando apenas a avaliação por títulos como único critério de seleção, desde que sejam respeitados os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência.

Art. 4º Ficam definidos os seguintes empregos para contratação por tempo determinado, derivada da necessidade temporária de excepcional interesse público para o atendimento ao disposto no art. 1º:

EMPREGO	AUXILIAR DE INSPEÇÃO/NÍVEL MÉDIO	
	CARGO DE ATIVIDADE TÉCNICA DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DO CODEVALE	
Carga horária semanal	44 horas	
LOCAL	VAGA	RESERVA
Frigorífico em Anaurilândia	1	2
Frigorífico Batayporã	0	2
Frigorífico em Santa Rita do Pardo	0	1

Requisitos Mínimos de Ingresso: ensino médio completo e habilitação mínima na categoria “B”

Funções: Controlar o desembarque de animais ao abate; vigiar a desinfecção dos veículos que conduzem animais; identificar lesões e parasitas nos animais; fazer a separação dos animais “antemortem”; fazer as notificações cabíveis; expedir certificados sanitários para embarque de animais vivos; manter vigilância sobre a higiene dos estabelecimentos de carnes, leite e derivados; fazer verificações de rações; fiscalizar a fabricação e conservação dos produtos de origem animal; auxiliar na inspeção “antemortem” para conhecimento da saúde do animal a ser abatido; auxiliar na inspeção do leite e derivados, quanto a determinação de acidez, gordura, densidade e de extrato seco; fazer prova da peroxidase, redutase e fosfatase; auxiliar a inspeção das carnes e derivados; auxiliar a inspeção de animais mortos; auxiliar na análise química de produtos de origem animal; e executar tarefas semelhantes, o empregado para melhor desenvolvimento das atividades deverá residir no município local de origem da vaga.

Sede: Av. Eduardo Elias Zahran, n.º 3.179 – CEP: 79.003-00 – Campo Grande - MS

Tel./Fax (67) 3341-6526 / 3341-3355

Sub Sede: Rua Cassimiro Dias, n.º 1.219 – Centro – CEP: 79-770-000 Anaurilândia – MS

Tel./Fax (67) 3445-1912

e-mail saúde.codevale@gmail.com



CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema
Mato Grosso do Sul
CNPJ 14.173.522/0001-08

Noções: Regulamentação Básica da inspeção e Sistemas de Qualidade de alimentos. Noções de abrangência, classificação, funcionamento e higiene dos estabelecimentos. Boas Práticas de Fabricação (BPF). Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO). Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Noções de biologia, anatomia, fisiologia e patologia dos animais de abate (Bovinos, Suínos, Ovinos, Caprinos, Aves, Pescado, etc.). Noções sobre sistema de criação de animais de abate. Noções de biologia, anatomia, fisiologia e patologia dos animais de produção (bovinos, suínos, aves, ovinos, caprinos, pescado e abelhas). Noções sobre sistema de criação de animais de produção. Noções de instalações e equipamentos de estabelecimentos processadores de produtos de origem animal. Noções de doenças transmissíveis por alimentos e principais zoonoses.

Salário: R\$ 1.551,00 + insalubridade

EMPREGO	AUXILIAR DE INSPEÇÃO/TÉCNICO AGRÍCOLA	
	CARGO DE ATIVIDADE TÉCNICA DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DO CODEVALE	
Carga horária semanal	44 horas	
LOCAL	VAGA	RESERVA
Frigorífico em Santa Rita do Pardo	2	2

Requisitos Mínimos de Ingresso: ensino médio completo e habilitação mínima na categoria “B”

Funções: Controlar o desembarque de animais ao abate; vigiar a desinfecção dos veículos que conduzem animais; identificar lesões e parasitas nos animais; fazer a separação dos animais “antemortem”; fazer as notificações cabíveis; expedir certificados sanitários para embarque de animais vivos; manter vigilância sobre a higiene dos estabelecimentos de carnes, leite e derivados; fiscalizar a fabricação e conservação dos produtos de origem animal; auxiliar na inspeção “antemortem” para conhecimento da saúde do animal a ser abatido; auxiliar na inspeção do leite e derivados, quanto a determinação de acidez, gordura, densidade e de extrato seco; fazer prova da peroxidase, redutase e fosfatase; auxiliar a inspeção das carnes e derivados; auxiliar a inspeção de animais mortos; auxiliar na análise química de produtos de origem animal; e executar tarefas semelhantes, o empregado para melhor desenvolvimento das atividades deverá residir no município local de origem da vaga.

Noções: Regulamentação Básica da inspeção e Sistemas de Qualidade de alimentos. Noções de abrangência, classificação, funcionamento e higiene dos estabelecimentos. Noções de microbiologia, ciência e tecnologia de alimentos. Boas Práticas de Fabricação (BPF). Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO). Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Noções de biologia, anatomia, fisiologia e patologia dos animais de abate (Bovinos, Suínos, Ovinos, Caprinos, Aves, Pescado, etc.). Noções sobre sistema de criação de animais de abate. Noções de biologia, anatomia, fisiologia e patologia dos animais de produção (bovinos, suínos, aves, ovinos, caprinos, pescado e abelhas). Noções sobre sistema de criação de animais de produção. Noções de

Sede: Av. Eduardo Elias Zahran, n.º 3.179 – CEP: 79.003-00 – Campo Grande - MS

Tel./Fax (67) 3341-6526 / 3341-3355

Sub Sede: Rua Cassimiro Dias, n.º 1.219 – Centro – CEP: 79-770-000 Anaurilândia – MS

Tel./Fax (67) 3445-1912

e-mail saúde.codevale@gmail.com



CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema
Mato Grosso do Sul
CNPJ 14.173.522/0001-08

instalações e equipamentos de estabelecimentos processadores de produtos de origem animal. Noções de doenças transmissíveis por alimentos e principais zoonoses.

Salário: R\$ 2.418,00 + insalubridade

EMPREGO	MÉDICO VETERINÁRIO FISCAL	
	CARGO DE MÉDICO VETERINÁRIO PARA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DO CODEVALE (PODER DE POLÍCIA)	
Carga horária semanal	44 horas	
LOCAL	VAGA	RESERVA
Sub sede em Anaurilândia	2	4
Frigorífico em Anaurilândia	1	1
Frigorífico em Santa Rita do Pardo	2	2
Frigorífico Batayporã	1	3
Bataguassu/Frigorífico	0	1
Atendimento a qualquer município pertencente ao Consórcio ou Frigorífico	0	2

Requisitos Mínimos de Ingresso: Diploma em Curso Superior de Medicina Veterinária e habilitação mínima na categoria "B".

Funções: A defesa sanitária animal; a inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos produtos de origem animal e a fiscalização dos produtos destinados à alimentação animal; verificação da aplicação dos preceitos do bem-estar animal; realizar inspeção *ante e post mortem* de animais de abate; manter disponíveis registros nosográficos; a fiscalização e o controle da classificação de produtos animais, subprodutos e resíduos de valor econômico e elaboração dos respectivos padrões; lavrar auto de infração, de apreensão e de interdição de estabelecimentos ou de produtos, quando constatarem o descumprimento de obrigação legal relacionada com as atribuições descritas neste artigo; assessorar tecnicamente o consórcio, quando requisitado, na elaboração de acordos, tratados e convenções com quaisquer tipos de órgão e governo, dos quais o consórcio seja membro, nos assuntos relacionados com as atribuições fixadas neste artigo; elaboração das normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização, registro, relacionamento e habilitação dos estabelecimentos, bem como registro, classificação, tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal; verificação da implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados ou relacionados; coletar produtos e água para realização de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal; realizar atividades para controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em produtos de origem animal; verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva; contribuir e realizar ações orientadoras às indústrias de produtos de origem animal; auxiliar e/ou realizar palestras educativas sobre higiene dos alimentos e importância do consumo de alimentos inspecionados; conduzir veículo do CODEVALE em vistorias, visitas e palestras; realizar atividades de controle de zoonoses, controle de natalidade em animais domésticos, incluindo a realização de cirurgias para controle de natalidade de cães e gatos; desenvolver atividades em no laboratório de alimentos; participar executar as demais atividades inerentes à competência do Consórcio Público de desenvolvimento do Vale do Ivinhema - CODEVALE, que lhes forem atribuídas

Sede: Av. Eduardo Elias Zahran, n.º 3.179 – CEP: 79.003-00 – Campo Grande - MS

Tel./Fax (67) 3341-6526 / 3341-3355

Sub Sede: Rua Cassimiro Dias, n.º 1.219 – Centro – CEP: 79-770-000 Anaurilândia – MS

Tel./Fax (67) 3445-1912

e-mail saúde.codevale@gmail.com



CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema
Mato Grosso do Sul
CNPJ 14.173.522/0001-08

em regulamento, o empregado para melhor desenvolvimento das atividades deverá residir no município local de origem da vaga.

Noções: Anatomia, fisiologia, patologia e clínica médico-veterinária dos animais domésticos de interesse comercial, de produção de alimentos e de companhia. Inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal: Programas de Autocontrole, Boas Práticas de Fabricação - BPF, Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPOH e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC. Análises microbiológicas e físico-químicas de produtos de origem animal. Resíduos e contaminantes em produtos de origem animal. Identidade e qualidade de produtos de origem animal. Tecnologia de produtos de origem animal. Doenças transmitidas por alimentos. Defesa Sanitária Animal: prevenção, controle e diagnóstico, clínico e laboratorial, das principais doenças que afetam o comércio e a saúde humana e animal. Doenças de notificação obrigatória. Conhecimentos básicos de epidemiologia, análise de risco e bioestatística. Desenvolvimento de programas sanitários. Inspeção industrial e higiênico-sanitária de produtos destinados à alimentação animal: Métodos de análise e amostragem de produtos destinados à alimentação animal. Análises de resíduos e contaminantes, microbiológicas e físico-químicas de produtos destinados à alimentação animal. Risco de disseminação de doenças aos animais por produtos destinados para alimentação animal. Nutrição animal de ruminantes e monogástricos. Processamento de alimentos e formulação de rações, concentrados, núcleos, premixes e suplementos. Principais alimentos, suas características nutricionais e utilização na indústria da nutrição de animais. Tipos e funções dos aditivos utilizados na alimentação animal. Fabricação e o emprego de rações, suplementos, premixes, núcleos ou concentrados com medicamentos para os animais de produção. Noções de Boas Práticas de Fabricação - BPF e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC. Inspeção de produtos de uso veterinário: Farmacologia veterinária. Controle da produção de soros, vacinas e antígenos para salmonelose, microplasmose, newcastle, brucelose, raiva, peste suína e febre aftosa. Ensaios de eficácia e segurança para produtos veterinários. Noções básicas de biossegurança. Serviço de Rastreabilidade da Cadeia Produtiva de Bovinos e Bubalinos: Conceito e Aplicações. Melhoramento Genético Animal e Registro Genealógico. Pecuária Orgânica: conceitos, princípios, alimentação, manejo e terapêuticas na produção animal orgânica. Legislação federal - Defesa Sanitária Animal. Inspeção de produtos de origem animal. Produtos veterinários. Programas sanitários. Vigilância sanitária internacional. Fóruns internacionais de referência. Organização Mundial de Saúde Animal (OIE). Organização Pan-americana de Saúde (OPS/OMS). Organização da Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO). Comissão do Codex Alimentarius (FAO/OMS). Acordos Sanitários e Fitossanitários (Acordos SPS) na Organização Mundial do Comércio (OMC). L

Salário: R\$ 3.614,00 + insalubridade

EMPREGO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	
Carga horária semanal	44 horas	
LOCAL	VAGA	RESERVA
Frigorífico Santa Rita do Pardo	0	02

Requisitos Mínimos de Ingresso: ensino médio

Sede: Av. Eduardo Elias Zahran, n.º 3.179 – CEP: 79.003-00 – Campo Grande - MS

Tel./Fax (67) 3341-6526 / 3341-3355

Sub Sede: Rua Cassimiro Dias, n.º 1.219 – Centro – CEP: 79-770-000 Anaurilândia – MS

Tel./Fax (67) 3445-1912

e-mail saude.codevale@gmail.com



CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema
Mato Grosso do Sul
CNPJ 14.173.522/0001-08

Funções: auxilia as diversas áreas do consórcio nas rotinas de digitação, atuando no arquivo de documentos, distribuição de correspondência e serviços externo, elaborando relatórios e planilhas de controle, bem como realizando recepções e atendimentos pelos diversos meios; realizar atividades de nível médio, de grande complexidade, envolvendo a apresentação de solução para situações novas, a necessidade de constantes contatos com autoridades de média hierarquia, com técnicos de nível superior e/ou contatos eventuais com autoridades de alta hierarquia e abrangendo planejamento em grau auxiliar e pesquisas preliminares realizadas sob supervisão indireta, predominantemente técnica, visando à implementação das leis, regulamentos e normas referentes à administração geral e específica; supervisão dos trabalhos que envolvam a aplicação das técnicas de pessoal, orçamento, organização, métodos e material, executados por equipes auxiliares, o empregado para melhor desenvolvimento das atividades deverá residir no município local de origem da vaga.

Noções: Conhecimento de arquivo, redação administrativa, carta comercial, requerimento, circular, memorando, ofícios, telegrama. Correio eletrônico. Conhecimento das rotinas de expedição de correspondência. Noções gerais de relações humanas. Conhecimentos gerais das rotinas administrativas, noções de segurança do trabalho. Noções básicas de informática: Editor de textos Microsoft Word; criar, editar, formatar e imprimir documentos; criar e manipular tabelas; inserir e formatar gráficos e figuras; Interação entre aplicativos; Planilha eletrônica Microsoft Excel; criar, editar, formatar e imprimir planilhas; utilizar fórmulas e funções; gerar gráficos; importar e exportar dados; classificar e organizar dados. Orçamento Público, Plano Plurianual, Lei de Diretrizes Orçamentárias, Lei de Orçamentos Anuais, Princípios Orçamentários (programação, unidade, universalidade, anuidade, exclusividade, clareza e equilíbrio)/ Despesa Pública, conceito, classificação (despesa orçamentária e despesa extra-orçamentária), Classificação econômica, Licitação (objetivo básico e modalidade de licitação), Das dispensas e inexigibilidades de licitação, Empenho (ordinário ou normal, por estimativa, global e contábil do empenho), Liquidação, Pagamento. Noções de Direito Público. Lei Federal nº 101/2000 - Lei de Responsabilidade Fiscal.

Salário: 1.778,00

Art. 5º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Campo Grande, 03 de janeiro de 2022.

LUCIO ROBERTO CALIXTO COSTA
Presidente