

LEI COMPLEMENTAR Nº 074/2013, DE 04 DE OUTUBRO DE 2013.

“Dispõe sobre a criação dos cargos de Zootecnista, Engenheiro de Alimento, Agente de Inspeção e Fiscal Municipal de Inspeção, na forma que especifica e dá outras providências”.

A CÂMARA MUNICIPAL DE BELA VISTA DE GOIÁS, no uso de suas atribuições legais e constitucionais, APROVA E EU, Prefeito Municipal, sanciono a seguinte Lei Complementar:

Art. 1º - Ficam criados os cargos de Zootecnista I, Engenheiro de Alimentos I, Agente de Inspeção I e Fiscal Municipal de Inspeção I, sendo definidas no Anexo Único desta Lei a quantidade de vagas e as atribuições dos cargos, bem como suas respectivas classes de vencimentos.

Parágrafo Único. Os novos cargos criados serão regidos pela Lei nº 985/1993, que instituiu o regime jurídico único dos funcionários públicos do Município de Bela Vista de Goiás, e suas alterações posteriores, e pela Lei Complementar nº 009/2004, que instituiu o Sistema de Carreira e Vencimentos dos Servidores Públicos do Município de Bela Vista de Goiás, e suas alterações posteriores.

Art. 2º - Os vencimentos dos cargos de Zootecnista I, Engenheiro de Alimentos I, Agente de Inspeção I e Fiscal Municipal de Inspeção I será o disposto na planilha do Anexo III, estipulada pela Lei Complementar nº 009/2004, conforme classes de vencimentos constantes nesta lei.

Art. 3º - Os cargos serão providos mediante concurso público de provas ou de provas e títulos, conforme dispuser o edital.

Art. 4º - Além da comprovação de outros requisitos legais, para o provimento e exercício dos cargos previstos nesta Lei, o candidato deverá, ainda, atender a outras exigências estabelecidas pelo regulamento ou edital de convocação do concurso público, conforme a especificidade do cargo.

Art. 5º - No edital de convocação do concurso público, poderá ser estipulado quantitativo de cargos específicos relativos a determinadas funções, com a

correspondente exigência de comprovação, como requisito de provimento e exercício, de que o candidato tenha formação ou seja portador de título que contemple conhecimento em área que estabelecer.

Art. 6º - Os ocupantes dos cargos de que trata esta Lei estão sujeitos à prestação de 40 (quarenta) horas semanais de serviço.

§1º A jornada de trabalho poderá compreender dias úteis, sábados, domingos e feriados, em períodos diurnos e noturnos, observado o seguinte:

I - é assegurado descanso semanal remunerado mínimo de 24 (vinte e quatro) horas consecutivas;

II - não se considera extraordinário o trabalho realizado na forma prevista neste parágrafo.

§2º - Poderão ser elaboradas escalas de serviços para os integrantes dos cargos de Agente de Inspeção I e Fiscal Municipal de Inspeção I, onde será fixada a proporção de horas de trabalho por horas de descanso, levando em consideração a natureza do trabalho a ser desenvolvido, a sua localização, o tipo e a categoria da unidade de fiscalização.

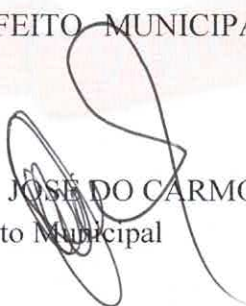
Art. 7º - As despesas decorrentes da execução desta Lei correrão à conta das Dotações Orçamentárias próprias do Orçamento Vigente e subseqüentes, ficando o Chefe do Poder Executivo Municipal autorizado a abrir créditos suplementares necessários para a cobertura das despesas geradas por esta Lei.

Art. 9º - Integra esta Lei, como se nela estivesse reproduzido, o Anexo Único.

Art. 10 - Esta Lei Complementar entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

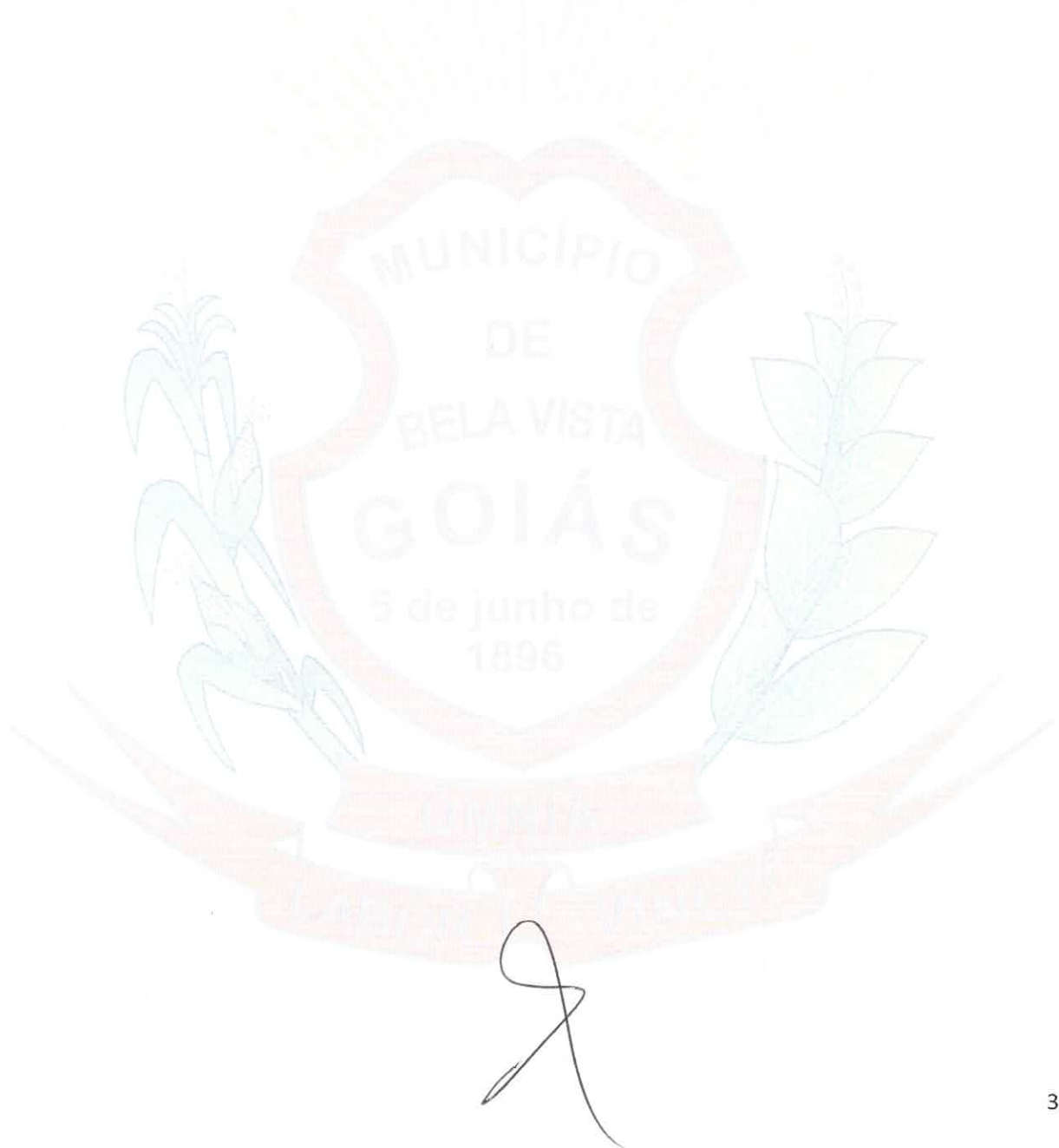
GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE BELA VISTA DE GOIÁS, aos 04 dias de outubro de 2013.

EURÍPEDES JOSÉ DO CARMO  
Prefeito Municipal



ANEXO ÚNICO

DESCRIÇÃO DOS CARGOS	QUANTIDADE DE VAGAS CRIADAS
ZOOTECNISTA I	01
ENGENHEIRO DE ALIMENTOS I	01
AGENTE DE INSPEÇÃO I	03
FISCAL MUNICIPAL DE INSPEÇÃO I	03



## MANUAL DE DESCRIÇÃO DO CARGO

Categ. Funcional  
Operacional

Série de Classe  
Zootecnia

Classe de Vencimento  
06

Cargo  
Zootecnista I

### Descrição da Função

#### Sumário

Exercer defesa sanitária animal; atuar nas produções industrial e tecnológica no controle de qualidade de produtos; contribuir para o bem-estar animal; atuar nas áreas de biotecnologia e preservação ambiental.

#### Tarefas Típicas/Aglomeradas

1. Realizar experiências, testando diferentes condições de alimentação, habitat, higiene e outros aspectos referentes a animais;
2. Aperfeiçoar métodos de combate a parasitos e realizar pesquisas pertinentes á prevenção de proliferação de doenças;
3. Aperfeiçoar métodos de determinação do abate de animais, estudar a época certa, verificar idade e outros dados;
4. Aperfeiçoar métodos de preparação e armazenamento de produtos animais, desenvolver e testar novas técnicas;
5. Desenvolver atividades na área de biotecnologia animal;
6. Desenvolver atividades que visem à preservação do meio ambiente por meio da defesa da fauna e do controle da exploração das espécies de animais silvestres;
7. Exercer defesa sanitária animal;
8. Planejar, executar, fiscalizar todo o processo de produção industrial;
9. Participar de programa de treinamento, quando convocado;
10. Participar, conforme a política interna da Instituição, de projetos, cursos, eventos, convênios e programas de ensino, pesquisa e extensão;



11. Elaborar relatório, parecer e laudo técnico em sua área de especialidade;
12. Trabalhar segundo normas técnicas de segurança, qualidade, produtividade, higiene e preservação ambiental.
14. Executar tarefas pertinentes à área de atuação, utilizando-se de equipamentos e programas de informática; e
15. Executar outras tarefas compatíveis com as exigências para o exercício da função.

**CARACTERÍSTICAS BÁSICAS  
 RESPONSABILIDADES**

Por contatos	Por erro
Habitualidade em contatos entre setores e público. Requer cautela e tato.	É de difícil constatação. Pode ocasionar demora de informações importantes.

**CONDIÇÕES DE TRABALHO**

Esforço Visual	Esforço Mental
Atenção visual normal. Trabalho executado de forma não fatigante para os olhos.	Requer ocasionalmente atividades de planejamento e organização.

**NATUREZA DO TRABALHO**

Complexidade	Iniciativa
O trabalho exige concentração e análise de problemas complexos. Planejamento de atividades de nível.	Trabalho requer iniciativa visando atender imprevistos e trabalhos complexos em ação independente.

**CAPACIDADE REQUERIDA**

Conhecimentos	Experiências
Nível Superior. Trabalho de alto nível.	Acima de 1 ano.

**CONDIÇÕES ESSENCIAIS DE PROVIMENTO**

**Conhecimentos Específicos**

Em: 01 – Superior em Zootecnia;
------------------------------------

**REQUISITOS PARA PROVIMENTO**

01 – Graduação em Zootecnia 02 – registro profissional; 03 – concurso público; 04 – curriculum vitae; 05 – comprovante de experiência.
--

**PERSPECTIVA DE CARREIRA**

Concurso Público.	Zootecnista II*
-------------------	-----------------



Secretarias Municipais

\* Zootecnista II

- Classe de vencimento: 07

- Conhecimentos: Específico. Utiliza técnicas apuradas. Curso técnico de nível médio mais estudos adicionais.

- Requisitos para provimento:

- 01 – Graduação em Zootecnia
- 02 – registro profissional;
- 03 – cursos adicionais de pós-graduação;
- 04 – provas e avaliação;
- 05 – comprovante de experiência acima de 2 anos;
- 06 – curriculum vitae.



Categ. Funcional  
Operacional

Série de Classe  
Engenharia de Alimentos

Classe de Vencimento  
06

Cargo  
Engenheiro de Alimentos I

#### Descrição da Função

##### Sumário

Atuar na fabricação, armazenamento, transporte e comercialização de produtos alimentícios; cuidar do processamento de matérias-primas básicas; elaborar projetos de equipamentos, de linhas de processo e estudos dos componentes nos diversos alimentos *in natura* ou processados e de embalagens adequadas a sua veiculação.

##### Tarefas Típicas/Aglomeradas

1. Atuar na fabricação, armazenamento, transporte e comercialização de produtos alimentícios;
2. Determinar padrões de qualidade, planejar e implantar estruturas para análise e monitoramento para o processo industrial;
3. Desenvolver produtos e tecnologias, reduzir desperdícios, reutilizar subprodutos e aproveitar recursos naturais disponíveis;
4. Participar de programa de treinamento, quando convocado;
5. Elaborar documentação técnica de todos os projetos, processos, sistemas e equipamentos Desenvolvidos;
6. Participar, conforme a política interna da Instituição, de projetos, cursos, eventos, comissões, convênios, e programas de ensino, pesquisa e extensão;
7. Elaborar relatórios e laudos técnicos em sua área de especialidade;
8. Trabalhar segundo normas técnicas de Segurança, qualidade, produtividade, higiene e preservação ambiental;
9. Executar tarefas pertinentes à área de atuação, utilizando-se de equipamentos e programas de informática; e
10. Executar outras tarefas compatíveis com as exigências para o exercício da função.



CARACTERÍSTICAS BÁSICAS  
 RESPONSABILIDADES

Por contatos Habitualidade em contatos entre setores e público. Requer cautela e tato.	Por erro É de difícil constatação. Pode ocasionar demora de informações importantes.
---	---

CONDIÇÕES DE TRABALHO

Esforço Visual Atenção visual normal. Trabalho executado de forma não fatigante para os olhos.	Esforço Mental Requer ocasionalmente atividades de planejamento e organização.
---	---

NATUREZA DO TRABALHO

Complexidade O trabalho exige raciocínio lógico e raciocínio dedutivo e indutivo, concentração e análise de problemas complexos. Planejamento de atividades de nível.	Iniciativa Trabalho requer iniciativa visando atender imprevistos e trabalhos complexos em ação independente, criatividade, persistência e tomada de decisões.
--	---

CAPACIDADE REQUERIDA

Conhecimentos Nível Superior. Trabalho de alto nível.	Experiências Acima de 1 ano.
--	---------------------------------

CONDIÇÕES ESSENCIAIS DE PROVIMENTO

Conhecimentos Específicos

Em:  
01 – Curso Superior em Engenharia de Alimentos

REQUISITOS PARA PROVIMENTO

- 01 – Graduação em Engenharia de Alimentos
- 02 – registro profissional;
- 03 – concurso público;
- 04 – curriculum vitae;
- 05 – comprovante de experiência.

PERSPECTIVA DE CARREIRA

Concurso Público.      Engenheiro de Alimentos II\*

LOTAÇÃO

Secretarias Municipais.

\* Engenheiro de Alimentos II

- Classe de vencimento: 07



- Conhecimentos: Específico. Utiliza técnicas apuradas. Curso nível superior mais estudos adicionais.

- Requisitos para provimento:

- 01 – Graduação em Engenharia de Alimentos
- 02 – registro profissional;
- 03 – cursos adicionais de pós-graduação;
- 04 – provas e avaliação;
- 05 – comprovante de experiência acima de 2 anos;
- 06 – curriculum vitae.



Categ. Funcional  
Operacional

Série de Classe  
Agente de Inspeção

Classe de Vencimento  
04

Cargo  
Agente de Inspeção I

Descrição da Função

Sumário

Desenvolver atividades de nível médio, de natureza especializada, envolvendo orientação e execução qualificada, sob supervisão, relativa a inspeção e classificação de produtos de origem animal, nos estabelecimentos de abate e estocagem de carnes e de seus derivados de valor econômico, sob os aspectos higiênico-sanitários e tecnológicos.

Tarefas Típicas/Aglomeradas

1. Fiscalizar indústrias, empresas e outras entidades, registradas no Serviço de Inspeção Municipal, quanto aos aspectos higiênico-sanitários e ambientais, assim como de seus produtos estabelecendo o controle de qualidade destes, observando aspectos higiênico-sanitários das dependências e dos funcionários dos estabelecimentos;
2. Estabelecer o controle de qualidade de todos os produtos de origem animal registrados no SIM, por meio de análises laboratoriais, com o objetivo de garantir ao público consumidor alimentos seguros, quanto aos aspectos higiênico-sanitários;
3. Combater o comércio clandestino de produtos de origem animal por meio de parcerias com o Ministério Público e Vigilância Sanitária Municipal, o que resulta em aumento de receita ao Município, por meio de combate à sonegação fiscal;
4. Promover a Educação Sanitária visando à conscientização da população da importância do consumo de produtos de origem animal higienicamente seguros, e
5. Executar outras tarefas compatíveis com as exigências para o exercício da função.



CARACTERÍSTICAS BÁSICAS  
 RESPONSABILIDADES

<p>Por contatos</p> <p>Habitualidade em contatos entre setores e público. Requer cautela e tato.</p>	<p>Por erro</p> <p>É de difícil constatação. Pode ocasionar demora de informações importantes.</p>
--	--

CONDIÇÕES DE TRABALHO

<p>Esforço Visual</p> <p>Atenção visual normal. Trabalho executado de forma não fatigante para os olhos.</p>	<p>Esforço Mental</p> <p>Trabalho repetitivo. Obedecendo a rotinas e métodos predeterminadas.</p>
--	---

NATUREZA DO TRABALHO

<p>Complexidade</p> <p>Procedimentos variados, segundo instruções. Execução limitada.</p>	<p>Iniciativa</p> <p>Trabalho rotineiro. Supervisão através de normas e instruções. Raramente toma decisões.</p>
---	--

CAPACIDADE REQUERIDA

<p>Conhecimentos</p> <p>Específico. Utiliza técnicas apuradas. Curso Técnico de Nível Médio.</p>	<p>Experiências</p> <p>Acima de 1 ano.</p>
--	--

CONDIÇÕES ESSENCIAIS DE PROVIMENTO

Conhecimentos Específicos

Em:

- 01 – Cursos Técnicos em: agrícola; agropecuária; pecuária; leite e derivados ou equivalentes.  
 02- Estudos adicionais

REQUISITOS PARA PROVIMENTO

- 01 – Nível Médio Completo  
 02- Registro Profissional  
 03 – concurso público;  
 04– curriculum vitae;  
 05 – comprovante de experiência.

PERSPECTIVA DE CARREIRA

Concurso Público.

Agente de Inspeção II\*

LOTAÇÃO

Secretarias Municipais.

\* Agente de Inspeção II



- Classe de vencimento: 05

- Conhecimentos: Específico. Utiliza técnicas apuradas. Curso de nível superior mais estudos adicionais.

- Requisitos para provimento:

01 – Ensino Médio

03 – cursos adicionais específicos da área;

04 – provas e avaliação;

05 – comprovante de experiência acima de 2 anos;

06 – curriculum vitae.



Categ. Funcional  
Operacional

Série de Classe  
Fiscal de Inspeção Municipal

Classe de Vencimento  
06

Cargo  
Fiscal de Inspeção Municipal I

#### Descrição da Função

##### Sumário

Identificar os problemas de saúde comuns ocasionados por medicamentos, cosméticos, saneastes e domissanitários, radiações, alimentos, zoonoses, condições do ambiente de trabalho e profissões ligadas a saúde, relacionando-os com as condições de vida da População;

##### Tarefas Típicas/Aglomeradas

1. Identificar as opiniões, necessidades e problemas da população relacionada ao uso indevido de produtos e serviços de interesse da vigilância sanitária, ao exercício ilegal de profissões relacionadas com a saúde, ao controle sanitário dos alimentos e das principais zoonoses;
2. realizar e/ou atualizar o cadastro de estabelecimentos e profissionais de interesse da vigilância sanitária;
3. classificar os estabelecimentos e produtos segundo o critério de risco epidemiológico;
4. promover a participação de grupos da população (associação de bairros, entidades representantes e outros) no planejamento, controle e avaliação das atividades de vigilância sanitária;
5. participar de programação de atividades de inspeção sanitária para estabelecimentos, produtos e serviços de interesse da vigilância sanitária, segundo as prioridades definidas;
6. participar na programação das atividades de colheita de amostras de produtos de interesse da vigilância sanitária (alimentos, água, medicamentos, cosméticos, saneastes, domissanitários e correlatos);



7. realizar levantamento de produtos alimentares disponíveis e de maior consumo, bem como o comportamento das doenças veiculadas por alimentos, condições sanitárias dos estabelecimentos e o perfil da contaminação dos alimentos;
8. realizar e/ou acompanhar inspeções de rotinas (programadas) e emergenciais (surtos, reclamações, registros e outros) em estabelecimentos alimentares e outros de interesse da vigilância Sanitária;
9. auxiliar na inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal;
10. realizar colheita de amostras de produtos de interesse da vigilância sanitária, com fins de análise fiscal, surto e controle de rotina;
11. participar da criação de mecanismos de notificação de casos e/ou surtos de doenças veiculadas por alimento e zoonoses;
12. participar da investigação epidemiológica de doenças veiculadas por alimentos e zoonoses;
13. aplicar, quando necessárias medidas previstas em legislação sanitária vigente (intimações, infrações e apreensões);
14. orientar responsáveis e manipuladores de estabelecimentos quando da emissão dos autos/termos;
15. validar a licença sanitária de estabelecimentos de menor risco epidemiológico, mediante aprovação das condições sanitárias encontradas por ocasião da inspeção;
16. participar da avaliação dos resultados das atividades desenvolvidas e do seu redirecionamento;
17. participar na promoção de atividades de informações de debates com a população, profissionais e entidades representantes de classe sobre temas da vigilância sanitária;
18. executar atividades internas administrativas relacionadas com execução de cadastro/arquivos e atendimento ao público;
19. emitir relatórios técnicos e/ou pareceres relativos a sua área de atuação;
20. efetuar vistoria e fiscalização em estabelecimentos públicos, comerciais e industriais verificando as condições gerais de higiene, limpeza de equipamentos, refrigeração, suprimento de água, instalações sanitárias, armazenagem, estado e graus de deterioração de produtos perecíveis e condições de asseio;
21. inspecionar imóveis antes de serem habitados, verificando condições físicas e sanitárias do local para assegurar as medidas profiláticas e de segurança necessárias, com o fim de obter alvarás;
22. vistoriar estabelecimentos de saúde, salão de beleza e outros, verificando as condições gerais, de higiene, data de vencimento de medicamentos e registro psicotrópicos;
23. coletar para análise físico-química medicamentos e outros produtos relacionados à saúde;
24. entregar quando solicitadas notificações e correspondências diversas; e
25. Executar outras tarefas compatíveis com as exigências para o exercício da função.

CARACTERÍSTICAS BÁSICAS  
 RESPONSABILIDADES

Por contatos	Por erro
O trabalho exige relações e contatos com finalidade de obter ou fornecer informações sobre o órgão.	É de difícil constatação. Pode ocasionar demora de informações importantes.

CONDIÇÕES DE TRABALHO

Esforço Visual	Esforço Mental
Atenção visual normal. Trabalho executado de forma não fatigante para os olhos.	Trabalho de juízo independente no exame de dados técnicos. Envolve planejamento e organização.

NATUREZA DO TRABALHO

Complexidade	Iniciativa
O trabalho exige concentração e análise de problemas complexos. Planejamento de atividades de nível.	O trabalho exige iniciativa. Tomada de decisões simples, sob orientação de atos anteriores.

CAPACIDADE REQUERIDA

Conhecimentos	Experiências
Especializado. Superior completo. Executa atividades de apoio profissional.	Acima de 3 meses.

CONDIÇÕES ESSENCIAIS DE PROVIMENTO

Conhecimentos Específicos

Em: 01 – Superior em: agronomia, medicina veterinária, zootecnia 02- Registro Profissional no órgão de classe.
--

REQUISITOS PARA PROVIMENTO

01 – Superior Completo 02 – concurso público; 03 – registro profissional; 04– curriculum vitae; 05 – comprovante de experiência.
--

PERSPECTIVA DE CARREIRA

Concurso Público.	Fiscal Municipal de Inspeção II*
-------------------	----------------------------------

LOTAÇÃO

Secretarias Municipais.
-------------------------

\* Fiscal Municipal de Inspeção II



- Classe de vencimento: 07

- Conhecimentos: Específico. Utiliza técnicas apuradas. Curso Superior.

- Requisitos para provimento:

01 – Curso Superior

02 – Registro Profissional

03 – cursos adicionais de pós-graduação;

04 – provas e avaliação;

05 – comprovante de experiência acima de 2 anos;

06 – curriculum vitae.

