

## **Avaliação de Desempenho e Concessão de Gratificação na AGU passam por nova regulamentação – GDAA e GDACE**

Foi publicada a Portaria nº 102, de 12 de abril de 2013, que regulamenta a avaliação de desempenho para fins de concessão da Gratificação de Desempenho de Atividade de Apoio Técnico-Administrativo na AGU (GDAA) e Gratificação de Desempenho de Atividade de Cargos Específicos (GDACE).

A avaliação de desempenho divide-se em dois segmentos: avaliação institucional, relativa ao acompanhamento sistemático e contínuo da atuação da AGU; e avaliação individual dos servidores para aferição de sua performance no exercício das atribuições do cargo. As gratificações poderão ser percebidas considerando-se uma pontuação que poderá variar entre 30 e 100 pontos, dos quais (até) 80 pontos referem-se ao desempenho institucional e (até) 20 pontos ao desempenho individual de cada servidor.

### **GDAA**

A Portaria 102/2013 inovou na regulamentação da GDAA ao dispor que os servidores recém-nomeados somente poderão ser avaliados se permanecerem em exercício por, no mínimo, 2/3 do ciclo avaliativo. Cada ciclo vai de 1º de julho a 30 de junho do ano subsequente. Assim, no ciclo atual (15º ciclo), somente poderão ser avaliados os servidores que tomaram posse antes de novembro de 2012.

### **GDACE**

Outra inovação importante trazida pela Portaria foi a regulamentação da GDACE. Esta gratificação foi instituída pela Lei nº 12.277/2010, que criou a Estrutura Remuneratória Especial para os ocupantes dos cargos de Economista, Estatístico, Engenheiro, Arquiteto e Geólogo. Entretanto, ainda não havia regulamentação sobre a gratificação no âmbito da AGU e, por isso, os servidores recebiam somente 80 % do seu valor. Os servidores pertencentes à Estrutura Remuneratória Especial serão avaliados pela primeira vez em junho de 2013. A primeira avaliação será realizada somente pela chefia imediata do servidor. Já as avaliações seguintes terão como participantes o próprio avaliado e a equipe de trabalho, além da avaliação da chefia imediata.

O 1º ciclo avaliativo da GDACE, excepcionalmente, terá duração inferior ao demais (que têm início no mês de julho e término no mês de junho do ano subsequente) com início em 26 de novembro de 2012 e encerramento em 30 de junho de 2013. Contudo, os efeitos financeiros da GDACE não poderão retroagir ao início do primeiro período de avaliação, conforme Nota Informativa nº 002/2013 do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – MP. Desse modo, os efeitos financeiros retroagirão somente à data de publicação da Portaria nº 102/13, qual seja: 15 de abril de 2013.

### **AVALIACÃO DE DESEMPENHO**

Em junho/2013 o desempenho dos servidores administrativos que percebem qualquer uma das gratificações, GDAA ou GDACE, será aferido por intermédio do Sistema de Gerenciamento de Avaliação de Desempenho – GADE, para percepção da parcela individual das referidas gratificações. Fiquem atentos aos Comunicados sobre o início do período de avaliação/abertura do sistema.



### **MISSÃO:**

“Prover recursos humanos, logísticos, orçamentários e financeiros de forma acessível, tempestiva e com qualidade para que a AGU cumpra sua missão institucional.”

## Acontece na SGA

### CAMPANHA AGU Mais SOLIDÁRIA 2013



O Programa AGU Mais Vida estará recolhendo doações de cobertores, agasalhos, calças, meias, luvas, cachecóis e tudo que aqueça quem precisa.

*Muitos precisam de você neste inverno.  
Doe e aumente nossa corrente de  
Solidariedade.*

#### Postos de Coleta:

Ed. Sede I—Entradas Alas Sul/Norte e Garagem  
Ed. Sede II—Entrada do Edifício—térreo

Realização:



#### Aniversariantes da semana:

Alan Wallace Antunes dos Santos  
DGEP/DF 2/6

Carlos Grécio Alves Pinheiro  
SAD/DF 2/6

Eurico Pereira dos Santos SAD/DF  
5/6

Fellipe José da Rocha Munt  
SAD/PE 5/6

Gihad Menezes SAD/SP 3/6

Janaina Azevedo da Silva SAD/RJ  
7/6

Marta Susana Dias Leal SAD/RS  
4/6

Paulo Henrique Moacyr SAD/DF  
4/6

Paulo Roberto Belmonte da Silva  
SAD/RS 4/6

Sebastião dos Santos SAD/SP 6/6

Tomaz de Aquino Mendes Neto  
DPOF/DF 6/6

*"Que possamos  
compreender o universo de  
cada um, respeitar as  
diferenças, brindar as  
descobertas e buscar a  
evolução".*

Autor desconhecido

#### Curiosidade sobre o papel alumínio

O papel alumínio é largamente utilizado na gastronomia, mas na grande maioria das vezes isto acontece de forma incorreta. As pessoas usam-no direto nos mais variados pratos e, também, em seu dia-a-dia. É que os usuários tendem a colocar o lado brilhante virado para fora, pois deixa o visual do prato mais bonito.

O lado mais brilhante é assim porque recebe um polimento para criar uma barreira ao contato direto do alumínio com o alimento e, por conseguinte a liberação do alumínio para a nossa receita. Tinhamos que chamar o prato assim, por exemplo: Picanha com alumínio, pois o alumínio entrará como um algo invisível na receita. Esta proteção, o polimento, só não acontece dos dois lados, pois é um processo caro que inviabilizaria a comercialização do mesmo.

O alumínio é altamente tóxico e é comprovadamente o responsável por complicações gerais no funcionamento do nosso organismo e um grande alavancador do Mal de Alzheimer, inclusive fomentando sua aparição precoce.

#### Como usá-lo?

Além de usá-lo com o lado brilhante voltado para o alimento, deve-se evitar dar mais de uma volta no alimento, pois na segunda volta em diante os líquidos que gravitam entre as camadas serão poluídos com o alumínio e voltarão impiedosamente para a nossa receita.

Assim é importante fazer a finalização em forma de trouxa que deve ficar situada na parte superior, para evitar esta comunicação dos caldos do alimento com a parte ruim do papel alumínio.

#### Sobre as panelas de alumínio

Na minha cozinha é expressamente proibida a areação de panelas na parte de dentro, pois quando isto acontece, toda vez que cozinharmos algo estamos também incorporando o temível alumínio a nossa receita.

Quando isto acontece por alguma pessoa desavisada ou quando a panela ou caneca é nova, ferve algumas cascas de ovo, na panela cheia de água, para elas liberarem o carbonato de cálcio, que vão impermeabilizar nossa panela, dando a segurança que necessitamos para nós mesmos e para as pessoas que mais amamos, nossa família e nossos amigos.

Ricardo Penna/Penninha, escritor e consultor gastronômico, 11/2012.



#### EXPEDIENTE:

Edição e Diagramação:  
CGDO/DF

Revisão:  
CGDO/DF

Arte diagramação:  
CGDO/DF

Contato:  
sga.cgdo@agu.gov.br