

Vitória (ES), segunda-feira, 06 de Dezembro de 2021.

PORTARIA nº 037-R, DE 03 DE DEZEMBRO DE 2021.

Aprova a 25ª alteração de Quadro de Detalhamento de Despesa da Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca.

O **SUBSECRETÁRIO DE ESTADO PARA ASSUNTOS ADMINISTRATIVOS**, no uso da delegação de competência que lhe foi outorgada pela Portaria SEAG nº 017-S, de 20 de março de 2017, publicada no DOE de 22 de março de 2017, e tendo em vista o disposto no § 1º do art. 25 da Lei nº 11.168, de 16 de setembro de 2020 e na Lei nº 11.231, de 06 de janeiro de 2021,

RESOLVE:

Art. 1º Proceder na forma dos Anexos I e II a esta Portaria a 25ª alteração do Quadro de Detalhamento de Despesa, publicado em conformidade com a Portaria SEP nº 002-R, de 08 de janeiro de 2021.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Arthur Moura de Souza

Subsecretário de Estado para Assuntos Administrativos

CRÉDITO SUPLEMENTAR - ANEXO I - SUPLEMENTAÇÃO				
R\$1,00				
CÓDIGO	ESPECIFICAÇÃO	NATUREZA	F	VALOR
31.000	SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO, AQUICULTURA E PESCA			
31.101	SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO, AQUICULTURA E PESCA			
20.608.0038.1037	APOIO ÀS CADEIAS PRODUTIVAS DE ORIGEM ANIMAL, VEGETAL E A AGROECOLOGIA Contribuições	3.3.40	0101	108.000
TOTAL				108.000

CRÉDITO SUPLEMENTAR - ANEXO II - ANULAÇÃO				
R\$1,00				
CÓDIGO	ESPECIFICAÇÃO	NATUREZA	F	VALOR
31.000	SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO, AQUICULTURA E PESCA			
31.101	SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA, ABASTECIMENTO, AQUICULTURA E PESCA			
20.608.0038.1037	APOIO ÀS CADEIAS PRODUTIVAS DE ORIGEM ANIMAL, VEGETAL E A AGROECOLOGIA	3.3.90	0301	108.000
TOTAL				108.000

Protocolo 760024

Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo - IDAF -

Instrução Normativa nº 023, de 03 de dezembro de 2021.

Normatiza o regime de trabalho dos servidores que atuam na inspeção permanente de abatedouros-frigoríficos registrados no Serviço de Inspeção Estadual do Espírito Santo.

O diretor-presidente do Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo (Idaf), no uso das atribuições que lhe confere o art. 48 do Regulamento do Idaf, aprovado pelo Decreto Estadual nº 910-R, de 31 de outubro de 2001, e suas alterações; e, tendo em vista o constante no encaminhamento e-Docs 2021-PKCW6F;

RESOLVE:

Art. 1º Normatizar o regime de trabalho dos servidores que atuam na inspeção permanente de abatedouros-frigoríficos registrados no Serviço de Inspeção Estadual (SIE-ES).

CAPÍTULO I**DA LOTAÇÃO DO SERVIDOR E DA GESTÃO LOCAL DAS ATIVIDADES**

Art. 2º O servidor que atua na inspeção permanente

será lotado no município mais próximo, geograficamente, à localização do abatedouro-frigorífico, prevendo-se menor percurso possível de trânsito a ser realizado diariamente.

§1º A responsabilidade pela inspeção permanente em abatedouro-frigorífico é privativa do médico-veterinário.

§2º As gerências regionais e locais poderão dispor de um técnico em agropecuária para assessorar o médico-veterinário nas verificações oficiais realizadas no abatedouro-frigorífico.

§3º Os auxiliares de inspeção serão profissionais contratados pelo abatedouro, que deverão estar à disposição do Idaf, cedidos ao SIE-ES, exercendo funções nas linhas de inspeção e nos demais pontos focais da linha de produção que necessitem de controle constante.

§4º Caso seja constatado, pelo servidor do Idaf, que o auxiliar cedido pelo abatedouro não exerce sua função de forma adequada, o estabelecimento deverá ser notificado a realizar a substituição, em prazo previamente estabelecido pelo servidor do Idaf.

Art. 3º O chefe imediato o servidor deverá dispor dos contatos e manter comunicação ativa com os responsáveis pelo abatedouro-frigorífico.

Art. 4º O local de trabalho do servidor será o abatedouro-frigorífico, que deverá disponibilizar ao Idaf uma sala exclusiva, com banheiro anexo, alimentação, água potável e todo material necessário para auxiliar nas atividades rotineiras a serem realizadas pelo servidor.

Art. 5º O gerente local e o servidor deverão solicitar ao abatedouro-frigorífico o planejamento de abates, preferencialmente mensal, com informação dos dias de abate e prováveis horários de início e de conclusão, para auxiliar no planejamento de atividades e no controle de frequência do servidor.

§1º O planejamento previsto no *caput* deste artigo deverá ser entregue à gerência local do Idaf, pelo abatedouro-frigorífico, pelo menos, cinco dias úteis antes do início do mês subsequente, para auxiliar na gestão das atividades da gerência local.

§2º Caso haja mudança no planejamento, a alteração deverá ser comunicada oficialmente à gerência local e ao servidor com até 72 horas de antecedência da data de realização do abate, podendo ser reduzido esse prazo em casos extraordinários, devidamente justificados.

Art. 6º Em casos extraordinários em que o servidor não tenha veículo disponível, o estabelecimento poderá garantir o transporte, sendo carro com motorista, assim como os seus custos de deslocamento, por curtos períodos e em comum acordo entre os envolvidos.

§1º A situação prevista no *caput* deste artigo deverá ser devidamente documentada e controlada pelo gerente local.

§2º O veículo do Idaf poderá ser utilizado pelo servidor para realização do deslocamento de sua residência até o abatedouro-frigorífico, e vice-versa, mediante autorização do diretor-presidente e da chefia imediata do servidor.

§3º O Idaf poderá estabelecer acordo com o abatedouro-frigorífico para que o estabelecimento se responsabilize pelos custos de abastecimento de combustível e manutenção corretiva e preventiva do veículo do Idaf, a fim de manter a viabilidade de transporte do servidor até o abatedouro-frigorífico, por curtos períodos de tempo e em comum acordo entre os envolvidos.

Art. 7º Os gerentes locais e os gerentes regionais devem auxiliar os servidores que atuam nos abatedouros-frigoríficos em relação ao acompanhamento das atividades realizadas, às decisões sobre situações extraordinárias e à resolução de conflitos existentes entre os servidores e os abatedouros-frigoríficos.

Parágrafo único. Os casos omissos ou que não forem de competência das chefias imediatas e mediatas do servidor serão resolvidos pelo diretor técnico do Idaf, com prévia consulta à Gerência de Defesa Sanitária e Inspeção Animal e à Assessoria Jurídica.

CAPÍTULO II

DOS HORÁRIOS ORDINÁRIOS DE SERVIÇO

Art. 8º O horário ordinário de trabalho dos servidores que atuam na inspeção permanente de abatedouros-frigoríficos registrados no SIE-ES será de segunda-feira a sexta-feira, com carga horária de oito horas diárias, com intervalo para almoço de, no mínimo, uma hora, totalizando quarenta horas semanais, com início a partir das 5 horas e encerramento até as 18 horas.

§1º Os horários de início e término do expediente, bem como o intervalo entre períodos, serão definidos pelo abatedouro-frigorífico, em comum acordo com o servidor e o gerente local do Idaf, em conformidade com a programação e necessidade do abatedouro-frigorífico, respeitando-se a legislação estadual vigente que regulamenta o horário de serviço do servidor estadual, e sendo oficializada à Gerência de Recursos Humanos do Idaf.

§2º Quando o servidor residir em outro município, o horário de início das atividades poderá ser ajustado para adequar-se ao tempo de deslocamento.

§3º Caso o estabelecimento realize abate em período superior à carga horária diária do servidor, contemplando, assim, turno parcial a mais de trabalho, poderá ser designado pelo Idaf mais um servidor para atuar no estabelecimento, desde que haja disponibilidade na instituição, devendo ser cumprido, nesse caso, outro expediente de horário ordinário, em complementação, até o encerramento dos trabalhos do turno normal do estabelecimento ou de sua extensão, caso ocorra.

Art. 9º O servidor do Idaf estará autorizado a circular com o veículo fora do horário previsto de trabalho, desde que no exercício de suas atividades laborais.

Art. 10. Durante a jornada normal de trabalho, as atividades a serem exercidas pelo servidor no abatedouro-frigorífico contemplarão: verificações pré-operacionais; inspeção *ante-mortem*; inspeção *post-mortem*; verificação oficial dos programas de autocontrole; preenchimento de relatórios e documentos de verificação; fiscalização, notificação e análises documentais, com formulação de pareceres.

Art. 11. Caso as atividades no abatedouro-frigorífico terminem antes do horário ordinário de expediente, o servidor deverá realizar outro trabalho inerente ao cargo que ocupa, em conformidade com as atividades designadas por sua chefia imediata.

Art. 12. Na ocorrência de situações extraordinárias, imprevistas ou de força maior que retardem o início ou interrompam a realização do abate ou, ainda, em caso de aumento do quantitativo do abate diário, dentro da capacidade máxima diária do estabelecimento e em conformidade com a legislação, o horário ordinário poderá ser estendido até o limite de duas horas diárias, sendo direito do servidor posterior compensação dessas horas trabalhadas.

§1º Caso as situações citadas no *caput* deste artigo

não possam ser resolvidas a tempo de iniciar ou finalizar o abate, dentro do previsto para o dia, um novo planejamento deverá ser realizado pelo abatedouro-frigorífico e analisado pelo servidor, sendo consideradas as questões higiênico-sanitárias, tecnológicas e de bem-estar animal, que poderá ser deferido ou indeferido pelo servidor.

§2º Não havendo possibilidade de iniciar ou continuar o abate, o servidor deverá completar sua carga horária de trabalho exercendo outras funções pertinentes às suas atividades, sob a ciência de sua chefia imediata.

§3º Caso os atrasos para iniciar ou continuar o abate ocorram por dolo ou culpa do abatedouro-frigorífico, em razão da não realização de manutenção preventiva, não adoção de medidas descritas nos programas de autocontrole ou outras situações similares, o abatedouro não terá direito a extensão do horário, cabendo ao servidor oficializar a ocorrência o estabelecimento e cabendo ao abatedouro-frigorífico realizar o replanejamento, conforme indicado no §1º deste artigo.

CAPÍTULO III

DOS HORÁRIOS EXTRAORDINÁRIOS

Art. 13. O abate poderá ocorrer, excepcionalmente, em pontos facultativos, desde que sejam atendidos os seguintes pré-requisitos:

I - O responsável pelo abatedouro-frigorífico deverá apresentar à gerência local, com antecedência de, pelo menos, três meses, via e-Docs, um cronograma de intenção de realização de abate em dias prováveis de pontos facultativos, para auxiliar na gestão das atividades do Idaf.

II - O número de animais a serem abatidos em pontos facultativos deverá contemplar o mínimo de 60% da capacidade máxima diária de abate do abatedouro-frigorífico.

III - O abatedouro-frigorífico deve ter abatido, na média aritmética, o mínimo de 60% da capacidade máxima diária de abate, nos dez dias úteis de abate que antecedem o dia de ponto facultativo, excetuando-se casos específicos, devidamente justificados e analisados pelo servidor.

IV - A gerência local deverá contar com a disponibilidade de um servidor do Idaf, respeitando-se planejamento, programação e gestão administrativa, com o apoio, caso necessário, das demais gerências locais e regionais.

V - Os programas de autocontrole do abatedouro-frigorífico deverão estar implantados de forma adequada, sendo verificado oficialmente pelo servidor.

§1º A confirmação de intenção de realização do abate no dia de ponto facultativo deverá ser realizada pelo abatedouro-frigorífico ao gerente local, com antecedência de sete dias úteis, via e-Docs, e caso a confirmação não ocorra, a solicitação será, automaticamente, indeferida, cabendo ao servidor comunicar, via e-Docs, ao abatedouro-frigorífico.

§2º A confirmação deverá ser realizada oficialmente pelo abatedouro-frigorífico, datada e assinada pelo responsável legal, apresentando-se os dados informados nos incisos II e III deste artigo, além das seguintes informações: razão social do estabelecimento, número de registro no SIE-ES, capacidade máxima diária de abate atual e horário previsto de início e finalização das atividades.

§3º Para obter as informações do inciso III deste artigo, o abatedouro-frigorífico utilizará os dias que antecedem a data em que oficializará a confirmação, mas deverá garantir que os dez dias que antecedem

o ponto facultativo cumpram com o mesmo critério. §4º Caso, no dia do ponto facultativo, seja constatado pelo servidor que os incisos II e III deste artigo não foram cumpridos, o abatedouro-frigorífico ficará impedido de solicitar abate em outro ponto facultativo, pelos próximos seis meses, devendo ser documentado e oficializado ao estabelecimento essa decisão.

Art. 14. É vedado o abate em sábados, domingos, feriados nacionais, estaduais e municipais.

§1º Excetua-se da vedação prevista no *caput* deste artigo a possibilidade de realização de abate em dia de sábado, caso sejam atendidos os seguintes critérios:

I - Deverá haver um servidor do Idaf disponível, que esteja de acordo e com ciência de sua chefia imediata, para trabalhar em dia de sábado.

II - Deverão ser cumpridos os mesmos pré-requisitos e planejamentos previstos para programação de abate em pontos facultativos, conforme art. 13 desta normativa.

III - O sábado em questão não poderá estar atrelado a prolongação de feriado ou ponto facultativo.

IV - Não poderá ser solicitado mais de um sábado por mês, excetuando-se situações específicas em que estejam em acordo o servidor e sua chefia imediata.

V - Na semana que antecede o sábado requerido, o abate deverá ter sido realizado em todos os dias da semana, excetuando-se situações específicas em que estejam em acordo o servidor e sua chefia imediata.

VI - Os programas de autocontrole do abatedouro-frigorífico deverão estar implantados de forma adequada, sendo verificado oficialmente pelo servidor.

§2º Excetua-se da vedação prevista no *caput* deste artigo a possibilidade de realização de abate em dia de feriado municipal, caso sejam atendidos os seguintes critérios:

I - Deverá haver um servidor do Idaf disponível, que esteja de acordo, e com ciência de sua chefia imediata, para trabalhar em dia de feriado municipal.

II - Deverão ser cumpridos os mesmos pré-requisitos e planejamentos previstos para programação de abate em pontos facultativos, conforme art. 13 desta normativa.

III - O feriado municipal em questão não poderá estar atrelado a prolongação de feriado ou ponto facultativo.

IV - Os programas de autocontrole do abatedouro-frigorífico deverão estar implantados de forma adequada, sendo verificado oficialmente pelo servidor.

§3º Caso, no dia do sábado ou do feriado municipal, seja constatado pelo servidor que os itens dos §1º e §2º deste artigo, respectivamente, não foram cumpridos, o abatedouro-frigorífico ficará impedido de solicitar abate em sábados ou feriados municipais, pelos próximos seis meses, devendo ser documentado e oficializado ao estabelecimento essa decisão.

CAPÍTULO IV DA COMPENSAÇÃO DAS HORAS EXTRAORDINÁRIAS

Art. 15. As horas extraordinárias trabalhadas pelo servidor serão contabilizadas e compensadas por meio de horas de folga, a serem gozadas da seguinte forma: para cada hora extraordinária trabalhada, o servidor terá direito a uma hora de folga, acrescida de 50%, ou seja, para o trabalho de uma hora extraordinária, o servidor terá direito a folgar uma hora e trinta minutos.

Art. 16. A chefia imediata do servidor ficará responsável pelo controle das horas extraordinárias trabalhadas, solicitando que o servidor faça os registros na folha de frequência, tanto das horas extraordinárias trabalhadas quanto das horas compensadas.

Art. 17. Caso as atividades no abatedouro-frigorífico terminem antes do horário ordinário de trabalho e o servidor não tenha outra atividade para realizar, poderá utilizar essas horas como compensação das horas extraordinárias trabalhadas, desde que acordado com sua chefia imediata.

CAPÍTULO V DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 18. Os gerentes regionais e locais deverão estabelecer uma escala de substituição dos servidores que atuam nos abatedouros-frigoríficos, quando esses estiverem afastados por folga em compensação às horas extraordinárias trabalhadas; férias; abono; licença-médica ou outro motivo, devendo ser considerada mais de uma opção para substituição dos servidores, considerando-se possíveis imprevistos.

Art. 19. A presente Instrução Normativa aplica-se aos servidores efetivos do Idaf, aos contratados por designação temporária e aos cedidos por meio de convênios ou acordos de cooperação técnica.

Art. 20. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação, revogando as Instruções Normativas do Idaf nº 005, de 30 de agosto de 2010, e nº 006, de 05 de setembro de 2011.

Vitória/ES, 03 de dezembro de 2021.

MÁRIO S. C. LOUZADA

Diretor-presidente/Idaf

Protocolo 759895

Instrução de Serviço nº 170-P, de 03 de dezembro de 2021.

O diretor-presidente, no uso das atribuições que lhe confere o art. 48 do Regulamento do Idaf, aprovado pelo Decreto nº 910-R, de 31/10/2001;

R E S O L V E:

Art. 1º Autorizar, em conformidade com o art. 249, §1º da Lei Complementar nº 46/94, a prorrogação de prazo, por mais 30 (trinta) dias, para conclusão e apresentação dos trabalhos de sindicância, inerentes ao processo de nº 2020-H0DJ5, instituído por meio da Instrução de Serviço nº 139-P, de 07/12/2020, publicada no DOE/ES em 08/12/2020.

Art. 2º Esta Instrução de Serviço entra em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos a data de 02/12/2021, revogando-se as disposições em contrário.

Vitória/ES, 03 de dezembro de 2021.

MÁRIO S. C. LOUZADA

Diretor-presidente

Protocolo 759643

**Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e
Extensão Rural - INCAPER -**

EXTRATO DE ORDEM DE FORNECIMENTO DE SERVIÇO

**Extrato de Ordem de Fornecimento de Serviço
Nº 00113/2021**

Processo Nº: 2021-1NPFT

Objeto: Contratação de serviço de Manutenção, com fornecimento de peças, do Ultrafreezer (COLDLAB, Modelo CL374-86V, Voltagem 220V) - Convênio 887187/2019.