HORA H

Um jornal de grande circulação

facebookjornalhorah
www.jornalhorah.com.br

•PRESIDENTE: JOSÉ DE LEMOS NOVA IGUAÇU RJ SEGUNDA-FEIRA, 21 DE AGOSTO DE 2023 ANO XXXII N º10.969 R$ 1

Mais de 630 professores concursados são nomeados para escolas estaduais

PÁG.3

INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL

RAFAEL WALLACE/DIVULGAÇÃO



Castro defende bom uso da IA para agilizar serviços públicos

Durante o Fórum Brasileiro de Inteligência Artificial (IA), realizado em São Paulo pela Fundação Milton Campos, o governador disse que o Rio de Janeiro já é o terceiro estado mais avançado do país em governo digital. No evento, outras autoridades debateram perspectivas e visões sobre as transformações promovidas pela IA nos diversos segmentos da sociedade. — PÁG.3

Rio é a cidade brasileira mais conhecida em todo o mundo, de acordo com pesquisa da Embratur

O Rio de Janeiro encabeça a lista de cidades mais conhecidas no exterior. É o que diz um levantamento feito pela Agência Brasileira de Promoção Internacional do Turismo (Embratur), realizado nos Estados Unidos.

ACERVO SETUR-RJ



PÁG.2

Bolsa Família já incluiu mais de 1,6 mi esse ano

PÁG.6

Arrasca pede apoio durante crise no time

PÁG.5

Enem 2023 soma quase 4 mi de inscritos

PÁG.6

Governo inicia fase de testes do FGTS digital

PÁG.6

Alan não faz mais parte do Tricolor carioca

PÁG.5

DIVULGAÇÃO



Integrantes de quadrilha especializada em roubos de veículos roda em Japeri

Policiais civis da 63ª DP (Japeri) realizaram uma operação contra uma quadrilha especializada em praticar roubos e furtos de veículos na Baixada Fluminense. Duas pessoas foram presas enquanto tentavam deixar o local, a cerca de 20 metros de um carro já depenado e em chamas. Ao redor, havia outros seis totalmente incendiados.

PÁG.7

Filólogo Ricardo Cavaliere é o mais novo imortal da ABL

REPRODUÇÃO



Ricardo Cavaliere, renomado filólogo brasileiro, tomou posse na última sexta (18) hoje na Academia Brasileira de Letras (ABL) como imortal da casa de Machado de Assis. Ele ocupará a cadeira número oito, vaga desde a morte da professora, pesquisadora e crítica literária Cleonice Berardinelli, em janeiro.

PÁG.3

Policiais penais da Seap-RJ poderão ser integrados ao Segura Presente, diz PL

PÁG.4

Governo do Rio vai investir R$ 2,5 milhões para reformar a Deam de Campo Grande

PÁG.7

HORA H na Cultura

Vaquinha para reformar mural em homenagem à Cássia Eller

Obra fica em Laranjeiras, na esquina da Rua das Laranjeiras com Pinheiro Machado

IZABELLE RODRIGUES
horahmunicipios@gmail.com

Moradores de ruas que cercam o Fluminense F.C., em Laranjeiras, estão mobilizando uma grande campanha para a restauração do mural em homenagem à grande Cássia Eller, falecida há quase 22 anos.

Pintando originalmente há 8 anos, a obra de arte , na esquina da Rua das Laranjeiras com Pinheiro Machado, padece com infiltrações, pichações e quedas de rebocos.

"Esperamos, com o financiamento coletivo, manter viva e bonita, não apenas a nossa rua, mas a memória desta grande artista, moradora do bairro eternizado na música All Star, de Nando Reis", diz a arquiteta Patrícia Figueiredo de Castro. Os artistas Ricardo Galhardo, Jorge Machado e Gustavo Peres vão restaurar o desenho existente e os recursos serão aplicados apenas na compra de materiais. Quem quiser colaborar, com qualquer valor, pode acessar o site www.vakinha.com.br/3939429.

DIVULGAÇÃO



Obra de arte foi pintada há 8 anos

DIVULGAÇÃO



Pesquisa é da Embratur

Cidade do Rio é a mais conhecida no mundo, mostra levantamento

O Rio de Janeiro encabeça a lista de cidades brasileiras mais conhecidas no exterior. É o que diz um levantamento feito pela Agência Brasileira de Promoção Internacional do Turismo (Embratur), realizado nos Estados Unidos. A pesquisa revela que o Rio de Janeiro têm 27% mais menções que São Paulo, segunda colocada no estudo

Contudo, a capital paulista tem sido a principal porta de entrada para visitantes vindos de fora do país. De janeiro a abril deste ano, 769,2 mil turistas estrangeiros desembarcaram em São Paulo, contra 474,3 mil no Rio. Os problemas enfrentados pelo esvaziamento do Galeão explicam em parte esse cenário.

Conforme apontou uma pesquisa da Copa Airlines, do início deste ano, o maior número de turistas estrangeiros que o Rio de Janeiro recebe, vêm de, em ordem de maior a menor, Argentina, Estados Unidos, Chile, Paraguai, Uruguai, França, Alemanha e Reino Unido. Além disso, o Rio está entre as 100 cidades mais visitadas do mundo, alcançando um total de 2,33 milhões.

No último mês, o Governo do Estado deu início ao projeto "O Rio de Janeiro Continua Lindo. E Perto!". A iniciativa desenvolvida pela Secretaria de Turismo tem como principal objetivo impulsionar o turismo interno, concentrando esforços nas cidades que historicamente enviam o maior número de turistas para o Estado.

O projeto que terá início, no próximo mês, em Belo Horizonte, percorrerá outras sete cidades, além do Rio de Janeiro. O projeto começa por Belo Horizonte (2/08) e segue por Ribeirão Preto (4/08), Goiânia (29/08), Brasília (30/08), Porto Alegre (12/09), Curitiba (14/09), Rio de Janeiro (27/09), São Paulo (18/10), finalizando em Gramado (9/11).

Universo de Harry Potter invade Shopping Grande Rio e permanece ate 10 de setembro

DIVULGAÇÃO



Evento tem entrada gratuita

Um espetáculo do Mundo Bruxo está chegando no Shopping Grande Rio.

Até 10 de setembro, os visitantes do shopping do coração da Baixada terão a oportunidade de explorar encantadoras instalações temáticas inspiradas em cenas icônicas da famosa série de filmes Harry Potter.

O "Harry Potter: Celebrando Hogwarts" tem entrada gratuita e será realizado em um espaço com 200 m², na Praça de Eventos.

Uma das mais divertidas atrações é o Campo de Quadribol, um local totalmente instagramável, onde os visitantes podem colocar em prática toda sua habilidade no jogo de maior sucesso no mundo bruxo.

O público também terá a chance de apreciar paisagens incríveis explorando uma vinheta inspirada na Floresta Proibida, onde poderá evocar seu próprio feitiço Patrono e se defender das criaturas que lá vivem. Continuando a viagem mágica por Hogwarts, os fãs terão a oportunidade de tirar fotos com a Capa da Invisibilidade na Sala Comunal e resolver um quebra-cabeça para acender o caldeirão na Aula de Poções. O evento é o resultado da colaboração entre a Warner Bros. Discovery Global Themed Entertainment e Aliansce Sonae + brMalls.

O SOMBRA

ENVIE SUA DENÚNCIA OU ELOGIO!

horahmunicipios@gmail.com

Interesses escusos

O oportunismo político acompanha um prefeito fluminense como a própria sombra. Como 2024 está quase batendo à porta para anunciar o início da disputa eleitoral, to espertinho não perdeu tempo: para ganhar força e vitaminar a campanha para reeleição, nomeou o parente de um cacique já falecido e, assim, esperar garantir apoio nas urnas.

Máscaras da política

A questão é que o alcaide virou comentário pontual nos bastidores do campo adversário. Observadores do do front da batalha eleitoral dizem que o beneficiado pelo cargo é ninguém menos que o sobrinho do inimigo político do prefeito gaiato. Eles estão quebrando a cabeça para descobrir o que a mais por trás desse acordo. A conferir!

Soltando fogo

A briga entre um ambientalista e um secretário da pasta verde de uma cidade da Baixada está inflamada pelas acusações de um contra o outro. O ativista, que não tem papas na língua, tem rasgado o verbo para atingir o titular do órgão ambiental. Neste caso, que já ocupa os arquivos de denúncias no Ministério Público Federal, ainda tem muita lenha para queimar. Enquanto isso, a Serra da Mendanha arde em chamas. Chama o bombeiro!

EXPEDIENTE
HORA H Um jornal de grande circulação
FALE COM A REDAÇÃO: 2695-5360 | WHATSAPP: 21 98037-1338

Presidente
José de Lemos
Diretor Presidente
José Roberto Ornelas de Lemos
(Im Memorian)
Editoria
Hélio Martins
Jurídico
Gabriella Junqueira Garcez

CIRCULAÇÃO

BAIXADA: Guapimirim, Magé, Duque de Caxias, São João de Meriti, Nilópolis, Mesquita, Belford Roxo, Nova Iguaçu, Queimados, Japeri, Paracambi, Seropédica, Itaguaí. **SUL FLUMINENSE:** Itatiaia, Resende, Penedo, Porto Real, Quatis, Barra do Piraí, Piraí, Barra Mansa, Volta Redonda, Vassouras, Mendes, Paulo de Frontin. **COSTA VERDE:** Parati, Angra dos Reis, Mangaratiba, Sepetiba. **REGIÃO SERRANA:** Teresópolis, Nova Friburgo. **RIO DE JANEIRO:** Centro e Áreas Metropolitanas.

www.jornalhorah.com.br
horahmunicipios@gmail.com
jornalhorah

Rua Alexandre Gama Correia, 37 - Rancho Novo - RJ
CEP: 26013-190

SEM REPRESENTAÇÃO COMERCIAL

FACILITAR A VIDA DOS CIDADÃOS

Cláudio Castro defende bom uso da IA para agilizar serviços públicos

Em evento realizado em São Paulo, governador disse que o Rio de Janeiro já é o terceiro estado mais avançado do país em governo digital

ANTONIO CARLOS
horahmunicipios@gmail.com

O governador Cláudio Castro participou, na manhã da última sexta-feira (18), do Fórum Brasileiro de Inteligência Artificial (IA), realizado em São Paulo pela Fundação Milton Campos. No evento, Cláudio Castro e outras autoridades dos Poderes Legislativo e Judiciário debateram perspectivas e visões sobre as transformações promovidas pela IA nos diversos segmentos da sociedade. Castro destacou que, atualmente, o Rio já é o terceiro estado mais avançado do país em governo digital, facilitando a vida dos cidadãos fluminenses e garantindo mais agilidade na prestação de serviços públicos.

Participaram do painel de debates com o governador do Rio de Janeiro o presidente do Congresso Nacional, senador Rodrigo Pacheco; o presidente da Câmara Federal, deputado Arthur Lira (PP-AL); o presidente do Tribunal Superior Eleitoral (TSE) e ministro do Supremo Tribunal Federal (STF), Alexandre de Moraes; o presidente do Banco Central, Roberto Campos Neto, além do presidente do Progressistas, senador Ciro Nogueira, que foi o mediador.

"A Inteligência Artificial, com dados simples e sendo bem utilizada, pode ajudar o poder público a identificar as necessidades da população e facilitar a vida dos cidadãos. No Estado do Rio, estamos avançando para garantir cada vez mais eficiência e agilidade na prestação de serviços à população fluminense", declarou Cláudio Castro. O chefe do Executivo fluminense destacou que o Rio de Janeiro recebeu, pelo segundo ano consecutivo, prêmios que mensuram a implantação do governo digital entre os estados brasileiros.

"Hoje, o Rio de Janeiro ocupa o terceiro lugar no ranking nacional, sendo também o segundo estado do país que mais avançou desde 2022. O portal RJ Digital oferece, hoje, mais de 2,3 mil serviços digitais à população fluminense. A nossa meta é que o Rio seja o estado mais tecnológico do país. Nossas ações e investimentos, como as E-TECs, são um orgulho para a nossa gestão", acrescentou.

RAFAEL WALLACE/DIVULGAÇÃO



Cláudio Castro destaca avanços tecnológicos do estado durante o Fórum Brasileiro de Inteligência Artificial (IA), em São Paulo

Inteligência na Segurança do Rio

Na área de Segurança Pública, o Rio de Janeiro também conta com a contribuição da Inteligência Artificial. O Sistema de Videomonitoramento Urbano, por exemplo, contempla três tecnologias com uso de IA na Polícia Militar. São elas: câmeras com softwares de reconhecimento facial, leitura de placas de veículos e sistema videoanalítico.

Esta é mais uma etapa na Segurança Pública do Rio com emprego de tecnologia de ponta. O investimento é de R$ 84 milhões, e o processo está em fase de assinatura de contrato. Para se ter uma ideia, as câmeras equipadas com softwares de reconhecimento facial vão consultar a base de dados para saber se a pessoa tem mandado de prisão em aberto, por exemplo.

Mais de 630 professores concursados para as escolas da rede estadual do RJ

Candidatos aprovados nos concursos para professor da rede estadual do Rio de Janeiro, nos anos de 2013 e 2014, foram nomeados para o cargo no dia 14 deste mês. A decisão já foi publicada no Diário Oficial. Ao todo, 632 profissionais passaram por todos os processos previstos nos editais e vão reforçar as salas de aula em todo o estado. O governador Cláudio Castro falou sobre a nomeação e a importância desse passo para o estado. Dos 632 professores, 79 são oriundos do concurso realizado em 2013 e os demais 553 do concurso do ano de 2014. Eles serão recebidos nas 14 Regionais Administrativas da Seeduc espalhadas por diferentes municípios no estado, conforme as unidades escolares nas quais irão trabalhar, e vão atender 13 disciplinas. São elas: Artes, Biologia, Educação Física, Espanhol, Física, Geografia, História, Língua Inglesa, Língua Portuguesa, Matemática, Química, Sociologia e Ensino Religioso.

DIVULGAÇÃO



Outros 588 serão convocados ainda em agosto

Governo cumpre a promessa

A nomeação faz parte do chamamento dos dois mil aprovados nesses concursos, que estão em processo final de convocação e nomeação. Agora, a rede estadual alcança a marca de 54.606 professores, sendo 53.476 efetivos e 1.130 contratados. Além deles, outros 443 aprovados cumprem etapas previstas nos concursos e devem ser nomeados em breve. Outros 588 serão convocados ainda em agosto.

Usina que incinerava corpos de militantes na ditadura será usada para reforma agrária

DIVULGAÇÃO



O governo federal destinará à reforma agrária um dos mais simbólicos territórios de violência política da ditadura militar no Rio de Janeiro, a Usina Cambahyba, em Campos dos Goytacazes (RJ), local onde foram incinerados 12 corpos de presos políticos recolhidos da Casa da Morte, o centro clandestino de tortura em Petrópolis (RJ), e do DOI-Codi, na capital.

A jornalista Flávia Oliveira, do Globo, explica que a área, que abriga sete fazendas em 3.500 hectares, está em disputa há quase três décadas. Em 2012, foi considerada improdutiva pela Justiça; dois anos atrás, desapropriada e destinada ao Incra pela 1ª Vara Federal de Campos. Agora, ela será formalizada como assentamento do Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST).

O assentamento levará o nome de Cícero Guedes, militante do MST que foi assassinado a tiros em 2013 nos arredores de um acampamento de sem-terra em Campos.

Além da transformação da Usina Cambahyba em um assentamento, como medida de reparação histórica, movimentos sociais defendem que outras medidas sejam tomadas para que a história da ditadura militar não seja esquecida. Nessa direção, a deputada estadual Dani Balbi (PCdoB) apresentou no início do ano o Projeto de Lei 254/2023, que transforma a Casa da Morte em Petrópolis em Museu da Memória e da Verdade. Foram justamente os presos políticos torturados na Casa do Morte que foram enviados posteriormente para a Usina Cambahyba.

Entre os corpos de militantes que lutaram contra o regime militar e foram incinerados no forno da Usina Cambahyba, anteriormente de propriedade de Heli Ribeiro Gomes, estão os de João Batista Rita, Joaquim Pires Cerveira, Ana Rosa Kucinsk Silva e Wilson Silva, David Capistrano, João Massena Melo, Fernando Augusto Santa Cruz Oliveira, Eduardo Collier Filho, José Roman e Luiz Ignácio Maranhão.

Filólogo Ricardo é o mais novo imortal da ABL

REPRODUÇÃO



Ricardo Cavaliere tomou posse na ABL na última sexta-feira

Ricardo Cavaliere, renomado filólogo brasileiro, tomou posse na última sexta (18) hoje na Academia Brasileira de Letras (ABL) como imortal da casa de Machado de Assis. Ele ocupará a cadeira número oito, vaga desde a morte da professora, pesquisadora e crítica literária Cleonice Berardinelli, em janeiro.

Nascido em Niterói, o acadêmico de 68 anos é professor aposentado da Universidade Federal Fluminense (UFF) e membro da Academia Brasileira de Filologia, área que se dedica ao estudo da língua por meio da análise histórica de documentos escritos.

Sua candidatura veio justamente para atender à preocupação do acadêmico e filólogo Evanildo Bechara, de 95 anos, de fazer um sucessor na casa e reforçar o setor de filologia da instituição. Em abril, Cavaliere superou com facilidade o concorrente Mauricio de Sousa, apesar de uma forte campanha popular nas redes sociais pelo criador da Turma da Mônica. Cavaliere fez 35 votos contra dois de Mauricio.

O novo imortal pretende, agora, se dedicar a projetos em curso na ABL, como o vocabulário da língua portuguesa e o desenvolvimento do dicionário.

"O compromisso com a língua portuguesa está nos estatutos da casa, o que significa que ela deve sempre manter algum tipo de atividade voltada para a língua portuguesa", diz o filólogo.

O filólogo reconhece que sua entrada na casa se deve em grande parte pela campanha do colega e amigo Evanildo Bechara. "Ele sentia essa necessidade de que a língua portuguesa tivesse um reforço e se esforçou para que eu ingressasse na Academia", diz.

Bechara e Cavaliere convivem desde os tempos em que atuavam na UFF, onde Cavaliere ingressou através de concurso em 1992. Lá também conviveu com outro acadêmico, Domício Proença Filho.

"Com seus saberes, seu dinamismo e seu empenho, Cavaliere contribuirá fundamentalmente para a ação da academia nos espaços da nossa língua portuguesa da qual é profundo conhecedor", diz Proença Filho.

Para o presidente da ABL, Merval Pereira, Cavaliere e Bechara são os maiores filólogos brasileiros, fundamentais para que a instituição conclua o projeto do dicionário.

"Como nossa função básica é cuidar da língua, ele vai ser fundamental e vai nos ajudar a levar adiante o projeto há muito tempo acalentado de criação de um dicionário. Já começamos a fazer online, e estamos montando uma equipe maior para poder concluir esse projeto", afirma

A Seop (Secretaria de Ordem Pública), órgão da prefeitura do Rio de Janeiro, demoliu 2.794 construções irregulares na capital fluminense desde 2021. Do total, 75% foram erguidas em áreas sob influência do crime organizado.

Em 2023, 100 agentes de segurança pública foram baleados no RJ (44 morreram e 56 ficaram feridos). Dados do Instituto Fogo Cruzado mostram que o caso mais recente é de 9 de agosto, quando um policial militar foi baleado na Avenida Brasil.

ESVAZIAMENTO NA CAIXA

Levantamento do Dieese (Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos) mostrou que 450 funcionários da Caixa deixaram o banco no 1º em 2023. A maioria (350) dos desligamentos foi de pedidos de demissão.

LEVANTAMENTO

Os dados foram levantados com base no Novo Caged (Cadastro Geral de Empregados e Desempregados) a pedido da Fenae (Federação Nacional das Associações de Pessoal da Caixa) e antecipados ao sie do Poder360.

SEGURANÇA 24 HORAS

Instituições bancárias podem ser obrigados a manter segurança patrimonial privada de forma permanente nas agências bancárias. É o que prevê um projeto de lei que a Assembleia Legislativa do RJ (Alerj) aprovou, em primeira discussão,

Policiais penais poderão ser integrados ao Segurança Presente por meio do RAS

OCTACÍLIO BARBOSA



Policiais penais da Secretaria de Estado de Administração Penal (Seap) podem ocupar os postos remanescentes e ociosos do programa Segurança Presente por meio do Regime Adicional de Serviço (RAS). É o que prevê o Projeto de Lei 700/23, da deputada Índia Armelau, do PL (foto), que a Assembleia Legislativa do Estado do Rio de Janeiro (Alerj) aprovou, em segunda discussão. O texto seguiu para o governador Cláudio Castro, que tem até 15 dias úteis para sancioná-lo ou vetá-lo.

SEGUNDA DISCUSSÃO

O texto da PL 6.264/22 ainda precisa ser votado em segunda discussão pela Casa. A segurança deverá atuar 24 horas por dia, incluindo feriados e finais de semana. Caso entre em vigor, os bancos terão 90 dias para se adequarem à norma.

CURSOS DE FORMAÇÃO

Os vigilantes que realizarem a segurança deverão estar adequadamente preparados, contando com cursos de formação para o ofício, devidamente regulamentados pela legislação pertinente.

EDITORIAL

Supremo forma maioria para que juízes julguem clientes de familiares

O STF (Supremo Tribunal Federal) formou maioria para autorizar juízes a julgarem ações que envolvem clientes de escritórios de advocacia de seus familiares. A Corte analisa ação protocolada pela AMB (Associação de Magistrados Brasileiros) que pede a inconstitucionalidade de inciso do CPC (Código de Processo Civil), que determina o impedimento dos magistrados nas ações. O julgamento foi retomado em 11 de agosto depois de um pedido de vista do ministro Luiz Fux.

Até último sábado (19), 9 ministros votaram. Restam os votos de André Mendonça e Cármen Lúcia. Eis o resultado prévio do julgamento: 6 votos pela inconstitucionalidade da norma – Gilmar Mendes, Cristiano Zanin, Luiz Fux, Dias Toffoli, Nunes Marques e Alexandre de Moraes; 3 votos pela constitucionalidade da norma – Edson Fachin (relator), Rosa Weber e Roberto Barroso.

A decisão sobre o tema impactará os próprios ministros da Corte. As mulheres dos ministros Zanin, Moraes, Gilmar e Toffoli são advogadas. O relator da ação, ministro Edson Fachin, votou pela improcedência da ação por entender que a norma colabora com a imparcialidade do julgamento.

Já Gilmar vai ao contrário do entendimento do relator. Quer a improcedência da ação protocolada pela AMB. Segundo o magistrado, a norma do CPC se torna inviável em razão da rotatividade nos escritórios de advocacia.

ELEIÇÕES 2024

Anielle Franco pode ser vice de Eduardo Paes à reeleição

PT do Rio tem um grupo de filiados que deseja emplacar o nome da ministra na chapa do atual prefeito

ANTONIO CARLOS
horahmunicipios@gmail.com

De olho na vaga de vice na chapa de Eduardo Paes (PSD) à reeleição no ano que vem, o PT do Rio tem, há uma semana, um grupo de filiados que deseja emplacar o nome da ministra da Igualdade Racial, Anielle Franco, na chapa do atual prefeito.

Sem partido, Franco já estava sendo cogitada como uma filiação futura por setores petistas, mas agora entrou no radar dos planos da sigla para as eleições municipais de 2024. Ela é irmã de Marielle Franco, assassinada em 2018.

A informação é da coluna do jornalista Lauro Jardim, do Globo.

Foi a passagem de Anielle pelo Rio junto a Lula, para o lançamento do Novo PAC, que chamou a atenção de líderes do PT carioca para a possibilidade de lançá-la como vice.

Na avaliação da ala partidária que passou a defender essa ideia desde então, Anielle se destacou em dois eventos dos quais participou, ambos com a presença de Paes: o lançamento de um anel viário na Zona Oeste carioca e um jantar oferecido por Paes a Lula e a outros políticos na Gávea Pequena, na Zona Sul.

O entendimento, em conversas internas, é de que Anielle teria um perfil complementar ao de Paes e poderia representar um reforço aos esforços do município contra o poder das milícias, sobretudo a partir do eventual desfecho do crime que tirou a vida da irmã, Marielle.

Abrir mão da pasta

O movimento, se concretizado, abriria ainda uma vaga na Esplanada dos Ministérios. Além do convencer Anielle a se filiar e a abrir mão da chefia da pasta, os responsáveis pela articulação vão esbarrar ainda em Washington Quaquá, vice-presidente nacional do PT que lançou o próprio filho, Diego Zeidan, a vice de Paes.

E em André Ceciliano, ex-presidente da Alerj e secretário de Assuntos Federativos do governo, também cotado para a disputa.

Em 2021, após um encontro com Lula registrado nas redes sociais, Anielle se manifestou publicamente após petistas passarem a cogitar que ela havia se filiado:

KRISTIAN AMARANTE/PMBR



O nome da ministra da Igualdade Racial, Anielle Franco, é o mais cogitado

"(…) Ainda não sou filiada a nenhum partido. Não ainda", escreveu em uma mensagem finalizada com emojis (uma estrela, como a símbolo do PT, entre eles).

BRASIL

Sinal de fumaça ajudou equipe de resgate a localizar tripulantes de helicóptero na selva

AMAZÔNIA - Os três tripulantes que desapareceram na última quarta-feira (16) depois de levantar voo do polo-base Bona, na Aldeia Maritepu, na Amazônia, foram encontrados vivos na manhã do último sábado (19). A equipe de resgate identificou sinal de fumaça no meio da floresta, próximo ao Rio Iratapuru, a cerca de 70 quilômetros do município de Pedra Branca do Amapari, na região central do Amapá. No vídeo enviado pela equipe de resgate, é possível ouvir o exato momento que encontram o sinal de fumaça. O comandante da aeronave, tenente coronel, Josilei Gonçalves de Freitas e José Francisco Vieira, engenheiro da Funai, e o mecânico Gabriel Assis Serra, conseguiram se comunicar com a equipe de resgate.

De acordo com informações do capitão Muller Bryan, subcomandante do GTA, as equipes estão focadas na retirada dos três tripulantes da área. "Temos uma aeronave do Graesp no apoio, com o pessoal nosso dentro que conhecia a área, então a gente foi em alguns pontos que poderiam ter pousado e ao passar em cima lá eles comunicaram via rádio, conseguiram atrás do rádio da aeronave", informou.

REPRODUÇÃO



A equipe de resgate identificou sinal de fumaça no meio da floresta

CLIMA PESADO

Arrascaeta pede apoio da torcida em momento de crise

Arrascaeta foi autor do único gol na semifinal da Copa do Brasil

IZABELLE RODRIGUES
horahmunicipios@gmail.com

DIVULGAÇÃO



Uruguaio afirmou que o time vai corresponder dentro de campo

O Flamengo garantiu a classificação à final da Copa do Brasil, na última semana, quando venceu o Grêmio, por 1 a 0. Autor do gol da partida, Arrascaeta pediu apoio à torcida rubro-negra em meio ao momento de crise no clube. O uruguaio afirmou que, com a ajuda dos rubro-negros, o time vai corresponder dentro de campo.

"O apoio, principalmente nesse último jogo, foi muito importante para a gente ganhar essa partida. Mas principalmente para mostrar que quando a gente está unido é muito difícil o Flamengo perder. A gente sabe que quando a gente ganha se fala do Flamengo, quando a gente perde se fala do Flamengo, então tudo gira em torno de nós", disse Arrascaeta.

Vale ressaltar que, recentemente, o Flamengo protagonizou dois episódios de agressão entre os próprios profissionais do clube. O primeiro aconteceu no vestiário da Arena Independência, no dia 29 de julho. Na ocasião, o ex-preparador físico do Fla, Pablo Fernández, acertou um soco no rosto de Pedro após o jogador se recusar a aquecer na reta final do segundo tempo contra o Atlético-MG.

A segunda agressão aconteceu no dia 15, quando, durante treinamento, Gerson deu uma entrada em Guilhermo Varela, que não gostou do lance e partiu para cima do volante. O camisa 20 revidou, acertando um soco no rosto do uruguaio, que fraturou o nariz. Apesar da confusão, as partes já se acertaram.

Alan assina rescisão e não é mais jogador do Fluminense

DIVULGAÇÃO



Atacante já estava liberado pelo clube

O atacante Alan não é mais jogador do Fluminense. O atacante entrou em acordo com o clube, assinou a rescisão contratual e agora ele está livre no mercado. Aos 34 anos, ele não pensa em se aposentar e tem o objetivo de buscar um novo destino para dar sequência na carreira.

O contrato anterior com o Tricolor ia até julho de 2024.

Alan chegou a ficar perto de um acerto com o Qingdao Hainiu, da China, mas a negociação melar por falta de garantias bancárias. Posteriormente, o atacante de 34 anos chegou a se reapresentar para ser opção para o técnico Fernando Diniz. Porém, ele foi informado que não estava mais nos planos e foi liberado.

No Boletim Informativo Diário (BID) da CBF, já consta a rescisão do atacante com o clube.

O atacante, que jogou por sete temporadas na China, entre 2015 e 2021, e se naturalizou chinês, voltou ao Fluminense em julho do ano passado sob grande expectativa. Muito pedido pela torcida nas redes sociais, Alan acabou não correspondendo em campo. Na atual passagem, foram apenas 13 jogos e três gols.

Revelado em Xerém, Alan fez parte da histórica fuga de rebaixamento do Fluminense em 2009 e do título do Campeonato Brasileiro de 2010. Somando as duas passagens pelo clube, ele soma 101 jogos e 29 gols com a camisa tricolor.

Sua última partida foi a da eliminação da Copa do Brasil, quando entrou nos minutos finais da derrota por 2 a 0 para o Flamengo no Maracanã.

Segovinha é o novo camisa 10 do Botafogo

A saída de Gustavo Sauer para o Rizespor, da Turquia, abriu espaço para a "chegada" de um novo camisa 10 ao Botafogo. No entanto, o célebre número será vestido por um jogador do atual elenco do Glorioso: Segovinha. O jovem meia-atacante é um dos xodós da torcida botafoguense e vem se destacando em sua primeira temporada pela equipe carioca. Ao todo, são duas assistências em 17 partidas, quase sempre saindo do banco de reservas para 'colocar fogo' no jogo. Ele chegou em 2023, contratado junto ao Guaraní, do Paraguai.

Em vídeo publicado nas redes sociais do clube, Segovinha agradeceu ao clube pelo novo número. O paraguaio também passou a camisa 19, seu antigo número, para Diego Costa, novo reforço do Botafogo.

Também presente no vídeo, Diego Costa agradeceu por receber o número 19. O atacante de 34 anos estava livre no mercado após deixar o Wolverhampton, da Inglaterra, e assinou para reforçar o líder do Brasileirão.

Vasco da Gama encaminha saída de Carabajal para o futebol mexicano

DIVULGAÇÃO



Jogador não se firmou no clube carioca

O meia argentino Gabriel Carabajal deve ter um novo destino para continuar a temporada de 2023. Emprestado pelo Santos ao Vasco, o jogador de 31 anos não se firmou no clube carioca e busca uma mudança de ares.

Carabajal acertou com o Vasco em abril deste ano, mas atuou apenas seis vezes com a camisa cruzmaltina, sem marcar gols e distribuindo apenas uma assistência.

O Puebla do México entrou na situação para levar o meia por empréstimo com opção de compra. O Santos topa negociá-lo, já que ele também não teria espaço na Vila Belmiro. A informação foi publicada primeiramente pelo jornalista argentino César Luis Merlo.

Contratado pelo Santos em agosto de 2022 por cerca de R$ 9 milhões, ele atuou apenas 12 vezes, marcando um gol e não deu assistências.

Em 2023, entrou em campo somente em 3 oportunidades, ainda sob o comando de Odair Hellmann no Campeonato Paulista. Ele ainda sofreu com uma lesão na coxa e ficou fora de combate por um período de 1 mês.

Após o estadual, o Vasco demonstrou interesse na contratação por empréstimo e acertou com o Peixe que pagaria R$ 500 mil pela negociação, além de arcar com 100% dos salários.

Marcelo será ouvido por Comissão da Conmebol e tentará reverter suspensão

O Fluminense ganhou uma nova esperança de contar com Marcelo para os jogos diante do Olimpia, pelas quartas de final da Conmebol Libertadores. Isso porque, após o pedido do departamento jurídico tricolor ser aceito, o lateral-esquerdo será ouvido pela Comissão de Apelação da Conmebol nesta segunda-feira (21). Marcelo terá que comparecer junto aos membros da entidade através de uma videoconferência, às 17h (de Brasília). Lá, ele poderá argumentar sobre a sua expulsão contra o Argentinos Juniors e se defender da suspensão de três jogos recebida na competição. No último dia 10, o Tribunal Disciplinar da Conmebol puniu Marcelo devido à expulsão no jogo de ida das oitavas de final da Libertadores, após machucar, sem intenção, o zagueiro Luciano Sánchez, do Argentinos Juniors. O Fluminense chegou a entrar com uma defesa, mas não conseguiu mudar a decisão da Conmebol.

Volta de Alexsander é festejada no Fluminense

Tão sonhada pela torcida, a volta de Alexsander aconteceu. O volante foi relacionado pelo técnico Fernando Diniz diante do América-MG. Foram 101 dias afastado.

O volante foi relacionado pelo técnico Fernando Diniz e deve ganhar minutos diante do América-MG. O retorno é importante no confronto diante do Olimpia, do Paraguai, pelas quartas de final da Conmebol Libertadores.

"É uma peça importante para o time, sentimos muito a sua falta no período que ficou fora. Agora está voltando muito bem, pegando confiança, trabalhando muito melhor. Esperamos que seja uma volta de muito sucesso no Brasileirão e na Libertadores", afirmou Cano.

O planejamento do Fluminense é que ele volte a ser relacionado para ser opção nas próximas partidas e comece a ganhar minutos para readquirir ritmo de jogo antes da volta das quartas de final da Conmebol Libertadores, marcada para dia 31, no Defensores del Chaco.

Ele já poderia ter ido para o banco contra o Grêmio, no último domingo, mas a comissão técnica preferiu preservá-lo mais um pouco.

DIVULGAÇÃO



Retorno é importante no confronto da Libertadores

ASSISTÊNCIA SOCIAL

Bolsa Família já incluiu 1,6 milhão de famílias desde março

Ampliação foi possível com a busca ativa, com foco nas pessoas mais vulneráveis

DIVULGAÇÃO



Nova dinâmica refaz verificação cadastral

IZABELLE RODRIGUES
horahmunicipios@gmail.com

O programa Bolsa Família já incluiu 1,6 milhão de famílias desde que foi relançado, em março. Só neste mês foram inseridas 300 mil e cancelados benefícios de mais de 99 mil. Segundo o Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS), isso foi possível com foco nas pessoas mais vulneráveis que têm direito ao complemento de renda. Essa dinâmica no programa resulta de processos de verificação cadastral, com impacto na inserção e inclusão de famílias. Aquelas que atendem critérios são incluídas, e aquelas que já não se enquadram têm o benefício cancelado. Para melhorar essa averiguação, no mês passado foi consolidada a integração dos dados do Bolsa Família com o do Cadastro Nacional de Informações Sociais (CNIS). Isso garante a permanência no programa somente das famílias que realmente atendam os critérios de renda estabelecidos. O CNIS conta com mais de 80 bilhões de registros administrativos referentes a renda, vínculos de emprego formal e benefícios previdenciários e assistenciais pagos pelo INSS.

REGRA DA PROTEÇÃO ÀS FAMÍLIAS

O valor médio do benefício recebido por família foi reajustado, passando de R$ 684,16 em julho para R$ 686,04. Em junho, esse valor, recorde, foi de R$ 705, devido à implementação da chamada Regra de Proteção, que permite a permanência no programa de famílias que elevaram a renda para até meio salário mínimo por integrante, de qualquer idade.

Nesses casos, a família recebe, por até dois anos, 50% do valor do benefício a que teria direito, incluindo os adicionais para crianças, adolescentes e gestantes. Em agosto, são 2,08 milhões de famílias no regime de Regra de Proteção. O benefício médio deste mês ficou em R$ 377,42 para essas famílias.

Neste mês, os pagamentos do programa começaram na sexta-feira (18) para os beneficiários com Número de Identificação Social (NIS) final 1. Os repasses, escalonados, terminam no dia 31, quando são pagos os beneficiários com NIS final zero. Neste mês, o investimento do governo chega a R$ 14,25 bilhões para contemplar 21,14 milhões de famílias – aumento em relação ao mês passado, quando foram atendidos 20,9 milhões de lares.

Campanha de combate à violência contra a mulher tem novos aliados

Estudantes da Rede Estadual de Ensino entraram na campanha Agosto Lilás. Com o objetivo de conscientizar alunos e professores sobre a importância do combate à violência contra as mulheres, a Secretaria de Estado de Educação do Rio de Janeiro (Seeduc-RJ) está promovendo uma série de atividades nas escolas.

Além de palestras, estão sendo realizadas oficinas, rodas de conversa e visitas de agentes da Patrulha Maria da Penha, da Polícia Militar, aos colégios.

"Sabemos que a educação, a disseminação de informações e a execução de projetos de conscientização que envolvam toda a comunidade escolar têm um papel fundamental na diminuição da violência doméstica e familiar, que acaba se refletindo no ambiente escolar. Cabe a nós dar as ferramentas necessárias para que os jovens possam se desenvolver como cidadãos conscientes e ajudar a mudar esta triste realidade", afirma a secretária de Estado de Educação, Roberta Barreto.

DIVULGAÇÃO



Estão sendo realizadas oficinas e rodas de conversa nas escolas

Até o fim de agosto, serão realizadas mais ações em toda a rede estadual de ensino.

A ideia é conquistar, a cada dia, mais aliados para a campanha Agosto Lilás.

Enem 2023 tem quase 4 milhões de inscritos

Principal forma de acesso ao ensino superior no Brasil, o Exame Nacional do Ensino Médio (Enem) recebeu 3.933.970 inscrições para a próxima edição, que será realizada em 5 e 12 de novembro. O número foi divulgado pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (Inep), responsável pelo teste.

Houve um crescimento de 13,1% em relação ao ano passado, quando 3.476.226 pessoas se inscreveram, e de 14,2% em relação a 2021, que teve 3.444.171 inscritos. Essas edições foram bastante afetadas pela pandemia de coronavírus, que deixou muitos estudantes sem aulas. O número de inscritos que efetivamente fazem a prova é sempre menor: em 2022 foram 2,2 milhões.

Dentre os inscritos neste ano, segundo o Inep, 63% conseguiram isenção da taxa de inscrição. Mais de 1,8 milhão (48,2%) já concluíram o ensino médio. A maior parte dos participantes tem 17 anos de idade (21,5%).

Havia expectativa de que este fosse o último Enem a não sofrer as adaptações necessárias à implementação do Novo Ensino Médio. Mas o governo optou por paralisar a mudança e fazer uma consulta pública a respeito, que acabou postergada até o fim da próxima semana. Integrantes do governo já rejeitaram qualquer alteração para este ano.

Secretaria de Saúde do Rio de Janeiro amplia testagem de covid-19

A Secretaria de Estado de Saúde do Rio de Janeiro (SES-RJ) vai ampliar a testagem de Covid-19 nas Unidades de Pronto-Atendimento (UPAs) e nas emergências da rede estadual.

A decisão do secretário Dr. Luizinho ocorre após o Centro de Inteligência em Saúde (CIS-RJ) da pasta identificar aumento da taxa de positividade de exames RT-PCR. O órgão destaca que não houve registro de tendência de alta no número de pedidos de internação ou em atendimentos. Em nota , a Sociedade Brasileira de Infectologia (SBI) recomenda às autoridades de saúde que adotem medidas para aumentar o número de testes para que seja possível detectar com antecedência qualquer "mudança no cenário epidemiológico". De acordo com a SES, a taxa de positividade para Covid-19 em testes realizados em unidades do estado passou de 2%, na última semana de julho, para 20%, no período de 6 a 12 de agosto. Esta taxa, acompanhada por meio de exames RT-PCR, é um dos indicadores de monitoramento da doença.

Governo inicia fase de testes do FGTS Digital

O Ministério do Trabalho e Emprego iniciou no fim de semana a fase de testes do sistema FGTS Digital, que vai substituir o atual envio de informações do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço dos empregados pelas empresas, atualmente realizado pelo sistema Conectividade Social/Caixa.

Em nota, a pasta informou que a implementação do FGTS Digital - prevista para janeiro de 2024 - vai representar avanços no processo de cumprimento da obrigação do FGTS. Pelo atual sistema, o empregador gasta cerca de 34 horas/mês para o preenchimento. A expectativa é reduzir para 25 horas com o uso do FGTS Digital, que vai utilizar dados do eSocial. Entre os principais benefícios citados pelo ministério estão a eliminação de burocracia e custos adicionais, a diminuição de custos e a digitalização dos serviços, com agilidade e automatização dos procedimentos.

DIVULGAÇÃO



Novo sistema pode reduzir custos e burocracia

NOVO LOTE

PCERJ promove leilão de veículos apreendidos em ações policiais

Ao todo, serão 1.286 automóveis leiloados, entre modelos populares e de luxo. Os lances já estão abertos

ANTONIO CARLOS
horahmunicipios@gmail.com

Estão abertos os lances para o segundo lote do leilão de veículos apreendidos em ações policiais. A venda pública em bloco destes automóveis está sendo promovida pela Secretaria de Estado de Polícia Civil (Sepol), em uma iniciativa pioneira no país. Ao todo, serão 1.286 automóveis leiloados, entre modelos populares e de luxo.

Neste novo lote, estão sendo leiloadas 68 unidades. Trata-se de leilão on-line e os interessados devem acessar o site Rio Leilões (https://www.rioleiloes.com.br/externo/lotes/42481) até o dia 31 de agosto.

A primeira etapa foi concluída no dia 31 de julho. Na ocasião, foram vendidos 59 dos 70 veículos disponibilizados, em 1.004 lances disputados, totalizando mais de R$ 1,2 milhão.

A arrecadação superou em mais de R$ 300 mil a avaliação dos automóveis arrematados.

Os recursos adquiridos com a venda serão destinados para investimentos na Polícia Civil, em sua maioria, para a compra de equipamentos, licenças e softwares que reforçarão a atividade investigativa e ampliarão a eficácia do resultado final.

Investigações de diversos crimes

De acordo com o Gabinete de Recuperação de Ativos (GRA) do Departamento-Geral de Combate à Corrupção, ao Crime Organizado e à Lavagem de Dinheiro (DGCOR-LD) da Polícia Civil RJ, os veículos em leilão foram apreendidos em investigações relacionadas a crimes de lavagem de dinheiro, tráfico de drogas, entre outros.

Força-tarefa

A iniciativa desta modalidade de negociação em bloco foi desenvolvida por uma força-tarefa denominada "Leilão Já", capitaneada pelo GRA, por meio de convênios firmados com a Secretaria Nacional de Política sobre Drogas e Gestão de Ativos (Senad) e com o Sindicato dos Leiloeiros do estado; e ato executivo do Tribunal de Justiça do Rio de Janeiro, que foi fundamental para o sucesso da ação de alienação coletiva dos veículos. O método já está servindo de exemplo para outros estados do país para aplicação nos mesmos moldes desenvolvidos pela Polícia Civil fluminense.

FOTO: DIVULGAÇÃO



A venda pública em bloco destes automóveis está sendo promovida pela Sepol

Integrantes de quadrilha especializada em roubos de veículos roda em Japeri

Policiais civis da 63ª DP (Japeri) realizaram, na última quinta-feira (17/08), uma operação contra uma quadrilha especializada em praticar roubos e furtos de veículos. Um homem e sua companheira foram presos em flagrante enquanto efetuavam o desmanche de um automóvel, em Japeri, na Baixada Fluminense.

De acordo com as investigações, os criminosos utilizavam um local ermo, à beira de uma mata, para realizar o desmanche. As peças eram comercializadas posteriormente em diversos locais do estado. Após retirar os itens de valor para revenda, os autores ateavam fogo nos automóveis.

DIVULGAÇÃO



Os agentes encontraram veículos depenados e incendiados

Os acusados foram encontrados pelos agentes enquanto tentavam deixar o local, a cerca de 20 metros de um carro já depenado e em chamas. Ao redor, havia outros seis veículos totalmente incendiados.

Mais de 15 anotações criminais

Durante as diligências, as equipes precisaram operar com duas máquinas e caminhões. Foram apreendidas diversas peças automotivas, como ar-condicionado veicular, para-choques e ferramentas de mecânico.

Um dos autores tem mais de 15 anotações criminais por roubo, extorsão, sequestro, tráfico de drogas e outros delitos. As investigações prosseguem para identificar outros integrantes da quadrilha.

Governo anuncia investimento de R$ 2,5 milhões para a Deam

No dia em que a Lei Maria da Penha completou 17 anos, o governador do Rio de Janeiro, Cláudio Castro, deu a ordem para o início das obras da nova Delegacia Especial de Atendimento à Mulher (Deam) em Campo Grande, na Zona Oeste do Rio de Janeiro. A iniciativa é aguardada pelas moradoras da região há 8 anos, já que a unidade da Polícia Civil realiza ações de prevenção, proteção e investigação dos crimes de violência doméstica e violência sexual contra mulheres. Atualmente, a Deam de Campo Grande funciona provisoriamente em Guaratiba, em uma área de difícil acesso. Com a obra, que prevê investimentos de R$ 2,5 milhões, a delegacia especial voltará ao seu local original, atendendo a uma demanda antiga das mulheres da região.

"Desejo que essa delegacia seja um local de referência, em que o homem perceba que ele terá o combate efetivo do nosso Estado caso tente algo contra uma mulher. Que aqui seja não só um lugar de proteção, mas também de prevenção a crimes bárbaros que, infelizmente, ainda vemos acontecer no ano de 2023. As mulheres merecem um local que garanta que elas possam se colocar onde quiserem e fazer o que quiserem", afirmou o governador Cláudio Castro.

Integridade feminina

A autorização da obra estadual faz parte das ações do Governo do Estado para a campanha Agosto Lilás - mês dedicado à conscientização pelo fim da violência contra a mulher. A campanha foi criada em referência à Lei Maria da Penha, que completa 17 anos neste dia 7 de agosto. Presente no evento, a delegada e diretora do Departamento-Geral de Polícia de Atendimento à Mulher, Gabriela Von Beauvais falou como a reconstrução da delegacia será importante para contribuir com a aplicação de políticas públicas concretas para as mulheres.

"A minha história na Deam começa em Campo Grande, minha primeira titularidade foi nesse bairro. Meu carinho é muito grande. Com a retomada da delegacia, tenho certeza de que aumentaremos o número de atendimentos", afirmou.

Atendimento especial e brinquedoteca

A especializada de Campo Grande será construída em pavimento único, com escada e rampa, atendendo às normas de acessibilidade. O acesso comum conduzirá a uma recepção também adaptada para pessoas com deficiência (PcD). No novo prédio, ainda está previsto um salão que será usado como cartório e uma ala de depoimento, para suporte e escuta especial. No acesso de ocorrências, ficarão as salas de custódia masculina e feminina. E para facilitar o acesso das mães que vão à delegacia acompanhadas de seus filhos, as dependências do atendimento social contarão com brinquedoteca.

O novo prédio terá aproximadamente 357m² de área construída e serão reservadas às mulheres pelo menos 5% das vagas dos postos de trabalho operacionais na construção da nova delegacia. Hoje, existem 14 Delegacias Especializadas de Atendimento à Mulher no estado do Rio (03 na Capital, 04 na Baixada Fluminense, Niterói, São Gonçalo e 05 no interior do estado). Todos os policiais civis que atuam nas Deam são capacitados pela Acadepol (Academia Estadual de Polícia Sylvio Terra), que fornece, periodicamente, cursos de Protocolos de atendimento à mulher e Atendimento a Mulheres Vítimas de Violência Sexual.

Homem roda por estupro de vulnerável na Baixada

Agentes da 50ª DP (Itaguaí) prenderam um homem de 40 anos pelo crime de estupro de vulnerável. Ele foi capturado na rodovia Rio-Santos, na altura de Brisamar, em Itaguaí, na Baixada Fluminese.

A ação contou com o apoio de policiais militares do Programa Estadual de Integração na Segurança.

Após trabalho de monitoramento do Setor de Inteligência, os agentes constataram a existência de um mandado de prisão preventiva em aberto. O preso não ofereceu resistência.

Após a formalização dos trâmites legais, o criminoso foi encaminhado ao sistema prisional, onde ficará à disposição da Justica.

DRF estoura laboratório de cultivo de maconha em morro do Centro do Rio

Policiais civis da Delegacia de Roubos e Furtos (DRF) localizaram um espécie de laboratório de plantação e cultivo de maconha do tipo "skunk", que funcionava em uma casa abandonada na comunidade do São Carlos, no Estácio, Região Central do Rio. A estufa foi desativada após monitoramento e análise de dados do Setor de Inteligência da especializada. Segundo as investigações, o laboratório era equipado com aparelhos de ar condicionado e área para secagem da droga. Assim, os efeitos do produto final eram potencializados, e o valor de mercado chegava a R$ 50 mil por quilo.

DIVULGAÇÃO



A ação foi feita por agentes da DRF

As equipes da DRF também encontraram no local diversos materiais de propriedade de empresas de telefonia e internet. A participação de traficantes na administração de companhias de distribuição de sinal nas comunidades exploradas pela facção criminosa em questão está sendo apurada.

Preso por suspeita de envolvimento com milícia

Policiais civis da 56ª DP (Comendador Soares) prenderam um homem pelos crimes de constituição de milícia privada, posse e porte de arma de fogo. Ele foi capturado em casa, em Nova Iguaçu, na Baixada Fluminense, após trabalho de monitoramento do Setor de Inteligência. As investigações apontaram que o acusado era um dos responsáveis por guardar o armamento da quadrilha. Na residência dele, a equipe encontrou uma espingarda calibre 12 semiautomática, grande quantidade de munição de fuzil nos calibres 7,62mm e 5,56mm, máscara de caveira, touca ninja, e roupas militares. Em conversa com os policiais no momento da prisão, o autor afirmou que uma bolsa com pistolas e fuzis já haviam sido retirados do local. Após a formalização dos procedimentos de praxe, o criminoso foi encaminhamento ao sistema penitenciário, onde permanecerá à disposição da Justiça.


BATEU AQUELA
FOME?
à partir
21,90
PRATOS EXECUTIVOS, À LA CARTE E TÁBUAS.
*Pratos Executivos, servidos de segunda à sábado
King's
HOUSE DRINK
Horário de funcionamento
Segunda à Domingo
10h às 16h
(21) 97257-1229
Av. Doutor Mário Guimarães,563, Nova Iguaçu (antiga 7 lounge)


TATTOO'S CABEÇA
Tattoos Cabeça
(21) 96476-5514
@marcelosantostatuador
Aceitamos Cartões e Pix
pix
Agende seu Horário!!!
Rua Adelina Pandine, 218-Corumbá-Nova Iguaçu


BOUTIQUE
DAS CARNES
TRAZENDO O ANÚNCIO VOCÊ GANHA 5% DE DESCONTO PARA SÁBADO OU DOMINGO
O CAMINHO DA FELICIDADE TEM O ENDEREÇO DO NOSSO RESTAURANTE
97032-4550
Boutiquedascarnesranchonovo
Mmhl lopes
Av. Nilo Peçanha - Rancho Novo - Nº 1578
Nunca foi sorte, sempre foi Deus


HORA H
Um jornal de grande circulação
ANUNCIE AQUI
ORÇAMENTOS
(21) 2695-5360
IZABELLEJORNALISTA@OUTLOOK.COM


SOMEL OUTDOOR®
COMUNICADO
EU, LUCIANO LEMOS, DONO DA SOMEL OUTDOOR, COMUNICO AOS CLIENTES E AMIGOS QUE A MESMA FOI VENDIDA. A PARTIR DE AGORA, VOU TRILHAR NOVOS DESAFIOS EM OUTRO RAMO, FORA DO ESTADO DO RJ. AO TEMPO EM QUE TAMBÉM EXPRESSO AGRADECIMENTO PELAS PARCERIAS FIRMADAS PELA EMPRESA COM INÚMEROS COLABORADORES.


CHEGA DE EFEITO SANFONA !
Método Exclusivo e Personalizado de Emagrecimento, Performance e Longevidade
99067-0645
@aguidadalemos_nutri
Edifício Vitality - Nova Iguaçu, sala 709-Centro

HORA H

Um jornal de grande circulação

www.jornalhorah.com.br

SEGUNDO CADERNO

PRESIDENTE: JOSÉ DE LEMOS

NOVA IGUAÇU • RJ • SEGUNDA-FEIRA, 21 DE AGOSTO DE 2023 • ANO XXXII • Nº 10.969



TORTA GELADA DE BIS

Ingredientes

MASSA:

2 caixas de chocolate Bis
½ colher (sopa) de margarina

CREME:

1 e ½ latas (medida de lata) de leite
2 colheres (sopa) de amido de milho
1 lata de leite condensado
1 gema
1 colher (sopa) de manteiga

MOUSSE:

200 g de chocolate meio amargo picado
1 lata de creme de leite
2 claras em neve
3 colheres (sopa) de açúcar

Modo de preparo

MASSA:

No processador, triture todas as unidades de uma caixa de bis e a manteiga até formar uma pasta.
Com a pasta, forre o fundo de uma fôrma de aro removível com 22cm de diâmetro.
Reserve.

CREME:

Em uma panela, misture o leite e o amido, acrescente o leite condensado, a gema e a manteiga. Leve ao fogo mexendo até engrossar. Deixe esfriar e coloque sobre a pasta de bis reservada.

MOUSSE:

Derreta o chocolate em banho-maria, acrescente o creme de leite e misture. Reserve. Bata as claras em neve, junte o açúcar e bata mais. Misture as claras batidas ao chocolate reservado. Por cima do creme branco distribua o restante de bis picado e coloque a mousse por cima.
Leve ao freezer por 2 horas.
Conserve na geladeira até servir.
Decore com bis

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BELFORD ROXO
CONSTRUINDO UM NOVO TEMPO

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

PORTARIA Nº 3082/SEMAD/2023 DE 18 DE AGOSTO DE 2023

Exonerar, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, os servidores abaixo, do cargo em comissão de Assessor de Serviços, Símbolo DAS-8, da Secretaria Municipal de Esporte e Lazer.
MARIANE DA SILVA DE LIMA ANUNCIAÇÃO
FLAVIO DOS SANTOS ANUNCIAÇÃO
EVELYN DO COUTO LOPES

PORTARIA Nº 3083/SEMAD/2023 DE 18 DE AGOSTO DE 2023

Nomear, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, os servidores abaixo, para exercer o cargo em comissão de Assessor de Serviços, Símbolo DAS-8, da Secretaria Municipal de Esporte e Lazer.
DANIEL ALVES LOPES
IRAPUAN ALVES
FLÁVIA AZEVEDO VIEIRA SCURSULIM

PORTARIA Nº 3084/SEMAD/2023 DE 18 DE AGOSTO DE 2023

Nomear, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, ÂNGELA GOMES ROQUE, para exercer o Cargo em Comissão de Diretor de Atenção à Saúde, Símbolo DAS-1, na Secretaria Municipal de Saúde.

PORTARIA Nº 3085/SEMAD/2023 DE 18 DE AGOSTO DE 2023

Exonerar, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, os servidores abaixo, do Cargo em Comissão de Assessor de Serviço, Símbolo DAS-8, na Secretaria Municipal de Saúde.
FELIPE ALVES DE MORAIS
WESLLEY DA SILVA
LUANA DE JESUS SOUSA DE ASSIS

PORTARIA Nº 3086/SEMAD/2023 DE 18 DE AGOSTO DE 2023

Nomear, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, os servidores abaixo, para exercer o Cargo em Comissão de Assessor de Serviço, Símbolo DAS-8, na Secretaria Municipal de Saúde.
JONATHAN DOS SANTOS PEREIRA
ALINE DOS REIS
JOSÉ DAMIÃO DA CONCEIÇÃO

PORTARIA Nº 3087/SEMAD/2023 DE 18 DE AGOSTO DE 2023

Exonerar, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, os servidores abaixo, do cargo em comissão de Assessor Especial de Serviços, Símbolo DAS-8, na Secretaria Municipal de Educação.
JUCIENE ESTANISLAU WERNECK
JOÃO HENRIQUE BACKER BOARETTO SOLÉR
RAFAEL EDUARDO DE OLIVEIRA
NATHALIA DOS SANTOS MORAIS PEREIRA
DOUGLAS DE PAULA RODRIGUES
YAN ALVES PIRES
ALEX SANDRO CASTRO
LUZMAR JOSÉ DA SILVA

PORTARIA Nº 3088/SEMAD/2023 DE 18 DE AGOSTO DE 2023

Nomear, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, os servidores abaixo, para exercer o cargo em comissão de Assessor de Gabinete, Símbolo DAS-8, na Secretaria Municipal de Educação.
TATIANE MENDES FIRMIANO COSTA
PETERSON ALEXANDRE FIRMIANO COSTA
LUÃ VIANNA ARAÚJO
VANILSON GOMES DE SOUSA
DIOGO MORAES DO NASCIMENTO

PORTARIA Nº 3089/SEMAD/2023 DE 18 DE AGOSTO DE 2023

Exonerar, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, GILVAN DA SILVA JOSE**,** do cargo em comissão Secretário Executivo, Símbolo DAS-2, no Gabinete do Prefeito.

PORTARIA Nº 3090/SEMAD/2023 DE 18 DE AGOSTO DE 2023

Nomear, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, MARIA DAS NEVES LOPES DA SILVA**,** para exercer o cargo em comissão Secretário Executivo, Símbolo DAS-2, no Gabinete do Prefeito.

PORTARIA Nº 3091/SEMAD/2023 DE 18 DE AGOSTO DE 2023

Nomear, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, os servidores abaixo**,** para exercer o cargo em comissão Assessor Executivo, Símbolo DAS-4, no Gabinete do Prefeito.
MARIA ANGÉLICA BRANDÃO TEIXEIRA
MARCOS ANTÔNIO FERNANDES TEIXEIRA
RAFAEL EDUARDO DE OLIVEIRA

PORTARIA Nº 3092/SEMAD/2023 DE 18 DE AGOSTO DE 2023

Nomear, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, EDILSON RIBEIRO**,** para exercer o cargo em comissão Assessor de Gabinete, Símbolo DAS-8, no Gabinete do Prefeito.

PORTARIA Nº 3093/SEMAD/2023 DE 18 DE AGOSTO DE 2023

Nomear, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, os servidores abaixo, para exercer o cargo em comissão de Assessor de Assuntos da Família, Símbolo DAS-4, na Secretaria Municipal de Assistência Social, Cidadania e do Combate à Fome.
ELISIO DE FIGUEIREDO
LEANDRO VANZO FIGUEIREDO

ERRATAS:

Na PORTARIA Nº 3001/SEMAD/2023 DE 14 DE AGOSTO DE 2023, publicada no Jornal hora H em 15/08/2023.
Onde se lê: ALEXANDRO BARBOSA
Leia-se: ALEXANDRA BARBOSA
Na PORTARIA Nº 2972/SEMAD/2023 DE 10 DE AGOSTO DE 2023, publicada no Jornal hora H em 11/08/2023.
Onde se lê: JORGE ANTÔNIO DA SILVA
Leia-se: JORGE ANTÔNIO DA COSTA
Onde se lê: ELIANE ORTOLONE OLIVEIRA
Leia-se: ELIANE CLARINO ORTOLANE MENEZES

CLARICE DA SILVA SANTOS
Secretária Municipal de Administração
Matrícula nº 60/107.708

SECRETARIA MUNICIPAL DE COMPRAS

AVISO DE LICITAÇÃO
TOMADA DE PREÇOS Nº 026/2023

A Prefeitura Municipal de Belford Roxo torna público que através da Comissão Permanente de Licitação, devidamente autorizado pelo Exmo. Sr. Prefeito e em conformidade com a Lei Federal 8.666/93 e suas posteriores alterações, realizará licitação em atendimento as necessidades da Secretaria Municipal de Obras, Infraestrutura, Captação de Recursos e Desenvolvimento Urbano da Prefeitura Municipal de Belford Roxo que tem como objetivo **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO RAMO DE CONSTRUÇÃO CIVIL PARA EXECUÇÃO DE PRAÇA CONSTELAÇÃO, SITUADA NA ESTRADA BELFORD ROXO, S/Nº – BAIRRO SANTA TEREZA NO MUNICÍPIO DE BELFORD ROXO – RJ.** Podem participar do Processo licitatório todas as empresas do ramo pertinente ao objeto licitado. DATA E HORÁRIO DE ABERTURA: **05** de **Setembro** de **2023** às **14:00** horas. PROCESSO: 52/000525/2022.
Maiores informações e retirada do Edital na Sala de reunião da CPL**,** situada à **Av. José Mariano Passos, nº 948 – Prata – Belford Roxo/RJ.** Diariamente das 09h às 17h, exceto aos sábados, domingos e feriados, mediante entrega de 02 resmas de papel A4 e apresentação de um pen drive e o carimbo com CNPJ da empresa interessada.

Belford Roxo/RJ, 18 de Agosto de 2023.
JERONIMO CORREIA RAMOS
- Presidente da CPLMS -

AVISO DE LICITAÇÃO
TOMADA DE PREÇOS Nº 027/2023

A Prefeitura Municipal de Belford Roxo torna público que através da Comissão Permanente de Licitação, devidamente autorizado pelo Exmo. Sr. Prefeito e em conformidade com a Lei Federal 8.666/93 e suas posteriores alterações, realizará licitação em atendimento as necessidades da Secretaria Municipal de Obras, Infraestrutura, Captação de Recursos e Desenvolvimento Urbano da Prefeitura Municipal de Belford Roxo que tem como objetivo **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO RAMO DE CONSTRUÇÃO CIVIL PARA EXECUÇÃO DE REFORMA DA ESCOLA MUNICIPAL NOSSA SENHORA DE FÁTIMA, SITUADA NA ESTRADA SÃO FRANCISCO, S/Nº – BAIRRO PARQUE VENEZA NO MUNICÍPIO DE BELFORD ROXO – RJ.** Podem participar do Processo licitatório todas as empresas do ramo pertinente ao objeto licitado. DATA E HORÁRIO DE ABERTURA: **06** de **Setembro** de **2023** às **10:00** horas. PROCESSO: 52/000203/2022.
Maiores informações e retirada do Edital na Sala de reunião da CPL**,** situada à **Av. José Mariano Passos, nº 948 – Prata – Belford Roxo/RJ.** Diariamente das 09h às 17h, exceto aos sábados, domingos e feriados, mediante entrega de 02 resmas de papel A4 e apresentação de um pen drive e o carimbo com CNPJ da empresa interessada.

Belford Roxo/RJ, 18 de Agosto de 2023.
JERONIMO CORREIA RAMOS
- Presidente da CPLMS -

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

PORTARIA Nº 078/SEMUS/2023, DE 18 DE AGOSTO DE 2023

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE, usando suas atribuições que lhe confere a legislação em vigor,

RESOLVE

Art. 1° - Excluir da Portaria n° 077/SEMUS/2023, de 16 de agosto de 2023, publicada em 17 de agosto de 2023, as seguintes matrículas abaixo relacionadas:

25/80688; 25/81759; 25/90474; 25/98586; 25/99701; 25/101221; 25/104338; 25/114473; 25/114515.

CRISTHIAN VIEIRA DA SILVA
Secretário Municipal de Saúde

PORTARIA Nº 079/SEMUS/2023, DE 18 DE AGOSTO DE 2023

Dispõe sobre cancelamento de contrato de pessoal por prazo determinado da Secretaria Municipal de Saúde.
O Secretário de Saúde do Município de Belford Roxo no Estado do Rio de Janeiro, no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE

Art. 1º - O cancelamento de contrato administrativo por prazo determinado dos servidores com as matrículas abaixo relacionadas no anexo I, oriundas dos Processos Seletivos Simplificados especificados abaixo, com fulcro nos incisos III e VIII do Art. 12 da Lei Nº 1.549 de 06 de abril de 2017, publicada em 07 de abril de 2017.
Art. 2º - O cancelamento aplicar-se-á a partir da data da publicação.

CHRISTIAN VIEIRA DA SILVA
Secretário Municipal de Saúde.

ANEXO I

MATRÍCULA	A CONTAR	MATRÍCULA	A CONTAR
80240	30/06/2023	98891	30/06/2023
80689	31/07/2023	100749	30/06/2023
80768	30/06/2023	100758	30/06/2023
81185	30/06/2023	101153	30/06/2023
86997	30/06/2023	101779	30/06/2023
87683	30/06/2023	102343	30/06/2023
88305	30/06/2023	104070	30/06/2023
88320	30/06/2023	104071	30/06/2023
90808	30/06/2023	104385	30/06/2023
90844	31/07/2023	104386	30/06/2023
94827	30/06/2023	104558	30/06/2023
97014	30/06/2023	107942	30/06/2023
98889	30/06/2023	113495	30/06/2023



LASANHA VEGETARIANA

Ingredientes

4 colheres (sopa) de manteiga5 cogumelo shimeji limpos10 colheres (sopa) de molho de soja (shoyu)10 colheres (sopa) de saquê mirin (para cozinha)3 dentes de alho bem picados3 pimentão vermelho cortados em cubos pequenos4 colheres (sopa) de azeite de oliva4 colheres (sopa) de manteiga3 dentes de alho bem picados1 litro de leite4 colheres (sopa) de amido de milho200 gramas de queijo provolone ralado1 copo de requeijão500 gramas de queijo mussarela300 gramas de champignon fatiado

Modo de preparo

Aqueça a manteiga e junte o shimeji, mexendo sempre.
Regue com o shoyu e o saquê.
Não deixe cozinhar muito.
Refogue rapidamente metade do alho e o pimentão em 3 colheres do azeite.
Aqueça a manteiga e doure o restante alho.
Junte o leite com o amido dissolvido, mexendo até engrossar.
Junte o provolone e o requeijão e misture bem.
Em uma assadeira, alterne camadas de molho branco, folhas da lasanha pré-cozida, shimeji, pimentões, mussarela e os cogumelos.
Finalize com a mussarela.
Cubra com papel-alumínio e leve ao forno, preaquecido, em temperatura média (170 ºC 190 ºC), até cozinhar e borbulhar.

FEIJOADA VEGETARIANA

Ingredientes

500 gramas de feijão preto2 cebola picadas2 dentes de alho4 colheres (sopa) de molho de soja (shoyu)4 folhas de louro1 litro de caldo de legumes2 cenoura picadas500 gramas de abóbora japonesa picada1 chuchu300 gramas de mandioca (aipim ou macaxeira) cozida• repolho picado a gosto• salsa (ou salsinha) a gosto• ervilha fresca a gosto• sal a gosto

Modo de preparo

Cozinhe o feijão. Reserve os grãos, deixando o caldo na panela.
Acrescente a cebola, o alho, a cenoura, a abóbora, o chuchu, a mandioca, o caldo de legumes, o shoyu e o louro. Cozinhe por 10 minutos.
Devolva os grãos e junte o restante dos vegetais e o sal. Ferva até as folhas estarem ligeiramente cozidas.
Polvilhe a salsinha e desligue o fogo e sirva.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, CIDADANIA E DO COMBATE À FOME - SEMASCF

PREFEITURA DE Belford Roxo

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 021/2023

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 56/0022/2022
PREGÃO PRESENCIAL (SRP) nº 026/2022-R

No dia 09 de agosto de 2023, o Município de Belford Roxo, inscrita no CNPJ sob o nº 39.485.418/0001-42, através da Secretaria Municipal de Compras situada a Avenida Jose Mariano Passos nº948 – Prata – Belford Roxo, **REGISTRAM-SE O(S) PREÇO(S)** para empresa **AX CAPITAL SERVIÇOS E DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS COMÉRCIO LTDA,** inscrita no CNPJ sob o nº 31.353.782/0001-76, com endereço na Avenida Doutor Guimarães nº229 – SBL 2 – Parte – Centro – Nova Iguaçu – RJ – CEP.: 26.255-230, doravante denominado COMPROMITENTE, neste ato representada pelo Sr. André Luis Mendes, portador do documento de identidade n.º 020.236.168-9, órgão expedidor Detran/RJ, inscrito no CPF sob nº 099.865.667-46, para contratação de pessoa jurídica de direito privado, objetivo e registro de preços para a futura e eventual contratação de empresa especializada, para aquisição de gêneros alimentícios para atender as necessidades dos usuários acolhidos pelo Abrigo Municipal Lar e Esperança, vinculado à proteção social especial – Alta Complexidade, vinculados à Secretaria Municipal de Assistência Social, Cidadania e da Mulher – SEMASCM, conforme condições, quantidades e especificações contidas no **TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO I** do edital, pelo **Menor Preço Por Item,** decorrente do Pregão Presencial (SRP) nº026/2022-R. As especificações técnicas constantes no Processo administrativo nº 56/0022/2022, assim como os termos da Proposta de Preços – Anexo II, integram esta Ata de Registro de Preços, independente de transcrição.

Parágrafo Primeiro – A presente Ata vincula, com força contratual, a **COMPROMITENTE** à fornecimento nas condições indicadas, a partir das solicitações realizadas pela Secretaria Municipal de Assistência Social, Cidadania, da Mulher e do Combate à Fome.

ITEM	GÊNERO	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
GRUPO I- CEREAIS, GRÃOS E LEGUMINOSAS					
1	Arroz	Arroz Branco tipo 1, agulhinha acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	144 kg	R$ 4,36	R$ 627,84
2	Arroz	Arroz parboilizado tipo 1, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega	432 Kg	R$ 3,83	R$1.654,56
3	Café	Café torrado e moído de 1ª qualidade com selo de pureza ABIC, embalado automaticamente, acondicionado em embalagem metalizada com 500gramas, contendo a descrição das características do produto	72 pct	R$ 13,87	R$ 998,64
4	Ervilha	Ervilha, safra nova, tipo 1, acondicionada em embalagem plástica original, com 500 g. Tamanho e coloração uniformes, ausência de sujidades e	60 pct	R$ 5,20	R$ 312,00

PREFEITURA DE Belford Roxo

		parasitos, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, com rotulagem adequada conforme a legislação.			
5	Feijão	Feijão tipo 1, preto, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	564 kg	R$ 6,50	R$3.666,00
6	Milho canjica	Milho para canjica de cor branca, de boa qualidade, beneficiado, polido, isento de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 500g.	48 pct	R$ 3,59	R$ 172,32
					R$ 7.431,36
GRUPO II – FARINÁCIOS					
7	Aveia	Aveia em flocos finos, acondicionado em embalagem de 250 gramas com as características e informação do produto contendo a data de fabricação e de validade	120 und	R$ 3,78	R$ 453,60
8	Farinha de mandioca	Farinha de mandioca crua tipo 1, grupo seco, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes da mandioca sadias, devidamente acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	36 kg	R$ 3,41	R$ 122,76
9	Farinha de trigo	Farinha, Trigo especial, acondicionada em embalagem com 1kg, contendo a descrição das características do produto	24 kg	R$ 3,95	R$ 94,80
10	Fubá	Fubá de milho, produto obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento de matéria terrosa e parasita. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega	36 kg	R$ 3,76	R$ 135,36
11	Mucilagem	Composto Alimentar a base de arroz, tipo mucilon de arroz, acondicionado em lata com 400g, contendo a descrição das características do produto.	60 pct	R$ 7,72	R$ 463,20
12	Mucilagem	Composto Alimentar a base de milho, tipo mucilon de milho, acondicionado em lata com 400g, contendo a descrição das características do produto.	60 pct	R$ 7,44	R$ 446,40
					R$ 1.716,12
GRUPO III – MASSAS					
13	Macarrão espaguete	Macarrão, do tipo espaguete, com ovos, acondicionado em embalagem resistente de	120 pct	3,48	R$417,60

PREFEITURA DE Belford Roxo

		polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.			
14	Macarrão parafuso	Macarrão, do tipo parafuso, com ovos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	120 pct	3,60	R$432,00
					R$849,60
GRUPO IV – BISCOITO E PÃES					
15	Biscoito doce tipo Maria/Maizena	Biscoito Doce tipo MARIA/MAIZENA, acondicionado em embalagem com no mínimo 200g	660 pct	R$ 3,38	R$ 2.230,80
16	Biscoito doce	Biscoito Doce, roseadinho, de sabor, cor e odor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega	300 pct	R$ 3,74	R$ 1.122,00
17	Biscoito salgado cream crackers	Biscoito Salgado Tipo CREAM-CRACKER, acondicionado em embalagem com no mínimo 200g	660 pct	R$ 2,86	R$ 1.887,60
18	Pão carioca	Pão massa fina, a base de farinha de trigo, fresco, com sal, tipo carioca, pesando 50g, devendo ser fornecido em saco/pacote plástico com 10 unidades contendo a descrição das características do produto.	96 pct	R$ 8,29	R$ 795,84
19	Pão carioca	Pão massa fina, a base de farinha de trigo, fresco, com sal, tipo carioca, pesando 30g, devendo ser fornecido em saco plástico com 10 ou 20 unidades, contendo a descrição das características do produto.	36 pct	R$ 5,25	R$ 189,00
20	Pão de milho	Broa de milho com peso aproximado de 50g, devendo ser fornecida em embalagem plástica com no máximo 20 unidades, contendo informações nutricionais, ingredientes, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e validade.	96 pct	R$ 9,52	R$ 913,92
21	Pão de milho	Broa de milho com peso aproximado de 30g, devendo ser fornecida em embalagem plástica com no máximo 20 unidades, contendo informações nutricionais, ingredientes, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e validade.	36 pct	R$ 5,47	R$ 196,92
22	Pão de forma	Pão de forma de massa leve, farinha de trigo/fermento/sal/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, fatiado, cortado em fatias. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de	96 pct	R$ 5,32	R$ 510,72

PREFEITURA DE Belford Roxo

		parasitas, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. Unidade utilizada: pacote de 500 g.			R$ 7.846,80
GRUPO V– CONSERVAS E ENLATADOS					
23	Ervilha em lata	Ervilha em conserva, a base de: ervilha/água / sal sem conservantes, acondicionado em embalagem contendo 600g (peso líquido), com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	48 unid.	R$ 5,60	R$ 268,80
24	Milho em lata	Milho verde em conserva, a base de: milho /água /sal Sem conservantes, acondicionado em embalagem contendo 500g (peso líquido), com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	48 und	R$ 6,88	R$ 330,24
25	Polpa de tomate	Polpa, Tomate concentrado, acondicionado em embalagem com 320gr, contendo a descrição das características do produto.	108 und	R$ 3,75	R$ 405,00
					R$ 1.004,04
GRUPO VI – LEITE E DERIVADOS					
26	Bebida láctea	Leite (bebida láctea) esterilizados, semi-desnatado ou integral, diversos sabores. Isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos; em embalagens de 01 l. Não serão permitidas embalagens danificadas, amassadas, abertas e/ou sujas. O produto deverá ser rotulado de acordo coma legislação vigente. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da entrega	240 und	R$ 4,37	R$ 1.048,80
27	Iogurte	Iogurte sabores variados, esterilizado semi-desnatado ou integral em sabores variados. Isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos; em embalagens de 90 g. Não serão permitidas embalagens danificadas, amassadas, abertas e/ou sujas. O produto deverá ser rotulado de acordo coma legislação vigente. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da entrega.	1200 und	R$ 0,63	R$ 756,00
28	Leite	Leite natural esterilizado, Integral, sem aditivos e conservantes, acondicionado em embalagem tipo "tetra pack" com 1 litro	2400 litros	R$ 3,98	R$ 9.552,00
29	Manteiga	Manteiga pura com sal. Embalagem com, no mínimo, 200g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser entregue em embalagens e temperaturas corretas (10% ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto, de modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da entrega.	180 und	R$ 5,84	R$ 1.051,20

PREFEITURA DE Belford Roxo

30	Queijo	Queijo, frito; origem animal, tipo: minas frescal de primeira qualidade, sendo cada peça individualmente acondicionada em embalagem plástica original, com no mínimo 2kg.	72 Kg	R$ 26,94	R$ 1.939,68
31	Requeijão	Requeijão cremoso tradicional, sem amido, sem gordura vegetal, acondicionado em embalagem original, com no mínimo 250gr	120 und	R$ 4,69	R$ 562,80
32	Fórmula Láctea	Fórmula infantil de partida para atender as necessidades nutricionais de lactentes de 0 a 6 meses de vida, com 50% de proteína do soro do leite e 30% de caseína; carboidrato sendo 100% lactose, enriquecida com L- lactoalbumina, com adição de LC-PUFA's, nucleotídeos e imunonutrientes protetores. Apresentação em pó. Lata de 400gr.	600 und	R$ 49,34	R$ 29.604,00
33	Fórmula Láctea	Fórmula infantil hipoalergica para lactentes de 0 a 12 meses constituída de proteínas do soro de leite parcialmente hidrolisadas. Enriquecida com ferro e vitaminas. Primaria: Latas de 400 g em Embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto. Atendendo as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente	180 und	R$ 98,53	R$ 17.735,40
34	Fórmula Láctea	Fórmula infantil sem lactose - Lata com 400g - Formula infantil para lactentes com incoordencia à lactose, isenta de lactose à base de leite de vaca ,ricos vegetais e muito deveirna enriquecida com vitaminas, nucleotideos, minerais, ferro e outros oligoelementos. Atendendo as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS.	180 und	R$ 43,73	R$ 7.871,40
35	Fórmula Láctea	Fórmula infantil de seguimento para atender as necessidades nutricionais de lactantes a partir do 6°mês de vida, com 40% de proteína do soro do leite e 60% de caseína; carboidrato sendo 100% lactose, enriquecida com L- lactoalbumina, com adição de LC-PUFA's, nucleotídeo- e prebióticos. Apresentação em pó. Lata de 400gr	600 und	R$ 34,87	R$ 20.922,00
					R$ 91.043,28
GRUPO VII – ÓLEO VEGETAL					
36	Azeite de oliva	Azeite de oliva, sem colesterol, em embalagem com no mínimo 500ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	24 und	17,45	418,80
37	Óleo	Óleo de soja vegetal, envasado em garrafa plástica resistente transparente, ou lata contendo 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	96 und	7,66	735,36
					R$ 1.154,16
GRUPO VIII – PROTEÍNA					
38	Almôndegas	Carne bovina almôndega, devendo ser fornecida em embalagem plástica original contendo a descrição das características do produto com no máximo 1 kg e nunca de 10% de gordura. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a seis meses. Na entrega deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias, devendo estar congelado	48kg	R$ 18,06	R$ 866,88
39	Carne bovina	Carne bovina picada ou cid congelada, proveniente de machos da espécie bovina, sadios,	384kg	R$ 27,30	R$ 10.483,20

PREFEITURA DE Belford Roxo

		abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar-se livre de parasitas e de que qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e, conter no máximo 3% de aponevroses. O produto deverá ser embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso mínimo de 5kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a seis meses. Na entrega deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias, devendo estar congelado.			
40	Carne bovina - Músculo	Carne bovina (músculo) sem osso, com no máximo10% de gordura, sendo cada peça embalada individualmente em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com no máximo 03 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.	130 Kg	R$ 22,93	R$ 2.731,60
41	Carne moída	Carne moída congelada, pá ou acém. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevrose). A carne bovina moída congelada, no corte acém ou pá, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina moída deverá conter no máximo, 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses (COMPARAÇÃO C/ AMOSTRAS). Quanto à perda de água no descongelamento, não poderá ser superior a 3%. O produto deverá estar congelado e embalado à vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. A embalagem deverá permanecer íntegra por todo o período de validade do produto. Os pacotes deverão conter pesos de no mínimo 5 kg, devendo ser rotulado de acordo com a legislação vigente, devendo não apresentar validade inferior a seis meses. Na entrega deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias.	144kg	R$ 27,69	R$ 3.987,36
42	Coxa e sobrecoxa de frango	Coxa com sobrecoxa, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de vestígio de descongelamento, cor cavermelada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente. . Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	120 kg	R$ 7,60	R$ 912,00
43	Fígado bovino	Fígado bovino congelado, acondicionado em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso mínimo de 1kg.Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em	48kg	R$ 12,71	R$ 610,08



SOPA DE LENTILHA

Ingredientes

1/2 kg de lentilha/ 1/4 xícara (chá) de bacon picado/ 3/4 xícara (chá) de cebola picada/ 1/2 dente de alho picado fino/ 3/4 xícara (chá) de cenoura picada/ 3/4 xícara (chá) de salsão picado/ 3/4 xícara (chá) de batata picada/ 1 folha de louro/ 2 cravos da índia/ Sal e pimenta do reino a gosto/ /2 kg de salsicha

Modo de preparo

De véspera, escolha a lentilha, lave bem e ponha de molho em 2 1/2 litros de água.
No dia seguinte, frite o bacon por 5 minutos, até que se desprenda toda a gordura.
Junte a cebola, o alho e os legumes e refogue durante 10 minutos, mexendo freqüentemente.
Acrescente à panela o louro e os cravos da índia.
Despeje a lentilha e a água em que ficou de molho na panela e tempere com sal e pimenta do reino.
Abaixe o fogo e espere levantar fervura.
Depois, tampe a panela e cozinhe, sempre em fogo brando, por 50 minutos, quando a lentilha deverá estar macia.
Corte as salsichas em rodelas de 1,5cm de espessura.
Elimine o louro, os cravos da índia.
Acrescente a salsicha à panela.
Misture bem e cozinhe por mais 15 minutos.
Polvilhe com salsa e sirva em seguida.

BUFETE

Ingredientes

1 kg de chicharros frescos (atum)
Molho
4 colheres (sopa) e vinagre/ 2 gindungos/ Sal

Modo de preparo

Lave, escame e tire as tripas do atum.
Leve a assar nas brasas sem sal.
Depois de assados sirva com molho picante.
Molho
Pique a cebola muito miudinha.
Misture o sal e o gindungo pisados e o vinagre.
Misture bem e sirva.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

PREFEITURA DE Belford Roxo

		pacotes de aproximadamente 2Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo mínimo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Ao ser entregue não poderá ter validade inferior a seis meses e deverá ser data de fabricação máxima de 30 dias.			
44	Filé de peixe	Peixe (pescada)cortado em filé, sem pele, sem espinha, congelado, devendo ser fornecido acondicionado em embalagem plástica com no máximo 03 Kg	40 Kg	R$ 32,56	R$ 1.562,88
45	Peito de frango	Peito de Frango sem osso, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	576 kg	R$ 12,33	R$ 7.102,08
					R$ 28.276,08
		GRUPO IX - HORTIFRUTIGRANJEIROS (KG)			
46	Alface	Alfaces, folhas novas, graúdas, sem escurecimento, sem água, tipos paulista/crespa no estado "in natura" os produtos de ótima qualidade no dia da compra. Deverão proceder de espécies genuínas e: • Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; • Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; • Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor próprias da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; • Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes; • Estarem isentas de substâncias terrosas, folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.	24 Kg	R$ 2,78	R$ 66,72
47	Alho	Alho extra selecionado, novo, graúdo, primeira qualidade, bulbo ou cabeça inteira, sem rama, tipo branco, no estado "in natura" os produtos de ótima qualidade no dia da compra. Deverão proceder de espécies genuínas e: • Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; • Terem atingido o grau de evolução completa do	12 kg	R$ 13,04	R$ 156,48

PREFEITURA DE Belford Roxo

		tamanho, para fins comerciais; • Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor próprias da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; • Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes; • Estarem isentas de substâncias terrosas, folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.			
48	Abóbora	Abóbora no estado "in natura" os produtos de ótima qualidade no dia da compra. Deverão proceder de espécies genuínas e: • Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; • Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; • Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor próprias da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; • Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes; • Estarem isentas de substâncias terrosas, folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.	30kg	R$ 2,01	R$ 72,36
49	Abobrinha	Abobrinha verde, tipo extra no estado "in natura" e deverão ser equivalentes ao de classificação EXTRA, do Boletim Informativo Diário do CEAGESP, entendendo-se como tal, os produtos de ótima qualidade no dia da compra. Deverão proceder de espécies genuínas e: • Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; • Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; • Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor próprias da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; • Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes; • Estarem isentas de substâncias terrosas, folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.	84 kg	R$ 1,58	R$ 132,72
50	Abacate	Abacate extra, com peso médio de 600g a unidade, destinados ao consumo in natura, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, próprias para consumo e procedentes de espécies genuínas. Devem ser frescas e sãs, estar	60 kg	R$ 7,91	R$ 474,60

PREFEITURA DE Belford Roxo

		inteiras, limpas e livre de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e satisfazer as seguintes condições mínimas: • Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; • Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor próprias da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; • Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Devem ser isentas de substâncias terrosas, folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.			
51	Aipim	raiz limpa de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade, com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Próprios para o consumo devendo ser oriundos de vegetais sadios, com colheita recente; livres de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, resíduos de fertilizantes, parasitas e larvas. Obedecer aos padrões ANVISA.	40 Kg	R$ 2,27	R$ 108,96
52	Banana prata	Banana prata extra, com peso médio de 120g, contendo o Kg, no mínimo, 08 unidades. Oriundo de plantas sadias, destinado ao consumo "in natura", devendo se apresentar fresca, ser atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da variedade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, conservando se em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem mecânica ou por insetos ficando sua aparência, não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. Tamanho médio e uniforme	480kg	R$ 4,14	R$ 1.987,20
53	Batata doce	Batata doce selecionada, sem broca, lavada, padrão uniforme, tipo branca grande à granel no estado "in natura" os produtos de ótima qualidade no dia da compra. Deverão proceder de espécies genuínas e: • Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; • Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; • Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor próprias da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; • Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão	40 Kg	R$ 2,42	R$ 116,16

PREFEITURA DE Belford Roxo

		se apresentar intactas e firmes; • Estarem isentas de substâncias terrosas, folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.			
54	Batata inglesa	Batata inglesa selecionada, sem broca, graúda, padrão uniforme, acondicionada em saco, Tipo HBT, no estado "in natura" os produtos de ótima qualidade no dia da compra. Deverão proceder de espécies genuínas e: • Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; • Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; • Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor próprias da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; • Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes; • Estarem isentas de substâncias terrosas, folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.	186 kg	R$ 2,54	R$ 306,24
55	Beterraba	Batata inglesa selecionada, sem broca, graúda, padrão uniforme, acondicionada em saco, Tipo HBT, no estado "in natura" os produtos de ótima qualidade no dia da compra. Deverão proceder de espécies genuínas e: • Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; • Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; • Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor próprias da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; • Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes; • Estarem isentas de substâncias terrosas, folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades. Beterraba, sem brotos, no estado "in natura" os produtos de ótima qualidade no dia da compra. Deverão proceder de espécies genuínas e: • Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; • Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; • Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor próprias da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; • Serem colhidas cuidadosamente e não estarem	48 kg	R$ 2,54	R$ 121,92

PREFEITURA DE Belford Roxo

		golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes; • Estarem isentas de substâncias terrosas, folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.			
56	Cebola	Cebola Nacional, de primeira qualidade, in natura, casca prateleira, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, livre de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalados em sacos ou sacolas de polietileno, transparente e atóxicos.	36 kg	R$ 2,28	R$ 82,08
57	Cebolinha verde	Cebolinha verde, folhas selecionadas, frescas, novas, sem flores, talo no máximo 15 cm, sem Água acondicionada em molho de 200g.	60 molhos	R$ 10,28	R$ 616,80
58	Cenoura	Cenoura selecionada, à granel, tipo grande/comum no estado "in natura" os produtos de ótima qualidade no dia da compra. se apresentar intactas e firmes; • Estarem isentas de substâncias terrosas, folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades. Deverão proceder de espécies genuínas e: • Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; • Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; • Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor próprias da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; • Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão	180kg	R$ 2,69	R$ 484,20
59	Chuchu	Chuchu selecionado, tamanho uniforme, tenro e fresco, sem brotos, à granel, tipo grande, no estado "in natura" os produtos de ótima qualidade no dia da compra. Deverão proceder de espécies genuínas e: • Serem frescas e sãs, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; • Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; • Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor próprias da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; • Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes; • Estarem isentas de substâncias terrosas, folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades	72kg	R$ 2,00	R$ 144,00

PREFEITURA DE Belford Roxo

60	Limão	Limão graúdo, semi-amadurecido, tipo cisco fino, ou verdadeiro à granel destinados ao consumo in natura, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, próprias para consumo e procedentes de espécies genuínas. Devem ser frescas e sãs, estar inteiras, limpas e livre de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e satisfazer as seguintes condições mínimas: • Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; • Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor próprias da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; • Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Devem ser isentas de substâncias terrosas, folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.	72 kg	R$ 2,36	R$ 169,92
61	Louro	Louro, folhas selecionadas, de primeira qualidade, ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas, evoluídas e secas, de cor verde pardacenta com cheiro e sabor próprios. Embalagem de polietileno, atóxico, transparente em maço pesando 200g, aproximadamente	60 maços	R$ 2,31	R$ 138,60
62	Maçã	Maçã Nacional não ácida, com peso médio de 120g, contendo o Kg, no mínimo, 08 unidades destinadas ao consumo in natura, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, próprias para consumo e procedentes de espécies genuínas. Devem ser frescas e sãs, estar inteiras, limpas e livre de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e satisfazer as seguintes condições mínimas: • Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; • Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor próprias da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; • Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Devem ser isentas de substâncias terrosas, folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidade.	360kg	R$ 5,20	R$ 1.872,00
63	Mamão	Mamão (formosa/Bahia) comum, maduro, com peso variando de 1,5 a 3kg a unidade, doce, tamanho grande, aproximadamente 3 kg destinados ao consumo in natura, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, próprias para consumo e procedentes de espécies genuínas. Devem ser frescas e sãs, estar inteiras, limpas e livre de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e satisfazer as seguintes condições mínimas: • Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; • Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor próprias da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; • Serem	192 kg	R$ 3,40	R$ 652,80



FRANGO DE PANELA DE PRESSÃO SEM ÁGUA

Ingredientes

1 frango inteiro/1/2 cebola/pimenta-do-reino (a gosto)/cebolinha (a gosto)/salsinha (a gosto)/colorau (a gosto).

Modo de preparo

Corte o frango em pedaços.

Coloque em uma panela de pressão o frango e os ingredientes, menos o colorau e cozinhe por 20 minutos em fogo alto.

Abra a panela com cuidado (não esqueça de tirar a pressão), coloque o colorau e uma pitada de sal.

Cozinhe por mais 20 minutos, dependendo do seu fogão em fogo médio.

Bom apetite!

CARNE MOÍDA COM BATATA SIMPLES

Ingredientes

500 g de carne moída/3 colheres de óleo/2 dentes de alho/1 cebola média picada/1 tablete de tempero sabor galinha ou carne/4 batatas cortadas em cubo/tempero verde/1 colher de colorau.

Modo de preparo

Coloque o óleo e a cebola até a cebola murchar e perder um pouco de água
Em seguida o alho e colorau.
Coloque a carne até ela se soltar e fritar um pouco
Em seguida, adicione o tablete de tempero.
Assim que estiver dissolvendo o tablete, coloque a batata com um pouco de água, tampe a panela
Logo em seguida, veja se a batata está mole e acrescente o tempero verde.

GALINHA COM QUIABO

Ingredientes

680 g de molho de tomate/1/2 litro de água
600 g de galinha cortada em pedaços/1 cebola inteira picada/3 dentes de alho/4 colheres (sopa) de azeite de oliva/300 g de quiabo picado em rodelas/200 g de milho
sal e pimenta a gosto.

Modo de preparo

Ferva o molho de tomate, a água e o sal.
Reserve.
Aqueça o azeite e frite os pedaços da galinha com o alho e a cebola.
Coloque o quiabo picado
Mexa apenas um pouco, com cuidado para ele não babar.
Cubra com o caldo até que passe dois dedos do nível dos ingredientes.
Espere cozinhar bem, e acrescente o milho ao restante do que foi preparado com o molho e despeje sobre a galinha.
Misture tudo e deixe mais 3 minutos em fogo brando
Retire do fogo.
Sirva ainda quente com arroz branco.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

PREFEITURA DE Belford Roxo

		colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que alterem sua aparência. Devem ser isentas de substâncias terrosas, folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.			
64	Melancia	Melancia amadurecida, doce, tipo redonda, tamanho grande, aproximadamente 10kg, destinadas ao consumo in natura, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, próprias para consumo e procedentes de espécies genuínas. Devem ser frescas e são, estar inteiras, limpas e livre de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e satisfazer as seguintes condições mínimas: Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor próprias da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que alterem sua aparência. Devem ser isentas de substâncias terrosas, folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.	120kg	R$ 1,78	R$ 213,60
65	Melão	Melão amadurecido, sem rachaduras e sem amassados, doce, tamanho grande, aproximadamente 3 kg destinados ao consumo in natura, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, próprias para consumo e procedentes de espécies genuínas. Devem ser frescas e são, estar inteiras, limpas e livre de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e satisfazer as seguintes condições mínimas: Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor próprias da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que alterem sua aparência. Devem ser isentas de substâncias terrosas, folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.	120kg	R$ 2,15	R$ 258,00
66	Inhame	Inhame selecionado, tamanho uniforme, sem pontos de evaria, no estado "in natura" os produtos de última qualidade no dia da compra. Deverão proceder de espécies genuínas e: • Serem frescas e são, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; • Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; • Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor próprias da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; • Serem colhidas cuidadosamente e não estarem	60kg	R$ 2,53	R$ 151,80

PREFEITURA DE Belford Roxo

		golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que alterem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes; • Estarem isentas de maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.			
67	Orégano	Orégano em embalagem original, atóxico, com no mínimo 5gr, de primeira qualidade, ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas, com cheiro e sabor próprios.	72pct	R$ 1,35	R$ 97,20
68	Ova	Ova branco - de galinha. Acondicionados em cartelas com 2,5 dúzias (30 unidades), tamanho grande, embaladas individualmente com etiquetas contendo selo/data sob o número, data de classificação e data de validade	72 cartelas	R$ 10,54	R$ 758,88
69	Quiabo	Quiabo selecionado, à granel, tipo grande, no estado "in natura" os produtos de última qualidade no dia da compra. Deverão proceder de espécies genuínas e: • Serem frescas e são, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; • Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; • Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor próprias da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; • Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que alterem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes; • Estarem isentas de substâncias terrosas, folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.	240g	R$ 5,62	R$ 134,88
70	Repolho	Repolho liráceo tamanho médio sem Encarecimentos, no estado "in natura" os produtos de última qualidade no dia da compra. Deverão proceder de espécies genuínas e: • Serem frescas e são, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; • Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; • Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor próprias da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; • Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que alterem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes; • Estarem isentas de substâncias terrosas, folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.	480g	R$ 1,69	R$ 81,12

PREFEITURA DE Belford Roxo

71	Salsa	Salsa, folhas selecionadas, novas, sem flores, talo no máximo 15 cm, sem água, acondicionada em molho de 200g, no estado "in natura" os produtos de última qualidade no dia da compra. Deverão proceder de espécies genuínas e: • Serem frescas e são, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; • Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; • Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor próprias da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; • Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que alterem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão se apresentar intactas e firmes; • Estarem isentas de substâncias terrosas, folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.	60 molhos	R$ 10,28	R$ 616,80
72	Tomate	Tomate selecionado, amadurecidos, polpa consistente, sem fariamentos, coloração uniforme, sem pontos pretos à granel, tipo A. "Frutas diversas - destinadas ao consumo in natura, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim, próprias para consumo e procedentes de espécies genuínas. Devem ser frescas e são, estar inteiras, limpas e livre de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos e satisfazer as seguintes condições mínimas: • Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; • Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor próprias da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; • Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que alterem sua aparência. Devem ser isentas de substâncias terrosas, folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.	480g	R$ 3,56	R$ 170,88
73	Vagem	Vagem Manteiga extra no estado "in natura" os produtos de última qualidade no dia da compra. Deverão proceder de espécies genuínas e: • Serem frescas e são, estarem inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; • Terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais; • Terem atingido o grau de maturação, aroma e cor próprias da espécie que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo no prazo a ser definido pela CONTRATANTE; • Serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que alterem sua aparência. As folhas/inflorescências deverão	360g	R$ 6,24	R$ 224,64

PREFEITURA DE Belford Roxo

		se apresentar intactas e firmes; • Estarem isentas de substâncias terrosas, folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente, parasitos, larvas e outros animais e enfermidades.			R$ 10.501,56
GRUPO X - GÊNEROS DIVERSOS					
74	Achocolatado	Alimento achocolatado, em pó, solúvel, acondicionado em embalagem com no mínimo 400g, contendo as características do produto.	108 pct	R$ 5,17	R$ 558,36
75	Açúcar	Açúcar refinado especial, acondicionado em embalagem de 1kg, com as características do produto.	264 Kg	R$ 4,32	R$ 1.140,48
76	Fermento químico	Fermento Químico em pó, acondicionado em embalagem com 100g, contendo as características e descrição do produto.	24 und	R$ 2,43	R$ 58,32
77	Sal	Sal tipo extra, iodado, refinado, acondicionado em saco plástico com 1kg, contendo a descrição das características do produto	24 und	R$ 1,36	R$ 32,64
78	Saco de garrafa	Suco tropical com sabores caju, maracujá, manga, abacaxi, goiaba, acerola, com 90% de polpa de fruta, sem refrigeração, sem adição de açúcar, sem corantes, sem aromas, diluição mínima de 1/6, validade mínima de 05 meses, embalagem de 1L. Devidamente produzido e rotulado dentro dos padrões legais, conforme determina a legislação vigente. O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura, atendendo a lei 8918, regulamentada pelo Decreto 2314 e 3510, instrução de 12 de setembro de 2003.	60 und	R$ 3,34	R$ 200,40
79	Vinagre	Fermentado acético Vinagre, envasado em garrafa de polietileno atóxico resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem(rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	24 und	R$ 1,69	R$ 40,56
80	Coco ralado	Produto obtido a partir do processo de desidratação da polpa de cocos secos, devidamente selecionados, esterilizados, despolpados, despeliculados, lavados e triturados de acordo nas granulometria, desidratado, envasado e armazenado, sem conter açúcar e acondicionado em embalagens de 100 g.	48 pct	R$ 3,24	R$ 155,52
81	Gelatina em pó	Pó de gelatina (sabores diversos) acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 85g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	72 und	R$ 1,34	R$ 96,48
					R$2.383,76
					R$152.105,76

PREFEITURA DE Belford Roxo

Parágrafo Segundo - O presente registro de preços não obriga o **MUNICÍPIO** a solicitar qualquer quantidade do fornecimento registrado, facultando-se a realização de licitação específica para a eventual aquisição pretendida, assegurado ao beneficiário do registro à preferência de requisições em igualdade de condições.

1- DO PRAZO DO REGISTRO DE PREÇOS:

1.1 - O prazo de vigência do registro de preços será de 12 (doze) meses, contados da assinatura desta Ata.

2 – DO FORNECIMENTO

2.1 – O fornecimento dar-se-á na forma estabelecida no TERMO DE REFERÊNCIA– ANEXO I do edital de licitação.

3 – DO VALOR REGISTRADO

3.1 – O valor total registrado nesta Ata é de **R$152.105,76 (cento e cinquenta e dois mil, cento e cinco reais e setenta e seis centavos)**

4 – DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1 - Será usuário da Ata de Registro de Preços: a Secretaria Municipal de Assistência Social, Cidadania, da Mulher e do Combate à Fome.

4.2 - O preço ofertado pela empresa signatárias da presente Ata de Registro de Preços é o especificado no ANEXO I, de acordo com a respectiva classificação no Pregão Presencial (SRP) nº 026/2022-R.

4.3 - Para cada item de que trata esta Ata, serão observadas, quanto ao preço, as cláusulas e condições constantes do Edital do Pregão Presencial (SRP) nº 026/2022-R, que a precedeu e integra o presente instrumento de compromisso.

4.4 - O preço unitário a ser pago pelo fornecimento será o constante da proposta apresentada, no Pregão Presencial (SRP) nº 026/2022-R, pela empresa detentora da presente Ata, as quais também a integram.

5 – ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

5.1-Os órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem aderir determinada ata de registro de preços, deverão consultar o órgão gerenciador da ata para manifestação sobre a possibilidade de adesão.

5.2- Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

PREFEITURA DE Belford Roxo

5.3 - Compete ao órgão aderente os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

6– DA REVISÃO DE PREÇOS

6.1 - Durante a vigência desta Ata de Registro de Preços, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, quando necessário o reequilíbrio econômico-financeiro, conforme art. 65, inciso II, d, da Lei nº 8.666/93.

6.2 - O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos fornecimentos ou bens registrados, cabendo ao Órgão Gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

6.3 - Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado a Administração deverá:

6.3.1 - Convocar o compromitente visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado;

6.3.2 - Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido;

6.3.3 - Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

6.4 - Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o Órgão Gerenciador poderá:

6.4.1 - Liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação das penalidades cabíveis, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, desde que a comunicação ocorra antes da ordem de fornecimento; convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

6.4.2 - Não havendo êxito nas negociações, a Administração deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

7 – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

7.1 – O compromitente registrado poderá ter o seu registro de preços cancelado, por intermédio de expediente administrativo específico, assegurado o contraditório e ampla defesa.

7.2 - O cancelamento do seu registro poderá ser:

7.2.1 - A pedido do próprio compromitente, quando comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da ata, pela ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado;



ALMÔNDEGA AO MOLHO DE TOMATE

Ingredientes

Almôndega:

500g de carne moída (coxão mole)
2 ovos
3 colheres (sopa) de farinha de rosca
1/2 cebola picada
sal e pimenta a gosto

Molho:

1/2 cebola picada
1/2 alho picado
3 colheres (sopa) óleo
1 lata de molho de tomate
1/2 lata de água
1 cubo de caldo de galinha
1 pitada de açúcar
sal, pimenta, salsinha a gosto

Modo de preparo

Almôndegas:

Junte todos os ingredientes em uma vasilha e misture bem.
Pegue uma colher de sobremesa como medida e faça as bolinhas (rende em torno de umas 45 unidades).
Esquente uma panela com 2 a 3 dedos de óleo e frite as almôndegas até que fiquem levemente douradas (dentro poderá ficar crú, pois elas terminarão de cozinhar junto ao molho de tomate e ficarão mais suculentas).Reserve-as.

Molho:

Refogue a cebola e o alho no óleo.
Junte o molho de tomate, a água, o caldo de galinha, os temperos a gosto e deixe ferventar em fogo médio.
Assim que o molho começar a borbulhar, junte as almôndegas (coloque também o caldinho que elas devem ter soltado no recipiente em que ficaram reservadas),
tampe a panela e deixe em fogo baixo/médio por mais 5 minutos.
Coloque em um prato, decore com salsinha desidratada e bom apetite!

PÉ - DE - MOLEQUE

Ingredientes

3 xícaras de chá de amendoim crú
2 xícaras de chá de açúcar
1 xícara de chá de Karo
1 colher de chá de bicarbonato de sódio.

Modo de preparo

Em recipiente fundo, mistura-se o amendoim, o açúcar e o Karo, leva-se ao forno por 10 minutos em potência alta, mexendo algumas vezes. Retiro do microondas acrescente o bicarbonato, mexa e despeje imediatamente em pedra mármore untada com margarina.Deixe esfriar e quebre em pedaços.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

PREFEITURA DE Belford Roxo

7.2.2 - Por iniciativa da Administração:

7.2.2.1 - Quando o compromitente registrado:

a) não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;

b) perder qualquer condição de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório;

c) descumprir as obrigações decorrentes da ata de registro de preços;

d) não assinar o contrato ou retirar a nota de empenho, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

7.2.2.2 - Pela superveniência de razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas.

7.3 - Em qualquer das hipóteses acima, concluído o processo, a Administração fará o devido apostilamento na ata de registro de preços e informará os proponentes a nova ordem de registro.

8 - DAS OBRIGAÇÕES DA COMPROMITENTE

8.1 - Constituem obrigações da **COMPROMITENTE**:

a) Fornecer o objeto de acordo com as normas vigentes e as especificações contidas nesta ata, observada, sempre, a adequação do prazo de validade do produto;

b) Prestar, sem qualquer ônus para o **MUNICÍPIO**, as correções e revisões de falhas ou defeitos verificados no objeto prestado, sempre que a ela imputáveis;

c) entregar o objeto da ata sem qualquer ônus para o **MUNICÍPIO**, estando incluído no valor do pagamento todas e quaisquer despesas, tais como tributos, frete, seguro e descarregamento das mercadorias;

d) manter em estoque um mínimo de bens necessários à execução do objeto do contrato decorrente desta ata;

e) Acatar as instruções emanadas da fiscalização;

f) Sob as penas da lei, não divulgar nem fornecer dados e informações referentes ao fornecimento, a menos que expressamente autorizada pelo **MUNICÍPIO**;

g) Atender prontamente aos encargos decorrentes das Leis Trabalhistas e da Previdência Social nos termos do Art. 71 da Lei nº 8.666/93;

h) Reconhecer que a **MUNICÍPIO** não manterá qualquer vínculo de natureza trabalhista com seus profissionais e empregados, responsabilizando-se o fornecedor por quaisquer acidentes decorrentes de suas atividades;

PREFEITURA DE Belford Roxo

i) Atender a todas as obrigações decorrentes do presente instrumento e do TERMO DE REFERÊNCIA;

j) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, no todo ou em parte e às suas expensas, bens objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução irregular ou do fornecimento de materiais inadequados ou desconformes com as especificações;

k) Arcar com as despesas de carga e descarga e de lista referentes à eventuais entregas de produtos vinculados ao fornecimento, inclusive as oriundas da devolução e reposição das mercadorias defeituosas;

l) indenizar todo e qualquer dano e prejuízo pessoal ou material que possa advir, direta ou indiretamente, do exercício de suas atividades ou serem causados por seus prepostos à **CONTRATANTE** ou terceiros.

m) Manter as condições de habilitação que permitam a contratação da empresa pelo **MUNICÍPIO** ao longo da vigência do registro de preços, conforme o previsto no artigo 27 e seguintes da Lei 8666/93 e exigido no edital nº 026/2022-R;

n) Providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constadas pelo órgão contratante ou referentes a forma do objeto dessa licitação e ao cumprimento das demais obrigações nesta Ata.

o) Apresentar, durante todo o prazo de vigência da Ata, à medida em que forem vencendo os prazos de validade da documentação apresentada, novo documento que comprove as condições de habilitação e qualificação exigida para contratação, bem como os que comprovem a sua compatibilidade com as obrigações assumidas.

9 - DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

9.1 - Constituem obrigações do **MUNICÍPIO**:

a) observar a ordem classificatória do registro no momento de emissão da ordem de fornecimento;

b) realizar os pagamentos devidos à **COMPROMITENTE**, nas condições estabelecidas nesta ata;

c) fornecer à **COMPROMITENTE** documentos, informações e demais elementos que possuir pertinentes à execução do presente objeto;

d) exercer a fiscalização do fornecimento solicitado;

e) receber provisória e definitivamente o objeto a ser prestado nas formas definidas;

f) fornecer a contratado acesso a todo e qualquer setor da Secretaria Municipal envolvida, visando a execução das atividades nele previstas;

g) realizar permanente pesquisa de mercado, inclusive antes da formalização da contratação e/ou emissão da ordem de fornecimento, para aferição da manutenção da vantajosidade dos preços registrados.

PREFEITURA DE Belford Roxo

10 - DA PUBLICAÇÃO

10.1 - A publicação dos preços registrados será efetuada no Diário Oficial do Município, trimestralmente, em cumprimento ao disposto no art. 15, § 2º da Lei 8666/93.

11 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

11.1 - As condições gerais, tais como os prazos para fornecimento e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e da empresa prestadora registrada, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Edital e no TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO I – do edital de licitação.

11.2 - Integram esta Ata, o EDITAL DO Pregão Presencial – SRP nº 026/2022-R, bem como o TERMO DE REFERÊNCIA, seus respectivos anexos e as propostas das empresas.

12 - DO FORO

12.1 - Fica eleito desde já o foro da Comarca de Belford Roxo para dirimir questões oriundas desta Ata, renunciando as partes a qualquer outro por privilegiado que seja.

12.2 - Os casos omissos serão resolvidos com observância das disposições constantes na Lei nº 8.666/93, bem como na legislação municipal.

Belford Roxo, 09 de agosto de 2023.

TATIANA ERVITE MUSSER LIMA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, CIDADANIA, DA MULHER E DO COMBATE À FOME.

AX CAPITAL SERVIÇOS E DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS COMÉRCIO LTDA
- **CNPJ: nº 31.353.782/0001-76**
- André Luiz Mendes- Sócio Diretor
- **RG: n.º 020.236.168-9- DETRAN/RJ**
- **CPF: n.º 099.865.667-46**

PREFEITURA DE Belford Roxo

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 022/2023

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 56/0195/2022
PREGÃO PRESENCIAL (SRP) nº 015/2023

No dia 14 de agosto de 2023, o Município de Belford Roxo, inscrito no CNPJ sob o nº 39.485.438/0001-42, através da Secretaria Municipal de Compras, situada na Avenida José Mariano Passos, Nº 948 – Prata - Belford Roxo - RJ, registram-se os preços da empresa **AX CAPITAL SERVIÇOS E DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS COMÉRCIO LTDA**, inscrita no CNPJ sob o nº 31.353.782/0001-76, com endereço na Avenida Doutor Mário Guimarães, Nº 229 – SBL 02 - Parte Centro - Nova Iguaçu - RJ, doravante denominado COMPROMITENTE, neste ato representada pelo Sr. André Luis Mendes, portador do documento de identidade n.º 020.236.168-9 órgão expedidor DETRAN/RJ, inscrito no CPF sob nº 099.865.667-46, para contratação de pessoa jurídica de direito privado, aquisição de gêneros alimentícios, compostos por kit lanches, insumos para refeições do centro pop, coffee break e complemento proteico aos cadastrados no CRAS E CREAS, cujo objetivo é atender as necessidades dos equipamentos Socioassistenciais e eventos vinculados à Secretaria Municipal de Assistência Social, Cidadania, da Mulher e do Combate à Fome, quantidades e especificações contidas no TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO I do edital, pelo Menor Preço Por Item, decorrente do Pregão Presencial (SRP) nº015/2023, as especificações técnicas constantes no Processo administrativo nº 56/0195/2022, assim como os termos da Proposta de Preços – Anexo II, integram esta Ata de Registro de Preços, independente de transcrição.

Parágrafo Primeiro – A presente Ata vincula, com força contratual, a **COMPROMITENTE** à fornecimento nas condições indicadas, a partir das solicitações realizadas pela Secretaria Municipal de Assistência Social, Cidadania, da Mulher e do Combate à Fome.

PREFEITURA DE Belford Roxo

GRUPO I – CEREAIS, PÃES, BISCOITOS E LEGUMINOSAS

ITEM	GÊNERO	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Arroz	Arroz Branco tipo 1, agulhinha acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 01, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Kg	288	R$ 4,90	R$ 1.411,20
2	Feijão	Feijão tipo 1, preto, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 01 , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Kg	252	R$ 6,22	R$ 1.567,44
3	Fubá	Fubá de milho, produto obtido da moagem do grão de milho são, limpo, isento de matéria terrosa e parasita. Não podendo apresentar umidade, fermentação ou ranço. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 01 , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Kg	36	R$ 3,94	R$ 141,84

PREFEITURA DE Belford Roxo

		com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.				
4	Aveia	Aveia em flocos finos, acondicionado em embalagem de 250 gramas com as características e informação do produto contendo a data de fabricação e de validade	Pct	48	R$ 4,55	R$ 218,40
5	Farinha de mandioca	Farinha de mandioca crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Kg	24	R$ 4,70	R$ 112,80



LOMBO DE VITELA ASSADO

Ingredientes

800g de lombo de vitela/ 1 cenoura/ 1 cebola/ 1/2 alho poró/ 1 talo de salsão/ 1 colher (sopa) de farinha de trigo/ 1/2 litro de caldo de carne/ 1/2 taça de vinho branco/ 1/2 copo de creme de leite azedo (creme de leite com limão)/ Noz moscada/ Folha de sálvia/ 1 ramo de alecrim/ Páprica picante/ 4 colheres (sopa) de azeite/ Sal

Modo de preparo

Aqueça o azeite numa panela e doure o lombo inteiro.
Lave e raspe a cenoura, limpe o salsão e o alho poró, descasque a cebola e corte-os em rodelas finas.
Quando a carne estiver bem dourada, acrescente os legumes (exceto algumas rodelas de salsão e cenoura), as especiarias, o vinho, o caldo e, para terminar, 1 colher (sopa) de farinha de trigo dissolvido no caldo do cozimento.
Tempere com sal e as ervas aromáticas, lavadas e escorridas.
Continue o cozimento por 1 hora.
Retire o lombo e mantenha-o em local aquecido.
Abaixe o fogo e deixe reduzir o molho.
Bata-o no liquidificador, adicione o creme de leite e misture.
Fatie o assado e sirva-o regado com o molho e decorado com as rodelas de cenoura e salsão.

BATATA DOCE FRITA

Ingredientes

Batata doce
Sal a gosto
Óleo

Modo de preparo

Descasque as batatas, e corte em rodelas finas ou em palitos, como se tratasse das outras batatas.
Frite em óleo quente.
Depois de fritas polvilhe com sal fino.
Sirva como acompanhamento de carne de porco.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

PREFEITURA DE Belford Roxo

6	Farinha de trigo	Farinha, Trigo especial, acondicionada em embalagem com 1, contendo a descrição das características do produto , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	Kg	66	R$ 4,62	R$ 304,92
7	Macarrão parafuso	Macarrão, do tipo parafuso, com ovos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	Pct	24	R$ 3,34	R$ 80,16
8	Macarrão espaguete	Macarrão, do tipo espaguete, com ovos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 01, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	Pct	48	R$ 4,87	R$ 233,76

PREFEITURA DE Belford Roxo

9	Pão careca	Pão massa fina, a base de farinha de trigo, fresco, com sal, tipo careca, pesando 50g, devendo ser fornecido em saco/pacote plástico com 10 contendo a descrição das características do produto.	Pct	120	R$ 9,33	R$ 1.119,60
10	Pão de forma	Pão de forma de massa leve, farinha de trigo/fermento/sal/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, fatiado, cortado em fatias. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico com 10 cada. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar no ato da entrega. Unid utilizada: pacote de 500 g.	Pct	504	R$ 4,70	R$ 2.368,80
11	Pão doce	Pão doce: Unid contendo 50g, fresco, macio, sem presença de sujidades, não deve ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro, feito no dia da entrega/ validade mínima	Unid.	2220	R$ 0,50	R$ 1.110,00

PREFEITURA DE Belford Roxo

		de 3 dias a contar da entrega.				
12	Pão tipo broa de milho	Broa de milho com peso aproximado de 50g, devendo ser fornecida em embalagem plástica com no máximo 20, contendo informações nutricionais, ingredientes, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e validade.	Pct	120	R$ 0,71	R$ 85,20
13	Pão tipo Bisnaguinha	"Pão", tipo bisnaguinha ingredientes farinha de trigo, fermento biológico, água potável características adicionais isento de farelo. Pacote de 300g prazo mínimo validade 10 dias	Pct	240	R$ 6,15	R$ 1.476,00
14	Torrada	Características Técnicas: Ingredientes – farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal refinado, glúten e lecitina de soja. Embalagem plástica de 160 a 200g. Informar validade. (Validade mínima de 6 meses).	Uni.	300	R$ 3,58	R$ 1.074,00
15	Biscoito doce tipo Maria/maisena	Biscoito doce tipo maisena ou maria, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans) de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 200 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos	Pct	780	R$ 3,25	R$ 2.535,00

PREFEITURA DE Belford Roxo

		ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis)meses, a contar da data de entrega				
16	Biscoito salgado tipo cream crackers	Biscoito Salgado, tipo Cream-Cracker, de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 200 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis)meses, a contar da data de entrega	Pct	780	R$ 2,99	R$ 2.332,20
17	Biscoito doce-tipo rosquinha	Biscoito Doce, rosquinha, de sabor, cor e odor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Pct	264	R$ 3,50	R$ 924,00

PREFEITURA DE Belford Roxo

18	Biscoito de polvilho	Biscoito de polvilho tradicional: contendo polvilho azedo, ovos, óleo, água, sal, sem gordura trans e sem glúten. Não deverá conter leite e derivados. Aspecto: cor, odor, sabor e textura característicos. Embalagem primária: saco plástico, pvc atóxico, rotulado conforme legislação vigente pesando no mínimo 80 gramas.	Und.	24.084	R$ 3,36	R$ 80.922,24
19	Biscoito salgado	Biscoito Salgado, de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 25g gramas, em pacotes de 150g com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	Unid.	24.504	R$ 3,35	R$ 82.088,40
20	Biscoito doce tipo Maisena	Biscoito doce tipo maisena. Composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans), em embalagens tipo individuais, com cada sachê contendo 02 de biscoito, com peso mínimo de 08 gramas.	Unid.	26.484	R$ 0,92	R$ 24.365,28

PREFEITURA DE Belford Roxo

21	Biscoito de sal (tipo cream crackers)	Biscoito de sal tipo cream crackers, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal refinado, gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans), em embalagens tipo individuais, com cada sachê contendo 02 de biscoito, com peso mínimo de 08 gramas.	Unid.	24.084	R$ 0,85	R$ 20.471,40
22	Biscoitos diet	Biscoito diet para dieta de ingestão controlada de açúcares, alimento integral, fonte de fibras, proteínas e sem adição de açúcares. Embalagem com informação nutricional, data de validade, com selo de qualidade. Embalagem de no mínimo 150 gramas.	Unid.	1560	R$ 4,75	R$ 7.410,00
23	Biscoito doce tipo Wafer	Biscoito doce, com recheio sabor chocolate, pacotes com 140g à 160g, devendo apresentar na embalagem as informações nutricionais e prazo de validade, sem gordura trans.	Unid.	420	R$ 2,43	R$ 1.020,60
24	Bolo	Sem conservantes, a base de leite, ovos e farinha de trigo enriquecida com ferro com ácido fólico, com peso mínimo de 450g. Em diversos sabores, acondicionado em embalagem plástica, contendo a descrição das características do produto como peso, data de validade conforme determinação da ANVISA Validade mínima de 05 (dias) dias a contar da entrega.	Unid.	240	R$ 8,36	R$ 2.006,40



VIRADO DE LEGUMES

Ingredientes

2 colheres (sopa) de óleo1 cebola média picada1/2 pimentão vermelho picado1 xícara (chá) de ervilha fresca ou congelada1 xícara (chá) de farinha de milho amarela flocada• sal a gosto• pimenta-do-reino a gosto• salsa (ou salsinha) picada a gosto• cebolinha-verde picada a gosto

Modo de preparo

Numa panela, aqueça o óleo e doure levemente a cebola.
Junte o pimentão e refogue por 3 minutos, mexendo sem parar.
Adicione a ervilha e tempere com sal e pimenta.
Mexa e polvilhe a salsa e a cebolinha.
Por último, junte a farinha de milho flocada, misturando bem.
Sirva quente, acompanhando carne assada ou espetinhos de carne ou frango.

QUICHE DE LEGUMES

Ingredientes

2 xícaras (chá) de Água fervente 1 tablete de caldo de legumes 2 xícaras (chá) de proteína de soja texturizada1 ovo4 colheres (sopa) de cheiro-verde picado1 xícara (chá) de farinha de aveia

Modo de preparo

Coloque a água fervente e o caldo em uma tigela e junte a soja. Deixe de molho por 2 horas.
Escorra em uma peneira, mas não deixe secar, e junte os ingredientes restantes até formar uma massa.
Forre com ela uma forma de fundo falso com 25 cm untada. Reserve.

PÃO DE QUEIJO NA CANECA

Ingredientes

.3 ovos
. 12 colheres (sopa) de leite
. 6 colheres (sopa) de óleo
. 12 colheres (sopa) de polvilho azedo
. 3 colheres (chá) de fermento em pó
. 12 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
. uma pitada de sal

Modo de preparo

Em uma tigela, coloque o ovo, o leite e o óleo e misture bem. Adicione o polvilho e o fermento e misture novamente. Por fim, acrescente o queijo ralado e o sal e mexa apenas o suficiente para incorporar o queijo. Divida a mistura em quatro canecas, enchendo apenas metade de cada uma para a massa não transbordar quando estiver assando. Leve uma caneca de cada vez ao micro-ondas por 1 minuto. Sirva em seguida e coma na hora!

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

PREFEITURA DE Belford Roxo

25	Mini bolos (cres)	Bolinho pronto: sabor sortido; pacote com 2 bolinhos, constituído de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada; amido de milho, sal; sabores diversos: chocolate, baunilha, cenoura, coco, laranja.com validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega; acondicionado em saco de polietileno, atóxico, 80 g.	Unid.	26.484	R$ 4,65	R$ 123.150,60
VALOR TOTAL GRUPO I						R$ 358.530,24
GRUPO II – CONSERVAS E ENLATADOS						
ITEM	GÊNERO	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
26	Creme de leite	CREME DE LEITE – UHT homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Embalagem tetrapak de 200g. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Unid	60	R$ 2,59	R$ 155,40
27	Leite condensado	Leite condensado homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Embalagem tetrapak de 300g. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Unid	60	R$ 5,15	R$ 309,00

10

PREFEITURA DE Belford Roxo

28	Manteiga	Manteiga pura com sal. Embalagem com, no mínimo, 200g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser entregue em embalagens e temperaturas corretas (10°c ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto, de modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da entrega.	Unid	600	R$ 5,99	R$ 3.594,00
29	Maionese	Acondicionada em pote plástico resistente com 500g, de primeira qualidade. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser entregue em embalagens e temperaturas corretas (10°c ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto, de modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da entrega.	Unid	144	R$ 4,22	R$ 607,68

11

PREFEITURA DE Belford Roxo

30	Ervilha	Ervilha em conserva, a base de: ervilha/água / sal Sem conservantes, acondicionado em embalagem de lata contendo 170g (peso drenado), com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de material estranho.	Unid	60	R$ 5,64	R$ 338,40
31	Atum	Atum em conserva ralado. Preparado com pescado limpo, eviscerado, sem pele, ralado, imerso em óleo comestível. Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, com peso líquido de 170g. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) a partir da data de entrega	Unid	180	R$ 4,62	R$ 831,60
32	Patê de Presunto	Produto pastoso de cor rosada uniforme, odor e sabor próprios, isento de mofos, bolores ou substâncias estranhas; acondicionado em embalagem de bisnaga, contendo no mínimo 100g; sabor presunto, sem glúten, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	Unid	240	R$ 3,46	R$ 830,40

12

PREFEITURA DE Belford Roxo

33	Milho	Milho verde em conserva, a base de: milho /água / sal Sem conservantes, acondicionado em embalagem lata e contend no mínimo 170g com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de material estranho.	Unid	60	R$ 2,81	R$ 168,60
34	Goiabada	Doce de goiabada, Embalagem: pote plástico em polietileno, transparente, atóxico, integro, com tampa e lacre de proteção, contendo 500g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	48	R$ 4,48	R$ 215,04
35	Polpa de tomate	Polpa, Tomate concentrado, acondicionado em embalagem com 340gr, contendo a descrição das características do produto.	pct	120	R$ 3,16	R$ 379,20
36	Óleo	Óleo de soja vegetal, envasado em garrafa plástica resistente transparente, ou lata contendo 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	Unid	60	R$ 8,77	R$ 526,20

13

PREFEITURA DE Belford Roxo

37	Vinagre	Fermentado acético Vinagre, envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Unid	36	R$ 4,00	R$ 144,00
38	Gelatina diversos sabores	Pó de gelatina (sabores diversos) acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 85g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	Unid	120	R$ 1,53	R$ 183,60
39	Requeijão	Requeijão cremoso – produto pastoso de cor clara e uniforme, odor e sabor próprios, isento de mofos, bolores ou substâncias estranhas; acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo no mínimo 250g; embalagem com identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 50 (cinquenta) dias, a contar da data de entrega.	Unid	276	R$ 6,11	R$ 1.686,36

14

PREFEITURA DE Belford Roxo

40	Doce de leite	Doce de leite, Embalagem: pote plástico em polietileno, transparente, atóxico, integro, com tampa e lacre de proteção, contendo no mínimo 500g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	24	R$ 7,71	R$ 185,04
VALOR TOTAL GRUPO II						R$ 10.154,52
GRUPO III - BEBIDAS						
ITEM	GÊNERO	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
41	Refrigerante	Refrigerante acondicionado em embalagem plástica, transparente contendo 02 litros, de boa qualidade, com açúcar em sua composição, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante e a data de fabricação, validade mínima 6 meses.	UNID	240	R$ 4,71	R$ 1.130,40
42	Refrigerante dietético	Refrigerante- zero de açúcar, embalagem plástica, transparente contendo 02 litros, de boa qualidade, sem açúcar em sua composição, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante e a data de fabricação, validade mínima 6 meses.	UNID	72	R$ 5,19	R$ 373,68

15



LAGARTO À PORTUGUESA

Ingredientes

1300 a 1500 g de lagarto, bem limpa, tire toda gordura.

MOLHO:

2 cebolas grandes bem picadas ou fatiadas bem fininha/1 maço cheiro verde bem picado/1 cálice de vinho branco/5 tomates picados sem pele/ Salsinha/Pimenta a gosto/1/4 de copo de azeite/2 tabletes de caldo de carne
100 g de azeitonas picadas/ Orégano/Se preferir, colocar pimentão picado
1/2 copo de vinagre/2 copos e meio de água.

Modo de preparo

Limpe bem a carne, é importante não deixar nenhuma gordurinha.
Limpe e asse com sal em toda a volta da carne.
Coloque óleo em uma panela de pressão.
Coloque a carne quando estiver bem quente, e doure virando sempre, até quando todos os lados estiverem dourados.
Coloque 1/2 copo de vinagre diluído em 1/2 copo de água, mais 2 copos de água.
Deixe ferver na panela de pressão mais ou menos 40 minutos.
Tire a carne e deixar esfriar
Corte em fatias bem finas
Junte no molho que sobrou da panela, todos os ingredientes do molho.
Deixe ferver.
Junte a carne fatiada e o molho em camadas alternadas.
Deixando na geladeira de um dia para o outro fica um sabor especial.
Sirva em lanches, como aperitivo ou refeição.

FILÉ DE SALMÃO AO FORNO FACÍLIMO

Ingredientes

500 g de filé de salmão/Azeitonas fatiadas sem caroço/ Orégano/3 colheres de sopa de Molho de soja (shoyu)/Sal a gosto/Azeite a gosto/Limão/ Papel alumínio/1/2 cebola fatiada.

Modo de preparo

Lave o salmão com suco de limão.
Aqueça o azeite e adicione a cebola fatiada, deixando no fogo até que fique transparente.
Reserve.
Cubra uma assadeira com papel alumínio de maneira que a sobra dê para forrar todo o peixe.
Sobre o papel alumínio na assadeira, coloque o peixe já temperado com sal, regue com azeite e shoyu.
Decore com fatias de azeitonas e um pouco de orégano.
Despeje a cebola por cima.
Embrulhe com o papel alumínio, de maneira que o líquido não derrame quando começar a esquentar.
Leve ao forno médio para assar por cerca de 30 minutos.
Sirva com legumes e salada verde.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

PREFEITURA DE Belford Roxo

43	Guaraná Natural	Xarope de guaraná concentrado, embalagem plástica transparente contendo 01 litro, de boa qualidade, com açúcar em sua composição, contendo identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante e a data de fabricação, validade mínima 6 meses.	Litros	72	R$ 4,80	R$ 345,60
44	Suco de garrafa	Suco tropical nos sabores caju, maracujá, manga, abacaxi, goiaba, acerola, com 90% de polpa de fruta, sem refrigeração, sem adição de açúcar, sem corantes, sem aromas, diluição mínima de 1/9, validade mínima de 05 meses, embalagem de 1L. Devidamente produzido e rotulado dentro dos padrões legais, conforme determina a legislação vigente. O produto deve ter registro ao Ministério da Agricultura, atendendo a lei 8891R, regulamentada pelo Decreto 2314 e 3510, Instrução de 12 de Setembro de 2003.	Litros	228	R$ 4,89	R$ 1.114,92
45	SUCO PRONTO PARA BEBER	Suco de fruta, tradicional de primeira qualidade com no mínimo 50% de polpa de fruta embalagem ubt, pronto para beber, natural, contendo as informações nutricionais no rótulo de acordo com a legislação vigente com data de validade mínima de 120 dias na data de entrega. Sabores variados: pêssego, manga, uva, caju, maracujá e goiaba. Embalagem primaria	Unid	24.084	R$ 0,94	R$ 22.638,96

PREFEITURA DE Belford Roxo

		caixa cartonada aluminizada, hermeticamente fechada, atóxica, com canudo embalado acoplado, contendo 200 ml.				
46	Água mineral	Água mineral sem gás em copo de 200 ml, com marca, procedência e validade impressas no rótulo do produto.	Unid	24.084	R$ 0,54	R$ 13.005,36
47	ÁGUA MINERAL	Água Mineral sem gás em copo de 500 ml, com marca, procedência e validade impressas no rótulo do produto.	Unid	24.084	R$ 1,13	R$ 27.214,92
TOTAL GRUPO III						R$ 65.823,84

GRUPO IV - LATICÍNEOS

ITEM	GÊNERO	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT.	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
48	Queijo Muçarela	Queijo muçarela fatiado de boa qualidade, elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semi-duro, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, cortado em fatias de aproximadamente 15 gramas cada. acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente bem vedada, com no mínimo 200 gramas.com selo de inspeção conforme a legislação vigente. na embalagem deve conter as seguintes informações	KG	60	R$ 17,61	R$ 1.056,60

PREFEITURA DE Belford Roxo

		identificação da empresa, peso, data de processamento e prazo de validade mínimo de 15 dias, a contar a partir da data de entrega				
49	Leite	Leite Uht/sat, Integral, Teor de Materia Gorda Mínimo de 3%; Embalagem Esteril e Hermeticamente Fechada, Caixa Cartonada Aluminizada, Acondicionada Em Caixa de Papelao Reforcado; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Portaria 370/97 (mapa),rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03 e Suas Alteracoes Posteriores; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Determinados Pelo Mapa e Anvisa; Com Validade Na Data de Fabricacao de 120 Dias e Validade Minima de 90 Dias Na Data Da Entrega; 1L	litros	720	R$ 4,16	R$ 2.995,20
50	Iogurte	Contendo leite pasteurizado integral ou semidesnatado, açúcar, fermento lácteo, aroma idêntico ao natural e/ou preparado de fruta e corante natural. Sabores variados morango, frutas vermelhas, coco, ameixa. Validade mínima de 30 dias na data da entrega, contendo o número do sif ou sisp do fabricante. Embalagem em garrafa plástica rígida com lacre de alumínio contendo 140 a 170 gramas	Unid	24.084	R$ 1,98	R$ 47.686,32
51	Bebida Lácteo	Leite (bebida láctea) esterilizados, semi-desnatado ou integral, diversos sabores,	Unid	72	R$ 5,66	R$ 407,52

PREFEITURA DE Belford Roxo

		acondicionado em embalagem, pode ser colorido artificialmente. Podendo conter glúten e traços de castanha de caju. Isento de contaminações, sujidades, corpos estranhos; em embalagem de 01 lt. Não serão permitidas embalagens danificadas, amassadas, abertas e/ou sujas. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da entrega				
52	Bebida Láctea	Bebida láctea em embalagem ubt, com polpa de morango, coco, abacaxi, ameixa ou frutas vermelhas, rico em nutrientes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção. Embalagem de aproximadamente 170 gramas.	Unid	24.084	R$ 0,96	R$ 23.120,64
53	Bebida láctea sabor chocolate	Achocolatado líquido em embalagem de 200ml - leite integral reconstituído, açucar, soro de leite em pó, cacau. acrescido de vitaminas e minerais, conservado e transportado a uma temperatura não superior a 10°c. embalagem primária caixa cartonada aluminizada tipo longa vida com canudo e	Unid	26.484	R$ 0,97	R$ 25.689,48

PREFEITURA DE Belford Roxo

		embalado em caixa de papelão reforçado.				
54	Bebida láctea sem lactose	Bebida láctea sem lactose, com polpa de morango, coco, abacaxi ou frutas vermelhas, rico em nutrientes. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura/sif/dipoa e carimbo de inspeção. Embalagem mínima de 170 gramas.	Unid	*1560*	*R$ 2,65*	R$ 4.134,00
55	Presunto cozido	Presunto cozido de carne suína sem capa de gordura, fatiado, de boa qualidade, cortado em fatias de aproximadamente 15 gramas cada. acondicionado em embalagem, de polietileno atóxica, resistente bem vedada, com no mínimo 200 gramas, com selo de inspeção conforme a legislação vigente, transportado em carro fechado refrigerado com temperatura entre 4° e 6°c, aspecto próprio sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas larvas e demais especificações técnicas do ministério da agricultura e do abastecimento e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, na embalagem deve constar as seguintes informações identificação da empresa, peso, data de	KG	60	R$ 10,19	R$ 611,40

PREFEITURA DE Belford Roxo

		processamento e prazo de validade mínimo de 15 dias, a contar a partir da data de entrega				
VALOR TOTAL GRUPO IV						R$ 105.701,16

GRUPO V – GÊNEROS DIVERSOS

ITEM	GÊNERO	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT.	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
56	Achocolatado em pó	Achocolatado em pó, mistura em pó para o preparo de achocolatado. Enriquecido com vitaminas e minerais: composição: açúcar orgânico, Cacau em pó solúvel, sal, vitaminas (a, c, b1, b2, b3 e b6), minerais (ferro, cálcio e zinco) e antiumectante. 2- caracteristicos do Produto: 2.1- o produto deverá ser preparado com ingredientes Sãos e limpos, de primeira qualidade. - Organolíptica -aparência: pó Fino -cor: própria - odor: próprio -sabor: próprio. Proteína - mínimo: 3,50g/100g valor energético - máximo: 400 kcal/100g gorduras totais - Máximo: 3, 5g/100g gorduras saturas - máximo: 1, 50g/100g sódio - Máximo: 200mg/100g 3- embalagem: 3.1, peso líquido de 400grs	pct	96	R$ 4,54	R$ 435,84



CANJICA

Ingredientes

1 1/2 xícara (chá) de milho para canjica/ 7 xícaras (chá) de água/ 1 lata de leite condensado/ 1 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)/ 1 vidro de leite de coco (200ml)/ 1 xícara (chá) de açúcar/ 1 canela em pau/ 2 cravos da índia/ 100g de coco ralado/ 1 xícara (chá) de amendoim sem pele torrado e triturado

Modo de preparo

Deixe o milho de molho em água de um dia para o outro.
Escorra e coloque na panela de pressão.
Adicione as 7 xícaras (chá) de água, tampe e cozinhe por 40 minutos depois que pegar pressão.
Retire a pressão da panela e escorra a canjica.
Leve ao fogo em uma panela junto com o leite condensado, o leite, o leite de coco, o açúcar, a canela, o cravo e o coco por 10 minutos, ou até ficar cremoso.
Coloque em taças, polvilhe com o amendoim e sirva.

CARAPEBA GRELHADA

Ingredientes

1 carapeba limpa e sem vísceras/ Suco de 1 limão/ Sal a gosto/ 3colheres (sopa) de azeite/ 1 folha de alface para decorar

Modo de preparo

Tempere a carapeba com o suco de limão e o sal.
Grelhe-a em uma grelha, untada com o azeite por 20 minutos.
Na metade do tempo, vire o peixe, para grelhar por igual.
Arrume a folha de alface em uma travessa e coloque o peixe sobre ela.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

PREFEITURA DE Belford Roxo

57	Barra de Cereais	Barra de cereal - barra de cereais - produto obtido pela mistura de cereais, aveia e pedaços de frutas. .o produto deverá estar de acordo com a legislação vigente contendo as informações no rótulo: xarope de glicose ou glicose de milho, aveia em flocos, flocos de arroz, frutas secas, açúcar, sal, gordura de palma, estabilizante lecitina de soja, sem gordura trans. Sabores variados:, castanhas & chocolate; maçã, canela & passas, banana com canela ,morango com chocolate, bolo de chocolate embalagem primária: pacotes laminados, termossoldados, metalizado, pesando no mínimo 22 gramas, resistente e atóxica. Embalagem secária de caixas de papelão reforçado contendo no máximo 144 . Com validade de 08 meses após a data de fabricação.	Unid	24.084	R$ 1,28	R$ 30.827,52
58	Açúcar	Açúcar refinado, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 01 , com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	Unid	300	R$ 4,22	R$ 1.266,00

PREFEITURA DE Belford Roxo

59	Azeite de oliva	. Azeite de oliva tipo único, sem colesterol, em embalagem com no mínimo 500ml, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade.	Unid	24	R$ 22,09	R$ 530,16
60	Baunilha	Essência de baunilha, aroma artificial, acondicionado em embalagem original, com no mínimo 25ml.	Unid	48	R$ 4,75	R$ 228,00
61	Café	Café em pó tipo 1, tradicional, torrado e moído, com certificado de selo de pureza ABIC, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, contendo 500 gramas, certificado com selo de pureza ABIC, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega.	pct	240	R$ 10,51	R$ 2.522,40
62	Fermento químico	Fermento Químico em pó, acondicionado em embalagem com 100g, contendo as características e descrição do produto.	Unid	36	R$ 3,14	R$ 113,04

PREFEITURA DE Belford Roxo

63	Adoçante Dietético	Adoçante dietético - composto de sucralose, líquido, acondicionado em embalagem plástica de 100 ml.	Unid	36	R$ 3,92	R$ 141,12
64	Sal	Sal tipo extra, iodado, refinado, acondicionado em saco plástico com 1, contendo a descrição das características do produto	KG	24	R$ 1,71	R$ 41,04
VALOR TOTAL GRUPO V						R$ 36.105,12

GRUPO VI – CARNES EM GERAL

ITEM	GÊNERO	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
65	Almôndegas	Carne bovina almôndega, devendo ser fornecida em embalagem plástica original contendo a descrição das características do produto com no máximo 3 e mesos de 10% de gordura. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a seis meses. Na entrega deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias, devendo estar congelado	KG	36	R$ 16,17	R$ 582,12

PREFEITURA DE Belford Roxo

66	Linguiça Calabresa	Linguiça - defumada, tipo calabresa, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno.	KG	24	R$ 11,40	R$ 273,60
67	Salsicha	Salsicha tipo hot dog, resfriada, embalagem: pacotes de 500g, embalados em sacos de plásticos à vácuo; deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura, sif/sisp/dipoa, número do lote, e demais dados do produto exigidos pela legislação em vigor. Validade mínima de 30 (trinta) dias, a contar da data de entrega.	KG	36	R$ 7,95	R$ 286,20

PREFEITURA DE Belford Roxo

68	Peito de frango	Peito de Frango sem osso, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio da descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 , contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	180	R$ 13,45	R$ 2.421,00
69	Coxa e sobrecoxa de frango	Coxa com sobrecoxa, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 , contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de	KG	60	R$ 8,25	R$ 495,00

PREFEITURA DE Belford Roxo

		validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão compete I.ote e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.				
70	Fígado bovino	Carne Bovina tipo fígado congelada, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponevrose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido de 1ou 2 , contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	48	R$ 14,49	R$ 695,52
71	Filé de peixe	Peixe (pescada)cortado em filé, sem pele, sem espinha, congelado, devendo ser fornecido acondicionado em embalagem plástica com no máximo 5	KG	48	R$ 27,53	R$ 1.321,44



FRANGO COM GENGIBRE, SALSÃO E MAÇÃ

Ingredientes

1 colher (sopa) de creme vegetal doriana light/1/2 cebola picada/2 colheres (chá) de gengibre ralado/1/2 kg de filé de frango cortado em cubos médios/1/2 xícara (chá) de vinho branco seco/1/2 xícara (chá) de água/1/2 xícara (chá) de salsão picado/1 maçã verde grande, com casca picada/1 xícara (chá) de maionese hellmann's light.

Modo de preparo

Em uma panela média, derreta o creme vegetal doriana light e refogue a cebola e o gengibre por 1 minuto.
Acrescente o frango e refogue até dourar.
Junte o vinho branco e a água.
Cozinhe em fogo médio por 10 minutos ou até ficar macio.
Adicione o salsão e a maçã.
Cozinhe por mais 5 minutos, mexendo de vez em quando.
Adicione a maionese hellmann's light e misture.
Sirva em seguida.

FRANGO XADREZ

Ingredientes

2 colheres (sopa) de azeite de oliva/2 cebolas médias cortadas em cubos/2 dentes de alho esmagados/500 g de filé de frango sem pele e cortado em cubos/sal a gosto/1 pimentão verde cortado em cubos/1 pimentão vermelho cortado em cubos/1 pimentão amarelo cortado em cubos/1 xícara (chá) de cogumelos em conserva cortados ao meio/1/4 xícara de molho shoyu/1 colher (sopa) de maisena/1/2 xícara (chá) de água/2 colheres (sopa) de amendoim torrado.

Modo de preparo

Em uma frigideira ou panela grande, misture a metade do azeite de oliva, a cebola, o alho e deixe fritar.
Retire e coloque em um prato.
Na mesma panela, coloque o sal, o restante do azeite e frite os pimentões e os cogumelos por 5 minutos.
Retire e despeje em outro prato.
Ainda na mesma panela, coloque o frango e frite até dourar.
Coloque todos os ingredientes novamente na frigideira, misture bem com uma colher de pau e refogue por mais 2 minutos.
Em uma xícara, misture o molho shoyu, a maisena e a água.
Mexa bem e junte a mistura de frango.
Cozinhe, mexendo constantemente, até formar um molho espesso.
Coloque em uma travessa, polvilhe com amendoim e sirva quente.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

PREFEITURA DE Belford Roxo

72	Carne bovina	Carne bovina patinho congelada, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar- se livre de parasitas e de que qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e, conter no máximo 3% de aponevroses. O produto deverá ser embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso mínimo de 3. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a seis meses. Na entrega deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias, devendo estar congelado.	KG	180	R$ 24,27	R$ 4.368,60

28

PREFEITURA DE Belford Roxo

73	Carne moída	Carne moída congelada, pá ou acém. Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte acém ou pá, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina moída deverá conter no máximo, 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Quanto à perda de água no descongelamento, não poderá ser superior a 3%. O produto deverá estar congelado e embalado à vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. A embalagem deverá permanecer íntegra por todo o período de validade do produto. Os pacotes deverão conter pesos de no mínimo 3 , devendo ser rotulado de acordo com a legislação vigente, devendo não apresentar validade inferior a seis meses. Na entrega deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias.	KG	72	R$ 19,27	R$ 1.387,44
74	Peru Congelado	Peru temperado/congelado com peso mínimo de 3. – Deve possuir registro no SIF (Serviço de Inspeção Federal) deverá ser entregue CONGELADO, acondicionado embalagem individual, originais de fábrica, apresentando rótulo de acordo com a Portaria nº. 371, de 04 de setembro de 1997 e marca do produto, lote e prazo de validade. Após o descongelamento a perda de peso deverá ser no máximo de 8% de acordo com a Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998 da Secretaria de Defesa agropecuária do MAPA. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega.	Entrega única	3691	R$ 29,29	R$ 90.535,39
VALOR TOTAL GRUPO VI						R$ 102.366,31

GRUPO VII – HORTIFRUTIGRANJEIROS

ITEM	GÊNERO	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
75	Alho	Alho extra selecionado, novo, graúdo, primeira qualidade, bulbo ou cabeça inteira, sem rama, tipo branco, extra in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas	KG	24	R$ 12,86	R$ 308,64

30

PREFEITURA DE Belford Roxo

76	Abóbora	Abóbora madura, com peso mínimo de 3 a Unid, extra in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas	KG	48	R$ 2,35	R$ 112,80
77	Abobrinha	Abobrinha verde, tipo extra, extra in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas	KG	48	R$ 1,58	R$ 75,84
78	Abacate	Abacate extra, com peso médio de 600g a Unid. extra in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	36	R$ 4,19	R$ 150,84

31

PREFEITURA DE Belford Roxo

79	Banana prata	Banana prata extra in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, com peso médio de 120g, contendo o , no mínimo, 08 .	KG	384	R$ 3,28	R$ 1.259,52
80	Batata doce	Batata doce selecionada, sem broca, lavada, padrão uniforme, graúda à granel, extra in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, suj dades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas	KG	36	R$ 2,25	R$ 81,00
81	Batata inglesa	Batata inglesa selecionada, sem broca, graúda, padrão uniforme, acondicionada em saco, Tipo HBT. extra in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas	KG	72	R$ 3,98	R$ 286,56

32

PREFEITURA DE Belford Roxo

82	Beterraba	Beterraba selecionada fresca, limpa, nova, sem brotos, Extra in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa integra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas	KG	48	R$ 2,24	R$ 107,52
83	Cebola	Cebola selecionada, nova, bulbo consistente, sem rama, primeira qualidade, em saco à granel, tipo branca, tamanho grande, extra in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa integra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas	KG	36	R$ 2,61	R$ 93,96
84	Cebolinha verde	Cebolinha verde, folhas selecionadas, frescas, novas, sem flores, talo no máximo 15 cm, sem água, acondicionada em molho de 200g, extra in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa integra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre	molhos	60	R$ 2,20	R$ 132,00

33



Batata recheada com frango

Ingredientes

4 unidades de batata grandes 1 colher (sopa) de manteiga 1 dente de alho picado 200 gramas de peito de frango bem picado 1/2 colher (sopa) de limão (só a casca) ralada 1 copo de requeijão cremoso 1 colher (sopa) de suco de limão 2 colheres (sopa) de manjericão picado • sal a gosto

Modo de preparo

Lave as batatas, faça um corte no sentido do comprimento e fure a casca em vários pontos.
Coloque-as num refratário e leve ao micro-ondas em potência máxima por 10 minutos, até ficarem macias.
Em outro refratário, aqueça a manteiga no micro-ondas por 30 segundos.
Junte o alho e o frango e leve ao forno por 6 minutos.
Misture na metade do tempo.
Tempere com sal e a casca de limão ralada.
Misture o requeijão com o suco de limão até engrossar.
Junte ao frango e adicione o manjericão picado.
Misture e recheie as batatas.

Coxa de frango com ervas

Ingredientes

6 unidades de coxa de frango sem pele 2 xícaras (chá) de farinha de rosca 2 colheres (sopa) de ervas secas (salsinha, cebolinha, orégano, manjericão) 1 colher (chá) de pimenta-do-reino amassada grosseiramente 3 unidades de gema de ovo • sal grosso a gosto

Modo de preparo

Misture a farinha de rosca com as ervas secas, a pimenta e o sal grosso.
Passe as coxas nas gemas batidas e envolva-as com a mistura de farinha.
Pressione com as mãos para grudar e formar uma crosta.
Asse em forno médio (170 ºC a 190 ºC), preaquecido, por aproximadamente 30 minutos ou até dourar.
Dica: Para ficar mais picante, junte pimenta-calabresa em flocos na farinha de rosca.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

PREFEITURA DE Belford Roxo

		de enfermidades, insetos, parasitas e larvas				
85	Cenoura	Cenoura selecionada, padrão uniforme, lavada, sem brotos, à granel, tipo grande/comum, extra in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	180	R$ 2,59	R$ 466,20
86	Chuchu	Chuchu selecionado, tamanho uniforme, tenro e fresco, sem brotos, à granel, tipo grande, extra in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas	KG	48	R$ 1,76	R$ 84,48
87	Limão	Limão graúdo, semi-amadurecido, tipo casca fina, ou verdadeiro à granel, extra in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre	KG	48	R$ 2,74	R$ 131,52

PREFEITURA DE Belford Roxo

		de enfermidades, insetos, parasitas e larvas				
88	Louro	Louro, folhas selecionadas, de primeira qualidade, em maço pesando 500g, aproximadamente	maços	60	R$ 3,54	R$ 212,40
89	Uva	Uva rosada in natura extra, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem com 500g ou 01 .	KG	120	R$ 6,31	R$ 757,20
90	Maçã	Maçã nacional in natura extra sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas com peso médio de 120 g, contendo o no mínimo 08	KG	312	R$ 4,97	R$ 1.550,64
91	Mamão	Mamão (formosa/bahia) comum, maduro, com peso variando de 1,5 a 3 a Unid, sem amassados. Mamão amadurecido, sem rachaduras e sem amassados, doce, tamanho grande, aproximadamente 3	KG	48	R$ 3,96	R$ 190,08

PREFEITURA DE Belford Roxo

92	Melancia	Melancia in natura extra, com grau de maturação adequado para o consumo, casca firme sem avarias, polpa firme de coloração vermelha com aparência fresca e macia, procedente de espécie genuína e sã, fresca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, amadurecida, tamanho grande, aproximadamente 10 a Unid	KG	336	R$ 3,04	R$ 1.021,44
93	Melão	Melão in natura extra com peso de aproximadamente 03, sem apresentar avarias de casca, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larva, de cor amarela	KG	312	R$ 5,24	R$ 1.634,88
94	Inhame	Inhame selecionado, tamanho uniforme, sem pontos de avaria, extra in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos	KG	48	R$ 4,50	R$ 216,00

PREFEITURA DE Belford Roxo

		à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas				
95	Orégano	Orégano em embalagem original, com no mínimo 3gr.	pct	60	R$ 1,11	R$ 66,60
96	Ovo	Ovo branco - de galinha. Acondicionados em cartelas com 2,5 dúzias (30), tamanho grande, embaladas individualmente com etiquetas contendo sif/dipoa sob o número, data de classificação e data de validade	cartelas	864	R$ 13,57	R$ 11.724,48
97	Quiabo	Quiabo selecionado, tamanho uniforme, novo, liso, tenro, à granel, tipo grande, extra in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	36	R$ 5,55	R$ 199,80
98	Repolho	Repolho Branco tamanho médio se escurecimentos, extra in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	36	R$ 4,75	R$ 171,00

PREFEITURA DE Belford Roxo

99	Salsa	Salsa, folhas selecionadas, frescas, novas, sem flores, talo no máximo 15 cm, sem água, acondicionada em molho de 200g.	molhos	60	R$ 3,05	R$ 183,00
100	Tomate	Tomate selecionado, amadurecidos, polpa consistente, sem ferimentos, coloração uniforme, sem pontos pretos à granel, tipo A, extra in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa integra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas	KG	48	R$ 6,25	R$ 300,00
101	Vagem	Vagem Manteiga extra, extra in natura, com grau de maturação adequado para o consumo, procedentes de espécies genuínas e sãs, polpa integra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas	KG	48	R$ 3,40	R$ 163,20
VALOR TOTAL GRUPO VII						R$ 21.681,60

PREFEITURA DE Belford Roxo

GRUPO VIII - SALGADOS

ITEM	GÊNERO	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT	VALOR TOTAL	VALOR TOTAL
102	Salgadinho Frito	Salgadinho frito - massa cozida – 100 (cento) - peso mínimo de cada Unid 20 à 25 gr - recheio: carne, frango ou queijo - espécie a escolher (risole, coxinha, croquete de carne, croquete de presunto e queijo, ou bolinha de queijo)	UNID.	4320	R$ 29,60	R$ 127.872,00
103	Salgadinho Assado	Salgadinho assado - 100 (cento) – peso mínimo de cada Unid 20 à 25 gr - recheio: carne, frango ou queijo espécie a escolher (mini esfiha, mini empada, enrolado de salsicha, enrolado de presunto e queijo ou pizza)	UNID.	4320	R$ 37,70	R$ 162.864,00
104	Mini sanduiche natural	Salgadinho - mini sanduiche natural - 100 (cento), composto por um pão massa fina de 25 gr, c/ recheio de paté de frango ou atum, alface e cenoura ralada	UNID.	4320	R$ 32,80	R$ 141.696,00
VALOR TOTAL GRUPO VIII						R$ 432.432,00

GRUPO IX - UTILIDADES E LIMPEZA

ITEM	GÊNERO	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT	VALOR TOTAL	VALOR TOTAL
105	Fósforo	Fósforo, material corpo madeira, cor cabeça vermelha, tipo longo, com 40 em cada caixa.	UNID	600	R$ 2,55	R$ 1.530,00
VALOR TOTAL GRUPO IX						R$ 1.530,00
VALOR TOTAL DA ATA						R$ 1.134.324,79

39



STOLEN

Ingredientes

Etapa 1
Cerca de 300g de farinha de trigo
125 ml de leite ligeiramente morno
30g de fermento biológico
1 pouco de cerveja
Etapa 2
1 colher (sobremesa) de sal
120g de manteiga
Casca ralada de limão
80g de açúcar
250 ml de leite
2 gemas
Etapa 3
400g de farinha de trigo
8g de fermento em pó
Etapa 4
2 colheres (sopa) de rum
100g de chocolate meio-amargo picado
100g de frutas cristalizadas
100g de uvas passas
100g de nozes moídas
Etapa 5
150g de açúcar
Manteiga derretida

Modo de preparo

Etapa 1
Misture bem os ingredientes, formando uma massa pequena.
Deixe fermentar.
Etapa 2
Adicione os ingredientes dessa etapa na massa fermentada e misture delicadamente, até ficar homogênea.
Etapa 3
Junte a farinha de trigo e o fermento em pó à mistura da etapa 2 e misture bem, até a massa ficar bem homogênea.
Deixar descansar e crescer num lugar quente.
Etapa 4
Misture todos os ingredientes a massa crescida.
Deixe descansar e crescer novamente, no papel de assar, por ½ hora.
Depois, asse vagarosamente em forno baixo.
Etapa 5
Enquanto o Stollen, depois de assado, ainda estiver quente, pinte com manteiga e polvilhe açúcar.
Repita até que acabem a manteiga e o açúcar, de forma que o Stollen fique com uma casca branca.
Sirva em seguida.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

PREFEITURA DE Belford Roxo

Parágrafo Segundo - O presente registro de preços não obriga o **MUNICÍPIO** a solicitar qualquer quantidade do fornecimento registrado, facultando-se a realização de licitação específica para a eventual aquisição pretendida, assegurado ao beneficiário do registro à preferência de requisições em igualdade de condições.

1- DO PRAZO DO REGISTRO DE PREÇOS:

1.1 - O prazo de vigência do registro de preços será de 12 (doze) meses, contados da assinatura desta Ata.

2 – DO FORNECIMENTO

2.1 – O fornecimento dar-se-á na forma estabelecida no TERMO DE REFERÊNCIA– ANEXO I do edital de licitação.

3 – DO VALOR REGISTRADO

3.1 – O valor total registrado nesta Ata é de **R$ 1.134.324,79 (um milhão, cento e trinta e quatro mil, trezentos e vinte quatro reais e setenta e nove centavos)**

4 – DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1 - Será usuário da Ata de Registro de Preços: a Secretaria Municipal de Assistência Social, Cidadania, da Mulher e do Combate à Fome

4.2 - O preço ofertado pela empresa signatárias da presente Ata de Registro de Preços é o especificado no ANEXO I, de acordo com a respectiva classificação no Pregão Presencial (SRP) nº 015/2023.

4.3 - Fara cada item de que trata esta Ata, serão observadas, quanto ao preço, as cláusulas e condições constantes do Edital do Pregão Presencial (SRP) nº 015/2023, que a precedeu e integra o presente instrumento de compromisso.

4.4 - O preço unitário a ser pago pelo fornecimento será o constante da proposta apresentada, no Pregão Presencial (SRP) nº 015/2023, pela empresa detentora da presente Ata, a qual também a integram.

5 – ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

5.1-Os órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem aderir determinada ata de registro de preços, deverão consultar o órgão gerenciador da ata para manifestação sobre a possibilidade de adesão.

5.2- Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

5.3 - Compete ao órgão aderente os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de

41

PREFEITURA DE Belford Roxo

eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

6- DA REVISÃO DE PREÇOS

6.1 - Durante a vigência desta Ata de Registro de Preços, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, quando necessário o reequilíbrio econômico-financeiro, conforme art. 65, inciso II, d, da Lei nº 8.666/93.

6.2 - O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos fornecimentos ou bens registrados, cabendo ao Órgão Gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

6.3 - Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado a Administração deverá:

6.3.1 - Convocar o compromitente visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado;

6.3.2 - Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido;

6.3.3 - Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

6.4 - Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o Órgão Gerenciador poderá:

6.4.1 - Liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação das penalidades cabíveis, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, desde que a comunicação ocorra antes da ordem de fornecimento; convocar os demais fornecedores visando igual oportUnid de negociação.

6.4.2 - Não havendo êxito nas negociações, a Administração deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

7 – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

7.1 – O compromitente registrado poderá ter o seu registro de preços cancelado, por intermédio de expediente administrativo específico, assegurado o contraditório e ampla defesa.

7.2 - O cancelamento do seu registro poderá ser:

7.2.1 - a pedido do próprio compromitente, quando comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da ata, pela ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado;

41

PREFEITURA DE Belford Roxo

7.2.2 - Por iniciativa da Administração:
7.2.2.1 - Quando o compromitente registrado:

a) não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;

b) perder qualquer condição de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório;

c) descumprir as obrigações decorrentes da ata de registro de preços;

d) não assinar o contrato ou retirar a nota de empenho, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

7.2.2.2 - Pela superveniência de razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas.

7.3 - Em qualquer das hipóteses acima, concluído o processo, a Administração fará o devido apostilamento na ata de registro de preços e informará os proponentes a nova ordem de registro.

8 - DAS OBRIGAÇÕES DA COMPROMITENTE

8.1 - Constituem obrigações da **COMPROMITENTE**:

a) Fornecer o objeto de acordo com as normas vigentes e as especificações contidas nesta ata, observada, sempre, a adequação do prazo de validade do produto;

b) Prestar, sem quaisquer ônus para o **MUNICÍPIO**, as correções e revisões de falhas ou defeitos verificados no objeto prestado, sempre que a ela imputáveis;

c) entregar o objeto da ata sem qualquer ônus para o **MUNICÍPIO**, estando incluído no valor do pagamento todas e quaisquer despesas, tais como tributos, frete, seguro e descarregamento das mercadorias;

d) manter em estoque um mínimo de bens necessários à execução do objeto do contrato decorrente desta ata;

e) Acatar as instruções emanadas da fiscalização;

f) Sob as penas da lei, não divulgar nem fornecer dados e informações referentes ao fornecimento, a menos que expressamente autorizada pelo **MUNICÍPIO**;

g) Atender prontamente aos encargos decorrentes das Leis Trabalhistas e da Previdência Social nos termos do Art. 71 da Lei nº 8.666/93;

h) Reconhecer que o **MUNICÍPIO** não manterá qualquer vínculo de natureza trabalhista com seus profissionais e empregados, responsabilizando-se o fornecedor por quaisquer acidentes decorrentes de suas atividades;

42

PREFEITURA DE Belford Roxo

i) Atender a todas as obrigações decorrentes do presente instrumento e do TERMO DE REFERÊNCIA;

j) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, no todo ou em parte e às suas expensas, bens objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução irregular ou do fornecimento de materiais inadequados ou desconformes com as especificações;

k) Arcar com as despesas de carga e descarga e de frete referentes à eventuais entregas de produtos vinculados ao fornecimento, inclusive as oriundas da devolução e reposição das mercadorias defeituosas;

l) Indenizar todo e qualquer dano e prejuízo pessoal ou material que possa advir, direta ou indiretamente, do exercício de suas atividades ou serem causados por seus prepostos à **CONTRATANTE** ou terceiros.

m) Manter as condições de habilitação que permitam a contratação da empresa pelo **MUNICÍPIO** ao longo da vigência do registro de preços, conforme o previsto no artigo 27 e seguintes da Lei 8666/93 e exigido no edital.

n) Providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constadas pelo órgão contratante ou referentes a forma do objeto dessa licitação e ao cumprimento das demais obrigações nesta Ata.

o) Apresentar, durante todo o prazo de vigência da Ata, à medida em que forem vencendo os prazos de validade da documentação apresentada, novo documento que comprove as condições de habilitação e qualificação exigida para contratação, bem como os que comprovem a sua compatibilidade com as obrigações assumidas.

9 - DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

9.1 - Constituem obrigações do **MUNICÍPIO**:

a) observar a ordem classificatória do registro no momento de emissão da ordem de fornecimento;

b) realizar os pagamentos devidos à **COMPROMITENTE**, nas condições estabelecidas nesta ata;

c) fornecer à **COMPROMITENTE** documento, informações e demais elementos que possuir pertinentes à execução do presente objeto;

d) exercer a fiscalização do fornecimento solicitado;

e) receber provisória e definitivamente o objeto a ser prestado nas formas definidas;

f) fornecer ao contratado acesso a todo e qualquer setor da Secretaria Municipal envolvida, visando a execução das atividades nele previstas;

g) realizar permanente pesquisa de mercado, inclusive antes da formalização da contratação e/ou

43

PREFEITURA DE Belford Roxo

emissão da ordem de fornecimento, para aferição da manutenção da vantajosidade dos preços registrados.

10 - DA PUBLICAÇÃO

10.1 - A publicação dos preços registrados será efetuada no Diário Oficial do Município, trimestralmente, em cumprimento ao disposto no art. 15, § 2º da Lei 8666/93.

11 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

11.1 - As condições gerais, tais como os prazos para fornecimento e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e da empresa prestadora registrada, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO I – do edital de licitação.

11.2 - Integram esta Ata, O EDITAL DO Pregão Presencial – SRP nº 015/2023, bem como o TERMO DE REFERÊNCIA, seus respectivos anexos e as propostas das empresas.

12 - DO FORO

12.1 - Fica eleito desde já o foro da Comarca de Belford Roxo para dirimir questões oriundas desta Ata, renunciando as partes a qualquer outro por privilegiado que seja.

12.2 - Os casos omissos serão resolvidos com observância das disposições constantes na Lei nº 8.666/93, bem como na legislação municipal.

Belford Roxo, 14 de agosto de 2023

TATIANA ERVITE MUSSER LIMA
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, CIDADANIA, DA MULHER E DO COMBATE À FOME.

AX CAPITAL SERVIÇOS E DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS COMÉRCIO LTDA
CNPJ: nº 31.353.382/0001-76
• André Luis Mendes
• RG: n. º 020136168 9 - DIC/RJ
• CPF: n.º 099.865.667-46

44

TATIANA ERVITE
Secretária Municipal de Assistência Social, Cidadania e do Combate à Fome

SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA

MINUTA DO CHAMAMENTO PÚBLICO nº 002/2023

O **MUNICÍPIO DE BELFORD ROXO**, por meio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA - SMC**, torna público o presente CHAMAMENTO PÚBLICO nº 002/2023 elaborado com base na Lei Complementar nº 195, de 08 de julho de 2022 no artigo 6º Inciso I, II e III, Decreto Federal nº 11.525, de 11 de maio 2023 e no Decreto Federal nº 11.453 de 23, de março 2023 e Decreto Municipal nº 5.822, de 1 de agosto de 2023, a fim de selecionar projetos de iniciativas culturais de apoio a produção de audiovisual, cinemas de rua, cinemas itinerantes, capacitação, formação e qualificação no audiovisual.

1. INTRODUÇÃO

1.1. A abertura da presente CHAMADA PÚBLICA dar-se-á por meio do Diário Oficial Municipal, bem como através do endereço eletrônico da Prefeitura de Belford Roxo https://prefeituradebelfordroxo.rj.gov.br/cultura, onde estarão disponíveis os anexos dessa chamada pública.

1.2. As retificações deste Chamamento Público, por iniciativa oficial ou provocada por eventuais impugnações ou pedidos de esclarecimento, terão validade sobre todos os proponentes e serão publicadas em todos os veículos em que se deu a publicação originária, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a modificação não alterar a formulação das propostas.

1.3. Informações e esclarecimentos de dúvidas de interpretação desta CHAMADA



BOLINHO DE BACALHAU

Ingredientes

1,5 kg de bacalhau/1,5 kg de batata/1 gema/ Bastante salsa e cebolinha (picados)/1 dente de alho amassado/2 colheres de sopa de farinha de mesa/5 colheres de sopa de azeite/Sal.

Modo de preparo

Dessalgar o bacalhau, cozinhá-lo e desfiar, reserve o para esfriar.

Cozinhe as batatas e amasse-as, faça um purê, espere esfriar.

Em seguida misture o purê com o bacalhau desfiado, acrescente os outros ingredientes, (salsa e cebolinha, alho, azeite e a farinha de rosca), sempre misturando bem.

Prove o sal, se for necessário coloque um pouco para temperar

Faça bolinhas e frite-as em óleo bem quente..

TORTA INTEGRAL DE ATUM

Ingredientes

MASSA:

2 ovos/2 xícara de trigo integral/1 xícara de leite/1/2 xícara de óleo de girassol/1 xícara de aveia fina/1 colher (sopa) de fermento/sal a gosto.

RECHEIO:

1 cebola picada/1 tomate picado/2 ovos cozidos picados/2 lata de atum natural moído/1 colher de cheiro-verde/ sal e pimenta a gosto.

Modo de preparo

MASSA:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador menos o fermento e bata tudo até ficar bem homogêneo

Depois acrescente o fermento e bata rapidamente só para misturar a massa com o fermento

RECHEIO:

Misture todos os ingredientes numa tigela e mexa ate todos se encorporarem

Em uma forma média unte com azeite coloque metade da massa espalhe o recheio todo por ela, acrescente o restante da massa, polvilhe se quiser orégano por cima para dar um gostinho especial

Leve ao forno médio por mais ou menos 40 a 45 minutos

Bom apetite!

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

PÚBLICA poderão ser obtidos pelo e-mail: lpgbelfordroxo2023@gmail.com, durante o prazo de inscrição. Todas as respostas serão fornecidas, em até 05 (cinco) dias úteis, pela equipe da Comissão de Seleção, Avaliação e Acompanhamento.

1.4. Eventuais impugnações à presente CHAMADA PÚBLICA deverão ser encaminhadas para o endereço eletrônico lpgbelfordroxo2023@gmail.com, por escrito, até 3 (três) dias úteis após abertura do CHAMAMENTO PÚBLICO.

1.5. Decairá do direito de impugnar o Chamamento Público perante a Administração o Proponente que não o fizer no prazo estabelecido no item acima. As impugnações posteriores a essa data não terão efeito de recurso. Somente serão aceitas as impugnações protocoladas na forma do item 1.4.

2. DO OBJETO

2.1. O objeto deste Chamamento Público é a seleção de projetos culturais de AUDIOVISUAL para receberem apoio financeiro nas categorias I, II e III, por meio da celebração de Termo de Execução Cultural, com o objetivo de incentivar produções audiovisuais através do que estabelece o Artigo 6º da Lei Complementar 195 / 2022 nos Incisos I, II e III no MUNICÍPIO DE BELFORD ROXO - RJ.

2.2. A presente Chamada Pública compreenderá as seguintes fases:

a) Inscrição;
b) Período para Impugnação do Chamamento Público;
c) Avaliação - (Habilitação de caráter eliminatório / Classificação / Seleção);
d) Publicação do Resultado Preliminar;
e) Interposição de Recursos;
f) Análise dos Recursos;
g) Resultado dos Recursos e Resultado Final (Homologação - ocasião em que serão publicados os projetos aprovados);
h) Entrega dos dados bancários e demais documentações e assinatura do Termo de Execução Cultural;

2.3. Sobre os aportes financeiros, categorias, valores, descontos e contrapartidas as informações encontram-se no anexo II deste edital

2.4. Objetivando o melhor para o Município de Belford Roxo, todas as produções de audiovisual contempladas nesta chamada deverão abordar temas educativos, destinados às escolas públicas e privadas que possam ser exibidos com classificação livre.

3. QUEM PODE SE INSCREVER

3.1 Pode se inscrever no Chamamento Público, pessoa jurídica preferencialmente sediada no Município de Belford Roxo e o agente cultural preferencialmente residente no Município de Belford Roxo, as decisões sobre esta questão caberão a Comissão de Seleção, Avaliação e Acompanhamento mediante os documentos apresentados;

3.2. Em regra, o agente cultural pode ser:
I - Pessoa física;
II - Microempreendedor Individual (MEI);
III - Pessoa jurídica;

3.3. O proponente é o agente cultural responsável pela inscrição do projeto.
3.4. Todos os Anexos devem ser consultados para fins de verificação das condições de participação de todos os proponentes.

4. DOS SEGMENTOS:

DO INCISO I, especificações no Anexo II:

4.1. Categoria 1 – Contemplar até 3 (três) obras audiovisuais nos formatos de curta, média e Documentário de até trinta minutos com valor de até R$ 150 mil reais por proposta selecionada. Poderão participar da presente categoria Pessoas Jurídicas do segmento audiovisual exceto MEI e com o CNAE específico de audiovisual;
4.2. Categoria 2 – Contemplar até 3 (três) obras audiovisuais nos formatos de curta, média e Documentário de até trinta minutos com valor de até R$ 100 mil reais por proposta selecionada. Poderão participar da presente categoria Pessoas Jurídicas do segmento audiovisual exceto MEI e com o CNAE específico de audiovisual;
4.3. Categoria 3 – Contemplar até 2 (duas) obras audiovisuais nos formatos de curta, média e Documentário de até vinte e cinco minutos com valor de até R$ 80 mil reais por proposta selecionada. Poderão participar da presente categoria Pessoas Jurídicas e MEI do segmento audiovisual comprovado através de documentos de instituição, portfólio, links de redes sociais e clipping (matérias em jornais e revistas);
4.4. Categoria 4 – Contemplar 17 (dezessete) produções de R$30.000,00 até R$70.000,00 reais. Poderão participar da presente categoria Pessoas Jurídicas e MEI, deverão apresentar projetos de relevância à cidade de Belford Roxo – esta categoria aceita proponentes iniciantes em audiovisual com foco em incentivar no município novos talentos e produções no setor – especificações no Anexo II;
4.5. Categoria 5 – Contemplar 10 (dez) produções, sendo 8 vagas para ampla concorrência e 20%, 2 (duas) vagas, para cotas destinadas as pessoas negras (pretas e pardas) mediante a autodeclaração Étnico Racial Negros conforme Anexo III de até R$ 25.000 reais para cada vaga do total geral. Esta categoria é destinada a Pessoas Físicas e aceita proponentes iniciantes em audiovisual com foco em incentivar no município de Belford Roxo novos talentos e produções no setor;
4.6. Conforme disposto no Art. 13 da Lei Complementar nº195 de 8 de julho de 2022, haverá incidência de impostos no recebimento de recursos por parte de pessoas físicas e jurídicas.

DO INCISO II

4.7. Categoria Cinema Itinerante – Contemplar 2 (dois) projetos de Pessoas Jurídicas, exceto MEI, com valor para cada projeto de R$ 230.107,85, especificações no Anexo II;

DO INCISO III

4.8. Categoria – Capacitação no audiovisual – Contemplar 16 (dezesseis) vagas, sendo 12 (doze) para ampla concorrência e 20%, 4 (quatro) vagas, destinadas para cotas, pessoas negras (pretas e pardas) mediante a autodeclaração Étnico Racial, conforme Anexo III com valor de cada projeto de R$ 14.441,12 (quatorze mil, quatrocentos e quarenta e um reais e doze centavos), especificações no Anexo II;

5. OBJETIVO

5.1. Incentivar produções audiovisuais através do que estabelece o art. 6º da Lei Complementar 195/2022 nos incisos I, II e III no MUNICÍPIO DE BELFORD ROXO – RJ através da seleção de projetos audiovisuais apresentados por pessoas físicas, jurídicas e MEI's que, na fase avaliação, consigam comprovar os requisitos mínimos de qualificação exigidos no Chamamento Público.

5.2. Contemplar com apoio financeiro até 53 (cinquenta e três) projetos audiovisuais aprovados entre pessoas físicas, jurídicas e MEI's conforme distribuição de vagas e valores no item 3 do Anexo II;

6. DOS RECURSOS FINANCEIROS

6.1. O valor dos recursos destinados ao repasse desta chamada pública referente ao Artigo 6º, Incisos I, II e III da Lei Complementar nº 195 /2022 correspondem ao total de R$ 2.704.669,87 (dois milhões, setecentos e quatro mil, seiscentos e sessenta e nove reais e oitenta e sete centavos), com aporte financeiro conforme descrito em planilha no Item 3 do Anexo II.

6.2. A presente CHAMADA PÚBLICA será custeada com recursos provenientes do Fundo Nacional de Cultura através da Lei Complementar nº 195 de 8 de Julho de 2022, regulamentada pelo Decreto Federal nº 11.525 de 11 de Maio de 2023.

6.3. Os recursos financeiros relativos ao presente exercício financeiro, correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

PROGRAMA DE TRABALHO: 15.76.13.392.3.1.026
NATUREZA DA DESPESA: 3.3.90.45.00;
FONTE DE RECURSO: 1715 - Transf. Dest. Setor Cultural art. 5° LC 195/22

6.4. As eventuais despesas relativas aos exercícios subsequentes ocorrerão por conta das dotações orçamentárias respectivas, devendo ser empenhadas dentro de cada exercício.

6.5. Os recursos financeiros destinados aos projetos serão transferidos pela Prefeitura de BelfordRoxo em parcela única, para os beneficiários homologados que deverão apresentar conta corrente jurídica para o caso de pessoas jurídicas e MEI's e conta corrente no caso de pessoas físicas, cuja titularidade esteja em nome do próprio beneficiário;

6.6. **NÃO** serão aceitas contas correntes com limitação de valores para depósitos e conta salário;

6.7. Conforme estabelece o art. 13 da Lei Complementar nº 195 /2022, haverá incidência de impostos no recebimento de recursos por parte de pessoas físicas e jurídicas.

6.8. A critério da Comissão de Seleção, Avaliação e Acompanhamento os recursos serão remanejados em ambas as categorias dos Incisos I, II e III do art. 6º da Lei nº 195 de 8 de julho de 2022 no Município de Belford Roxo no caso de não haver beneficiário suficiente em uma das categorias, assim não havendo quantidade suficiente de projetos para preencher os valores totais destinados a cada inciso, os valores serão remanejados para os demais Incisos do Artigo 6º da Lei Complementar nº 195/2022.

7. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

7.1. Poderão participar desta CHAMADA PÚBLICA, Pessoa Física e Jurídica, incluindo MEI com ações condizentes com o objetivo deste chamamento público mediante às seguintes condições:

I. Pessoas Físicas, maiores de 18 (dezoito) anos, preferencialmente domiciliadas em Belford Roxo;
II. Pessoas Jurídicas;
III. Microempreendedor Individual (MEI);
IV. Cotas:

a) Ficam garantidas cotas étnicas-raciais nas categorias que se refiram a pessoas físicas de 20% das vagas para pessoas negras (pretas e pardas) mediante a autodeclaração Étnico Racial Negros conforme Anexo III.

8. DAS VEDAÇÕES

8.1. Não poderão participar da presente CHAMADA PÚBLICA, proponentes que:
I - Sejam cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de servidor público do órgão responsável pelo Chamamento Público, nos casos em que o referido servidor tiver atuado na etapa de elaboração do Chamamento Público, na etapa de análise de propostas ou na etapa de julgamento de recursos; e

II - Sejam membros do Poder Legislativo (Deputados, Senadores, Vereadores), do Poder Judiciário (Juízes, Desembargadores, Ministros), do Ministério Público (Promotor, Procurador); do Tribunal de Contas (Auditores).

8.2. Quando se tratar de proponentes pessoas jurídicas, estarão impedidas de apresentar projetos aquelas cujos sócios, diretores e/ou administradores se enquadrarem nas vedações previstas no item 8.1;

8.3. A participação de agentes culturais nas oitivas e consultas públicas não caracteriza o envolvimento direto na etapa de elaboração do Chamamento Público de que trata o subitem I do item 8.1.

8.4. Prefeito, Vice Prefeito, Secretários e Subsecretários, Legislativo e Judiciário, do Ministério Público e do Tribunal de Contas da União, ou que tenham nessa situação seu respectivo esposo(a) ou companheiro(a),bem como parentes em linha reta, colateral ou por afinidade até o 2° grau;

8.5. Pessoas jurídicas e espaços culturais que tenham entre seus sócios qualquer pessoa ligada por laço de matrimônio ou parentesco, afim ou consanguíneo até o segundo grau, ou por adoção a integrantes do poder municipal de Belford Roxo (Prefeito, Vice-Prefeito, Vereadores);

8.6. O descumprimento de quaisquer destas condições implicará a não participação no processo seletivo ou a sua exclusão, mediante procedimento que garanta a prévia defesa e o contraditório.

8.7. Menores de 18 anos.

9. DOS PRAZOS

9.1. As datas correspondentes a cada etapa deste Chamamento Público deverão obedecer ao calendário descrito Anexo I;

10. DAS INSCRIÇÕES

10.1. As inscrições para participar do presente Chamamento Público são gratuitas e acontecerão de acordo com Anexo I.

10.2. **NÃO** serão aceitas inscrições após o período descrito no item 10.1;

10.3. As inscrições serão feitas exclusivamente pela internet através do link: https://forms.gle/5G4YcMJq2Fa6vaRA8, dúvidas específicas podem ser resolvidas pela Comissão de Seleção, Avaliação e Acompanhamento pelo e-mail:



JOELHO DE PORCO NA CERVEJA

Ingredientes

1 joelho de porco de 1kg/ Sal a gosto/ Pimenta do reino a gosto/ 1 colher (chá0 de cominho em grãos/ 500ml de cerveja/ 2 batatas com casca/ 1 colher (sopa) de azeite/ 50g de bacon defumado cortado em tiras/ 1 cebola pequena cortada em tiras finas

Modo de preparo

Faça alguns cortes na pele do joelho de porco.
Escalde a peça em água fervente e polvilhe-a com o sal, a pimenta e o cominho.
Coloque-a em uma travessa refratária e leve ao forno preaquecido, a 250C.
Quando começar a corar, vire a peça e regue com metade da cerveja.
Depois de 20 minutos, diminua a temperatura do forno para 200C.
Vire a carne, de vez em quando, e regue com mais cerveja, caso a carne esteja ressecada.
Cozinhe as batatas com a casca em água e sal.
Descasque-as e corte-as em rodelas grossas.
Em uma frigideira com o azeite, doure o bacon e a cebola.
Junte as batatas cozidas e salteie.
Disponha os joelhos de porco em uma travessa e sirva com as batatas.

SOPA DE ESPINAFRE

Ingredientes

1 ½ cubo de caldo de frango sem gordura para 2 litros de água/ 1 maço de espinafre (só as folhas)/ 1 colher (sopa) de farinha de trigo/ 1 xícara (chá) de leite desnatado/ Noz-moscada ralada a gosto/ Sal a gosto

Modo de preparo

Bata tudo no liquidificador e leve ao fogo por 20 minutos.
Após colocar no prato, regue com um fio de azeite extravirgem.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

lpgbelfordroxo2023@gmail.com;

10.4. No ato da inscrição o proponente:

I. Reconhece e declara a inexistência de plágio;
II. Autoriza, em atendimento ao art. 111 da Lei Federal nº 8.666/93, a **SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA** e a Prefeitura de Belford Roxo e os parceiros que venham a ser convidados por estes a divulgar e utilizar, sem autorização prévia e sem qualquer ônus, de qualquer natureza, em tempo algum, as imagens e informações contidas nos seus desdobramentos;
III. Responsabiliza-se legalmente pelos documentos e materiais apresentados no formulário de cadastro do projeto, além do preenchimento correto e com informações válidas de todos os campos;
IV. O proponente deverá anexar no campo correspondente, obrigatoriamente os seguintes anexos:

10.5. Pessoas físicas:

a) Cópia RG do Proponente;
b) Cópia do CPF e comprovante de situação cadastral;
c) Comprovante de residência no nome do proponente emitido nos últimos três meses;
d) Mini Currículo e Portfólio de atividades do proponente comprovando período de atuação de pelo menos 2 (dois) anos, que descreva o histórico das atividades realizadas pelo proponente e seja ilustrado por documentos com fonte de referência e data de realização;
e) Certidão negativa de débitos (cnd) relativos a créditos tributários federais e Dívida Ativa da União;
f) Certidão negativa de débitos relativas aos créditos tributários estaduais e municipais;

10.6. Pessoas Jurídicas e MEI:

a) Cartão do CNPJ;
b) RG e CPF do representante legal da entidade;
c) Comprovante de residência emitidos nos últimos três meses do representante legal da entidade;
d) Certidão Negativa de Débitos Municipal;
e) Mini Currículo e Portfólio de atividades da pessoa jurídica comprovando período de atuação de pelo menos 2 (dois) anos, que descreva o histórico das atividades realizadas pelo proponente, e seja ilustrado por documentos com fonte de referência e data de realização;
f) Somente serão aceitos documentos em arquivo PDF e links das redes sociais e matérias quando solicitados;
g) Os proponentes poderão inscrever apenas 1 (um) projeto e apenas em um Inciso;
h) Caso seja detectada a inscrição de iniciativas idênticas por candidatos diferentes, todas serão inabilitadas.
i) No caso de iniciativas culturais inscritas em duplicidade pelo mesmo proponente, será considerada para efeito de análise do Chamamento Público a última inscrição. Para a determinação da duplicidade serão conferidas informações como título, proponente e conteúdo da inscrição;
j) Não serão aceitas complementações, modificações ou substituições de dados e/ou de anexos depois de finalizado o prazo das inscrições. Tão pouco serão aceitas as inscrições que não seapresentem de acordo com os prazos e exigências do presente regulamento. O envio da documentação incompleta implica na automática inabilitação da inscrição.

10.7. ASECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA de Belford Roxo não se responsabiliza por inscrições online que não tenham sido finalizadas até o horário estabelecido no Cronograma, emdecorrência de congestionamentos das linhas de comunicação ou quaisquer outros motivos deordem técnica.

10.8. O Proponente deverá preencher todos os campos relativos às informações no formulário de inscrição, bem como fazer o upload de todos os documentos exigidos, estando sujeito à desclassificação na falta de veracidade.

10.9. Os proponentes poderão inscrever apenas 1 (um) projeto e apenas em um Inciso;

10.10. No caso de Projetos culturais inscritos em duplicidade pelo mesmo proponente, será considerada para efeito de análise do Edital a última inscrição.

10.11. Somente serão aceitas pessoas físicas que não participem de organizações que concorram em outras categorias.

11. DA HABILITAÇÃO

11.1. A fase de habilitação, que se inicia com o término do prazo de inscrição e impugnação do chamamento público, será realizada por uma Comissão de Seleção, Avaliação e Acompanhamento que conferirá se as inscrições obedecem às exigências de prazo, condições, documentos e itens expressos neste Chamamento Público.

11.2. A Comissão de Seleção, Avaliação e Acompanhamento será designada pela SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA, e formada por 03 (três) servidores Municipais.

11.3. Serão exigidos todos os documentos previstos nos itens 10.5. e 10.6. deste Chamamento Público, sendo está uma fase eliminatória.

11.4. Os proponentes serão inabilitados quando:

a) Entregarem os documentos fora do período de inscrição; e/ou
b) Não apresentarem os documentos exigidos;

12. DA COMISSÃO DE SELEÇÃO, AVALIAÇÃO E ACOMPANHAMENTO

12.1. As iniciativas inscritas serão avaliadas pela Comissão de Seleção, Avaliação e Acompanhamento, que terá como função examinar o conteúdo das inscrições de acordo com os critérios estabelecidos neste presente Chamamento Público.

13. DA SELEÇÃO

13.1. As inscrições passarão por análise, de modo a constatar o atendimento, em sua integralidade, às condições deste Chamamento Público.

13.2. A seleção será conduzida pela Comissão de Seleção, Avaliação e Acompanhamento, conforme Portaria n° 002/SMC/2023, publicada em Diário Oficial do Município no dia 08/08/2023.

13.3. A Comissão de Seleção, Avaliação e Acompanhamento ficará responsável por pontuar os projetos, levando em consideração os seguintes critérios:

I. Anos de experiência: Será considerado o histórico de atuação do proponente apresentado e comprovado no portfólio. Neste item será dado 01 (um) ponto por ano de experiência, no limite de 5 (cinco) anos;

II. Excelência e relevância das ações realizadas: Entende-se como relevante uma ação que possa ser reconhecida e tomada como modelo, em sua área artística ou cultural, devido a sua concepção original e inovadora e o conteúdo que pretende abordar, pelo conjunto de atributos técnicos (formação empírica ou formal, conhecimentos e experiências durante a vida e realizações na sua área de atividade cultural) que estão propostos para execução, por sua
capacidade de preencher lacuna ou suprir déficit constatado, em quaisquer territórios da cidade.

III. Atuação territorial descentralizada: Entende-se atuação descentralizada, aquela ação que se desenvolve em diferentes territórios do Município de Belford Roxo.

IV. Qualidade do Projeto - Coerência do objeto, objetivos, justificativa e metas do projeto - A análise deverá considerar, para fins de avaliação e valoração, se o conteúdo do projeto apresenta como um todo coerência, observando o objeto, a justificativa e as metas, sendo possível visualizar de forma clara os resultados que serão obtidos.

V. Coerência do Plano de Divulgação ao Cronograma, Objetivos e Metas do projeto proposto - A análise deverá avaliar e valorar a viabilidade técnica e comunicacional com o público alvo do projeto, mediante as estratégias, mídias e materiais apresentados, bem como a capacidade de executá-los.

VI. Trajetória artística e cultural do proponente – Será considerado para fins de análise a carreira do proponente, com base no currículo e comprovações enviadas juntamente com a proposta;

VII. Contrapartida - Será avaliado o interesse público da execução da contrapartida do projeto pelo agente cultural;

VIII. Conforme o art. 17 da Lei nº 195 de 8 de julho de 2022, haverá critério diferenciado de pontuação para a autodeclaração por meio de ações afirmativa;

IX. Comissão de Seleção, Avaliação e Acompanhamento atribuirá notas de 0 a 20 pontos a cada um dos critérios de avaliação de cada projeto, conforme tabela a seguir:

CRITÉRIO	PONTUAÇÃO	
I	Anos de experiência na área artística	0 a 5
II	Excelência e relevância das ações realizadas	0 a 10
III	Atuação territorial descentralizada	0 a 10
IV	Qualidade do Projeto - Coerência do objeto, objetivos, justificativa e metas do projeto	0 a 20
V	Coerência do Plano de Divulgação ao Cronograma, Objetivos e Metas do projeto proposto - A análise deverá avaliar e valorar a viabilidade técnica e comunicacional com o público alvo do projeto, mediante as estratégias, mídias e materiais apresentados, bem como a capacidade de executá-los.	0 a 20
VI	Trajetória artística e cultural do proponente	0 a 20
VII	Contrapartida	0 a 20
VIII	Conforme o Artigo 17 da Lei nº 195 de 8 de julho de 2022, haverá critério diferenciado de pontuação para a autodeclaração por meio de ação afirmativa (critério não acumulativo);	0,5
PONTUAÇÃO MÁXIMA		105,5
PONTUAÇÃO MÍNIMA		60

13.4. O desempate se dará por consenso dos membros da Comissão de Seleção, Avaliação e Acompanhamento.

13.5. O resultado da Seleção será divulgado no endereço eletrônico da Prefeitura de Belford Roxo:https://prefeituradebelfordroxo.rj.gov.br/cultura e publicado no Diário Oficial do Município deBelford Roxo, conforme datas elencadas no Anexo I, contemplando a listagem dos selecionados, de acordo com a ordem de classificação, além dos proponentes não selecionados, seguindo a ordem decrescente de classificação final obtida.

13.6. Em caso de eventual desistência ou impedimentos do proponente selecionado, será convocado o subsequente imediato, respeitando ordem decrescente da classificação final.

13.7. Pessoas que se inscreverem pelo critério diferenciado de pontuação como pessoa com deficiência deverão apresentar laudo que ateste tal condição, do contrário só poderão participar pela ampla concorrência.

13.8. Serão considerados aptos os projetos que receberem nota final igual ou superior a 60 pontos.

13.9.Serão desclassificados os projetos que:

I - Receberem nota 0 em qualquer dos critérios obrigatórios;
II - apresentem quaisquer formas de preconceito de origem, raça, etnia, gênero, cor, idade ou outras formas de discriminação serão desclassificadas, com fundamento no disposto no inciso IV do caput do art. 3º da Constituição, garantidos o contraditório e a ampla defesa.
III - A falsidade de informações acarretará desclassificação, podendo ensejar, ainda, a aplicação de sanções administrativas ou criminais.

14. DOS RECURSOS



LOMBO AO LEITE

Ingredientes

Lombo de porco de 1 kg (aproximadamente)/Alecrim/Salvia/Alho em pasta ou picado/Pimenta do reino/Sal/Azeite extra virgem extra/1 l de leite integral
Sal/Pão italiano.

Modo de preparo

Limpar o lombo do eventual excesso de gordura, temperá-lo com a as ervas frescas (pode usar também as desidratadas, mas as frescas garantem gosto mais intenso) trituradas com uma faca afiada
Junte o alho picado o sal e a pimenta do reino e espalme o composto no lombo em sua totalidade.
Esquente o azeite em uma ampla panela e deixe o lombo fritar até ficar bem corado.
Acrescente todo o leite e deixe cozinhar por uma hora em fogo médio baixo e com a penela tampada
Verificar de tempo em tempo que o líquido não se seque.
Se no final de uma hora o molho estiver ainda muito liquido deixe a panela destampada por mais 10 minutos.
O molho deve resultar mediamente grosso.
Fatie o lombo e sirva nos pratos onde colocarás fina sfatias de pao italiano torrado e cobertas pelo molho do lombo.
Pode ser acompanhado maravilhosamente por ervilhas ou espinafre cozidos.

BIFE DE CARNIÇA

Ingredientes

200 g de bife de contrafilet ou alcatra/4 colheres de sopa de óleo/2 colheres de sopa de extrato de tomate
2 colheres de chá de alecrim/Orégano a gosto/Sal a gosto/1 colher de manteiga.

Modo de preparo

Tempere o bife com sal.
Em uma frigideira funda (ainda sem fogo), ponha o bife e despeje o óleo em cima, ponha o extrato em cima, distribua a manteiga, ascenda o fogo.
A partir que for fritando, acrescente o alecrim e o orégano.
Frite até dar a aparência de queimado e virar um molho (o bife não vai queimar, só da aparência de queimado).
E está pronto o bife de carniça.
Sirva com arroz ou pão.
E um vinho seco tinto ou branco.

QUENTÃO DE VINHO

Ingredientes

2 l de vinho tinto suave/1 copo de água 200 ml/Meio copo de cachaça/1 1/2 copo de açúcar/2 pauzinhos de canela/12 cravos (ou a gosto)/8 rodelinhas de gengibre (ou a gosto).

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes ao fogo em uma panela.
Depois que levantar fervura, deixe por mais 10 minutos.
Está pronto é só servir.
Tomar a bebida quente.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

14.1. Caberão recursos, no prazo de 3 (três) dias úteis da publicação do resultado preliminar no Diário Oficial do Municípiode Belford Roxo até às 17h.

14.2. Só será aceito o recurso contra decisão que indeferir o próprio proponente na fase de avaliação (Habilitação de caráter eliminatório /Classificação/Seleção), e desde que o eventual recurso seja objetivamente fundamentado e enviado exclusivamente para o correio eletrônico: lpgbelfordroxo2023@gmail.com

14.3. Os recursos serão julgados no prazo de 3 (três) dias úteis a contar da confirmação de recebimento por parte da Comissão de Seleção, Avaliação e Acompanhamento.

14.4. Os recursos relativos ao resultado da seleção que não forem considerados pela Comissão de Seleção, Avaliação e Acompanhamento terão decisão final da equipe técnica da Secretaria Municipal de Cultura.

15. DA HOMOLOGAÇÃO:

15.1. Após o julgamento dos recursos ou o transcurso do prazo para sua interposição, a Secretaria Municipal de Culturadivulgará, no Diário Oficial do Município de Belford Roxo, as decisões recursais proferidas e o resultado definitivo do processo de seleção.

15.2. A homologação do resultado final da seleção será registrada em Ata e publicada no Diário Oficial do Município de Belford Roxo, bem como divulgada no Portal de Transparência do Município de Belford Roxo, obedecendo à ordem de classificação dos proponentes.

15.3. A SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA,através daComissão de Seleção, Avaliação e Acompanhamentosomente solicitará documentação impressa dos projetos culturais aprovados.

15.4. O proponente, quando se tratar de Pessoa Jurídica ou MEI além dos documentos previsto no ato da inscrição, deverá entregar na Secretaria Municipal de Cultura os seguintes documentos impressos:

a) Comprovante de inscrição e situação cadastral do CNPJ;
b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, se houver, relativo ao domicílio ousede do proponente, ou outra equivalente, na forma da lei;
c) Certificado de Regularidade de situação relativa ao FGTS;
d) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeitos de negativa de imposto sobre serviço de qualquer natureza;
e) Certidão Negativa Conjunta de Tributos Federais e Dívida Ativa da União;
f) Certidão da Dívida Ativa expedida pela Procuradoria do Estado do Rio de Janeiro;
g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

15.5. Todas as certidões encaminhadas na fase de seleção deverão estar válidas no ato da emissãoda nota de empenho. É de exclusiva responsabilidade do proponente a atualização destas, sobpena de eliminação do Chamamento Público.

16. ASSINATURA DO TERMO DE EXECUÇÃO CULTURAL E RECEBIMENTO DOS RECURSOS

16.1. Finalizada a fase de homologação, o proponente contemplado será convocado a assinar o Termo de Execução Cultural, conforme Anexo VI deste Chamamento Público, de forma presencial.

16.2. O Termo de Execução Cultural corresponde ao documento a ser assinado pelo proponente selecionado neste Chamamento Público e pela Secretaria Municipal de Cultura contendo as obrigações dos assinantes do Termo.

16.3 Após a assinatura do Termo de Execução Cultural, o proponente receberá os recursos em conta bancária que tenha como titular o beneficiário em parcela única.

17. DA LIBERAÇÃO DOS RECURSOS FINANCEIROS

17.1. Após a publicação do resultado da seleção no Diário Oficial do Município de Belford Roxo, oproponente deverá indicar, por e-mail: lpgbelfordroxo2023@gmail.comepresencialmente de forma impressa na SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA, a instituição bancária, agência e conta de sua titularidade no nome do proponente – sendo cópia de documento bancário, exemplo, extrato, cartão, etc e CPF todos em cópia (xerox), apresentar a chave do PIX, para o recebimento do valor referente aexecução do projeto para prosseguir na etapa de concessão do benefício.

17.2. Para o recebimento do recurso o beneficiário Pessoa Jurídica deverá apresentar conta jurídica no nome do Proponente e Pessoa Física conta corrente no nome do Proponente.

17.3. O prazo para envio das informações referentes aos dados bancários será de acordo com o calendário previsto no Anexo I.

17.4. O proponente selecionado que incorrer na impossibilidade do envio das informações bancárias no prazo previsto no item 17.3 será eliminado do Chamamento Público.

17.5. No caso de eliminação do proponente selecionado, será chamado o proponente subsequente,que deverá respeitar todos os prazos e a documentação exigida neste Chamamento Público.

17.6. O recurso destinado à Pessoa Jurídica e MEI será pago exclusivamente em conta corrente do beneficiário, tendo o mesmo como único titular.

17.7. O recurso destinado à Pessoa Física será pago exclusivamente em conta corrente do beneficiário, tendo o mesmo como único titular.

17.8. O valor do recurso será pago em parcela única.

17.9. Ocorrendo impossibilidade de recebimento do recurso pelos selecionados pela falta do cumprimento dos itens 15.4 e 15.5, bem como nos casos de desistência, os recursos serão destinados aos suplentes de acordo com a sua colocação na lista de classificação, observada a ordem decrescente depontuação e o prazo de vigência deste Chamamento Público.
17.10. Conforme disposto no Art. 13 na Lei nº195 de 8 de julho de 2022, haverá incidência de impostos no recebimento de recursos por parte de pessoas físicas e jurídicas.

18. DA PRESTAÇÃO DE CONTAS

18.1.A comprovação da execução do projeto será realizada através de Relatório de Execução do Objeto conforme o Anexo IV e Relatório de Execução Financeira conforme Anexo V. Os referidos relatórios deverão ser entregues até 30 (trinta) dias corridos após a execução do projeto na sede da SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA - localizada na Avenida Bob Kennedy, s/nº, Nova Piam, Belford Roxo - entre segunda e sexta, das 10h às 16h, em envelope com a seguinte descrição:

a) Chamamento Público de Nº 002/2023, título do projeto e nome do proponente.

18.2. O proponente deve apresentar junto ao Relatório de Execução do Objeto e Relatório de Execução Financeira, peças de divulgação de acordo com o manual de aplicação de logomarcas, fotos, links, entre outros tipos de registros do projeto realizado.

18.3. Será necessária a juntada de comprovantes originais dos pagamentos por meio de todas as notas fiscais, recibos e outros comprovantes exclusivamente relativos à execução da atividade realizada, com data de pagamento posterior ao recebimento do recurso, que deverão ser apresentados fisicamente juntos ao Relatório de Execução do Objeto e Relatório de Execução Financeira, a critério da Comissão de Inscrição, Avaliação e Acompanhamento.

18.4. Em caso de não comprovação em Relatório de Execução do Proponente por motivos de não realização do objeto ou por quais quer outras violações, em cumprimento ao que determina a Lei Complementar nº 195 de 8 de julho de 2023, art. 28, inciso I e o Decreto Federal nº 11.453 de 23 de março de 2023 em seu art. 34, inciso I, do § 2º, o Proponente deverá devolver o valor do recurso recebido segundo instruções que receberá da Secretaria Municipal de Cultura.

18.5. Ao assinar o Termo de Execução Cultural o Proponente aceita este e todos os termos deste Chamamento Público.

19. DA RESPONSABILIDADE DO PROPONENTE

19.1. O projeto selecionado organizará as ações dentro das regras pactuadas em conjunto com a SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA e neste Chamamento Público.

19.2. É de responsabilidade do PROPONENTE a estrutura necessária para todas as ações do projeto, tais como:

I - Contratação de toda a infraestrutura necessária para a REALIZAÇÃO do projeto.
II - Autorização dos diversos órgãos fiscalizadores e licenças necessárias para realização projeto.
III - Apresentação do plano de divulgação.

19.3. Organizar toda a prestação de contas para ser entregue à SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA.

19.4. O público das ações de contrapartida dos recursos recebidos deverá ser prioritariamente, aos alunos de escolas públicas ou de espaços públicos de sua comunidade, de forma gratuita e em acordo com as disposições desse Chamamento Público.

20. DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

a) Realizar os pagamentos devidos aos PROPONENTES, nas condições estabelecidas neste Chamamento Público;
b) Fornecer aos PROPONENTES documentos, informações e demais elementos que possuir, pertinentes à execução da presente CHAMADA PÚBLICA;
c) Exercer a fiscalização dos PROPONENTES.

21. DAS OBRIGAÇÕES DOS PROPONENTES

a) Inserir nos produtos artístico-culturais e nas peças de divulgação dos projetos as marcas da Prefeitura Municipal de Belford Roxo e do Governo Federal, de acordo com as orientações técnicas do manual de aplicação de marcas divulgado pelo Ministério da Cultura e a Comissão de Seleção, Avaliação e Acompanhamento;
b) Executar o PROJETO CULTURAL contratado observando todas as especificações técnicas exigidas no Chamamento Público, bem como as instruções e determinações expedidas pela fiscalização do Município;
c) Obedecer estrita e rigorosamente aos prazos estabelecidos neste Contrato e nesse Chamamento Público, cabendo ao Município, no caso de inadimplemento, o direito de suspender a execução do contrato ou de aplicar as penalidades cabíveis, sem que assista à contratada qualquer direito a indenização;
d) Requerer, junto aos órgãos competentes, a autorização para execução de quaisquer atividades envolvidas na prestação do objeto deste contrato, responsabilizando-se pelo cumprimento dos mesmos e pela fiel observância da legislação aplicável;
e) Responsabilizar-se por quaisquer danos ocasionados ao MUNICÍPIO ou a terceiros em decorrências de atos ou omissões perpetrados quando da execução do objeto do contrato;
f) Responder por violação ao direito de uso de materiais, métodos ou processo de execução protegidos por marcas ou patentes, arcando com indenizações, taxas e/ou comissões que forem devidas;
g) Manter-se durante toda a execução do contrato em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, no que tange às condições de habilitação e qualificação exigidas no Chamamento Público;
h) Apresentar ao Município, sempre que solicitado, os comprovantes dos recolhimentos devidos ao INSS e FGTS, quando for o caso, mediante cópia autenticada, assim como comprovante de pagamento dos salários e demais parcelas trabalhistas aos empregados utilizados para a consecução do objeto contratual;
i) Comunicar à Secretaria Municipal de Cultura, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, os motivos de força maior que possam justificar a interrupção do projeto;
j) Arcar com as despesas de carga e descarga e de frete referentes às entregas dos produtos, inclusive as oriundas da devolução e reposição dos equipamentos utilizados no projeto.
l) Todo o material de divulgação deverá ser previamente aprovado junto à Secretaria Municipal de Cultura, através de envio para o endereço eletrônico: lpgbelfordroxo2023@gmail.com para que seja garantida a correta utilização.

21.1. Fica autorizado pelo proponente, no ato da inscrição, a utilização de imagem, voz e nome para fins de divulgação institucional da Prefeitura de Belford Roxo / Secretaria Municipal de Cultura e do Governo Federal e para fins educacionais e culturais.

21.2. A SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA poderá citar, para fins de divulgação institucional os proponentes.

21.3. São de exclusiva responsabilidade do proponente os compromissos e encargos previdenciários, fiscais, comerciais e trabalhistas, incluindo os decorrentes de acordo, dissídios e convenções coletivas oriundos da execução de suas ações, assim como qualquer despesa, tributo, tarifa, custas, emolumentos ou contribuições federais, estaduais ou municipais, que decorram direta ou indiretamente de sua atividade ou da utilização de bens móveis ou imóveis, e também



POLENTA COM BIFE ENROLADO

Ingredientes

1 polenta caseira/12 bifes de patinho/12 fatias de presunto cru tipo Parma/12 tiras de cenoura/1 tablete de caldo decarne/1/2 copo de vinho branco seco/2 colheres (sopa) de azeite de oliva/3 colheres (sopa) de concentrado de tomate/tomilho, salsinha picada/ sal e pimenta a gosto/

Modo de preparo

Temperar os bifes batidos.
Estender uma fatia de presunto em cada um,colocar uma tira de cenoura e enrolar,prendendo com um palito.
Refogar os bifes no azeite até dourar.
Acrescentar o concentrado de tomate,o caldo de carne dissolvido num copo de água fervente,o vinho e o tomilho.
Cozinhar até a carne ficar macia.
Salpicar salsinha picada e servir sobre a polenta.

LOMBO À MODA CHINESA

Ingredientes

óleo para frituraapimenta-do-reino a gosto/
sal a gosto/2 colheres (sopa) de molho de tomate/1 ½ colher (sopa) de amido de milho (maisena)xícara de água/ xícara de vinagre/3 colheres (sopa)de shoyu/¾ xícara de açúcar/1 xícara de farinha de trigo/2 ovos/1 cebola grande/2 fatias de abacaxi/500 g de lombo de porco/2 pimentões verdes/

Modo de preparo

Cortar o lombo em fatias de 1 cm(Cortar as fatias em quadrados de 3x3 cm aproximadamente)
Temperar com pimenta-do-reino e pouco sal.
Cortar o pimentão em cubos de 3 cm,fazer o mesmo com a cebola e as fatias de abacaxi.
Reservar.
Aquecer cerca de ½ litro de óleo em uma panela pequena.
Bateligeiramenteos ovos,passar os cubos de lombo pelos ovos e depois pela farinha de trigo.
Retirar o excesso e dourar aos poucos no óleo quente,escorrer em papel absorvente e reservar.
Emumapanela pequena,colocar o açúcar,vinagre e shoyu,levar ao fogo baixo até que o açúcar dissolva,acrescentar o molho de tomates. Misture a água fria ao amido de milho e acrescente à mistura de açúcar e vinagre,ferva por 1 minuto e reserve.
Em uma frigideira ou panela grande,coloque 4 colheres(sopa)do mesmo óleo em que fritou os pedaços de lombo. Aqueça e acrescente os cubos da cebola e do pimentão,refogue rapidamente em fogo alto,cerca de 3 a 4 minutos.
Coloque os cubos de abacaxi e os pedaços de lombo,misture bem e regue com o molho agridoce. Cozinhe em fogo baixo por 3 minutos, se o molho estiver muito espesso,acrescente um pouco de água.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

decorrentes de direitos autorais e conexos, e propriedade intelectual, ficando o Município de Belford Roxo isento de qualquer responsabilidade direta, solidária e/ou subsidiária.

21.4. As obrigações contidas neste Chamamento Público deverão ser executadas fielmente pelo proponente selecionado, nos termos do cronograma de execução e da legislação vigente, respondendo o inadimplente pelas consequências da inexecução total ou parcial do Projeto.

21.5. Em caso de descumprimento parcial ou total das obrigações expostas neste Chamamento Público o proponente deve ressarcir aos cofres públicos os recursos pecuniários empregados, com juros legais e correção monetária, conforme instruções da Secretaria Municipal de Fazenda - SEMFA – para o cumprimento de possíveis exigências ou comprovação de algum item.

22. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

22.1. É facultada à Comissão de Seleção, Avaliação e Acompanhamento, em qualquer fase do processo seletivo, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente no projeto, salvo nas condições previstas neste Chamamento Público.

22.2. O ato da inscrição implica a plena aceitação das normas constantes do presente Chamamento Público.

22.3. É de responsabilidade da Secretaria Municipal de Culturao acompanhamento, a supervisão e a fiscalização de todos os atos administrativos do presente Chamamento Público, podendo tomar providências em caso de eventuais irregularidades constatadas a qualquer tempo.

22.4. O proponente deverá manter atualizado o seu endereço e outros dados cadastrais junto à Secretaria Municipal de Cultura, para eventual contato e acompanhamento do processo.

22.5. A Secretaria Municipal de Cultura reserva-se o direito de realizar comunicações por meio de correio eletrônico, telefone ou whatsapp, exceto as informações ou convocações que exijam publicações na Imprensa Oficial.

22.6. Na contagem dos prazos é excluído o dia de início e incluído o do término, os prazos somente se iniciam e vencem em dias úteis até às 17h.

22.7. Eventuais irregularidades relacionadas aos requisitos de participação, constatadas a qualquer tempo, implicarão na eliminação do proponente.

22.8. Os casos omissos constatados serão resolvidos pela Comissão de Seleção, Avaliação e Acompanhamento durante as reuniões para avaliação e para julgamento dos proponentes habilitados.

22.9. Integram o presente Chamamento Público, para todos os fins legais, os anexos, as instruções, observações e restrições contidas nos seus anexos:
Anexo 01 – Calendário;
Anexo 02 – Categorias de Apoio Audiovisual;
Anexo 03 – Declaração Étnico Racial;
Anexo 04 – Relatório de Execução do Objeto;
Anexo 05 – Relatório de Execução Financeira;
Anexo 06 – Termo de Execução Cultural;
Anexo 07 – Cessão de uso de imagem;

22.10. Fica eleito o foro da Comarca de Belford Roxo para dirimir quaisquer questões, dúvidas ou demandas referentes a este Chamamento Público.

Belford Roxo, ___ de _____ de 2023.

Robson da Silva Sarmento
Secretário Municipal de Cultura

ANEXO I
CALENDÁRIO

ETAPAS	PRAZOS
Inscrições	**Início** 21/08/2023
Impugnação do Chamamento Público	21/08/2023
Avaliação(Habilitação de caráter eliminatório /Classificação/Seleção)	21/08/2023
Publicação do Resultado Preliminar	05/09/2023
Interposição de Recursos	12/09/2023
Análise dos Recursos	13/09/2023
Resultado dos Recursos e Resultado Final (Homologação)	16/09/2023
Entrega dos dados bancários e demais documentações e assinatura do termo de execução cultural	18/09/2023

ANEXO II
CATEGORIAS DE APOIO AUDIOVISUAL
Projetos com valor de R$14.441,12 a R$150.000,00

1. RECURSOS DO CHAMAMENTO PÚBLICO

1.1. O presente Chamamento Público possui valor total de R$ 2.704.669,87 (dois milhões, setecentos e quatro mil, seiscentos e sessenta e nove reais e oitenta e sete centavos) distribuídos da seguinte forma:
a) R$ 2.013.396,23 (dois milhões, treze mil, trezentos e noventa e seis reais e vinte três centavos) para apoio a produção de obras audiovisuais, de curta, média metragem, documentário e videoclipe;
b) R$ 460.215,71 (quatrocentos e sessenta mil, duzentos e quinze reais e setenta e um centavos) para apoio à realização de ação de Cinema Itinerante ou Cinema de Rua;
c) R$ 231.057,92 (duzentos e trinta e um mil e cinquenta e sete reais e noventa e dois centavos) para apoio à realização de ação de Capacitação em Audiovisual.

2. DESCRIÇÃO DAS CATEGORIAS

2.1. Inciso I do art. 6º da LPG: apoio a produção de obras audiovisuais, de curta, média metragem, documentários e videoclipe.

a) **Produção de curtas, medias metragem e documentários:** Para este Chamamento Público, refere-se ao apoio concedido à produção de **curtas (até 15 minutos) e medias metragem** de **ficção, documentário, animação etc.** com duração de até **30 minutos**, os recursos fornecidos devem ser direcionados para realização de todo o processo de produção, desde o desenvolvimento do projeto até a publicação do produto final nas plataformas com acesso público.

b) **Produção de videoclipes:** Para este Chamamento Público, refere-se ao apoio concedido à produção de **videoclipes** de **artistas locais** com duração de **3 a 6 minutos**. O fomento à produção de videoclipes envolve o suporte para a criação e produção de vídeos musicais, geralmente para fins de divulgação de artistas e suas músicas. Isso deve incluir recursos financeiros para a contratação de diretores, equipes de produção, locações, equipamentos, pós-produção e publicação nas plataformas com acesso público. O objetivo é impulsionar a produção de videoclipes criativos e de qualidade, estimulando a colaboração entre a música e o audiovisual.

2.2. Inciso II do art. 6º da LPG: apoio à realização de ação de Cinema Itinerante ou Cinema de Rua;
a)Apoio à realização de ação de Cinema Itinerante: Para este Chamamento Público, **Cinema itinerante ou Cinemas de Rua** é uma estratégia de política pública cultural que visa levar a experiência do cinema às comunidades e regiões que possuem acesso limitado à sala de cinema convencionais. Por meio de equipamentos móveis, equipados com projeção e som de qualidade. Dessa forma é possível levar obras audiovisuais de diferentes gêneros e estilos a locais distantes, como áreas de periferias urbanas e comunidades carentes, é um serviço de exibição para a população e fruição coletiva em espaços abertos, em locais públicos de modo gratuito, criando oportunidades para que as pessoas se engajem com a sétima arte.
Nas **propostas de itinerância** deverá ser apresentada pelo Proponente justificativa e capacidade técnica para a realização e os locais onde ocorrerão as sessões deverão ser combinados com a Secretaria Municipal de Cultura.

2.3. Inciso III do art. 6º da LPG: apoio à realização de ação de Formação Audiovisual.
a) Apoio à realização de ação de Formação Audiovisual: Neste Chamamento Público, a **Formação Audiovisual** refere-se ao apoio concedido para o desenvolvimento de **oficinas** voltadas para profissionais, estudantes e interessados na área audiovisual. Esse tipo de fomento tem como objetivo promover o aprimoramento das habilidades técnicas, criativas e gerenciais dos profissionais no segmento, bem como estimular a formação de novos talentos.

2.4. A **Formação Audiovisual** deverá ser oferecida de forma gratuita aos participantes. Deverá ser apresentado:
I - Detalhamento da metodologia;
II - Apresentação do currículo dos profissionais.
III- Carga horária de 15 horas divididos em até 5 dias.

3. DISTRIBUIÇÃO DE VAGAS E VALORES

3.1. Art. 6º Inciso I – Apoio a produções Audiovisuais

Categorias	Quem pode participar	Quantidade de vagas ampla concorrência	Cotas / pessoas negras 20%	Qtd total de vagas	Valor unitário de projeto	Valor Total
Categoria 1 - Curta, média ou Documentário	Pessoa Jurídica	3			R$ 150.000,00	**R$ 450.000,00**
Categoria 2 - Curta, média ou Documentário	Pessoa Jurídica	3			R$ 100.000,00	**R$ 300.000,00**
Categoria 3 - Curta, média ou Documentário	Pessoa Jurídica e MEI	2			R$ 80.000,00	**R$ 160.000,00**
Categoria 4 - Curta, média ou Documentário	Pessoa Jurídica e MEI	3			R$ 70.000,00	**R$ 210.000,00**
Categoria 4 - Curta, média, Documentário e Vídeo Clipes	Pessoa Jurídica e MEI	3			R$ 60.000,00	**R$ 180.000,00**
Categoria 4 - Curta, média, Documentário e Vídeo Clipes	Pessoa Jurídica e MEI	1			R$ 53.396,23	**R$ 53.396,23**
Categoria 4 - Curta, média, Documentário e Vídeo Clipes	Pessoa Jurídica e MEI	5			R$ 50.000,00	**R$ 250.000,00**
Categoria 4 - Curta, média ou Documentário	Pessoa Jurídica e MEI	2			R$ 35.000,00	**R$ 70.000,00**
Categoria 4 - Curta, média, Documentário e Vídeo Clipes	Pessoa Jurídica e MEI	3			R$ 30.000,00	**R$ 90.000,00**
Categoria 5 - Curta, média, Documentário e Vídeo Clipes	Pessoa Física	8	2	10	R$ 25.000,00	**R$ 250.000,00**
Total Artigo 6º - Inciso I		33	2	35		**R$ 2.013.396,23**

3.2. Artigo 6º - Inciso II

Artigo 6º - Inciso II	Quem pode receber	Quantidade de projetos	Unidades	Valor Total
Cinema Itinerante	Pessoa Jurídica	2	R$ 230.107,85	**R$ 460.215,71**
Total Artigo 6º - Inciso II				**R$ 460.215,71**

3.3. Artigo 6º - Inciso III

Artigo 6º - Inciso III	Quem pode receber	Quantidade de vagas ampla concorrência	Cotas / pessoas negras 20%	Qtd total de vagas	Valor de cada projeto	Valor Total
Capacitação no audiovisual	Pessoa Física	12	4	16	R$ 14.441,12	**R$ 231.057,92**
Sobra:						**R$ 0,01**

3.3.1. Carga horária para os projetos do Inciso III serão de 40 horas que deverão ocorrer no espaço da Casa da Cultura.

4. Conforme disposto no Art. 13 da Lei Complementar nº195 de 8 de julho de 2022, haverá incidência de impostos no recebimento de recursos por parte de pessoas físicas e jurídicas.



Torta de carne seca com catupiry

Ingredientes

Massa:
170 g de farinha de trigo
1 pitada de sal
85 g de manteiga gelada em pedaços
3 colheres de sopa de água
Recheio:
350 g de carne seca
3 colheres de sopa de catupiry
125 g de queijo mussarela
1 e 1/2 colheres de sopa de azeitonas picadas
3 colheres de sopa de cebola picada
3 colheres de sopa de queijo parmesão
1 colher de sopa de salsinha (a gosto)
1 gema para pincelar sobre a massa

Modo de preparo

Massa:
Peneire a farinha e o sal em uma tigela grande
Adicione a manteiga e esfregue com as mãos até formar uma farofa grossa
Coloque 3 colheres (sopa) de água fria e misture
Adicione mais água somente se a massa estiver esfarelando muito
Com as mãos, forme rapidamente uma bola de massa (evite trabalhar a massa com as mãos por muito tempo)
Embrulhe a massa em filme plástico e deixe na geladeira por 30 minutos antes de usar
Recheio:
Dessalgue a carne seca
Cozinhe por 30 minutos na panela de pressão, espere esfriar e depois desfie
Misture a carne seca com todos os ingredientes, menos o queijo parmesão, e reserve para a montagem
Montagem:
Use uma forma com uma medida próxima a 13cm x 13cm x 6,5cm (largura x comprimento x altura)
Forre a forma com a massa, cobrindo todos os lados com meio centímetro de espessura
Coloque o recheio e cubra com o queijo parmesão
Cubra com o restante da massa, caso não sobre muita massa para cobrir pode se fazer tirinhas finas para cobrir o máximo possível
Passe a gema por cima da massa
Coloque para assar por 35 minutos a 230ºC
Desenforme e sirva

Arroz carreteiro

Ingredientes

1 kg de carne seca
1 cebola picada
1 colher de sopa de cheiro-verde
2 xícaras de chá de arroz
2 dentes de alho picados
6 colheres de sopa de azeite
Sal a gosto

Modo de preparo

Deixe a carne seca de molho de véspera, troque a água e cozinhe até ficar macia
Desfie
Frite-a em uma panela com azeite
Quando a carne estiver dourada, coloque a cebola e o alho
Junte o arroz e frite
Acrescente a água fervente e cozinhe em fogo baixo até o arroz ficar macio
Salpique o cheiro-verde e sirva em seguida
Bom apetite

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

5. Conforme estabelecido no Item 5.8. do Chamamento Público para aplicação da Lei Complementar nº 195 de 8 de Julho de 2022 em Belford Roxo; A critério da Comissão de Seleção, Avaliação e Acompanhamento os recursos serão remanejados em ambas as categorias dos Incisos I, II e III do art. 6º da Lei Complementar nº 195 de 8 de julho de 2022 no Município de Belford Roxo no caso de não haver beneficiário suficiente em uma das categorias, assim não havendo quantidade suficiente de projetos para preencher os valores totais destinados a cada inciso, os valores serão remanejados para os demais Incisos do Artigo 6º da Lei Complementar nº195 / 2022;

ANEXO III
DECLARAÇÃO ÉTNICO-RACIAL
(Para agentes culturais concorrentes às cotas étnico-raciais – negros)

Eu, _____
, CPF nº_____, RG nº _____, DECLARO para fins de participação no Edital (Nome ou número do edital) que sou _____ _____(informar se é NEGRO).
Por ser verdade, assino a presente declaração e estou ciente de que a apresentação de declaração falsa pode acarretar desclassificação do edital e aplicação de sanções criminais.

NOME
ASSINATURA DO DECLARANTE

ANEXO IV
RELATÓRIO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

1. DADOS DO PROJETO
Nome do projeto:
Nome do agente cultural proponente:
Nº do Termo de Execução Cultural:
Vigência do projeto:
Valor repassado para o projeto:
Data de entrega desse relatório:

2. RESULTADOS DO PROJETO
2.1. Resumo: (Descreva de forma resumida como foi a execução do projeto, destacando principais resultados e benefícios gerados e outras informações pertinentes.)

2.2. As ações planejadas para o projeto foram realizadas?
( ) Sim, todas as ações foram feitas conforme o planejado.
( ) Sim, todas as ações foram feitas, mas com adaptações e/ou alterações.
( ) Uma parte das ações planejadas não foi feita.
( ) As ações não foram feitas conforme o planejado.

2.3. Ações desenvolvidas (Descreva as ações desenvolvidas, com informações detalhando ações, datas, locais, horários, etc. Fale também sobre a eventuais alterações nas atividades previstas no projeto, bem como os possíveis impactos nas metas acordadas.)

2.4. Cumprimento das Metas
Metas integralmente cumpridas:
• META 1 [Descreva a meta, conforme consta no projeto apresentado]
◦ OBSERVAÇÃO DA META 1: [informe como a meta foi cumprida]
Metas parcialmente cumpridas (SE HOUVER):
• META 1 [Descreva a meta, conforme consta no projeto apresentado]
◦ Observações da Meta 1: [Informe qual parte da meta foi cumprida]
◦ Justificativa para o não cumprimento integral: [Explique porque parte da meta não foi cumprida]
Metas não cumpridas (se houver)
• Meta 1 [Descreva a meta, conforme consta no projeto apresentado]
◦ Justificativa para o não cumprimento: [Explique porque a meta não foi cumprida]

3. PRODUTOS GERADOS
3.1. A execução do projeto gerou algum produto?
Exemplos: vídeos, produção musical, produção gráfica etc.
( ) Sim
( ) Não
3.1.1. Quais produtos culturais foram gerados?
Você pode marcar mais de uma opção. Informe também as quantidades.
( ) Publicação
( ) Livro
( ) Catálogo
( ) Live (transmissão on-line)
( ) Vídeo
( ) Documentário
( ) Filme
( ) Relatório de pesquisa
( ) Produção musical
( ) Jogo
( ) Artesanato
( ) Obras
( ) Espetáculo
( ) Show musical
( ) Site
( ) Música
( ) Outros: _____

3.1.2. Como os produtos desenvolvidos ficaram disponíveis para o público após o fim do projeto?
Exemplos: publicações impressas, vídeos no YouTube?

3.2. Quais foram os resultados gerados pelo projeto? (Detalhe os resultados gerados por cada atividade prevista no Projeto.)

3.2.1 Pensando nos resultados finais gerados pelo projeto, você considera que ele … (Você pode marcar mais de uma opção).
( ) Desenvolveu processos de criação, de investigação ou de pesquisa.
( ) Desenvolveu estudos, pesquisas e análises sobre o contexto de atuação.
( ) Colaborou para manter as atividades culturais do coletivo.
( ) Fortaleceu a identidade cultural do coletivo.
( ) Promoveu as práticas culturais do coletivo no espaço em que foi desenvolvido.
( ) Promoveu a formação em linguagens, técnicas e práticas artísticas e culturais.
( ) Ofereceu programações artísticas e culturais para a comunidade do entorno.
( ) Atuou na preservação, na proteção e na salvaguarda de bens e manifestações culturais.

4. PÚBLICO ALCANÇADO (Informe a quantidade de pessoas beneficiadas pelo projeto, demonstre os mecanismos utilizados para mensuração, a exemplo de listas de presenças. Em caso de baixa frequência ou oscilação relevante informe as justificativas.)

5. EQUIPE DO PROJETO
5.1. Quantas pessoas fizeram parte da equipe do projeto? (Digite um número exato, exemplo: [23]).

5.2 Houve mudanças na equipe ao longo da execução do projeto?
( ) Sim ( ) Não
Informe se entraram ou saíram pessoas na equipe durante a execução do projeto.

5.3 Informe os profissionais que participaram da execução do projeto:

Nome do profissional/empresa	Função no projeto	CPF/CNPJ	Pessoa negra?	Pessoa indígena?	Pessoa com deficiência?	[INSERIR MAIS COLUNAS, SE NECESSÁRIO]
Ex.: João Silva	Cineasta	123456789101	Sim / Não	Sim/Não	Sim/Não	

6. LOCAIS DE REALIZAÇÃO
6.1 De que modo o público acessou a ação ou o produto cultural do projeto?
( )1. Presencial.
( ) 2. Virtual.
( ) 3. Híbrido (presencial e virtual).

Caso você tenha marcado os itens 2 ou 3 (virtual e híbrido):
6.2 Quais plataformas virtuais foram usadas?
Você pode marcar mais de uma opção.
( )Youtube
( )Instagram / IGTV
( )Facebook
( )TikTok
( )Google Meet, Zoom etc.
( )Outros: _____

6.3 Informe aqui os links dessas plataformas:

Caso você tenha marcado os itens 1 e 3 (Presencial e Híbrido):

6.4 De que forma aconteceram as ações e atividades presenciais do projeto?
( )1. Fixas, sempre no mesmo local.
( )2. Itinerantes, em diferentes locais.
( )3. Principalmente em um local base, mas com ações também em outros locais.

6.5 Em que município o projeto aconteceu?

6.6 Em que área do município o projeto foi realizado?
Você pode marcar mais de uma opção.
( )Zona urbana central.
( )Zona urbana periférica.
( )Zona rural.
( )Área de vulnerabilidade social.
( )Unidades habitacionais.
( )Territórios indígenas (demarcados ou em processo de demarcação).
( )Comunidades quilombolas (terra titulada, em processo de titulação, com registro na Fundação Palmares).
( )Áreas atingidas por barragem.
( )Território de povos e comunidades tradicionais (ribeirinhos, louceiros, cipozeiro, pequizeiros, vazanteiros, povos do mar etc.).
( )Outros: _____

6.7 Onde o projeto foi realizado?
Você pode marcar mais de uma opção.
( )Equipamento cultural público municipal.
( )Equipamento cultural público estadual.
( )Espaço cultural independente.
( )Escola.
( )Praça.
( )Rua.
( )Parque.
( )Outros

7. DIVULGAÇÃO DO PROJETO
Informe como o projeto foi divulgado. Ex.: Divulgado no Instagram

8. CONTRAPARTIDA
Descreva como a contrapartida foi executada, quando foi executada e onde foi executada.

9. TÓPICOS ADICIONAIS
Inclua aqui informações relevantes que não foram abordadas nos tópicos anteriores, se houver.

10. ANEXOS
Junte documentos que comprovem que você executou o projeto, tais como listas de presença, relatório fotográfico, vídeos, depoimentos, entre outros.

Nome
Assinatura do Agente Cultural Proponente

Anexo V
Modelo
RELATÓRIO DE EXECUÇÃO FINANCEIRA DO PROJETO CULTURAL
(copie quantas planilhas forem necessárias)

Beneficiário:
Nº CPF ou CNPJ:



BOLO DE CENOURA COM CALDA DE CHOCOLATE QUE DERRETE NA BOCA

Ingredientes

MASSA

2 xícaras de chá de cenoura crua picada
1 xícara de chá de açúcar
1 xícara de chá de óleo
4 ovos
1/2 colher de chá de sal
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa cheia de fermento em pó

COBERTURA

3 colheres de sopa de nescau
1 e 1/2 tablete de claybom
12 colheres de sopa de açúcar
10 colheres de sopa de leite

Modo de preparo

MASSA

Bata no liquidificador todos os ingredientes, exceto a farinha e o fermento.
Depois disso, em uma vasilha grande misture bem a massa batida com a farinha e o fermento.
Coloque em um tabuleiro untado com manteiga e polvilhado de açúcar ou farinha.
Leve ao forno pré-aquecido, a 180°, por cerca de
40 minutos, ou até dourar.

COBERTURA:
Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até
ferver.
Faça furinhos no bolo ainda quente e despeje sobre ele.

FRICASSÊ SABOROSO DE FRANGO

Ingredientes

1 1/2 peitos de frango temperados, cozidos e desfiados
1 lata de creme de leite
1 copo de requeijão
1 lata de milho
a mesma medida (lata) de leite
2 colheres (sopa) de amido de milho
200 g de mussarela
50 g de queijo parmesão ralado
batata palha

Modo de preparo

Bater no liquidificador o milho com a própria água e o leite com o amido dissolvido.
Junte ao frango e mexa até engrossar.
Retire do fogo e junte metade do creme de leite.
Coloque metade deste creme no fundo de um refratário retangular.
Disponha o queijo mussarela.
Cubra com o restante do creme.
Misture o requeijão com a outra metade do creme de leite.
Coloque sobre o creme no refratário.
Polvilhe com o queijo ralado.
Por último a batata palha.
Leve ao forno para gratinar.
Sirva quente, com arroz branco e salada verde

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

N º da Nota Fiscal:
Data de Emissão:
Comprovante Pagamento, nº identificador:
Valor da Nota:

Beneficiário:
Nº CPF ou CNPJ:
N º da Nota Fiscal:
Data de Emissão:
Comprovante Pagamento, nº identificador:
Valor da Nota:

ANEXO VI

TERMO DE EXECUÇÃO CULTURAL

TERMO DE EXECUÇÃO CULTURAL Nº XXXX / 2023 TENDO POR OBJETO A CONCESSÃO DE APOIO FINANCEIRO A AÇÕES CULTURAIS CONTEMPLADAS PELO CHAMAMENTO PÚBLICO nº 002/2023 – NOS TERMOS DA LEI COMPLEMENTAR Nº 195 DE 8 DE JULHO DE 2022 (LEI PAULO GUSTAVO), DO DECRETO DE REGULAMENTAÇÃO N. 11.525 DE 11 DE MAIO DE 2023 E O DECRETO DE FOMENTO Nº 11.453 DE 23 MARÇO DE 2023.

1. PARTES

1.1 O Município de Belford Roxo, neste ato representado pela Secretaria Municipal de Cultura e pelo Secretário Municipal de Cultura Senhor Robson da Silva Sarmento, e o(a) AGENTE CULTURAL, XXXX, portador(a) do RG nº XXXX, expedida em [INDICAR ÓRGÃO EXPEDIDOR], CPF nº [INDICAR Nº DO CPF], residente e domiciliado(a) à [INDICAR ENDEREÇO], CEP: [INDICAR CEP], telefones: [INDICAR TELEFONES], resolvem firmar o presente Termo de Execução Cultural, de acordo com as seguintes condições:

2. PROCEDIMENTO

2.1 Este Termo de Execução Cultural é instrumento da modalidade de fomento à execução de ações culturais de que trata o inciso I do Art. 8 do Decreto 11.453/2023, celebrado com agente cultural selecionado nos termos da LEI COMPLEMENTAR Nº 195/2022 (LEI PAULO GUSTAVO), DO DECRETO N. 11.525/2023 (DECRETO DE REGULAMENTO DA LEI PAULO GUSTAVO) E DO DECRETO 11.453/2023 (DECRETO DE FOMENTO).

3. OBJETO

3.1. Este Termo de Execução Cultural tem por objeto a concessão de apoio financeiro ao projeto cultural Audiovisual [INDICAR NOME DO PROJETO], contemplado no Chamamento Público conforme processo administrativo nº [INDICAR NÚMERO DO PROCESSO].

4. RECURSOS FINANCEIROS

4.1. Os recursos financeiros para a execução do presente termo totalizam o montante de R$ [INDICAR VALOR EM NÚMERO ARÁBICOS] ([INDICAR VALOR POR EXTENSO] reais).

4.2. Serão transferidos à conta do(a) AGENTE CULTURAL, no [NOME DO BANCO], Agência [INDICAR AGÊNCIA], Conta Corrente nº [INDICAR CONTA], para recebimento e movimentação.

5. OBRIGAÇÕES

5.1 São obrigações da Secretaria Municipal de Cultura:

I) transferir os recursos ao(a) AGENTE CULTURAL;

II) orientar o (a) AGENTE CULTURAL sobre o procedimento para a prestação de informações dos recursos concedidos;

III) analisar e emitir parecer sobre os relatórios e sobre a prestação de informações de execução do objeto e execução financeira, apresentadas pelo(a) AGENTE CULTURAL;

IV) zelar pelo fiel cumprimento deste termo de execução cultural;

V) adotar medidas saneadoras e corretivas quando houver inadimplemento;

VI) monitorar o cumprimento pelo(a) AGENTE CULTURAL das obrigações previstas na CLÁUSULA 5.2.

5.2 São obrigações do(a) AGENTE CULTURAL:

I) executar a ação cultural aprovada;

II) aplicar os recursos concedidos pela Lei Paulo Gustavo na realização da ação cultural;

III) manter, obrigatória e exclusivamente, os recursos financeiros depositados na conta indicada pelo agente cultural para o Termo de Execução Cultural;

IV) facilitar o monitoramento, o controle e supervisão do termo de execução cultural bem como o acesso ao local de realização da ação cultural;

V) prestar informações à Secretaria Municipal de Cultura por meio de Relatório de Execução do Objeto e apresentação do Relatório Financeiro, apresentado no prazo máximo de até 60 dias após a execução do projeto contados do término da vigência do termo de execução cultural;

VI) atender a qualquer solicitação regular feita pela Secretaria Municipal de Cultura a contar do recebimento da notificação;

VII) divulgar nos meios de comunicação, a informação de que a ação cultural aprovada é apoiada com recursos da Lei Paulo Gustavo, incluindo as marcas do Governo federal, de acordo com as orientações técnicas do manual de aplicação de marcas divulgado pelo Ministério da Cultura;

VIII) não realizar despesa em data anterior ou posterior à vigência deste termo de execução cultural;

IX) guardar a documentação referente à prestação de informações pelo prazo de 5 anos, contados do fim da vigência deste Termo de Execução Cultural;

X) não utilizar os recursos para finalidade diversa da estabelecida no projeto cultural;

XI) executar a contrapartida conforme pactuado.

[PODEM SER ESTABELECIDAS OUTRAS OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PACTUADO ENTRE AS PARTES PARA A EXECUÇÃO DO PROJETO]

7. PRESTAÇÃO DE INFORMAÇÕES

[UTILIZAR ESSA CATEGORIA APENAS SE O VALOR DO TERMO DE EXECUÇÃO CULTURAL FOR INFERIOR A R$200.000,00 E O ÓRGÃO TIVER CAPACIDADE TÉCNICA E OPERACIONAL PARA REALIZAR A VISITA OBRIGATÓRIA]

7.2 O agente público responsável elaborará relatório de visita de verificação e poderá adotar os seguintes procedimentos, de acordo com o caso concreto:

I - Encaminhar o processo à autoridade responsável pelo julgamento da prestação de informações, caso conclua que houve o cumprimento integral do objeto ou o cumprimento parcial justificado;

II - recomendar que seja solicitada a apresentação, pelo agente cultural, de relatório de execução do objeto, caso considere que não foi possível aferir na visita de verificação que houve o cumprimento integral do objeto ou o cumprimento parcial justificado; ou

III - recomendar que seja solicitada a apresentação, pelo agente cultural, de relatório de execução financeira, caso considere que não foi possível aferir o cumprimento integral do objeto no relatório de execução do objeto ou que as justificativas apresentadas sobre o cumprimento parcial do objeto foram insuficientes.

7.2.1 Após o recebimento do processo enviado pelo agente público de que trata o item 7.2, a autoridade responsável pelo julgamento da prestação de informações poderá:

I - determinar o arquivamento, caso considere que houve o cumprimento integral do objeto ou o cumprimento parcial justificado;

II - solicitar a apresentação, pelo agente cultural, de relatório de execução do objeto, caso considere que não foi possível aferir o cumprimento integral do objeto ou que as justificativas apresentadas sobre o cumprimento parcial do objeto foram insuficientes;

III - solicitar a apresentação, pelo agente cultural, de relatório de execução financeira, caso considere que não foi possível aferir o cumprimento integral do objeto no relatório de execução do objeto ou que as justificativas apresentadas sobre o cumprimento parcial do objeto foram insuficientes; ou

IV - aplicar sanções ou decidir pela rejeição da prestação de informações, caso verifique que não houve o cumprimento integral do objeto ou o cumprimento parcial justificado, ou caso identifique irregularidades no relatório de execução financeira.

[OU]

[UTILIZAR ESSA CATEGORIA SE O VALOR DO TERMO DE EXECUÇÃO CULTURAL FOR IGUAL OU SUPERIOR A R$200.000,00, OU SE, MESMO SENDO INFERIOR A R$200.000,00 NÃO TIVER CAPACIDADE TÉCNICA E OPERACIONAL PARA REALIZAR A VISITA OBRIGATÓRIA]

7.1 O agente cultural prestará contas à administração pública por meio da categoria de prestação de informações em relatório de execução do objeto.

7.2 A prestação de informações em relatório de execução do objeto comprovará que foram alcançados os resultados da ação cultural, por meio dos seguintes procedimentos:

I - apresentação de relatório de execução do objeto pelo beneficiário no prazo estabelecido pelo ente federativo no regulamento ou no instrumento de seleção; e

II - análise do relatório de execução do objeto por agente público designado.

7.2.1 O relatório de prestação de informações sobre o cumprimento do objeto deverá:

I - comprovar que foram alcançados os resultados da ação cultural;

II - conter a descrição das ações desenvolvidas para o cumprimento do objeto;

III - ter anexados documentos de comprovação do cumprimento do objeto, tais como: Declarações de realização dos eventos, com registro fotográfico ou audiovisual, clipping de matérias jornalísticas, releases, folders, catálogos, panfletos, filipetas, bem como outros documentos pertinentes à execução do projeto.

7.2.2 O agente público competente elaborará parecer técnico de análise do relatório de execução do objeto e poderá adotar os seguintes procedimentos, de acordo com o caso concreto:

I - encaminhar o processo à autoridade responsável pelo julgamento da prestação de informações, caso conclua que houve o cumprimento integral do objeto; ou

II - recomendar que seja solicitada a apresentação, pelo agente cultural, de relatório de execução financeira, caso considere que não foi possível aferir o cumprimento integral do objeto no relatório de execução do objeto ou que as justificativas apresentadas sobre o cumprimento parcial do objeto foram insuficientes.

7.2.3 Após o recebimento do processo pelo agente público de que trata o item 7.2.2, autoridade responsável pelo julgamento da prestação de informações poderá:

I - determinar o arquivamento, caso considere que houve o cumprimento integral do objeto ou o cumprimento parcial justificado;

II - solicitar a apresentação, pelo agente cultural, de relatório de execução financeira, caso considere que não foi possível aferir o cumprimento integral do objeto no relatório de execução do objeto ou que as justificativas apresentadas sobre o cumprimento parcial do objeto foram insuficientes; ou

III - aplicar sanções ou decidir pela rejeição da prestação de informações, caso verifique que não houve o cumprimento integral do objeto ou o cumprimento parcial justificado, ou caso identifique irregularidades no relatório de execução financeira.

7.3 O relatório de execução financeira será exigido, independente da modalidade inicial de prestação de informações (in loco ou em relatório de execução do objeto), somente nas seguintes hipóteses:

I - quando não estiver comprovado o cumprimento do objeto, observados os procedimentos previstos no item 7.2; ou

II - quando for recebida, pela administração pública, denúncia de irregularidade na execução da ação cultural, mediante juízo de admissibilidade que avaliará os elementos fáticos apresentados.

7.3.1 O prazo para apresentação do relatório de execução financeira será de, no mínimo, trinta dias, contado do recebimento da notificação.

7.4 O julgamento da prestação de informações realizado pela autoridade do ente federativo que celebrou o termo de execução cultural avaliará o parecer técnico de análise de prestação de informações e poderá concluir pela:

I - aprovação da prestação de informações, com ou sem ressalvas; ou

II - reprovação da prestação de informações, parcial ou total.

7.5 Na hipótese de o julgamento da prestação de informações apontar a necessidade de devolução de recursos, o agente cultural será notificado para que exerça a opção por:

I - devolução parcial ou integral dos recursos ao erário;

II - apresentação de plano de ações compensatórias; ou

III - devolução parcial dos recursos ao erário juntamente com a apresentação de plano de ações compensatórias.

7.5.1 A ocorrência de caso fortuito ou força maior impeditiva da execução do instrumento afasta a reprovação da prestação de informações, desde que comprovada.

7.5.2 Nos casos em que estiver caracterizada má-fé do agente cultural, será imediatamente exigida a devolução de recursos ao erário, vedada a aceitação de plano de ações compensatórias.

7.5.3 Nos casos em que houver exigência de devolução de recursos ao erário, o agente cultural poderá solicitar o parcelamento do débito, na forma e nas condições previstas na legislação.

7.5.4 O prazo de execução do plano de ações compensatórias será o menor possível, conforme o caso concreto, limitado à metade do prazo originalmente previsto de vigência do instrumento.

7. ALTERAÇÃO DO TERMO DE EXECUÇÃO CULTURAL



PAELLA VEGETARIANA

Ingredientes

1/3 xícara (chá) de azeite de oliva1 cebola picada2 dentes de alho picados2 talos de salsão (ou aipo) picados2 cenoura cortadas em cubos1 abobrinha cortada em cubo1 pimentão vermelho sem sementes picado1 xícara (chá) de arroz3 xícaras (chá) de caldo de legumes1 colher (café) de açafrão-da-terra (ou cúrcuma)1/2 xícara (chá) de vinho branco2 tomate sem pele e sem sementes picados• ervas frescas a gosto

Modo de preparo

Em uma frigideira grande, aqueça o azeite.
Frite a cebola, o alho, junte o restante dos vegetais e misture.
Adicione o arroz, o caldo de legumes e o açafrão.
Quando começar a secar, adicione o vinho, o tomate e as ervas.
Cozinhe por mais dois minutos e sirva em seguida.

LEGUMES ASSADOS NO SAL GROSSO

Ingredientes

• 400 gramas de espiga de milho• 400 gramas de batatas variadas (roxa, doce e yacon)• 400 gramas de cenoura (laranja e roxa)• 400 gramas de abóbora• 400 gramas de cebola• Sal grosso• Tomates-cereja e alcachofras para decorar

Modo de preparo

Corte as espigas de milho, as batatas, as cenouras, a abóbora e as cebolas em quatro partes.
Disponha-as em uma assadeira sobre uma camada de sal grosso.
Cubra com mais sal.
Leve ao forno a 180°C por uma hora.
Balance um a um para tirar o excesso de sal.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

8.1 A alteração do termo de execução cultural será formalizada por meio de termo aditivo.
8.2 A formalização de termo aditivo não será necessária nas seguintes hipóteses:
I - prorrogação de vigência realizada de ofício pela administração pública quando der causa a atraso na liberação de recursos; e
II - alteração do projeto sem modificação do valor global do instrumento e sem modificação substancial do objeto.
8.3 Na hipótese de prorrogação de vigência, o saldo de recursos será automaticamente mantido na conta, a fim de viabilizar a continuidade da execução do objeto.
8.4 As alterações do projeto cujo escopo seja de, no máximo, 20% poderão ser realizadas pelo agente cultural e comunicadas à administração pública em seguida, sem a necessidade de autorização prévia.
8.5 A aplicação de rendimentos de ativos financeiros em benefício do objeto do termo de execução cultural poderá ser realizada pelo agente cultural sem a necessidade de autorização prévia da administração pública.
8.6 Nas hipóteses de alterações em que não seja necessário termo aditivo, poderá ser realizado apostilamento.

9. TITULARIDADE DE BENS

9.1 Os bens permanentes adquiridos, produzidos ou transformados em decorrência da execução da ação cultural fomentada serão de titularidade do agente cultural desde a data da sua aquisição.
9.2 Nos casos de rejeição da prestação de contas em razão da aquisição ou do uso do bem, o valor pago pela aquisição será computado no cálculo de valores a devolver, com atualização monetária.
[OU]
9.2 Os bens permanentes adquiridos, produzidos ou transformados em decorrência da execução da ação cultural fomentada serão de titularidade do [NOME DO ENTE].
[AO FORMALIZAR O TERMO DE EXECUÇÃO CULTURAL, O ENTE DEVE DECIDIR SE OS BENS ADQUIRIDOS, PRODUZIDOS OU TRANSFORMADOS PELO AGENTE CULTURAL SERÃO DO PRÓPRIO AGENTE CULTURAL OU DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA. OS BENS PODEM FICAR COM O AGENTE CULTURAL NAS HIPÓTESES TRATADAS NO ART. 27 DO DECRETO 11.453/2023]

10. EXTINÇÃO DO TERMO DE EXECUÇÃO CULTURAL

10.1 O presente Termo de Execução Cultural poderá ser:
I - extinto por decurso de prazo;
II - extinto, de comum acordo antes do prazo avençado, mediante Termo de Distrato;
III - denunciado, por decisão unilateral de qualquer dos partícipes, independentemente de autorização judicial, mediante prévia notificação por escrito ao outro partícipe; ou
IV - rescindido, por decisão unilateral de qualquer dos partícipes, independentemente de autorização judicial, mediante prévia notificação por escrito ao outro partícipe, nas seguintes hipóteses:
a) descumprimento injustificado de cláusula deste instrumento;
b) irregularidade ou inexecução injustificada, ainda que parcial, do objeto, resultados ou metas pactuadas ;
c) violação da legislação aplicável;
d) cometimento de falhas reiteradas na execução;
e) má administração de recursos públicos;
f) constatação de falsidade ou fraude nas informações ou documentos apresentados;
g) não atendimento às recomendações ou determinações decorrentes da fiscalização;
h) outras hipóteses expressamente previstas na legislação aplicável.
10.2 A denúncia só será eficaz 60 (sessenta) dias após a data de recebimento da notificação, ficando os partícipes responsáveis somente pelas obrigações e vantagens do tempo em que participaram voluntariamente da avença.
10.3 Os casos de rescisão unilateral serão formalmente motivados nos autos do processo administrativo, assegurado o contraditório e a ampla defesa. O prazo de defesa será de 10 (dez) dias da abertura de vista do processo.
10.4 Na hipótese de irregularidade na execução do objeto que enseje dano ao erário, deverá ser instaurada Tomada de Contas Especial caso os valores relacionados à irregularidade não sejam devolvidos no prazo estabelecido pela Administração Pública.
10.5 Outras situações relativas à extinção deste Termo não previstas na legislação aplicável ou neste instrumento poderão ser negociados entre as partes ou, se for o caso, no Termo de Distrato.

11. SANÇÕES

11.1 . Nos casos em que for verificado que a ação cultural ocorreu, mas houve inadequação na execução do objeto ou na execução financeira sem má-fé, a autoridade pode concluir pela aprovação da prestação de informações com ressalvas e aplicar sanção de advertência ou multa.
11.2 A decisão sobre a sanção deve ser precedida de abertura de prazo para apresentação de defesa pelo AGENTE CULTURAL.
11.3 A ocorrência de caso fortuito ou força maior impeditiva da execução do instrumento afasta a aplicação de sanção, desde que regularmente comprovada.

12. MONITORAMENTO E CONTROLE DE RESULTADOS

12.1 [DEVE SER INFORMADO COMO O ÓRGÃO REALIZARÁ O MONITORAMENTO DAS AÇÕES, PODENDO SER POR MEIO DE COMISSÃO ESPECÍFICA PARA ESTE FIM, POR ENVIO DE RELATÓRIOS, ENTRE OUTRAS MEDIDAS].

13. VIGÊNCIA

13.1 A vigência deste instrumento terá início na data de assinatura das partes, com duração de [PRAZO EM ANOS OU MESES], podendo ser prorrogado por [PRAZO MÁXIMO DE PRORROGAÇÃO].

14. PUBLICAÇÃO

14.1 O Extrato do Termo de Execução Cultural será publicado no [INFORMAR ONDE SERÁ PUBLICADO]

15. FORO

15.1 Fica eleito o Foro de [LOCAL] para dirimir quaisquer dúvidas relativas ao presente Termo de Execução Cultural.

LOCAL, [INDICAR DIA, MÊS E ANO].

Pelo órgão:
[NOME DO REPRESENTANTE]

Pelo Agente Cultural:
[NOME DO AGENTE CULTURAL]

ANEXO VII

AUTORIZAÇÃO INDIVIDUAL DE USO DE IMAGEM, VOZ E OUTROS CORRELATOS

Eu_____ _____ ___ portador (a) do documento de identidade n° _____, inscrito (a) no CPF sob o n° _____, residente e domiciliado(a) à_____ _____, cidade de _____, Estado _____, CEP:_____, telefone: ( ) _____, e-mail:_____, doravante denominado CEDENTE, AUTORIZO POR TEMPO INDETERMINADO, em caráter irretratável e irrevogável à Prefeitura Municipal de Belford Roxo – CNPJ nº 39.485.438/0001-42 – Av. Joaquim da Costa Lima, 2986 - São Bernardo, Belford Roxo - RJ, 26167-325 - doravante denominada CESSIONÁRIA, o uso da minha imagem, voz, nome e outros correlatos, relacionados ao Edital de Chamamento Público nº xx/2023, nos seguintes termos:
1. Pelo presente instrumento particular de autorização, o ora CEDENTE autoriza a CESSIONÁRIA a captar, fixar e utilizar sua imagem, voz, nome e outros correlatos, em todo e qualquer material, fotos, documentos etc, para veiculação em âmbito nacional e internacional, nos canais institucionais municipais e federais, e em ações de divulgação ao público em geral do projeto cultural e/ou artístico.
2. A presente autorização é concedida à CESSIONÁRIA em caráter gratuito, pelo que nenhuma remuneração e/ou compensação serão devidas a qualquer tempo e título.
3. O CEDENTE declara estar ciente e de acordo com os termos e condições aqui estabelecidas.
4. A presente autorização é firmada em caráter irrevogável e irretratável, obrigando o CEDENTE e seus herdeiros ao seu fiel e integral cumprimento.
5. O CEDENTE firma o presente de forma a manifestar sua concordância com seus termos.
6. O CEDENTE declara estar ciente e de acordo que qualquer dúvida oriunda deste instrumento será apreciada no Foro da Comarca de Belford Roxo/RJ, pelo que renuncia expressa e irrevogavelmente a qualquer outro Foro, por mais privilegiado que o seja.
O presente é firmado em duas vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo.

Belford Roxo, ____/_____/2023

Testemunhas:
1)_____ __
RGn°

2)_____ __
RG n°

Minuta Chamamento Público Artigo 8º Lei nº 195 de 8 de julho de 2022

CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 003/2023

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO DE SELEÇÃO DE PROJETOS PARA DEMAIS ÁREAS ARTÍSTICAS CULTURAIS DO ARTIGO 8º DA LEI COMPLEMENTAR Nº195 DE 8 DE JULHO DE 2022.

1. INTRODUÇÃO

1.1 - O Município de Belford Roxo, por meio da Secretaria Municipal de Cultura - SMC, torna público o presente CHAMAMENTO PÚBLICO elaborado com base na Lei Complementar nº 195, de 08 de julho de 2022, art. 8º, incisos I, II e III, Decreto Federal nº 11.525, de 11 de maio 2023 e no Decreto Federal nº 11.453, de 23 de março 2023 e Decreto Municipal nº 5.822, de 1 de agosto de 2023a fim de selecionar, habilitar e homologar, Agentes Culturais, Coletivos, Espaços, Entidades e Instituições das diversas manifestações culturais descritas neste Chamamento Público.

2. DA CHAMADA PÚBLICA

2.1. A abertura da presente CHAMADA PÚBLICA dar-se-á por meio do Diário Oficial Municipal, bem como através do site da Prefeitura de Belford Roxo: https://prefeituradebelfordroxo.rj.gov.br/cultura, onde estarão disponíveis os anexos desta chamada.

2.2. Informações e esclarecimentos de dúvidas de interpretação desta CHAMADA PÚBLICA poderão ser obtidos por e-mail: lpgbelfordroxo2023@gmail.com, durante todo o prazo de inscrição. Todas as respostas serão fornecidas, em até 05 (cinco) dias úteis, pela equipe da Secretaria Municipal de Cultura através da Comissão de Seleção, Avaliação e Acompanhamento.

2.3. Eventuais impugnações à presente CHAMADA PÚBLICA deverão ser encaminhadas para oe-mail:lpgbelfordroxo2023@gmail.com, por escrito, até 3 (três) dias após abertura do prazo de inscrição.

2.4. Decairá do direito de impugnar esta Chamada Pública perante a Administração o Proponente que não o fizer no prazo estabelecido no item 2.3.

3. OBJETO

3.1. Constitui objeto da presente chamada pública, a seleção de agentes culturais, coletivos, espaços e instituições culturais para receberem aporte financeiro mediante a apresentação de propostas artísticas dos diversos segmentos culturais do Município de Belford Roxo que sejam habilitadas, classificadas e homologadas.

3.2. A presente Chamada Pública compreenderá as seguintes fases:

a) Inscrição;
b) Período para Impugnação do Chamamento Público;
c) Avaliação - (Habilitação de caráter eliminatório/Classificação/Seleção);
d) Publicação do Resultado Preliminar;
e) Interposição de Recursos;
f) Análise dos Recursos;
g) Resultado dos Recursos e Resultado Final (Homologação - ocasião em que serão publicados os aprovados);
h) Entrega dos dados bancários, demais documentações e assinatura do Termo de Execução Cultural;

4. OBJETIVO

4.1. Selecionar 130 iniciativas artísticas culturais de agentes, coletivos, espaços e instituições das “DEMAIS ÁREAS CULTURAIS”, exceto audiovisual, para receberem apoio financeiro por meio de projetos, através da celebração de Termo de Execução Cultural, com o objetivo de incentivar e fomentara Cultura no Município de Belford Roxo.

5. DAS CATEGORIAS

5.1. Serão contempladas13 (treze) iniciativas culturais para cada categoria dentre as descritas abaixo nas seguintes linhas de ação:

I. Música – voltado para os segmentos de Dance, Black, Música de câmara, música, erudita, música folclórica, samba, gospel, eletrônica, funk, pagode, Blues, sertanejo, pop, rock, hip hop, rap, soul, heavy metal, punk, hardcore, MPB, jazz, reggae, etc;
II. Artes Cênicas - voltado para os segmentos circense, mímica, ópera e teatro, etc;
III. Artes Plásticas e visual - voltado para os segmentos da Pintura, Fotografia, desenho, gravura, a escultura, artes gráficas, artesanato e História em quadrinhos, etc;
IV. Literatura - voltado para os segmentos da cadeia da literatura, épico ou Narrativo, lírico, dramático, popular, etc;
V. Dança - voltado para Dança, solo, dança em dupla, dança em grupo e todos os ritmos;



TORTA DE MARACUJÁ

Ingredientes

MASSA

12 colheres (sopa) de farinha/2 a 3 colheres (sopa) de açucar/1 colher (cha) de fermento em pó/5 colheres (sopa) de margarina/2 colheres de creme de leite.

RECHEIO

1 lata de leite condensado/1 lata de creme de leite/200 ml de suco concentrado de maracuja sem as sementes (3 a 4 maracujas).

COBERTURA

Polpa de um maracujá com as sementes/1 colher (sopa) de amido de milho/3 colheres de açúcar.

Modo de preparo

MASSA

Misture tudo e amasse bem até ficar uma massa homogênea.

Abra a massa e coloque em uma forma redonda de fundo removível.

Leve ao forno até ficar dourada.

RECHEIO

Bata tudo no liquidificador por alguns minutos e despeje sobre a massa ja assada.

COBERTURA

Coloque os ingredientes em uma panela, misture bem e leve ao fogo mexendo até as sementes se separarem, espalhe por cima do recheio e leve a geladeira.

Fica uma torta muito bonita e gostosa.

CHURROS

Ingredientes

1 e 1/2 xícara de leite/1/2 xícara de água/2 colheres de margarina ou manteiga/2 xícaras de farinha de trigo/sal a gosto.

Modo de preparo

Coloque em uma panela o leite, a água, a manteiga e o sal.

Quando o leite ferver, coloque a farinha e mexa bem, até soltar do fundo da panela (mexa bem rápido).

Coloque a massa em um saco de confeiteiro, com o bico pitanga.

Faça tirinhas com a massa e frite.

Passe na canela com açúcar e sirva.

GELATINA CREMOSA

Ingredientes

3 caixas de gelatina de morango/2 caixas de creme de leite/3 colheres de sopa de açúcar.

Modo de preparo

Prepare as caixinhas de gelatina todas juntas, mas com menos água para ficar mais firme, com a açúcar

Depois coloque as caixinhas de creme de leite junto com a gelatina e bata por uns 2 minutos

Leve à geladeira por 4 a 5 horas

A gelatina separa do creme e ficam 2 camadas.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

VI. Moda, Feiras de exposição cultural e artística;
VII. Cultura Popular e Manifestações Tradicionais etc;
VIII. Patrimônio cultural;
IX. Economia criativa, solidária e artesanato;

X. Projetos culturais livres.

5.2. Na falta de projetos onde não seja atingido a quantidade total para cada categoria as vagas serão redistribuídas para as demais.

5.3. Todas as ações citadas no item 5.1. deverão propor e executar uma atividade artística cultural como contrapartida social que será realizada conforme cronograma e local de realização estabelecidos em conjunto com a Secretaria Municipal de Cultura.

6. DOS RECURSOS FINANCEIROS

6.1. O valor dos recursos destinados ao repasse desta Chamada Pública corresponde ao total de R$ 1.095.625,02 (um milhão, noventa e cinco mil, seiscentos e vinte e cinco reais e dois centavos), com aporte financeiro de R$ 8.427,88(oito mil, quatrocentos e vinte e sete reais e oitenta e oito centavos) por proponente selecionado em cada linha de ação, obedecendo a ordem de classificação e respeitando o limite estipulado nos itens 4.1. e 5.1.

6.2.Conforme estabelece o Artigo 13 da Lei Complementar nº195 / 2022, haverá incidência de impostos retidos no recebimento de recursos por parte de pessoas físicas e jurídicas.

6.3. A presente CHAMADA PÚBLICA será custeada com recursos provenientes do Fundo Nacional de Cultura através da Lei Complementar nº 195 de 8 de julho de 2022, através do art. 8º, incisos I, II e III, regulamentada pelo Decreto Federal nº 11.525 de11 de maio de 2023.

6.4. Os recursos financeiros relativos ao presente exercício financeiro, correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

PROGRAMA DE TRABALHO: 15.76.13.392.3.1.026;
NATUREZA DA DESPESA: 3.3.90.31.00;
FONTE DE RECURSO: 1716 - Transf. dest. Setor Cultural - art. 8° LC 195/22

6.5. As eventuais despesas relativas aos exercícios subsequentes ocorrerão por conta das dotações orçamentárias respectivas, devendo ser empenhadas dentro de cada exercício.

6.6. Os recursos financeiros destinados aos projetos serão transferidos pela Prefeitura de Belford Roxo em parcela única, para os beneficiários homologados que deverão apresentar conta corrente jurídica para o caso de pessoas jurídicas e MEI's e conta corrente no caso de pessoas físicas, cuja titularidade esteja em nome do próprio beneficiário;

6.7. Não serão aceitas contas correntes com limitação de valores para depósitos e conta salário;

6.8. Conforme estabelece o Artigo 13 da Lei Complementar nº195 / 2022, haverá incidência de impostos no recebimento de recursos por parte de pessoas físicas e jurídicas.

7. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

7.1. Poderão participar desta CHAMADA PÚBLICA:

I. Pessoas Físicas, maiores de 18 (dezoito) anos, preferencialmente domiciliadas em Belford Roxo, que desenvolvam ações artísticas e culturais;
II. Coletivos que desenvolvam ações artísticas e culturais;
III. Espaços localizados em Belford Roxo que desenvolvam ações artísticas e culturais;
IV. Pessoas Jurídicas que desenvolvam ações artísticas e culturais, desde que nenhum membro de sua organização concorra como Pessoa Física nos Artigos 6º e 8º da Lei Complementar nº195 / 2022 em Belford Roxo;
V. Não poderão participar como pessoas físicas de forma individual membros de coletivo que constem como participante no Anexo VI deste Chamamento Público.
VI. Microempreendedor Individual, residente preferencialmente na cidade de Belford Roxo, que desenvolva ações artísticas e culturais.
VII. Cotas:

a) Ficam garantidas cotas étnico-raciais a pessoas físicas com 20% das vagas para pessoas negras (pretas e pardas) mediante a autodeclaração Étnico Racial Negros conforme Anexo III e 10% das vagas para indígenas;

8. DAS VEDAÇÕES

8.1. Não poderão participar da presente CHAMADA PÚBLICA:

8.2. Membros do Poder Legislativo e Judiciário, do Ministério Público e do Tribunal de Contas da União, ou que tenham nessa situação seu respectivo esposo(a) ou companheiro(a), bem como parentes em linha reta, colateral ou por afinidade até o 2° grau;

8.3. Agente cultural da Prefeitura Municipal de Belford Roxo que tenha atuado nas etapas de construção técnica do Chamamento Público e que esteja elencado para participar na etapa de análise de propostas e ou julgamento dos recursos, bem como seu respectivo cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade até o 2° grau.

8.4. Membros da Comissão de Seleção, Avaliação e Acompanhamento, ou respectivo cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade até o 2° grau.

8.5. Pessoas Jurídicas de direito privado com ou sem fins lucrativos e Entidades sem fins lucrativos, sediadas no munícipio de Belford Roxo, mas que não tenham tanto no seu contrato social ou expressa em seu estatuto a finalidade cultural definida.

8.6. Pessoas jurídicas e espaços culturais que tenham entre sócios e em seu quadro permanente servidor público municipal enquadrado nas condições descritas no item 8.3;

8.7. Pessoas jurídicas e espaços culturais que tenham entre seus sócios qualquer pessoa ligada aos seguintes integrantes do poder municipal de Belford Roxo (Prefeito, Vice-Prefeito, Vereadores, Secretários e Subsecretários) por laço de matrimônio ou parentesco, afim ou consanguíneo até o segundo grau, ou por adoção.

8.8. Menores de 18 Anos.

8. 9. O descumprimento de quaisquer destas condições implicará a não participação no processo seletivo ou a sua exclusão, mediante procedimento que garanta a prévia defesa e o contraditório.

9. DOS PRAZOS

9.1. As datas correspondentes a cada etapa desta Chamada Pública deverão obedecer ao cronograma presente no Anexo I.

10. DAS INSCRIÇÕES

10.1. As inscrições para participar da presente Chamada Pública são gratuitas e acontecerão de acordo com o Anexo I.

10.2. As inscrições serão feitas exclusivamente pela internet através do link: https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdr25RM2qhR9ykvmzFTyDZCbaP_8wazTrQ5G_sMd--zfMHaHCw/viewform

10.3. Dúvidas específicas podem ser resolvidas com a Comissão de Seleção, Avaliação e Acompanhamento pelo e-mail: lpgbelfordroxo2023@gmail.com, não serão aceitas inscrições após período descrito no item 10.1.

10.4. No ato da inscrição o proponente reconhece e declara a inexistência de plágio.

10.5. Ao se inscrever o proponente autoriza a Administração Municipal direitos autorais a ele relativos e que assim possa utilizar de acordo com o previsto no regulamento deste Chamamento Público ou no ajuste para sua elaboração,desta forma fica a Prefeitura de Belford Roxo e os parceiros que venham a ser convidados por este a divulgar, sem autorização prévia e sem qualquer ônus, de qualquer natureza, por tempo indeterminado, as imagens e informações contidas nos seus desdobramentos com fins exclusivamente educacionais e culturais;

10.6. O Proponente com o ato da inscrição responsabiliza-se legalmente pelos documentos e materiais apresentados;

10.7. No formulário de cadastro da iniciativa cultural, além do preenchimento correto e com informações válidas de todos os campos, o proponente deverá anexar no campo correspondente, obrigatoriamente os anexos conforme estabelecidos no Item 11;

10.8. Não serão aceitas complementações, modificações ou substituições de dados e/ou de anexos depois de finalizado o prazo das inscrições.

10.9. A **SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA** de Belford Roxo não se responsabiliza por inscrições online que não tenham sido finalizadas até o horário estabelecido no calendário do Anexo I, em decorrência de congestionamentos das linhas de comunicação ou quaisquer outros motivos de ordem técnica.

10.10. O Proponente deverá preencher todos os campos relativos às informações da Ficha de inscrição, bem como fazer o upload de todos os documentos exigidos, estando sujeito à desclassificação na falta de veracidade.

11. DA DOCUMENTAÇÃO

11.1. Para Agentes e Coletivos Culturais:

a) RG e CPF do Proponente;
b) Comprovante de residência emitidos nos últimos três meses em nome do próprio;
c) Mini Currículo e Portfólio de atividades do proponente comprovando período de atuação de pelo menos 2 (dois) anos, que descreva o histórico das atividades realizadas pelo proponente e seja ilustrado por documentos com fonte de referência, data de realização e links de redes sociais e matérias em jornais e ou revistas;

d) **No caso de Coletivos Culturais**, incluir também a carta de indicação do representante do coletivo ou espaço cultural.

11.2. Espaços e Instituições Culturais:

a) No caso Instituição Cultural, incluir Cartão do CNPJ;
b) RG e CPF do representante legal da entidade;
c) Comprovante de residência emitidos nos últimos três meses do representante legal da entidade;
d) Certidão Negativa de Débitos Municipal (CND);
e) Mini Currículo e Portfólio de atividades do proponente comprovando período de
atuação de pelo menos 2 (dois) anos, que descreva o histórico das atividades realizadas pelo proponente e seja ilustrado por documentos com fonte de referência, data de realização e links de redes sociais e matérias em jornais e ou revistas;

11.3.Somente serão aceitos arquivos em PDF com links ativos ou clicáveis.

11.4. Os proponentes poderão inscrever apenas 1 (uma) iniciativa cultural.

11.5. Caso seja detectada a inscrição de iniciativas idênticas por candidatos diferentes, todas serão inabilitadas.

11.6. No caso de iniciativas culturais inscritas em duplicidade pelo mesmo proponente, será considerada para efeito de análise do Chamamento Público a última inscrição.

11.7. Para a determinação da duplicidade serão conferidas informações como título, proponente e conteúdo da inscrição.

11.8. O envio da documentação incompleta implica na automática inabilitação da inscrição.

12. DA HABILITAÇÃO

12.1. A fase de habilitação, que se inicia com o término do prazo de inscrição, será realizada pela Comissão de Seleção, Avaliação e Acompanhamento que conferirá se as inscrições obedecem às exigências de prazo, condições, documentos e itens expressos nesta Chamada Pública.

12.2. Serão exigidos todos os documentos previstos no item 11 desta Chamada Pública;

12.3. Os proponentes serão inabilitados quando:

a) Entregarem os documentos fora do período e horário de inscrição; e/ou
b) Não apresentarem os documentos exigidos.

13. DA COMISSÃO DE SELEÇÃO, AVALIAÇÃO E ACOMPANHAMENTO

13.1. A Comissão de Seleção, Avaliação e Acompanhamento será designada pela Secretaria Municipal de Cultura, e formada por 03 (três) servidores técnicos Municipais, designados por Resolução pela
Secretaria Municipal de Cultura;

13.2. Será de responsabilidade da SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA a publicação no Diário Oficial do Município de Belford Roxo dos membros da Comissão de Seleção, Avaliação e Acompanhamento.



FILÉ DE PEIXE ASSADO

Ingredientes

500 g de filé de peixe (tilápia, saint peter ou outro) / 4 batatas grande descascada em rodelas de 0,5 centímetro de espessura / 2 tomates picadinhos / 1/2 pimentão(se ele for grande) 1 cebola média picada em cubos / 1 colher (sopa) cheia de alcaparras / cheiro-verde a gosto / coentro a gosto (opcional) / 1/2 colher (sopa) de sal / 1 dente de alho (pequeno) bem espremido / azeite a gosto

Modo de preparo

Tempere o filé de peixe com sal e alho e reserve
Misture o tomate, cebola, pimentão e alcaparras e tempere com um pouco de sal e junte o cheiro verde e coentro
Reseve
Unte um refratário com azeite, e forre com as batatas cruas
Cubra as batatas com o peixe e por cima distribua a mistura do tomate
Regue com bastante azeite e leve ao forno por mais ou menos 30 a 40 minutos
Quando secar o líquido que acumula no fundo da forma quando está assando e ficar dourado está pronto
Sirva com arroz intergal ou branco, é uma delícia!

MOQUECA DE PEIXE

Ingredientes

4 postas de cação ou garoupa (700 gramas) / suco de 1 limão / 1 cebola grande cortada em rodelas / 1 pimentão vermelho cortado em rodelas / 1 pimentão verde cortado em rodelas/ 2 tomates maduros cortados em rodelas / 2 colheres (sopa) de coentro picado / 200 ml de leite de coco / 1 colher (sopa) de azeite de dendê / 2 tabletes de caldo de camarão

Modo de preparo

Lave bem o peixe, regue com o suco de limão e deixe descansar por cerca de 1 hora
Em uma panela grande, coloque o peixe, a cebola, os pimentões, os tomates e polvilhe coentro
Esfarele os tabletes de caldo de camarão, misture-os ao leite de coco e regue o peixe
Leve ao fogo baixo, com a panela parcialmente tampada, por 20 minutos
Mexa algumas vezes até que esteja cozido
Junte o azeite de dendê e adicione sal
Retire do fogo e sirva

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

13.3. Todos os membros da Comissão terão como função examinar o conteúdodas iniciativas culturais de acordo com os critérios estabelecidos pelo presente Chamamento Público.

14. DA SELEÇÃO

14.1. As inscrições passarão por análise, de modo a constatar o atendimento aos critérios de avaliação e às condições desta CHAMADA PÚBLICA.

14.2. A seleção será conduzida pela Comissão de Seleção, Avaliação e Acompanhamento, conforme Portaria n° 002/SMC/2023, publicada em Diário Oficial do Município no dia 08 de agosto de 2023.

14.3. Caberá a Comissão de Seleção, Avaliação e Acompanhamento a aprovação dos projetos que serão subsidiados por meio desta CHAMADA PÚBLICA.

14.4. A Comissão de Seleção, Avaliação e Acompanhamento ficará responsável por pontuar os projetos, levando em consideração os seguintes critérios:

I. Anos de experiência: Será considerado o histórico de atuação do proponente apresentado e comprovado no portfólio. Neste item será dado 01 (um) ponto por ano de experiência, no limite de 5 (cinco) anos;

II. Excelência e relevância das ações realizadas: Entende-se como relevante uma ação que possa ser reconhecida e tomada como modelo, em sua área artística ou cultural, devido a sua concepção original e inovadora e o conteúdo que pretende abordar, pelo conjunto de atributos técnicos (formação empírica ou formal, conhecimentos e experiências durante a vida e realizações na sua área de atividade cultural) que estão propostos para execução, por suacapacidade de preencher lacuna ou suprir déficit constatado, em quaisquer territórios da cidade.

III. Atuação territorial descentralizada: Entende-se atuação descentralizada, aquela ação que se desenvolve em diferentes territórios do Município de Belford Roxo.

IV. Qualidade do Projeto - Coerência do objeto, objetivos, justificativa e metas do projeto - A análise deverá considerar, para fins de avaliação e valoração, se o conteúdo do projeto apresenta como um todo coerência, observando o objeto, a justificativa e as metas, sendo possível visualizar de forma clara os resultados que serão obtidos.

V. Coerência do Plano de Divulgação ao Cronograma, Objetivos e Metas do projeto proposto - A análise deverá avaliar e valorar a viabilidade técnica e comunicacional com o público alvo do projeto, mediante as estratégias, mídias e materiais apresentadas, bem como a capacidade de executá-las.

VI. Trajetória artística e cultural do proponente – Será considerado para fins de análise a carreira do proponente, com base no currículo e comprovações enviadas juntamente com a proposta;

VII. Contrapartida - Será avaliado o interesse público da execução da contrapartida do projeto pelo agente cultural;

VIII. Conforme o art. 17 da Lei nº 195, de 8 de julho de 2022, haverá critério diferenciado de pontuação para a autodeclaração por meio de ações afirmativa;

IX. Comissão de Seleção, Avaliação e Acompanhamento atribuirá notas de 0 a 20 pontos a cada um dos critérios de avaliação de cada projeto, conforme tabela a seguir:

CRITÉRIO	PONTUAÇÃO	
I	Anos de experiência na área artística	0 a 5
II	Excelência e relevância das ações realizadas	0 a 10
III	Atuação territorial descentralizada	0 a 10
IV	Qualidade do Projeto - Coerência do objeto, objetivos, justificativa e metas do projeto	0 a 20
V	Coerência do Plano de Divulgação ao Cronograma, Objetivos e Metas do projeto proposto - A análise deverá avaliar e valorar a viabilidade técnica e comunicacional com o público alvo do projeto, mediante as estratégias, mídias e materiais apresentados, bem como a capacidade de executá-los.	0 a 20
VI	Trajetória artística e cultural do proponente	0 a 20
VII	Contrapartida	0 a 20
VIII	Conforme o Artigo 17 da Lei nº 195 de 8 de julho de 2022, haverá critério diferenciado de pontuação para a autodeclaração por meio de ação afirmativa (critério não acumulativo);	0,5
PONTUAÇÃO MÁXIMA		105,5
PONTUAÇÃO MÍNIMA		60

14.5. O desempate se dará por consenso dos membros da Comissão de Seleção, Avaliação e Acompanhamento.

14.6. O resultado da Seleção será divulgado no endereço eletrônico da Prefeitura de Belford Roxo: https://prefeituradebelfordroxo.rj.gov.br/cultura e publicado no Diário Oficial do Município de Belford Roxo, conforme datas elencadas no Anexo I, contemplando a listagem dos selecionados, de acordo com a ordem de classificação, além dos proponentes não selecionados, seguindo a ordem decrescente de classificação final obtida.

14.7. Em caso de eventual desistência ou impedimentos do proponente selecionado, será convocado o subsequente imediato, respeitando ordem decrescente da classificação final.

14.8. Pessoas que se inscreverem pelo critério diferenciado de pontuação como pessoa com deficiência deverão apresentar laudo que ateste tal condição, do contrário só poderão participar pela ampla concorrência.

14.9. Serão considerados aptos os projetos que receberem nota final igual ou superior a 60 pontos.

14.10. Serão desclassificados os projetos que:

I - Receberem nota 0 em qualquer dos critérios obrigatórios;
II - apresentem quaisquer formas de preconceito de origem, raça, etnia, gênero, cor, idade ou outras formas de discriminação serão desclassificadas, com fundamento no disposto no inciso IV do caput do art. 3º da Constituição, garantidos o contraditório e a ampla defesa;
III - A falsidade de informações acarretará desclassificação, podendo ensejar, ainda, a aplicação de sanções administrativas ou criminais.

15. DOS RECURSOS

15.1. Caberão recursos, no prazo de 3 (três) dias úteis da publicação no Diário Oficial do Município de Belford Roxo.

15.2. Só será aceito o recurso contra decisão que indeferir o próprio proponente na fase de avaliação (habilitação, classificação e seleção), conforme o item 10.1, e desde que o eventual recurso seja objetivamente fundamentado e enviado exclusivamente para o correio eletrônico: lpgbelfordroxo2023@gmail.com.

15.3. Os recursos serão julgados no prazo de 3 (três) dias úteis a contar da confirmação de recebimento por parte da Comissão de Seleção, Avaliação e Acompanhamento.

15.4. Os recursos relativos ao resultado da seleção que não forem reconsiderados pela Comissão de Seleção, Avaliação e Acompanhamento terão decisão final da equipe técnica da Secretaria Municipal de Cultura.

16. DA HOMOLOGAÇÃO

16.1. Após o julgamento dos recursos ou o transcurso do prazo para sua interposição a Comissão de Seleção, Avaliação e Acompanhamento e a Secretaria Municipal de Cultura divulgarão no Diário Oficial do Município de Belford Roxo, as decisões recursais proferidas e o resultado definitivo do processo de seleção.

16.2. A Homologação do resultado final da seleção publicada no Diário Oficial do Município de Belford Roxo, obedecendo à ordem de classificação dos proponentes.

16.3. A Secretaria Municipal de Cultura e a Comissão de Seleção, Avaliação e Acompanhamento somente solicitarão documentação, bem como o cumprimento das condições de elegibilidade do proponente, apenas das iniciativas culturais selecionadas.

16.4. O proponente, quando se tratar de espaço ou entidade cultural regularmente constituída (com CNPJ), além dos documentos previstos no item 11.2, deve apresentar os seguintes documentos:

a) Comprovante de inscrição e situação cadastral do CNPJ;
b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do proponente, ou outra equivalente, na forma da lei;
c) Certificado de Regularidade de situação relativa ao FGTS;
d) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeitos de negativa de imposto sobre serviço de qualquer natureza;
e) Certidão Negativa Conjunta de Tributos Federais e Dívida Ativa da União;
f) Certidão da Dívida Ativa expedida pela Procuradoria do Estado do Rio de Janeiro;
g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

16.5. Todas as certidões encaminhadas na fase de seleção deverão estar válidas no ato da emissão da nota de empenho. É de exclusiva responsabilidade do proponente a atualização destas, sob pena de eliminação do Chamamento Público.

17. ASSINATURA DO TERMO DE EXECUÇÃO CULTURAL E RECEBIMENTO DOS RECURSOS

17.1. Finalizada a fase de habilitação, o agente cultural contemplado será convocado a assinar o Termo de Execução Cultural, conforme Anexo II deste Chamamento Público, de forma presencial.

17.2. O Termo de Execução Cultural corresponde ao documento a ser assinado pelo agente cultural selecionado neste Chamamento Público e pela Secretaria Municipal de Cultura contendo as obrigações dos assinantes do Termo.

17.3 Após a assinatura do Termo de Execução Cultural, o agente cultural receberá os recursos em parcela única em conta bancária que tenha como titular o proponente.

18. DA LIBERAÇÃO DOS RECURSOS FINANCEIROS

18.1. Após a publicação do resultado da seleção no Diário Oficial do Município de Belford Roxo, o proponente deverá levar impresso, presencialmente, na Secretaria Municipal de Cultura, os dados bancários, agência e conta de sua titularidade, bem como número do CPF, onde deverá na ocasião realizar a assinatura do Termo de Execução Cultural para o recebimento do valor referente aexecução do projeto para prosseguir na etapa.

18.2. O prazo para envio das informações referentes aos dados bancários e assinatura do Termo de Execução Cultural acontecerá conforme Calendário no Anexo I.

18.3. O proponente selecionado que incorrer na impossibilidade do envio das informações bancárias e assinatura do Termo de Execução Cultural no prazo previsto no item 18.2. será eliminado do Chamamento Público.

18.4. No caso de eliminação do proponente selecionado, será chamado o proponente subsequente, que deverá respeitar todos os prazos e a documentação exigida neste Chamamento Público.

18.5.O projeto será pago exclusivamente em conta corrente do beneficiário, tendo o mesmo como único titular da conta, **não serão aceitas conta salário.**

18.6. O valor do projeto será pago em parcela única.

19. DIVULGAÇÃO DOS PROJETOS

19.1 Os produtos artístico-culturais e as peças de divulgação dos projetos exibirão as marcas da Prefeitura Municipal de Belford Roxo e do Governo Federal, de acordo com as orientações técnicas do manual de aplicação de marcas divulgado pelo Ministério da Cultura e Comissão de Seleção, Avaliação e Acompanhamento.

20. DO USO DE IMAGEM, VOZ E NOME

20.1. Fica autorizado pelo proponente, no ato da inscrição, a utilização de imagem, voz e nome para fins de divulgação institucional da Prefeitura de Belford Roxo e do Governo Federal nos termos do Anexo VI.

21. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

21.1. É facultada à Comissão de Seleção, Avaliação e Acompanhamento, em qual



ROLO DE CARNE RECHEADO COM ESPINAFRE E QUEIJO

Ingredientes

600 g de carne moída;200 g de espinafres frescos; 125 g de mussarela (ou outro de sua preferência); sal e pimenta à gosto; alho em pó à gosto; colorau à gosto; azeite à gosto; 400g de abóbora (usei abóbora manteiga); 1/2 cebola.

Modo de preparo

Leve uma frigideira ao fogo com um pouco de azeite e deixe aquecer. Acrescente os espinafres e tempere com uma pitada de sal. Deixe os espinafres murcharem e saltearem, retire escorrendo todo o líquido e deixe esfriar completamente.
Numa tigela coloque a carne moída e tempere-a com sal e pimenta e amasse bem para misturar. Coloque depois a carne numa tábua de cozinha, numa camada só formando uma espécie de retângulo.
No meio coloque os espinafres já frios e sobre estes o queijo cortado em palitos. Enrole a carne sobre os espinafres e o queijo, formando um rolo e apertando bem para que o recheio não escape. Coloque depois o rolo numa assadeira.
Corte a abóbora em cubos pequenos e coloque em volta do rolo de carme. Pique a cebola e espalhe sobre a abóbora, com uma pitada de sal, e tempere tudo com o alho em pó, o colorau e regue com um fio de azeite.
Leve a assar em forno previamente aquecido a 180ºC durante cerca de 45 minutos ou até a carne estar cozida e a abóbora macia e tostada.
Sirva a carne em fatias e acompanhe com uma salada ou legumes cozidos.

SALADA MULTICOR

Ingredientes

Alface roxa; Alface verde; Tomates cerejas; Beterraba; Pimentão verde; Pimentão vermelho; Pimentão amarelo; Azeitona chilena; Brócolis; Tempero a gosto.

Modo de preparo

Cortar os pimentões e a alface em tiras.
Ralar a beterraba e cozinhar o brócolis.
Colocar nas bordas de uma travessa a alface roxa, depois a alface verde e a seguir a beterraba. Enfeitar com os pimentões, os tomates cerejas, as azeitonas e o brócolis.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

quer fase do processo seletivo, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente, salvo nas condições previstas neste Chamamento Público.

21.2. O ato da inscrição implica a plena aceitação das normas constantes da presente CHAMADAPÚBLICA.

21.3. É de responsabilidade da Secretaria Municipal de Cultura o acompanhamento, a supervisão e a fiscalização de todos os atos administrativos da presente CHAMADA PÚBLICA, podendo tomar providências em caso de eventuais irregularidades constatadas a qualquer tempo.

21.4. O proponente deverá manter atualizado o seu endereço e outros dados cadastrais junto à Secretaria Municipal de Cultura, para eventual contato e acompanhamento do processo.

21.5. A Secretaria Municipal de Cultura fará comunicações, caso necessário, por meio de e-mail, celular e ou Whatsapp, exceto as informações ou convocações que exijam publicações na Imprensa Oficial.

21.6. Na contagem dos prazos é excluído o dia de início e incluído o do término. Os prazos somente se iniciam e vencem em dias úteis até às 17h.

21.7. Eventuais irregularidades relacionadas aos requisitos de participação, constatadas a qualquer tempo, implicarão na eliminação do proponente.

21.8. Os casos omissos constatados serão resolvidos pela Comissão de Seleção, Avaliação e Acompanhamento durante as reuniões para avaliação e para julgamento dos proponentes habilitados.

21.9. Integram o presente Chamamento Público, para todos os fins legais, os anexos, as instruções, observações e restrições contidas nos anexos.
21.10. Integram o presente Chamamento Público, para todos os fins legais, os anexos, as instruções, observações e restrições contidas nos seus anexos:

Anexo I – Calendário;
Anexo II – Termo de Execução Cultural;
Anexo III – Declaração Étnico Racial;
Anexo IV – Declaração de Representação;
Anexo V – Relatório de Execução do Objeto;
Anexo VI – Cessão de uso de imagem.

21.11.Fica eleito o foro da Comarca de Belford Roxo para dirimir quaisquer questões, dúvidas ou demandas referentes a este Chamamento Público.

Belford Roxo, __ de _____ de 2023.

ROBSON DA SILVA SARMENTO
Secretário Municipal de Cultura

ANEXO I
CALENDÁRIO

ETAPAS	PRAZOS	
	Início	**Término**
Inscrições	21/08/2023	04/09/2023
Impugnação do Chamamento Público	21/08/2023	24/08/2023
Avaliação(Habilitação de caráter eliminatório /Classificação/Seleção)	21/08/2023	04/09/2023
Publicação do Resultado Preliminar	05/09/2023	11/09/2023
Interposição de Recursos	12/09/2023	12/09/2023
Análise dos Recursos	13/09/2023	15/09/2023
Resultado dos Recursos e Resultado Final (Homologação)	16/09/2023	18/09/2023
Entrega dos dados bancários e demais documentações e assinatura do termo de execução cultural	18/09/2023	22/09/2023

ANEXO II
TERMO DE EXECUÇÃO CULTURAL

TERMO DE EXECUÇÃO CULTURAL Nº [INDICAR NÚMERO]/[INDICAR ANO] TENDO POR OBJETO A CONCESSÃO DE APOIO FINANCEIRO A AÇÕES CULTURAIS CONTEMPLADAS PELO EDITAL nº XX/2023 –, NOS TERMOS DA LEI COMPLEMENTAR Nº 195/2022 (LEI PAULO GUSTAVO), DO DECRETO N. 11.525/2023 (DECRETO PAULO GUSTAVO) E DO DECRETO 11.453/2023 (DECRETO DE FOMENTO).

1. PARTES
1.1 O [NOME DO ENTE FEDERATIVO], neste ato representado por [AUTORIDADE QUE ASSINARÁ PELO ENTE FEDERATIVO], Senhor(a) [INDICAR NOME DA AUTORIDADE QUE ASSINARÁ PELO ENTE FEDERATIVO], e o(a) AGENTE CULTURAL, [INDICAR NOME DO(A) AGENTE CULTURAL CONTEMPLADO], portador(a) do RG nº [INDICAR Nº DO RG], expedida em [INDICAR ÓRGÃO EXPEDIDOR], CPF nº [INDICAR Nº DO CPF], residente e domiciliado(a) à [INDICAR ENDEREÇO], CEP: [INDICAR CEP], telefones: [INDICAR TELEFONES], resolvem firmar o presente Termo de Execução Cultural, de acordo com as seguintes condições:

2. PROCEDIMENTO
2.1 Este Termo de Execução Cultural é instrumento da modalidade de fomento à execução de ações culturais de que trata o inciso I do art. 8 do Decreto 11.453/2023, celebrado com agente cultural selecionado nos termos da LEI COMPLEMENTAR Nº 195/2022 (LEI PAULO GUSTAVO), DO DECRETO N. 11.525/2023 (DECRETO PAULO GUSTAVO) E DO DECRETO 11.453/2023 (DECRETO DE FOMENTO).
3. OBJETO
3.1. Este Termo de Execução Cultural tem por objeto a concessão de apoio financeiro ao projeto cultural [INDICAR NOME DO PROJETO], contemplado no conforme processo administrativo nº [INDICAR NÚMERO DO PROCESSO].
4. RECURSOS FINANCEIROS
4.1. Os recursos financeiros para a execução do presente termo totalizam o montante de R$ [INDICAR VALOR EM NÚMERO ARÁBICOS] ([INDICAR VALOR POR EXTENSO] reais).
4.2. Serão transferidos à conta do(a) AGENTE CULTURAL, especialmente aberta no [NOME DO BANCO], Agência [INDICAR AGÊNCIA], Conta Corrente nº [INDICAR CONTA], para recebimento e movimentação.
5. APLICAÇÃO DOS RECURSOS
5.1 Os rendimentos de ativos financeiros poderão ser aplicados para o alcance do objeto, sem a necessidade de autorização prévia.
6. OBRIGAÇÕES
6.1 São obrigações do/da [NOME DO ÓRGÃO RESPONSÁVEL PELO EDITAL]:
I) transferir os recursos ao(a)AGENTE CULTURAL;
II) orientar o(a) AGENTE CULTURAL sobre o procedimento para a prestação de informações dos recursos concedidos;
III) analisar e emitir parecer sobre os relatórios e sobre a prestação de informações apresentados pelo(a) AGENTE CULTURAL;
IV) zelar pelo fiel cumprimento deste termo de execução cultural;
V) adotar medidas saneadoras e corretivas quando houver inadimplemento;
VI) monitorar o cumprimento pelo(a) AGENTE CULTURAL das obrigações previstas na CLÁUSULA 6.2.
6.2 São obrigações do(a) AGENTE CULTURAL:
I) executar a ação cultural aprovada;
II) aplicar os recursos concedidos pela Lei Paulo Gustavo na realização da ação cultural;
III) manter, obrigatória e exclusivamente, os recursos financeiros depositados na conta especialmente aberta para o Termo de Execução Cultural;
IV) facilitar o monitoramento, o controle e supervisão do termo de execução cultural bem como o acesso ao local de realização da ação cultural;
V) prestar informações à [NOME DO ÓRGÃO RESPONSÁVEL PELO EDITAL] por meio de Relatório de Execução do Objeto [SE A PRESTAÇÃO DE INFORMAÇÕES IN LOCO, ALTERAR ESSE ITEM], apresentado no prazo máximo de [INDICAR PRAZO MÁXIMO] contados do término da vigência do termo de execução cultural;
VI) atender a qualquer solicitação regular feita pelo [NOME DO ÓRGÃO] a contar do recebimento da notificação;
VII) divulgar nos meios de comunicação, a informação de que a ação cultural aprovada é apoiada com recursos da Lei Paulo Gustavo, incluindo as marcas do Governo federal, de acordo com as orientações técnicas do manual de aplicação de marcas divulgado pelo Ministério da Cultura;
VIII) não realizar despesa em data anterior ou posterior à vigência deste termo de execução cultural;
IX) guardar a documentação referente à prestação de informações pelo prazo de 10 anos, contados do fim da vigência deste Termo de Execução Cultural;
X) não utilizar os recursos para finalidade diversa da estabelecida no projeto cultural;
XI) executar a contrapartida conforme pactuado.
[PODEM SER ESTABELECIDAS OUTRAS OBRIGAÇÕES DE ACORDO COM O PACTUADO ENTRE AS PARTES PARA A EXECUÇÃO DO PROJETO]
7. PRESTAÇÃO DE INFORMAÇÕES
[UTILIZAR ESSA CATEGORIA APENAS SE O VALOR DO TERMO DE EXECUÇÃO CULTURAL FOR INFERIOR A R$200.000,00 E O ÓRGÃO TIVER CAPACIDADE TÉCNICA E OPERACIONAL PARA REALIZAR A VISITA OBRIGATÓRIA] 7.1 O agente cultural prestará contas à administração pública por meio da categoria de prestação de informações in loco.
7.2 O agente público responsável elaborará relatório de visita de verificação e poderá adotar os seguintes procedimentos, de acordo com o caso concreto:
I - encaminhar o processo à autoridade responsável pelo julgamento da prestação de informações, caso conclua que houve o cumprimento integral do objeto ou o cumprimento parcial justificado;
II - recomendar que seja solicitada a apresentação, pelo agente cultural, de relatório de execução do objeto, caso considere que não foi possível aferir na visita de verificação que houve o cumprimento integral do objeto ou o cumprimento parcial justificado; ou
III - recomendar que seja solicitada a apresentação, pelo agente cultural, de relatório de execução financeira, caso considere que não foi possível aferir o cumprimento integral do objeto no relatório de execução do objeto ou que as justificativas apresentadas sobre o cumprimento parcial do objeto foram insuficientes.
7.2.1 Após o recebimento do processo enviado pelo agente público de que trata o item 7.2, a autoridade responsável pelo julgamento da prestação de informações poderá:
I - determinar o arquivamento, caso considere que houve o cumprimento integral do objeto ou o cumprimento parcial justificado;
II - solicitar a apresentação, pelo agente cultural, de relatório de execução do objeto, caso considere que não foi possível aferir o cumprimento integral do objeto ou que as justificativas apresentadas sobre o cumprimento parcial do objeto foram insuficientes;
III - solicitar a apresentação, pelo agente cultural, de relatório de execução financeira, caso considere que não foi possível aferir o cumprimento integral do objeto no relatório de execução do objeto ou que as justificativas apresentadas sobre o cumprimento parcial do objeto foram insuficientes; ou
IV - aplicar sanções ou decidir pela rejeição da prestação de informações, caso verifique que não houve o cumprimento integral do objeto ou o cumprimento parcial justificado, ou caso identifique irregularidades no relatório de execução financeira.
[OU]
[UTILIZAR ESSA CATEGORIA SE O VALOR DO TERMO DE EXECUÇÃO CULTURAL FOR IGUAL OU SUPERIOR A R$200.000,00, OU SE, MESMO SENDO INFERIOR A R$200.000,00 NÃO TIVER CAPACIDADE TÉCNICA E OPERACIONAL PARA REALIZAR A VISITA OBRIGATÓRIA] 7.1 O agente cultural prestará contas à administração pública por meio da categoria de prestação de informações em relatório de execução do objeto.
7.2 A prestação de informações em relatório de execução do objeto comprovará que foram alcançados os resultados da ação cultural, por meio dos seguintes procedimentos:
I - apresentação de relatório de execução do objeto pelo beneficiário no prazo estabelecido pelo ente federativo no regulamento ou no instrumento de seleção; e
II - análise do relatório de execução do objeto por agente público designado.
7.2.1 O relatório de prestação de informações sobre o cumprimento do objeto deverá:
I - comprovar que foram alcançados os resultados da ação cultural;
II - conter a descrição das ações desenvolvidas para o cumprimento do objeto;
III - ter anexados documentos de comprovação do cumprimento do objeto, tais como: Declarações de realização dos eventos, com registro fotográfico ou audiovisual, clipping de matérias jornalísticas, releases, folders, catálogos, panfletos, filipetas, bem como outros documentos pertinentes à execução do projeto.
7.2.2 O agente público competente elaborará parecer técnico de análise do relatório de execução do objeto e poderá adotar os seguintes procedimentos, de acordo com o caso concreto:
I - encaminhar o processo à autoridade responsável pelo julgamento da prestação de informações, caso conclua que houve o cumprimento integral do objeto; ou
II - recomendar que seja solicitada a apresentação, pelo agente cultural, de relatório de execução financeira, caso considere que não foi possível aferir o cumprimento integral do objeto no relatório de execução do objeto ou que as justificativas apresentadas sobre o cumprimento parcial do objeto foram insuficientes.
7.2.3 Após o recebimento do processo pelo agente público de que trata o item 7.2.2, autoridade responsável pelo julgamento da prestação de informações poderá:
I - determinar o arquivamento, caso considere que houve o cumprimento integral do objeto ou o cumprimento parcial justificado;
II - solicitar a apresentação, pelo agente cultural, de relatório de execução financeira, caso considere que não foi possível aferir o cumprimento integral do objeto no relatório de execução do objeto ou que as justificativas apresentadas sobre o cumprimento parcial do objeto foram insuficientes; ou
III - aplicar sanções ou decidir pela rejeição da prestação de informações, caso



PUDIM DE TAPIOCA

INGREDIENTES

1/2 xícara de tapioca granulada
1/2 l de leite
1/2 garrafa pequena de leite de coco
1 pacote de 50 g de coco ralado
1 lata de leite condensado
3 ovos

MODO DE PREPARO

Levar ao fogo o leite e a tapioca, fazer um mingau e deixar esfriar por completo (ficará como se fosse um grude, mas é normal).
Acrescentar o leite condensado e o coco ralado.
Bater os ovos no liquidificador com o leite de coco e misturar com o restante.
Caramelar a forma e assar em banho-maria por aproximadamente 40 minutos.

CAMARÃO NA MORANGA

INGREDIENTES

1 kg de camarão médio
4 colheres (sopa) de azeite
2 dentes de alho
1 cebola
5 tomates sem sementes
sal e pimenta-do-reino a gosto
1 lata de creme de leite sem soro
300 g de requeijão cremoso
1 moranga
cheiro-verde a gosto
3 colheres (sopa) de ketchup

MODO DE PREPARO

Retire a tampa e as sementes da moranga.
Lave e enrole-a em papel alumínio e leve ao forno médio (180° C) por 45 minutos.
Em uma panela, aqueça o azeite e refogue o alho e a cebola, junte o camarão e deixe cozinhar por 5 minutos.
Adicione os tomates picados, a pimenta, o sal e o ketchup.
Desligue o fogo e acrescente o creme de leite e o cheiro-verde.
Misture bem e adicione por último o requeijão.
Passe um pouco de requeijão no interior da moranga e despeje o creme de camarão.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

verifique que não houve o cumprimento integral do objeto ou o cumprimento parcial justificado, ou caso identifique irregularidades no relatório de execução financeira.
7.3 O relatório de execução financeira será exigido, independente da modalidade inicial de prestação de informações (in loco ou em relatório de execução do objeto), somente nas seguintes hipóteses:
I - quando não estiver comprovado o cumprimento do objeto, observados os procedimentos previstos no item 7.2; ou
II - quando for recebida, pela administração pública, denúncia de irregularidade na execução da ação cultural, mediante juízo de admissibilidade que avaliará os elementos fáticos apresentados.
7.3.1 O prazo para apresentação do relatório de execução financeira será de, no mínimo, trinta dias, contado do recebimento da notificação.
7.4 O julgamento da prestação de informações realizado pela autoridade do ente federativo que celebrou o termo de execução cultural avaliará o parecer técnico de análise de prestação de informações e poderá concluir pela:
I - aprovação da prestação de informações, com ou sem ressalvas; ou
II - reprovação da prestação de informações, parcial ou total.
7.5 Na hipótese de o julgamento da prestação de informações apontar a necessidade de devolução de recursos, o agente cultural será notificado para que exerça a opção por:
I - devolução parcial ou integral dos recursos ao erário;
II - apresentação de plano de ações compensatórias; ou
III - devolução parcial dos recursos ao erário juntamente com a apresentação de plano de ações compensatórias.
7.5.1 A ocorrência de caso fortuito ou força maior impeditiva da execução do instrumento afasta a reprovação da prestação de informações, desde que comprovada.
7.5.2 Nos casos em que estiver caracterizada má-fé do agente cultural, será imediatamente exigida a devolução de recursos ao erário, vedada a aceitação de plano de ações compensatórias.
7.5.3 Nos casos em que houver exigência de devolução de recursos ao erário, o agente cultural poderá solicitar o parcelamento do débito, na forma e nas condições previstas na legislação.
7.5.4 O prazo de execução do plano de ações compensatórias será o menor possível, conforme o caso concreto, limitado à metade do prazo originalmente previsto de vigência do instrumento.
8. ALTERAÇÃO DO TERMO DE EXECUÇÃO CULTURAL
8.1 A alteração do termo de execução cultural será formalizada por meio de termo aditivo.
8.2 A formalização de termo aditivo não será necessária nas seguintes hipóteses:
I - prorrogação de vigência realizada de ofício pela administração pública quando der causa a atraso na liberação de recursos; e
II - alteração do projeto sem modificação do valor global do instrumento e sem modificação substancial do objeto.
8.3 Na hipótese de prorrogação de vigência, o saldo de recursos será automaticamente mantido na conta, a fim de viabilizar a continuidade da execução do objeto.
8.4 As alterações do projeto cujo escopo seja de, no máximo, 20% poderão ser realizadas pelo agente cultural e comunicadas à administração pública em seguida, sem a necessidade de autorização prévia.
8.5 A aplicação de rendimentos de ativos financeiros em benefício do objeto do termo de execução cultural poderá ser realizada pelo agente cultural sem a necessidade de autorização prévia da administração pública.
8.6 Nas hipóteses de alterações em que não seja necessário termo aditivo, poderá ser realizado apostilamento.
9. TITULARIDADE DE BENS
9.1 Os bens permanentes adquiridos, produzidos ou transformados em decorrência da execução da ação cultural fomentada serão de titularidade do agente cultural desde a data da sua aquisição.
9.2 Nos casos de rejeição da prestação de contas em razão da aquisição ou do uso do bem, o valor pago pela aquisição será computado no cálculo de valores a devolver, com atualização monetária.
[OU]
9.2 Os bens permanentes adquiridos, produzidos ou transformados em decorrência da execução da ação cultural fomentada serão de titularidade do [NOME DO ENTE].
[AO FORMALIZAR O TERMO DE EXECUÇÃO CULTURAL, O ENTE DEVE DECIDIR SE OS BENS ADQUIRIDOS, PRODUZIDOS OU TRANSFORMADOS PELO AGENTE CULTURAL SERÃO DO PRÓPRIO AGENTE CULTURAL OU DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA. OS BENS PODEM FICAR COM O AGENTE CULTURAL NAS HIPÓTESES TRATADAS NO ART. 27 DO DECRETO 11.453/2023]
10. EXTINÇÃO DO TERMO DE EXECUÇÃO CULTURAL
10.1 O presente Termo de Execução Cultural poderá ser:
I - extinto por decurso de prazo;
II - extinto, de comum acordo antes do prazo avençado, mediante Termo de Distrato;
III - denunciado, por decisão unilateral de qualquer dos partícipes, independentemente de autorização judicial, mediante prévia notificação por escrito ao outro partícipe; ou
IV -rescindido, por decisão unilateral de qualquer dos partícipes, independentemente de autorização judicial, mediante prévia notificação por escrito ao outro partícipe, nas seguintes hipóteses:
a) descumprimento injustificado de cláusula deste instrumento;
b) irregularidade ou inexecução injustificada, ainda que parcial, do objeto, resultados ou metas pactuadas ;
c) violação da legislação aplicável;
d) cometimento de falhas reiteradas na execução;
e) má administração de recursos públicos;
f) constatação de falsidade ou fraude nas informações ou documentos apresentados;
g) não atendimento às recomendações ou determinações decorrentes da fiscalização;
h) outras hipóteses expressamente previstas na legislação aplicável.
10.2 A denúncia só será eficaz 60 (sessenta) dias após a data de recebimento da notificação, ficando os partícipes responsáveis somente pelas obrigações e vantagens do tempo em que participaram voluntariamente da avença.
10.3 Os casos de rescisão unilateral serão formalmente motivados nos autos do processo administrativo, assegurado o contraditório e a ampla defesa. O prazo de defesa será de 10 (dez) dias da abertura de vista do processo.
10.4 Na hipótese de irregularidade na execução do objeto que enseje dano ao erário, deverá ser instaurada Tomada de Contas Especial caso os valores relacionados à irregularidade não sejam devolvidos no prazo estabelecido pela Administração Pública.
10.5 Outras situações relativas à extinção deste Termo não previstas na legislação aplicável ou neste instrumento poderão ser negociados entre as partes ou, se for o caso, no Termo de Distrato.
11. SANÇÕES
11.1 . Nos casos em que for verificado que a ação cultural ocorreu, mas houve inadequação na execução do objeto ou na execução financeira sem má-fé, a autoridade pode concluir pela aprovação da prestação de informações com ressalvas e aplicar sanção de advertência ou multa.
11.2 A decisão sobre a sanção deve ser precedida de abertura de prazo para apresentação de defesa pelo AGENTE CULTURAL.
11.3 A ocorrência de caso fortuito ou força maior impeditiva da execução do instrumento afasta a aplicação de sanção, desde que regularmente comprovada.
12. MONITORAMENTO E CONTROLE DE RESULTADOS
12.1 [DEVE SER INFORMADO COMO O ÓRGÃO REALIZARÁ O MONITORAMENTO DAS AÇÕES, PODENDO SER POR MEIO DE COMISSÃO ESPECÍFICA PARA ESTE FIM, POR ENVIO DE RELATÓRIOS, ENTRE OUTRAS MEDIDAS].
13. VIGÊNCIA
13.1 A vigência deste instrumento terá início na data de assinatura das partes, com duração de [PRAZO EM ANOS OU MESES], podendo ser prorrogado por [PRAZO MÁXIMO DE PRORROGAÇÃO].
14. PUBLICAÇÃO
14.1 O Extrato do Termo de Execução Cultural será publicado no [INFORMAR ONDE SERÁ PUBLICADO]
15. FORO
15.1 Fica eleito o Foro de [LOCAL] para dirimir quaisquer dúvidas relativas ao presente Termo de Execução Cultural.

LOCAL, [INDICAR DIA, MÊS E ANO].
Pelo órgão:
[NOME DO REPRESENTANTE]
Pelo Agente Cultural:
[NOME DO AGENTE CULTURAL]

ANEXO III
DECLARAÇÃO ÉTNICO-RACIAL
(Para agentes culturais concorrentes às cotas étnico-raciais – negros ou indígenas)

Eu, _____
_ _ _ _



PICADINHO DE AVESTRUZ

Ingredientes

400g de filé de avestruz picado/ 1 cenoura média cortada em fatias finas/ 1 batata média cortada em fatias finas/ 10 vagens cortadas em fatias finas/ 1 cebola pequena cortada em fatias finas/ 2 colheres de sopa de alho poró cortado em fatias finas/ 1 colher de sopa rasa de manteiga com sal/ 1 colher de sopa de azeite/ 2 colheres de sopa de sumo de limão
1/3 xícara de aceto balsâmico de framboesa/ 1/2 xícara de água/ Sal e páprica picante a gosto

Modo de preparo

Em uma panela coloque a manteiga e o azeite, leve ao fogo alto
Coloque a carne e deixe-a dourar, depois coloque o alho poró e a cebola, frite um pouco
Despeje os legumes fatiados e mexa para doura-los um pouco
Coloque a água, aceto balsâmico, páprica, limão e o sal
Cozinhe em fogo baixo até secar toda a água
Sirva bem quente

JACARÉ À MODA RIO NEGRO

Ingredientes

2 kg de rabo de jacaré/ 2 copos de vinagre/ 4 limões do tipo rosa/ 2 cebolas/ 2 dente de alho/ 4 xícaras de farinha de trigo/ Sal a gosto/ 1/2 litro de óleo

Modo de preparo

Corte a carne fresca do jacaré em tiras
Coloque em uma vasilha refratária com vinagre e 2 limões
Reserve por aproximadamente 12 horas para aliviar o cheiro da carne
Tempere com sal, cebola e alho batidos no liquidificador, misture os ingredientes, coloque-os em um saco plástico higienizado junto com a farinha de trigo para “empamona-los”
Leve ao fogo o óleo e frite as tiras empamonadas de jacaré
Por fim acrescente 1 limão e sirva

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

3.2.1 Pensando nos resultados finais gerados pelo projeto, você considera que ele …
(Você pode marcar mais de uma opção).
( ) Desenvolveu processos de criação, de investigação ou de pesquisa.
( ) Desenvolveu estudos, pesquisas e análises sobre o contexto de atuação.
( ) Colaborou para manter as atividades culturais do coletivo.
( ) Fortaleceu a identidade cultural do coletivo.
( ) Promoveu as práticas culturais do coletivo no espaço em que foi desenvolvido.
( ) Promoveu a formação em linguagens, técnicas e práticas artísticas e culturais.
( ) Ofereceu programações artísticas e culturais para a comunidade do entorno.
( ) Atuou na preservação, na proteção e na salvaguarda de bens e manifestações culturais.

4. PÚBLICO ALCANÇADO
Informe a quantidade de pessoas beneficiadas pelo projeto, demonstre os mecanismos utilizados para mensuração, a exemplo de listas de presenças. Em caso de baixa frequência ou oscilação relevante informe as justificativas.

5. EQUIPE DO PROJETO
5.1 Quantas pessoas fizeram parte da equipe do projeto?
Digite um número exato (exemplo: 23).

5.2 Houve mudanças na equipe ao longo da execução do projeto?
( ) Sim ( ) Não
Informe se entraram ou saíram pessoas na equipe durante a execução do projeto.

5.3 Informe os profissionais que participaram da execução do projeto:

Nome do profissional/empresa	Função no projeto	CPF/CNPJ	Pessoa negra?	Pessoa indígena?	Pessoa com deficiência?	[INSERIR MAIS COLUNAS, SE NECESSÁRIO]
Ex.: João Silva	Cineasta	123456789101	Sim / Não	Sim/Não	Sim/Não	

6. LOCAIS DE REALIZAÇÃO
6.1 De que modo o público acessou a ação ou o produto cultural do projeto?
( )1. Presencial.
( ) 2. Virtual.
( ) 3. Híbrido (presencial e virtual).

Caso você tenha marcado os itens 2 ou 3 (virtual e híbrido):

6.2 Quais plataformas virtuais foram usadas?
Você pode marcar mais de uma opção.
( )Youtube
( )Instagram / IGTV
( )Facebook
( )TikTok
( )Google Meet, Zoom etc.
( )Outros: _____

6.3 Informe aqui os links dessas plataformas:

Caso você tenha marcado os itens 1 e 3 (Presencial e Híbrido):

6.4 De que forma aconteceram as ações e atividades presenciais do projeto?
( )1. Fixas, sempre no mesmo local.
( )2. Itinerantes, em diferentes locais.
( )3. Principalmente em um local base, mas com ações também em outros locais.

No item 6.4 caso você tenha marcado o item 1 (Fixas):

6.5 Em que município o projeto aconteceu?

6.7 Em que área do município o projeto foi realizado?
Você pode marcar mais de uma opção.
( )Zona urbana central.
( )Zona urbana periférica.
( )Área de vulnerabilidade social.
( )Unidades habitacionais.
( )Comunidades quilombolas (terra titulada, em processo de titulação, com registro na Fundação Palmares).
( )Território de povos e comunidades tradicionais (ribeirinhos, louceiros, cipozeiro, pequizeiros, vazanteiros, povos do mar etc.).
( )Outros: _____

6.8 Onde o projeto foi realizado?
Você pode marcar mais de uma opção.
( )Equipamento cultural público municipal.
( )Equipamento cultural público estadual.
( )Espaço cultural independente.
( )Escola.
( )Praça.
( )Rua.
( )Parque.
( )Outros

No item 6.4 caso você tenha marcado o item 2 (itinerante):

6.9 Em quais municípios o projeto aconteceu?

6.10 Em quais áreas o projeto foi realizado?
Você pode marcar mais de uma opção.

( )Zona urbana central.
( )Zona urbana periférica.
( )Área de vulnerabilidade social.
( )Unidades habitacionais.
( )Comunidades quilombolas (terra titulada, em processo de titulação, com registro na Fundação Palmares).
( )Território de povos e comunidades tradicionais (ribeirinhos, louceiros, cipozeiro, pequizeiros, vazanteiros, povos do mar etc.).
( )Outros: _____

6.11 Onde o projeto foi realizado?
Você pode marcar mais de uma opção.
( )Equipamento cultural público municipal.
( )Equipamento cultural público estadual.
( )Espaço cultural independente.
( )Escola.
( )Praça.
( )Rua.
( )Parque.
( )Outros _____

No item 6.4 caso você tenha marcado o item 3 (Base):

6.12 Em quais bairros o projeto aconteceu?

6.13 Em quais áreas o projeto foi realizado?
Você pode marcar mais de uma opção.
( )Zona urbana central.
( )Zona urbana periférica.
( )Área de vulnerabilidade social.
( )Unidades habitacionais.
( )Territórios indígenas (demarcados ou em processo de demarcação).
( )Comunidades quilombolas (terra titulada, em processo de titulação, com registro na Fundação Palmares).
( )Território de povos e comunidades tradicionais (ribeirinhos, louceiros, cipozeiro, pequizeiros, vazanteiros, povos do mar etc.).
( )Outros: _____

6.14 Onde o projeto foi realizado?
Você pode marcar mais de uma opção.
( )Equipamento cultural público municipal.
( )Equipamento cultural público estadual.
( )Espaço cultural independente.
( )Escola.
( )Praça.
( )Rua.
( )Parque.
( )Outros_____

7. DIVULGAÇÃO DO PROJETO
Informe como o projeto foi divulgado. Ex.: Divulgado no instagram

8. CONTRAPARTIDA
Descreva como a contrapartida foi executada, quando foi executada e onde foi executada.

9. TÓPICOS ADICIONAIS
Inclua aqui informações relevantes que não foram abordadas nos tópicos anteriores, se houver.

10. ANEXOS
Junte documentos que comprovem que você executou o projeto, tais como listas de presença, relatório fotográfico, vídeos, depoimentos, entre outros.

Nome
Assinatura do Agente Cultural Proponente

ANEXO VI
AUTORIZAÇÃO INDIVIDUAL DE USO DE IMAGEM, VOZ E OUTROS CORRELATOS

Eu_____ _____ portador (a) do documento de identidade n° _____, inscrito (a) no CPF sob o n° _____, residente e domiciliado(a) à_____ _____, cidade de _____, Estado _____, CEP:_____, telefone: ( ) _____, e-mail:_____, doravante denominado CEDENTE, AUTORIZO POR TEMPO INDETERMINADO, em caráter irretratável e irrevogável à Prefeitura Municipal de Belford Roxo – CNPJ nº 39.485.438/0001-42 – Av. Joaquim da Costa Lima, 2986 - São Bernardo, Belford Roxo - RJ, 26167-325 - doravante denominada CESSIONÁRIA, o uso da minha imagem, voz, nome e outros correlatos, relacionados ao Edital de Chamamento Público nº xx/2023, nos seguintes termos:
1. Pelo presente instrumento particular de autorização, o ora CEDENTE autoriza a CESSIONÁRIA a captar, fixar e utilizar sua imagem, voz, nome e outros correlatos, em todo e qualquer material, fotos, documentos etc, para veiculação em âmbito nacional e internacional, nos canais institucionais municipais e federais, e em ações de divulgação ao público em geral do projeto cultural e/ou artístico.
2. A presente autorização é concedida à CESSIONÁRIA em caráter gratuito, pelo que nenhuma remuneração e/ou compensação serão devidas a qualquer tempo e título.
3. O CEDENTE declara estar ciente e de acordo com os termos e condições aqui estabelecidas.
4. A presente autorização é firmada em caráter irrevogável e irretratável, obrigando o CEDENTE e seus herdeiros ao seu fiel e integral cumprimento.
5. O CEDENTE firma o presente de forma a manifestar sua concordância com seus termos.
6. O CEDENTE declara estar ciente e de acordo que qualquer dúvida oriunda deste instrumento será apreciada no Foro da Comarca de Belford Roxo/RJ, pelo que renuncia expressa e irrevogavelmente a qualquer outro Foro, por mais privilegiado que o seja.
O presente é firmado em duas vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo.

Belford Roxo, ____/_____/2023

Testemunhas:
1)_____
RGn°

2)_____
RG n°

FUNDAÇÃO DE SAÚDE DE BELFORD ROXO

ERRATA:
Na PORTARIA Nº 029/FUNSBR/2023 DE 14 DE AGOSTO DE 2023, publicada no Jornal hora H em 16/08/2023.
Onde se lê: a contar de 01 de julho de 2023
Leia-se: a contar de 01 de agosto de 2023