



DEPUTADOS NO FACEBOOK

'Bancada da Selfie' aumenta em 75% gastos com anúncios de autopromoção

PÁG. 4

MEGAOPERAÇÃO

'Ordo' dá maior 'prejuízo' aos traficantes de drogas

DIVULGAÇÃO/PCERJ



Desde o início da megaoperação, no dia 15 deste mês, forças de segurança do do Estado do Rio apreenderam 282 kg de drogas e 105 prenderam mais de 115 pessoas. Na segunda semana da operação, os agentes fizeram varredura em ferros-velhos irregulares e em comércio de alimentos, no Rio das Pedras, em Jacarepaguá, na Zona Oeste, onde um gerente foi preso pela venda de produtos impróprios para o consumo.

PÁG. 7

DECLARAÇÃO POLÊMICA

REPRODUÇÃO



"Doida, xiita e petista", diz prefeito de Barra do Piraí ao atacar juíza

Expulso do partido Solidariedade após sugerir "começar a castrar" as mulheres, o prefeito da cidade do Sul Fluminense, Mário Esteves, decidiu atacar a juíza Anna Carolinne Licasalio da Costa durante evento de lançamento da pré-candidatura a vereadora de uma aliada. Entenda a polêmica conferindo a matéria na íntegra.

PÁG. 3

Barcas vão ligar aeroportos do Galeão e Santos Dumont por trajeto inédito em licitação

PÁG. 3

Justiça libera R\$ 2,38 bilhões a aposentados e pensionistas do INSS

PÁG. 6

Taxação de compras internacionais começa no próximo sábado

PÁG. 6

Governo quer manter Bolsa Família de quem tem carteira assinada

PÁG. 6

METEU O PÉ

REPRODUÇÃO



Justiça manda capturar traficante foragido Zeu, assassino de Tim Lopes

A captura do traficante Elizeu Felício de Souza, conhecido como Zeu, foi ordenada pela Justiça do Rio. Ele está em liberdade condicional desde o início do mês e tinha cinco dias para instalar a tornozeleira eletrônica, mas não apareceu.

PÁG. 7

Homem é preso por divulgar fotos íntimas da ex e fazer deboche

PÁG. 7

PM condenado por morte do pedreiro Amarildo agora é garoto-propaganda

PÁG. 7

TCE aponta irregularidade em contrato de propaganda feito pela Prefeitura de Maricá

O contrato estimado em R\$ 15 milhões foi firmado em abril de 2015 pela Prefeitura e a Aretê Propaganda Ltda, que tem como gestor o deputado estadual Renato Machado (PT), um dos multados pela Corte.

PÁG. 3

Juíza condena empresário que ameaçou Zanin no banheiro do aeroporto de Brasília

PÁG. 4



REPRODUÇÃO

ENGAJAMENTO

REPRODUÇÃO



Projeto de skate transforma vidas na Baixada através da inclusão

Aclamado por seu engajamento em projetos sociais de artes marciais na região, o Instituto Faixa Preta de Jesus também se destaca por promover a inclusão social por meio do skate. O programa oferece aulas para mais de 50 jovens a partir de 6 anos em Nova Iguaçu.

PÁG. 2



SKATE SOCIAL

Projeto de skate leva esporte e inclusão a jovens da Baixada

Espaço atende a mais de 50 jovens a partir de 6 anos com aulas da modalidade

REPRODUÇÃO

•IZABELLE RODRIGUES
horahmunicipios@gmail.com

Conhecido pelo projeto social de artes marciais, o Instituto Faixa Preta de Jesus, que atende pessoas em situação de vulnerabilidade na Baixada Fluminense, afora também se destaca por utilizar o skate como ferramenta de inclusão.

Por meio do programa Skate Social, o Instituto liderado pelo filantropo Ricardo Cavalcante atende a mais de 50 jovens a partir de 6 anos com aulas da modalidade, que acontecem todas as quarta-feiras, em Nova Iguaçu.

“A ideia começou despreziosa, após eu comprar um skate, por R\$ 50, de um morador de rua. Ali eu vi que poderia usá-lo para gerar oportunidades, vi um propósito mesmo”, narra Cavalcante.

“A partir disso criamos a pista de skate Chorão, dentro do instituto, hoje temos dois instrutores, Josiel Medeiros e Kleber Almeida, além de 50 skates. Aos sábados, a turma roda por diversas pistas do Rio de Janeiro”, completa.

Historicamente, o skate permite que pessoas de diferentes origens, idades e habilidades se conectem, aprendam juntas e se

apoiem mutuamente. Seja praticando manobras, participando de competições ou curtindo a energia da pista. O skate também cria um senso de pertencimento e comunidade que é fundamental para o desenvolvimento pessoal e social. Além disso, incentiva a disciplina, a perseverança e a criatividade, habilidades essenciais para o sucesso na vida.

“O skate é muito mais do que apenas um esporte radical e de adrenalina; é uma poderosa ferramenta de inclusão social que pode transformar vidas e comunidades”, conclui Ricardo Cavalcante.



Instituto Faixa Preta de Jesus fica em Nova Iguaçu

Prefeitura de Nova Iguaçu abre 300 vagas para sete cursos gratuitos

O Centro Vocacional de Tecnologia e Inovação (CVTI), da Prefeitura de Nova Iguaçu, em convênio com o Governo do Federal, está oferecendo 300 vagas em sete diferentes

cursos gratuitos de qualificação tecnológica. As inscrições estarão abertas até 29 em www.novaiaguacu.rj.gov.br/semat/cvti/processoseletivo-cursos/.

Os candidatos podem

escolher entre Informática Básica, Robótica, Programação, Criação de Aplicativos, Web Design, Criação de Games e Excel. Com duração de 75 dias, os cursos ocorrerão no CVTI – Cen-

tro Vocacional de Tecnologia e Inovação, situado na Av. Abílio Augusto Távora, nº 1823, SEMED (Casa do Professor), nos turnos matutino e vespertino.

O processo seletivo será

realizado por sorteio, buscando oferecer oportunidades de qualificação tecnológica, promovendo inclusão social e inserção no mercado de trabalho.

Todos os detalhes, in-

cluindo pré-requisitos, número de vagas, dias e horários dos cursos, estão disponíveis no edital completo, que pode ser consultado em www.novaiaguacu.rj.gov.br/semat/.

Lavagem da Sapucaí é oficializada no calendário de eventos da cidade

DIVULGAÇÃO

A tradicional Lavagem da Sapucaí agora integra o calendário oficial de eventos da cidade. O decreto que oficializa a data foi publicado no Diário Oficial. O rito ecumênico, que celebra as profundas contribuições das heranças africanas para a identidade cultural carioca, é um tributo à diversidade religiosa e à espiritualidade que constroem os ritmos do Carnaval.

A cada ano, a Lavagem da Sapucaí une católicos, umbandistas, candomblecistas e outros grupos religiosos em um ritual único. O som dos atabaques, os cânticos de candomblé, as rezas, danças e pontos de roda preenchem o espaço,

acompanhados pelo aroma de ervas, água de cheiro e defumadores que perfumam o concreto onde os componentes das agremiações sambam.

O ponto alto da celebração é marcado pela entrada da imagem de São Sebastião, seguida de uma bênção conduzida por um padre católico, um momento significativo que une fé e tradição carnavalesca.

Originalmente realizado de forma esporádica, o rito da Lavagem da Sapucaí foi instituído anualmente a partir de 2011, se consolidando como um marco de união e celebração. Após o término do rito, acontece a passagem de som e luz,



Rito católicos, umbandistas, candomblecistas e outros grupos religiosos

marcando o início dos ensaios que antecedem os desfiles carnavalescos.

Em 2025, os desfiles da Série Ouro iniciarão na sexta-feira de Carnaval, estendendo-se até a terça-feira, quando o Grupo Especial encerrará suas

apresentações após três dias intensos de celebração e competição artística. A Lavagem da Sapucaí não apenas purifica o espaço físico, mas também renova os laços comunitários e espirituais que são essenciais para a data.



DE FRENTE COM O PESADELO

Os números de uma pesquisa informal dando vitória ao oponente tem tirado o sono de um prefeito que sonha com a reeleição. Parece que esse é o reflexo do desejo da população de ver de volta à prefeitura o político conhecido por ser um bom puxador de voto. Nos bastidores, comenta-se que o chefe do Executivo tem demonstrado estar com os nervos à flor da pele.

PRESSÃO SOBRE A EQUIPE

E o clima de tensão por conta das pesquisas é tanto que o pré-candidato tem cobrado sua equipe para trabalhar mais e mostrar resultados, como se fosse possível. É que o caminho da perda de popularidade do moço foi pavimentado pelo próprio, que enfrenta um leque de processos no Ministério Público por sua má administração.

UMA HORA A CONTA CHEGA

E a conta chegou! Quem acompanha a disputa pela prefeitura sabe que o sonho da reeleição do alcaide está mais longe do que o Sol da Terra. E o reflexo disso são as denúncias de supostas irregularidades que cercam os quatro cantos do governo. Soma-se a isso, a falta de empatia com a população, vitaminada por mentiras contadas nas redes sociais. Só mesmo um milagre!

E MAIS...

GITAN JAZZ FESTIVAL

Na sexta-feira (26), a Praça Nossa Senhora da Paz, em Ipanema, recebe mais uma edição do Gitan Jazz Festival. O evento, com entrada gratuita, disponibiliza uma área gastronômica e promete animar o público com uma programação especial. O festival segue até domingo (28), com início à tarde e encerramento à noite. A festa, conhecida por sua atmosfera acolhedora, destaca-se pela alta culinária dos chefes do Grupo Gitan.



ROCK 80 FESTIVAL

No próximo final de semana, o Parque Garota de Ipanema será palco do Rock 80 Festival, evento que promete agitar a cena cultural carioca das 12h às 22h. Nesta edição, o festival presta uma homenagem especial ao Circo Voador, um espaço que marcou o rock nacional nos anos 80 e ajudou a lançar bandas icônicas como Blitz, Legião Urbana, Barão Vermelho, Camisa de Vênus, Lobão e Paralamas do Sucesso. A entrada é gratuita, mas o público é incentivado a contribuir com a doação de 2kg de alimentos não perecíveis ou fazer a doação online pelo link na bio do Instagram @rock80festival.

PAÇO IMPERIAL

A partir de 1 de agosto, o Centro Cultural do Patrimônio Paço Imperial (CCPPI), no Centro do Rio, irá promover a série “Violonistas Compositores”, com apresentações semanais, sempre às quintas-feiras, às 12h30, na Sala dos Arquivos. A unidade especial integra o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan). O evento celebra a riqueza e a diversidade da música violonística contemporânea e traz um cronograma repleto de talentos.

HORA EXPEDIENTE

FALE COM A REDAÇÃO
2695-5360
98037-1338

PRESIDENTE
José de Lemos

EDITORIA
Hélio Martins

EDITORA-CHEFE
Izabelle Rodrigues

DIRETOR-PRESIDENTE
José Roberto Ornelas de Lemos
IN MEMORIAM

JURÍDICO
Gabriella Junqueira Garcez

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 Pirai, Pirai, 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.

HORAHMUNICIPIOS@GMAIL.COM
WWW.JORNALHORAH.COM.BR

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

SOB SUSPEITAS

TCE aponta irregularidade em contrato de propaganda e deputado é um dos multados

Contrato estimado em R\$ 15 milhões foi firmado em abril de 2015 pela Prefeitura de Maricá e a Aretê Propaganda Ltda

•ANTONIO CARLOS
horahmunicipios@gmail.com

O Tribunal de Contas do Estado do RJ (TCE) proferiu acórdão no qual aponta irregularidades em um contrato de publicidade, estimado em R\$ 15 milhões, firmado em abril de 2015 pela Prefeitura de Maricá e a sociedade empresária Aretê Propaganda Ltda. Gestor do contrato, o deputado estadual Renato Machado (PT) está entre os multados pela Corte.

Na decisão, dois gestores municipais e a empresa terão de apresentar razões de defesa ou devolver aos cofres públicos municipais cerca de R\$ 1,5 milhão, montante correspondente ao dano ao erário relacionado às supostas irregularidades.

Para a relatora do processo, a conselheira-substituta Andrea Siqueira Martins, o dano ao erário foi

causado pela liquidação de despesa sem a apresentação de documentação, o que gerou o pagamento de valores sem a devida comprovação da execução contratual.

Organização criminosa e desvio de dinheiro público

No acórdão, ficou determinado ainda multas que, somadas, passam de R\$ 113 mil. Como gestor, Machado foi multado em R\$ 22.686,50. Foram penalizados ainda cinco integrantes da comissão de fiscalização e a então coordenadora-geral de Comunicação Social Izabel Cristina Oliveira da Conceição Silva.

Renato Machado foi responsabilizado por, entre outros pontos, “ações e omissões que contribuíram para o possível direcionamento na escolha da empresa para prestação de serviços complementares relacionados à contratação”. No início de julho,

o Ministério Público do Estado do Rio de Janeiro (MPRJ) denunciou o deputado estadual Renato Machado (PT) por enriquecimento ilícito. As irregularidades teriam sido cometidas enquanto o parlamentar era presidente da Empresa Pública de Obras de Maricá, na Região Metropolitana do Rio.

Além disso, a Polícia Civil indiciou Machado por organização criminosa, desvio de dinheiro público, recebimento de vantagem indevida e lavagem de dinheiro.



Deputado Renato Machado (PT) é um dos multados pela Corte

PRESCRIÇÃO DE CINCO ANOS PARA PUNIÇÕES

Promulgada pelo presidente da Assembleia, Rodrigo Bacellar (União), a Lei Orgânica do Tribunal de Contas do Estado 220/24 estabelece um prazo de cinco anos para prescrição de ações punitivas da Corte. Um dos objetivos da proposta do deputado André Correa (PP), publicada no Diário Oficial do Legislativo é combater a utilização de processos para divulgação

de notícias falsas, especialmente em ano eleitoral.

A medida altera a Lei Orgânica do TCE-RJ (Lei Complementar 63/90) e vale para as ações com objetivo de apurar infrações à legislação. O prazo de cinco anos vale a partir da data do ato, ou fim dele. No caso de o objeto da ação também se constituir como crime, valerá o prazo previsto na legislação.



TCE passa a ter uma regra específica para aplicação de análises

Prefeito que defendeu castração de mulheres agora ofende juíza

REPRODUÇÃO



Esteves chegou a ser expulso do partido por misoginia

Polêmico por suas declarações, o prefeito de Barra do Piraí, Mário Esteves (MDB), que ano passado ganhou as manchetes por sugerir castrar as mulheres da cidade que administra, no Su Fluminense, agora decidiu atacar uma juíza. Em um evento de lançamento da pré-candidatura a vereadora de uma aliada, ele xingou a magistrada de “doida, xiita e petista”.

“Eu tinha multa de 50 mil reais pra tirar aquele avião de lá, diária. A juíza aqui, uma doida de uma juíza, xiita, petista, ela deu uma multa de 50 mil reais”, afirmou o prefeito atraindo risos de alguns participantes da reunião.

As ofensas foram direcionadas à juíza Anna Carolinne Licasalia da Costa, que em 2022 proibiu a Prefeitura gastar cerca de R\$ 1 milhão para desmontar, transportar para a cidade e montar um avião Boeing 727-200 na praça principal do distrito de

Ipiabas. O prefeito recorreu ao Tribunal de Justiça e conseguiu reverter a decisão, mas a ação continua tramitando.

Multa diária

A juíza estipulou multa diária de R\$ 50 mil a ser convertida ao Fundo previsto pela Lei Federal 7.347/85 que trata das ações judiciais por danos ambientais. A polêmica obra, que cortou dezenas de árvores e descaracterizou a praça acabando com uma quadra esportiva, continua inacabada.

Esteves foi expulso do Solidariedade em setembro de 2023, acusado de desrespeito às mulheres, depois de defender na inauguração de uma estrada a castração de meninas. “O que não falta em Barra do Piraí é criança. Cadê o Dione (secretário de Saúde)? Tem que começar a castrar essas meninas. Controlar essa população. É muito filho, cara”, disse o prefeito.

Ex-deputados tentam vaga de vereador

Ex-deputados derrotados nas urnas em 2022 decidiram por uma posição mais modesta e agora vão tentar voltar ao legislativo da esfera municipal.

De acordo com a jornalista Fabiana Paiva, do site temporealj.com, cinco dos que estão dando um passo atrás fazem parte

da nominata do PL. A sigla conta com três cadeiras e tem como puxador de votos Carlos Bolsonaro. Vão tentar a reeleição Rogério Amorim e Marcos Braz.

A lista dos ex incluiu a mulher mais votada para a Alerj em 2018, a bolsonarista Alana Passos, mas que disputou a reeleição pelo

PTB, conquistou 39,2 mil votos e ficou com a primeira suplência. Os Alexandres, Freitas e Knoplch, são outros dois que migraram para o PL e vão brigar por uma cadeira no Palácio Pedro Ernesto.

Faz parte ainda da nominata a ex-deputada federal Major Fabiana. Ela recebeu 30 mil votos em 2022 e fi-

cou na sexta suplência do PL na Câmara dos Deputados.

E entre os do PL que estão tentando voltar a um cargo público, tem quem busca não sair. Atual vice-prefeito da cidade e um dos fundadores do partido, Nilton Caldeira entra na disputa para conseguir um lugar na Câmara do Rio.

Rio lança novo edital de licitação para ligar por barcas os aeroportos do Galeão e Santos Dumont

A Prefeitura do Rio publicou ontem (23) um novo edital de licitação do projeto de transporte aquaviário entre os aeroportos Antônio Carlos Jobim (Galeão) e Santos Dumont. O documento precisou passar por alguns ajustes, após avaliação do Tribunal de Contas do Município (TCM). De acordo com o novo edital, o trajeto de 15,7 quilômetros, pela Baía de Guanabara durará, no total, 55 minutos e a tarifa custará R\$ 22,50. O investimento previsto para implantação e compra das embarcações passou de R\$ 106 milhões – conforme anunciado em abril – para R\$ 109,5 milhões. A data da licitação está prevista para o 3 de setembro.

O serviço será feito por



Trajeto pela Baía de Guanabara será de 55 minutos

sete embarcações elétricas, com capacidade para transportar entre 60 e 100 passageiros. A prefeitura do Rio optou por embarcações de baixo calado para evitar a necessidade de realização de obras de dragagem na região. O trajeto funcionará todos os dias das 6h às 23h e durará cerca de 35 minutos en-

tre duas estações: uma na região da Marina da Glória ao lado do Santos Dumont e outra na Ilha do Governador, na praia do Galeão.

Quatro micro-ônibus

Na chegada à estação na Estrada do Galeão, o passageiro embarca em um dos quatro micro-ônibus

elétricos até o terminal de destino. O trajeto completo deve levar cerca de 55 minutos e o intervalo será de 15 minutos entre os embarques. Cada trecho custará R\$22,50. Além do investimento privado a concessionária vencedora deverá pagar ao Município outorga variável de 3% sobre a receita tarifária.

Vídeo íntimo faz deputado repensar ser vice

O deputado federal Pedro Paulo pediu ao prefeito Eduardo Paes que não seja mais considerado para a vaga de vice na chapa à reeleição por conta da suposta existência de uma chamada de vídeo íntimo dele com uma mulher, com quem ele teve um flerte quando estava separado de sua esposa, que na mesma época também se encontrava em outro relacionamento.

Inquéritos já foram concluídos e encerrados

O momento de crise conjugal já foi superado há muitos anos. A notícia da existência da suposta chamada de vídeo de Pedro Paulo com a mulher, que trabalhava em uma empresa que prestava serviços em uma Vila Olímpica, é antiga e já foi divulgada por um veículo de comunicação em 2023. Assim como gerou boletins de ocorrência cujos inquéritos foram encerrados.

Proteger campanha de reeleição de Paes

Para Pedro Paulo, a decisão foi tomada para evitar prováveis akes news que poderiam prejudicar a campanha de Paes. Dois dias antes do pedido do deputado, ele estava presente no evento do PSD que confirmou Paes como candidato à reeleição no Rio. Além disso, o nome de Pedro Paulo era o preferido do prefeito da capital para compor a chapa.

“Bancada da Selfie” aumentam gastos

Deputados federais aumentaram em 75% os gastos com anúncios no Facebook do 1º semestre de 2023 para o mesmo período de 2024. O valor saltou de R\$ 573 mil para mais de R\$ 1 milhão dos recursos públicos pagos à rede social. Dados oficiais da Câmara dos Deputados analisados pelo portal g1 indicam que cem dos 513 parlamentares investiram alguma quantia para “divulgação de atividade parlamentar” na rede social. Ao todo, bancadas de 15 partidos pagaram R\$ 1.004.924,96 ao longo deste ano para o “Facebook Serviços Online do Brasil Ltda”, nome empresarial da plataforma no Brasil.

Eduardo Cavaliere surge como o mais cotado para ser vice de Eduardo Paes

Com a desistência do deputado Pedro Paulo de ser o vice de Eduardo Paes, anunciada em primeira mão pela Agenda do Poder, o mais cotado para integrar a chapa de reeleição é Eduardo Cavaliere. Ele tinha apenas 14 anos quando Paes foi eleito pela primeira vez em 2008 para administrar a cidade. Hoje, com 29 anos, é deputado estadual pelo PSD. Ele ganhou a confiança do prefeito, após trabalhar como ajudante de ordens na campanha de Paes ao governo do estado em 2018. Formado pelo Colégio



REPRODUÇÃO

Santo Agostinho, no Leblon, e em Direito pela FGV, Cavaliere foi secretário da Casa Civil da prefeitura até o início de junho, quando se desincompatibilizou para poder disputar as eleições deste ano.

Caixa cobra ressarcimento

A Caixa Econômica Federal cobra ressarcimento de R\$ 75 mil referente à primeira parcela paga para realização da exposição “O Grito!”, cancelada em 2023 após causar polêmica com obra que mostrava foto do presidente da Câmara, Arthur Lira (PP-AL), em lata de lixo envolta na bandeira do Brasil. As informações são da coluna Painei, do jornal Folha de S. Paulo. O banco informou que o processo administrativo contra a empresa Lara Machado, responsável pela mostra, foi concluído. Após análise de recurso e finalização dos trâmites, a instituição decidiu cobrar os R\$ 75 mil pagos — de um total de R\$ 250 mil.

Sem definição de vice à prefeitura do Rio, Tarcísio Motta adia convenção para agosto

O deputado federal Tarcísio Motta (Psol-RJ) só deve confirmar seu vice na chapa na convenção do Psol em agosto. O evento estava marcado para hoje (24). Ele ainda tenta convencer caciques de partidos de esquerda a ingressar em sua base e formar uma frente ampla no campo progressista. As últimas pesquisas eleitorais apontaram que Tarcísio Motta está em-



REPRODUÇÃO

patado tecnicamente na segunda posição na corrida pela Prefeitura Alexandre Ramagem (PL) do Rio de Janeiro.

Juíza condena empresário que ameaçou Zanin no banheiro do aeroporto de Brasília

A 6ª Vara Criminal de Brasília condenou o empresário Luiz Carlos Bassetto Junior a quatro meses de detenção por ofensas proferidas no Aeroporto de Brasília contra o ministro do Supremo Tribunal Federal (STF) Cristiano Zanin. Ele também terá de pagar indenização no valor de R\$ 10 mil. No dia 11 de janeiro de 2023, o acusado encontrou Zanin no banheiro do aeroporto quando Zanin escovava os

dentes e começou a gravar um vídeo e a ofendê-lo. Zanin foi hostilizado com palavras como ‘vagabundo’, ‘safado’, ‘bandido’ e ‘corrupto’.



REPRODUÇÃO

Tecnologia a serviço do saneamento na Baixada

•ANTONIO CARLOS

horahmunicipios@gmail.com

Em mais uma ação para evitar o desperdício de água e, consequentemente, melhorar o abastecimento da população, a Águas do Rio vai instalar até o fim deste ano 11 válvulas redutoras de pressão, mais conhecidas como VRPs, em pontos estratégicos de Nova Iguaçu - oito delas, inclusive, já estão em operação.

A iniciativa é considerada pela concessionária um avanço tecnológico importante para o funcionamento do sistema de saneamento básico local.

Esses equipamentos operam de forma automatizada, ajustando e mantendo a pressão da água em níveis seguros e constantes, além de minimizar os riscos de vazamentos e rompimen-

tos.

“Trata-se de um passo significativo para garantir a eficiência e a sustentabilidade do fornecimento de água em Nova Iguaçu, pois as válvulas protegem a infraestrutura e melhoram a confiabilidade do sistema”, afirmou Felipe Esteves, diretor executivo da companhia, acrescentando que as VRPs prolon-

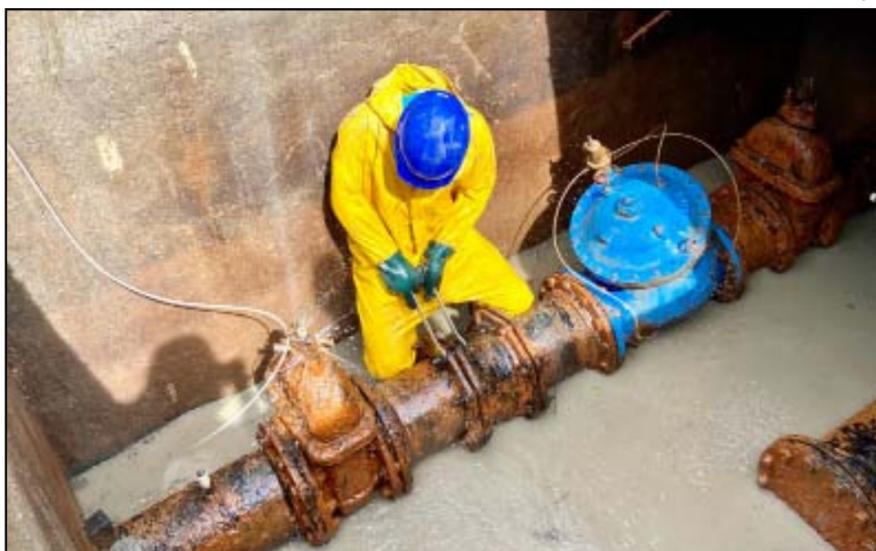
gam a vida útil dos equipamentos e contribuem para a economia de água.

Monitoramento de pressão

A Águas do Rio também instalou na Baixada 53 medidores para monitorar a pressão da água nos pontos críticos. Denominados PCPs (Ponto Crítico de Pressão), esses medidores enviam

ao Centro de Operações Integradas (COI) da concessionária, 24 horas por dia, informações sobre o fornecimento em áreas onde ele é irregular, permitindo ajustes automáticos nas estruturas que compõem o sistema de abastecimento, como válvulas e registros, para garantir que não falte água nas pontas das redes de distribuição.

DIVULGAÇÃO



Nova Iguaçu recebe instalação de válvulas redutoras de pressão para prevenir vazamentos



Zé Trovão compra casa de R\$ 1,5 mi e quatro carros após virar deputado



REPRODUÇÃO

Deputado federal Zé Trovão (PL-SC) conseguiu turbinar seu patrimônio

BRASÍLIA - O deputado federal Zé Trovão (PL-SC) conseguiu turbinar seu patrimônio em uma velocidade que chama a atenção até mesmo para os padrões de Brasília. O colunista Paulo Cappelli, do portal Metrôpoles, informou que um ano e meio após assumir o seu primeiro mandato no Congresso, o auto-declarado caminhoneiro, que não possuía um único bem em 2022, comprou quatro carros, uma

moto, e acaba de adquirir uma casa de R\$ 1,5 milhão.

Alguns aspectos curiosos cercam a transação do imóvel, que fica em Joinville, Santa Catarina. O primeiro é que as parcelas do financiamento são superiores ao salário de Zé Trovão na Câmara. Enquanto a remuneração líquida do político gira em torno de R\$ 12,3 mil, dados os descontos que o atingem, a prestação mensal da casa será de R\$ 13,6 mil.

ARTILHEIRO DA EQUIPE

Júnior Santos sofre fratura na tíbia e não tem previsão de retorno

Atacante saiu machucado no início do segundo tempo da partida contra o Internacional

•IZABELLE RODRIGUES

horahmunicipios@gmail.com

O Botafogo recebeu uma péssima notícia antes dos confrontos importantes da Copa do Brasil e da Libertadores. O atacante Júnio Santos, artilheiro da equipe na temporada, foi submetido a um exame de imagem que confirmou fratura na tíbia e não há previsão de retorno aos gramados.

Júnio Santos saiu machucado aos nove minu-

tos do segundo tempo contra o Internacional. Ao dar uma arrancada para um contra-ataque, o jogador sentiu dores na perna esquerda, próximo ao tornozelo, e caiu. Rapidamente, ele recebeu atendimento e na sequência foi substituído por Tiquinho Soares.

Depois da partida, o departamento médico constatou que o jogador sofreu uma entorse no tornozelo esquerdo. Contudo, após exames de imagens realizados

nos últimos dias, foi constatado uma fratura na tíbia do atleta. Júnio Santos já iniciou o tratamento, realizará novos exames e será avaliado diariamente.

Nesta temporada, Júnio Santos disputou 41 jogos com a camisa do Botafogo, marcou 18 gols e deu cinco assistências. O atacante também é o maior artilheiro do time alvinegro na história da Libertadores — ao todo, são nove gols marcados na competição.



DIVULGAÇÃO

Jogador já disputou 41 jogos com a camisa do Botafogo

Vasco foca na contratação de zagueiro para o elenco

O Vasco está no mercado ainda em busca de reforços, mas desta vez de forma pontual. Depois de anunciar Souza, Coutinho, Alex Teixeira e Emerson Rodríguez, o Cruzmaltino foca em reforçar a defesa.

Tanto comissão técnica, quanto diretoria entendem que o setor é o mais carente neste momento. Apesar de possuir veteranos atletas, a equipe tem alguns garotos que compõem o elenco.

Na avaliação, os atletas possuem nível se-

melhantes e todos estão em condições de jogo. No entanto, a busca seria por um jogador com potencial para chegar a tomar conta do setor. A zaga, atualmente, com a lesão de João Victor, vem sendo formada por Léo e Maicon.

A dupla atual, inclusive, é líder do elenco e possui voz ativa no vestiário. Robert Rojas e o jovem Lyncon são outras opções para a defesa. O último, apesar de ser visto como uma joia, o clube entende que precisa de mais tempo para se

firmar.

“O investimento vai ter que ser certo. Eu não vou fazer nenhuma bravata e nem contar nenhuma mentira para o vascaíno. Nós encontramos o clube em uma situação financeira ruim então nós vamos ter que ser muito certos nas contratações”, explicou Pedrinho.

A diretoria já deu a palavra que um novo zagueiro chegará. O Vasco tem mapeado o mercado e conversa com alguns nomes, todos mantidos sob sigilo.

Fábio é o goleiro com mais defesas no Brasileirão 2024

O goleiro Fábio, do Fluminense, é o destaque do clube na temporada. No Brasileirão, esse destaque é traduzido nos números, tornando o jogador no arqui-goleiro com mais defesas na edição de 2024 da competição.

Em 17 jogos, o goleiro defendeu 77 finalizações (média de 4,5 por partida), sendo que 43 foram dentro da área (média de 2,5). Ao todo, foram 13 defesas difíceis. O aproveitamento é de

76% e quase nove gols

evitados. Um dos principais goleiros do país por décadas, Fábio desenvolveu o jogo com os pés nos últimos dois anos sob o comando de Fernando Diniz. Porém, o goleiro cometeu erros que não havia cometido, como na derrota para o São Paulo e no empate com o Juventude, e perdeu confiança.

A história mudou nos últimos jogos. Na vitória sobre o Cuiabá, por exemplo, o goleiro fez

seis defesas e teve 100% de aproveitamento nas finalizações no alvo. Já nas derrotas para Grêmio e Fortaleza, acumulou 13 defesas, enquanto nos empates com Internacional e Criciúma fez três em cada.

No Brasileirão de 2024, Fábio é o líder de defesas. Tais defesas serão muito necessárias para o Fluminense, na noite desta quarta-feira (24), às 21h30, contra o Palmeiras, no Maracanã.

Kevin Serna é regularizado e fica à disposição do Fluminense contra Palmeiras

DIVULGAÇÃO



Colombiano foi regularizado no BID

Após regularizar o zagueiro Ignácio, o Fluminense terá mais um reforço

à disposição para enfrentar o Palmeiras hoje (25), no Maracanã, pela 19ª rodada

do Campeonato Brasileiro: o meia Kevin Serna.

O colombiano foi regularizado no BID (Boletim Informativo Diário) e está apto para atuar. Assim, o técnico Mano Menezes terá as suas duas contratações mais recentes prontas para jogar. Vale lembrar que diante do Cuiabá, dois reforços da janela de transferências do meio do ano já tinham estreado: o zagueiro Thiago Silva e o volante Nonato.

O Fluminense deixou a lanterna do Campeonato Brasileiro após vencer o Cuiabá e agora soma 11 pontos. O próximo compromisso é contra o Palmeiras.

Flamengo tem dois desfalques importantes para duelo contra o Vitória no Brasileirão

O Flamengo divulgou em suas redes sociais que os atletas Erick Pulgar e Wesley não estarão em campo diante do Vitória, nesta quarta-feira (24), às 20h, no Estádio do Barradão.

De acordo com o clube, o meio-campista apresentou um quadro de gastroenterite. Já o lateral-direito está com dores no músculo posterior da coxa esquerda. Ambos sequer

viajaram a Salvador.

A tendência é que Varela ocupe o setor à direita. Já no meio-campo, o Flamengo conta com o retorno de Allan, que estava suspenso. Porém, Tite poderá improvisar o zagueiro Léo Ortiz na vaga de Pulgar.

O Rubro-Negro vem de vitória por 2 a 1, de virada, em Brasília, diante do Criciúma, e tenta se aproximar da liderança

do Campeonato Brasileiro. Atualmente, o Mengão ocupa a terceira posição, com 34 pontos, cinco a menos do que o líder Botafogo, e dois a menos do que o vice-líder Palmeiras.

O time de Tite não consegue duas vitórias seguidas desde o final de junho e início de julho, quando bateu o Cruzeiro, no Rio de Janeiro, por 2 a 1, e o Atlético-MG, em Minas Gerais, por 4 a 2.

Flamengo entra na disputa com o Barcelona para contratar atacante uruguaio

O Flamengo segue em busca de reforços para a sequência da temporada do futebol brasileiro. Nos últimos dias, os nomes de Lucas Paquetá e Claudinho vêm sendo os principais temas. O primeiro, aparece como um sonho distante. Apesar de ter uma grande relação com o clube, Paquetá precisa do aval do West Ham para voltar ao Brasil, algo que ainda não aconteceu.

A situação de Claudinho também segue indefinida. O Zenit faz jogo duro e não parece disposto a negociar o brasileiro. Ao mesmo tempo, outros nomes também começam a ventilar. Um deles, é o do atacante Maximiliano Araújo, destaque do Uruguai na Copa América.

Araújo, que pertence ao Toluca, está com 24 anos e também aparece ligado ao futebol europeu, inclusive ao Barcelona. A multa do ponta, que também pode fazer o meio, seria de 15 milhões de dólares. Na atual cotação da moeda, os valores ultrapassam a casa dos R\$ 84 milhões. Na Copa

América, Araújo somou seis partidas disputadas, com dois gols e uma assistência.

Revelado pelo Montevideo Wanderers, o jogador que atua pelos lados do campo iniciou a terceira temporada como jogador do Toluca. No México, ainda defendeu as cores do Puebla.



DIVULGAÇÃO

Jogador é destaque do Uruguai na Copa América

Jeffinho é internado para tratar infecção e deve ter alta em dez dias

A bruxa está solta no Botafogo. Depois das lesões de Eduardo e Júnio Santos, o clube informou que o atacante Jeffinho está internado para tratamento de uma infecção e deve ter alta em dez dias.

Jeffinho não joga desde o dia 16 de maio, quando atuou contra o

Universitario, pela fase de grupos da Libertadores-2024. O atacante também se recupera de uma lesão muscular na coxa direita, e a previsão inicial era de dez semanas fora. Há cerca de um mês, no fim de junho, Jeffinho precisou passar por um procedimento no joelho.

O clube já tinha recebido duas notícias ruins, relacionadas a Eduardo e Júnio Santos. O meia foi submetido a uma cirurgia na coxa direita e tem prazo de até 20 semanas para retornar aos treinamentos. Já o atacante teve uma fratura constatada na tíbia, e ainda não tem uma volta estipulada.



Estados Unidos desafiam Rússia com bombardeiros nucleares perto da Ucrânia

REPRODUÇÃO



Caças F-16 romenos escoltam dois B-52H

Em uma sinalização pouco sutil à Rússia em meio à crise com Moscou, os Estados Unidos posicionaram pela primeira vez bombardeiros estratégicos em uma base na Romênia, a pouco mais de 100 km da fronteira da invadida Ucrânia.

Duas aeronaves B-52H, 1 dos 2 modelos de bombardeiros americanos que podem empregar armas nucleares, chegaram no domingo (22) à base romena de Mihail Kogalniceanu, que está em obras para se tornar a maior da Otan, a aliança militar ocidental liderada pelos EUA.

Não foi uma viagem qualquer. Baseados em Barksdale, Louisiana (EUA), os dois B-52 voaram para o norte apoiados por três aviões-tan-

que e, pela primeira vez desde que a Finlândia ingressou na Otan, no ano passado, sobrevoaram o país nórdico rumo ao espaço aéreo russo.

Em um dos usuais e arriscados testes de prontidão da defesa aérea do rival que tanto a Otan quanto a Rússia fazem frequentemente, os B-52 acabaram interceptados por dois caças russos, um MiG-29 e um MiG-31 estacionados na região de Murmansk.

Os bombardeiros desviaram, voltando ao sul. Foram escoltados por caças F-18 finlandeses e, depois, por um Eurofighter alemão sobre os Estados Bálticos. Rumaram pela Polônia até chegar à Romênia para sua missão inédita, onde foram recebidos por quatro F-16 locais.

Compras internacionais de até US\$ 50 terão imposto a partir de sábado

A cobrança do imposto de importação de 20% sobre compras internacionais de até US\$ 50 começa, oficialmente, na próxima quinta-feira (1), seguindo as regras determinadas pelo Governo Federal.

No entanto, para cumprir com o prazo necessário para os ajustes das declarações de importação, alguns e-commerces optaram por antecipar a cobrança dos impostos para sábado (27).

Esse é o caso do AliExpress e da Shopee, que já informaram que as compras de até US\$ 50 efetuadas em suas plataformas a partir do dia 27 contarão com a taxa de importação de 20%. Além desse imposto, o Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Prestação de Serviços (ICMS) de 17% continuará incidindo sobre os preços dos produtos.

Em nota, o AliExpress afirma que “tendo em vista o prazo necessário para ajuste das declarações de importação, de acordo com a nova regulamentação, todos os pedidos de compras

efetuados na plataforma do AliExpress a partir do dia 27 de julho irão contemplar as novas regras tributárias”.

A Shopee explica que a taxa será aplicada a partir do dia 27, “visto que os pedidos terão o DIR (Declaração de Importação de Remessas) emitidos a partir do dia 1º de agosto. Mantemos a transparência em nossas comunicações com os nossos consumidores, os valores serão calculados e detalhados na finalização da compra”.

A Shein informa que seguirá rigorosamente a aplicação da legislação e colocará em vigência a nova alíquota do imposto de importação a partir das 0h do dia 1 de agosto.

O projeto de lei que definiu a taxa das compras internacionais de até US\$ 50 foi sancionado pelo presidente Luiz Inácio Lula da Silva (PT) no fim de junho, após ser aprovado no Congresso Nacional. A medida, que ficou conhecida como “taxa das blusinhas” não incidirá sobre medicamentos.

DIVULGAÇÃO



Produtos serão tributados com imposto de importação de 20%

Justiça libera R\$ 2,38 bilhões a 150 mil aposentados do INSS

Dinheiro será distribuído a seis Tribunais Regionais Federais para que façam os depósitos

DIVULGAÇÃO

•IZABELLE RODRIGUES
horahmunicipios@gmail.com

Nos próximos dias, 150.754 aposentados e pensionistas do Instituto Nacional do Seguro Social (INSS) vão receber R\$ 2,38 bilhões liberados pelo Conselho da Justiça Federal (CJF). Esses beneficiários ganharam 114.660 ações (incluindo processos coletivos que representam várias pessoas ao mesmo tempo) contra o órgão previdenciário em junho deste ano e terão direito ao pagamento de Requisições de Pequeno Valor (RPVs), pois já não cabem mais recursos.

As RPVs são indenizações ganhas na Justiça com valores limitados a 60 salários mínimos (hoje, R\$ 84.720). O dinheiro é distribuído pelo CJF a seis



Processos foram ganhos em junho deste ano

Tribunais Regionais Federais (TRFs) do país, para estes que fazem os depósitos nas contas dos beneficiários de acordo com cronogramas próprios.

O volume de recursos destinado a indenizações previdenciárias/assistenciais faz parte de um montante maior — de R\$

2,73 bilhões — destinado ao pagamento de RPVs a 227.375 cidadãos em todo o país, responsáveis por 181.536 processos diversos movidos contra a União. Os segurados do INSS — que pediram revisões de aposentadorias, auxílios-doença, pensões e outros benefícios — re-

presentam a grande maioria desses beneficiários.

As datas de liberação dos valores para saque são definidas por cada um dos TRFs. Os créditos são feitos em contas abertas no Banco do Brasil ou na Caixa Econômica Federal, em nome dos ganhadores das ações.

Correios divulgam edital de concurso com salários de até R\$ 6,8 mil

Os Correios divulgaram o edital de um novo concurso público que vai preencher 33 vagas com salários iniciais de até R\$ 6,8 mil. As oportunidades são para cargos da área de medicina e segurança do trabalho.

O processo seletivo está sendo organizado

pelo Instituto Americano de Desenvolvimento (Iades) e pelos Correios. Além do salário, os Correios oferecem plano de cargos e outros benefícios, incluindo a possibilidade de adesão a plano de previdência complementar e plano de saúde.

O concurso, que tam-

bém terá formação de cadastro reserva, irá destinar 10% das vagas para pessoas com deficiência (PCD) e 20% para pessoas que se declararem negras (pretas ou pardas).

As inscrições começam no dia 7 de agosto e vão até o dia 8 de setembro, no site do Instituto

Americano de Desenvolvimento (IADES). Os interessados precisam pagar uma taxa de inscrição de R\$ 70. Candidatos doadores de medula óssea em entidades reconhecidas pelo Ministério da Saúde e inscritos no CadÚnico podem solicitar isenção da taxa.

Governo quer ampliar número de beneficiários do Bolsa Família que possuem carteira assinada

DIVULGAÇÃO



Programa passou a contar com a regra de proteção

Apenas 4,33% dos adultos que recebem o programa Bolsa Família trabalham com carteira assinada, mostram dados do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS).

A pasta, contudo, vem

buscando aumentar esse percentual. Além de parcerias com o setor privado para contratação de beneficiários, tem promovido cursos de capacitação para grupos específicos dentro do programa, como mulheres negras.

No fim de 2023, o Bol-

sa Família contava 55,74 milhões de pessoas beneficiadas pelo programa, segundo dados do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS), das quais 29,07 milhões tinham entre 18 e 64 anos, o que representa 52,15% do total. Desses, apenas 1,26 milhão estavam em empregos com carteira assinada, o que representa 4,33% da população em idade adulta.

Hoje o programa possui cerca de 663,52 mil beneficiários a menos, totalizando 55,07 milhões de inscritos e 30,18 milhões entre 18 e 24 anos, o que representa 54,8% do total, segundo dados de junho. Os últimos números de beneficiários registra-

dos no Caged disponibilizados pelo MDS, contudo, são os do fim de 2023.

Todos os beneficiários do programa que estão trabalhando têm a perspectiva de deixar de receber o benefício dentro de dois anos. Isso porque, desde 2023, o programa passou a contar com a chamada regra de proteção.

Por ela, o beneficiário que consegue emprego e passa a ter renda per capita entre R\$ 218 e meio salário mínimo continua recebendo metade do benefício pelo período de dois anos. Quem passa a ganhar mais de meio salário mínimo, deixa de receber o benefício, mas continua cadastrado no CadÚnico por 24 meses.

Banco Central faz ajustes para aperfeiçoar segurança do Pix

O Banco Central (BC) divulgou ajustes para aperfeiçoar os mecanismos de segurança do Pix. As mudanças visando combater fraudes e golpes entrarão em vigor em 1º de novembro. A resolução BCB nº 403 foi publicada no site da instituição.

Pela nova regra geral de segurança, nos casos em que o dispositivo de acesso eletrônico ao Pix

- como smartphone ou computador - não estiver cadastrado no banco, as transações não poderão ser maiores que R\$ 200. Quando houver a mudança para um celular desconhecido, o limite diário de transações instantâneas via Pix não poderá ultrapassar R\$ 1.000.

Para transações fora destes limites, o novo dispositivo de acesso ao Pix (celular ou computador)

deverá ser previamente cadastrado pelo cliente bancário para realizar as transferências de dinheiro via Pix, como nos casos em que o usuário mudar de aparelho.

Em nota, o Banco Central explicou que essa exigência de cadastro se aplica apenas a aparelhos que nunca tenham sido usados para iniciar uma transação Pix, para não causar inconvenientes

aos clientes que já usam um dispositivo eletrônico específico.

O objetivo é minimizar a probabilidade de fraudadores usarem dispositivos diferentes daqueles já utilizados pelo cliente para gerenciar chaves e iniciar as transações deste modelo de pagamento instantâneo, quando houver o roubo ou conhecimento de login e senha do cliente.

MEGAOPERAÇÃO

Ação Ordo combate comércio irregular e sobe para 105 o número de presos

Na segunda semana da operação, agentes fizeram varredura em ferros-velhos irregulares. Agentes também já apreenderam 282 kg de drogas

•ANTONIO CARLOS
horahmunicipios@gmail.com

O gerente de um comércio de alimentos no Rio das Pedras, em Jacarepaguá, foi preso, na manhã da última segunda-feira (22), pela venda de produtos impróprios para o consumo. A prisão faz parte da Ação Ordo, do Governo do Estado, que também esteve nas comunidades do Pereirão e da Gardênia Azul em incursões realizadas pela Coordenadoria de Recursos Especiais (Core) e pelo Departamento Geral de Polícia Especializada (DGPE) para recuperar

celulares furtados e roubados. Desde o primeiro dia da Ação Ordo, 105 pessoas foram presas. A apreensão de drogas, armas e munição também tem gerado prejuízo aos criminosos que atuam na região. Até o momento já são mais de 282 kg de entorpecentes, 90 kg somente na segunda (22), e de material para embalar droga. O conjunto de ações e apreensões pelas polícias representam uma baixa no caixa das quadrilhas. A Polícia Civil apreendeu 1.500 produtos falsificados em Rio das Pedras, na Zona Oeste do

Rio. Foram realizadas três operações pela DRCPIM (Delegacia de Repressão aos Crimes Contra a Propriedade Imaterial), que resultaram na apreensão de cerca de 1.200 peças de vestuário, calçados e perfumes falsificados, além de 300 acessórios para celular e copos Stanley.

ALIMENTOS VENCIDOS

Por meio da Delegacia do Consumidor (Decon), os agentes encontraram 70 kg de alimentos com validade vencida num mercado na comunidade de Rio das Pedras. Os produtos foram descartados e o gerente foi preso



Os agentes da DECON apreendem alimentos impróprios em Rio das Pedras

em flagrante.

Em outra frente, agentes da força-tarefa coordenada pelo Detran. RJ com a participação das polícias Civil e Mili-

tar, técnicos do Instituto Estadual do Ambiente (Inea) e da Secretaria de Fazenda interditaram um ferro-velho que funcionava sem licença na

Rua Cândido Benício, no bairro do Tanque. O estabelecimento comercializava peças de veículos sem comprovação de origem.

ROUBO E FURTO DE VEÍCULOS

Além de fiscalizar unidades de comercialização de peças de automóveis, com o objetivo de combater a cadeia econômica

ligada ao roubo e furto de veículos, os agentes do Detran.Rj orientam os proprietários para regularizarem seu estabelecimento

junto ao órgão. Toda a documentação necessária se encontra na aba “desmonte” no site do Detran.RJ. Nas ruas Tirol e Estra-

da Rodrigues Caldas, em Jacarepaguá, agentes do Detran. RJ fiscalizaram irregularidades nos veículos. Pela manhã, foram

abordados 234 veículos, 115 foram autuados e 14 motocicletas foram removidas. A mobilização conta

com 2 mil policiais civis, militares e penais. O combate à atividade criminosa chegou a 16 comunidades de seis bairros da região.

Viúva de fisioterapeuta atropelado por influenciador presta depoimento na DP

RENAN AREIAS/ AGÊNCIA O DIA



Bruna chegou à delegacia acompanhada do advogado

A enfermeira Bruna Toshio prestou depoimento na 42ª DP (Recreio dos Andaraes), na tarde de ontem (23), 10 dias após seu marido, o fisioterapeuta Fábio Toshio ser

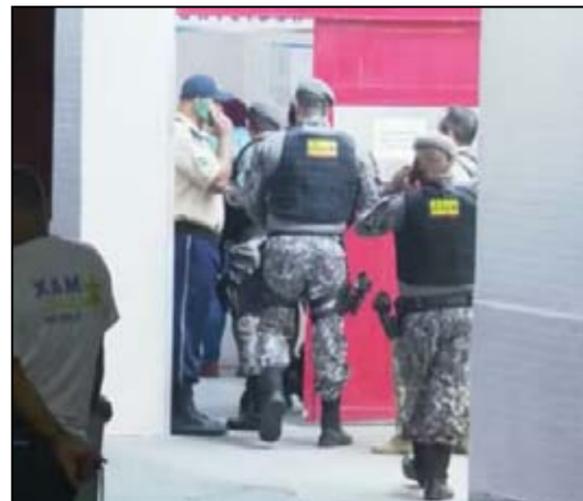
atropelado e morto pelo influenciador Vitor Vieira Belarmino, na Avenida Lúcio Costa, no Recreio dos Bandeirantes, na Zona Oeste do Rio, no dia 13 deste mês.

Os dois tinham acabado de se casar, deixado as malas no hotel e atravessado a via para passear no calçadão, quando foram surpreendidos pelo veículo dirigido por Vitor, de 30 anos, que é considerado foragido da Justiça.

Na última quinta-feira passada (17), o advogado da família da vítima, Lucas Fernandes Avelino, esteve na delegacia para pedir análise de novas câmeras de segurança da região e acompanhar as buscas pelo influenciador. A defesa pretende provar que Vitor estava a cima da velocidade permitida na via.

Agente da Força Nacional é baleado na cabeça na Zona Norte do Rio

ANDERSON SALLES/TV GLOBO



Militares da Força Nacional no Hospital Getúlio Vargas, na Penha

Um policial da Força Nacional foi baleado na cabeça em Vigário Geral, na Zona Norte do Rio, na noite da última segunda-feira (22). Outro agente também ficou ferido por estilhaços de vidro.

Ele foi resgatado por equipes do Núcleo de Operações Especiais (NOE-RJ) da Polícia Rodoviária Federal (PRF). O agente atingido na cabeça é da Paraíba e o colega de farda é do Tocantins. Nenhum dos dois corre risco de morte.

A vítima e o colega estavam em uma viatura oficial descaracterizada que entrou por engano na comunidade.

As equipes da PRF entraram para apoio com blindado e conseguiram resgatar o agente. O policial ferido foi

socorrido para o Hospital Getúlio Vargas, na Penha. Ele estava consciente quando chegou à unidade.

Preso por divulgar fotos íntimas da ex ainda fez deboche: “Curte lá, não gosta de falar?”

Agentes da Delegacia de Atendimento à Mulher de Nova Iguaçu (Deam) prenderam em flagrante, na última segunda-feira Gabriel Santos Bispo, de 20 anos, por divulgar fotos íntimas da ex-companheira nas redes sociais. Ele foi localizado no bairro Rodilândia, em Nova Iguaçu, na Baixada Fluminense.

A vítima procurou a especializada e denunciou o caso, informando que recebeu uma mensagem de Gabriel às 4h, em que ele ainda disse: “Curte lá, não gosta de falar? Agora vai ficar falada”. Após a denúncia, os policiais foram até o endereço do jovem e o encontraram no trabalho. No seu celular estavam todas as fotos publicadas, conforme informou a ex-companheira.



Gabriel Santos Bispo no momento em que chega à DP

A delegada Mônica Areal, titular da Deam de Nova Iguaçu, fez um alerta: “Mulher, cuidado com fotos íntimas, cuidado com nudes. Não confiem, não deixe essa

arma na mão dos seus agressores”.

Gabriel deve responder pelo crime de divulgação de cena íntima sem consentimento.

Polícia Civil investiga morte de motorista de aplicativo na Região Metropolitana

A Polícia Civil investiga o assassinato do motorista de aplicativo José Paulo dos Santos, de 58 anos, na comunidade do Pombal, no Porto Novo, em São Gonçalo, na Região Metropolitana, na última segunda-feira (22).

De acordo com a família, a vítima estava com uma passageira e teria se recusado a entrar no local. A mulher então teria chamado traficantes. Na ocasião, o carro da vítima foi abandonado no bairro. José foi encontra-

do sem camisa, com marcas de espancamento, principalmente na cabeça.

Na manhã de ontem (23), familiares estiveram no Instituto Médico Legal (IML) de Tribobó para realizar a liberação do corpo.

Justiça manda capturar assassino de Tim Lopes

A Justiça do Rio de Janeiro ordenou a captura do traficante Elizeu Felício de Souza, conhecido como Zeu. Ele está em liberdade condicional desde o início do mês e tinha cinco dias para instalar a tornozeleira eletrônica, mas não apareceu.

Por conta disso, ele voltou a ser considerado foragido e é procurado pela polícia. O bandido é

um dos condenados pela morte do jornalista Tim Lopes.

Zeu era o único que ainda estava preso pelo crime, que aconteceu há mais de 20 anos. Ele foi capturado durante a ocupação dos complexos do Alemão e da Penha, em novembro de 2010.

Até hoje, o julgamento dos responsáveis pelo crime é visto como um

dos maiores processos do Judiciário fluminense. O processo foi concluído com 13 volumes.

O repórter Tim Lopes foi assassinado em junho de 2002 quando fazia uma reportagem sobre abuso de menores e tráfico de drogas no Complexo do Alemão, na Zona Norte. Tim foi capturado, torturado e executado por traficantes.

PM condenado por morte de Amarildo e vira garoto-propaganda da corporação

O tenente Luiz Felipe Medeiros virou garoto-propaganda da Polícia Militar do Rio de Janeiro (PMERJ). A corporação usou uma foto do agente em uma publicação do Comando de Operações Especiais (COE) no Instagram na última segunda-feira (22). Felipe foi condenado pela morte do ajudante de pedreiro Amarildo.

Segundo o colunista Guilherme Amado, do portal Metrôpoles, Medeiros já havia sido promovido pela PM fluminense ao cargo

de coordenador da equipe de Retirada de Barricadas em favelas do Comando de Operações Especiais. O tenente, que ainda responde a um processo administrativo na corregedoria da corporação, voltou às ruas e recebe um salário de R\$ 17,1 mil.

A foto publicada pela polícia mostrou Medeiros em uma operação na favela Cidade de Deus, ocupada pelo governo fluminense há uma semana. “A disciplina e a coragem são os pilares que sustentam a

vitória”, afirmou a PM no post.

RELEMBRE O CASO

Em julho de 2013, Amarildo Dias de Souza foi morto, torturado e desaparecido por policiais militares da Unidade de Polícia Pacificadora (UPP). Em 2016, 12 PMs foram condenados pela Justiça do Rio de Janeiro, inclusive o tenente Luiz Felipe Medeiros. Hoje, seis deles ainda atuam na corporação e nenhum dos condenados está preso.



Receitas Hora H

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 mo-lho 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/
3 colheres (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.

CONCESSÃO DE LICENÇA

PTI BRASIL LTDA - CNPJ Nº 30.625.249/0001-53, torna público que recebeu da Secretaria Municipal de Meio Ambiente - SEMAS, através dos processos para atividade de **Instalação de Torre Base de Telefonia Móvel**.

Processo nº 14/0126/2024 - **Autorização Ambiental Nº 009/2024** válida até 11 de junho de 2025, Rua Guassupi, Lt.02 Qd.03 - Vila Era - Belford Roxo.

Processo nº 14/0127/2024 - **Autorização Ambiental Nº 010/2024** válida até 11 de junho de 2025, Rua Cosme, nº 320 - Shangri-Lá - Belford Roxo.

CONCESSÃO DE LICENÇA

INDÚSTRIA E COMÉRCIO METALÚRGICA BROMBERG LTDA - CNPJ Nº 30.383.327/0003-12, torna público que recebeu da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente - SEMAM, através do processo nº 2024/084319 a licença de Operação Nº 029/2024 com validade até 19 de junho de 2029 para **operar as atividades de fabricação e recuperação de peças e artigos metálicos**. Na Rua Polar, nº 285, Bairro Carmary - Nova Iguaçu.

CONCESSÃO DE LICENÇA

INDÚSTRIA E COMÉRCIO METALÚRGICA BROMBERG LTDA - CNPJ Nº 30.383.327/0006-65, torna público que recebeu da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente - SEMAM, através do processo nº 2024/085018 a licença de Operação Nº 033/2024 com validade até 26 de junho de 2029 para **realizar serviços de revestimento e tratamento de metais (jateamento e pintura)**. Na Rua Maria Jose de Souza Borba, nº 172, Posse - Nova Iguaçu.

CONCESSÃO DE LICENÇA

INDÚSTRIA E COMÉRCIO METALÚRGICA BROMBERG LTDA - CNPJ Nº 30.383.327/0004-01, torna público que recebeu da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente - SEMAM, através do processo nº 2024/030793 a licença de Operação Nº 012/2024 com validade até 02 de abril de 2029 para **operar a instalação relativa à(s) atividade(s) de fabricação e montagem de estruturas metálicas para uso industrial**. Na Rua João Ferreira Pinto, nº 68, Posse - Nova Iguaçu.

CONCESSÃO DE LICENÇA

INDÚSTRIA E COMÉRCIO METALÚRGICA BROMBERG LTDA - CNPJ Nº 30.383.327/0001-50, torna público que recebeu da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente - SEMAM, através do processo nº 2024/085014 a licença de Operação Nº 028/2024 com validade até 12 de junho de 2029 para **operar à(s) atividade(s) de fabricação de componentes de metais ferrosos para uso industrial e serviços de usinagem**. Na Rua Maria Jose de Souza Borba, nº 206, Posse - Nova Iguaçu.

**EDITAL**

O Presidente da Comissão Executiva Municipal Provisória do **PRTB - PARTIDO RENOVADOR TRABALHISTA BRASILEIRO**, nos termos do art. 22º incisos I, II, do Estatuto Partidário, convoca os senhores convenccionais para a Convenção Municipal no Município de Seropédica, NO FORMATO PRESENCIAL, a ser realizada no dia 03 de Agosto de 2024, com início às 10:00 horas e término às 13:00h, na Rua Adolfo Antonio Gouveia nº 17 KM 41- Campo Lindo, Seropédica-RJ, para deliberar sobre a seguinte Ordem do Dia:

- 1) escolha de candidatos para disputa do pleito eleitoral de 2024;
- 2) deliberação sobre coligações partidárias para a eleição majoritária do presente ano;
- 3) sorteio do número dos candidatos a eleição proporcional;
- 4) assuntos gerais.

Seropédica, 23 de Julho de 2024.
JOÃO PAULO CREPPI DE LYRA
Presidente Municipal do PRTB Seropédica (RJ).

**EDITAL DE CONVOCAÇÃO PARA CONVENÇÃO PARTIDÁRIA**

PARA AS ELEIÇÕES 2024

O DIRETÓRIO REGIONAL DO MDB - MOVIMENTO DEMOCRÁTICO BRASILEIRO DO RIO DE JANEIRO, através do seu órgão diretivo, através desta, **CONVOCA A CONVENÇÃO MUNICIPAL PARA A COMISSÃO PROVISÓRIA MUNICIPAL DE PARACAMBI/RJ**, CNPJ nº 24.981.888/0001-05, com sede na Rua Bom Jesus nº 14, Bairro Bom Jardim, CEP 26.600-000, Paracambi/RJ, nos termos do artigo 43 e seguintes do Estatuto Partidário e Resolução TSE nº 23.686/2019, que vem **CONVOCA**:

- 1) os membros da comissão provisória municipal;
- 2) os parlamentares filiados ao partido nesta circunscrição;
- 3) os membros do Diretório Estadual com domicílio em Paracambi/RJ.

Para comparecerem a **CONVENÇÃO MUNICIPAL PARA AS ELEIÇÕES 2024**, que se realizará no dia 03 (três) de agosto de 2024, das 09:00 horas às 13:00 horas, no imóvel localizado na Avenida Helei Faria de Silva, nº 36, sala 01, Bairro Lageas, neste município de Paracambi, RJ, com a seguinte **ORDEM DO DIA**:

- 1) Deliberação sobre Coligação com Partidos Políticos e/ou Federações que a legislação eleitoral permitir para as Eleições de 2024; discussão, aprovação e nome da coligação para a chapa majoritária de Prefeito e Vice-Prefeito do município de PARACAMBI/RJ, para as eleições de 2024;
- 2) Escolha dos candidatos aos cargos de Prefeito e Vice- Prefeito, nas eleições majoritárias do próximo dia 06 de outubro de 2024;
- 3) Escolha dos candidatos ao cargo de Vereador nas eleições proporcionais do próximo dia 06 de outubro de 2024;
- 4) Sorteio dos respectivos números para os candidatos a Vereador do MDB;
- 5) A escolha e designação de representante para coligação partidária com atribuições de presidente do partido, para tratar dos seus interesses perante a Justiça Eleitoral, na forma do art. 5º da Resolução TSE Nº 23.686/2019;
- 6) Outros assuntos de interesse partidário e eleitoral.

Nota: todos os convenccionais deverão estar munidos de documento de identificação
Rio de Janeiro, RJ, 23 de julho de 2024.

WASHINGTON REIS DE OLIVEIRA
Presidente do Diretório Estadual - RJ

MOVIMENTO DEMOCRÁTICO BRASILEIRO - MDB
DIRETÓRIO REGIONAL
Av. Alim Barros, 72 - Centro, Rio de Janeiro - RJ 20030-401

Não jogue lixo nas ruas. A população agradece!

**EDITAL**

O Presidente da Comissão Executiva Municipal Provisória do **Republicanos RJ**, nos termos do art. 14º, parágrafo 5º do Estatuto Partidário, e art. 24º, incisos I, II, III, IV e § 1º, 2º, 3º, 4º e 5º do mesmo diploma, convoca os senhores convenccionais para a Convenção Municipal no Município de Seropédica, NO FORMATO PRESENCIAL, a ser realizada no dia 03 de Agosto de 2024, com início às 10:00 horas e término às 13:00h, na Rua Adolfo Antonio Gouveia nº 17 KM 41- Campo Lindo, Seropédica-RJ, para deliberar sobre a seguinte Ordem do Dia:

- 1) escolha de candidatos para disputa do pleito eleitoral de 2024;
- 2) deliberação sobre coligações partidárias para a eleição majoritária do presente ano;
- 3) sorteio do número dos candidatos a eleição proporcional;
- 4) assuntos gerais.

Rio de Janeiro, 23 de Julho de 2024.

Wagner Alves de Souza Vello
Presidente Municipal do REPUBLICANOS de Seropédica (RJ).

**EDITAL**

O Presidente da Comissão Executiva Municipal Provisória do **PODEMOS** - PODE, nos termos do art. 29 inciso I do Estatuto Partidário, convoca os senhores convenccionais para a Convenção Municipal no Município de Seropédica, NO FORMATO PRESENCIAL, a ser realizada no dia 03 de Agosto de 2024, com início às 10:00 horas e término às 13:00h, na Rua Adolfo Antonio Gouveia nº 17 KM 41- Campo Lindo, Seropédica-RJ, para deliberar sobre a seguinte Ordem do Dia:

- 1) escolha de candidatos para disputa do pleito eleitoral de 2024;
- 2) deliberação sobre coligações partidárias para a eleição majoritária do presente ano;
- 3) sorteio do número dos candidatos a eleição proporcional;
- 4) assuntos gerais.

Seropédica, 23 de Julho de 2024.

Manoel Vello da Silva
Presidente Municipal do PODEMOS Seropédica (RJ).

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

DECRETO Nº 6052 DE 22 DE JULHO DE 2024

Abre em favor da Fundo Municipal de Assistência Social - FMAS, Crédito Suplementar no valor de R\$ 205.000,00 (Duzentos e cinco mil reais), com recursos do excesso de arrecadação da receita da Fonte 1665 – Convênios Assistência Social, apurado até o mês de julho de 2024.

O **PREFEITO DO MUNICÍPIO DE BELFORD ROXO**, no uso de suas atribuições, com fundamento no inciso II do § 1º do artigo 43º Lei Federal 4.320, de 17 de março de 1964, e tendo em vista a autorização constante do parágrafo único do artigo 8º da Lei Municipal 1.648 de 05 de dezembro de 2024.

Considerando o excesso de arrecadação, conforme Lei Federal n.º 4.320/1964 art.43, § 1º, II, no exercício vigente para inserção de crédito não previstos na Lei Orçamentária de 2024,

Autorizo a publicação por Decreto destinado a correr às despesas, no valor de R\$ 205.000,00 (Duzentos e cinco mil reais), classificada no Programa de Trabalho e nos Elementos de Despesas, Fonte 1665 - Convênios Assistência Social, apurado até o mês de julho de 2024, conforme Anexo I.

Objetivando auxiliar na análise, seguem anexados os seguintes documentos: Demonstrativos do excesso de Arrecadação de Fundo Municipal de Assistência Social na Fonte 1665 - Convênios Assistência Social, apurado até o mês de julho de 2024.

DECRETA:

Art. 1º - Fica aberto Crédito Suplementar de R\$ 205.000,00 (Duzentos e cinco mil reais), para atender à programação constante do Anexo I deste Decreto;

Art. 2º - O crédito suplementar de que trata o artigo anterior, será compensado pelo excesso de arrecadação com recursos das receitas da Fonte 1665 – Convênios Assistência Social, verificado no período de julho de 2024, em conformidade com o inciso II do § 1º do artigo 43º, da Lei Federal Nº 4.320, de 17 de março de 1964, conforme cálculos do Anexo II - QUADRO I e

Art. 3º - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Anexo I

Em R\$

ÓRGÃO	UNIDADE	PROGRAMA	DESPESA	FONTE	SUPLEMENTAÇÃO
FMAS	SEMASC	56.01.08.244.34.2.068	4.4.90.51.00	1665	205.000,00

Anexo II
QUADRO I

Em R\$

CÁLCULOS DE EXCESSO DE ARRECADAÇÃO DAS RECEITAS (1665 - CONVÊNIO ASSISTÊNCIA SOCIAL) 2024.	
Receita estimada na Lei Orçamentária	355.000,00

Receita estimada para o período de janeiro a dezembro	355.000,00
Receita arrecadada no período de janeiro a julho	700.000,00
Excesso de arrecadação verificado até julho	345.000,00
Valor de suplementações anteriores	0,00
Diferença entre o excesso verificado e suplementações anteriores	345.000,00
Valor desta suplementação	205.000,00
Saldo	140.000,00

WAGNER DOS SANTOS CARNEIRO - WAGUINHO
PREFEITO MUNICIPAL

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**PORTARIA Nº 3200/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024**

A **SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**, no uso de suas atribuições legais e, em conformidade com a Lei Complementar n.º. 014 de 31/10/97 e o que determina o art. 2º do Decreto nº 4.311 de 28/07/2017.

RESOLVE:**CONCEDER A LICENÇA PATERNIDADE**

NOME	PROCESSO	MAT.	CARGO	DIAS	PERÍODO
IGOR RODRIGUES RIBEIRO SOARES	04/3595/2024	25/115.909	ZELADOR	30	18/07/24 a 17/08/24

A publicação deste ato visa a cumprir a obrigação de registro nos assentamentos funcionais.

JOSEFA GOMES DO NASCIMENTO

Secretária Municipal de Administração
Matrícula nº 82/47.649

PORTARIA Nº 3201/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

A **SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**, no uso de suas atribuições legais e, em conformidade com o Artigo 202 da Lei Complementar n.º. 014 de 31/10/1997, e Artigo 64, da Lei Complementar n.º. 083 de 27/12/2006,

RESOLVE:**CONCEDER LICENÇA PARA TRATAMENTO DE SAÚDE**

NOME	PROCESSO	MAT.	CARGO	DIAS	PERÍODO
SIDCLEI FERREIRA BATISTA	04/3593/2024	10/20.171	AGENTE ADM.	90	02/07/2024 a 29/09/2024
DANUSA PEREIRA TAVARES	04/3592/2024	10/47.323	PROFESSOR	30	02/07/2024 a 31/07/2024
MARILEIDE GOMES DA SILVA DE CARVALHO	04/3590/2024	60.122.410	ASS. ESP. SERV.	15	04/07/2024 a 18/07/2024
ANA PAULA BEZERRA RANGEL	04/3575/2024	25/104.971	INSP. ALUNO	15	01/07/2024 a 15/07/2024
FLAVIA ARAUJO MORENO	04/3554/2024	25/111.407	PROFESSOR	15	11/07/2024 a 25/07/2024
ELIANE DE SOUZA NOBREGA DIAS	04/3562/2024	10/43.364	ORIENTADOR EDC.	30	29/06/2024 a 28/07/2024
CREUZA DA SILVA BEZERRIL	04/3559/2024	10/17.939	AUXILIAR ENF.	90	10/06/2024 a 07/09/2024



ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

PAULO CESAR DE SOUZA COSTA	04/3556/2024	10/19.417	MECÂNICO AUTO	16	02/07/2024 a 17/07/2024
MARIA APARECIDA PARAISO DE LIMA	04/3555/2024	10/17.818	AUXILIAR ENF.	30	03/07/2024 a 01/08/2024
MARIA AUGUSTA PINTO	04/3551/2024	10/17.603	MÉDICO	60	01/07/2024 a 29/08/2024
MIRIAN DAS ILVA VIEIRA	04/3548/2024	10/55.517	PROFESSOR	30	19/06/2024 a 18/07/2024
CARLA DE SOUZA CESQUIM GONÇALVES	04/3546/2024	10/15.698	AUXILIAR ADM.	90	01/07/2024 a 28/09/2024
EDMILSON NASCIMENTO FREIRE	04/3545/2024	10/14.588	PROFESSOR	30	19/06/2024 a 18/07/2024
JOSE PEDRO DE OLIVEIRA	04/3544/2024	60/112.934	ASS. ESP. SERV	15	27/06/2024 a 11/07/2024
OSELI LUCIA DA ROCHA VENTURA	04/3542/2024	10/25.258	EST. MATERNO	30	26/06/2024 a 25/07/2024
LETICIA CRISTINA OLIVEIRA VIEIRA	04/3541/2024	25/83.805	TÉCNICO ENF.	15	29/06/2024 a 13/07/2024
LUCAS VITAL GONÇALVES FERRAZ	04/3521/2024	25/119.572	ACE	03	19/06/2024 a 21/06/2024

A publicação deste ato visa cumprir a obrigação de registro nos assentamentos funcionais.

JOSEFA GOMES DO NASCIMENTO
Secretária Municipal de Administração
Matrícula nº 82/47.649

PORTARIA Nº 3202/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

A SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, no uso de suas atribuições legais e, em conformidade com o Artigo 66, da Lei Complementar n.º. 083 de 27/12/2006.

RESOLVE:

1. CONCEDER LICENÇA MATERNIDADE

NOME	PROCESSO	MAT.	CARGO	DIAS	PERÍODO
DIULY DE SOUSA TOLEDO GOMES	04/3566/2024	25/25.336	ZELADOR	120	10/07/2024 a 06/11/2024
ROBERTA LIMA GONÇALVES	04/3516/2024	10/52.372	PROFESSOR	120	13/07/2024 a 09/11/2024

A publicação deste ato visa a cumprir a obrigação de registro nos assentamentos funcionais.

JOSEFA GOMES DO NASCIMENTO
Secretária Municipal de Administração
Matrícula nº 82/47.649

PORTARIA Nº 3203/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

A SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, no uso de suas atribuições legais, em conformidade com o disposto no § 2º, Art. Nº 86, da Lei Complementar nº 014 de 31 de outubro de 1997 e com base no parecer da Procuradoria Geral do Município.

RESOLVE:

Conceder **LICENÇA PARA ATIVIDADE POLÍTICA**, ao servidor **CARLOS MOURA FRAGA**, matrícula nº 10/15.731, Inspetor Disciplina, Secretaria Municipal de Assistência Social, Cidadania e Combate à Fome - SEMASCF, ocupante do, por 3 (três) meses, com direito a percepção dos seus vencimentos, desde que, apresente a Secretaria Municipal de Administração, o seu competente registro de candidato junto ao Tribunal Regional Eleitoral, na forma do dispositivo no Art. nº 1º - II - L da Lei Complementar nº 64/1990, que integram o processo administrativo Nº 04/3296/2024.

A publicação deste ato visa cumprir a obrigação de registro nos assentamentos funcionais.

JOSEFA GOMES DO NASCIMENTO
Secretária Municipal de Administração
Matrícula nº 82/47.649

PORTARIA Nº 3204/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

A SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, no uso de suas atribuições legais, em conformidade com o disposto no § 2º, Art. Nº 86, da Lei Complementar nº 014 de 31 de outubro de 1997 e com base no parecer da Procuradoria Geral do Município.

RESOLVE:

Conceder **LICENÇA PARA ATIVIDADE POLÍTICA**, ao servidor **ANTONIO GOMES PINHEIRO**, matrícula nº 10/20.069, Agente Administrativo, Secretaria Municipal de Assistência Social, Cidadania e Combate à Fome - SEMASCF, ocupante do, por 3 (três) meses, com direito a percepção dos seus vencimentos, desde que, apresente a Secretaria Municipal de Administração, o seu competente registro de candidato junto ao Tribunal Regional Eleitoral, na forma do dispositivo no Art. nº 1º - II - L da Lei Complementar nº 64/1990, que integram o processo administrativo Nº 04/3028/2024.

A publicação deste ato visa cumprir a obrigação de registro nos assentamentos funcionais.

JOSEFA GOMES DO NASCIMENTO
Secretária Municipal de Administração
Matrícula nº 82/47.649

PORTARIA Nº 3205/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

A SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, no uso de suas atribuições legais, em conformidade com o disposto no § 2º, Art. Nº 86, da Lei Complementar nº 014 de 31 de outubro de 1997 e com base no parecer da Procuradoria Geral do Município.

RESOLVE:

Conceder **LICENÇA PARA ATIVIDADE POLÍTICA**, ao servidor **LEONARDO ROCHA**, matrícula nº 10/19.469, Gari, Secretaria Municipal de Serviços Públicos - SEMASP, ocupante do, por 3 (três) meses, com direito a percepção dos seus vencimentos, desde que, apresente a Secretaria Municipal de Administração, o seu competente registro de candidato junto ao Tribunal Regional Eleitoral, na forma do dispositivo no Art. nº 1º - II - L da Lei Complementar nº 64/1990, que integram o processo administrativo Nº 04/2816/2024.

A publicação deste ato visa cumprir a obrigação de registro nos assentamentos funcionais.

JOSEFA GOMES DO NASCIMENTO
Secretária Municipal de Administração
Matrícula nº 82/47.649

PORTARIA Nº 3206/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

A SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, no uso de suas atribuições legais, em conformidade com o disposto no § 2º, Art. Nº 86, da Lei Complementar nº 014 de 31 de outubro de 1997 e com base no parecer da Procuradoria Geral do Município.

RESOLVE:

Conceder **LICENÇA PARA ATIVIDADE POLÍTICA**, ao servidor **JESIEL BRAN-DÃO SIQUEIRA**, matrícula nº 10/25.521, Agente da Guarda, Secretaria Municipal de Segurança Pública - SEMUSP, ocupante do, por 3 (três) meses, com direito a percepção dos seus vencimentos, desde que, apresente a Secretaria Municipal de Administração, o seu competente registro de candidato junto ao Tribunal Regional Eleitoral, na forma do dispositivo no Art. nº 1º - II - L da Lei Complementar nº 64/1990, que integram o processo administrativo Nº 04/3234/2024.

A publicação deste ato visa cumprir a obrigação de registro nos assentamentos funcionais.

JOSEFA GOMES DO NASCIMENTO
Secretária Municipal de Administração
Matrícula nº 82/47.649

PORTARIA Nº 3207/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

A SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, no uso de suas atribuições legais, em conformidade com o disposto no § 2º, Art. Nº 86, da Lei Complementar nº 014 de 31 de outubro de 1997 e com base no parecer da Procuradoria Geral do Município.

RESOLVE:

Conceder **LICENÇA PARA ATIVIDADE POLÍTICA**, ao servidor **EDNEI CARDOSO RODRIGUES**, matrícula nº 10/20.002, Auxiliar Administrativo, Secretaria Municipal de Educação - SEMED, ocupante do, por 3 (três) meses, com direito a percepção dos seus vencimentos, desde que, apresente a Secretaria Municipal de Administração, o seu competente registro de candidato junto ao Tribunal Regional Eleitoral, na forma do dispositivo no Art. nº 1º - II - L da Lei Complementar nº 64/1990, que integram o processo administrativo Nº 04/3260/2024.

A publicação deste ato visa cumprir a obrigação de registro nos assentamentos funcionais.

JOSEFA GOMES DO NASCIMENTO
Secretária Municipal de Administração
Matrícula nº 82/47.649

PORTARIA Nº 3208/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

A SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, no uso de suas atribuições legais, em conformidade com o disposto no § 2º, Art. Nº 86, da Lei Complementar nº 014 de 31 de outubro de 1997 e com base no parecer da Procuradoria Geral do Município.

RESOLVE:

Conceder **LICENÇA PARA ATIVIDADE POLÍTICA**, ao servidor **CRISTIANO DE SOUZA LIRIO**, matrícula nº 10/21007, Auxiliar Administrativo, Secretaria Municipal de Governo - SEMUG, ocupante do, por 3 (três) meses, com direito a percepção dos seus vencimentos, desde que, apresente a Secretaria Municipal de Administração, o seu competente registro de candidato junto ao Tribunal Regional Eleitoral, na forma do dispositivo no Art. nº 1º - II - L da Lei Complementar nº 64/1990, que integram o processo administrativo Nº 04/3293/2024.

A publicação deste ato visa cumprir a obrigação de registro nos assentamentos funcionais.

JOSEFA GOMES DO NASCIMENTO
Secretária Municipal de Administração
Matrícula nº 82/47.649

PORTARIA Nº 3209/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

A SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, no uso de suas atribuições legais, em conformidade com o disposto no § 2º, Art. Nº 86, da Lei Complementar nº 014 de 31 de outubro de 1997 e com base no parecer da Procuradoria Geral do Município.

RESOLVE:

Conceder **LICENÇA PARA ATIVIDADE POLÍTICA**, a servidora **HELIZABETH CANDIDO DE OLIVEIRA**, matrícula nº 10/20.452, Auxiliar Administrativo, Secretaria Municipal de Educação - SEMED, ocupante do, por 3 (três) meses, com direito a percepção dos seus vencimentos, desde que, apresente a Secretaria Municipal de Administração, o seu competente registro de candidato junto ao Tribunal Regional Eleitoral, na forma do dispositivo no Art. nº 1º - II - L da Lei Complementar nº 64/1990, que integram o processo administrativo Nº 04/3282/2024.

A publicação deste ato visa cumprir a obrigação de registro nos assentamentos funcionais.

JOSEFA GOMES DO NASCIMENTO
Secretária Municipal de Administração
Matrícula nº 82/47.649

PORTARIA Nº 3210/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

A SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, no uso de suas atribuições legais, em conformidade com o disposto no § 2º, Art. Nº 86, da Lei Complementar nº 014 de 31 de outubro de 1997 e com base no parecer da Procuradoria Geral do Município.

RESOLVE:

Conceder **LICENÇA PARA ATIVIDADE POLÍTICA**, ao servidor **LUCIO PEREIRA DE SOUZA**, matrícula nº 10/58.780, Agente de Trânsito, Secretaria Municipal de Transportes - SEMTRANSP, ocupante do, por 3 (três) meses, com direito a percepção dos seus vencimentos, desde que, apresente a Secretaria Municipal de Administração, o seu competente registro de candidato junto ao Tribunal Regional Eleitoral, na forma do dispositivo no Art. nº 1º - II - L da Lei Complementar nº 64/1990, que integram o processo administrativo Nº 04/3172/2024.

A publicação deste ato visa cumprir a obrigação de registro nos assentamentos funcionais.

JOSEFA GOMES DO NASCIMENTO
Secretária Municipal de Administração
Matrícula nº 82/47.649

ROCAMBOLE DE CHOCOLATE COM NOZES E AMÊNDOAS

Ingredientes

MASSA:

8 colheres de sopa de farinha de trigo
8 colheres de sopa de chocolate em pó
8 colheres de sopa de açúcar refinado
8 ovos
3 colheres de água fria
1 colher de sopa de fermento em pó

RECHEIO:

2 latas de leite condensado
1 caixa de creme de leite
300 g de nozes trituradas
200 g de amêndoas trituradas
1 colher de sopa de margarina

COBERTURA:

200 g de chocolate ao leite (se preferir, opte pelo chocolate meio amargo para contrastar com o leite condensado do recheio)
1 lata de creme de leite (sem soro)
Nozes e amêndoas picadas para decorar

Modo de preparo

MASSA:

Bata as claras em neve e reserve. Bata em outra tigela as gemas, o açúcar, o chocolate e a água. Acrescente a farinha peneirada com o fermento e aos poucos, adicione as claras em neve misturando lentamente. Coloque em uma forma untada com manteiga ou margarina e trigo e leve para assar. Importante: não abra o forno antes de 30 minutos.

RECHEIO:

Triture as nozes e as amêndoas e coloque-as em uma panela com o leite condensado, a margarina e mexa até soltar da panela. Desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

COBERTURA:

Derreta em banho maria o chocolate picado. Tire do fogo e acrescente aos poucos o creme de leite até ficar homogêneo. Junto a este creme, adicione as nozes e amêndoas picadas.

MONTAGEM:

Desenforme a massa em cima de um pano umedecido. Por cima da massa, coloque o recheio, enrole, cobra com o chocolate e enfeite com as nozes e amêndoas picadas



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

PORTARIA Nº 3211/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

A SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, no uso de suas atribuições legais, em conformidade com o disposto no § 2º, Art. Nº 86, da Lei Complementar nº 014 de 31 de outubro de 1997 e com base no parecer da Procuradoria Geral do Município.

RESOLVE:

Conceder **LICENÇA PARA ATIVIDADE POLÍTICA**, ao servidor **JUAREZ DOS SANTOS**, matrícula nº 10/19.607, Rastilheiro, Gabinete do Prefeito, ocupante do, por 3 (três) meses, com direito a percepção dos seus vencimentos, desde que, apresente a Secretaria Municipal de Administração, o seu competente registro de candidato junto ao Tribunal Regional Eleitoral, na forma do dispositivo no Art. nº 1º - II - L da Lei Complementar nº 64/1990, que integram o processo administrativo Nº 04/3300/2024.

A publicação deste ato visa cumprir a obrigação de registro nos assentamentos funcionais.

JOSEFA GOMES DO NASCIMENTO

Secretária Municipal de Administração
Matrícula nº 82/47.649

PORTARIA Nº 3212/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

A SECRETÁRIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, no uso de suas atribuições legais, em conformidade com o disposto no § 2º, Art. Nº 86, da Lei Complementar nº 014 de 31 de outubro de 1997 e com base no parecer da Procuradoria Geral do Município.

RESOLVE:

Conceder **LICENÇA PARA ATIVIDADE POLÍTICA**, ao servidor **ADELSON DA SILVA BARBOSA**, matrícula nº 10/25.161, Agente da Guarda, Secretaria Municipal de Segurança Pública - SEMUSP, ocupante do, por 3 (três) meses, com direito a percepção dos seus vencimentos, desde que, apresente a Secretaria Municipal de Administração, o seu competente registro de candidato junto ao Tribunal Regional Eleitoral, na forma do dispositivo no Art. nº 1º - II - L da Lei Complementar nº 64/1990, que integram o processo administrativo Nº 04/3062/2024.

A publicação deste ato visa cumprir a obrigação de registro nos assentamentos funcionais.

JOSEFA GOMES DO NASCIMENTO

Secretária Municipal de Administração
Matrícula nº 82/47.649

ERRATA:

PROCESSO Nº 04/ 4429/2021

Na portaria nº 2674 de 27 de AGOSTO de 2019, publicada no Jornal Hora H de 28/08/2021, referente à **NELY FERREIRA DA SILVA**, matrícula nº 10/07.662.

Onde se lê: **NELI PEREIRA DA SILVA**....

Leia-se:**NELI FERREIRA DA SILVA**....

JOSEFA GOMES DO NASCIMENTO

Secretária Municipal de Administração
Matrícula nº 82/47.649

PORTARIA Nº 3185/SEMAD/2024 DE 22 DE JULHO DE 2024

Exonerar, a contar de 01 de julho de 2024, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, **LUCAS DE ALMEIDA DE SOUZA**, do cargo em comissão de Assessor Executivo, Símbolo DAS-4, na Secretaria Municipal de Assistência Social e Cidadania e do Combate à Fome. REPUBLICADO POR INCORREÇÕES

PORTARIA Nº 3186/SEMAD/2024 DE 22 DE JULHO DE 2024

Nomear, a contar de 01 de julho de 2024, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, **JOHN WESLEY DA SILVA E SILVA**, para exercer o cargo em comissão de Assessor Executivo, Símbolo DAS-4, na Secretaria Municipal de Assistência Social e Cidadania e do Combate à Fome. REPUBLICADO POR INCORREÇÕES

PORTARIA Nº 3213/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

Tornar sem efeito a PORTARIANº 3155/SEMAD/2024 DE 19 DE JULHO DE 2024, publicada no Jornal Hora H em 20/07/2024.

PORTARIA Nº 3214/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

Exonerar, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, **JOELMA GAMA COUTINHO**, do cargo em comissão de Assessor de Gabinete, Símbolo DAS-8, na Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Agrário.

PORTARIA Nº 3215/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

Nomear, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, **JOELMA GAMA COUTINHO**, para exercer o cargo em comissão de Assessor de Gabinete, Símbolo DAS-8, na Secretaria Municipal de Educação.

PORTARIA Nº 3216/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

Exonerar, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, **RAFAEL BARBOSA DA SILVA**, do cargo em comissão de Assessor de Serviço, Símbolo DAS-8, na Secretaria Municipal de Saúde.

PORTARIA Nº 3217/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

Nomear, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, **BRUNO AMADOR DIAS**, para exercer o cargo em comissão de Assessor de Serviço, Símbolo DAS-8, na Secretaria Municipal de Saúde.

PORTARIA Nº 3218/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

Exonerar, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, **ANDERSON QUINTINO DE OLIVEIRA**, para exercer o cargo em comissão Secretário Executivo, Símbolo DAS-2, no Gabinete do Prefeito.

PORTARIA Nº 3219/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

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

PORTARIA Nº 3220/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

Exonerar, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, **ANA CAROLINA FERREIRA DA GRAÇA**, do cargo em comissão de Assessor de Gabinete, Símbolo DAS-8, na Secretaria Municipal de Educação.

PORTARIA Nº 3221/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

Nomear, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, **SAMELA JESUINO COSTA SOUSA**, para exercer o cargo em comissão de Assessor de Gabinete, Símbolo DAS-8, na Secretaria Municipal de Educação.

PORTARIA Nº 3222/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

Nomear, a contar de 01 de julho de 2024, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, **EVELYN DA SILVA**, para exercer o cargo em comissão de Assessor de Gabinete, Símbolo DAS-8, na Secretaria Municipal de Educação.

PORTARIA Nº 3223/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

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 Serviço, Símbolo DAS-8, na Secretaria Municipal de Educação.
ANDRIA DA SILVA OLIVEIRA SOARES
DEIVSON WELLINGTON HENRIQUE GOMES

PORTARIA Nº 3224/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

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 Especial de Serviço, Símbolo DAS-8, na Secretaria Municipal de Educação.
MARLUCIA DA SILVA SANTOS
GUSTAVO FONTENELE PRUDENCIO
LUCIANA OLIVEIRA DA SILVA

PORTARIA Nº 3225/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

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 Assistente Executivo, Símbolo DAS-4, na Secretaria Municipal de Saúde.
KAWAN DE SOUZA BUENO
LUAN VICTOR SANTOS DE OLIVEIRA

PORTARIA Nº 3226/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

Nomear, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art.87, da Lei Orgânica Municipal, os servidores abaixo relacionados, para exercer o cargo em comissão de Assessor de Serviço, Símbolo DAS-8, da Secretaria Municipal de Saúde.
ALESSANDRA VITORIA CAETANO SÁ
ITALO SANTOS DA SILVA
JACQUELINE VIANNA MONTEIRO
SAVANA DE OLIVEIRA BRITO

PORTARIA Nº 3227/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

Exonerar, a contar de 01 de julho de 2024, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, **KATIA CRISTINA RODRIGUES FERREIRA**, do cargo em comissão de Assistente Executivo, Símbolo DAS-4, na Secretaria Municipal de Saúde.

PORTARIA Nº 3228/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO

DE 2024

Nomear, a contar de 01 de julho de 2024, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, **RONALDO SOARES SILVA**, para exercer o cargo em comissão de Assistente Executivo, Símbolo DAS-4, na Secretaria Municipal de Saúde.

PORTARIA Nº 3229/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

Nomear, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, **VINICIUS AZEVEDO DE MATTOS**, para exercer o cargo em comissão de Assessor de Gabinete, Símbolo DAS-8, na Secretaria Municipal de Administração.

PORTARIA Nº 3230/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

Exonerar, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, **RONALDO VAGNER DE LIMA**, do cargo em comissão de Assessor de Serviços, Símbolo DAS-8, na Secretaria Municipal de Esporte e Lazer.

PORTARIA Nº 3231/SEMAD/2024 DE 23 DE JULHO DE 2024

Nomear, a contar desta data, com fundamento do disposto no inciso V, do art. 87, da Lei Orgânica Municipal, **UELITON SILVA DE SOUZA**, para exercer o cargo em comissão de Assessor de Serviços, Símbolo DAS-8, na Secretaria Municipal de Esporte e Lazer.

ERRATA:

Na PORTARIANº 1377/SEMAD/2023 DE 12 DE MAIO DE 2023, publicada no Jornal Hora H em 13/05/2023.

Onde se lê: LUCAS ALMEIDA DE SOUZA

Leia-se: LUCAS DE ALMEIDA DE SOUZA

JOSEFA GOMES DO NASCIMENTO

Secretária Municipal de Administração
Matrícula nº 82/47.649

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PORTARIA Nº 80/SEMED/2024, DE 23 DE JULHO DE 2024.

Dispõe sobre cancelamento de contrato de pessoal por prazo determinado da Secretaria Municipal de Educação.

O Secretário de Educação 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 do servidor com a matrícula abaixo relacionada no anexo I, oriunda do Processo Seletivo Simplificado especificado 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.

ANEXO I	
MATRÍCULA	A CONTA DE:
25/131151	01/07/2024
25/131190	01/07/2024

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

BRUNO VINICIUS DA SILVA DE OLIVEIRA

Secretário Municipal de Educação

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

CONVOCAÇÃO

A Secretaria Municipal de Assistência Social, Cidadania e do Combate à Fome –SEMASCF convoca todos os sete mil duzentos e quarenta e quatro (7.244) municípios aprovados para o Programa Cartão Recomeçar cujos nomes estavam em análise estadual referente ao 2 lote e foram publicados em Diário Oficial no dia 27 de junho de 2024.

Comunicamos que os mesmos devem comparecer a sede da Secretaria de Assistência Social no Prédio estação da Cidadania situado na Avenida Retiro da Imprensa, nº 1423, Piam – Belford Roxo-RJ, munidos dos seguintes documentos (Original e Cópia): Identidade; CPF; Comprovante de Residência do ano de 2024 e Laudo da Defesa Civil. (Nota: O comprovante de residência deve ser no mesmo endereço onde o município sofreu a situação de emergência). Enfatizamos que os municípios serão atendidos no dia e horário informado no calendário abaixo. Não sendo, portanto, por ordem de chegada, e sim no dia e horário especificado no calendário que será seguido rigorosamente.

Aqueles que, por ventura, não conseguirem comparecer no respectivo dia devem aguardar orientações para o novo chamamento.

CLARICE DA SILVA SANTOS

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



ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS



PREFEITURA DE
Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

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!

Nº	CPC	NOME RESPONSÁVEL	SITUAÇÃO	HORÁRIO
1	***3067779**	ABELARDO DAS FILHO	APROVADO	08:30 MIN
2	***2941385**	ACASSO HENRIQUE SANTOS LIMA	APROVADO	08:30 MIN
3	***9003753**	ACREINA AGUIAR DE SOUZA	APROVADO	08:30 MIN
4	***2908004**	ACIOLINE FRAZAO PACHECO	APROVADO	08:30 MIN
5	***2208439**	ADAIL COSTA REIS	APROVADO	08:30 MIN
6	***1609754**	ADAIL DO CARMO BARBOSA	APROVADO	08:30 MIN
7	***9046759**	ADALBERTO COELHO DE ARAUJO	APROVADO	08:30 MIN
8	***47525**	ADALBERTO PAZ DE LIRA	APROVADO	08:30 MIN
9	***9490719**	ADALGIZA PEREIRA DA SILVA	APROVADO	08:30 MIN
10	***8998634**	ADAMIO GONCALVES YMERCATI	APROVADO	08:30 MIN
11	***9079301**	ADRISSON RANGEL DE SOUZA	APROVADO	08:30 MIN
12	***0221279**	ADIR FERREIRA BRUM	APROVADO	08:30 MIN
13	***2671727**	ADELIA DA SILVA NASCIMENTO	APROVADO	08:30 MIN
14	***0642078**	ADELSETE GUIMARAES FREITAS	APROVADO	08:30 MIN
15	***8007288**	ADILSON VIEIRA SALVADOR	APROVADO	08:30 MIN
16	***9009473**	ADILSON BARBOSA DE ALCANTARA	APROVADO	08:30 MIN
17	***9564470**	ADILSON GOMES DA SILVA	APROVADO	08:30 MIN
18	***2090073**	ADILSON GONCALVES DO AMARANTE	APROVADO	08:30 MIN
19	***1078530**	ADILSON MENDONÇA	APROVADO	08:30 MIN
20	***8009504**	ADILSON ROCHA FERREIRA	APROVADO	08:30 MIN
21	***5662882**	ADILSON AGUIAR DO ANÍCIO	APROVADO	08:30 MIN
22	***480702**	ADILSON DE FREITAS CHICANELE	APROVADO	08:30 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



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.



PREFEITURA DE
Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

23	***5478776**	ADRIANA OLIVEIRA DO NASCIMENTO	APROVADO	08:30 MIN
24	***6277705**	ADERALDO BARRETO MARINHO	APROVADO	08:30 MIN
25	***48758**	ADIEL GUIMARAO VICENTE	APROVADO	08:30 MIN
26	***1102122**	ADIEL MARIANO COUTINHO	APROVADO	08:30 MIN
27	***5718377**	ADILANEA DA COSTA CRUZ CARDOSO	APROVADO	08:30 MIN
28	***1216778**	ADILAO DE OLIVEIRA DEMEOI	APROVADO	08:30 MIN
29	***0497774**	ADILSON CORRÊA CAMPOS	APROVADO	08:30 MIN
30	***2773474**	ADILSON DA COSTA RIBEIRO	APROVADO	08:30 MIN
31	***9012577**	ADILSON DE PAULA SANTOS	APROVADO	08:30 MIN
32	***7604770**	ADILSON JULIO DE SOUZA	APROVADO	08:45 MIN
33	***6851773**	ADILSON MAXIMIANO	APROVADO	08:45 MIN
34	***187700**	ADIR DE PAULA CAMPOS	APROVADO	08:45 MIN
35	***0991772**	ADILENAY CORREIA	APROVADO	08:45 MIN
36	***2893044**	ADILEUMA SOARES SILVA	APROVADO	08:45 MIN
37	***3354678**	ADOLFO DOMINGOS DA SILVA DOS SANTOS	APROVADO	08:45 MIN
38	***9219578**	ADONAI FILIAS CORREA	APROVADO	08:45 MIN
39	***2059778**	ADRIANA SOARES DA SILVA	APROVADO	08:45 MIN
40	***5846471**	ADRE MARIANO DA SILVA	APROVADO	08:45 MIN
41	***1538777**	ADRIANI MAGALHAES DE PONTES	APROVADO	08:45 MIN
42	***2422758**	ADRIANA DOS REIS BERNARDO	APROVADO	08:45 MIN
43	***9663372**	ADRIANA ALVES DO CARMO	APROVADO	08:45 MIN
44	***0526717**	ADRIANA ALVES LITE	APROVADO	08:45 MIN
45	***0004743**	ADRIANA ALVES MOREIRA	APROVADO	08:45 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



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 rodela/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.



PREFEITURA DE
Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

46	***0766379**	ADRIANA ANDRADE CORDEIRO DE SOUZA	APROVADO	08:45 MIN
47	***8825178**	ADRIANA ANDRADE EVANGELISTA LOPES	APROVADO	08:45 MIN
48	***9241718**	ADRIANA ANDREI GOMES	APROVADO	08:45 MIN
49	***2760001**	ADRIANA APARECIDA PINHEIRO DA CONCEIÇÃO	APROVADO	08:45 MIN
50	***3127474**	ADRIANA BAPTISTA DA SILVA	APROVADO	08:45 MIN
51	***2724746**	ADRIANA BARBOSA SARMENTO	APROVADO	08:45 MIN
52	***0185730**	ADRIANA BENTO DA SILVA	APROVADO	08:45 MIN
53	***0453671**	ADRIANA COELHO CARDOSO	APROVADO	08:45 MIN
54	***4897172**	ADRIANA CORDEIRO DA LUZ	APROVADO	08:45 MIN
55	***8145780**	ADRIANA DA SILVA CERQUEIRA	APROVADO	08:45 MIN
56	***8325739**	ADRIANA DA SILVA PEREIRA	APROVADO	08:45 MIN
57	***9565373**	ADRIANA DA SILVA PEREIRA DA ROSA	APROVADO	08:45 MIN
58	***6044710**	ADRIANA DA SILVA PEREIROSO	APROVADO	08:45 MIN
59	***6473714**	ADRIANA DE OLIVEIRA DA SILVA	APROVADO	08:45 MIN
60	***5413170**	ADRIANA DOS SANTOS ALMEIDA	APROVADO	08:45 MIN
61	***3668711**	ADRIANA DOS SANTOS CAMILANTE ARAUJO DA SILVA	APROVADO	08:45 MIN
62	***2770471**	ADRIANA DOS SANTOS CEZARDO	APROVADO	08:45 MIN
63	***8374761**	ADRIANA DOS SANTOS CORREA	APROVADO	09:00 HORAS
64	***6189705**	ADRIANA DOS SANTOS DE ALMEIDA	APROVADO	09:00 HORAS
65	***214782**	ADRIANA DOS SANTOS DE OLIVEIRA	APROVADO	09:00 HORAS
66	***1232871**	ADRIANA DOS SANTOS JACOBUS TIEHLER	APROVADO	09:00 HORAS
67	***3145785**	ADRIANA DOS SANTOS RODRIGUES	APROVADO	09:00 HORAS
68	***3473973**	ADRIANA ESMERALDA DA SILVA	APROVADO	09:00 HORAS

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A





ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS



PREFEITURA DE
Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM MUITAS OPORTUNIDADES.

POLENTA COM BIFE ENROLADO

Ingredientes

1 polenta caseira/12 bifés de patinho/12 fatias de presunto cru tipo Parma/12 tiras de cenoura/1 tablete de caldo de carne/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 bifés batidos. Estender uma fatia de presunto em cada um, colocar uma tira de cenoura e enrolar, prendendo com um palito. Refogar os bifés 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 fritar/pimenta-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/¼ 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. Bateligeiramento os 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. Em uma panela 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 acrescentar 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 agri-doce. Cozinhe em fogo baixo por 3 minutos, se o molho estiver muito espesso, acrescente um pouco de água.

69	***8055173**	ADRIANA FERNANDES DA SILVA	APROVADO	09:00 HORAS
70	***4181271**	ADRIANA FERREIRA BARCELOS	APROVADO	09:00 HORAS
71	***0828713**	ADRIANA FERREIRA DA SILVA	APROVADO	09:00 HORAS
72	***4071973**	ADRIANA FERREIRA DE OLIVEIRA	APROVADO	09:00 HORAS
73	***134613**	ADRIANA JOAQUIM ALGUSTO DE ALMEIDA SILVA	APROVADO	09:00 HORAS
74	***8303720**	ADRIANA LIMA TAVARES DE ALBUQUERQUE	APROVADO	09:00 HORAS
75	***1436271**	ADRIANA LUCIA SANCOS	APROVADO	09:00 HORAS
76	***2748708**	ADRIANA MARIA DA SILVA	APROVADO	09:00 HORAS
77	***8060792**	ADRIANA MARIA LIRA DA SILVA	APROVADO	09:00 HORAS
78	***6744783**	ADRIANA MARIA PINTO DE MENEZES	APROVADO	09:00 HORAS
79	***5652473**	ADRIANA MARIA SOUZA DE LIMA	APROVADO	09:00 HORAS
80	***479777**	ADRIANA MENEZES	APROVADO	09:00 HORAS
81	***6057536**	ADRIANA MOURA SILVA	APROVADO	09:00 HORAS
82	***2423748**	ADRIANA NASCIMENTO DE MEDEIROS	APROVADO	09:00 HORAS
83	***4628771**	ADRIANA NETO FERREIRA	APROVADO	09:00 HORAS
84	***2627754**	ADRIANA OLIVEIRA SANTANA	APROVADO	09:00 HORAS
85	***0673753**	ADRIANA PEREIRA	APROVADO	09:00 HORAS
86	***1838721**	ADRIANA PEREIRA BARBOZA	APROVADO	09:00 HORAS
87	***1887781**	ADRIANA PEREIRA DA ROCHA	APROVADO	09:00 HORAS
88	***9864711**	ADRIANA PEREIRA SOARES FRANCIELINO	APROVADO	09:00 HORAS
89	***0768778**	ADRIANA PINTO DA COSTA	APROVADO	09:00 HORAS
90	***7704707**	ADRIANA ROBERTA DA SILVA	APROVADO	09:00 HORAS
91	***7081773**	ADRIANA TABOAS MONTEIRO DE CARVALHO	APROVADO	09:00 HORAS

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



PREFEITURA DE
Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM MUITAS OPORTUNIDADES.

92	***9879724**	ADRIANA TEOCOSO DE PAIVA	APROVADO	09:00 HORAS
93	***8053731**	ADRIANA TEREZA DA SILVA SANTOS MOREIRA	APROVADO	09:00 HORAS
94	***8451785**	ADRIANA VENTURATO DE OLIVEIRA LEMOS	APROVADO	09:15 MIN
95	***0254726**	ADRIANA VIRA CRUZ	APROVADO	09:15 MIN
96	***7125758**	ADRIANA VIEIRA DOS SANTOS	APROVADO	09:15 MIN
97	***2003378**	ADRIANE DA SILVA BARBOSA	APROVADO	09:15 MIN
98	***5803723**	ADRIANO DE ANDRADE MOURA	APROVADO	09:15 MIN
99	***8694579**	ADRIANO DE SOUZA GREGORIO	APROVADO	09:15 MIN
100	**4990716**	ADRIANO DINIZ	APROVADO	09:15 MIN
101	***8651536**	ADRIELE BRAS DA SILVA MOREIRA	APROVADO	09:15 MIN
102	***1559538**	ADRIELE DE ARAUJO DA ROCHA	APROVADO	09:15 MIN
103	***4836279**	ADRIELE DE SOUZA CLEMENTE	APROVADO	09:15 MIN
104	***7717879**	ADRIELE DOS SANTOS DA CRUZ	APROVADO	09:15 MIN
105	***3608377**	ADRIELLY VITÓRIA SOUZA DE NASCIMENTO	APROVADO	09:15 MIN
106	***0506874**	ADRIENE MARCA DOS SANTOS	APROVADO	09:15 MIN
107	***4653372**	ADRIELE AGDA CABRAL	APROVADO	09:15 MIN
108	***292781**	ADRIANA LIMA DA SILVA	APROVADO	09:15 MIN
109	***1428773**	ADRYELLE ALESSANDRA DOS SANTOS DA SILVA	APROVADO	09:15 MIN
110	***6888471**	ADRYELLE RAMOS RANGEL	APROVADO	09:15 MIN
111	***2340779**	ADRYELLY ALESSANDRA SANTOS DE LIMA	APROVADO	09:15 MIN
112	***7752572**	ADRYENE CRISTINA SCHNEIDERWYNA OLIVEIRA	APROVADO	09:15 MIN
113	***0777804**	AGATHA CRISTINE SANT ANNA HORTA	APROVADO	09:15 MIN
114	***0021777**	AGDA BRIND	APROVADO	09:15 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



PREFEITURA DE
Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM MUITAS OPORTUNIDADES.

115	***9804575**	AGEILSON SEVERINO DOS SANTOS	APROVADO	09:30 MIN
116	***1170076**	AGNALDO CORDEIRO DA SILVA	APROVADO	09:30 MIN
117	***0298706**	AGNALDO SACINTO	APROVADO	09:30 MIN
118	***4664752**	AGNALDO MENDES DOS SANTOS	APROVADO	09:30 MIN
119	***4407871**	AGNES ALVES DA SILVA COSTA	APROVADO	09:30 MIN
120	***8567170**	AGOSTINHO ANTONIO RAMOS	APROVADO	09:30 MIN
121	***5507573**	AGURNALDO DE PAULA	APROVADO	09:30 MIN
122	***4669570**	AIANDRA MARTINS DO NASCIMENTO	APROVADO	09:30 MIN
123	***8827743**	AILA MARIA FERREIRA DE SOUZA	APROVADO	09:30 MIN
124	***2038570**	AILA PATRICIA ALMEIDA DUARA	APROVADO	09:30 MIN
125	***8708730**	AILEIA DE OLIVEIRA DE SOUZA	APROVADO	09:30 MIN
126	***0687731**	AILTON DE ANDRADE MOURA	APROVADO	09:30 MIN
127	***1886738**	AILTON DE OLIVEIRA FILHO	APROVADO	09:30 MIN
128	***8159673**	AILTON DE SOUZA BRAGA	APROVADO	09:30 MIN
129	***574746**	AILTON FRANCISCO DO NASCIMENTO	APROVADO	09:30 MIN
130	***0707774**	ALAIN RODRIGUES DOS SANTOS	APROVADO	09:30 MIN
131	***0643875**	ALAIN BRITUS EUGENIO	APROVADO	09:30 MIN
132	***3703870**	ALAIN DA SILVA OLIVEIRA	APROVADO	09:30 MIN
133	***6624877**	ALAIN DOS SANTOS BELARMINO	APROVADO	09:30 MIN
134	***8213874**	ALAIN RIBEIRO GABRIEL	APROVADO	09:30 MIN
135	***5438875**	ALAIN THIAGO DA SILVA	APROVADO	09:30 MIN
136	***6478179**	ALANA CRISTINA MESQUITA CARMO GERALDO	APROVADO	09:30 MIN
137	***9943678**	ALANA LUCIA DA SILVA RODRIGUES	APROVADO	09:30 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A





TORTA DE ATUM DE LIQUIDIFICADOR
Ingredientes

Massa:

- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de amido de milho
- 3 ovos pequenos (ou 2 grandes)
- 1 ½ xícara de leite
- ½ xícara de óleo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- Manteiga para untar a forma

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

Recheio:

- 1 lata de atum escorrido
- 1 xícara de ervilhas (frescas ou congeladas)
- 1 tomate picado
- ½ xícara de mussarela em cubos pequenos
- ½ xícara de cebola picada grosseiramente
- Cheiro verde a gosto
- Orégano a gosto
- Sal a gosto
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva

Modo de preparo

Em um recipiente junte todos os ingredientes do recheio e misture bem. No liquidificador ou processador de alimentos, bata todos os ingredientes da massa. Despeje metade da massa numa assadeira untada (20x30 ou 30cm de diâmetro). Em seguida, espalhe o recheio e cubra com o restante da massa. Coloque em forno pré-aquecido e asse por 30 min (aproximadamente) em forno médio, ou até dourar.

Serve 12 a 18 porções.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS



PREFEITURA DE Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

138	***3066430**	ALANA OLIVEIRA DA SILVA	APROVADO	09:30 MIN
139	***5161773**	ALANA ROSA DE OLIVEIRA ANSELME	APROVADO	09:30 MIN
140	***2135179**	ALAY FERNANDA PINTO ALVES	APROVADO	09:30 MIN
141	***4656283**	ALFANIZA SILVEIRA DOS SANTOS	APROVADO	09:30 MIN
142	***1244478**	ALBERTINA SAMARA SOARES SANTOS	APROVADO	09:30 MIN
143	***0104670**	ALCILENE OLIVEIRA DA SILVA	APROVADO	09:30 MIN
144	***111788**	ALCIVAL ROBERTO SILVA RANGEL	APROVADO	09:30 MIN
145	***6243706**	ALCINDA DE ANDRADE PINTO	APROVADO	09:30 MIN
146	***2375278**	ALDA SANDRA SILVA RANGEL	APROVADO	09:30 MIN
147	***0224007**	ALDAMI FERREIRA DOS SANTOS	APROVADO	09:30 MIN
148	***0147775**	ALDENIDE DOCA DOS SANTOS	APROVADO	09:30 MIN
149	***1504483**	ALDENISE ROSA DA SILVA	APROVADO	09:30 MIN
150	***7112771**	ALDIRAJINA ALVES	APROVADO	09:30 MIN
151	***6127078**	ALDINEIA PONTES SEIXAS	APROVADO	09:30 MIN
152	***8195579**	ALDINEIDE GOMES DE PAIVA	APROVADO	09:30 MIN
153	***8803764**	ALEAIDA SILVA PINHO	APROVADO	09:30 MIN
154	***5880008**	ALEF NASCIMENTO DE PAULA	APROVADO	09:30 MIN
155	***6295793**	ALESSA VALENTIM DE MACEDO	APROVADO	09:30 MIN
156	***8129979**	ALESSANDRA AVELINO DE LIMA FERNANDES	APROVADO	09:45 MIN
157	***4883273**	ALESSANDRA BENEDITO MARTINS MUNIZ	APROVADO	09:45 MIN
158	***0818176**	ALESSANDRA CARDOSO DA SILVA	APROVADO	09:45 MIN
159	***5403757**	ALESSANDRA CORRÊA GOMES	APROVADO	09:45 MIN
160	***8302730**	ALESSANDRA DA SILVA	APROVADO	09:45 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



PREFEITURA DE Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

161	***4724278**	ALESSANDRA DA SILVA DE OLIVEIRA CONCEIÇÃO	APROVADO	09:45 MIN
162	***2449780**	ALESSANDRA DA SILVA E SILVA	APROVADO	09:45 MIN
163	***4175079**	ALESSANDRA DA SILVA PIRES	APROVADO	09:45 MIN
164	***1009679**	ALESSANDRA DA SILVA FERNANDES	APROVADO	09:45 MIN
165	***4978783**	ALESSANDRA DE JESUS	APROVADO	09:45 MIN
166	***9417700**	ALESSANDRA DE OLIVEIRA DA SILVA DAMASCENA	APROVADO	09:45 MIN
167	***0451780**	ALESSANDRA DE SOUZA	APROVADO	09:45 MIN
168	***8452873**	ALESSANDRA DE SOUZA DE SA	APROVADO	09:45 MIN
169	***8369574**	ALESSANDRA DE SOUZA FERNANDES	APROVADO	09:45 MIN
170	***0483873**	ALESSANDRA DOS SANTOS MONDRES DE OLIVEIRA	APROVADO	09:45 MIN
171	***0103573**	ALESSANDRA DOS SANTOS SOARES	APROVADO	09:45 MIN
172	***3200738**	ALESSANDRA FERNANDA BARBOSA	APROVADO	09:45 MIN
173	***2906777**	ALESSANDRA FERNANDES LEITE DA SILVA OLIVEIRA	APROVADO	09:45 MIN
174	***8875760**	ALESSANDRA FERREIRA VERISSIMO	APROVADO	09:45 MIN
175	***7824874**	ALESSANDRA FONTES DA SILVA	APROVADO	09:45 MIN
176	***2364776**	ALESSANDRA FREIRE BARRETO DA SILVA	APROVADO	09:45 MIN
177	***6405577**	ALESSANDRA FREITAS DA SILVA	APROVADO	09:45 MIN
178	***2505876**	ALESSANDRA MARTINS AVILA	APROVADO	09:45 MIN
179	***6235781**	ALESSANDRA MARTINS DE ALMEIDA	APROVADO	09:45 MIN
180	***7569874**	ALESSANDRA MARTINS FERREIRA SILVA	APROVADO	09:45 MIN
181	***0877730**	ALESSANDRA MARTINS RIBEIRO	APROVADO	09:45 MIN
182	***5696772**	ALESSANDRA RIZZI DE FREITAS	APROVADO	09:45 MIN
183	***9659740**	ALESSANDRA SOUZA DOS SANTOS DA SILVA	APROVADO	09:45 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



PREFEITURA DE Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

184	***7577773**	ALESSANDRO BARBOSA GONCALVES	APROVADO	09:45 MIN
185	***9675739**	ALESSANDRO DA ROCHA SOLEIRA	APROVADO	09:45 MIN
186	***8066775**	ALESSANDRO DA SILVA	APROVADO	09:45 MIN
187	***0511579**	ALESSANDRO DE CASTRO SANTANA	APROVADO	10:00 HORAS
188	***7249572**	ALESSANDRO MARCOS DA SILVA COSTA	APROVADO	10:00 HORAS
189	***1217670**	ALESSANDRO MAX OLIVEIRA	APROVADO	10:00 HORAS
190	***8526779**	ALESSANDRO MATTIVADE RAMOS	APROVADO	10:00 HORAS
191	***6887709**	ALESSANDRO PORTELA DOS SANTOS	APROVADO	10:00 HORAS
192	***4007871**	ALEX AVELINO DA SILVA	APROVADO	10:00 HORAS
193	***8997710**	ALEX BARRILDO OLIVEIRA	APROVADO	10:00 HORAS
194	***5298748**	ALEX DOS SANTOS COELHO	APROVADO	10:00 HORAS
195	***9910378**	ALEX FERREIRA DE CASIRO	APROVADO	10:00 HORAS
196	***0610798**	ALEX MARQUES RIBEIRO	APROVADO	10:00 HORAS
197	***1132782**	ALEX PAULIL ALVES DOS SANTOS	APROVADO	10:00 HORAS
198	***7109774**	ALEX PEREIRA APANTES	APROVADO	10:00 HORAS
199	***7124877**	ALEX PESSANHA DO NASCIMENTO	APROVADO	10:00 HORAS
200	***2129792**	ALEX RICCI DE FREITAS	APROVADO	10:00 HORAS
201	***9856570**	ALEX SANDRO DA SILVA FERNANDES	APROVADO	10:00 HORAS
202	***8593772**	ALEX SANDRO DE PAZAS	APROVADO	10:00 HORAS
203	***24037751**	ALEX SANDRO MACHADO	APROVADO	10:00 HORAS
204	***3793780**	ALEX SANDRO SANTOS	APROVADO	10:00 HORAS
205	***8024471**	ALEXANDRE COSTA BARBOSA INCERRE	APROVADO	10:00 HORAS
206	***2295781**	ALEXANDER DE SOUZA	APROVADO	10:00 HORAS

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A





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.

Caramelizar 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.

Passé 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



PREFEITURA DE Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

207	***7312376**	ALEXANDRE ELIAS DE SOUZA	APROVADO	10:00 HORAS
208	***3267268**	ALEXANDER SOARES DO COITO	APROVADO	10:00 HORAS
209	***6168207**	ALEXANDRA ALVES DOS SANTOS DE SOUZA	APROVADO	10:00 HORAS
210	***0664530**	ALEXANDRA APARECIDA CORDEIRO DA SILVA	APROVADO	10:00 HORAS
211	***6566439**	ALEXANDRA BONIFACIO DE MELO	APROVADO	10:00 HORAS
212	***6844774**	ALEXANDRA DE CARVALHO LOURENCO DUARTE	APROVADO	10:00 HORAS
213	***2662380**	ALEXANDRA FRUTAS DA SILVA	APROVADO	10:00 HORAS
214	***7017130**	ALEXANDRA GUILHERME JESUS OLIVEIRA	APROVADO	10:00 HORAS
215	***5163207**	ALEXANDRA PARES DE LIMA SILVA	APROVADO	10:00 HORAS
216	***1296544**	ALEXANDRA SANTOS DE JESUS	APROVADO	10:00 HORAS
217	***2272279**	ALEXANDRA VIALAS DA COSTA	APROVADO	10:00 HORAS
218	***4149274**	ALEXANDRA VEIRA BRACANCA	APROVADO	10:15 MIN
219	***5152208**	ALEXANDRE ALVES DE OLIVEIRA	APROVADO	10:15 MIN
220	***9837362**	ALEXANDRE ARAUJO DE JESUS	APROVADO	10:15 MIN
221	***9519730**	ALEXANDRE CARVALHO DOS SANTOS	APROVADO	10:15 MIN
222	***1076225**	ALEXANDRE DA SILVA BORGES	APROVADO	10:15 MIN
223	***6750755**	ALEXANDRE DA SILVA FELIPE	APROVADO	10:15 MIN
224	***7072288**	ALEXANDRE DA SILVA LUZ	APROVADO	10:15 MIN
225	***9322359**	ALEXANDRE DE ANDRADE RIBEIRO	APROVADO	10:15 MIN
226	***8007291**	ALEXANDRE DE OLIVEIRA DA SILVA	APROVADO	10:15 MIN
227	***7081205**	ALEXANDRE DOS SANTOS MARQUES	APROVADO	10:15 MIN
228	***2662313**	ALEXANDRE FERRE DA SILVA	APROVADO	10:15 MIN
229	***7678238**	ALEXANDRE GERALDO ESTEVAM	APROVADO	10:15 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



PREFEITURA DE Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

230	***1568731**	ALEXANDRE LUZ MANTUANO	APROVADO	10:15 MIN
231	***6027921**	ALEXANDRE MARCELINO BARCE LOS MACEDO	APROVADO	10:15 MIN
232	***6724779**	ALEXANDRE MARIA MACHADO	APROVADO	10:15 MIN
233	***9537719**	ALEXANDRE MARTINS SOARES	APROVADO	10:15 MIN
234	***9063773**	ALEXANDRE MEDEIROS DUARTE	APROVADO	10:15 MIN
235	***8425201**	ALEXANDRE MESES RAMIREZ	APROVADO	10:15 MIN
236	***2432077**	ALEXANDRE MOREIRA DE MENDONÇA	APROVADO	10:15 MIN
237	***0520906**	ALEXANDRE PEREIRA DA SILVA SOARES	APROVADO	10:15 MIN
238	***6629784**	ALEXANDRE PEREIRA SOUZEIRA	APROVADO	10:15 MIN
239	***9457226**	ALEXANDRE RODRIGUES DA SILVA	APROVADO	10:15 MIN
240	***8978207**	ALEXANDRE SANTANA MEDEIROS	APROVADO	10:15 MIN
241	***5515209**	ALEXANDRE SILVA DE OLIVEIRA	APROVADO	10:15 MIN
242	***6461280**	ALEXANDRE TEIXEIRA FERREIRA	APROVADO	10:15 MIN
243	***2858470**	ALEXANDRE TRINDADE BRUN	APROVADO	10:15 MIN
244	***6757200**	ALEXANDRINA AMARAL SILVA	APROVADO	10:15 MIN
245	***2134772**	ALEXANDRO FRIVALDO DE LIMA MATEUS	APROVADO	10:15 MIN
246	***2922476**	ALEXANDRO JUSTINO DE SOUZA	APROVADO	10:15 MIN
247	***6726289**	ALEXANDRO MALAQUIAS DA SILVA	APROVADO	10:15 MIN
248	***8552136**	ALEXANDRE CARVALHO DOS SANTOS	APROVADO	10:15 MIN
249	***5812721**	ALEXANDRE GARCIA DE ARAUJO	APROVADO	10:30 MIN
250	***1907275**	ALEXANDRA DOS SANTOS DA SILVA	APROVADO	10:30 MIN
251	***2566631**	ALEXANDRA GÖTTGROB ALMEIDA LORRAN SOARES	APROVADO	10:30 MIN
252	***9446269**	ALEXANDRE PEREIRA ROSA	APROVADO	10:30 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



PREFEITURA DE Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

253	***8882575**	ALEXANDRO ALVES DE MELO	APROVADO	10:30 MIN
254	***2214265**	ALEXANDRO CANDIDO DOS SANTOS	APROVADO	10:30 MIN
255	***4718264**	ALEXANDRO DA SILVA PRICE	APROVADO	10:30 MIN
256	***6702523**	ALEXANDRO DE JESUS CORTES	APROVADO	10:30 MIN
257	***0269531**	ALFREDO DE JESUS	APROVADO	10:30 MIN
258	***5438270**	ALIA MARIA FRANCISCO FERNANDES	APROVADO	10:30 MIN
259	***4614571**	ALICE ALVES DOS SANTOS	APROVADO	10:30 MIN
260	***4006178**	ALICE COSTA OLIVEIRA	APROVADO	10:30 MIN
261	***7186875**	ALICE CRISTINA COSTA DOS SANTOS	APROVADO	10:30 MIN
262	***9002281**	ALICE DA SILVA	APROVADO	10:30 MIN
263	***9324424**	ALICE DA SILVA BRASILEIRO	APROVADO	10:30 MIN
264	***5704536**	ALICE DA SILVA CAVALCANTE	APROVADO	10:30 MIN
265	***1061130**	ALICE DE PAULA SANTOS SILVA	APROVADO	10:30 MIN
266	***2675235**	ALICE EUGENIO DOS SANTOS	APROVADO	10:30 MIN
267	***4452238**	ALICE HERMINEGILDO DE CARVALHO	APROVADO	10:30 MIN
268	***9222472**	ALICE IGLESIAS DA SILVA	APROVADO	10:30 MIN
269	***2662075**	ALICE MARIA SOBRINHO	APROVADO	10:30 MIN
270	***3709269**	ALICE MARTINS	APROVADO	10:30 MIN
271	***9222276**	ALICE MARTINS TEIXEIRA MENDES	APROVADO	10:30 MIN
272	***5571528**	ALICE SILVA DAVIER	APROVADO	10:30 MIN
273	***1403722**	ALICE WIL PEREIRA	APROVADO	10:30 MIN
274	***5029827**	ALICIA DA COSTA FRUTAS RODRIGUES	APROVADO	10:30 MIN
275	***0292577**	ALICIA SOUZA ZURITA	APROVADO	10:30 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A





CREPE DE TAPIOCA (CREPIOCA)

Ingredientes

1 ovo (é melhor tirar a pele da gema)/1 colher de polvilho doce (pode ser substituído por tapioca ou polvilho azedo)/1 colher de requeijão/1 colher de água/1 pitada sal.

Modo de preparo

Bata todos os ingredientes em um mixer até obter uma consistência cremosa. Despeje uma concha da massa numa frigideira levemente untada com margarina, tampe e deixe dourar. Recheie a gosto e dobre ao meio como um crepe.

PIRÃO DE FRANGO

Ingredientes

2 peitos de frango/1 cebola/3 dentes de alho/2 tomates/sal/caldo de frango/salsinha e cebolinha/farinha de mandioca.

Modo de preparo

Desfie os frangos depois de cozidos. Não jogue a água que cozinhou o frango. Refogue a cebola, o alho, coloque o frango e faça o molho com os tomates, tempere com o caldo de frango, sal, cebolinha e salsinha. Coloque a água que está separada para ferver. Em um recipiente coloque a farinha de mandioca com um pouco de água. Acrescente o molho de frango na água fervendo. Aos poucos engrosse com a farinha de mandioca que está separada.

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.

BOLO DE COCA - COLA

Ingredientes

6 ovos/1 latinha de Coca - Cola tradicional/2 xícaras de farinha de trigo/1 colher de sopa de fermento/2 xícaras de açúcar

Modo de preparo

Primeiro abra a Coca - Cola e deixe alguns minutos aberta para perder o gás e não espumar muito na hora de bater. Bater as gemas com o açúcar, misturar a Coca - Cola até dissolver bem. Depois é só misturar com o trigo, claras e fermento. Levar ao forno médio por aproximadamente 40 minutos

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS



PREFEITURA DE Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

276	***6373771**	ALIDIANE DA SILVA GOMES	APROVADO	10:30 MIN
277	***6445830**	ALIMAR FREITAS DA SILVA	APROVADO	10:30 MIN
278	****423533**	ALIVIR DE FREITAS	APROVADO	10:30 MIN
279	***0061870**	ALINE DA SILVA BARROSA	APROVADO	10:30 MIN
280	***4903273**	ALINE NASCIMENTO DE SOUZA	APROVADO	10:45 MIN
281	***9561793**	ALINE AQUINO DIAS	APROVADO	10:45 MIN
282	***0253578**	ALINE BARCELLOS ROMERO BRITO	APROVADO	10:45 MIN
283	***73764**	ALINE BARSAL GOMES	APROVADO	10:45 MIN
284	***5317473**	ALINE KONSTANTINO DA SILVA DE SOUZA	APROVADO	10:45 MIN
285	***0140336**	ALINE CRISTINA RIZINICI	APROVADO	10:45 MIN
286	***9071970**	ALINE CRISTINE CORREIA DA SILVA	APROVADO	10:45 MIN
287	***8163373**	ALINE DE JESUS DAS NOGUEIRA	APROVADO	10:45 MIN
288	***4948770**	ALINE DE OLIVEIRA ANDRADE	APROVADO	10:45 MIN
289	***2857871**	ALINE DE OLIVEIRA BORGES COSTA	APROVADO	10:45 MIN
290	***2449370**	ALINE DELPHINO	APROVADO	10:45 MIN
291	***6278975**	ALINE DOS SANTOS	APROVADO	10:45 MIN
292	***9131790**	ALINE DOS SANTOS DA SILVA	APROVADO	10:45 MIN
293	***7374759**	ALINE FAGUNDES GITAHY	APROVADO	10:45 MIN
294	***0289307**	ALINE FERREIRA DA SILVA	APROVADO	10:45 MIN
295	***1425777**	ALINE GOMES ELIAS	APROVADO	10:45 MIN
296	***7056878**	ALINE KERYLIN CUNHA WERNER	APROVADO	10:45 MIN
297	***6207467**	ALINE LUANA RODRIGUES DA SILVA	APROVADO	10:45 MIN
298	***9836756**	ALINE MARTINS	APROVADO	10:45 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



PREFEITURA DE Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

299	***6382870**	ALINE MARTINS DAMASCENO	APROVADO	10:45 MIN
300	***5193476**	ALINE MEDEIROS DE ALMEIDA	APROVADO	10:45 MIN
301	***2155733**	ALINE MORAIS DE SOUZA	APROVADO	10:45 MIN
302	***2236770**	ALINE NUNES COSTA	APROVADO	10:45 MIN
303	***6284178**	ALINE OLIVEIRA DOS SANTOS VILARINHO	APROVADO	10:45 MIN
304	***0283787**	ALINE PAIVA DE AZEVEDO	APROVADO	10:45 MIN
305	***0076373**	ALINE PEREIRA DOS SANTOS DE OLIVEIRA	APROVADO	10:45 MIN
306	***5108779**	ALINE PEREIRA SQUEIRA	APROVADO	10:45 MIN
307	***5706878**	ALINE RAIMUNDO DA SILVA	APROVADO	10:45 MIN
308	***5947077**	ALINE RANGEL THOMAZ	APROVADO	10:45 MIN
309	***8132178**	ALINE REGINA MATHEUS	APROVADO	10:45 MIN
310	***8757717**	ALINE RIBEIRO ALVES	APROVADO	10:45 MIN
311	***4166170**	ALINE SALES RANGEL	APROVADO	11:00 HORAS
312	***7638478**	ALINE SILVA DE ALMEIDA	APROVADO	11:00 HORAS
313	***7897755**	ALINE SILVA DE OLIVEIRA	APROVADO	11:00 HORAS
314	***2152761**	ALINE SILVERIO RODRIGUES	APROVADO	11:00 HORAS
315	***2214476**	ALINE TEIXEIRA DA SILVA	APROVADO	11:00 HORAS
316	***6247273**	ALINE TEIXEIRA DE LIMA	APROVADO	11:00 HORAS
317	***8567874**	ALINE VALLE DA SILVA	APROVADO	11:00 HORAS
318	***8268444**	ALINE VITORIA PEREIRA DE ALMEIDA	APROVADO	11:00 HORAS
319	***0224570**	ALMEIRIMBA GARCIA PONTES	APROVADO	11:00 HORAS
320	***2348676**	ALMIR PEREIRA DE FIGUEIRDO	APROVADO	11:00 HORAS
321	***4558978**	ALMIRA JOSE RODRIGUES DOMINGUES	APROVADO	11:00 HORAS

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



PREFEITURA DE Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

322	***2617873**	ALOISIO JOSE DA SILVA RANGEL	APROVADO	11:00 HORAS
323	***3206370**	ALVAR MARTINS GOMES	APROVADO	11:00 HORAS
324	***2987573**	ALYNA ALVES DE SOUZA	APROVADO	11:00 HORAS
325	***4918879**	ALVARO ANTONIO PRADO SOUZA	APROVADO	11:00 HORAS
326	***8060174**	ALVARO BRUM DOS SANTOS	APROVADO	11:00 HORAS
327	***4233471**	ALVARO LUIS DE SOUZA SANTOS	APROVADO	11:00 HORAS
328	***8796878**	ALZEMIRO GERALDO SILVERIO PEREIRA	APROVADO	11:00 HORAS
329	***0825470**	ALZINIR PEREIRA DA SILVA	APROVADO	11:00 HORAS
330	***226728**	ALZINEIDE DE CARVALHO SILVA VIEIRA	APROVADO	11:00 HORAS
331	***7816748**	ALZIRA PEREIRA DE CARVALHO	APROVADO	11:00 HORAS
332	***5483574**	ALEIRA XAVIER FERREIRA	APROVADO	11:00 HORAS
333	***0188677**	AMALIA CRISTINA SILVA MELONIO	APROVADO	11:00 HORAS
334	***4732071**	AMALIA LARIETINA DE OLIVEIRA	APROVADO	11:00 HORAS
335	***9208470**	AMANDA ALVES SANTIAGO	APROVADO	11:00 HORAS
336	***3238973**	AMANDA AQUINO PINHEIRO DA SILVA	APROVADO	11:00 HORAS
337	***2744179**	AMANDA ARAUJO DOS SANTOS	APROVADO	11:00 HORAS
338	***2978177**	AMANDA BRITO CAMARGO	APROVADO	11:00 HORAS
339	***0775671**	AMANDA CARVALHO DO SANTOS	APROVADO	11:00 HORAS
340	***2013873**	AMANDA CRISTINA ALMEIDA SANTANINA	APROVADO	11:00 HORAS
341	***5988870**	AMANDA CRISTINA DE SOUZA DA SILVA	APROVADO	11:00 HORAS
342	***5299725**	AMANDA DA CONCEIÇÃO SANTOS DE OLIVEIRA	APROVADO	11:05 MIN
343	***1228570**	AMANDA DA SILVA ALVES	APROVADO	11:05 MIN
344	***6798873**	AMANDA DA SILVA LIMA	APROVADO	11:05 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A





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 panela tampada

Verificar de tempo em tempo que o líquido não se seque.

Se no final de uma hora o molho estiver ainda muito líquido deixe a panela destampada por mais 10 minutos.

O molho deve resultar medianamente grosso.

Fatie o lombo e sirva nos pratos onde colocarás fina sfatias de pão 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 carne.

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 rodinhas 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



PREFEITURA DE
Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

345	***2082577**	AMANDA DA SILVA TEIXEIRA	APROVADO	11:05 MIN
346	***2593134**	AMANDA FERREIRA DA SILVA	APROVADO	11:05 MIN
347	***2107734**	AMANDA MACHADO DE OLIVEIRA	APROVADO	11:05 MIN
348	***5202927**	AMANDA MARIANO DA SILVA	APROVADO	11:05 MIN
349	***5192977**	AMANDA MENDES GOMES	APROVADO	11:05 MIN
350	***4213728**	AMANDA MORAIS DE ALMEIDA LIMA	APROVADO	11:05 MIN
351	***2518173**	AMANDA MOTTI BINARES	APROVADO	11:05 MIN
352	***8120570**	AMANDA RAMOS DA SILVA MOURA	APROVADO	11:05 MIN
353	***8176875**	AMANDA RODRIGUES DA SILVA	APROVADO	11:05 MIN
354	***1423793**	AMANDA SOARES DA CONCEIÇÃO	APROVADO	11:05 MIN
355	***2686631**	AMANDA TORINO DOS SANTOS	APROVADO	11:05 MIN
356	***0298272**	AMANDA YANINA DE MELO	APROVADO	11:05 MIN
357	***781758**	AMARA ADALYSA DA CONCEIÇÃO SILVA	APROVADO	11:05 MIN
358	***2072728**	AMARILDO ANDRADE EVANGELISTA	APROVADO	11:05 MIN
359	***1322175**	AMARILDO MARCIO DA CONCEIÇÃO	APROVADO	11:05 MIN
360	***8142077**	AMELIA ALVES BRAZ	APROVADO	11:05 MIN
361	***5263746**	AMELIA DE SOUZA	APROVADO	11:05 MIN
362	***5489879**	AMELIA XAVIER	APROVADO	11:05 MIN
363	***8228776**	AMELIE OLIVEIRA DA SILVA	APROVADO	11:05 MIN
364	***5781376**	AMILTON FERREIRA BRUN	APROVADO	11:05 MIN
365	***8578746**	ANA BEATRIZ SANTOS DA CONCEIÇÃO	APROVADO	11:05 MIN
366	***2148778**	ANA ANGELICA BARBOSA DE MELO	APROVADO	11:05 MIN
367	***55.204.**	ANA ANGELICA DE OLIVEIRA FARIAS DOS SANTOS	APROVADO	11:05 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



PREFEITURA DE
Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

368	***4509470**	ANA BARBOSA DA SILVA	APROVADO	11:05 MIN
369	***2690773**	ANA BEATRIZ ALVES BATISTA	APROVADO	11:05 MIN
370	***2458173**	ANA BEATRIZ DA ROSA DE OLIVEIRA	APROVADO	11:05 MIN
371	***4050175**	ANA BEATRIZ DA SILVA	APROVADO	11:05 MIN
372	***2642770**	ANA BEATRIZ DE FIGUEIREDO WASCONELOS	APROVADO	11:05 MIN
373	***6260873**	ANA BEATRIZ DE SOUSA FAUSTINO MARTINS	APROVADO	11:00 MIN
374	***5234775**	ANA BEATRIZ DOS SANTOS	APROVADO	11:00 MIN
375	***1149575**	ANA BEATRIZ DOS SANTOS	APROVADO	11:00 MIN
376	***2875871**	ANA BEATRIZ FLORENCIO CASTRO	APROVADO	11:00 MIN
377	***8291372**	ANA BEATRIZ GOMES DE MELO	APROVADO	11:00 MIN
378	***3539477**	ANA BEATRIZ LOPES DOS SANTOS	APROVADO	11:00 MIN
379	***4121774**	ANA BEATRIZ BOCHA FIGUEIREDO	APROVADO	11:00 MIN
380	***5589775**	ANA BEATRIZ SILVA FRANÇA	APROVADO	11:00 MIN
381	***5436078**	ANA BRUNA FAGUNDES DOS SANTOS	APROVADO	11:00 MIN
382	***8052278**	ANA CAMILA BOUHSRATZ BERGAMO	APROVADO	11:00 MIN
383	***5620777**	ANA CARLA ARAUJO DOG FERRERA	APROVADO	11:00 MIN
384	***6373775**	ANA CARLA DOS SANTOS SILVA LIMA	APROVADO	11:00 MIN
385	***5013173**	ANA CARLA FRANCISCO	APROVADO	11:00 MIN
386	***8074778**	ANA CARLA LOPES RAMOS DE JESUS	APROVADO	11:00 MIN
387	***2539774**	ANA CARLA SANTOS DE OLIVEIRA	APROVADO	11:00 MIN
388	***09.046.**	ANA CARLA SOUZA CRUZ	APROVADO	11:00 MIN
389	***2052870**	ANA CAROLINA ALEXANDRA AUGUSTO	APROVADO	11:00 MIN
390	***5798378**	ANA CAROLINA ASSIS DE SOUZA	APROVADO	11:00 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



PREFEITURA DE
Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

391	***5242475**	ANA CAROLINA CONCEIÇÃO CAVALARO	APROVADO	11:00 MIN
392	***3034872**	ANA CAROLINA COSTA DO NASCIMENTO GERALDO	APROVADO	11:00 MIN
393	***4813171**	ANA CAROLINA DE ARAUJO LAGES	APROVADO	11:00 MIN
394	***5686575**	ANA CAROLINA DE FIGUEIREDO DO NASCIMENTO	APROVADO	11:00 MIN
395	***6441775**	ANA CAROLINA DE LIMA SOUZA	APROVADO	11:00 MIN
396	***9716276**	ANA CAROLINA DO NASCIMENTO CRUZ DAS NEVES	APROVADO	11:00 MIN
397	***2194776**	ANA CAROLINA DOS SANTOS DE MEDEIROS LIMA	APROVADO	11:00 MIN
398	***0824877**	ANA CAROLINA DOS SANTOS ADÃO SILVA	APROVADO	11:00 MIN
399	***1247176**	ANA CAROLINA DOS SANTOS DOMINGOS	APROVADO	11:00 MIN
400	***0844774**	ANA CAROLINA DOS SANTOS PEREIRA	APROVADO	11:00 MIN
401	***3029370**	ANA CAROLINA DOS SANTOS SOARES	APROVADO	11:00 MIN
402	***0065977**	ANA CAROLINA MARQUES MIGUEL	APROVADO	11:00 MIN
403	***2748884**	ANA CAROLINA MATIAS DE SOUZA	APROVADO	11:00 MIN
404	***6578746**	ANA CAROLINA MOREIRA MONTEIRO	APROVADO	11:45 MIN
405	***8096772**	ANA CAROLINA OLIVEIRA DA CUNHA	APROVADO	11:45 MIN
406	***5291870**	ANA CAROLINA PECANHA DA SILVA	APROVADO	11:45 MIN
407	***6421974**	ANA CAROLINA SEVERINO DA SILVA	APROVADO	11:45 MIN
408	***8053779**	ANA CAROLINA SILVA DO NASCIMENTO	APROVADO	11:45 MIN
409	***8158070**	ANA CAROLINA SILVA SOUZA	APROVADO	11:45 MIN
410	***6334177**	ANA CAROLINA SOARES DOS SANTOS	APROVADO	11:45 MIN
411	***2478977**	ANA CAROLINA SOUZA NEVES	APROVADO	11:45 MIN
412	***2035379**	ANA CAROLINE ANTUNES ALMEIDA	APROVADO	11:45 MIN
413	***0994579**	ANA CAROLINE DE CARVALHO	APROVADO	11:45 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



PAELLA VEGETARIANA

Ingredientes

1/3 xícara (chá) de azeite de oliva
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
2 talos de salmão (ou aipo) picados
2 cenouras cortadas em cubos
1 abobrinha cortada em cubo
1 pimentão vermelho sem sementes picado
1 xícara (chá) de arroz
3 xícaras (chá) de caldo de legumes
1 colher (café) de açafrão-da-terra (ou cúrcuma)
1/2 xícara (chá) de vinho branco
2 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, junto 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 alcaçofras para decorar

Modo de preparo

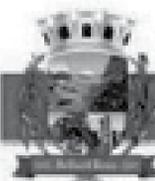
Corte as espigas de milho, as batatas, as cenouras, a abóbora e as cebolas em quatro partes. Disponha-as em uma assadeira sobre uma camada de sal grosso. Cubra com mais sal. Leve ao forno a 180°C por uma hora. Balance um a um para tirar o excesso de sal.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS



PREFEITURA DE Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

414	***9213471**	ANA CAROLINE DE MENDONÇA DA COSTA	APROVADO	11:45 MIN
415	***5153671**	ANA CAROLINE GUMARRES LOPES	APROVADO	11:45 MIN
416	***5003473**	ANA CAROLINE PEREIRA	APROVADO	11:45 MIN
417	***6096261**	ANA CAROLINE SANTOS SILVA	APROVADO	11:45 MIN
418	***0103720**	ANA CECÍLIA DOS SANTOS AVELINO	APROVADO	11:45 MIN
419	***0016775**	ANA CECÍLIA DA SILVA	APROVADO	11:45 MIN
420	***4216175**	ANA CLARA AQUINO DA SILVA	APROVADO	11:45 MIN
421	***2630771**	ANA CLARA ARAUJO DE OLIVEIRA	APROVADO	11:45 MIN
422	***7292777**	ANA CLARA DE ALMEIDA DA SILVA	APROVADO	11:45 MIN
423	***2476669**	ANA CLARA DE OLIVEIRA HASTENREITER	APROVADO	11:45 MIN
424	***1445771**	ANA CLARA DOS Prazeres Gonçalves	APROVADO	11:45 MIN
425	***6755283**	ANA CLAUDIA DE OLIVEIRA ROQUES	APROVADO	11:45 MIN
426	***9560177**	ANA CLAUDIA CARNEIRO DE PAIVA	APROVADO	11:45 MIN
427	***1885375**	ANA CLAUDIA DE FARIAS OLIVEIRA SANTOS	APROVADO	11:45 MIN
428	***2841476**	ANA CLAUDIA DE SAO JOSE OLIVEIRA	APROVADO	11:45 MIN
429	***4965770**	ANA CLAUDIA DUTRA DA SILVA TRINDADE	APROVADO	11:45 MIN
430	***8793379**	ANA CLAUDIA FERREIRA DA SILVA	APROVADO	11:45 MIN
431	***5844769**	ANA CLAUDIA FERREIRA SIFRONI	APROVADO	11:45 MIN
432	***2610371**	ANA CLAUDIA GODOY DE ARAUJO	APROVADO	11:45 MIN
433	***4968718**	ANA CLAUDIA GONCALVES BASCOS	APROVADO	11:45 MIN
434	***0057790**	ANA CLAUDIA MACIEL MENDES	APROVADO	11:45 MIN
435	***3521758**	ANA CLAUDIA MENDES DOS SANTOS	APROVADO	12:00 HORAS
436	***7986370**	ANA CLAUDIA PRECIDOSO DOS SANTOS	APROVADO	12:00 HORAS

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



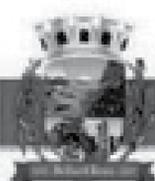
PREFEITURA DE Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

437	***5892578**	ANA CLAUDIA RAMOS FELICIO	APROVADO	12:00 HORAS
438	***2683170**	ANA CLAUDIA RIBEIRO DE SOUZA DA SILVA	APROVADO	12:00 HORAS
439	***2494713**	ANA CLAUDIA SANTOS DE ARAUJO BARBOSA	APROVADO	12:00 HORAS
440	***6419798**	ANA CLAUDIA VICENTE	APROVADO	12:00 HORAS
441	***0765173**	ANA CLAUDIO ROSA SANTANA GALVAO	APROVADO	12:00 HORAS
442	***2457708**	ANA CLECIA RODRIGUES PINTO	APROVADO	12:00 HORAS
443	***9136789**	ANA CLEIA SABINO TIMBUICIO	APROVADO	12:00 HORAS
444	***4086478**	ANA CRISTINA BEZERRA DA COSTA	APROVADO	12:00 HORAS
445	***0739773**	ANA CRISTINA CARLAO DA SILVA	APROVADO	12:00 HORAS
446	***4719706**	ANA CRISTINA DA SILVA CARVALHO	APROVADO	12:00 HORAS
447	***8054777**	ANA CRISTINA DA SILVA CARVALHO	APROVADO	12:00 HORAS
448	***4706706**	ANA CRISTINA DA SILVA FERREIRA	APROVADO	12:00 HORAS
449	***4406780**	ANA CRISTINA DA SILVA MARTINS	APROVADO	12:00 HORAS
450	***1675873**	ANA CRISTINA DE MENDONÇA FERREIRA	APROVADO	12:00 HORAS
451	***8558675**	ANA CRISTINA DE SANTANA	APROVADO	12:00 HORAS
452	***5059761**	ANA CRISTINA DE SOUZA	APROVADO	12:00 HORAS
453	***1102779**	ANA CRISTINA DOS SANTOS CARVALHO FARIAS	APROVADO	12:00 HORAS
454	***1256764**	ANA CRISTINA MARTINS DA SILVA	APROVADO	12:00 HORAS
455	***6886763**	ANA CRISTINA MARTINS DE OLIVEIRA	APROVADO	12:00 HORAS
456	***8327765**	ANA CRISTINA MILLO DOS SANTOS	APROVADO	12:00 HORAS
457	***9738729**	ANA CRISTINA PAZ TORINO SANJULIO	APROVADO	12:00 HORAS
458	***3608708**	ANA CRISTINA RAMOS PEREIRA BARAHO	APROVADO	12:00 HORAS
459	***8052172**	ANA CRISTINA REIS DE OLIVEIRA	APROVADO	12:00 HORAS

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



PREFEITURA DE Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

460	***8934270**	ANA CRISTINA ROSA SEROUR	APROVADO	12:00 HORAS
461	***1563338**	ANA CRISTINA TRIGUEIRO DE ARAUJO	APROVADO	12:00 HORAS
462	***2809773**	ANA CRISTINA VEIRA	APROVADO	12:00 HORAS
463	***7709388**	ANA CRISTINA VEIRA DE ALMEIDA	APROVADO	12:00 HORAS
464	***0603770**	ANA CRISTINA VEIRA RODRIGUES	APROVADO	12:00 HORAS
465	***5938773**	ANA CUSTODIO SANTANA DO NASCIMENTO	APROVADO	12:00 HORAS
466	***1344707**	ANA DE PAULA RAMOS	APROVADO	12:15 MIN
467	***0072673**	ANA DE SOUZA BENTO	APROVADO	12:15 MIN
468	***0387277**	ANA DE SOUZA WANDERLEI	APROVADO	12:15 MIN
469	***6296779**	ANA ELINE GOMES PADAD	APROVADO	12:15 MIN
470	***3673134**	ANA ELZA DE SOUZA LUIZ	APROVADO	12:15 MIN
471	***3169073**	ANA ELZA DE CASTRO DE BRITO	APROVADO	12:15 MIN
472	***7568473**	ANA EMILIA DA SILVA	APROVADO	12:15 MIN
473	***9052371**	ANA ESTER RIBEIRO DA SILVA	APROVADO	12:15 MIN
474	***9376773**	ANA FLAVIA DO NASCIMENTO	APROVADO	12:15 MIN
475	***6406744**	ANA FLAVIA MARTINS CORREIA	APROVADO	12:15 MIN
476	***4352709**	ANA GABRIELA DE SOUZA LEAL	APROVADO	12:15 MIN
477	***0623671**	ANA GABRIELLE BARBOSA MARTINS	APROVADO	12:15 MIN
478	***8830176**	ANA GABRIELLE DE JESUS ELEFTHERIO	APROVADO	12:15 MIN
479	***8008751**	ANA GILDIRA PEREIRA GOMES	APROVADO	12:15 MIN
480	***6573971**	ANA GREYCE SOARES DE MORAES	APROVADO	12:15 MIN
481	***1479724**	ANA JULIA DA SILVA OLIVEIRA	APROVADO	12:15 MIN
482	***6119078**	ANA JULIA DE LIMA BEZERRA	APROVADO	12:15 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A





ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS

**PREFEITURA DE**
Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

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 carne. 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 180°C 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.

483	***9068670**	ANA KAROLINA OLIVEIRA GALDINO	APROVADO	12:05 MIN
484	***1924570**	ANA KAROLINA THEODORO MOURA	APROVADO	12:05 MIN
485	***9480301**	ANA LUCIA AARONIM	APROVADO	12:05 MIN
486	***5124477**	ANA LUCIA ALVES DA SILVA	APROVADO	12:05 MIN
487	***9638779**	ANA LUCIA BARBOSA	APROVADO	12:05 MIN
488	***8997745**	ANA LUCIA BASTOS FONSECA	APROVADO	12:05 MIN
489	***5438670**	ANA LUCIA CONCEIÇÃO DA SILVA	APROVADO	12:05 MIN
490	***9046706**	ANA LUCIA DA SILVA	APROVADO	12:05 MIN
491	***8077244**	ANA LUCIA DA SILVA	APROVADO	12:05 MIN
492	***2264674**	ANA LUCIA DA SILVA SANTOS	APROVADO	12:05 MIN
493	***2090571**	ANA LUCIA DE FRANCA OLIVEIRA	APROVADO	12:05 MIN
494	***9369173**	ANA LUCIA DE OLIVEIRA	APROVADO	12:05 MIN
495	***6619301**	ANA LUCIA DE SOUZA MARIANES	APROVADO	12:05 MIN
496	***2986375**	ANA LUCIA DOS SANTOS SOUZA	APROVADO	12:05 MIN
497	***3552743**	ANA LUCIA FERREIRA ALVES	APROVADO	12:00 MIN
498	***6491573**	ANA LUCIA FERREIRA NOGUEIRA SANTOS	APROVADO	12:00 MIN
499	***6897766**	ANA LUCIA FREIRE SILVA	APROVADO	12:00 MIN
500	***0972758**	ANA LUCIA GOMES CAVALCANTE	APROVADO	12:00 MIN
501	***2188174**	ANA LUCIA GOMES DA SILVA	APROVADO	12:00 MIN
502	***1899725**	ANA LUCIA GOMES DE FIGUEIREDO	APROVADO	12:00 MIN
503	***5464470**	ANA LUCIA JESUS DE ANDRADE	APROVADO	12:00 MIN
504	***1795576**	ANA LUCIA KUNERT DE ARAUJO	APROVADO	12:00 MIN
505	***2217776**	ANA LUCIA LEMOS DA SILVA	APROVADO	12:00 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A

**PREFEITURA DE**
Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

506	***0074977**	ANA LUCIA LORENA JANUARIA	APROVADO	12:00 MIN
507	***1247071**	ANA LUCIA LOURENÇO DA SILVA	APROVADO	12:00 MIN
508	***7179793**	ANA LUCIA MACHADO DE OLIVEIRA AMARAL	APROVADO	12:00 MIN
509	***0629974**	ANA LUCIA MARINHO	APROVADO	12:00 MIN
510	***8847717**	ANA LUCIA NASCIMENTO	APROVADO	12:00 MIN
511	***2534774**	ANA LUCIA NEVES DE OLIVEIRA	APROVADO	12:00 MIN
512	***3065073**	ANA LUCIA RODRIGUES	APROVADO	12:00 MIN
513	***5826679**	ANA LUIZA ROCHA DOS SANTOS	APROVADO	12:00 MIN
514	***9248705**	ANA MARIA AJMEIDA SILVA	APROVADO	12:00 MIN
515	***8023078**	ANA MARIA CONTE DE SOUZA BELINI	APROVADO	12:00 MIN
516	***7025776**	ANA MARIA CRISTIANA CACIE	APROVADO	12:00 MIN
517	***9040075**	ANA MARIA DA ROCHA LIMA	APROVADO	12:00 MIN
518	***2478173**	ANA MARIA DA SILVA	APROVADO	12:00 MIN
519	***6415774**	ANA MARIA DA SILVA	APROVADO	12:00 MIN
520	***5614949**	ANA MARIA DA SILVA	APROVADO	12:00 MIN
521	***2802477**	ANA MARIA DA SILVA MATEUS	APROVADO	12:00 MIN
522	***2615174**	ANA MARIA DA SILVA FONTES	APROVADO	12:00 MIN
523	***8854709**	ANA MARIA DE CARVALHO	APROVADO	12:00 MIN
524	***8878797**	ANA MARIA DE FREITAS VEIRA DA SILVA	APROVADO	12:00 MIN
525	***2428474**	ANA MARIA DOS SANTOS DE OLIVEIRA	APROVADO	12:00 MIN
526	***5446443**	ANA MARIA FABRÍCIO DA SILVA	APROVADO	12:00 MIN
527	***1025770**	ANA MARIA FRANCISCO DOS REIS	APROVADO	12:00 MIN
528	***5428708**	ANA MARIA GOMES DE OLIVEIRA	APROVADO	12:05 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A

**PREFEITURA DE**
Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

529	***2408701**	ANA MARIA PEREIRA NUNES SIMÕES	APROVADO	12:45 MIN
530	***6863974**	ANA MARIA BEIRO DE ARAUJO	APROVADO	12:45 MIN
531	***4823366**	ANA MARIA RODRIGUES	APROVADO	12:45 MIN
532	***0813300**	ANA MARIA TOMAZ DE FARIAS	APROVADO	12:45 MIN
533	***7728970**	ANA MERCE DA SILVA	APROVADO	12:45 MIN
534	***0858152**	ANA NERI SILVA ALVES	APROVADO	12:45 MIN
535	***5533779**	ANA PAULA PESSANHA DE ANDRADE	APROVADO	12:45 MIN
536	***2014670**	ANA PAULA ALCOFORADO SANTOS	APROVADO	12:45 MIN
537	***2724760**	ANA PAULA ALVES BATISTA DA SILVA	APROVADO	12:45 MIN
538	***8288873**	ANA PAULA BARRETO MOREIRA	APROVADO	12:45 MIN
539	***6618742**	ANA PAULA CAMPANHÃO DA CONCEIÇÃO	APROVADO	12:45 MIN
540	***8048370**	ANA PAULA CHAVES SILVA	APROVADO	12:45 MIN
541	***2581776**	ANA PAULA COELHO BISPO	APROVADO	12:45 MIN
542	***6773279**	ANA PAULA DA CONCEIÇÃO CANTUÁRIO GASTRO	APROVADO	12:45 MIN
543	***1699771**	ANA PAULA DA SILVA	APROVADO	12:45 MIN
544	***3042769**	ANA PAULA DA SILVA	APROVADO	12:45 MIN
545	***8806776**	ANA PAULA DA SILVA	APROVADO	12:45 MIN
546	***3455794**	ANA PAULA DA SILVA GURMARAES	APROVADO	12:45 MIN
547	***2893777**	ANA PAULA DA SILVA MARGALHÃES	APROVADO	12:45 MIN
548	***2651784**	ANA PAULA DA SILVA MORAES	APROVADO	12:45 MIN
549	***1828971**	ANA PAULA DA SILVA PEREIRA	APROVADO	12:45 MIN
550	***6416790**	ANA PAULA DA SILVA RIBEIRO	APROVADO	12:45 MIN
551	***2718473**	ANA PAULA DA SILVA TAVEIRA	APROVADO	12:45 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



**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 dourá-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 dentes 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 empamoadas de jacaré
Por fim acrescente 1 limão e sirva

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

**Prefeitura Municipal de Belford Roxo**

ATOS OFICIAIS

**PREFEITURA DE Belford Roxo**

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

552	***0382931**	ANA PAULA DA SOLEDADE OLIVEIRA	APROVADO	12:45 MIN
553	***8449726**	ANA PAULA DE OLIVEIRA VAREFA	APROVADO	12:45 MIN
554	***7917770**	ANA PAULA DE SOUZA CARNEIRO	APROVADO	12:45 MIN
555	***9294937**	ANA PAULA DE SOUZA SILVA	APROVADO	12:45 MIN
556	***0074573**	ANA PAULA DIAS DE SOUZA	APROVADO	12:45 MIN
557	***1803758**	ANA PAULA DIOSI DE SOUZA	APROVADO	12:45 MIN
558	***5369717**	ANA PAULA DOS SANTOS ALVES	APROVADO	12:45 MIN
559	***9493348**	ANA PAULA E SILVA CORREIA	APROVADO	13:00 HORAS
560	***9054798**	ANA PAULA FELIX	APROVADO	13:00 HORAS
561	***0201770**	ANA PAULA FERRIRA NUNES	APROVADO	13:00 HORAS
562	***9077730**	ANA PAULA GALIANO DO NASCIMENTO	APROVADO	13:00 HORAS
563	***4943386**	ANA PAULA GONCALVES GUIMARAES	APROVADO	13:00 HORAS
564	***4932773**	ANA PAULA KOTRNER DA SILVA	APROVADO	13:00 HORAS
565	***4142799**	ANA PAULA LACERDA DA CUNHA	APROVADO	13:00 HORAS
566	***8534878**	ANA PAULA LARANJEIRA	APROVADO	13:00 HORAS
567	***1594673**	ANA PAULA LEOCADIO DA SILVA BENEIS	APROVADO	13:00 HORAS
568	***11.004.**	ANA PAULA LIMA DA SILVA	APROVADO	13:00 HORAS
569	***8043717**	ANA PAULA MELINDA DA SILVA	APROVADO	13:00 HORAS
570	***0786479**	ANA PAULA MOREIRA DA SILVA	APROVADO	13:00 HORAS
571	***9244170**	ANA PAULA NUNES LONGOBUCCI	APROVADO	13:00 HORAS
572	***1221371**	ANA PAULA NUNES ALVES	APROVADO	13:00 HORAS
573	***0584300**	ANA PAULA PEREIRA DE CARVALHO ALVES	APROVADO	13:00 HORAS
574	***3443678**	ANA PAULA PEREIRA DOS SANTOS	APROVADO	13:00 HORAS

Sexta-feira, 26/07**Somente letra: A****PREFEITURA DE Belford Roxo**

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

575	***2748775**	ANA PAULA PEREIRA JESUINO ALVES	APROVADO	13:00 HORAS
576	***4787345**	ANA PAULA RAMOS RACHECO	APROVADO	13:00 HORAS
577	***9047670**	ANA PAULA RIBE	APROVADO	13:00 HORAS
578	***4943477**	ANA PAULA RIBE DA SILVA	APROVADO	13:00 HORAS
579	***8234762**	ANA PAULA REIS SORRENTINO	APROVADO	13:00 HORAS
580	***5113795**	ANA PAULA ROCHA DOS SANTOS	APROVADO	13:00 HORAS
581	***8012170**	ANA PAULA SAINT ANNA ROCHA	APROVADO	13:00 HORAS
582	***1229175**	ANA PAULA SARAINA FERREIRA	APROVADO	13:00 HORAS
583	***0860709**	ANA PAULA SILVA	APROVADO	13:00 HORAS
584	***6293876**	ANA PAULA SILVA DE OLIVEIRA	APROVADO	13:00 HORAS
585	***6841171**	ANA PAULA THOMAZ DE SOUZA	APROVADO	13:00 HORAS
586	***9129876**	ANA PEREIRA DE MELO	APROVADO	13:00 HORAS
587	***9576776**	ANA QUELEN OLIVEIRA DO COELHO	APROVADO	13:00 HORAS
588	***5656727**	ANA ROSA FAGUNDES FERREIRA	APROVADO	13:00 HORAS
589	***4218754**	ANA SILVIA FERREIRA DE OLIVEIRA	APROVADO	13:00 HORAS
590	***0711570**	ANA VALERIA GOMES DOS SANTOS	APROVADO	13:15 MIN
591	***1584672**	ANA VITORIA VEIRA DE FRANÇA	APROVADO	13:15 MIN
592	***9520021**	ANABEL MARTHA RODRIGUES DA SILVA	APROVADO	13:15 MIN
593	***6211708**	ANALIA PEREIRA DA CONCEICAO DOMINGOS	APROVADO	13:15 MIN
594	***0422842**	ANALIA ROCINA DE IMPRÓS	APROVADO	13:15 MIN
595	***8456787**	ANALICE MARIA DOS SANTOS	APROVADO	13:15 MIN
596	***3663474**	ANAMARIA ALVES DE MOURA	APROVADO	13:15 MIN
597	***1794745**	ANARE JOSE DE BRITO	APROVADO	13:15 MIN

Sexta-feira, 26/07**Somente letra: A****PREFEITURA DE Belford Roxo**

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

598	***4149342**	ANDEA E USABETE BEZERRA GONCALVES	APROVADO	13:15 MIN
599	***5968680**	ANDEIA CRISTINA GOMES DO CARMO	APROVADO	13:15 MIN
600	***3921385**	ANDERLANDIA DE REIS CORDEIRO MARTINS DE SOUZA	APROVADO	13:15 MIN
601	***3658478**	ANDERSON DA CRUZ SANTOS	APROVADO	13:15 MIN
602	***4666796**	ANDERSON DA SILVA DOS SANTOS	APROVADO	13:15 MIN
603	***8075761**	ANDERSON DE ANDRADE SANTOS	APROVADO	13:15 MIN
604	***8607764**	ANDERSON DE PAULA DA SILVA	APROVADO	13:15 MIN
605	***2217776**	ANDERSON ESPINOSA DA SILVA	APROVADO	13:15 MIN
606	***8683179**	ANDERSON FRANCIS SILVA MELONIO	APROVADO	13:15 MIN
607	***8689361**	ANDERSON FREITAS CARBON	APROVADO	13:15 MIN
608	***8123705**	ANDERSON GOMES DA SILVA	APROVADO	13:15 MIN
609	***9776790**	ANDERSON MARCIO PAULINO	APROVADO	13:15 MIN
610	***9662328**	ANDERSON NASCIMENTO TEIXEIRA	APROVADO	13:15 MIN
611	***7126776**	ANDERSON ROBERTO DE SOUZA LIMA	APROVADO	13:15 MIN
612	***5358571**	ANDERSON RODRIGUES DE CARVALHO DA SILVA	APROVADO	13:15 MIN
613	***2248770**	ANDERSON SANTOS DA SILVA	APROVADO	13:15 MIN
614	***9755574**	ANDRE ADÃO FERNANDES	APROVADO	13:15 MIN
615	***5880773**	ANDRE DA ROCHA BEZERRA	APROVADO	13:15 MIN
616	***9007776**	ANDRE DA SILVA PEREIRA	APROVADO	13:15 MIN
617	***6335750**	ANDRE DE BRITO MATOS	APROVADO	13:15 MIN
618	***2499775**	ANDRE DE SOUZA GOMES	APROVADO	13:15 MIN
619	***8002771**	ANDRE DO NASCIMENTO BASTOS	APROVADO	13:15 MIN
620	***6968689**	ANDRE LUIS DA SILVA	APROVADO	13:15 MIN

Sexta-feira, 26/07**Somente letra: A**

**LASANHA
VEGETARIANA****Ingredientes**

4 colheres (sopa) de manteiga
5 cogumelo shimeji limpos
10 colheres (sopa) de molho de soja (shoyu)
10 colheres (sopa) de saquê mirim (para cozinha)
3 dentes de alho bem picados
3 pimentão vermelho cortados em cubos pequenos
4 colheres (sopa) de azeite de oliva
4 colheres (sopa) de manteiga
3 dentes de alho bem picados
1 litro de leite
4 colheres (sopa) de amido de milho
200 gramas de queijo provolone ralado
1 copo de requeijão
500 gramas de queijo mussarela
300 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 °C 190 °C), até cozinhar e borbulhar.

**FEIJOADA
VEGETARIANA****Ingredientes**

500 gramas de feijão preto
2 cebola picadas
2 dentes de alho
4 colheres (sopa) de molho de soja (shoyu)
4 folhas de louro
1 litro de caldo de legumes
2 cenoura picadas
500 gramas de abóbora japonesa picada
1 chuchu
300 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

**PREFEITURA DE
Belford Roxo**

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

621	***4026728**	ANDRE LUIS OTTO	APROVADO	13:30 MIN
622	***2612774**	ANDRE LUIS RIBEIRO BARCELLOS	APROVADO	13:30 MIN
623	***6004396**	ANDRÉ LUIZ BARROSA FERREIRA	APROVADO	13:30 MIN
624	***0408246**	ANDRE LUIZ CARDOSO	APROVADO	13:30 MIN
625	***4085794**	ANDRE LUIZ DE AZEVEDO	APROVADO	13:30 MIN
626	***4114178**	ANDRE LUIZ DE SA DA CUNHA	APROVADO	13:30 MIN
627	***6033879**	ANDRE LUIZ FELIZOLA MAGALHAES	APROVADO	13:30 MIN
628	***6182575**	ANDRE LUIZ JERONIMO AGUIAO	APROVADO	13:30 MIN
629	***2501170**	ANDRE LUIZ MONTEIRO DE SOUZA	APROVADO	13:30 MIN
630	***2641288**	ANDRÉ OLIVEIRA DA SILVA	APROVADO	13:30 MIN
631	***3296778**	ANDRE RIBEIRO DA SILVA	APROVADO	13:30 MIN
632	***2131616**	ANDRE RICARDO DA SILVA	APROVADO	13:30 MIN
633	***6293241**	ANDRE RODRIGUES DA CRUZ	APROVADO	13:30 MIN
634	***3462767**	ANDREA ANDRADE DE OLIVEIRA MEDEIROS	APROVADO	13:30 MIN
635	***8842754**	ANDREA ALVARENGA CRUZ	APROVADO	13:30 MIN
636	***1827252**	ANDREA ALVES CORDEIRO	APROVADO	13:30 MIN
637	***9426730**	ANDREA COSTA DA SILVA	APROVADO	13:30 MIN
638	***0710473**	ANDREA CRISTINA DA SILVA TAVARES	APROVADO	13:30 MIN
639	***6886208**	ANDREA CRISTINA GALVAO MINIZES	APROVADO	13:30 MIN
640	***2695713**	ANDREA CRISTINA GOUVÊA MARIA	APROVADO	13:30 MIN
641	***7340875**	ANDREA DA CONCEIÇÃO CANDIDO	APROVADO	13:30 MIN
642	***658781**	ANDREA DA SILVA LEMOS	APROVADO	13:30 MIN
643	***137.32**	ANDREA DA SILVA LIMA	APROVADO	13:30 MIN

Sexta-feira, 26/07**Somente letra: A****PREFEITURA DE
Belford Roxo**

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

644	***8664761**	ANDREA DA SILVA RAMOS	APROVADO	13:30 MIN
645	***1458742**	ANDREA DE CASTRO FERREIRA	APROVADO	13:30 MIN
646	***8562676**	ANDREA DE CASTRO LE DA SILVA	APROVADO	13:30 MIN
647	***1565709**	ANDREA DOS SANTOS CAVALEANTE	APROVADO	13:30 MIN
648	***7889798**	ANDREA DOS SANTOS FERREIRA	APROVADO	13:30 MIN
649	***1679770**	ANDREA DOS SANTOS MATHIEUS	APROVADO	13:30 MIN
650	***6628780**	ANDREA DOS SANTOS RODRIGUES	APROVADO	13:30 MIN
651	***7801778**	ANDREA E SILVA OLIVEIRA	APROVADO	13:30 MIN
652	***6735733**	ANDREA EDUARDA DA COSTA	APROVADO	13:45 MIN
653	***6028475**	ANDREA FERREIRA DA COSTA	APROVADO	13:45 MIN
654	***3009670**	ANDREA FERREIRA DOS SANTOS	APROVADO	13:45 MIN
655	***0721130**	ANDREA FRANCISCO	APROVADO	13:45 MIN
656	***0296795**	ANDREA LUCIA DA SILVA	APROVADO	13:45 MIN
657	***2069757**	ANDREA MAGALHAES FARIA	APROVADO	13:45 MIN
658	***3878778**	ANDREA MARQUES FERREIRA	APROVADO	13:45 MIN
659	***2216730**	ANDREA MATOS TIMOTEO	APROVADO	13:45 MIN
660	***6283374**	ANDREA RAMOS	APROVADO	13:45 MIN
661	***1551732**	ANDREA SILVA PAIVA	APROVADO	13:45 MIN
662	***2181762**	ANDREA TEIXEIRA DA SILVA	APROVADO	13:45 MIN
663	***5822730**	ANDREA TEIXEIRA MEYES	APROVADO	13:45 MIN
664	***3219788**	ANDREA ALVES DE SOUZA DA SILVA	APROVADO	13:45 MIN
665	***1075770**	ANDREA APODIARIO DA SILVA DAMAZO	APROVADO	13:45 MIN
666	***2646873**	ANDREA ARAUJO FERNANDES LOPES	APROVADO	13:45 MIN

Sexta-feira, 26/07**Somente letra: A****PREFEITURA DE
Belford Roxo**

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

667	***5758275**	ANDREA BARBOSA FIRMINDO	APROVADO	13:45 MIN
668	***16763**	ANDREA BRITO SALU DE OLIVEIRA	APROVADO	13:45 MIN
669	***6324771**	ANDREA CONCEIÇÃO DE OLIVEIRA FERREIRA	APROVADO	13:45 MIN
670	***9525289**	ANDREA CORREIA GOMES	APROVADO	13:45 MIN
671	***1444746**	ANDREA CRISTINA MARTINS GOMES	APROVADO	13:45 MIN
672	***7833725**	ANDREA DA SILVA	APROVADO	13:45 MIN
673	***8758765**	ANDREA DE SOUZA FERNANDES COELHO	APROVADO	13:45 MIN
674	***4073479**	ANDREA DOMICIANA PRATO DOS SANTOS	APROVADO	13:45 MIN
675	***7805130**	ANDREA DOS SANTOS	APROVADO	13:45 MIN
676	***8111705**	ANDREA FERREIRA DE SANTANA	APROVADO	13:45 MIN
677	***2593670**	ANDREA FONTES FERREIRA	APROVADO	13:45 MIN
678	***1505386**	ANDREA FRANCA ALVES	APROVADO	13:45 MIN
679	***0296134**	ANDREA GOMES CORREIA	APROVADO	13:45 MIN
680	***0821177**	ANDREA GRACIANO DOS SANTOS SILVA	APROVADO	13:45 MIN
681	***0189718**	ANDREA JESUS DOMICIO	APROVADO	13:45 MIN
682	***687782**	ANDREA LAUREANA VALENTINA	APROVADO	13:45 MIN
683	***8281270**	ANDREA LUZ DA SILVA	APROVADO	14:00 HORAS
684	***1268771**	ANDREA MIMA DE SOUZA	APROVADO	14:00 HORAS
685	***8721305**	ANDREA MENA NASCIMENTO MARTINS	APROVADO	14:00 HORAS
686	***8088796**	ANDREA MELLO SANTANA	APROVADO	14:00 HORAS
687	***8355973**	ANDREA MICURA DOS SANTOS DA SILVA	APROVADO	14:00 HORAS
688	***1534673**	ANDREA OLIVEIRA DA SILVA	APROVADO	14:00 HORAS
689	***4816986**	ANDREA OLIVEIRA DOS SANTOS	APROVADO	14:00 HORAS

Sexta-feira, 26/07**Somente letra: A**



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.

ARROZ DE FORNO

Ingredientes

4 xícaras (chá) de arroz cozido 100 gramas de queijo mussarela ralada 100 gramas de açaí cortado em cubos pequenos 1 cenoura ralada 2 colheres (sopa) de salsa (ou salsinha) picada 2 unidades de ovo 1 xícara (chá) de leite 1/2 copo de requeijão 1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado • sal a gosto • pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

Em uma tigela, misture o arroz, a mussarela, o presunto, a cenoura e a salsa. Coloque em um refratário untado com margarina. No liquidificador, bata os ovos, o leite, o requeijão, o queijo ralado, o sal e a pimenta. Despeje sobre o arroz e asse no forno, preaquecido, a 200 °C durante 30 minutos ou até dourar.

ARROZ DE TACACÁ

Ingredientes

1 xícara (chá) de arroz arbóreo cozido/ 1 xícara (chá) de tucupi/ 50g de camarões secos/ 1/4 xícara (chá) de jambu cozido e picado

Modo de preparo

Em uma frigideira, coloque o arroz e acrescente o tucupi e os camarões, mexendo sempre. Deixe cozinhar até reduzir o volume à metade e ficar cremoso. Acrescente o jambu picado, misture bem e sirva.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Belford Roxo

ATOS OFICIAIS



PREFEITURA DE Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

690	***2112577**	ANDREIA PATRICIA LEITE PEREIRA MONTEIRO	APROVADO	14:00 HORAS
691	***5444374**	ANDREIA RIBEIRO DOS SANTOS	APROVADO	14:00 HORAS
692	***4375776**	ANDREIA RAMOS DA SILVA SOUZA	APROVADO	14:00 HORAS
693	***5551777**	ANDREIA RIBEIRO FERREIRA	APROVADO	14:00 HORAS
694	***0554770**	ANDREIA RODRIGUES DOS SANTOS	APROVADO	14:00 HORAS
695	***3628757**	ANDREIA ROSILENE DOS SANTOS ROQUE	APROVADO	14:00 HORAS
696	***2327752**	ANDREIA SILVA DO NASCIMENTO	APROVADO	14:00 HORAS
697	***4449872**	ANDREIA SILVA DOS SANTOS	APROVADO	14:00 HORAS
698	***2208797**	ANDREIA TEIXEIRA DOS SANTOS	APROVADO	14:00 HORAS
699	***7726734**	ANDRESSA ESTEVAM DE OLIVEIRA	APROVADO	14:00 HORAS
700	***5225774**	ANDRESSA RODRIGUES BOMFIM PEREIRA	APROVADO	14:00 HORAS
701	***0614774**	ANDRESSA SILVA FRANCA SARAIVA	APROVADO	14:00 HORAS
702	***1873871**	ANDRESSA AÍLYS DA CRUZ	APROVADO	14:00 HORAS
703	***7078774**	ANDRESSA CAROLINE DE OLIVEIRA BURGOS	APROVADO	14:00 HORAS
704	***3299471**	ANDRESSA CASSEMIRO DE LIMA LEITE	APROVADO	14:00 HORAS
705	***2034574**	ANDRESSA CAVALCANTE DE ALBUQUERQUE SILVA	APROVADO	14:00 HORAS
706	***2209777**	ANDRESSA CRÍACIO DOS SANTOS SALDANHA	APROVADO	14:00 HORAS
707	***2472873**	ANDRESSA CRISTINA DE SOUZA SANTANHA	APROVADO	14:00 HORAS
708	***6396070**	ANDRESSA CRISTINA SILVA PEREIRA MAGINO	APROVADO	14:00 HORAS
709	***2447874**	ANDRESSA CUNHA DA SILVA	APROVADO	14:00 HORAS
710	***5765775**	ANDRESSA DA SILVA AMARAL	APROVADO	14:00 HORAS
711	***12729872**	ANDRESSA DA SILVA LIMA	APROVADO	14:00 HORAS
712	***2155773**	ANDRESSA DE MOBAES	APROVADO	14:00 HORAS

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



PREFEITURA DE Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

713	***9725877**	ANDRESSA DELFINO MOURA	APROVADO	14:00 HORAS
714	***8668478**	ANDRESSA DO NASCIMENTO PEREIRA	APROVADO	14:15 MIN
715	***5817977**	ANDRESSA GONCALVES SILVA	APROVADO	14:15 MIN
716	***1073474**	ANDRESSA LUCIANO DE FARIAS FERREIRA	APROVADO	14:15 MIN
717	***9698271**	ANDRESSA NASCIMENTO DE CASTRO	APROVADO	14:15 MIN
718	***6098076**	ANDRESSA NEVES DE ARAUJO	APROVADO	14:15 MIN
719	***87278**	ANDRESSA NEVES FERREIRA	APROVADO	14:15 MIN
720	***7232575**	ANDRESSA NUNES DE OLIVEIRA	APROVADO	14:15 MIN
721	***8712970**	ANDRESSA PAULA DA CRUZ DE OLIVEIRA	APROVADO	14:15 MIN
722	***8273870**	ANDRESSA PEREIRA OLIVEIRA	APROVADO	14:15 MIN
723	***6288970**	ANDRESSA RIBEIRO EYANGELISTA	APROVADO	14:15 MIN
724	***18833**	ANDRESSA RIBEIRO PINTO	APROVADO	14:15 MIN
725	***0518873**	ANDRESSA SILVA DE OLIVEIRA	APROVADO	14:15 MIN
726	***5687771**	ANDREUS MOREIRA DA CRUZ	APROVADO	14:15 MIN
727	***1573271**	ANDREW PEREIRA RIBEIRO SILVA	APROVADO	14:15 MIN
728	***2472771**	ANDREZA CRISTINA DOS SANTOS MONTEIRO	APROVADO	14:15 MIN
729	***2709870**	ANDREZA DA BOCHA REIS	APROVADO	14:15 MIN
730	***8907774**	ANDREZA DA SILVA PEREIRA	APROVADO	14:15 MIN
731	***158241**	ANDREZA DE OLIVEIRA VIEIRO	APROVADO	14:15 MIN
732	***5348870**	ANDREZA DOS SANTOS SILVA	APROVADO	14:15 MIN
733	***4348170**	ANDREZA DOS SANTOS SOUZA	APROVADO	14:15 MIN
734	***3298971**	ANDREZA MAMA SILVA DE AMORIM SILVA	APROVADO	14:15 MIN
735	***9604576**	ANDREZA MILÉNA DOS SANTOS SILVA	APROVADO	14:15 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



PREFEITURA DE Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

736	***5673770**	ANDREZA QUELI CARDOSO FIGUEIREDO	APROVADO	14:15 MIN
737	***7295873**	ANDREZA RAMALHO RIBEIRO	APROVADO	14:15 MIN
738	***6541174**	ANDREZA SA SILVA SOUZA	APROVADO	14:15 MIN
739	***2108777**	ANDREZADOS SANTOS LEITE	APROVADO	14:15 MIN
740	***5404770**	ANDRIELLE DOS SANTOS FIDELIS	APROVADO	14:15 MIN
741	***3268974**	ANDRIELLE VITORIA DOMINGOS DE SOUZA	APROVADO	14:15 MIN
742	***1025876**	ANE CAROLINE DA SILVA VILONI	APROVADO	14:15 MIN
743	***4168972**	ANE CAROLINE DO NASCIMENTO	APROVADO	14:15 MIN
744	***468772**	ANGELA DE SOUZA BARRA	APROVADO	14:15 MIN
745	***6835770**	ANGELA JOSE RODRIGUES	APROVADO	14:15 MIN
746	***6071792**	ANGELA AÍLYS DO NASCIMENTO	APROVADO	14:15 MIN
747	***5918786**	ANGELA ROQUE FERREIRA	APROVADO	14:15 MIN
748	***7744776**	ANGELA CRISTINA AÍLYS DO NASCIMENTO	APROVADO	14:15 MIN
749	***1881797**	ANGELA DA SILVA BARBOSA LACE DA COSTA	APROVADO	14:15 MIN
750	***7097771**	ANGELA DE ALBUQUERQUE SANTIAGO DAVID	APROVADO	14:15 MIN
751	***7512771**	ANGELA DE ALMEIDA SILVEIRA	APROVADO	14:15 MIN
752	***52352**	ANGELA DELFINO DOS SANTOS	APROVADO	14:15 MIN
753	***9258774**	ANGELA GOMES DA SILVA DE SOUZA	APROVADO	14:15 MIN
754	***1271778**	ANGELA GUILBERT DA SILVA	APROVADO	14:15 MIN
755	***1782675**	ANGELA LOPES DA SILVA	APROVADO	14:15 MIN
756	***4098378**	ANGELA MARIA CARDOSO BATISTA	APROVADO	14:15 MIN
757	***1528541**	ANGELA MARIA DA SILVA ROCHA	APROVADO	14:15 MIN
758	***6005781**	ANGELA MARIA DE ARAUJO SILVA	APROVADO	14:15 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A





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 rodela finas.

Quando a carne estiver bem dourada, acrescente os legumes (exceto algumas rodela 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.

Abaxe 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 rodela de cenoura e salsão.

BATATA DOCE FRITA

Ingredientes

Batata doce
Sal a gosto
Óleo

Modo de preparo

Descasque as batatas, e corte em rodela 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

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

759	***0698671**	ANGELA MARIA NOGUEIRA DA SILVA	APROVADO	14:30 MIN
760	***2582386**	ANGELA MARIA SOUZA DA SILVA	APROVADO	14:30 MIN
761	***9488531**	ANGELA MARIA TEIXEIRA DE LIMA	APROVADO	14:30 MIN
762	***3862354**	ANGELA MARIAS DE OLIVEIRA	APROVADO	14:30 MIN
763	***5915771**	ANGELA QUEIROZ DA CUNHA	APROVADO	14:30 MIN
764	***3751741**	ANGELA REGINA FELICIO	APROVADO	14:30 MIN
765	***89113478**	ANGELI MARIA NOGUEIRA	APROVADO	14:30 MIN
766	***6610270**	ANGELICA CANDIDO	APROVADO	14:30 MIN
767	***3962270**	ANGELICA CASTILHO NASCIMENTO	APROVADO	14:30 MIN
768	***6782361**	ANGELICA CONCEIÇÃO MENA DOS SANTOS	APROVADO	14:30 MIN
769	***8919576**	ANGELICA DE ABREU MARQUES FERREIRA	APROVADO	14:30 MIN
770	***0555735**	ANGELICA FARIANA FERREIRA DE AZEVEDO RODRIGUES	APROVADO	14:30 MIN
771	***2403473**	ANGELICA JUSTO DE OLIVEIRA BRAZ	APROVADO	14:30 MIN
772	***6636748**	ANGELICA MARIA HIPOLITO	APROVADO	14:30 MIN
773	***6798079**	ANGELICA MENDES COSTA	APROVADO	14:30 MIN
774	***3262386**	ANGELICA MIRANDA DA SILVA	APROVADO	14:30 MIN
775	***8113706**	ANGELICA NOGUEIRA CORDEIRO	APROVADO	14:30 MIN
776	***2341799**	ANGELICA SANTAGO DESANTANA DA SILVA	APROVADO	14:45 MIN
777	***6080779**	ANGELICA SILVA DA CONCEIÇÃO	APROVADO	14:45 MIN
778	***1227798**	ANGELICA SOUZEIRA PINTO	APROVADO	14:45 MIN
779	***1803739**	ANGELICA TEIXEIRA TOMAZ	APROVADO	14:45 MIN
780	***2668574**	ANGELINA GONCALVES SILVA	APROVADO	14:45 MIN
781	***7563671**	ANGELITA VITURINO SILVA	APROVADO	14:45 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



PREFEITURA DE
Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

782	***1867363**	ANGELO DA SILVA AZEVEDO	APROVADO	14:45 MIN
783	***2555727**	ANGELO GERONIMO GOMES	APROVADO	14:45 MIN
784	***6072038**	ANISE PINHEIRO MARIANO	APROVADO	14:45 MIN
785	***2991728**	ANIEL F. AGUIAR DA SILVA	APROVADO	14:45 MIN
786	***6565762**	ANILCE PEREIRA OLIVEIRA FERREIRA	APROVADO	14:45 MIN
787	***3853373**	ANILZA ROQUE DA SILVA	APROVADO	14:45 MIN
788	***8610759**	ANITA GOMES DA SILVA	APROVADO	14:45 MIN
789	***9762076**	ANIVALDO FERREIRA DA COSTA	APROVADO	14:45 MIN
790	***1897374**	ANISTE CONCEIÇÃO DA SILVA	APROVADO	14:45 MIN
791	***8460175**	ANNA BEATRIZ DOS SANTOS GONCALVES	APROVADO	14:45 MIN
792	***4619870**	ANNA CAROLINA SANTOS DA LUZ	APROVADO	14:45 MIN
793	***2625575**	ANNA JULIA RAMOS DA SILVA MARTINS	APROVADO	14:45 MIN
794	***2994471**	ANNAMARIE SANTOS DA SILVA MADRÉ	APROVADO	14:45 MIN
795	***5597371**	ANNE BEATRIZ DA SILVA COSTA DE CARVALHO	APROVADO	14:45 MIN
796	***7736671**	ANNE CAROLINE DE ALMEIDA PONTE	APROVADO	14:45 MIN
797	***6620270**	ANNE CAROLINE SOUZA FERREIRA	APROVADO	14:45 MIN
798	***6685376**	ANNE GISELE DE OLIVEIRA TIBURCIO	APROVADO	14:45 MIN
799	***6192774**	ANNY CAROLINE DO AMARAL DA SILVA	APROVADO	14:45 MIN
800	***0724720**	ANSELMO PINHEIRO MELLO	APROVADO	14:45 MIN
801	***8462973**	ANTINIBITA DO CARMO DO PATROCINIO	APROVADO	14:45 MIN
802	***1984975**	ANTONIA ALVES DE CASTRO	APROVADO	14:45 MIN
803	***2332571**	ANTONIA BENEDETA VIANA	APROVADO	14:45 MIN
804	***3856371**	ANTONIA SEBASTIANA SERAFIM MAGALHÃES	APROVADO	14:45 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



PREFEITURA DE
Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

805	***8037778**	ANTONIA SOARES DE OLIVEIRA DO NASCIMENTO	APROVADO	14:45 MIN
806	***9406979**	ANTONIA SOULANGE DE CARVALHO MOURA	APROVADO	14:45 MIN
807	***1865676**	ANTONIA THAÍANE CARDOSO DA SILVA	APROVADO	15:00 HORAS
808	***2803672**	ANTONIETA BIRREIRO DE PAULA	APROVADO	15:00 HORAS
809	***0079473**	ANTONIO ALVES ABRAÃO FILHO	APROVADO	15:00 HORAS
810	***5068241**	ANTONIO AURELIANO DE OLIVEIRA	APROVADO	15:00 HORAS
811	***2581871**	ANTONIO CARLOS AFONSO	APROVADO	15:00 HORAS
812	***175756**	ANTONIO CARLOS AUGUSTO NUNES	APROVADO	15:00 HORAS
813	***8542670**	ANTONIO CARLOS DA SILVA	APROVADO	15:00 HORAS
814	***4096774**	ANTONIO CARLOS DA SILVA COSTA	APROVADO	15:00 HORAS
815	***6703779**	ANTONIO CARLOS DOS SANTOS JUNQUEIRA	APROVADO	15:00 HORAS
816	***4419773**	ANTONIO CARLOS DOS SANTOS MARIA	APROVADO	15:00 HORAS
817	***4989776**	ANTONIO CARLOS TOURINHO DA SILVA	APROVADO	15:00 HORAS
818	***7725774**	ANTONIO CARLOS VIANNA MACHADO	APROVADO	15:00 HORAS
819	***6812876**	ANTONIO CILSO DE OLIVEIRA	APROVADO	15:00 HORAS
820	***2095470**	ANTONIO CISAELINS	APROVADO	15:00 HORAS
821	***5689671**	ANTONIO DA SILVA BICALHO	APROVADO	15:00 HORAS
822	***3006275**	ANTONIO DE ARAUJO ONDRE	APROVADO	15:00 HORAS
823	***2861171**	ANTONIO DO NASCIMENTO	APROVADO	15:00 HORAS
824	***1252764**	ANTONIO FERNANDO RODRIGUES	APROVADO	15:00 HORAS
825	***1279570**	ANTONIO FERREIRA FRANCILINO	APROVADO	15:00 HORAS
826	***0247646**	ANTONIO JOSÉ DE ALMEIDA	APROVADO	15:00 HORAS
827	***6893977**	ANTONIO JOSÉ PEDRAZA	APROVADO	15:00 HORAS

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A





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. Deixe 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 vagorosamente 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

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

828	***9644340**	ANTONIO MARCIO DOS SANTOS BATISTA	APROVADO	15:00 HORAS
829	***0949208**	ANTONIO MARCOS NUNES	APROVADO	15:00 HORAS
830	***8854838**	ANTONIO MIRANDA	APROVADO	15:00 HORAS
831	***3108313**	ANTONIO RODRIGUE DA CRUZ	APROVADO	15:00 HORAS
832	***8666030**	APARECIDA ANANIAS ONIAS	APROVADO	15:00 HORAS
833	***8388357**	APARECIDA FERREIRA DA SILVA	APROVADO	15:00 HORAS
834	***9518370**	APARECIDA MEDEIROS RODRIGUES	APROVADO	15:00 HORAS
835	***6483673**	APARECIDA RIBEIRO	APROVADO	15:00 HORAS
836	***9197341**	APARECIDA SANTOS DOS ANJOS	APROVADO	15:00 HORAS
837	***8281111**	ARACI CONCEIÇÃO	APROVADO	15:00 HORAS
838	***2406474**	ARIANA ANTUNIO DOS SANTOS	APROVADO	15:15 MIN
839	***3771471**	ARIANA DA SILVA FERREIRA	APROVADO	15:15 MIN
840	***6046679**	ARIANA DA SILVA MORAIS SANTOS	APROVADO	15:15 MIN
841	***2896874**	ARIANA OLIVIA DE BRITO	APROVADO	15:15 MIN
842	***7573773**	ARIANA MENDES	APROVADO	15:15 MIN
843	***8305223**	ARIANA RESENDE DE MELLO	APROVADO	15:15 MIN
844	***5121170**	ARIANE COSTA DA SILVA	APROVADO	15:15 MIN
845	***87599**	ARIANE DE OLIVEIRA MACHADO	APROVADO	15:15 MIN
846	***7034974**	ARIANE ROZANGELA DOS ANJOS	APROVADO	15:15 MIN
847	***0432478**	ARIANE SILVINO PEREIRA	APROVADO	15:15 MIN
848	***4739873**	ARIDALVA DE LIMA DA COSTA	APROVADO	15:15 MIN
849	***3135974**	ARILETE SOUZA DE PAULA	APROVADO	15:15 MIN
850	***2293773**	ARILSON CAVALCANTE SIMÕES	APROVADO	15:15 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



PREFEITURA DE Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

851	***8334808**	ARINA DE VASCONCELOS COSTA	APROVADO	15:15 MIN
852	***1163730**	ARINDO RODRIGUES DOS SANTOS	APROVADO	15:15 MIN
853	***9326430**	ARIVALDO FRANCISCO DA SILVA JUNIOR	APROVADO	15:15 MIN
854	***7737871**	ARISTIDES DE SOUSA	APROVADO	15:15 MIN
855	***7968671**	ARLENE SILVA DA COSTA	APROVADO	15:15 MIN
856	***5424292**	ARLETE CORRÊA DA CUNHA	APROVADO	15:15 MIN
857	***2025730**	ARLETE OLIVEIRA PEREIRO	APROVADO	15:15 MIN
858	***4464063**	ARLINDA ANUSIACAO DE OLIVEIRA	APROVADO	15:15 MIN
859	***2841731**	ARLINDA DAS DA SILVA	APROVADO	15:15 MIN
860	***8634474**	ARLINDO RODRIGUE	APROVADO	15:15 MIN
861	***5195753**	ARLON RODRIGUES DA SILVA	APROVADO	15:15 MIN
862	***2836175**	ARMANDINA DANIEL CALDAS	APROVADO	15:15 MIN
863	***8185471**	ARMINDA AMÉLIA FURTADO	APROVADO	15:15 MIN
864	***6067679**	ARNALDO CARVALHO DA COSTA	APROVADO	15:15 MIN
865	***2313846**	ARNALDO TARCINO DOS SANTOS	APROVADO	15:15 MIN
866	***0205378**	ARTHUR FRANCISCO DE SOUSA	APROVADO	15:15 MIN
867	***0026472**	ARTUR DA CUNHA BRITO	APROVADO	15:15 MIN
868	***6040973**	ARTUR FELIPE SILVA VIEIRA	APROVADO	15:15 MIN
869	***2038639**	ARY LUIZ DA SILVA FILHO	APROVADO	15:15 MIN
870	***8237175**	ASUCIANA DE ARAUJO FARIAS MATEUS	APROVADO	15:15 MIN
871	***8725879**	AURÉA DA SILVA GONÇALVES	APROVADO	15:15 MIN
872	***6001172**	AURELIANA CARDOSO DA SILVA	APROVADO	15:15 MIN
873	***6286471**	AURICELIA SOARES RODRIGUES	APROVADO	15:15 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A



PREFEITURA DE Belford Roxo

UMA NOVA CIDADE, COM NOVAS OPORTUNIDADES.

874	***4338170**	AURILENE BRANDAO DA SILVA	APROVADO	15:15 MIN
875	***4136728**	AURINA DO NASCIMENTO AMBROSIO	APROVADO	15:15 MIN
876	***4772770**	AURINEIDE DA SILVA PIMENTEL	APROVADO	15:15 MIN
877	***1758977**	AURORA DE CARVALHO LOURENÇO	APROVADO	15:15 MIN
878	***4545470**	AVANI DA SILVA	APROVADO	15:15 MIN
879	***9178071**	AYUME THAIS DE LIMA VIDAL	APROVADO	15:15 MIN

Sexta-feira, 26/07

Somente letra: A

FUNDAÇÃO DE SAÚDE DE BELFORD ROXO

PORTARIA Nº 035/FUNSBR/2024, DE 23 DE JULHO DE 2024.

“Dispõe sobre rescisão de contrato de pessoal de servidores oriundos do Processo Seletivo Simplificado nº 001/2023 - FUNSBR.”

O Presidente da Fundação de Saúde de Belford Roxo, no uso das suas atribuições que lhe confere a Legislação em vigor,

RESOLVE:

Art. 1º - **Rescindir** o contrato administrativo dos servidores com as matrículas abaixo relacionadas no anexo I, oriundas do Processo Seletivo Simplificado nº 001/2023 - FUNSBR, com fulcro no Art. 10º da Lei nº 1.642 de 04 de maio de 2023

e em consonância com o Edital do referido certame.

Art. 2º - A rescisão aplicar-se-á a contar das datas especificadas em anexo.

ANEXO I	
MATRÍCULA	A CONTAR DE
25/123.338	01/07/2024
25/127.070	01/07/2024
25/123.478	12/07/2024
25/123.472	22/07/2024
25/123.404	22/07/2024
25/123.551	22/07/2024

LUIS CARLOS RIBEIRO LOPES
 Presidente da Fundação de Saúde de Belford Roxo – FUNSBR
 Matrícula nº 60/112338



**LER É DAR UM PASSO
À FRENTE, É SEGUIR
EM
DIREÇÃO A UM
FUTURO
MELHOR!**

