

Edição nº
4.070

Diretor Responsável:
Wilmar Souza e Silva

(33) 98851-0806

CNPJ: 17.709.734/0001-47

DIÁRIO

TRIBUNA

Teófilo Otoni,
terça-feira, 17 maio de 2.022

Desde
1969
Anos
Diário Tribuna

INSS disponibiliza consulta sobre decisões administrativas de benefícios para empregadores



Portaria publicada pelo INSS esta semana amplia o acesso de empresas privadas e órgãos públicos a decisões administrativas de benefícios requeridos por integrantes do seu quadro de pessoal. Essa alteração está prevista na Portaria DIRBEN/INSS Nº 1.012, do dia 10 de abril. **Página 2**

Grupo Hidro-Idade realiza caravana entre os municípios de Teófilo Otoni, Malacacheta e Poté



Na terça-feira (10/05), foi realizado no espaço Clube Abelha Negra em Poté, a caravana da turma da longevidade de Teófilo Otoni, Malacacheta e Poté. A coordenadora do grupo Hidro-Idade de Teófilo Otoni, Cida Johnson falou da sua satisfação e alegria de poder continuar firme com as ações com o público idoso, depois de 2 anos sem poder estarem juntos conseguir reunir 230 idosos num espaço recreativo, proporcionando a eles um dia de lazer com piscina, jogos, rodas de conversas, e outras atrações. **Página 2**

Bloco de

MODA

Wagner Penna

Página 4

Homem é morto a tiros na área central de Nanuque



O crime aconteceu na terça-feira (10/05), na Rua Joáima, centro de Nanuque. A Polícia Militar foi informada que os autores do homicídio que vitimou Leonardo Batista de Jesus, de 23 anos, seriam dois homens que estavam em uma motocicleta preta modelo Honda CG Titan. No local havia aglomeração de pessoas, e Leonardo estava na calçada já morto. Os militares isolaram a área onde foram vistos na rua, e recolheram na calçada diversas cápsulas vazias de cartuchos de pistola semiautomática, próximo ao corpo. **Página 6**

Dia dos Queijos Artesanais de Minas Gerais foi nesta segunda-feira, 16 de maio

Nesta segunda-feira (16/05), foi comemorado o Dia dos Queijos Artesanais de Minas. A data, instituída há quase cinco anos, é fruto da Lei Estadual 22.506, sancionada e publicada no Diário Oficial Minas Gerais, em 22/06/2017. A legislação foi um ato de reconhecimento da importância desses tipos de queijos feitos de leite cru, sem processo de pasteurização. A homenagem faz jus a um dos produtos agropecuários mais apreciados e respeitados... **Página 5**



Motorista fica gravemente ferido em acidente na BR-116, em Teófilo Otoni

Página 6

Estamos contratando **PCD**
(Pessoas com deficiência)

“
**VENHA FAZER PARTE
DA NOSSA EQUIPE!**
”

INDIANA DROGARIA
PERFUMARIA
MANIPULAÇÃO
Porque se é para o seu bem, a Indiana tem.

Deixe seu currículo em uma de nossas lojas ou pelo e-mail: assistenterh@farmaciaindiana.com.br

Grupo Hidro-Idade realiza caravana entre os municípios de Teófilo Otoni, Malacacheta e Poté

O evento teve parceria com o movimento nacional de luta pelos direitos da pessoa idosa “Vidas Idosas Importam”



Na terça-feira (10/05), foi realizado no espaço Clube Abelha Negra em Poté, a caravana da turma da longevidade das cidades de Teófilo Otoni, Malacacheta e Poté. A coordenadora do grupo Hidro-Idade de Teófilo Otoni, Cida Johnson falou da sua satisfação e alegria de poder continuar firme com as ações com o público idoso, depois de 2 anos sem poder estarem juntos conseguir reunir 230 idosos num espaço recreativo, proporcionando a eles um dia de lazer com piscina, jogos, rodas de conversas, bingo (show de prêmios), aeróbica e muito forró.

Na oportunidade Cida Johnson retratou a importância desses encontros, frisou que a troca de experiências são garantidas, pois percebeu a troca de números de whatsapp entre os idosos. Falou para eles, da importância deles junto à sociedade, que o respeito e a valorização são o seu lema. Ela agradeceu a todos que estiveram presentes juntos com seus coordenadores, entregou exemplares do Estatuto do Idoso para os municípios de Poté e Malacacheta. Cida frisa que, “pre-

cisamos dar esse olhar de liberdade para que os idosos tomem suas próprias decisões, que naquele momento é qualidade de vida que estavam buscando”. Hoje com mais uma missão na qual tomou posse no dia 06 de abril como coordenadora do Polo Estadual Vidas Idosas Importam, Cida garante que será mais uma força e apoio que o público idoso terá. Devem ser acompanhados e vistos mais de perto, por motivos relacionados à melhoria da qualidade de vida de forma efetiva no momento pós-pandemia.

Como representante e ativista da causa da pessoa idosa ela tem empenhado bastante quanto a questão da qualidade de vida dos idosos, em parceria com a Coordenação Básica de Saúde, para incentivar os grupos de atividades físicas localizados nos PSF's através da referência saúde do idoso, assim proporcionando sempre eventos que possam distraí-los e deixá-los na ativa.

“Ser coordenadora do Grupo Hidro-Idade e sendo nomeada ao Polo Estadual como referência meu município será um comprometimento com o

envelhecimento da pessoa idosa em todo o estado de Minas Gerais, assim tendo como propósito levar o movimento Vidas Idosas Importam para todo Estado, com a missão de promover a valorização do envelhecimento e defender a dignidade da pessoa idosa em toda sua diversidade”, disse.

Cida ressalta que tem orgulho de ser a defensora da causa, e em breve fará outros passeios, pré-agençados, como “A Noite do Pijama” da turma da longevidade. Ela convida todos os idosos para participarem das atividades que são proporcionadas em seus municípios e deixa aberto as atividades do grupo Hidro-Idade que acontece toda terça-feira às 8hs no espaço do Casarão Cultural (antigo SESC). Cida agradece à Silma Rodrigues da Silva, proprietária do espaço do evento e à secretária de Assistência Social de Poté, Denise Auxiliadora Gomes da Cunha que estiveram presentes. Visite a página oficial do Instagram de Cida Johnson e saiba mais sobre os eventos proporcionados aos idosos: cida.johnson (Informações/Fotos: Cida Johnson).

INSS disponibiliza consulta sobre decisões administrativas de benefícios para empregadores

Portaria publicada pelo INSS esta semana amplia o acesso de empresas privadas e órgãos públicos a decisões administrativas de benefícios requeridos por integrantes do seu quadro de pessoal. Essa alteração está prevista na Portaria DIRBEN/INSS Nº 1.012, do dia 10 de abril, disciplinando a aplicação prática do Processo Administrativo Previdenciário no INSS.

Com a mudança, empresas privadas e entes da administração pública direta e indireta de quaisquer dos Poderes da União, Estados e Municípios, que possuam em seus quadros ocupantes de cargo, emprego ou função pública, têm acesso às decisões administrativas de benefícios requeridos por seus empregados, resguardadas as informações consideradas sigilosas.

Até então, esse serviço estava disponível apenas para os casos em que o segurado requerira o benefício de auxílio-doença. Com a



mudança, as empresas passam a poder consultar os casos de aposentadoria especial e demais requerimentos relacionados à incapacidade laboral e/ou acidentária, como auxílio-acidente e pensão por morte acidentária. Já os entes públicos terão acesso, também, a todos os tipos de aposentadorias dos ocupantes de cargo, emprego ou função pública, integrantes de seu corpo funcional.

Como consultar - A consulta será disponibilizada por meio do sítio do Instituto Nacional de Seguro Social - <https://www.gov.br/inss/pt-br/servicos/empresas>. O acesso à consulta dependerá de prévio cadastro perante a Receita Federal do Brasil, a ser realizado na Unidade de Atendi-

mento ao Contribuinte da Receita Federal do Brasil da jurisdição do estabelecimento centralizador.

As informações de benefício que serão fornecidas referem-se à data do requerimento, da concessão, de início e de cessação, quando houver, além do seu status no momento da consulta. É importante ressaltar que não são disponibilizadas informações relativas a renda ou valores pagos ao segurado, que são exemplos de informações sigilosas. O uso dos dados dos segurados em finalidade diversa da estabelecida nesta Portaria acarretará a respectiva responsabilização. (Assessoria de Comunicação Social - SRII - Belo Horizonte - MG - (31) 3249-5038 - Voip 3031-5038.

Prefeituras receberam cota-parte do ICMS e do Fundeb da semana na terça-feira

Os municípios mineiros receberam na terça-feira (10), o repasse da cota-parte do Imposto Sobre Circulação de Mercadorias e Serviços (ICMS), referente à segunda semana de maio. Conforme dados da Superintendência Central de Administração Financeira da Secretaria de Estado da Fazenda, os valores brutos representam a quantia de R\$ 325.998.689,02. As prefeituras também recebem o montante destinado à cota-parte do Estado para o Fundo de Manutenção e Desenvolvimento da Educação Básica e de Valorização dos Profissionais da Educação (Fundeb).

Confira os valores repassados: >Fundeb ICMS = R\$ 196.330.000,38 (ICMS: R\$ 195.599.213,41 + ICMS FEM: R\$ 730.786,97); >Fundeb IPVA = R\$ 17.903.724,80 >Fundeb

ITCD = R\$ 4.786.550,90

O departamento de Economia da Associação Mineira de Municípios (AMM) esclarece que o valor do ICMS pode apresentar variações semanais, às vezes maior, às vezes menor, dependendo do calendário fiscal de arrecadação, dos dias úteis de recolhimento do imposto e também dos feriados, que podem impactar o volume de arrecadação da semana.

Compensação Financeira – descontos Portaria 193 SRE SEF MG - O departamento de Economia da AMM destaca ainda que alguns municípios estão percebendo descontos no valor repassado do ICMS. O fato se deve em razão da Portaria SRE nº 193, de 22 de outubro de 2021. O texto divulga os valores da compensação financeira aos municípios

relativa à recomposição dos repasses do ICMS e IPI-Exportação, correspondentes aos meses de janeiro a setembro de 2021.

Acordo judicial - A assessoria do departamento de Economia da AMM alerta os novos gestores quanto ao pagamento das parcelas do ICMS, ano base 2018, fruto do acordo judicial entre a Associação e o Estado. Foi acordado o pagamento da dívida em 33 parcelas, que são depositadas sempre no último dia útil do mês com a classificação do ICMS judicial. O termo foi assinado entre o governo e a AMM, em abril de 2019, para o pagamento de dívidas com as prefeituras mineiras relacionadas ao ICMS, IPVA e Fundeb, herdadas da gestão anterior, e prevê o pagamento de R\$ 7 bilhões aos 853 municípios mineiros.

Semana do MEI oferece capacitações gratuitas no Vale do Mucuri e do Jequitinhonha

Promovido pelo Sebrae, de 16 a 20 de maio, evento é direcionado para microempreendedores individuais e interessados em se formalizar

Em março deste ano, 513 pessoas se tornaram microempreendedores individuais (MEI) no Vale do Mucuri. No acumulado de 2022, a região já soma 1,5 mil formalizações. Para apoiá-los em seus negócios e impulsionar aqueles que desejam se formalizar, o Sebrae promove a **Semana do MEI, de 16 a 20 de maio**. Uma ampla programação de capacitações gratuitas será oferecida em diversas cidades do estado. Mais informações no site www.sebrae.com.br/minasgerais.

No Vale do Mucuri e Jequitinhonha, 12 cidades terão atividades presenciais. São elas: Teófilo Otoni, Itambacuri, Frei Gaspar, Padre Paraíso, Jacinto, Almenara, Francisco Badaró, Minas Novas, Diamantina, Turmalina, Santo Antônio do Jacinto e Capelinha.

On-line - Além das capacitações gerenciais, os empreendedores também poderão participar de capacitações que serão oferecidas na plataforma Sebrae Experience, um ambiente digital e interativo. Na programação, palestras, oficinas e atendimentos personalizados com a participação do time de especialistas do Sebrae que vai apresentar tendências do mercado e explorar temas como: *soft skills*, negociação para mulheres, uso do WhatsApp, modelos de negócios Canvas, entre outros.

Programação da Semana do MEI no Vale do Mucuri e Jequitinhonha:

Teófilo Otoni - 16 de maio - Jornada do Artesanato - Horário: das 8h30 às 17h - Local: Sebrae - Avenida Francisco Sá - 207 - Centro;

16 a 18 de maio Atendimento presencial (formalização, parcelamento, emissão de DAS, envio de DAS) - Horário: das 8h às 17h - Local: Casa de Vidro - Praça Tiradentes - Centro;

18 de maio - Como ser MEI na prática - Horário: 16h - Sebrae - Avenida Francisco Sá - 207 - Centro;

Direitos previdenciários do MEI - Horário: 17h - Local: Sebrae - Avenida



Francisco Sá - 207 - Centro;

MEI: Saiba como gerir as finanças do seu negócio e como buscar crédito - Horário: 19h - Local: Sebrae - Avenida Francisco Sá - 207 - Centro.

Oportunidade de acesso ao crédito: Programa de Microcrédito (participação do Sicoob Credivale) - Horário: 18h - Local: Sebrae - Avenida Francisco Sá - 207 - Centro;

Dia 19 de maio - Como atender bem o seu cliente nos modelos presencial e digital - Horário: 19h - Local: Sebrae - Avenida Francisco Sá - 207 - Centro;

Soluções de logística para os pequenos negócios (participação dos Correios) - Horário: 20h - Local: Sebrae - Avenida Francisco Sá - 207 - Centro;

Itambacuri: 17 de maio - Jornada do Artesanato - Horário: das 8h30 às 17h - Local: Casa da Cultura (3529-4961).

Frei Gaspar: 17 de maio - Oficina Semeando o Desenvolvimento - Dia de Campo da Produção Graviola - Horário: das 8h às 12h - Local: Zona Rural de Frei Gaspar (33) 3529-4961;

19 de maio: Oficina Como elaborar preço de venda de produtos e serviços - Horário: das 13 às 17h - Local: Sebrae (33) 3529-4961.

Padre Paraíso: 17 de maio - Oficina Semeando o desenvolvimento - Dia de Campo - Horário: das 14h às 18h - Local: Zona Rural de Padre Paraíso (33) 3529-4961.

Santo Antônio do Jacinto: 17 de maio - Palestra Começando a controlar as finanças do meu negócio - Horário: 19h - Local: Câmara Municipal.

Jacinto: 18 de maio - Pa-

lestra Qualidade no atendimento ao cliente - Horário: 19h - Local: Câmara Municipal.

Almenara: 19 de maio - Palestra Começando a controlar as finanças do meu negócio - Horário: 19h - Local: Rua Bias Fortes nº303 B - Centro.

Francisco Badaró: 20 de maio - Orientação técnica: Sebrae na sua cidade - Horário: das 9h às 18h.

Capelinha: 20 de maio - Oficina Como ser MEI na prática - Horário: 19h - Local: Rua José Pimenta de Figueiredo nº 05 - Centro.

Minas Novas: 17 de maio - Oficina Como ser MEI na prática - Horário: 19h - Local: Sala da Igreja São Pedro (Rua 250 anos s/n - Saudades).

Turmalina: 18 de maio - Como ser MEI na prática - Horário: 19h - Local: Auditório da Prefeitura (Avenida Lauro Machado nº230 - Centro).

Diamantina: 17 de maio - Como ser MEI na prática - Horário: 14h - Local: Rua Monsenhor Neves nº59 B - Centro;

18 de maio: Oficina Preço de vendas - Horário: 14h - Local: Rua Monsenhor Neves nº 59 B - Centro;

19 de maio: Palestra de Marketing digital - Horário: 19h - Local: Acid (Rua Quitanda nº 53 - Centro);

20 de maio: Oficina na plataforma Canvas - Horário: 14h - Local: Rua Monsenhor Neves nº 59 B - Centro. (Mais informações pelo telefone (33) 3529-4961. **William de Jesus Assessor de Imprensa - Sebrae Minas** - Regional Jequitinhonha e Mucuri - Teófilo Otoni/MG - (33) 99190-0011 - Prefácio Comunicação).

Assembleia debate o uso racional de medicamentos

Campanha realizada pelo Conselho Regional de Farmácia irá conscientizar sobre perigos da automedicação

A importância do uso racional de medicamentos na saúde da mulher é o tema de audiência pública que será realizada na Assembleia Legislativa de Minas Gerais (ALMG) nesta terça-feira (17/05/22), a partir das 10 horas, no Plenarinho I. A reunião foi promovida pela Comissão de Defesa dos Direitos da Mulher, atendendo a requerimento de sua presidenta, deputada Ana Paula Siqueira, e com a participação de representantes do Conselho Regional de Farmácia de Minas Gerais (CRF-MG).

Durante o mês de maio, o Conselho Regional de Farmácia está realizando uma campanha de conscientização sobre o uso racional de medicamentos, com ênfase na saúde da mulher. De acordo com o CRF-MG, a campanha tem o objetivo de esclarecer a população sobre o uso correto dos medicamentos, explicando reações adversas e interações entre os remédios e também entre esses e os alimentos.

A campanha ressalta que a importância da mulher nesse contexto é redobrada pelo fato de que, além de cuidar de si mesma, a mulher é multiplicadora desse cuidado com sua família. "É importante discutir questões como o perigo da cultura da automedicação, a res-



Durante o mês de maio, campanha pretende conscientizar sobre o uso de medicamentos (Arquivo ALMG - Foto: Clarissa Barçante)

ponsabilidade com o consumo de ansiolíticos, de remédios relacionados à estética também", afirma a deputada Ana Paula Siqueira. Ela observa que, muitas vezes, as farmacêuticas e os farmacêuticos são os profissionais da saúde que estão mais próximos da população e, por isso, é essencial que estejam neste debate.

Na Assembleia, Ana Paula Siqueira já apresentou diversos projetos para valorizar e fortalecer a categoria, como o PL 1.442/20, que dispõe sobre o piso do farmacêutico no Estado, o PL 3.051/21, que obriga que as receitas de medicamentos sejam redigidas de forma legível, e o PL 3.384/21, que prevê a obrigatoriedade da assistência do profissional farmacêutico nas empresas que exercem atividade de transporte de produtos farmacêuticos e farmacêuticos, sujeitos à vigilância sanitária no Estado.

A presidenta do CRF-MG, Júnia Medeiros, uma das participan-

tes da reunião, ressalta o ineditismo do evento na Assembleia. "Essa audiência, nunca antes realizada, é uma oportunidade de valorização do profissional farmacêutico perante o Legislativo mineiro, quando os parlamentares poderão entender a importância do uso correto e seguro do medicamento, principalmente em relação à saúde da mulher", enfatiza.

A campanha do Conselho Regional de Farmácia foi iniciada no dia 5 de maio, data em que é comemorado o Dia do Uso Racional de Medicamentos. Estão programados eventos em várias cidades do interior do Estado durante todo o mês de maio. Além da presidente do Conselho Regional de Farmácia de Minas Gerais, Júlia Medeiros, também estão convidados outros representantes do CRF-MG, o presidente do Conselho Federal de Farmácia, Walter da Silva Jorge João, e o secretário de Estado de saúde, Fábio Baccheretti.



Vitaly Almeida
Contabilidade & Rural
CRC MG-008.135/O

Paulo Sérgio Almeida Santos
Contador
CRC MG-058.693/O-8

Rua São Paulo, 270
Centro | Itambacuri | MG
(33) 3511-1456 | (33) 9.9135-1296

Rua Epaminondas Otoni, 363
Centro | Teófilo Otoni | MG
vitalyalmeida@gmail.com | contato@vitalyalmeida.srv.br

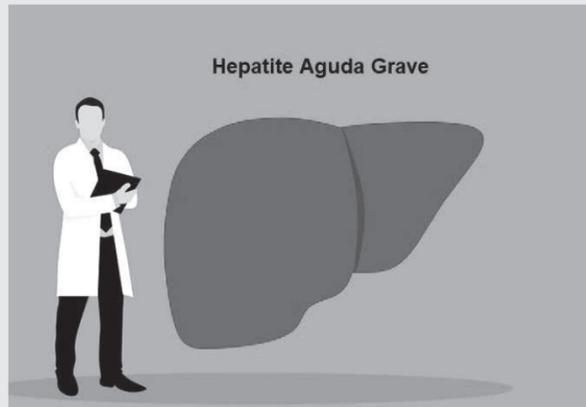


Nota aos municípios sobre os casos de Hepatite Aguda Grave em Criança

Hepatite é um termo genérico utilizado para se referir a um processo inflamatório que ocorre no fígado. Essa inflamação pode ser secundária a diversos fatores, entre eles as infecções virais. A Hepatite Aguda Grave em Crianças encontra-se sob vigilância e investigação pela Organização Mundial de Saúde (OMS), devido às mudanças no padrão prévio de ocorrência das hepatites, com aumento de sua frequência e de seu perfil de gravidade. Além disso, as causas de hepatite comumente conhecidas foram descartadas em todos os casos suspeitos.

Com base nas informações atuais, a maioria das crianças afetadas não recebeu a vacina contra a Covid-19 e, no momento, a relação de casos com a vacinação está descartada. Em alguns pacientes, foi detectada a presença dos vírus Adenovirus e SARS-CoV-2. No entanto, ainda não existem dados suficientes para estabelecer uma relação causal entre esses agentes infecciosos e o quadro clínico dos pacientes.

Sintomas - A hepatite aguda inicia-se habitualmente com diarreia, vômito e dor abdominal, associados ou não a sintomas como prostração, dores no corpo e mal-estar. Em um segundo momento, a icterícia, caracterizada



pela coloração amarelada dos olhos, da pele e das mucosas, se instala, devendo ser utilizada por pais e cuidadores como um sinal de alarme para procura por atendimento.

Prevenção - Uma vez que ainda não se sabe a causa base da hepatite, são orientadas medidas gerais de higiene e prevenção: higienização adequada e frequente das mãos, cobrir boca e nariz ao tossir ou espirrar, consumir água potável e alimentos adequadamente higienizados.

Notificação dos casos - Conforme recomendações iniciais da OMS, é necessária a identificação de casos suspeitos de Hepatite Aguda Grave em Crianças tanto nos países atualmente afetados quanto em outras localidades. A partir disso, foi elaborado pela Secretaria de Vigilância em Saúde do Ministério da Saúde, comunicados de risco com objetivo de divulgação rápida e eficaz de conhecimentos acumulados até o momento sobre o agravamento,

como orientar medidas de vigilância e notificação de casos suspeitos.

Em Minas Gerais, os serviços e profissionais de saúde devem notificar o Centro de Informações Estratégicas em Vigilância em Saúde do Estado de Minas Gerais (CIEVS-Minas). A comunicação é compartilhada com as unidades regionais de saúde, aos CIEVS regionais e municipais e com os núcleos de vigilância hospitalar. Todos os serviços de saúde são orientados a identificar, investigar e comunicar os casos suspeitos que se enquadrem na definição da doença.

Cobertura vacinal contra Hepatite A e Hepatite B, em crianças, em MG, 2021:
>Hepatite B(<1 ano): cobertura de 75,88%;
>Hepatite B(<30 dias): cobertura de 68,51%
>Hepatite A: cobertura de 76,42%. Fonte: Sistema de Informações do Programa Nacional de Imunizações/SIPNI/10/05/2022/Dados preliminares. (Mais informações na SES-MG).

Bloco de



Wagner Penna

ARMÁRIO VERDE

O assunto da sustentabilidade na moda vai alcançando todos os segmentos que, de alguma forma, estão ligados ao meio-ambiente. É o caso da revista 'National Geographic' (ou Nat Geo) que, recentemente, veiculou um 'podcast' em sua versão brasileira – falando do 'slow fashion'. O termo em inglês pode ser traduzido, livremente, como a moda contrária ao 'fast fashion' e, portanto, mais responsável com as práticas de sustentabilidade.

No seu canal, é possível acessar a matéria – onde, inclusive, faz um resumo muito bom do que é a sustentabilidade na cadeia têxtil. Buscando informações e exemplos em publicações já feitas sobre o assunto, ela cita, entre outros, o livro 'Armário Sustentável', onde esse tema é dissecado.

Os dados ali assinados culpam a moda por grande parte da poluição das águas no mundo inteiro, por ter acelerado o ritmo de injustiças sociais com a produção em massa de roupas (mais de 150 bilhões de peças\ano, quando a população mundial é de 7 bilhões de pessoas) e também por gerar um frenesi pelo consumismo – notadamente após a Segunda Guerra Mundial. Mas, também, aponta soluções para que se produza uma moda mais 'verde', no



Foto: Divulgação

A moda da Jardim

sentido ecológico e menos destrutivo. Amém!!!!

VAIVÉM

• O estilista italiano Valentino completou nesta semana, 90 anos de vida bem vivida - tanto como profissional, quanto no âmbito pessoal. Famoso por vestir Jacqueline Kennedy (de quem era amigo), é uma referência de moda desde os anos 1960. A sua marca foi vendida em 2008 e ele vive em Roma – cercado de seus cachorrinhos 'pug' ***

• O estilista mineiro Bruno Coelho está todo feliz da vida. É que sua mais nova coleção (com

estampas orgânicas e geométricas lindíssimas e bem coloridas) acaba de ser lançada em Londres. Sua marca Lobb já está nas vitrines da loja Brimful Store, na Formosa Street. Um sucesso! ***

• **PONTO FINAL.** Como a coluna está no assunto 'moda verde' nesta semana, vale ressaltar algumas marcas que trabalham, em Minas, com essa pegada. Segundo um levantamento recente, entre as mais destacadas estão Jardim e a Libertees. No plano nacional, nomes como Flávia Aranha, Oriba e Comas trabalham no assunto.

PM prende autor de furto e recupera bens da vítima na cidade de Itaipé

No domingo (15/05), durante operação da Polícia Militar em Itaipé, com foco na prevenção ao tráfico de drogas, crimes violentos e homicídios, os militares foram acionados por um cidadão, informando ter sido vítima de furto. Havia sido subtraído de dentro de sua residência um botijão de gás, uma bicicleta Monark nova, e duas porções de carnes congeladas. Após diligências, os militares localizaram o autor do furto com os produtos do crime.

Foi necessária a utilização da força física e da arma de impulsão elétrica



para neutralizar a resistência ativa dele. O autor foi preso em flagrante e encaminhado à delegacia de Polícia Civil em Teófilo Otoni, para providências de polícia

judiciária. Equipe: cabo Karine e soldado Maximillian. (Informações/Foto: tenente Marlos Aurélio Alves Barbosa, comandante do 2º Pelotão da 232ª Cia PM).

maio amarelo
JUNTOS SALVAMOS VIDAS!

Utilizar aparelhos celulares enquanto estiver dirigindo pode aumentar consideravelmente o risco de acidentes, pois essa ação diminui a atenção e os reflexos do motorista.

POLÍCIA MILITAR DE MINAS GERAIS

Dia dos Queijos Artesanais de Minas Gerais foi nesta segunda-feira, 16 de maio



Nesta segunda-feira, 16 de maio, foi comemorado o Dia dos Queijos Artesanais de Minas Gerais. A data, instituída há quase cinco anos, é fruto da Lei Estadual 22.506, sancionada e publicada no Diário Oficial Minas Gerais, em 22 de junho de 2017. A legislação foi um ato de reconhecimento da importância desses tipos de queijos feitos de leite cru, sem processo de pasteurização. A homenagem faz jus a um dos produtos agropecuários mais apreciados e respeitados em Minas e outros estados do país. A valorização dos queijos artesanais tem relação com os aspectos gastronômico, econômico, social e cultural. As variadas receitas de queijos artesanais costumam seguir tradições históricas passadas de geração a geração por famílias de produtores rurais.

O dia e o mês escolhidos para os queijos artesanais mineiros remetem ao registro, em 2008, do Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas nas regiões do Serro, da Serra da Canastra e do Salitre. Naquele ano, o jeito de produzir a iguaria foi lançado na categoria Saberes, pelo Conselho Consultivo do Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), tendo sido o quarto bem registrado no Livro de Registro dos Saberes. Um dos queijos artesanais feitos no estado, o Queijo Minas Artesanal (QMA), é reconhecido também como Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro pelo Iphan.

Estimativas da empresa pública de assistência técnica e extensão rural mineira apontam que a produção de queijos artesanais gera renda e ocupação para cerca de 30 mil famílias de todas as regiões do es-

tado. Juntas essas famílias produzem cerca de 85 mil toneladas do produto ao ano. Também mostram que, somente o QMA, primeiro queijo artesanal mineiro a ser regulamentado pela Lei Estadual 14.185/2002, é a fonte de renda de aproximadamente 9 mil famílias.

Queijo Minas Artesanal (QMA) - O Queijo Minas Artesanal (QMA) é um das muitas variedades de queijo artesanal produzidas em Minas Gerais. Como outros tipos artesanais, ele é feito de leite de vaca cru, sem pasteurização e costuma seguir processos tradicionais de confecção, em pequenas propriedades. “Foi o primeiro queijo a ser caracterizado no estado. O leite cru tem de ser produzido, exclusivamente, na propriedade de origem do queijo. Utiliza pingo, coalho, salga a seco e passa por processo de maturação, adquirindo uma casca lisa e amarelada”, explica a coordenadora técnica estadual da Emater-MG Maria Edinice Soares.

Nos dois últimos meses, Minas Gerais ganhou oficialmente mais duas novas regiões produtoras de Queijo Minas Artesanal. Em 29 de março, o governador anunciou o reconhecimento da região de Diamantina que, além do município de mesmo nome, incluiu outros oito da redondeza. Já em 19 de abril, o governador noticiou mais uma região produtora do QMA. Nomeada de Entre Serras da Piedade ao Caraça, ela contempla os municípios de Catas Altas, Barão de Cocais, Santa Bárbara, Rio Piracicaba, Bom Jesus do Amparo e Caeté.

Com a oficialização dessas novas áreas produtoras de QMA, Minas Gerais totaliza agora 10 microrregiões caracterizadas.

São elas: Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Diamantina, Entre Serras da Piedade ao Caraça, Serras de Ibitipoca, Serra do Salitre, Serro e Triângulo Mineiro. Segundo informações do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), somente produtores dessas regiões são autorizados a usarem o nome da região na embalagem.

Produtores - O presidente da Associação de Produtores de Queijo da Região de Diamantina (Aprodia), Leandro Pereira de Assis, está apostando no crescimento do mercado para os queijeiros da nova região e também no incremento das atividades turísticas locais. “Vai agregar mais valor ainda ao produto, porque será mais procurado no mercado. Também vai ser mais um atrativo para o turismo, pois estamos montando rotas de vivência nas propriedades rurais produtoras, aqui da região de Diamantina”, afirma.

Segundo o presidente da Aprodia, as chamadas rotas de vivências são passeios para turistas nas propriedades produtoras de queijo. Nesses locais eles podem acompanhar todo o processo de produção do queijo: do manejo do gado à ordenha e até a fabricação do laticínio. “Alguns até ajudam a fazer o queijo. E no final da produção, todos podem degustar o queijo fresco que ajudaram a fazer e também um queijo maturado de 40 dias, que partimos para todos comerem”, explica Leandro.

O produtor Richard Andrich Santos está aplaudindo a oficialização da região Diamantina como produtora do Queijo Minas Artesanal. Proprietário do Sítio das Lajes, em Datas, ele produz entre seis e oito queijos por dia. Ele conta

que aprendeu o ofício com os vizinhos e produz há 15 anos, embora conheça a região há 30 anos. O produto é comercializado principalmente para Belo Horizonte. “Aprendi a fazer queijo com meus vizinhos da forma como se faz tradicionalmente: leite cru, coalho, pingo e sal. Sei que estão homologando uma coisa que existe aqui há séculos. É o reconhecimento, com a própria palavra, diz, de um produto que faz parte da cultura e tradição do povo da região”, argumenta.

Como o presidente da Aprodia, Richard já vislumbra o potencial turístico surgido com a criação da nova região produtora de Queijo Minas Artesanal de Diamantina e faz planos para atrair esse público. “As pousadas sempre mandam turistas. Por isso, pretendo melhorar a nossa estrutura, construindo sanitários masculino e feminino, fora da casa”, revela.

Ele considera sua produção de queijo pequena, mas seleta, pois o leite vem do gado puro, mas que não produz muito leite. “O gado é criado a pasto e não produz muito leite, mas é um leite de altíssima qualidade. Tanto que ganhamos o primeiro lugar, na categoria super Ouro, do Mundial de Queijos do Brasil, em 2019, na cidade de Araxá”, informou, acrescentando que também trabalha para aumentar mais a produção do queijo.

No município de Rio Piracicaba, na recém-criada região de Entre Serras da Piedade ao Caraça, o produtor Pedro Henrique e sua família também têm uma história secular com a produção de queijo. Há pouco mais de cinco anos, ele resgatou a tradição de fazer queijo maturado na tábua e, a partir daí, sur-

giu o interesse de legalizar a produção, o que foi concluído no final do ano passado, com a obtenção do Selo Arte. Agora o seu queijo pode ser comercializado em todo o país.

Para o produtor piracicabense, o reconhecimento da nova região vai trazer mais oportunidades aos produtores. “A partir de hoje, nosso produto passa a ter mais valorização no mercado. As cidades que estão situadas em uma região reconhecida como produtora de Queijo Minas Artesanal ganham visibilidade”, afirmou.

Tipos artesanais - Além das dez microrregiões produtoras do Queijo Minas Artesanal, o estado mineiro tem mais outras cinco regiões caracterizadas. Isso significa que passaram por um estudo que identificou e definiu o tipo de queijo. Essas regiões produzem os seguintes queijos artesanais: Cabacinha, Serra Geral, Vale do Suaçuí, Alagoa, Mantiqueira de Minas. Hoje já se sabe que cada um deles tem características peculiares, como o sabor, por exemplo, que sofre a influência do clima e da pastagem predominante. A origem e manejo do rebanho e até o perfil do produtor também são determinantes no tipo de queijo de cada lugar.

O queijo artesanal Cabacinha é produzido na região do Vale do Jequitinhonha. É feito de leite cru de vaca, mas a massa é aquecida, sem chegar a pasteurizar. Recebe soro fermento, retirado no final da mexedura da massa e reservado em temperatura ambiente para ser usado no dia seguinte, na fabricação do queijo. É moldado manualmente em forma de cabacinha.

Já o queijo artesanal da Serra Geral, produzido

em 17 municípios da região Norte de Minas Gerais, não tem um processo definido quanto a forma de fazer. “Ainda está em fase de estudo. Mas é feito de leite cru e coalho, sendo comercializado fresco”, esclarece a coordenadora Maria Edinice.

Por outro lado, os artesanais: queijo do Vale do Suaçuí, queijo de Alagoa e queijo da Mantiqueira de Minas têm praticamente o mesmo modo de fazer com pequenas diferenças: leite cru de vaca, soro fermento e coalho. A massa passa por um processo de cozimento, enformagem e salga salmoura.

Emater-MG - A Emater-MG trabalha em parceria com o órgão estadual de inspeção sanitária, o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), que registra as queijarias do estado. O registro legaliza a situação dos estabelecimentos para que possam comercializar seus produtos, com segurança para o consumidor, em Minas Gerais e outros estados do país. Sendo que, para vender fora das divisas mineiras, além do registro, o produtor precisa solicitar também o Selo Arte.

“O primeiro passo para quem deseja legalizar o queijo que produz é procurar o escritório da Emater-MG, que o extensionista vai orientar no processo. O nosso papel é apoiar o produtor na organização dos documentos exigidos pelos órgãos de habilitação sanitária. explica Maria Edinice. Hoje o IMA não trabalha mais com a figura do cadastro. Agora é registro. Você está registrando sua queijaria no IMA, você pode pedir o Selo Arte”, instrui. (Assessoria de Comunicação – Emater-MG - Jornalista responsável: Terezinha Leite, com informações da Agência Minas).

NOTA DO EDITOR: Não entendemos e nem aceitamos porque os nossos queijos não fazem parte dos citados acima e, portanto, não possuem o reconhecimento do governo. Os queijos feitos em nossa região são deliciosos e procurados no dia a dia como se fossem jóias, que na verdade nosso paladar diz que sim. Será que nossos produtores não querem e não acham a maneira de legalizar estas delícias? É preciso que as autoridades competentes (ou não) procurem ajudar as dezenas de produtores dos queijos, e mostrar que buscando o caminho da legalidade, eles vão ampliar e muito o horizonte de seu negócio. Cultura está na moda, ganha mais quem chega na frente.

Homem é morto a tiros na área central de Nanuque



O crime aconteceu na terça-feira (10/05), na Rua Joaíma, centro de Nanuque. A Polícia Militar foi informada que os autores do homicídio que vitimou Leonardo Batista de Jesus, de 23 anos, seriam dois homens que estavam em uma motocicleta de cor preta, modelo Honda, CG Titan. No local havia aglomeração de pessoas, e Leonardo estava na calçada já morto, fato constatado pelo SAMU.

Os militares isolaram a área onde foram vistos na rua, e recolheram na calçada diversas cápsulas vazias de cartuchos de pistola semiautomática, próximo ao corpo. Após

os trabalhos periciais, o corpo foi encaminhado ao IML para necropsia. A vítima foi alvejada a tiros no tórax, braços, cabeça, perna esquerda, e nas costas.

Um parente da vítima informou à PM que na semana anterior, ela e outro familiar procuraram um advogado para tentar conseguir o benefício de liberação do dia das mães para Leonardo que estava preso no Espírito Santo, conseguiram no dia 4 de maio, e foram com ele para Nanuque na casa de parentes. Disse que Leonardo passou a usar o celular de um familiar, o alertou para que não fizesse contatos, não

passasse localização onde estava, mas que ele não ouviu as recomendações.

O aparelho celular que a vítima estava usando foi recolhido e encaminhado para a delegacia de Polícia Civil, para ser periciado. Os militares fizeram diligências e conseguiram localizar um suspeito de 25 anos, supostamente o mesmo que fazia contatos com a vítima pelo celular, pouco antes de sua execução. Ele tentou fugir, mas foi detido e conduzido à delegacia de Polícia Civil de Nanuque para as providências de polícia judiciária. (Informações: PMMG. Fotos: Divulgação).

Motorista fica gravemente ferido em acidente na BR-116, em Teófilo Otoni



A Polícia Rodoviária Federal registrou um acidente no Km 248 da BR-116, em Teófilo Otoni, em uma colisão entre um veículo Gol e uma carreta. O Corpo de Bombeiros foi acionado e ao chegar ao local já estavam equipes do SAMU, estabilizando a vítima, e equipe da PRF, que desviou o trânsito da BR-116, para o pátio do Posto Sete Estrelas, onde os veículos que transitavam seguiam viagem.

Segundo o motorista da carreta, D.A.D., de 44 anos, o motorista do veículo Gol, N.F.C., 34 anos, saiu de sua pista e colidiu do lado direito da carreta, logo após, ele perdeu controle do seu veículo, que saiu da pista e tombou, ficando com a cabine virada para baixo e a carreta lateralizada. O motorista, que partiu de Minas Gerais com desti-



no a Fortaleza/CE, conseguiu sair sozinho de seu veículo e nada sofreu, tendo sido avaliado, no local, pelos médicos do SAMU.

Já o motorista do veículo Gol, ficou preso às ferragens, tendo sofrido um trauma na face (mandíbula) e TCE grave. Seu veículo teve a frente bem destruída e a porta do motorista amassou a tal ponto que foi necessário o Corpo de Bombeiros usar a ferramenta Holmatro para conseguir forçar a porta até abri-la. Após retirar o motorista ele foi imobilizado e com

colar cervical, colocado em prancha longa, na maca e na ambulância do SAMU.

Os policiais não conseguiram conter cerca de 100 pessoas que saquearam a carga da carreta, que segundo o motorista, tratava-se de produtos de limpeza e era segurada. Após liberação da vítima a equipe do Corpo de Bombeiros ainda varreu o asfalto para retirar peças plásticas e cacos de vidro que haviam ficado sobre a pista, e jogou terra sobre um vazamento de óleo do veículo Gol. (Informações: CBMMG/ Fotos: Divulgação).

Duas pessoas morrem e uma fica ferida em acidente na LMG-614

Pedra Azul - O acidente ocorreu na sexta-feira (13/05), no Km 14 da rodovia estadual LMG-614, em Pedra Azul. Por volta das 8h30min, a Polícia Militar Rodoviária foi acionada para atendimento do acidente envolvendo um caminhão. No local, a equipe deparou com o motorista S.N.S., de 35 anos, preso nas ferragens, com diversos ferimentos, e infelizmente constatou também duas vítimas fatais, passageiras do caminhão.

As vítimas, Daniel Pereira Silva, de 21 anos, e Bruno Viana dos Santos, 26, trabalhavam de ajudante na empresa transportadora. Segundo o condutor, o caminhão teve uma pane no sistema de freio, em uma curva ele perdeu o controle direcional, causando o capotamento.

“Os acidentes de trânsito no Brasil provocam mais de 45 mil mortes ao ano, e tem-se como uma das causas principais, os defeitos mecânicos nos



veículos. A falta de manutenção preventiva pelos proprietários dos veículos, associada ao envelhecimento da frota, agrava essa realidade, já que veículos mais antigos necessitam de mais manutenção periódica”, disse o tenente Reinaldo.

Ele ressalta que, tem-se identificado a negligência por parte de alguns motoristas nas manutenções preventivas de alguns itens, como pneus, sistema de freios, suspensão e sistema elétrico, limpadores de pára-brisa, dentre outros. A Polícia Militar Rodoviária reitera aos motoristas

a realizar a manutenção periódica de seus veículos. Levar a oficinas de confiança e adquirir peças de reposição genuínas, minimizando os riscos de se envolverem em um acidente.

O tenente Reinaldo enfatiza que a responsabilidade é de todos. Cada um tem o poder de salvar vidas fazendo a sua parte, com respeito e responsabilidade. Campanha Maio Amarelo 2022: Juntos Salvamos vidas. Polícia Militar Rodoviária: “Os anjos da guarda dos caminhos de Minas”. (Informações: PM Rodoviária).

PRF prende homem conduzindo veículo com sinais identificadores adulterados

Teófilo Otoni - A Polícia Rodoviária Federal prendeu um homem na madrugada desta segunda-feira (16/05), por volta das 3h40min, no Km 278 da BR-116, conduzindo uma caminhonete com sinais identificadores adulterados. O veículo estava com placas do município de Fortaleza/CE, mas, ao vistoriarem os demais elementos de identificação, os policiais chegaram a um veículo com as mesmas características, porém emplacado em Feira de Santana/BA.

O veículo emplacado em Feira de Santana/BA foi roubado em 07/05/2022, em Antônio Cardoso/BA, conforme consulta aos sistemas disponíveis. Em relação à procedência do veículo, o homem, morador de Ita-



birinha/MG, contou várias versões aos policiais. Em uma delas, afirmou que pagou R\$ 30.000,00 em espécie pela caminhonete Nissan Frontier, tendo realizado a aquisição em Itabuna/BA.

Ele também relatou que no retorno buscou uma rota que não passasse em

frente a unidades da PRF. No que se refere ao valor, o preço de tabela do veículo é de aproximadamente R\$ 230.000,00. O detido, de 25 anos, foi conduzido para a delegacia de Polícia Civil de Teófilo Otoni. O veículo foi encaminhado para um pátio credenciado pela Polícia Civil.



Ballet Clássico, Ballet Contemporâneo, Dança do Ventre, Zumba, Hip Hope, Fit Dance e Dança de Salão. Venha fazer, gratuitamente, uma aula experimental.

Rua Pastor Hollerbach, 218 A • Grão Pará
(33) 3522-3471 • (33) 98750-1641 • (33) 98750-1644 | Teófilo Otoni/MG

EDITAL DE NOTIFICAÇÃO COM PRAZO DE 30 DIAS

CÂMARA DE DIRIGENTES LOJISTAS DE TEÓFILO OTONI, denominada CDLTO, inscrita no CNPJ sob o nº 21.080.510/0001-96, com sede à Avenida Luiz Boali Porto Salman, nº 1.370, Bairro Manoel Pimenta, Teófilo Otoni/MG, CEP: 39.802-047, representada pelo Diretor Presidente, Francisco Alves Ribeiro, e pelo Diretor Administrativo Financeiro, Luiz Resende De Andrade, na forma da lei, FAZ SABER a todos quantos virem o presente edital, ou dele conhecimento tiverem para **SOLICITAR O COMPARECIMENTO à sede da CDLTO, dentro de 30 (trinta) dias a contar desta publicação**, do(s) Srs (a) relacionado abaixo, não encontrado no endereço domiciliar anteriormente fornecido, com a finalidade de regularização de seu contrato de plano de saúde.

202.2300.527192.00-1	066.517.266**
202.2300.516452.00-7	925.583.306**
202.2300.705467.00-1	068.398.286**
202.2300.563096.00-9	121.547.206**
202.2300.501617.00-5	042.540.786**
202.2300.001604.11-7	118.475.427**
202.2300.604325.00-7	136.137.276**
202.2300.568391.00-9	071.702.836**
202.2300.542277.00-4	110.045.636**
202.2300.556372.00-4	110.499.586**
202.2300.602221.00-0	135.895.886**
202.2300.001723.00-0	689.627.706**
202.2300.101068.00-4	113.526.246**
202.2300.558145.00-5	109.954.926**

Teófilo Otoni/MG, 16 de maio de 2022.

CDL DE TEÓFILO OTONI
Francisco Alves Ribeiro
Presidente

EDITAL DE PROCLAMAS - SERVIÇO REGISTRAL ALMEIDA, RUA ENGENHEIRO CARVALHO BORGES, 396 - CENTRO, TEÓFILO OTONI (MG). TELEFONE (33) 3521-2414.

013413 - CRISTIANO FERREIRA DOS SANTOS, solteiro, maior, repositor, nascido aos 03/12/1986, no Hospital Santa Rosália, natural de Teófilo Otoni-MG, residente na Rua das Orquídeas, 612, Bairro Solidariedade, Teófilo Otoni-MG, filho(a) de ZENON PEREIRA DOS SANTOS e ESTELITA FERREIRA DOS SANTOS; e FABRÍCIA CHAVES BORGES, solteira, maior, doméstica, nascido aos 02/12/1987, em domicílio, Distrito de Pedro Versiani, natural Teófilo Otoni-MG, residente na Rua das Orquídeas, 612, Bairro Solidariedade, Teófilo Otoni-MG, filho(a) de SEBASTIÃO DE SOUZA BORGES e MARIA ZUINA CHAVES BORGES;

013414 - DIOGO GOMES OLIVEIRA SABA-RÁ, solteiro, maior, atendente comercial, nascido aos 03/10/1998, no Hospital São Lucas, natural de Teófilo Otoni-MG, residente na Rua Caio Rausch, 70, Bairro São Jacinto, Teófilo Otoni-MG, filho(a) de ANTONIO CARLOS SABARÁ e CÉLIA GOMES OLIVEIRA SABARÁ; e CAROLINE SAMPAIO DE JESUS, solteira, maior, atendente de negócios, nascida aos 04/10/2001, no Hospital Balbina Bragança, natural de Teófilo Otoni-MG, residente na Rua Laura Pedrosa Costa, 165, Bairro Bela Vista, Teófilo Otoni-MG, filho(a) de RAMIRO CENIRO DE JESUS e EDINEIA APARECIDA SAMPAIO;

Teófilo Otoni-MG 16/05/2022
Maria Nildéia de Almeida Borges
Oficiala de Registro Civil
Proc. 13413 a Proc. 13414



Prefeitura Municipal de Padre Paraíso

PREFEITURA MUNICIPAL DE PADRE PARAÍSO/MG – Aviso de Nomeação e Convocação - CONCURSO 01/2020 - Candidato VINICIUS SOARES GERVASIO, cargo PROFESSOR PEB II. Esgotados todos os meios de contato indicados na ficha de inscrição e os prazos estabelecidos no edital, fica o candidato convocado para apresentação na sede da Prefeitura - DRH no prazo máximo de cinco dias úteis a contar da presente data. Secretaria de Administração/DRH. Padre Paraíso/MG, 17 de maio de 2022.



Prefeitura Municipal de Padre Paraíso

PREFEITURA MUNICIPAL DE PADRE PARAÍSO/MG - Aviso de Licitação – Tomada de Preços Nº. 004/2022 - O Município de Padre Paraíso/MG comunica que abrirá Processo Licitatório Nº. 062/2022 - Modalidade Tomada de Preços Nº. 004/2022, cujo objeto é a contratação de empresa para prestação de serviços especializados em execução de regularização fundiária de núcleos urbanos informais consolidados, no Município de Padre Paraíso/MG, destinados à incorporação desses ao ordenamento territorial urbano e à titulação de seus ocupantes, com base nas orientações técnicas instituídas por este projeto básico, pela LEI FEDERAL Nº 13.465/2017, pelo DECRETO FEDERAL Nº 9.310/2018 e pela LEI FEDERAL Nº 10.257/2001. A Abertura será dia 21/06/2022 às 08h00min, na Sala de Licitação da Prefeitura Municipal de Padre Paraíso, Rua Prefeito Orlando Tavares, 10, Centro - CEP: 39.818-000. Informações: Tel/Fax: (33) 3534-1229 com Mirian Jardim Costa Reis – Presidente da CPL ou pelos e-mails: licitacaopp@gmail.com, licitacao@padreparaiso.mg.gov.br ou pelo site: padreparaiso.mg.gov.br.



Prefeitura Municipal de Padre Paraíso

PREFEITURA MUNICIPAL DE PADRE PARAÍSO/MG - Aviso de Licitação – Pregão Presencial Nº. 018/2022 - O Município de Padre Paraíso/MG comunica que abrirá Processo Licitatório Nº. 063/2022, Modalidade Pregão Presencial Nº. 018/2022, cujo objeto é a aquisição de serviços de vidraçaria e fornecimento de vidros em geral, com respectivos insumos para aplicação dos mesmos com vistas ao atendimento das demandas do Município de Padre Paraíso/MG. A Abertura será dia 31/05/2022 às 08h00min, na Sala de Licitação da Prefeitura Municipal de Padre Paraíso, Rua Prefeito Orlando Tavares, 10, Centro - CEP: 39.818-000. Informações: Tel/Fax: (33) 3534-1229 com Mirian Jardim Costa Reis – Presidente da CPL, pelos e-mails: licitacaopp@gmail.com ou licitacao@padreparaiso.mg.gov.br ou pelo site: padreparaiso.mg.gov.br.



SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO
RUA PROFESSOR MENDONÇA, 36 - CENTRO
CEP: 39.830-000 - ITAMBACURI-MG
CNPJ: 21.161.690/0001-30

SERVIÇO AUTÔNOMO DE ÁGUA E ESGOTO DE ITAMBACURI – MG AVISO DE LICITAÇÃO

Pregão (Presencial) nº 007/2022. O SAAE de Itambacuri torna público que irá realizar às 8 horas e 30 minutos do dia 31 de Maio de 2022, licitação pública na modalidade Pregão (Presencial) Nº 007/2022 FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA E COMUNICAÇÃO. Os interessados poderão retirar o Edital no Edifício Sede do Serviço Autônomo de Água e Esgoto, Rua Professor Mendonça, nº 36, CEP: 39830-000, Centro, Itambacuri-MG ou solicitar o envio através do e-mail cplpregoeiro@hotmail.com. Informações complementares poderão ser obtidas através do telefone (33) 3511-1405 ou (33) 984492518 – Gilmar Pereira Duarte, Pregoeiro.

Leve a apresentação da
Quadrilha Arrasta Pé
para a sua

FESTA JUNINA

AGENDA ABERTA

Entre em contato pelo WhatsApp:

☎ 33 98762 5641 ☎ 33 98882 2366
☎ 33 98751 5668 ☎ 33 98813 3943

@QUADRILHA_ARRASTA_PE

QUADRILHA Arrasta Pé

AUDAZ

Quartes

Lucimar Caitite

Lembrança p/ festas
Enfeites e acessórios p/
cozinha
Penduracalhos em geral
Pano de prato bordado a mão
Caixas p/ presentes
Tiaras p/ Criança

Rua Cabo Edson, 82 - São Francisco - Teófilo Otoni/ MG -
Fones: (33) 3522-2205 / 8809-8289 / 9164-2469
E-mail: lucimarcaitite@yahoo.com.br

AMUC

ASSOCIAÇÃO DOS MUNICÍPIOS
DA MICRORREGIÃO DO VALE DO MUCURI

AV. ALFREDO SÁ, 1769
TEÓFILO OTONI – MINAS GERAIS

Câmera, Alarme, Cerca Elétrica

PONTO BASE
SEGURANÇA ELETRÔNICA

Festeje e viaje com tranquilidade e
deixe seu patrimônio em segurança.

PONTO BASE
Aqui tem segurança!!!

Antes de renovar seu contrato, consulte-nos.

Monitoramento e Rondas 24h
Sistemas On-line
Segurança Qualificada

RUA MIGUEL PENCHEL, 312 - IPIRANGA
TEÓFILO OTONI - MG / Tel.: (33) 3522.5045
CEP: 39.801-001 - pontobase@hotmail.com

Reynaldo Neves
Advogados Associados

Reynaldo do Carmo Neves
OAB/MG 61.093

Maria Beatriz C. Cicci Neves
OAB/MG 49.428

Paula Barreiros
OAB/MG 91.601

Julia Cicci Neves
OAB/MG 211.320.

Telefax: (33) 3536-3636
reynaldoneves.advs@uol.com.br

Rua Epaminondas Otoni, 958 - Sl. 207
Centro - Teófilo Otoni - MG
CEP: 39.800-013

LACERDA & KOURY
ADVOCACIA E ASSESSORIA JURIDICA

Luisa Alves Lacerda
ADVOCADA - OAB/MG 142.248
CEP: 88.97.1812 - (33) 9021-3083

Larissa Telenito Mendes Koury Pires
ADVOCADA - OAB/MG 144.428
CEP: 8603-8802 - (33) 9145-7134

lacetkoury@gmail.com
Rua Anísio Henri de Sousa, 85, Sala 219,
Município - Teófilo Otoni - MG,
prédio de 048 - em frente ao Fórum
(33) 3522-3871

Joacy Antônio Ribeiro
Advogado - OAB/MG 18092

CEP: (33) 8811-8849 / 8411-7000
Tel.: (33) 3521-3400
Rua Dr. Williams, 80 - Centro - CEP: 39800-000

Expediente

Um jornal Diário a serviço do nordeste de Minas - Fundado em 05 de agosto de 1969

Diretor Responsável: Wilmar Souza e Silva

Redação e Composição:
Rua Victor Renault, 737 - Fundos - Laerte Laender
39.803-151 • Teófilo Otoni • MG
Tribuna do Mucuri Ltda.
CNPJ: 17.709.734/0001-47 • (33) 98851-0806

Representante em Belo Horizonte:
André Francisco Oliveira Silva (98851-0805)

Jurídico:
Dr. Marcos Ganem
Advogados Associados
m.ganem@uol.com.br

Contábil:
Vitaly Almeida & Contadores Associados Ltda
vitalyalmeida@gmail.com

Colaboradores:
Alfredo Ferreira Filho; Dr. Hélio Pedro Soares;
José de Paiva Neto; Juliana Lemes da Cruz;

Dr. Jeferson Botelho Pereira; Paulo Sérgio Almeida Santos; Márcio Barbosa dos Reis.

Impressão:
Gráfica Três Vales
Rua Marcelo Guedes, 154
Cidade Alta - Teófilo Otoni



AMUC

**ASSOCIAÇÃO DOS MUNICÍPIOS
DA MICRORREGIÃO DO VALE DO MUCURI**

**AV. ALFREDO SÁ, 1769
TEÓFILO OTONI - MINAS GERAIS**

CIS

EVMJ

CONSÓRCIO DE SAÚDE

**Rua Santos Dumont, 30 - São Jacinto
Teófilo Otoni - MG - (33) 3522-2228**

Sinhá Chérie

Laços e Laçarotes

Sinhá Chérie chegou pra encantar a todos com lindas cores, lindos modelos exclusivos no mundo dos laços e laçarotes. Turbantes - modelos Tal Mãe Tal Filha, Lacinho Minizinho para recém-nascidos, são muitos modelos que as crianças vão se apaixonar e combinam com um montão de look.



Sinhá Chérie tem laços pra todas as ocasiões, pra todas as estações. Tem modelos escolares, para festas em geral, tiara adaptável, laço removível super prático e versátil e modelos personalizados. Diversos tamanhos. Não deixe sua filha fora do mundo **Sinhá Chérie**.



Facebook: [Sinhá Chérie - Laços e Laçarotes](#)
Instagram: [@sinhacherielacos](#)

Sinhá Chérie

Café Mucuri

(33) 3522-5260

**Av. Minas Gerais, 1650 - São Cristóvão
39804-710 - Teófilo Otoni - MG**

É mais puro e rende mais!

Transporte Legal

É mais seguro e constante, além de render recursos para o município. Gera mais benefícios sociais para você.

VALE DO MUCURY

Oportunidade de Emprego

Vaga para Secretária

Requisitos:

- Ensino médio completo
- Experiência com atendimento telefônico e presencial
- Conhecimento básico pacote office
- Boa Comunicação

Vaga para Vendedor

Requisitos:

- Ensino médio completo
- Carteira de Habilitação
- Conhecimento básico pacote office
- Experiência em vendas
- Boa Comunicação

Interessados enviar currículo para:

rhgraficamodelo1@gmail.com

GRÁFICA **modelo**

eSocial

ATENÇÃO!

**Empresários e Contadores,
Segurança e Medicina do Trabalho
É NA CDL TEÓFILO OTONI**

- PGR
- PCMSO
- ASO
- PPP

Fale com a gente ☎ **33 3529-1000**

CDL Teófilo Otoni | Segurança e Medicina do Trabalho CDL