

RESOLUÇÃO Nº 10/2017

“Dispõe sobre a VII Conferência Municipal de Assistência Social de São Joaquim de Bicas”.

A Presidente do Conselho Municipal de Assistência Social – CMAS de São Joaquim de Bicas/MG, no uso de suas competências e atribuições, conferidas pela Lei Orgânica de Assistência Social – LOAS – Lei Federal nº 8.742 de 07/12/1993, regulamentada pela Norma Operacional Básica da Assistência Social – NOB – SUAS/2012 e pela Lei Municipal nº. 068/98, alterada pela lei nº 156/02 de 19/02/2002.

Considerando a necessidade de avaliação da situação atual e avanços do Sistema Único de Assistência Social (SUAS), assim como a propositura de diretrizes visando o aperfeiçoamento do Sistema, de acordo com o disposto no inciso VI do artigo 18 da Lei nº 8.742, de 07 de dezembro de 1993, RESOLVE:

Art. 1º Convocar ordinariamente a VII CONFERÊNCIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL com a atribuição de avaliar a situação da Assistência Social e propor diretrizes para o aperfeiçoamento do sistema.

Art. 2º A VII Conferência Municipal de Assistência Social realizar-se-á no Teatro Municipal Autidório Amaral, no dia 25 de julho de 2017, de 08:00 às 12:00.

Art. 3º A VII Conferência Municipal de Assistência Social terá como tema "Garantia de direitos no fortalecimento do SUAS".

Art. 4º A Comissão Organizadora coordenada pela Presidente e pela Secretaria Executiva do CMAS será responsável pela organização da VII Conferência Municipal de Assistência Social. Parágrafo único. Apoiarão a organização da Conferência unidades vinculadas a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, como a Secretaria Executiva do CMAS.

Art. 5º Os membros da Comissão organizadora são:

- 1) Rúbia Cristina Tiago Santana Wenceslau – Coordenadora;
- 2) Sandra de Almeida – Apoio Administrativo;
- 3) Fábio do Carmo – Apoio Administrativo;
- 4) Débora Damásio de Oliveira – Apoio Administrativo;
- 5) Elizângela de Jesus – Apoio Administrativo.

Art. 6º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 7º Revogam-se todas as disposições em contrário.

São Joaquim de Bicas, 06 de junho de 2017.

Célia Ferreira da Silva
Presidente do CMAS

DECRETO Nº 608, DE 12 DE JULHO DE 2017.

“ REGULAMENTA A UTILIZAÇÃO DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS DISCIPLINADO NO ART. 15 DA LEI FEDERAL Nº 8.666, DE 21 DE JUNHO DE 1993, PARA A ADEÇÃO DO MUNICÍPIO ÀS AQUISIÇÕES E CONTRATAÇÕES REALIZADAS PELO ESTADO DE MINAS GERAIS PARA A EXECUÇÃO DE AÇÕES NO ÂMBITO DO SISTEMA DE SAÚDE – SUS.”.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE SÃO JOAQUIM DE BICAS no uso das atribuições legais conferidas pelo artigo 9º, VIII, e 85, VII, ambos da Lei Orgânica do Município e no art. 15 da Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 1993, na Portaria Ministerial nº 1.555 de 30 de julho de 2013, e na Deliberação Comissão Intergestores Bipartite do Estado de Minas Gerais – **CIB-SUS/MG nº 2.416, de 17 de novembro de 2016,**

DECRETA:

Art. 1º - Este Decreto estabelece normas para a adesão do Município às aquisições e contratações realizadas pelo Estado de Minas Gerais por Sistema de registro de preços para a execução de ações no âmbito do Sistema Único de Saúde – SUS.

Art. 2º - Na hipótese de adesão do Município às aquisições e contratações realizadas pelo Estado de Minas Gerais por sistema de registro de preços para a execução de ações no âmbito do Sistema Único de Saúde – SUS serão aplicadas ao processo de compras as

DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO DE SÃO JOAQUIM DE BICAS

Órgãos dos Poderes Executivos e Legislativo
Prefeito Municipal: Antonio Augusto Resende Maia

Secretaria Municipal de Comunicação

Kátia Rosa

Diagramação

Thomaz Julio

normas e procedimentos definidos no Decreto nº 46.311, de 16 de setembro de 2013, do Estado de Minas Gerais, e suas alterações posteriores.

Art. 3º - O Município poderá utilizar recursos de transferências legais ou voluntárias da União e do Estado, e de recursos próprios, para suas demandas por bens e serviços no âmbito das aquisições e contratações indicadas no artigo anterior.

Art. 4º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de São Joaquim de Bicas, 12 de julho de 2017.

Antônio Augusto Resende Maia

Prefeito Municipal

EDITAL Nº 01/2017

SELEÇÃO DE RECEITAS PARA PARTICIPAÇÃO DAS (OS) COZINHEIRAS (OS) NO FESTIVAL GASTRONÔMICO “SÃO JOAQUIM DE BICAS EM AROMAS E SABORES” – EDIÇÃO 2017.

1. APRESENTAÇÃO

A Prefeitura Municipal de São Joaquim de Bicas, com o objetivo de fomentar o desenvolvimento cultural e turístico no município, através da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Turismo, realizará no mês de setembro de 2017, o 1º Festival Gastronômico “São Joaquim de Bicas em Aromas e Sabores”.

A promoção deste festival gastronômico objetiva resgatar pratos de famílias tradicionais de nossa terra e a prefeitura comunica aos interessados as diretrizes que regulamentam a seleção de receitas que classificará 08 (oito) cozinheiras (os) para atuação nos stands que irão compor este Festival.

Justificamos que este processo seletivo não se trata de concurso culinário com caráter de disputa de premiações.

DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO DE SÃO JOAQUIM DE BICAS

Órgãos dos Poderes Executivos e Legislativo

Prefeito Municipal: Antônio Augusto Resende Maia

Secretaria Municipal de Comunicação

Kátia Rosa

Diagramação

Thomaz Julio

Tendo em vista o número superior de interessados ao número de vagas existentes torna-se necessário a seleção por meio de avaliação das receitas. Portanto os interessados devidamente cadastrados pela organização do Festival, passarão por um processo preparatório composto de dois momentos de aprendizado teórico e prático que terá como objetivo a revisão de suas propostas de receitas para que possam participar mais preparados do teste final.

2. DA FINALIDADE

A realização do 1º Festival Gastronômico São Joaquim de Bicas em Aromas e Sabores, tem por finalidade desenvolver o turismo gastronômico e cultural de São Joaquim de Bicas, por meio da gastronomia regional, além de estimular a criatividade de seus participantes e selecionar, de acordo com critérios estabelecidos neste regulamento, os pratos que melhor valorizem a tradição local e a criatividade na elaboração dos pratos, com vistas ao fortalecimento da identidade gastronômica local e a atração de fluxo turístico para o município.

3. DO LOCAL E DA DATA

O 1º Festival Gastronômico de São Joaquim de Bicas em Aromas e Sabores – edição 2017, será realizada nos dias 02 e 03 de setembro de 2017, na Praça da Matriz, em São Joaquim de Bicas – bairro Bicas Velha – Minas Gerais.

4. DAS CATEGORIAS DE PARTICIPAÇÃO

1) O 1º Festival Gastronômico São Joaquim de Bicas em Aromas e Sabores, contará com 01 (uma) **Seletiva de receitas dos pratos com a participação de chef de cozinha convidado, para orientação e montagem dos pratos;**

As vagas serão distribuídas entre as categorias de participação conforme tabela:

Categoria	Nº de vagas
Seletiva de receitas dos pratos	10
Participação de chef convidado	01

5. DAS CONDIÇÕES E CRITÉRIOS DE PARTICIPAÇÃO:

Serão disponibilizadas 08(oito) vagas de participação na categoria “Seletiva de receitas dos pratos para o ano de 2017”, seguindo critérios como:

A – Comprovação de residência em São Joaquim de Bicas há mais de 01 ano (Apresentar comprovante de endereço ou qualquer documentação que comprove o quesito apresentado);

B – Idade mínima: 18 anos; (Apresentar cópia de documentos de identificação RG E CPF);

C – Conhecimento da Temática dos Pratos deste edital;

6. DO PROCESSO DE TREINAMENTO E SELEÇÃO DAS RECEITAS

6.1 As cozinheiras (os) devem apresentar por escrito suas propostas de receitas, descrevendo os ingredientes, o modo de preparo e breve descrição de suas referências com a prática culinária, tanto informações profissionais (se for o caso) quanto do âmbito pessoal até o **dia 24/07/2017**.

6.2 Ficam compromissados (obrigatório) em participar de reuniões e treinamentos de acordo com cronograma da comissão organizadora.

6.3 A participação dos inscritos será composta de dois momentos onde os participantes irão cozinhar suas respectivas receitas:

a) No primeiro momento terão assessoria técnica de um chef de cozinha e um especialista em produção de festivais de gastronomia que ajudará cada participante a aperfeiçoar suas receitas, através de uma reunião a realizar-se:

Dia: 27/07/2017

Local: Prefeitura Municipal de São Joaquim de Bicas – Av. José Gabriel de Resende, 340 - Tereza Cristina – São Joaquim de Bicas

Horário: Às 18:30 h.

b) O segundo momento onde as cozinheiras (os) irão preparar suas receitas será a etapa da avaliação que será feita **por 5 (cinco) jurados**:

Dia: 05/08/2017

Local: Centro Social de São Joaquim de Bicas – Quadra do Baixinho

Horário: de 10 às 14 horas conforme agenda apresentada pela coordenação.

6.4 Caberão aos jurados tomar decisões para que o processo de análise e avaliação das receitas possa ocorrer da melhor forma possível. O resultado da seleção feita pelos jurados será definitivo não cabendo nenhuma modalidade de recurso.

6.5 Critérios de avaliação:

A) Adequação da proposta ao mote temático;

B) Envolvimento do autor da receita com o universo da cozinha;

C) Capacidade técnica;

DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO DE SÃO JOAQUIM DE BICAS

Órgãos dos Poderes Executivos e Legislativo
Prefeito Municipal: Antonio Augusto Resende Maia

Secretaria Municipal de Comunicação

Kátia Rosa

Diagramação

Thomaz Julio

- D) Apresentação da receita;
- E) Cuidados com a manipulação segura e correta dos alimentos;
- F) Singularidade no apuramento e harmonização dos sabores.

6.6 Os ingredientes e vasilhames a serem usados pelos concorrentes nos dias **05 de agosto de 2017, são de responsabilidade dos mesmos.**

6.7 Somente o PRATO PRINCIPAL deverá ser apresentado na Seletiva de Receitas, os demais pratos e informações solicitadas neste edital serão analisadas pela Organização do evento.

7. DA PONTUAÇÃO

A pontuação será no máximo de 100 pontos, por jurado (técnico e convidado para a degustação), distribuída da seguinte maneira:

A – Ficha de avaliação do Júri de Degustação:

ITEM	CRITÉRIOS	PONTUAÇÃO	
COMPOSIÇÃO DO PRATO	DEGUSTAÇÃO	COR	0-10
		SABOR	0-20
		AROMA	0-10
		TEXTURA	0-10
		TEMPERATURA	0-10
	APROVEITAMENTO DE INGREDIENTES DA CULINÁRIA MINEIRA E LOCAL	ORIGINALIDADE	0-10
		CRIATIVIDADE	0-10
	APRESENTAÇÃO		0-20
	TOTAL:		100

B – Ficha de avaliação do Júri Técnico de Degustação:

ITEM	CRITÉRIOS	PONTUAÇÃO	
COMPOSIÇÃO DO PRATO	DEGUSTAÇÃO	COR	0-10
		SABOR	0-20
		AROMA	0-10
		TEXTURA	0-10
		TEMPERATURA	0-10
	APROVEITAMENTO DE INGREDIENTES DA CULINÁRIA MINEIRA E LOCAL	ORIGINALIDADE	0-05
		CRIATIVIDADE	0-05
	APRESENTAÇÃO		0-10
	AVALIAÇÃO TÉCNICA	Organização	0-05
Decoração		0-05	
Atendimento		0-05	
Higiene e Limpeza		0-05	
TOTAL:		100	

8. DISTRIBUIÇÃO DE PONTOS, CLASSIFICAÇÃO, APURAÇÃO E DIVULGAÇÃO

8.1 - Para cada critério de avaliação, cada jurado pontuará em uma ficha podendo atribuir nota CONFORME critérios de avaliação do item 7.

8.2 - A apuração das fichas de avaliação e divulgação dos resultados será realizada após o término de degustação da seletiva das receitas, sob coordenação da Organização do 1º Festival Gastronômico São Joaquim de Bicas em Aromas e Sabores, em conjunto com a comissão de avaliação.

8.3 - Após os trabalhos dos jurados, a somatória dos pontos atribuídos a cada receita, será apresentada em uma lista com todas as receitas e nomes das cozinheiras (os) participantes da seleção, assinada pelos 5 (cinco) jurados, por um membro organização do Festival, a lista será afixada em local visível no local da seleção para que todos tenham conhecimento de suas respectivas pontuações e das 08 receitas que participarão do Festival.

8.4 - Em caso de eventuais desistências de um ou mais selecionados, a comissão organizadora poderá convocar suplentes seguindo a ordem da maior pontuação.

8.5 - A vagas conquistadas são intransferíveis. Em hipótese alguma o titular da receita poderá transferir sua vaga para outra pessoa.

9. PROCEDIMENTOS PARA A PARTICIPAÇÃO NO DIA DO PREPARO DAS RECEITAS PARA A SELEÇÃO DE VAGAS

9.1 O candidato deverá comparecer em local, data e horário a ser definido pela organização do Festival.

9.2 Em hipótese alguma o participante poderá fazer substituição de receitas ou adição de ingredientes além dos que forem definidos durante o treinamento de revisão das receitas.

9.3 O preparo da receita deverá ser feito unicamente pelo titular da receita. Em hipótese alguma será permitido que o participante se utilize do apoio de profissionais cozinheiros, sejam técnicos ou práticos. Participações de duplas ou equipes deverão designar previamente qual será a cozinheira (o) a cozinhar durante a avaliação.

9.4 Cada participante deverá preparar uma pequena quantidade de sua receita com capacidade para degustação de no mínimo 6 pessoas.

9.5 Uma hora e trinta minutos após a autorização para iniciarem o preparo de suas receitas, todos os participantes deverão finalizar o preparo apresentando-as para a comissão do júri em recipientes e decoração que julgarem mais adequados. Caso o participante termine antes do tempo limite, poderá solicitar aos jurados a permissão para montagem e avaliação. Lembrando que no mesmo momento será realizado o registro fotográfico das receitas para divulgação do Festival Gastronômico.

DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO DE SÃO JOAQUIM DE BICAS

Órgãos dos Poderes Executivos e Legislativo

Prefeito Municipal: Antonio Augusto Resende Maia

Secretaria Municipal de Comunicação

Kátia Rosa

Diagramação

Thomaz Julio

9.6 O participante deverá fornecer pratos e talheres para que os jurados possam experimentar.

9.7 Cada participante deverá providenciar seu próprio fogão, todos os equipamentos e ingredientes necessários para preparo de suas receitas. Recomendamos que façam uma lista anteriormente de tudo que possam imaginar ser necessário para que possam ter maior comodidade e organização durante o preparo das receitas.

10. COMERCIALIZAÇÃO DE OUTROS PRODUTOS

Para a o 1º Festival Gastronômico São Joaquim de Bicas em Aromas e Sabores, está autorizado a comercialização de outros produtos seguindo os princípios da culinária mineira tradicional, abrangendo itens como: quitutes, quitandas, doces, bebidas tradicionais da região, etc. A relação dos outros produtos a serem comercializados deverá ser repassada para aprovação da Coordenação da Festa.

11. RESTRIÇÕES TEMÁTICAS DOS PRATOS

A partir da temática apresentada para o 1º Festival Gastronômico de São Joaquim de Bicas em Aromas e Sabores, consideram-se as seguintes **VEDAÇÕES:**

- 1) Gêneros alimentícios não característicos da tradicional culinária mineira e local. (Ex.: Ingredientes culinária espanhola, chinesa, americana e de outras nacionalidades;
- 2) Comercialização de Tropeiros e suas variações;
- 3) Comercialização de churrasquinho;

12. DA INSCRIÇÃO

As inscrições das receitas/pratos deverão ser realizadas a partir do **dia 13 /07 a 19/07/2017, no** Secretaria M. de Educação, Cultura e Turismo, situado na Av. José Gabriel de Resende, 340 – Teresa Cristina – São Joaquim de Bicas/MG. Horários de atendimento: 09:00 às 16:00. Na inscrição deverá ser apresentada a receita e temática do:

- PRATO PRINCIPAL
- SEGUNDO PRATO
- COMERCIALIZAÇÃO DE OUTROS PRODUTOS

O prato principal e o secundário poderão ser apresentados como porções/quitutes/tira-gosto, sem a exigência de ser um “prato composto” de muitos ingredientes.

A realização das inscrições é de total responsabilidade dos participantes, sob orientação da Coordenação do 1º Festival Gastronômico São Joaquim de Bicas em Aromas e Sabores.

13. PRECIFICAÇÃO E FORMATOS DE PRATOS E DEMAIS PRODUTOS COMERCIALIZADOS

DIÁRIO OFICIAL DO MUNICÍPIO DE SÃO JOAQUIM DE BICAS

Órgãos dos Poderes Executivos e Legislativo
Prefeito Municipal: Antonio Augusto Resende Maia

Secretaria Municipal de Comunicação

Kátia Rosa

Diagramação

Thomaz Julio

13.1 A definição de preços e formatos/embalagens de todos os produtos comercializados será discutida em reunião a ser agendada com todos os participantes.

13.2 Caberá a organização o 1º Festival Gastronômico São Joaquim de Bicas em Aromas e Sabores, a avaliação de todos os preços apresentados, sugestões dos formatos de pratos/descartáveis e a padronização de valores entre produtos similares.

13.3 Todas as definições serão registradas para a padronização das atividades no evento.

14. COMISSÃO DE ORGANIZAÇÃO E FISCALIZAÇÃO

14.1 A organização do evento fiscalizará as atividades de desenvolvimento do evento, desde sua pré-produção, execução, produção e pós-produção.

14.2 Fiscalizará as vedações propostas no item 11 deste edital, assegurando a originalidade temática proposta para a edição o 1º Festival Gastronômico São Joaquim de Bicas em Aromas e Sabores.

14.3 Acompanhará todas as atividades de responsabilidade dos participantes.

15. DAS RESPONSABILIDADES DOS PARTICIPANTES DO FESTIVAL GASTRONOMICO

15.1 Estruturação de seus stands/espços com equipamentos/utensílios que deverão ser utilizados para suas atividades durante o festival.

15.2 Formalização através **TERMO DE COMPROMISSO E RESPONSABILIDADE**, que deverá ser entregue no ato de inscrição.

15.3 Decorações da parte interna e externa de seus stands;

15.4 Cuidar, zelar e entregar em perfeito estado de conservação os stands que serão disponibilizados pela organização.

15.5 Todas as pessoas que estiverem manipulando alimentos nos stands devem usar toucas.

15.6 Designar uma pessoa (da equipe de cada participante) que se responsabilize pelo lixo gerado pela barraca e acondiciona-lo de maneira correta;

15.7 Seguir os horários de abertura e fechamento do evento conforme programação oficial do evento, que será publicada até o dia 07/08/2017;

15.8 Atender todas as exigências padrões da Vigilância Sanitária.

15.9 Serão de responsabilidade de cada participante a compra do material de higiene pessoal, como touca descartável;

16.0 Todos os participantes deverão designar um, ou mais responsáveis exclusivamente para venda de tíquetes/fichas, sendo vedada a manipulação de alimentos por essas pessoas.

17. DAS PENALIDADES

DIARIO OFICIAL DO MUNICÍPIO DE SÃO JOAQUIM DE BICAS

Órgãos dos Poderes Executivos e Legislativo

Prefeito Municipal: Antonio Augusto Resende Maia

Secretaria Municipal de Comunicação

Kátia Rosa

Diagramação

Thomaz Julio

Fica a critério da Organização do evento, a aplicação de advertências, intervenções e penalidades conforme descumprimento de normas e procedimentos de realização do evento. Além de penalizar ações como:

A - Não estar com o stand organizado e pronto para o atendimento ao público no horário de abertura do festival, conforme item 15.7.

B - Não oferecer os pratos inscritos durante todos os dias de realização do festival.

Caso não haja o funcionamento dos stands/espacos em um dos dias do festival a mesma será desmontada pela organização e o material será armazenado no depósito do município.

Caso algum stand seja autuado por algum órgão fiscalizador será automaticamente interditado o seu funcionamento.

A exposição na área externa dos stands, de qualquer material ou peça decorativa sob pena de recolhimento e entrega no último dia do evento.

Impedir ou restringir a fiscalização de órgãos fiscalizadores acarretará em desclassificação e fechamento do stand.

18. DO DIREITO AUTORAL E DE EXPOSIÇÃO DE IMAGENS E DEPOIMENTOS DOS PARTICIPANTES

18.1 As receitas apresentadas durante o Festival serão adicionadas ao acervo de receitas do Festival e poderão ser publicadas a qualquer tempo ou divulgadas em mídia impressa ou de TV sem que o titular ou seus descendentes venham reclamar qualquer remuneração.

18.2 Também fica de acordo, se for necessário, a utilização de imagens, depoimentos de viva voz em vídeo ou gravados e ou transcritos das (os) cozinheiras (os) participantes do Festival, individualmente ou em conjunto com suas respectivas equipes, sem que isso implique ônus para quem os utilizar, desde que sempre a utilização esteja vinculada à promoção e valorização cultural da tradição do universo da culinária que trata o Festival.

A comissão organizadora do Festival poderá a qualquer momento decidir sobre eventuais modificações deste regulamento para que o Festival possa ser realizado dentro dos seus objetivos. Dando publicidade as referidas alterações.

19. DISPOSIÇÕES FINAIS

Casos não previstos nesse edital serão discutidos e publicados pela Comissão de Organização da Festa.