



**TERMO DE PRORROGAÇÃO DE PRAZOS DO EDITAL DO PROCESSO SELETIVO
SIMPLIFICADO Nº 002/2024 – SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**

A Comissão Técnica de Seleção do Processo Seletivo Simplificado Nº 002/2024, no uso das suas atribuições legais conferidas pela Portaria Nº 138, de 15 de março de 2024, altera os prazos de **Divulgação do resultado parcial**, de **Interposição de recurso do resultado e de Divulgação do resultado final**, inicialmente previstos no item 10.1 do Edital do Processo Seletivo supracitado, em razão da grande quantidade de inscritos para as vagas disponibilizadas no referido certame.

Ficam assim reajustados:

| FASES | DATA |
|---|-------------|
| Divulgação do resultado parcial | 05/04/2024 |
| Prazo para interposição de recurso do resultado | 08/04/2024 |
| Divulgação do resultado final | 10/04/2024 |

Em tempo, salientamos que o prazo para convocação dos candidatos aprovados dentro do número de vagas de início imediato descritas no Anexo I do Edital, permanece de 5 (cinco) dias úteis, conforme o item 9.1.

Lucas Henrique Valentim

Presidente da Comissão Técnica de Seleção

SMS/São Joaquim de Bicas/MG

Beatriz Ramos Dias

Membra da Comissão Técnica de Seleção

SMS/São Joaquim de Bicas

Laura Fernanda de Paiva Silva

Membra da Comissão Técnica de Seleção

SMS/São Joaquim de Bicas/MG

Suzana Resende de Araújo

Membra da Comissão Técnica de Seleção

SMS/São Joaquim de Bicas/MG

EDITAL Nº 01/2024

SELEÇÃO DE RECEITAS PARA PARTICIPAÇÃO DOS MESTRES, MESTRAS NO FESTIVAL GASTRONÔMICO “SÃO JOAQUIM DE BICAS EM AROMAS E SABORES” –6º EDIÇÃO 2024.

1. APRESENTAÇÃO

A Prefeitura Municipal de São Joaquim de Bicas, com o objetivo de resgatar a culinária local, trazer entretenimento e fomentar o desenvolvimento cultural e turístico no município, realizará nos dias 5,6,7,8 do mês de setembro de 2024, o “6º Festival Gastronômico São Joaquim de Bicas em Aromas e Sabores”.

O Festival Gastronômico São Joaquim de Bicas em Aromas e Sabores, acontece no coração da cidade, oferecendo ao público comida mineira de qualidade, originada das cozinhas tradicionais de nossa gente, tudo em um ambiente familiar e aconchegante, com a presença de *chef* renomado e workshop, ao som de agradáveis músicas de raiz.

A promoção deste festival gastronômico objetiva, ainda, resgatar pratos de famílias tradicionais de nossa terra e a prefeitura comunica aos interessados as diretrizes que regulamentam a seleção de receitas.

O Festival será composto por 15 stands de comidas tradicionais/típicas, que serão ofertadas por famílias da cidade. O município conta com a participação do processo seletivo da competição Culinária de São Joaquim de Bicas”, que já irá compor 15 (quinze) vagas no “Festival Gastronômico São Joaquim de Bicas em aromas e Sabores”. Os integrantes do processo seletivo passaram pelo crivo (avaliação do prato) do Chef responsável pelo evento.

Cabe justificar que este processo seletivo não se trata de concurso culinário com caráter de disputa de premiações. Todavia, devido o número superior de interessados ao número de vagas existentes torna-se necessário a seleção por meio de avaliação das receitas.

Dessa forma, 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

2.1. A realização do 6º 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 tradicionais que melhor valorizem a culinária 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. DOS PARTICIPANTES

3.1. Poderão participar do 6º Festival Gastronômico São Joaquim de Bicas em Aromas e Sabores” cozinheiros (as) residentes no Município de São Joaquim de Bicas.

4.1. O 6º Festival Gastronômico de São Joaquim de Bicas em Aromas e Sabores – Edição 2024, será realizada nos dias 05,06,07,08 e 09 de setembro de 2024, na Praça da Promessa, em São Joaquim de Bicas/MG – bairro Tereza Cristina.

5. DA PARTICIPAÇÃO E DOS PRATOS

5.1. O 6º 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.

5.2. No ato da adesão à seleção e anuência ao presente Regulamento, o participante autoriza gratuitamente, em caráter exclusivo, irrevogável, irretratável, definitivo e universal a divulgação de seu nome, imagem, voz e respectivo material enviado. Cada participante poderá participar com apenas um prato, podendo ser um prato salgado ou porção específica, sendo que esse prato deverá permanecer no cardápio do evento obedecendo aos seguintes critérios:

- a) Os participantes devem incluir, preferencialmente, ingredientes de produção local da cidade de São Joaquim de Bicas.
- b) Serão aceitas receitas como prato principal, entrada, acompanhamento ou porções.
- c) A receita inscrita deve ser previamente testada pelo participante, de modo que este ateste a sua funcionalidade, e fornecida para a comissão para eventual execução de livros de receitas do festival.
- d) Harmonização com bebidas de expressão da região do evento, a exemplo dos vinhos, cachaças e das cervejas artesanais.

6. DAS CONDIÇÕES E CRITÉRIOS DE PARTICIPAÇÃO:

6.1. Serão disponibilizadas 15 (quinze) vagas de participação na categoria única “Seletiva de receitas dos pratos”, seguindo critérios como:

- a) Comprovação de residência em São Joaquim de Bicas há mais de 01 ano (Apresentar comprovante de endereço residencial 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;

7. DO PROCESSO DE TREINAMENTO E SELEÇÃO DAS RECEITAS

7.1 Os(as) cozinheiros(as) e os(as) quitandeiros(as) 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 e se inscreverem do dia 01/04/2024 a 22/04/2024, das 9:00h às 12:00h e de 13:00h às 16:00h, na Secretaria Municipal de Esportes, Cultura e Turismo, localizada no Centro Administrativo Municipal, na Av. José Gabriel de Resende, n.º 340, Tereza Cristina, São Joaquim de Bicas/MG.

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

7.3 A participação dos inscritos será composta de dois momentos onde os participantes se reunirão e, posteriormente, 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 em data definida pela comissão organizadora.

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 poderá ser dividido em dois, caso ultrapasse as 25 inscrições, podendo ser alterado, a qualquer momento, pela Comissão Organizadora. onde os(as) cozinheiros (as) irão preparar suas receitas. Esta será a etapa da avaliação, que será feita por 5 (cinco) jurados:*

7.4 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.

8. AVALIAÇÃO JURÍ TÉCNICO

8.1 A avaliação das receitas será realizada por JURÍ DEGUSTAÇÃO, que serão indicados pelo Chef responsável pelo evento, sendo um total de 5 (cinco) júris.

8.2 serão avaliados os seguintes critérios definidos no item 9 deste edital.

8.3. Critérios de avaliação:

Na avaliação do Júri serão abordados os seguintes aspectos:

- A) Adequação da proposta ao mote temático;
- B) Envolvimento do autor da receita com o universo da cozinha;
- C) Capacidade técnica;
- D) Apresentação da receita;
- E) Cuidados com a manipulação segura e correta dos alimentos;
- F) Singularidade no apuramento e harmonização dos sabores.

8.4. Os ingredientes, fogão, botijão de gás, mesas, vasilhames, pratos e talhares para degustação dos jurados, a serem usados pelos concorrentes nos dias 08/06/2024 a 09/06/2024 serão de responsabilidade dos participantes.

8.5. Somente o PRATO PRINCIPAL deverá ser apresentado na Seletiva de Receitas, porém **os dois pratos deverão ser inscritos juntamente no dia da inscrição.**

9. DA PONTUAÇÃO

9.1. 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 | CRITERIOS | PONTUAÇÃO | |
|---------------------|---|---------------|------|
| COMPOSIÇÃO DO PRATO | 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 | CRITERIOS | PONTUAÇÃO | |
|---------------------|---|---------------|------|
| COMPOSIÇÃO DO PRATO | 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 | |

10. DISTRIBUIÇÃO DE PONTOS, CLASSIFICAÇÃO, APURAÇÃO E DIVULGAÇÃO

10.1 - Para cada critério de avaliação, cada jurado pontuará em uma ficha podendo atribuir nota CONFORME critérios de avaliação do item 8.3.

10.2 - 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 6º Festival Gastronômico São Joaquim de Bicas em Aromas e Sabores, em conjunto com a comissão de avaliação.

10.3. Os participantes aceitam que a decisão da Comissão julgadora, no que tange à pontuação ofertada e a escolha do vencedor do Festival será soberana, irrevogável e irrecorrível. As fichas com as pontuações são de propriedade da organizadora do evento.

10.4. Havendo qualquer irregularidade na avaliação, ou descumprimentos das regras o participante poderá ser penalizado por seus atos.

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

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

11- PROCEDIMENTOS PARA A PARTICIPAÇÃO NO DIA DO PREPARO DAS RECEITAS PARA A SELEÇÃO DE VAGAS

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

11.2. 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.

11.3. 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 o cozinheiro (a), o(a) quitandeiro(a), a cozinhar durante a avaliação.

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

11.5. Uma hora 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.

11.6. O participante deverá fornecer 02 (dois) pratos e 02 (dois) talheres para que os jurados possam experimentar.

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

12. COMERCIALIZAÇÃO DE OUTROS PRODUTOS

12.1 Para a o 6º Festival Gastronômico São Joaquim de Bicas em Aromas e Sabores, está autorizado à comercialização de outros produtos seguindo os princípios da culinária mineira tradicional, abrangendo itens como: quitutes, doces, bebidas tradicionais da região, etc. A relação dos outros produtos a serem comercializados deverá ser repassada para aprovação da Coordenação do Festival.

13. RESTRIÇÕES TEMÁTICAS DOS PRATOS

13.1. A partir da temática apresentada para o 6º Festival Gastronômico de São Joaquim de Bicas em Aromas e Sabores, consideram-se as seguintes **VEDAÇÕES:**

a) Gêneros alimentícios não característicos da tradicional culinária mineira e local. (Ex.: Ingredientes da culinária espanhola, chinesa, americana e de outras nacionalidades;

b) Comercialização de Tropeiros e suas variações;

c) Comercialização de churrasquinho;

14. DA INSCRIÇÃO

14.1. As inscrições das receitas dos pratos e das quitandas, deverão ser realizadas no período de 01/04/2024 a 22/04/2024, das 9:00h às 12:00h e de 13:00h às 16:00h, na Secretaria Municipal de Esportes, Cultura e Turismo, localizada no Centro Administrativo Municipal, na Av. José Gabriel de Resende, n.º 340, Tereza Cristina, São Joaquim de Bicas/MG. Na inscrição deverá ser apresentada a receita e temática do:

- PRATO PRINCIPAL
- SEGUNDO PRATO

14.2. O prato principal poderá ser apresentado como porção/quitute/tira-gosto, sem a exigência de ser um “prato composto” de muitos ingredientes.

14.3. A realização das inscrições é de total responsabilidade dos participantes, sob orientação da Coordenação do 6º Festival Gastronômico São Joaquim de Bicas em Aromas e Sabores.

15. PRECIFICAÇÃO E FORMATOS DE PRATOS E DEMAIS PRODUTOS COMERCIALIZADOS

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

15.2 Caberá a organização o 6º 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.

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

16. COMISSÃO DE ORGANIZAÇÃO E FISCALIZAÇÃO

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

16.2 Fiscalizará as vedações propostas no item 13.1 deste edital, bem como os critérios de inscrição/participação (item 6 deste edital), assegurando a originalidade temática proposta para a edição o 6º Festival Gastronômico São Joaquim de Bicas em Aromas e Sabores.

16.3 Acompanhará todas as atividades de responsabilidade dos participantes.

17. DAS RESPONSABILIDADES DOS PARTICIPANTES DO FESTIVAL GASTRONÔMICO

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

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

17.3 Decorações da parte interna e externa de seus stands;

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

17.5 Todas as pessoas que estiverem manipulando alimentos nos stands devem usar toucas, aventais e sapatos fechados.

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

17.7 Seguir os horários de abertura e fechamento do evento conforme programação oficial do evento.

17.8 Atender todas as exigências padrões da Vigilância Sanitária.

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

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

17.11 Serão autorizados, por barraca, a comercialização do prato principal e mais um prato de petisco .

18. DAS PENALIDADES

18.1. 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 17.7.

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

18.2. Caso não haja o funcionamento dos stands/espacos em um dos dias do festival, ele será desmontado pela organização e o material será armazenado no depósito do município.

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

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

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

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

19.1. 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.

19.2. 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.

19.3. 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.

20. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

20.2. A organização do evento é composta por membros das seguintes Secretarias Municipais:

a) Secretaria de Esportes, Cultura e Turismo:

- Júnior César da Silveira

- Henrique Lucas Junior de Paula

b) Secretaria de Governo e Comunicação:

- Daniel Pereira de Almeida,

- Nathalia Aparecida De Souza Jesus

c) Secretaria de Obras e Serviços Públicos:

- Ademir Júnior Gomes de Resende

d) Secretaria de Desenvolvimento Social:

- Kátia Rosa dos Reis

e) Secretaria de Educação

- Sandra Cristina de Almeida

São Joaquim de Bicas/MG, 28 de março de 2024.

Comissão Organizadora

PORTARIA Nº 160, DE 28 DE MARÇO DE 2024

“Dispõe sobre concessão de Férias Prêmio ao (a) servidor (a) DANIELE DUARTE PEREIRA ALMEIDA, e dá outras providências.”

O Sr. Prefeito do Município de São Joaquim de Bicas, no uso das atribuições contidas na Lei Orgânica Municipal (artigo 85).

RESOLVE:

Art. 1º - Conceder nos termos da Lei Complementar nº 002/2011, Férias Prêmio ao (a) servidor (a) **DANIELE DUARTE PEREIRA ALMEIDA**, matrícula **22335**, lotado (a) na **Secretaria Municipal de Educação**, ocupante do cargo de Agente Administrativo da Educação Básica, no período de **01 de março de 2024 a 14 de abril de 2024**.

Art. 2º- Esta portaria entra em vigor a partir da data de sua publicação, tendo seus efeitos retroativos a data de 01 de março de 2024.

Art. 3º- Revogam-se as disposições em contrário.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRA-SE.

Prefeitura Municipal de São Joaquim de Bicas, 28 de março de 2024

Antônio Augusto Resende Maia
Prefeito Municipal

EXTRATO ATA

Extrato Ata de Registro de Preços nº 154/2024, referente ao Processo Licitatório nº 181/2023 Pregão Eletrônico 95/2023, Registro de preços para a futura e eventual aquisição de medicamentos controlados, conforme regulamentado pela Portaria nº 344/98, para atender às necessidades dos pacientes do Sistema Único de Saúde (SUS) que são usuários da Rede de Saúde Municipal, conforme condições, quantidades e qualidades descritas no anexo I (termo de referência). Partes: PMSJBICAS X UP DISTRIBUIDORA LTDA, valor: R\$ 58.125,00 (Cinquenta e oito mil e cento e vinte cinco reais). Vigência: 19/03/2024 à 19/03/2025.

EXTRATO CONTRATO

*Extrato Contrato nº 30/2024, Processo Licitatório nº 17/2024, PREGÃO ELETRONICO nº 11/2024, Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de locação de veículos, com disponibilização de motorista, em atendimento a demanda da Secretaria Municipal de Meio Ambiente. Partes PMSJB X COOPERATIVA DE TRABALHOS DOS TRANSPORTADORES E EMPREITEIROS DE BICAS - COOPERBICAS, inscrita no CNPJ sob o nº 42.474.000/0001-73, Valor: R\$ 213.588,00 (Duzentos e treze mil quinhentos e oitenta e oito reais). Vigência: 25/03/2024 à 25/03/2025.

LICITAÇÃO DESERTA

Fica declarada DESERTA a sessão do dia 28/03/2024, referente ao Processo Licitatório nº 39/2024, Dispensa Eletrônica nº 09/2024, objeto: Aquisição de Sistema Intrauterino Hormonal/DIU de Levonorgestrel (Mirena) para atendimento a paciente C. F. A. portadora de SAF, fibromialgia, CID D68.8, com histórico de aborto recorrente, dois episódios de trombose venose (pélvica abdominal) e eritema nodoso, residente no município de São Joaquim de Bicas.