DIÁRIO OFICIAL DE IGARAPÉ

Igarapé, 11 de março de 2019 – Diário Oficial Eletrônico – ANO IV - Nº 1104–Lei Complementar 51 de 12/03/2013

SECRETARIA DE ESPORTE, LAZER, CULTURA E TURISMO

4º CRONOGRAMA DE CONVOCAÇÃO – PSS 001 / 2019 DA SEC. MUNICIPAL DE ESPORTE, LAZER, CULTURA E TURISMO PARA CONTRATAÇÃO DE ESTAGIÁRIOS – SETOR ESPORTE.

Ficam convocados os candidatos constantes da relação abaixo para comparecerem perante a Secretaria Municipal de Esporte à Rua Primeiro de Maio, Nº 100, São Sebastião – IGARAPÉ/MG, nas datas e horas respectivas, a fim de apresentarem a documentação comprobatória para análise das informações prestadas na inscrição e consequente contratação para estágio remunerado caso confirma-se a mesma, conforme previsto no edital do PSS 01/2019 – Secretaria de Esporte.

- Estágio cursando **LICENCIATURA** em **EDUCAÇÃO FÍSICA – do dia 11/03/2019 ao dia 13/03/2019 de 9h às 16h**:

			PONTUAÇÕES POR CRITÉRIOS				
CLASSIFICAÇÃO	**NOME**	**DATA NASC.**	**PERÍODO EM CURSO**	**CERTIF. EM CURSOS**	**CERTIF. EM ARBITRAGEM**	**CERTIF. EM SALVAMENTO AQUÁTICO**	**TOTAL**
3º	Reanes Gomes Campos	23/11/1981	20	30	0	0	**50**
4º	Marli das Graças Candida da Fonseca	03/12/1976	20	25	0	0	**45**

Devem apresentar cópia dos certificados comprovando a quantidade informada no cadastro, bem como contato das entidades emissoras dos certificados, para análise documental.

Em caso de não comprovação dos dados apresentados na ficha de inscrição e alteração da pontuação obtida o candidato terá sua classificação refeita, e caso perca pontuação e perca sua posição na classificação será refeita a convocação para contratação, perdendo a vaga no momento. Não é possível apresentar nesta fase documentação que aumente a sua pontuação, pois a mesma deveria ter sido informada no prazo da inscrição.

Os candidatos já devem apresentar também a documentação de contratação listada abaixo, conforme artigo 7.8 do Edital:

"7.8 - apresentar outros documentos que forem exigidos pelo Departamento de Recursos Humanos à época da contratação, que serão:
Originais:
I. Declaração Escolar;
II. 02 Fotos 3X4.

Cópia:
III. Carteira de Identidade;
IV. CPF;
V. Comprovante de Endereço;
VI. Título Eleitoral;
VII. Comprovante última votação;
VIII. Certidão de Nascimento ou Casamento;
IX. PIS/PASEP;
X. Atestado de bons antecedentes;
XI. Atestado Médico - Medicina do Trabalho (3534-2551)
XII. Conta Bancária Caixa (se não tiver será encaminhada para abertura);
XIII. Certificado Reservista (Homem)."

SECRETARIA DE ESPORTE, LAZER, CULTURA E TURISMO

EDITAL Nº 01/2019

III Festival Igarapé Sabor 2019 – Mestras e seus Temperos

O município de Igarapé, por intermédio da Secretaria Municipal de Esporte, Lazer, Cultura e Turismo em parceria com a Associação das Mestras da Culinária de Igarapé - ASMECI, torna público o Regulamento do III Festival Igarapé Sabor 2019 – *Mestras e seus Temperos*.

1. OBJETO

III Festival Igarapé Sabor 2019 – *Mestras e seus Temperos*.

2. OBJETIVO

O objetivo do III Festival Igarapé Sabor 2019 - *Mestras e seus Temperos* é propiciar e dar continuidade as atividades gastronômicas de Igarapé, além de fomentar as atividades das Mestras de Igarapé.

3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

3.1 Valorização do saber culinário das Mestras, com o reconhecimento de seus saberes, tradições e histórias;

3.2 Desenvolver o Turismo Gastronômico em Igarapé;

3.3 Estimular a culinária mineira em Igarapé, com a possiblidade de ingresso no festival de novas Mestras, e interessados da área.

4. DO LOCAL E DA DATA

4.1 O III Festival Igarapé Sabor 2019 - *Mestras e seus Temperos* será realizado nos **dias 11, 12, 13 e 14 de julho de 2019**, na Praça Miguel Henriques da Silva, na cidade de Igarapé – Minas Gerais.

5. DAS CATEGORIAS DE PARTICIPAÇÃO

5.1 O III Festival Igarapé Sabor 2019 - *Mestras e seus Temperos*, contará com 02 (duas)

categorias de participação:

1) Mestras da Culinária;

2) Seletiva de Receitas – Novas Mestras 2019.

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

Categoria	Nº de vagas
Seletiva de Receitas – Novas Mestras 2019	04

6. CRITÉRIOS DE PARTICIPAÇÃO

6.1 **Mestras da Culinária:** O grupo das "Mestras da Culinária" é formado pelas mestras convidadas e inventariadas pelo município de Igarapé, através do reconhecimento dos seus saberes culinários, para o III Festival Igarapé Sabor 2019 – *Mestras e Seus e Temperos*.

As Mestras da Culinária serão subdivididas em duas atuações:

A - Alameda das Mestras - Local de instalação das barracas e cozinhas das Mestras participantes, com livre circulação de público.

B - Praça das Quitandas – Local de instalação de fornos e fogões à lenha, para a produção e degustação de quitandas, biscoitos e doces.

A relação das Mestras da Culinária participantes, e seus pratos/doces/biscoitos inscritos serão divulgados no dia **08/05/2019.**

6.2 Seletiva de Receitas – Novas Mestras 2019: Serão disponibilizadas 04 (quatro) vagas de participação na categoria "Seletiva de Receitas – Novas Mestras 2019" de novos(as) cozinheiros(as) para o ano de 2019, seguindo critérios como:

A – Comprovação de residência em Igarapé há mais de 02 anos (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, conforme item 7. deste edital.

7. TEMÁTICA DOS PRATOS

7.1 A temática de concepção dos pratos para o ano de 2019 será LIVRE – CULINÁRIA MINEIRA, conforme especificações de cada categoria de participação:

7.1.1 PRATO PRINCIPAL: LIVRE – CULINÁRIA MINEIRA

CONTEXTUALIZAÇÃO HISTÓRICA: *A culinária mineira tradicional do município de Igarapé-MG é o resultado do encontro de diferentes povos que ocuparam nosso estado na época do ciclo do ouro e bandeirantes que passaram pela região, especialmente portugueses, que foram os colonizadores*

das Minas Gerais. Além da influência do continente africano, através dos escravos que vieram trabalhar nas minas, e também a influência dos nativos indígenas. A exploração do ouro gerava inflação na economia local e gêneros alimentícios eram caros e difíceis de serem alcançados. Assim, os mineiros tiveram que utilizar a imaginação para criar pratos com os alimentos disponíveis ali, no quintal de casa. Essa tradição e a necessidade de adequar e inovar a culinária mineira atravessou séculos em nossa região, e hoje são características dos saberes culinários das famílias e Mestras de Igarapé. Apreciada por seus sabores, cores e aromas marcantes, a culinária mineira tradicional de Igarapé-MG, tem origem nas coisas simples que podiam ser conseguidas mais facilmente, como a mandioca, feijão, milho, batata doce, inhame, quiabo, verduras, ora-pro-nóbis, cansanção, galinha caipira, porco, etc.

Para o III Festival Igarapé Sabor 2019 - *Mestras e seus Temperos* a temática do **PRATO PRINCIPAL** deverá seguir os princípios da culinária mineira tradicional do município de Igarapé-MG.

7.1.2 TEMÁTICA 2º PRATO: LIVRE – CULINÁRIA MINEIRA

Para a realização do III Festival Igarapé Sabor 2019 - *Mestras e seus Temperos* a temática do **2º PRATO** é opcional e também deverá seguir os princípios da culinária mineira tradicional do município de Igarapé-MG, com a possibilidade de ser apresentado como porções/quitutes/tira-gosto, sem a exigência de ser um "prato composto" de muitos ingredientes.

7.1.3 COMERCIALIZAÇÃO DE OUTROS PRODUTOS

Para o III Festival Igarapé Sabor 2019 - *Mestras e seus Temperos,* está autorizado a **COMERCIALIZAÇÃO DE OUTROS PRODUTOS** seguindo os princípios da culinária mineira tradicional do município de Igarapé-MG, 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 Comissão de Organização e Fiscalização do Festival.

Serão avaliados os seguintes critérios para a comercialização de outros produtos:

A – Originalidade das receitas/pratos elaborados pelos participantes;

B – Processos exclusivamente artesanais, com produção local;

C – Viabilidades de comercialização (preço, quantidade, porção, etc.).

7.1.4 RELEITURA DE RECEITAS

A releitura de receitas será autorizada **EXCLUSIVAMENTE** para as Mestras da Culinária que tenham interesse em resgatar e apresentar qualquer prato de sucesso de sua autoria em edições anteriores de qualquer festival gastronômico que tenham participado. A releitura de receitas deverá ser repassada para aprovação da Comissão de Organização e Fiscalização do festival.

Temáticas/Participantes	Mestras da Culinária	Novas Mestras 2019
Temática Prato Principal	Livre – Culinária Mineira	Livre – Culinária Mineira
Temática 2º Prato (opcional)	Livre – Culinária Mineira	Livre – Culinária Mineira

Comercialização de outros produtos	Aprovação da Comissão de Organização e Fiscalização do Festival Igarapé Sabor – 2019	Aprovação da Comissão de Organização e Fiscalização do Festival Igarapé Sabor – 2019
Releitura de Receitas	Aprovação da Comissão de Organização e Fiscalização do Festival Igarapé Sabor – 2019	X
Avaliação das Receitas	Comissão de Organização e Fiscalização do Festival Igarapé Sabor – 2019	Seletiva de Novas Mestras Igarapé Sabor – 2019

8. RESTRIÇÕES TEMÁTICAS DOS PRATOS

A partir da temática apresentada para o ano de 2019 no III Festival Igarapé Sabor – *Mestras e seus Temperos*, considera-se as seguintes **VEDAÇÕES:**

8.1 Utilização de condimentos industrializados (colorífico, caldo artificiais de carne e galinha, amaciantes de carnes, etc.);

8.2 Utilização de linguiças, embutidos e derivados industrializados;

8.3 Gêneros alimentícios não caraterísticos da tradicional culinária mineira e local. (Ex.: Ingredientes culinária espanhola, chinesa, americana, etc.);

8.4 Comercialização de Tropeiros e suas variações como Prato Principal e 2º Prato;

8.5 Comercialização de porções de linguiças/batatas como Prato Principal e 2º Prato;

8.6 Utensílios para otimização do processo de produção de pratos (chapas, caldeiras de cozinhas industriais, etc.).

9. DA INSCRIÇÃO

9.1 **Inscrições das Mestras da Culinária:** As inscrições das receitas/pratos das "Mestras da Culinária" deverão ser realizadas **a partir do dia 07/02/2019 a 07/03/2019,** conforme formulário de inscrição no ANEXO II deste edital. Na inscrição deverão ser apresentados as receitas e temáticas do:

1 - PRATO PRINCIPAL: LIVRE – CULINÁRIA MINEIRA;

2- TEMÁTICA 2º PRATO (OPCIONAL): LIVRE – CULINÁRIA MINEIRA;

3- COMERCIALIZAÇÃO DE OUTROS PRODUTOS;

4- RELEITURA DE RECEITAS. (EXCLUSIVO DAS MESTRAS DA CULINÁRIA).

9.1.2 A realização das inscrições das Mestras da Culinária é de total responsabilidade das mestras participantes, sob **ORIENTAÇÃO** da Comissão de Organização e Fiscalização do Festival.

9.2 Inscrições na Seletiva de Receitas – Novas Mestras 2019: As inscrições das receitas/pratos dos interessados (as) na "Seletiva de Receitas" deverão ser realizadas **a partir do dia 14/03/2019 até o dia 25/03/2019**. Na inscrição deverão ser apresentados as receitas e temáticas do:

1 - PRATO PRINCIPAL: LIVRE – CULINÁRIA MINEIRA;

2- TEMÁTICA 2º PRATO (OPCIONAL): LIVRE – CULINÁRIA MINEIRA;

3- COMERCIALIZAÇÃO DE OUTROS PRODUTOS.

9.2.1 A realização das inscrições na Seletiva de Receitas é de total responsabilidade dos participantes, sob **AVALIAÇÃO** da Comissão de Organização e Fiscalização do Festival, seguindo especificações do item 6.2 deste edital. As inscrições deverão ser preferencialmente **DIGITADAS**, conforme formulário de inscrição no ANEXO III deste edital, e **protocoladas na Casa da Cultura Fráter Henrique Cristiano José Matos, na Rua São Vicente, nº 1.100, Três Poderes – Igarapé-MG. Horários de atendimento: 08:00 às 11:00 e 13:00 às 16:00**.

9.2.2 É obrigatória na inscrição do PRATO PRINCIPAL: LIVRE – CULINÁRIA MINEIRA, a apresentação da HISTÓRIA e FOTOGRAFIA do prato.

9.2.3 O resultado das receitas aprovadas para a "**Seletiva de Receitas – Novas Mestras 2019"** será divulgado no dia **28/03/2019** , no site da Prefeitura Municipal de Igarapé: www.igarape.mg.gov.br. Conforme item 5.2 deste edital, haverá 04 vagas para a participação no IGARAPÉ SABOR – 2019. A organização escolherá até **10 RECEITAS** para apresentação técnica dos pratos na Seletiva de Receitas. Somente o PRATO PRINCIPAL: LIVRE – CULINÁRIA MINEIRA deverá ser apresentado na

Seletiva de Receitas, os demais pratos e informações solicitadas no ANEXO III deste edital serão analisadas pela Comissão de Organização e Fiscalização do Festival.

9.2.4 A apresentação técnica dos pratos na "Seletiva de Receitas" será realizada no dia **07/04/2019**. O horário, local, exigências e procedimentos de participação na seletiva serão divulgados pela Comissão de Organização e Fiscalização do Festival em conjunto com o resultado das receitas aprovadas para a seletiva conforme item 9.2.3 deste edital.

9.2.5 Não serão aceitas inscrições de participantes que sejam permissionários/usuários de quiosques da Praça Miguel Henriques de Igarapé.

9.2.6 Não poderão participar da seletiva de novas mestras aquele que possuir relação de parentesco (inclusive por afinidade) até o 3° grau, com agentes políticos do Município de Igarapé.

10. DAS AVALIAÇÕES

10.1 **DA AVALIAÇÃO DA "SELETIVA DE RECEITAS – NOVAS MESTRAS 2019":** As receitas aprovadas para apresentação técnica dos pratos serão avaliadas por uma **COMISSÃO DE AVALIAÇÃO** composta por 06 (seis) participantes:

A – **Júri de Degustação** – 03 (três) participantes;

B – **Júri Técnico de Degustação** – 03 (três) participantes.

10.1.1 A **COMISSÃO DE AVALIAÇÃO** será apresentada até o dia **04/04/2019** para a **"SELETIVA DE RECEITAS – NOVAS MESTRAS 2019"**, conforme realização prevista no item 9.2.3 deste edital.

10.2 **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	10
		SABOR	20
		AROMA	10
		TEXTURA	10
		TEMPERATURA	10
	APROVEITAMENTO DE INGREDIENTES DA CULINÁRIA MINEIRA E LOCAL	ORIGINALIDADE	10
		CRIATIVIDADE	10
	APRESENTAÇÃO		20
TOTAL:			100

B – Ficha de avaliação do **Júri Técnico de Degustação:**

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

10.3 **DA APURAÇÃO E DIVULGAÇÃO DO RESULTADO**: A apuração das fichas de avaliação e divulgação dos resultados será realizada após o término de degustação das seletivas das receitas, sob Comissão de Organização e Fiscalização do Festival, em conjunto com a **COMISSÃO DE AVALIAÇÃO.**

11. PRECIFICAÇÃO E FORMATOS DE PRATOS E DEMAIS PRODUTOS COMERCIALIZADOS

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

11.2 Caberá a Comissão de Organização e Fiscalização do Festival a avaliação de todos os preços apresentados, sugestões dos formatos de pratos/descartáveis e a padronização de valores entre produtos similares, como bebidas, água, refrigerantes. etc.

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

12. COMISSÃO DE ORGANIZAÇÃO E FISCALIZAÇÃO

12.1 A Comissão de Organização e Fiscalização do Festival fiscalizará as atividades de desenvolvimento do evento, desde sua pré-produção, execução, produção e pós-produção.

12.2 Fiscalizará as vedações propostas no item 8 deste edital, assegurando a originalidade temática proposta para a edição do Igarapé Sabor – 2019.

12.3 Acompanhará todas as atividades de responsabilidade dos participantes.

13. DAS RESPONSABILIDADES DOS PARTICIPANTES DO IGARAPÉ SABOR – 2019

13.1 Estruturação de suas barracas/espaços com equipamentos/utensílios que deverão ser utilizados para suas atividades durante o festival. Formalização através do **ANEXO IV - TERMO DE COMPROMISSO E RESPONSABILIDADE,** que deverá ser entregue no ato de inscrição**;**

13.2 Decorações da parte interna de suas barracas/espaços;

13.3 Cuidar, zelar e entregar em perfeito estado de conservação as barracas/tendas que serão disponibilizadas pela organização. Caso seja identificado algum material avariado, danificado ou incompleto o participante deverá custear o dano;

13.4 Todas as pessoas que estiverem manipulando alimentos nos estandes/barracas devem usar toucas, luvas e máscaras;

13.5 Designar uma pessoa (da equipe de cada participante) para auxiliar na limpeza das barracas e áreas próximas de circulação;

13.6 Seguir os horários de abertura e fechamento do evento conforme programação oficial do evento, que será publicada **até o dia 03/06/2019;**

13.7 Atender todas as exigências padrões da Vigilância Sanitária;

13.8 Serão de responsabilidade de cada participante a compra do material de higiene pessoal como luvas, toucas e máscaras descartável;

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

14. DAS PENALIDADES

14.1 Fica à critério da Comissão de Organização e Fiscalização do Festival, 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 estande organizado e pronto para o atendimento ao público no horário de abertura do festival, conforme item 13.6;

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

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

14.3 Caso alguma barraca seja autuada por algum órgão fiscalizador será automaticamente interditado o seu funcionamento.

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

14.5 Impedir ou restringir a fiscalização de órgãos fiscalizadores acarretará em desclassificação e fechamento da barraca.

14.6 Sob pena de interdição da barraca, cada mestra deverá respeitar as instruções e projeto de segurança aprovado pelo Corpo de Bombeiros Militar de Minas Gerais.

15 DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1 Casos não previstos nesse edital serão discutidos e publicados pela Comissão de Organização e Fiscalização do Festival.

Igarapé, 11 de março de 2019.

Valdirene Gomes Braga da Silva

Secretária Municipal de Esporte, Lazer,

Cultura e Turismo de Igarapé

DIÁRIO OFICIAL DE IGARAPÉ

Igarapé, 11 de março de 2019 – Diário Oficial Eletrônico – ANO IV - Nº 1104–Lei Complementar 51 de 12/03/2013

ANEXO I – CRONOGRAMA – III FESTIVAL IGARAPÉ SABOR 2019

ATIVIDADE	DATA	LOCAL
Publicação do Edital **III Festival Igarapé Sabor 2019 – Mestras e seus Temperos**	**11/03/2019**	Diário Oficial – Prefeitura Municipal de Igarapé www.igarape.mg.gov.br
Inscrição de receitas/pratos das "**Mestras da Culinária"**	**07/02/2019 a 07/03/2019**	Formulário de Inscrição ANEXO II
Período de Inscrições **"Seletiva de Receitas – Novas Mestras 2019"**	**14/03/2019 a 25/03/2019**	Formulário de Inscrição ANEXO III
Divulgação da Comissão de Avaliação	**04/04/2019**	Site da Prefeitura Municipal de Igarapé: www.igarape.mg.gov.br
Realização da "**Seletiva de Receitas**"	**07/04/2019**	O horário e local serão divulgados pela Coordenação do Igarapé Sabor – 2019.
Resultado das receitas aprovadas para a **"Seletiva de Receitas"**	**11/04/2019**	Site da Prefeitura Municipal de Igarapé: www.igarape.mg.gov.br
Divulgação das Mestras da Culinária participantes e relação de Aprovados na Seletiva de receitas	**11/04/2019**	Site da Prefeitura Municipal de Igarapé: www.igarape.mg.gov.br
Publicação da PROGRAMAÇÃO OFICIAL do IGARAPÉ SABOR – 2019	**03/06/2019**	Site da Prefeitura Municipal de Igarapé: www.igarape.mg.gov.br
LOCALIZAÇÃO DOS PARTICIPANTES NO EVENTO	**10/04/2019**	Coordenação
Realização do **IGARAPÉ SABOR – 2019**	**11/07/2019 a 14/07/2019**	Praça Miguel Henriques da Silva - Igarapé-MG.

DIÁRIO OFICIAL DE IGARAPÉ

Igarapé, 11 de março de 2019 – Diário Oficial Eletrônico – ANO IV - Nº 1104–Lei Complementar 51 de 12/03/2013

ANEXO II – FICHA DE INSCRIÇÃO "MESTRAS DA CULINÁRIA" – IGARAPÉ SABOR 2019

NOME:	
ENDEREÇO:	
BAIRRO:	**CIDADE:**
ESTADO:	**CEP:**
TELEFONES:	
EMAIL:	
DATA DE NASCIMENTO:	
DESCRIÇÃO PRATO PRINCIPAL	
RECEITA – NOME DO PRATO:	
INGREDIENTES: - **Ex.***2 KG de Mandioca* - - - - - - - - - - -	**VALOR MÉDIO DE CADA INGREDIENTE (R$):** - *R$ 4,75* - - - - - - - - - - -

- - - -	- - - -

ORIENTAÇÕES / MODO DE PREPARO:

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

TEMPO DE PREPARO:

-
-
-

-	
CUSTO TOTAL DA RECEITA (R$):	
RENDIMENTO EM PORÇÕES:	
CUSTO MÉDIO POR PORÇÃO (R$):	
ESTE PRATO É UMA RELEITURA: ( ) SIM ( ) NÃO **EM CASO DE RELEITURA, JUSTIFIQUE:** --	
DESCRIÇÃO DO 2º PRATO (OPCIONAL)	
RECEITA – NOME DO 2º PRATO:	
INGREDIENTES:	**VALOR MÉDIO DE CADA INGREDIENTE (R$):**
- **Ex.** *2 KG de Mandioca*	- *R$ 4,75*
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-

-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-

ORIENTAÇÕES / MODO DE PREPARO:-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-
-
-
TEMPO DE PREPARO:
CUSTO TOTAL DA RECEITA (R$):
RENDIMENTO EM PORÇÕES:
CUSTO MÉDIO POR PORÇÃO (R$):
ESTE 2º PRATO É UMA RELEITURA: ( ) SIM ( ) NÃO **EM CASO DE RELEITURA, JUSTIFIQUE:** - - -
DESCRIÇÃO – COMERCIALIZAÇÃO DE OUTROS PRODUTOS
DESCREVER TODOS OS DEMAIS PRODUTOS QUE SERÃO COMERCIALIZADOS CONFORME ITEM 7.1.3 DO EDITAL. INCLUIR A DESCRIÇÃO DE CADA PRODUTO, COM RECEITAS E VALORES DE COMERCIALIZAÇÃO: - - - - - - - -

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

ANEXO III – FICHA DE INSCRIÇÃO "SELETIVA DE RECEITAS" – IGARAPÉ SABOR 2019

NOME:	
ENDEREÇO:	
BAIRRO:	**CIDADE:**
ESTADO:	**CEP:**
TELEFONES:	
EMAIL:	

DATA DE NASCIMENTO:
ANEXAR DOCUMENTAÇÃO QUE COMPROVE ESPECIFICAÇÕES CONFORME REQUISITOS DO ITEM 6.2 PARA NOVAS MESTRAS 2019:
JÁ PARTICIPOU DE ALGUMA SELETIVA DE RECEITAS, CONCURSOS OU ALGUM FESTIVAL DE GASTRONOMIA MINEIRA DA REGIÃO? *(Descrever nome do evento, prato e ano de realização).* - - - - - - - - - - - - -
DESCRIÇÃO PRATO PRINCIPAL
RECEITA – NOME DO PRATO:

INGREDIENTES:	**VALOR MÉDIO DE CADA INGREDIENTE (R$):**

- **Ex.***2 KG de Mandioca*	- *R$ 4,75*
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-

ORIENTAÇÕES / MODO DE PREPARO:

-

-

-

-

-

-

-

- - - - - - - - - - - - - - - - -
TEMPO DE PREPARO: - - - - -
CUSTO TOTAL DA RECEITA (R$):

RENDIMENTO EM PORÇÕES:
CUSTO MÉDIO POR PORÇÃO (R$):
HISTÓRIA E FOTOGRAFIA DA RECEITA: *(DEFESA DE ESCOLHA DA RECEITA PELO AUTOR(A), REFERÊNCIAS, RELAÇÃO FAMILIAR, RELAÇÃO COM A CULINÁRIA MINEIRA E SABERES CULINÁRIOS DE IGARAPÉ)* - - - - - - - - - - - - - - - - - - -

-
-
-
-
-
-
DESCRIÇÃO DO 2º PRATO (OPCIONAL)
RECEITA – NOME DO 2º PRATO:

INGREDIENTES:	**VALOR MÉDIO DE CADA INGREDIENTE (R$):**
- **Ex.** *2 KG de Mandioca*	- *R$ 4,75*
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-

-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-

ORIENTAÇÕES / MODO DE PREPARO:

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-   -
TEMPO DE PREPARO:
CUSTO TOTAL DA RECEITA (R$):
RENDIMENTO EM PORÇÕES:
CUSTO MÉDIO POR PORÇÃO (R$):
-
HISTÓRIA E FOTOGRAFIA DA RECEITA: *(DEFESA DE ESCOLHA DA RECEITA PELO AUTOR(A), REFERÊNCIAS, RELAÇÃO FAMILIAR, RELAÇÃO COM A CULINÁRIA MINEIRA E SABERES CULINÁRIOS DE IGARAPÉ)*   -   -   -   -   -   -   -   -   -   -

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
DESCRIÇÃO – COMERCIALIZAÇÃO DE OUTROS PRODUTOS
DESCREVER TODOS OS DEMAIS PRODUTOS QUE SERÃO COMERCIALIZADOS CONFORME ITEM 7.1.3 DO EDITAL. INCLUIR A DESCRIÇÃO DE CADA PRODUTO, COM RECEITAS E VALORES DE COMERCIALIZAÇÃO:
-
-
-
-
-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

DIÁRIO OFICIAL DE IGARAPÉ

Igarapé, 11 de março de 2019 – Diário Oficial Eletrônico – ANO IV - Nº 1104–Lei Complementar 51 de 12/03/2013

ANEXO IV - TERMO DE COMPROMISSO E RESPONSABILIDADE

Eu,

_____

CPF: _____ , RG: _____ , Endereço: _____

_____

_____

___, me responsabilizo e me comprometo a cuidar, zelar e entregar em perfeito estado de conservação as barracas/tendas que serão disponibilizadas pela organização do evento, sob pena de custear o material avariado, danificado ou incompleto.

Atesto para os devidos fins que detenho a estrutura de alimentação necessária para atender a demanda durante todos os dias da realização do III Festival Igarapé Sabor 2019 – *Mestras e seus Temperos*, que acontecerá entre os dias 11 a 14 de julho de 2019.

Responsabilizo-me, ainda, integralmente pela produção e comercialização dos pratos conforme Regulamento do edital do III Festival Igarapé Sabor 2019 – *Mestras e seus Temperos*, seguindo os horários de abertura e fechamento do evento conforme programação oficial, que será publicada até o dia 03/06/2019.

Igarapé/MG _____ de _____ de 2019.

_____

Assinatura do Participante

DIÁRIO OFICIAL DE IGARAPÉ

Igarapé, 11 de março de 2019 – Diário Oficial Eletrônico – ANO IV - Nº 1104–Lei Complementar 51 de 12/03/2013

ANEXO V - TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM

Eu,

_____,

nacionalidade _____, estado civil_____, portador da Cédula de identidade RG nº._____ , inscrito no CPF/MF sob nº _____ , residente à Av./Rua_____

_____nº. _____, município de _____/ _____. AUTORIZO o uso de minha imagem em todo e qualquer material entre, imagens de vídeo, fotos e documentos, para ser utilizada para divulgação e promoção do III Festival Igarapé Sabor - 2019 realizado pela Prefeitura Municipal de Igarapé através da Secretaria de Esporte, Lazer, Cultura e Turismo.

Fica ainda autorizada, de livre e espontânea vontade, para os mesmos fins, a cessão de direitos da veiculação das imagens não recebendo para tanto qualquer tipo de remuneração.

Por esta ser a expressão da minha vontade declaro que autorizo o uso acima descrito sem que nada haja a ser reclamado a título de direitos conexos à minha imagem ou a qualquer outro, e assino a presente autorização em 02 vias de igual teor e forma.

_____, dia ____de _____de _____.

(assinatura): _____

Telefones p/ contato: _____

DIÁRIO OFICIAL DE IGARAPÉ

Igarapé, 11 de março de 2019 – Diário Oficial Eletrônico – ANO IV - Nº 1104–Lei Complementar 51 de 12/03/2013

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

19º CRONOGRAMA DE CONVOCAÇÃO – SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Ficam convocados os candidatos constantes da relação abaixo para comparecerem perante a Secretaria Municipal de Educação à **Rua Primeiro de Maio, Nº 100, São Sebastião – IGARAPÉ/MG**, nas **datas e horas respectivas**, a fim de apresentarem a documentação necessária para contratação, conforme previsto no edital do **PSS 01/2018.**

→ **PROFESSOR P.3 – EDUCAÇÃO FISICA -** Classificado no número **26 no dia 11/03/19 às 13:30 horas.**

Classificação	Nº INSC	CANDIDATO	Tempo de serviço em dias DECLARADO
26	1325651	Luciano Patricio do Nascimento	0

→ **PROFESSOR P.1 – EDUCAÇÃO INFANTIL -** Classificados do número **136 ao 140 no dia 11/03/19 às 14:00 horas.**

Classificação	Nº INSC	CANDIDATO	Tempo de serviço em dias DECLARADO
136	1328618	Dilene Ribeiro de Souza	30
137	1328544	Mariana Cristina Silva Rodrigues	30
138	1329537	Raquel Resende Correa Duarte	24
139	1331502	Luciene Arcanjo de Souza	23
140	1331804	Julia Bragança Costa	18

DIÁRIO OFICIAL DE IGARAPÉ

Igarapé, 11 de março de 2019 – Diário Oficial Eletrônico – ANO IV - Nº 1104–Lei Complementar 51 de 12/03/2013

→ **AUXILIAR DE SECRETARIA ESCOLAR -** Classificados do número **124 ao 125 no dia 11/03/19 às 14:30 horas. (Convocação para preencher 02 (duas) vagas, sendo uma substituição até Maio/19).**

Classificação	Nº INSC	CANDIDATO	Tempo de serviço em dias DECLARADO
124	1324542	Normélia Margarida Galvão Vasconcelos	0
125	1325027	Celi Henriques Alves da Silva	0

Igarapé, 07 de Março de 2019

EXPEDIENTE

ÓRGÃO OFICIAL DA PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPÉ

ÓRGÃO GESTOR: Departamento de Comunicação
ÓRGÃOS PUBLICADORES:
Secretaria Esporte, Lazer, Cultura e Turismo
Secretaria de Educação

CARLOS ALBERTO DA SILVA:53840674620

Assinado de forma digital por CARLOS ALBERTO DA SILVA:53840674620
Dados: 2019.03.11 09:25:31 -03'00'