

10 ANOS

CÂMARA EM AÇÃO

Informativo da Câmara Municipal de Cambuquira

Distribuição Gratuita

Mal Direta
Postal
Domiciliária
C.M. Cambuquira
CORREIOS



CAMBUQUIRA - MG

ANO X - EDIÇÃO Nº 71 - OUTUBRO/NOVEMBRO 2016

Câmara aprova Projeto de Lei 001/2016

Campanha Publicitária Educativa de Caráter Cívico

Na Reunião Ordinária do dia 16 de fevereiro o vereador Valter Silva apresentou ao Plenário o PL 001/2016 que autoriza a implementação de Campanha Publicitária Educativa, de Caráter Cívico e Cultural no município de Cambuquira.

Segundo o vereador Valter, "nossa cidade está carente de ações que estimulem o resgate da cidadania, da ideia de amor a este rincão e, por conseguinte, de atitudes que eduquem os cidadãos a preservarem o patrimônio público, que é

de cada um, pois são dos impostos pagos pela comunidade que são construídos e/ou preservados a res pública, o meio ambiente, a limpeza urbana e o respeito aos direitos humanos", concluiu.

A Comissão de Legislação, Justiça e Redação deu parecer favorável à aprovação do referido PL e foi aprovado por unanimidade pela Câmara de Vereadores.

Segue ao lado, na íntegra, a Lei Municipal nº 2389, devidamente sancionada pelo Sr. Prefeito Municipal.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMBUQUIRA
MINAS GERAIS

LEI MUNICIPAL Nº 2389, DE 01 DE NOVEMBRO DE 2016.

Autoriza a implementação de Campanha Publicitária Educativa, de caráter cívico e cultural, no âmbito do Município de Cambuquira e dá outras providências.

Faço saber que a Câmara Municipal de Cambuquira aprovou e eu, em seu nome, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º- Fica o Poder Executivo autorizado a implementar campanha publicitária educativa, de caráter cívico e cultural, através do personagem, "CAMBUQUIRENSE BOA PRAÇA", na forma de layout constante no Anexo Único.

§ 1º - a campanha publicitária será de caráter permanente.

§ 2º - O Poder Público, através do personagem "CAMBUQUIRENSE BOA PRAÇA", poderá veicular campanha publicitária e educativa de resgate da cidadania, utilizando mensagens e frases que infundam a ideia de amor à cidade, preservação dos logradouros públicos e equipamentos urbanos, bem como normas e padrões de comportamento associados à preservação do meio ambiente, limpeza e conservação dos espaços públicos e respeito aos direitos humanos.

§ 3º - Fica vedada a veiculação de publicidade de promoção pessoal de autoridades públicas, partidos políticos ou de marcas e nomes de empresas privadas e públicas através do personagem "CAMBUQUIRENSE BOA PRAÇA".

Art. 2º - O Órgãos integrantes da Administração direta e Indireta promoverão campanhas, atividades e eventos diversos, através da veiculação do personagem "CAMBUQUIRENSE BOA PRAÇA".

Art. 3º - O Poder Executivo fica autorizado a firmar convênios com empresas públicas e privadas, com vistas à implementação da campanha publicitária definida nesta Lei, observado o disposto no artigo 1º, § 3º.

Art. 4º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de Cambuquira, 01 de nov

PUBLICADO
Em 01/11/16

Evanderson Xavier
Prefeito Municipal



O câncer de próstata é o câncer mais frequente no sexo masculino, ficando atrás apenas do câncer de pele não melanoma. Estatísticas apontam que a cada seis homens, um é portador da doença. A estimativa é de que, em 2016, 69 mil novos casos sejam diagnosticados, ou seja, a descoberta de um caso a cada 7,6 minutos.

No intuito de conscientizar a população masculina sobre a doença e visando a diminuir a taxa de mortalidade que ainda é alta, acontece mundialmente o movimento Novembro Azul, iniciativa que já faz parte do calendário nacional das campanhas de prevenção no Brasil. O objetivo é combater a doença e, principalmente, motivar a população masculina a fazer exames preventivos.

"Depois do aparecimento dos sintomas, mais de 95% dos casos de câncer de próstata já se encontram em fase avançada. Por isso, é importante o exame regular através do toque retal e do PSA periodicamente", afirma Carlos Corradi Fonseca, presidente da Sociedade Brasileira de Urologia (SBU).

A SBU recomenda que homens a partir de 50 anos procurem seu urologista para discutir a prática e a realização da avaliação. Aqueles com maior risco da doença (história familiar, raça negra) devem procurar o urologista a partir dos 45 anos. Os exames consistem na dosagem sérica do PSA e no exame digital retal, com periodicidade anual.

Esta prática está relacionada à diminuição de cerca de 21% na mortalidade pela doença em estudos de grande porte e longo seguimento.

Para maiores informações procure um Posto de Saúde próximo de sua casa.

Fonte: Sociedade Brasileira de Urologia

Palavra do Presidente

A Constituição de 1988 criou o SUS, baseado no princípio de que a saúde é um direito humano e como resultado, 75% da população se beneficia dos cuidados de saúde pública. Sessenta e nove por cento dos leitos hospitalares são privados e apenas 31% públicos. Barreiras ao acesso de serviço de atenção primária existem frequentemente, em parte devidas às características sócio-demográficas e econômicas. Existem poucas unidades minimamente equipadas, poucos médicos e faltam medicamentos essenciais. Os medicamentos têm importante papel nos cuidados da saúde, com 78% das consultas resultando em prescrições. Como a população coberta pelo SUS é pobre, os medicamentos são gratuitos. Mas nem sempre estão disponíveis. O grau de satisfação dos usuários dos serviços de saúde, divulgado nos principais meios de comunicação do país, cuja pesquisa foi realizada pelo Datafolha, apresenta uma situação preocupante e desafiadora para todos os gestores desse sistema, pois é uma problemática complexa, condicionada a uma multiplicidade de fatores.

A Saúde é uma das principais preocupações do brasileiro e também um dos maiores desafios dos governantes que assumirão em 1º de janeiro. Em um levantamento do Ministério da Saúde para atestar a qualidade do Sistema Único de Saúde (SUS), a média nacional ficou em 5,5, em uma escala de 0 a 10.

O financiamento do SUS é um dos problemas a serem resolvidos. Apesar da promessa de atender a todos, o Brasil é um dos países que menos investe em saúde: menos de 490 dólares por habitante em 2012, acho que este é o maior problema, tem-se que investir mais em saúde.

Grças ao esforço e empenho dos funcionários que trabalham na área de saúde é que a situação não fica pior. Eles sim, merecem meu respeito e meu aplauso. Um dos profissionais que mais passam pela nossa vida, desde quando nascemos até quando morremos são os profissionais de saúde. E na extensa lista de pessoas estão médicos, enfermeiros, auxiliares, que, conforme sua vocação, procuram fazer o máximo para minimizar nossa dor e tristeza, para que alcancemos a saúde o mais prontamente possível.

Às vezes, quando somos bem atendidos em um estabelecimento de saúde, seja pronto-socorro, hospital ou posto de saúde, temos vontade de voltar e agradecer, pois naquele momento de dor e desânimo havia ali um anjo que nos confortou e nos ajudou a enfrentar aquele momento complicado. Mas não sabemos bem o que falar e, por isso, somente o "Muito Obrigado!" já diz tudo e mais um pouco.

Mas, esses profissionais que, em determinados lugares, são obrigados a atender por longos períodos, sem que consigam se alimentar e dormir adequadamente, passam horas em pé e mal conseguem pagar as contas no final do mês se não virarem os plantões, precisam de um incentivo a mais, para se manterem firmes em sua profissão.

Por isso, meus parabéns a todas as pessoas que trabalham na área da saúde, vocês são guerreiros natos.

Celso Alves da Silva - Presidente

ALMG recebe relatório com propostas para a cultura

Documento consolida sugestões da sociedade aprovadas em fórum técnico realizado em 2016

A cultura como geradora de desenvolvimento humano e econômico. Esse é um dos pontos que norteiam o relatório final contendo propostas da sociedade para os rumos da cultura no Estado nos próximos dez anos. O documento foi entregue à Mesa da Assembleia Legislativa de Minas Gerais (ALMG) na quarta-feira (9/11/16), em solenidade às 16h30, no Salão Nobre.

Elaborado pelo Comitê de Representação do Fórum Técnico Plano Estadual de Cultura, o relatório consolida as sugestões tiradas do evento e vai subsidiar o trabalho dos deputados.

Uma vez entregue à Mesa da ALMG, o documento seguirá à apreciação da Comissão de Cultura, que aguarda o relatório final do evento para dar prosseguimento à tramitação do Projeto de Lei (PL) 2.805/15, do Executivo, que traz o Plano Estadual de Cultura.

"O Plano Estadual é uma antiga reivindicação do setor, pois articula o fomento à cultura de forma sistêmica, por meio da associação entre municípios, estados e União. No projeto, são mostradas as estratégias, as ações e as metas para cada eixo temático, pontos importantes para o avanço da cultura", destaca o presidente da comissão, deputado Bosco (PTdoB).

Coube ao Comitê de Representação consolidar as propostas do fórum, num esforço de aglutinação, supressão ou aprimoramento do texto; e ainda avaliar possíveis desdobramentos para as contribuições. Formado por 20 membros, entre representantes do Governo do Estado, do Ministério da Cultura, do Conselho Estadual de Política Cultural (Consec) e da sociedade civil, o comitê foi eleito na plenária final do fórum, em 10 de junho, e chegou à versão final do relatório após oito reuniões.

Um dos encontros regionais ocorreu em Araçuaí (Vale do Jequitinhonha) - Arquivo/ALMG. Um dos encontros regionais ocorreu em Araçuaí (Vale do Jequitinhonha). Fórum técnico - O evento foi realizado pela ALMG

nesto ano para colher sugestões da sociedade e aprimorar o Plano Estadual de Cultura. O plano mineiro se baseia na Lei Federal 12.343, de 2010, que institui o Plano Nacional de Cultura e cria o Sistema Nacional de Informações e Indicadores Culturais.

Antes da plenária final do fórum, foram realizados 12 encontros regionais no interior de Minas - que percorreram mais de 8,4 mil quilômetros e somaram um total de 1.328 participantes - e ainda uma consulta pública pela internet.

Para a realização do evento, as sugestões contidas no projeto de lei do governo foram reorganizadas pela Assembleia para serem discutidas em três grupos: Garantia dos Direitos Culturais; Sistema Estadual de Cultura; e Sistema de Financiamento à Cultura.

Cultura como parceira do desenvolvimento

"Vamos entregar um relatório que conceitualmente defende a cultura como fomentadora de soluções. Uma cultura que pode contribuir com a melhoria da sociedade e com o desenvolvimento social e econômico, sendo parceira de áreas como educação, saúde e meio ambiente", avalia o coordenador do Comitê, Rubem dos Reis.

Nesse sentido, ele frisa que a cultura ganha uma visão mais ampla, não restrita à questão dos recursos financeiros. "Temos um documento de propostas que muda a lógica do pires na mão, para ver a cultura como possibilidade de desenvolvimento", avalia Rubem.

Sob essa ótica, ele dá como exemplo a força de manifestações culturais como o Congado em Uberlândia (Triângulo Mineiro), que, pela concepção das propostas aprovadas, deve estar inserida na política de desenvolvimento do município, e não ser vista como uma mera concessão de espaço pelo poder público.

Já para viabilizar ações em parcerias, uma das propostas do documento é a promoção de editais compartilhados da cultura com demais áreas, a exemplo da educação.

Reformulação dos mecanismos de fomento

Quanto ao fomento, o coordenador do Comitê avalia que o plano sugerido a partir do fórum e consolidado no documento poderá resultar na ampliação de incentivos governamentais.

Uma das propostas, por exemplo, é que os critérios de análise e aprovação de projetos submetidos à avaliação para fins de financiamento e fomento à cultura devem ser reformulados com a participação da sociedade civil e do Consec. Essa reformulação deverá, por exemplo, estabelecer a classificação dos projetos em três categorias: de mercado, de cidadania cultural e de desenvolvimento de linguagens.

Saiba mais:

Fórum entrega documento com propostas para a cultura

Plano Estadual de Cultura passa pela Constituição e Justiça

"Hoje há um só critério de financiamento, pois a lei de incentivo veio para criar mercado e atende grandes negócios", ressalta Rubem, também membro do Consec.

Assim, espera-se que também sejam estimulados projetos voltados para pesquisas e experimentações em novas linguagens artísticas e àqueles que valorizam a cidadania, inclusive integrando várias secretarias de Estado.

Consolidação - Rubem esclarece, por outro lado, que o trabalho do Comitê foi de análise e consolidação do documento final do fórum, sem interferir no conteúdo das propostas aprovadas no evento. "Temos um documento sem disputa até aqui, que atende ao conjunto, e não a uma região ou a uma categoria específica", ressalta o coordenador do Comitê.

Na sua avaliação, o fórum realizado pela ALMG significou, ainda, uma evolução, já que o documento final também atende a demandas históricas da área cultural do Estado, que haviam sido apontadas em duas conferências estaduais de cultura realizadas anteriormente.

(Fonte: ALMG)

Câmara aprova Projeto de Lei nº 100/2016

Conforme publicado na edição anterior, o vereador Valter Silva havia solicitado ao Executivo Municipal providência quando a cessão de funcionário municipal para o Tribunal de Justiça de Minas Gerais.

Diante disso, o Executivo enviou à Câmara o PL nº 100/2016 que autoriza este ato. Os vereadores analisaram, o PL foi aprovado por unanimidade e o Sr. Prefeito Municipal já o sancionou.

Segue abaixo a Lei nº 2388 na íntegra.

LEI MUNICIPAL Nº 2388 DE 01 DE NOVEMBRO DE 2016.

Autoriza o Poder Executivo Municipal ceder servidores ao Tribunal de Justiça e ao Ministério Público do Estado de Minas Gerais.

O Povo do Município de Cambuquira, Estado de Minas Gerais, por seus representantes na Câmara Municipal, aprovou e eu, Prefeito Municipal, em seu nome, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º - Fica o Poder Executivo Municipal autorizado a ceder ao Tribunal de Justiça e ao Ministério Público do Estado de Minas Gerais servidores públicos, ocupantes de cargos efetivos e pertencentes ao seu quadro de funcionários, para exercerem funções administrativas junto ao Juízo de Direito e à Promotoria de Justiça da comarca de Cambuquira.

Parágrafo Único - O servidor cedido não poderá exercer no Órgão cessionário, atribuições estranhas à natureza de seu cargo e complexidade de suas atribuições, sob pena de cancelamento imediato da cessão.

Art. 2º - A cessão se dará respeitando-se as garantias do estatuto dos servidores públicos municipais de Cambuquira, em face da aplicação do regime estatutário.

§1º - A cessão não implicará na ruptura do vínculo do servidor cedido com o município e, na perda do cargo para o qual foi instituído originalmente e se encontra efetivado, bem como, serão garantidos todos os direitos inerentes à sua carreira, remuneração, contagem do tempo de serviço e vantagens que decorram das atribuições específicas do cargo.

§2º - O servidor cedido não ocupará cargo efetivo existente no quadro de pessoal do Órgão cessionário, que somente será provido mediante concurso público de provas ou de provas e títulos.

Art. 3º - O horário de trabalho será determinado pelo Órgão cessionário, respeitando-se a carga horária do cargo efetivo do servidor.

Art. 4º - É vedada a cessão de servidor ocupante de cargo das áreas de educação, saúde ou segurança pública.

Art. 5º - O ônus da cessão correrá por conta do município de Cambuquira.

Art. 6º - O número de servidores a serem cedidos respeitará o convênio a ser firmado entre o Município, o Tribunal de Justiça e o Ministério Público do Estado de Minas Gerais, observando-se, em qualquer caso, a disponibilidade de pessoal da Administração Pública.

Art. 7º - A cessão far-se-á mediante Portaria.

Art. 8º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de Cambuquira, 01 de novembro de 2016.

Evandro Xavier
Prefeito Municipal

Vereadora solicita iluminação na Rua Omar Feix



Na Reunião Ordinária do dia 18 de outubro, a vereadora Rejany Carvalho Lemes apresentou ao Plenário a indicação nº 017/2016 que solicita ao Sr. Prefeito Municipal a seguinte providência: solicitar junto a empresa responsável a reposição de lâmpada queimada no poste existente na Rua Omar Feix, próximo ao número 38 - rua lateral ao Hospital Geral de Cambuquira.

Segundo a vereadora Rejany, a presente indicação faz-se necessária, pois na rua existe um poste com lâmpada queimada, necessitando com urgência a sua reposição. Uma residência próxima ao local citado já foi alvo de assaltantes, devido à falta de iluminação.

Ressalta-se também a proximidade com o Posto de Pronto Atendimento do hospital, ali há uma grande movimentação durante a noite e este fato com certeza esta causando insegurança às pessoas que por ali trafegam.

Exmo. Sr.
Vereador Celso Alves da Silva
DD - Presidente da Câmara Municipal de
CAMBUQUIRA - MG

INDICAÇÃO Nº 017/2016

A Vereadora que este subscreve, vem na forma regimental, solicitar de V. Exa., seja encaminhado ao Sr. Prefeito Municipal a seguinte pedido de providências:

- Solicitar junto a empresa responsável a reposição de lâmpada queimada no poste existente na Rua Omar Feix, próximo ao número 38 - rua lateral ao Hospital Geral de Cambuquira.

JUSTIFICATIVA

Justifica-se a presente indicação, pois na rua existe um poste com lâmpada queimada, necessitando sua reposição, o que prejudica quem por ali trafega. Inclui-se a residência próxima ao local citado, já foi alvo de assaltantes, devido a falta de iluminação no local. Ressalta-se também a proximidade com o pronto Socorro do Hospital, onde há constante movimentação durante a noite, causando certa insegurança às pessoas que procuram o Posto.

Plenário Dr. João Silva Filho, 18 de outubro de 2016.

REJANY CARVALHO LEMES - VEREADORA

EXPEDIENTE

Órgão Informativo da Câmara Municipal de Cambuquira Legislatura 2013/2016

PRESIDENTE - CELSO ALVES DA SILVA
VICE-PRESIDENTE - PAULO CÉSAR DA COSTA
SECRETÁRIO - WELLINGTON OLIVEIRA DE PAULA

Produzido pela Assessoria de Imprensa da Câmara Municipal
Tragem: 2.500 exemplares

Responsável: Marcelo de Paula Barbosa Moura /
Registro no MT nº 13.448/MG

Atendimento: segunda à sexta, das 13h às 18h
Av. Virgílio de Melo Franco, 471, Centro 37420-000
Cambuquira MG / Tel: 35 3251-1486

www.camaracambuquira.mg.gov.br
camara@camaracambuquira.mg.gov.br

Diagramação e impressão: Beló Gráfica Ltda.
Fone: (35) 3265.7922 e-mail: cl@trespontas.com.br

Dia da Consciência Negra

O Dia da Consciência Negra é comemorado no Brasil, no dia 20 de novembro, data da morte de Zumbi dos Palmares um escravo que foi líder do Quilombo dos Palmares e simbolizou a luta do negro contra a escravidão que sofriram os brasileiros de raça negra. Zumbi morreu enquanto defendia a sua comunidade e lutava pelos direitos do seu povo.

A data foi incluída em 2003

no calendário escolar nacional. Contudo, somente a Lei 12.519 de 2011 instituiu oficialmente o Dia Nacional de Zumbi e da Consciência Negra.

A data virou feriado no Brasil, embora não seja adotado em todos os locais - é feriado em 1.047 municípios brasileiros.

No entanto, o Dia da Consciência Negra não celebra simplesmente a consciência afro-brasileira, que comemora 45 anos neste ano,

mas relembra o aniversário da morte de Zumbi dos Palmares, líder da República dos Palmares - também conhecida como Quilombo dos Palmares - no dia 20 de novembro de 1695.

No dia da Consciência Negra o objetivo é fazer uma reflexão sobre o relevo da cultura e do povo africano e o impacto que tiveram na evolução da cultura brasileira. Sociologia, política, religião e gastronomia

entre várias outras áreas, foram profundamente influenciadas pelas culturas negra e africana. É dia de comemorar e mostrar profundo apreço pela cultura afro-brasileira.



Dengue

A cada ano, com a chegada das chuvas e com a proximidade do verão, cresce a preocupação sobre uma possível epidemia de dengue em nosso município. Esse é o cenário ideal para a proliferação do *Aedes Aegypti*, que é o transmissor do mosquito da dengue.

A dengue é um problema de todos e é imprescindível a colaboração da população para evitar a proliferação do mosquito e impedir uma epidemia. Em nossa campanha, convidamos todos a serem voluntários na prevenção da doença. Verifique sua casa, convoque seus vizinhos para eliminar pontos de água parada onde o mosquito pode se reproduzir e também para exterminar focos já existentes.

A dengue é uma doença febril aguda, sistêmica e dinâmica de origem viral, transmitida pela picadura de mosquitos da espécie *Aedes*, com diferentes apresentações clínicas, e de prognóstico imprevisível. Depois do período de incubação, que vai de quatro a 10 dias entre a picada do mosquito infectado e a manifestação dos sintomas, a doença começa bruscamente e se assemelha a uma síndrome gripal.

O número de casos de dengue no mundo tem aumentado dramaticamente nas últimas décadas. A Organização Mundial da Saúde (OMS) estima que quatro bilhões de pessoas estejam vivendo em áreas com risco de infecção pela doença. Anualmente, 3,2 milhões de casos são registrados no mundo, sendo que 500 mil são considerados graves, e 21 mil resultam em morte. A dengue afeta mais de 120 países e é considerada uma doença negligenciada pela OMS.

Sintomas da Dengue

Os principais sintomas da dengue podem ser comparados aos de uma síndrome gripal grave: febre elevada, fortes dores de cabeça e nos olhos, além de dores musculares

e nas articulações. Durante a evolução da doença, destacam-se três fases: febril, crítica e de recuperação. Na fase crítica da dengue (entre o terceiro e o sexto dia após o início dos sintomas), podem surgir manifestações clínicas (sinais de alarme) correspondentes a uma complicação da doença potencialmente letal chamada dengue grave (conhecida anteriormente como dengue hemorrágica), que aparece devido ao aumento da permeabilidade vascular e da perda de plasma, o que pode levar ao choque irreversível e à morte.

Os sinais clínicos de alarme da dengue grave são: dor abdominal intensa e contínua; vômitos persistentes; hipotensão postural e/ou hipotímia (tonturas, desmaio, desmaios); hepatomegalia dolorosa (aumento de tamanho do fígado); sangramento na gengiva e no nariz ou hemorragias importantes (vômitos com sangue e/ou fezes com sangue de cor escura); sonolência e/ou irritabilidade; diminuição da diurese (diminuição do volume urinário); diminuição da temperatura do corpo (hipotermia); e desconforto respiratório.

Uma infecção curada de dengue confere ao paciente imunidade contra o tipo de vírus responsável. Porém, existem quatro tipos diferentes de vírus e para estar totalmente imunizado é necessário ter tido contato com todos eles. Caso contrário, a cada contágio com um novo tipo de vírus, os sintomas são mais intensos e o risco de desenvolver a dengue grave é mais alto.

Como diagnosticar a dengue

O diagnóstico da dengue é feito comumente mediante sorologia para determinar a presença de anticorpos contra o vírus, mas não determina especificamente qual tipo de vírus é responsável pela infecção. Métodos de biologia molecular mais elaborados podem ser utilizados para detectar as proteínas do vírus.

Como tratar a dengue

Não existe tratamento específico para dengue. Os cuidados terapêuticos consistem em tratar os sintomas: combater a febre e, nos casos graves, realizar hidratação por via intravenosa. O atendimento rápido para a identificação dos sinais de alarme e o tratamento oportuno podem reduzir o número de óbitos, chegando a menos de 1% dos casos.

Como prevenir a dengue

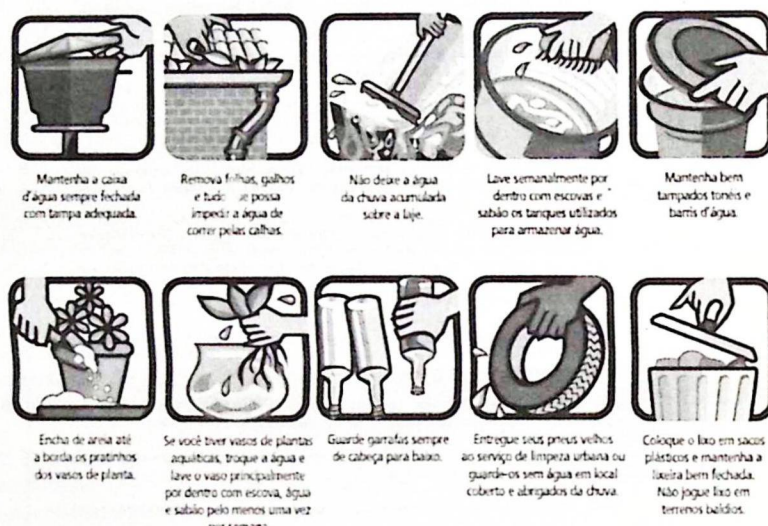
Desde o fim de 2015 a primeira vacina contra dengue foi registrada em diferentes países para ser usada em indivíduos de 9 a 45 anos vivendo em áreas endêmicas ou de risco. A Organização Mundial da Saúde recomenda que os países considerem a introdução da vacina

contra dengue apenas em zonas geográficas onde os dados epidemiológicos indicam um alto índice da doença. Outras vacinas com diferentes tipos do vírus se encontram em período de desenvolvimento. De modo geral as vacinas têm mostrado uma efetividade muito variável (entre 50 e 80%) dependendo do tipo de vírus que causa a infecção, do tipo de indivíduos vacinados e do local onde tem sido implementada; igualmente o tempo de duração da proteção está sendo estudado.

Atualmente, a principal forma de prevenção é o combate aos mosquitos - eliminando os criadouros de forma coletiva com participação comunitária - e o estímulo à estruturação de políticas públicas efetivas para o saneamento básico e o uso racional de inseticidas.

Fonte: *ne.gov.br*

Dicas para combater o mosquito e os focos de larvas



CÂMARA MUNICIPAL DE CAMBUQUIRA

MOVIMENTO DA DESPESA

5o - Bimestre de 2016

30 - Maio de 2019															
FUNÇÃO	CONTÁ	ORÇAMENTO				EMPENHADO			LIQUIDADO		PAGO		A PAGAR		
		FIXADO	ALTERAÇÕES	ATUALIZADO	RESERVADO	PERÍODO	ACUMULADO	SALDO	PERÍODO	ACUMULADO	PERÍODO	ACUMULADO	LIQUIDADO	N. LIQUIDADO	
FUNÇÃO 01 - Legislativa															
3.1.90.11.00 - Vencimentos e Vantagens Fixas - Pessoal Civil		526.000,00	0,00	526.000,00	0,00	0,00	466.500,00	39.500,00	73.819,38	368.582,15	73.819,38	368.582,15	0,00	117.919,55	
3.1.90.12.00 - Obrigações Patronais		120.000,00	0,00	120.000,00	0,00	0,00	104.200,00	15.800,00	8.231,99	74.163,20	10.612,75	74.163,20	0,00	30.036,60	
3.1.90.15.00 - Outras Despesas Variáveis - Pessoal Civil		29.000,00	0,00	29.000,00	0,00	0,00	25.100,00	3.900,00	3.426,32	16.754,70	3.426,32	16.754,70	0,00	8.345,30	
3.3.90.41.00 - Contribuições		2.000,00	0,00	2.000,00	0,00	0,00	0,00	2.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
3.3.90.08.00 - Outros Benefícios Assistenciais do Servidor ou do Militar		16.000,00	0,00	16.000,00	0,00	0,00	16.000,00	0,00	2.745,22	13.742,10	2.745,22	13.742,10	0,00	4.257,90	
3.3.90.14.00 - Diárias - Pessoal Civil		55.000,00	0,00	55.000,00	0,00	3.920,00	17.320,00	37.680,00	3.920,00	17.320,00	3.920,00	17.320,00	0,00	0,00	
3.3.90.30.00 - Material de Consumo		33.000,00	0,00	33.000,00	0,00	1.756,95	16.457,16	16.542,84	1.064,45	13.766,43	1.064,45	13.766,43	0,00	2.690,73	
3.3.90.31.00 - Premiações Culturais, Artísticas, Científicas, Desportivas		2.000,00	0,00	2.000,00	0,00	0,00	0,00	2.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
3.3.90.33.00 - Passagens e Despesas com Locomoção		59.000,00	0,00	59.000,00	0,00	1.130,64	6.164,60	50.835,20	1.130,64	6.164,60	1.130,64	6.164,60	0,00	0,00	
3.3.90.34.00 - Outras Despesas de Pessoal Decorrentes de Contratos		5.000,00	0,00	5.000,00	0,00	0,00	1.140,00	3.860,00	0,00	1.140,00	0,00	1.140,00	0,00	0,00	
3.3.90.35.00 - Serviços de Consultoria		59.000,00	0,00	59.000,00	0,00	0,00	36.958,54	22.141,46	6.281,98	30.576,56	4.394,06	28.688,54	1.887,92	6.281,98	
3.3.90.36.00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física		17.000,00	0,00	17.000,00	0,00	0,00	0,00	17.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
3.3.90.38.00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica		103.000,00	0,00	103.000,00	0,00	7.220,00	56.083,84	46.916,16	8.737,14	40.125,67	7.195,49	38.584,02	1.541,65	15.958,17	
3.3.90.92.00 - Despesas de Exercícios Anteriores		2.000,00	0,00	2.000,00	0,00	0,00	0,00	2.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
4.4.90.30.00 - Material de Consumo		25.000,00	0,00	25.000,00	0,00	0,00	2.100,00	22.900,00	0,00	2.100,00	0,00	2.100,00	0,00	0,00	
4.4.90.39.00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica		25.000,00	0,00	25.000,00	0,00	0,00	0,00	25.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
4.4.90.51.00 - Obras e Instalações		10.000,00	0,00	10.000,00	0,00	0,00	0,00	10.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
4.4.90.52.00 - Equipamentos e Material Permanente		1.100.000,00	0,00	1.100.000,00	0,00	15.007,59	776.022,34	323.977,66	109.357,12	569.531,61	114.308,31	586.102,04	3.429,57	185.450,73	
TOTAL		1.100.000,00	0,00	1.100.000,00	0,00	15.007,59	776.022,34	323.977,66	109.357,12	569.531,61	114.308,31	586.102,04	3.429,57	185.450,73	

Celso Alves da Silva
Presidente

Selma Barbosa Ferreira
CONTADOR
CRC 082.115

Wellington Oliveira de Paula
Secretário da Mesa

Coluna da Vigilância Sanitária Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação

A Vigilância Sanitária do Município de Cambuquira vem trazer através desta publicação cuidados importantes, que devem ser tomados pelos estabelecimentos de Serviços de Alimentação. O trabalho do manipulador de alimentos é de extrema importância para garantir alimentos seguros aos consumidores. Pensando nisso, a ANVISA elaborou uma cartilha com o objetivo de esclarecer sobre os cuidados durante a manipulação dos alimentos. Ela deve ser companheira do dia-a-dia dos indivíduos que manipulam alimentos para serem dispensados e/ou comercializados.

Para que a Resolução - RDC ANVISA nº 216/2004 foi elaborada? Para proteger a saúde da população contra doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados. As regras são voltadas aos Serviços de Alimentação, como padarias, cantinas, lanchonetes, bufês, confeitarias, restaurantes, comissarias, cozinhas industriais e cozinhas institucionais. Essas regras irão auxiliar os comerciantes e os manipuladores a prepararem, a armazenarem e a venderem os alimentos de forma adequada, higiênica e segura, com o objetivo de oferecer alimentos saudáveis aos consumidores.

O que são Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA)? São doenças provocadas pelo consumo de alimentos quando micróbios prejudiciais à saúde, parasitas ou substâncias tóxicas são transmitidas ao homem por meio do alimento. Os sintomas mais frequentes das DTA são diarreia, vômito, cólica, náusea e febre. Para adultos saudáveis, a maioria das DTA dura poucos dias e não deixa sequelas; para as crianças, as grávidas, os idosos e as pessoas doentes, as consequências podem ser mais graves, podendo inclusive levar à morte.

Do que trata a Resolução-RDC ANVISA nº 216/2004? Esta Resolução estabelece Boas Práticas para Serviços de Alimentação. O que são Boas Práticas? São práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a venda para o consumidor. O objetivo das Boas Práticas é evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.

O que é contaminação? Normalmente, os parasitas, as substâncias tóxicas e os micróbios prejudiciais à saúde entram em contato com o alimento durante a manipulação e o preparo dos alimentos. Esse processo de contágio do alimento é conhecido como contaminação. A maioria das DTA está associada à contaminação de alimentos por micróbios prejudiciais à saúde.

Saiba mais... Contaminação por parasitas - Os parasitas como ameba, giardia e vermes podem estar presentes no solo, na água e no intestino dos homens e dos animais, podendo então contaminar os alimentos e causar doença.

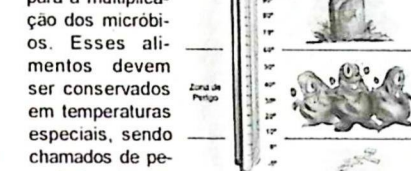
Contaminação por micróbios - Se não forem tomados alguns cuidados, os micróbios que contaminam o alimento podem se multiplicar rapidamente e causar doença. É sempre bom lembrar que medidas simples, como lavagem das mãos, conservação dos alimentos em temperaturas adequadas e o cozimento correto evitam ou controlam a contaminação dos alimentos. Essas medidas simples fazem parte das Boas Práticas. Como os micróbios prejudiciais à saúde representam um problema tão importante para os Serviços de Alimentação, dedicamos os próximos capítulos a eles.

O que são os micróbios? Os micróbios são organismos vivos tão pequenos que só podem ser visto por meio de um equipamento com potentes lentes de aumento chamado microscópio. Eles também são conhecidos como microrganismos.

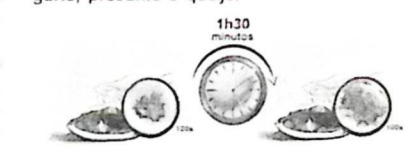
Quando os micróbios se multiplicam nos alimentos? Os micróbios multiplicam-se nos alimentos quando encontram condições ideais de nutrientes, umidade e temperatura. Quando



encontram condições ideais, os micróbios se multiplicam rapidamente. Para causar doença, os micróbios têm que se multiplicar nos alimentos até atingir números elevados. Quando as condições do alimento são ideais para os micróbios, uma única bactéria pode se multiplicar em 130.000 em apenas 6 horas. Os micróbios prejudiciais à saúde podem se multiplicar em temperaturas entre 5°C a 60°C (chamada zona de perigo). Eles preferem temperaturas de verão ou do nosso corpo (em torno de 37°C). Agora fica mais fácil entender a importância da geladeira ou do balcão de self-service. Tão importante quanto ter esses equipamentos é saber se estão na temperatura certa! Geladeira - abaixo de 5°C Balcão de self-service - acima de 60°C. A maioria dos alimentos contém umidade suficiente para a multiplicação dos micróbios. Esses alimentos devem ser conservados em temperaturas especiais, sendo chamados de perecíveis. Os alimentos secos (como arroz cru, biscoito e farinha) não possuem umidade suficiente para a multiplicação dos micróbios, sendo conservados na temperatura ambiente. Os alimentos secos são também chamados de não perecíveis. São exemplos de alimentos perecíveis: carne, leite pasteurizado, iogurte, presunto e queijo.



Como deve ser o local de trabalho? O local de trabalho deve ser limpo e organizado. Para isso mantenha o piso, a parede e o teto conservados e sem rachaduras, gotearias, infiltrações, mofo e descascamentos. Faça a limpeza sempre que necessário e ao término das atividades de trabalho. A sujeira acumulada é um local ideal para a multiplicação de micróbios. Portanto, manipular alimentos em um ambiente sujo é uma forma comum de contaminar os alimentos. Para se ter uma ideia, uma colher de chá de terra pode conter até 1 milhão de bactérias. Para impedir a entrada e o abrigo de insetos e outros animais, as janelas devem possuir telas e devem ser retirados os objetos sem utilidade da área de trabalho. Deve haver sempre rede de esgoto ou fossa séptica. As caixas de gordura e de esgoto devem estar localizadas fora da área de preparo e armazenamento de alimentos. Os insetos e outros animais apresentam micróbios espalhados em todo o corpo.



A área de alimentos é atraída para esses animais que, ao entrar em contato com os alimentos desprotegidos ou as superfícies que entram em contato com os alimentos, podem transmitir os micróbios. A caixa de gordura é a moradia de muitos insetos. O local de trabalho deve ser mantido bem iluminado e ventilado. As lâmpadas devem estar protegidas contra quebras. Os micróbios patogênicos se multiplicam rapidamente em locais quentes e abafados. Outra ameaça ao consumidor é a contaminação dos alimentos por matérias físicas prejudiciais à saúde, como fragmentos de vidro, pedaços de metais e pedras. As superfícies que entram em

contato com os alimentos, como bancadas e mesas, devem ser mantidas em bom estado de conservação, sem rachaduras, trincas e outros defeitos. Esses defeitos favorecem o acúmulo de líquidos e sujeiras possibilitando que os micróbios patogênicos se multipliquem rapidamente. Não se esqueça que essa regra se aplica às tábuas de corte utilizadas no preparo dos alimentos. Nunca guarde os produtos de limpeza junto com os alimentos. Não utilize produtos de limpeza clandestinos. Os produtos de limpeza regularizados devem conter no rótulo o número de registro no Ministério da Saúde ou a frase: "Produto notificado na Anvisa/MS". A limpeza do ambiente é importante para prevenir e controlar baratas, ratos e outras pragas. Os venenos devem ser aplicados somente quando necessário e sempre por empresa especializada. Os desinfetantes, os detergentes e outros produtos de limpeza contêm substâncias tóxicas que podem contaminar alimentos. Segundo o Sistema Nacional de Informações Tóxico-Farmacológicas - SINITOX, em 2004, 820 pessoas ficaram doentes por consumir alimentos contaminados com substâncias tóxicas. O SINITOX mostra, ainda, que em 2004, 3352 pessoas se intoxicaram pelo uso de raticidas, sendo que 35 morreram.

Os banheiros e vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparo e armazenamento dos alimentos. O banheiro deve estar sempre limpo e organizado, com papel higiênico, sabonete, anti-séptico, papel toalha e lixeiras com tampas e com pedal. Como as fezes são altamente contaminadas, os banheiros apresentam um grande número de micróbios patogênicos espalhados. Quando vamos ao banheiro e não lavamos as mãos, o número de bactérias entre nossos dedos dobra. Lave bem as mãos depois de usar o banheiro. Pesquisas indicam que a metade das pessoas esquece-se de lavar as mãos quando saem do banheiro.

Quais os cuidados devem ser tomados com a água? Os estabelecimentos devem ser abastecidos com água corrente tratada (proveniente do abastecimento público) ou de sistema alternativo, como poços artesianos. No caso de sistema alternativo, a água deve ser analisada de seis em seis meses. Use somente água potável para o preparo dos alimentos e do gelo. Os micróbios patogênicos e parasitas podem ser transmitidos por meio da água, por isso é importante utilizar água tratada ou, quando não puder, conhecer a qualidade da água que está sendo utilizada. A caixa d'água deve estar conservada, tampada, sem rachaduras, vazamentos, infiltrações e descascamentos. A caixa d'água deve ser lavada e desinfetada (higienizada) no mínimo a cada 6 meses. Para lavar e desinfetar a caixa d'água siga os passos descritos no POP* - Procedimento Operacional Padronizado.

E o que fazer com o lixo? A cozinha deve ter lixeiras de fácil limpeza, com tampa e com pedal. Retire o lixo frequentemente para fora da área de preparo de alimentos em sacos bem fechados. Após o manuseio do lixo, devem-se lavar as mãos. O lixo, além de atrair insetos e outros animais para a área de preparo dos alimentos, é um meio ideal para a multiplicação de micróbios patogênicos.

Quem é o manipulador de alimentos? É a pessoa que lava, descasca, corta, rala, cozinha, ou seja, prepara os alimentos. Esteja sempre asseado, tome banho diariamente. Há micróbios espalhados por todo o nosso corpo. A maior quantidade está no nariz, na boca, nos



cabelos, nas mãos (inclusive unhas), nas fezes, no suor e no sapato. Use cabelos presos e cobertos com redes ou toucas e não use barba. Os cabelos devem ser mantidos presos para evitar que caiam sobre os alimentos. Você sabia que 1 mm de cabelo pode conter até 50.000 micróbios? O uniforme deve ser usado somente na área de preparo dos alimentos. Troque seu uniforme diariamente, pois ele deve estar sempre limpo e conservado. Retire brincos, pulseiras, anéis, aliança, colares, relógio e maquiagem. O uniforme pode servir de transporte de micróbios patogênicos para o interior da área de preparo dos alimentos, contaminando-os. Os adornos pessoais acumulam sujeira e micróbios, além de poderem cair nos alimentos. Lave bem as mãos antes de preparar os alimentos e depois de usar o banheiro, de atender ao telefone e de abrir a porta. A pia da área de preparo para lavar as mãos deve ser diferente da pia de lavagem dos vasilhames. Mantenha as unhas curtas e sem esmalte. A lavagem das mãos é uma das melhores formas para evitar a contaminação dos alimentos por micróbios patogênicos. A maioria das pessoas não gasta nem 10 segundos para lavar as mãos. Mas uma boa lavagem deve durar mais que 20 segundos. Preste atenção para não fumar, comer, tossir, espirrar, cantar, assoviar, falar demais ou mexer em dinheiro durante o preparo de alimentos. Como grande quantidade de micróbios patogênicos é encontrada na boca, no nariz e nos ouvidos, os atos de fumar, tossir, espirrar, cantar, assoviar e falar demais podem contaminar os alimentos. Se estiver doente ou com cortes e feridas não manipule alimentos. Faça sempre os exames periódicos de saúde. A pessoa doente (com diarreia, vômito, gripe, dor de garganta ou conjuntivite) apresenta um alto número de micróbios patogênicos em seu corpo que podem facilmente contaminar os alimentos. Os machucados como os cortes, as feridas e os arranhões também têm um alto número de micróbios patogênicos.

Quais cuidados devem ser tomados com os ingredientes usados no preparo dos alimentos? Compre os ingredientes em estabelecimentos limpos, organizados e confiáveis. Os fornecedores dos ingredientes também devem atender as Boas Práticas, caso contrário, esses ingredientes podem transmitir micróbios patogênicos, parasitas ou substâncias tóxicas aos alimentos preparados. Armazene imediatamente os produtos congelados e refrigerados e depois os produtos não perecíveis. Os locais de armazenamento devem ser limpos, organizados, ventilados e protegidos de insetos e outros animais. Para evitar a contaminação dos alimentos, o armazenamento dos ingredientes deve ser realizado no local certo, em temperatura e tempo adequados. Não use e não compre produtos com embalagens amassadas, estufadas, enferrujadas, trincadas, com furos ou vazamentos, rasgadas, abertas ou com outro tipo de defeito. Limpe as embalagens antes de abri-las. Os ingredientes que não forem utilizados totalmente devem ser armazenados em recipientes limpos e identificados com: nome do produto; data da retirada da embalagem original; prazo de validade após a abertura. A embalagem é uma importante proteção dos alimentos, portanto, produtos com embalagens defeituosas podem apresentar micróbios patogênicos, parasitas ou substâncias tóxicas. As embalagens podem contaminar os alimentos se não forem limpas antes de aberturas.

Continua na próxima edição...

Vereadora solicita mais segurança aos moradores da Avenida Francisco Lemos

Na Reunião Ordinária do dia 11 de outubro a vereadora Rejany Carvalho Lemes apresentou ao Plenário a indicação nº 016/2016 que solicita ao Sr. Prefeito Municipal providências no sentido de estudar a viabilidade de instalação de faixas elevadas, devidamente sinalizadas, na Avenida Francisco Lemos, Bairro Nova Estação.

As faixas elevadas para travessias de pedestres funcionam como uma ferramenta no trânsito com o objetivo de oferecer segurança, de forma a melhorar a acessibilidade, propiciar aos condutores maior visibilidade das travessias. Além de agirem como redutores de velocidade nos cruzamentos de ruas e locais que oferecem riscos ao pedestre e condutores.

Para implantar uma faixa elevada de travessia de pedestres deve-se ater as condições que a pista selecionada oferece, o trecho a ser implantado deve apresentar características operacionais adequadas para tráfego em velocidade máxima de 40km/h, locais onde seja necessário conter o fluxo de forma a induzir os motoristas a um modo mais apropriado à segurança, como entorno de escolas, hospitais, áreas centrais com grande fluxo de pedestres, etc.

A faixa elevada para travessia de pedestres propicia aos condutores uma maior visibilidade do local onde é feita a travessia de pedestres, e por se tratar de uma rampa com no mínimo 4 metros de comprimento e com sinalização adequada se torna um obstáculo quase que impossível de não ser notado, com isso o condutor de um veículo é obrigado a reduzir a velocidade para que consiga transpassar pela faixa elevada, uma ferramenta que garante ao pedestre mais segurança em seu percurso. Também favorece a mobilidade urbana de forma a garantir prioridade ao pedestre e concede mais acessibilidade aos cadeirantes, idosos e crianças, por se tratar de uma extensão de calçada, livre de obstáculos como rampas no trajeto calçada-pista de rolamento-calçada, não alterando o nível da calçada em relação à rua.

Segundo a vereadora Rejany, a comunidade daquela localidade está fazendo a solicitação devido ao trânsito intenso de veículos, que acaba transformando o tráfego num grande perigo para os moradores. Aque se destacar que no local também existe um Parquinho Infantil, onde a frequência de crianças é muito alta.



Câmara Municipal de Cambuquira - MG

Av. Virgílio de Melo Franco, 471 - Centro
37.420-000 CAMBUQUIRA - MG

Exmo. Sr.
Ver. Celso Alves da Silva
DD. Presidente da Câmara Municipal de
CAMBUQUIRA - MG

INDICAÇÃO Nº 016/2016

A Vereadora que este subscreve, vem na forma regimental, solicitar de V.Excia., seja encaminhado ao Sr. Prefeito Municipal, o seguinte pedido de providências:

- Estudar a viabilidade de instalação de faixas elevadas, devidamente sinalizadas, na Av. Francisco Lemos, no Bairro Nova Estação

JUSTIFICATIVA:

A comunidade daquela localidade está fazendo a solicitação devido ao trânsito intenso de veículos, que acaba transformando o tráfego num grande perigo para os moradores que por ali transitam. É de suma importância a tomada de providência a fim de coibir o excesso de velocidade, sobretudo por ser um local frequentado por crianças devido ao parquinho infantil existente ali.

Plenário Dr. João Silva Filho, 11 de outubro de 2016.

REJANY CARVALHO LEMES - VEREADORA

Vereador solicita reparo de buraco na Rua Visconde de Ouro Preto

Na Reunião Ordinária do dia 08 de novembro, o vereador Roni Nogueira Arci apresentou ao Plenário a indicação nº 018/2016 que solicita ao Sr. Prefeito Municipal providenciar junto ao órgão competente da Administração o reparo do buraco existente na Rua Visconde de Ouro Preto, Bairro Carioca.

Argumentou o vereador Roni que tal medida se faz necessária, uma vez que o buraco prejudica a trânsito, causando riscos aos pedestres e ciclistas que passam por ali, inclusive este vereador quase sofreu um grave acidente quando passou com seu veículo pelo local. O conserto urgente do buraco também é uma reivindicação dos moradores da referida rua.



Câmara Municipal de Cambuquira - MG

Av. Virgílio de Melo Franco, 471 - Centro
37.420-000 CAMBUQUIRA - MG

Exmo. Sr.
Ver. Celso Alves da Silva
DD. Presidente da Câmara Municipal de
CAMBUQUIRA - MG

INDICAÇÃO Nº 018/2016

O Vereador que este subscreve, vem na forma regimental, indicar ao Sr. Prefeito Municipal, a tomada da seguinte providência:

- Providenciar junto ao Órgão competente da Administração Municipal o conserto do buraco existente na Rua Visconde de Ouro Preto, em frente ao número 226.

JUSTIFICATIVA:

Tal medida se faz necessária uma vez que o buraco prejudica o trânsito, causando riscos aos pedestres e ciclista que passam por ali, inclusive este Vereador quase sofreu um acidente grave quando passou com seu veículo pelo local. O conserto urgente do buraco também é uma reivindicação dos moradores da referida rua.

Plenário Dr. João Silva Filho, 08 de novembro 2016.

RONI NOGUEIRA ARCI - VEREADOR

Esportes

Entre os dias 07/12 e 11/12, será realizado no Poliesportivo Municipal o Campeonato Estadual de Vôlei Feminino Sub - 18. Estarão em nossa cidade as 6 melhores equipes da categoria, com uma novidade, pela primeira vez a equipe de Três Corações irá disputar um Estadual e esta equipe conta com 3 atletas cambuquenses formadas nas categorias de base do Projeto Saber Viver.

Murtieri Salles

DIA	HORA	CIDADE	LOCAL	FASE	Nº	JOGO		
7/dez	qua	16:00	CAMBUQ	POLIES	CLASS 1	PRAIA CLUBE	x	TRES CORAÇÕES
7/dez	qua	17:30	CAMBUQ	POLIES	CLASS 2	MINAS NAUTICO	x	CRES VARGINHA
7/dez	qua	19:00	CAMBUQ	POLIES	CLASS 3	MACKENZIE E. CLUBE	x	OLIMPICO CLUB
8/dez	qui	08:00	CAMBUQ	POLIES	CLASS 4	MACKENZIE E. CLUBE	x	CRES VARGINHA
8/dez	qui	09:30	CAMBUQ	POLIES	CLASS 5	PRAIA CLUBE	x	OLIMPICO CLUB
8/dez	qui	11:00	CAMBUQ	POLIES	CLASS 6	MINAS NAUTICO	x	TRES CORAÇÕES
8/dez	qui	16:00	CAMBUQ	POLIES	CLASS 7	PRAIA CLUBE	x	CRES VARGINHA
8/dez	qui	17:30	CAMBUQ	POLIES	CLASS 8	MINAS NAUTICO	x	MACKENZIE E. CLUBE
8/dez	qui	19:00	CAMBUQ	POLIES	CLASS 9	OLIMPICO CLUB	x	TRES CORAÇÕES
9/dez	sex	08:00	CAMBUQ	POLIES	CLASS 10	MINAS NAUTICO	x	OLIMPICO CLUB
9/dez	sex	09:30	CAMBUQ	POLIES	CLASS 11	PRAIA CLUBE	x	MACKENZIE E. CLUBE
9/dez	sex	11:00	CAMBUQ	POLIES	CLASS 12	CRES VARGINHA	x	TRES CORAÇÕES
9/dez	sex	16:00	CAMBUQ	POLIES	CLASS 13	PRAIA CLUBE	x	MINAS NAUTICO
9/dez	sex	17:30	CAMBUQ	POLIES	CLASS 14	OLIMPICO CLUB	x	CRES VARGINHA
9/dez	sex	19:00	CAMBUQ	POLIES	CLASS 15	MACKENZIE E. CLUBE	x	TRES CORAÇÕES
10/dez	sáb	09:00	CAMBUQ	POLIES	SEMI F 16	1º COLOCADO	x	4º COLOCADO
10/dez	sáb	11:00	CAMBUQ	POLIES	SEMI F 17	2º COLOCADO	x	3º COLOCADO
11/dez	dom	08:00	CAMBUQ	POLIES	3º/4º	PERDEDOR JOGO 22	x	PERDEDOR JOGO 23
11/dez	dom	10:00	CAMBUQ	POLIES	1º/2º	VENCEDOR JOGO 22	x	VENCEDOR JOGO 23
11/dez	dom	08:00	CAMBUQ	POLIES	3º/4º	PERDEDOR JOGO 22	x	PERDEDOR JOGO 23
11/dez	dom	10:00	CAMBUQ	POLIES	1º/2º	VENCEDOR JOGO 22	x	VENCEDOR JOGO 23

Compareça às Reuniões da
Câmara Municipal às terças-feiras - 19 horas