

		PREFEITURA MUNICIPAL DE CONTAGEM SECRETARIA MUNICIPAL DE FAZENDA NOTA FISCAL ELETRÔNICA DE SERVIÇO - NFS-e			Número da NFS-e 1246				
Data e Hora da Emissão		24/06/2024 09:28:22		Competência		24/6/2024		Código de Verificação	OHJQV7XXL
Número do RPS				No. da NFS-e substituída				Local da Prestação	CONTAGEM - MG
Prestador de Serviço									
Razão Social/Nome		CONECTA INFORMATICA COMERCIO E SERVICOS LTDA							
Nome Fantasia		CONECTA INFORMATICA							
CNPJ/CPF		19.403.882/0001-64		Inscrição Municipal		72080710		Município	CONTAGEM - MG
Endereço e CEP		AVENI AV. RETIRO DOS IMIGRANTES ,380 - RETIRO DAS ESPERANCAS CEP: 32050-710							
Complemento				Telefone		(31)9919-8608		e-mail	DANNYCANDIDA210313@GMAIL.COM
Tomador de Serviço									
Razão Social/Nome		SOCIEDADE CULTURAL DE MINAS GERAIS - SCRMG							
CNPJ/CPF		15.621.747/0001-34		Inscrição Municipal		72076381		Município	CONTAGEM - MG
Endereço e CEP		RUA HONORITA A. OLIVEIRA ,29 - CENTRO/PLANO DIRETOR CEP: 32040-640							
Complemento				Telefone		(31)3212-5834		e-mail	GUSTAVO_MARTINS@ROCHACONTABILIDADEMG.COM.BR
Discriminação do Serviço									
21 APOSTILAS IMPRESSAS EM P&B COM CAPA FOTOGRÁFICA COLORIDA E ENCAIXETADAS									
PAGUE-SE: <u>25 / 6 / 24</u> FINALIDADE: <u>mat. consumo</u> Assinatura Ordenador Despesa Ricardo da Silva Mendes CPF: 044.642.106-51 RG: MG 8.494.448 Atesto que o serviço prestado e/ou mercadoria foi fornecido Ass: <u>[Assinatura]</u> Mat: <u>252</u> Ass: <u>[Assinatura]</u> Mat: <u>106</u>									
				Código do Serviço / Atividade					
				13.04 / 821990100 - fotocópias					
Detalhamento Específico da Construção Civil									
Código da Obra							Código ART		
							Henrique A. S. dos Reis MG 18.387.326		
Tributos Federais									
PIS (R\$)		COFINS (R\$)		IR (R\$)		INSS (R\$)		CSLL (R\$)	
Detalhamento de Valores - Prestador do Serviço				Outras Informações		Cálculo do ISSQN devido no Município			
Valor do Serviço R\$		556,50		Natureza Operação		Valor do Serviço R\$		556,50	
(-) Desconto Incondicionado		0,00		1-Tributação no município		(-) Deduções Permitidas em Lei		0,00	
(-) Desconto Condicionado		0,00		Regime Especial Tributação		(-) Desconto Incondicionado		0,00	
(-) Retenções Federais		0,00		0-Nenhum		Base de Cálculo		556,50	
(-) Outras Retenções		0,00		Opção Simples Nacional		(x) Alíquota %		3,93	
(-) ISSQN Retido		21,87		1 - Sim		ISSQN a Reter		(X) Sim () Não	
(-) Valor Líquido R\$		534,63		Incentivador Cultural		(-) Valor do ISSQN R\$		21,87	
				2-Não					
Avisos 1- Uma via desta Nota Fiscal será enviada através do e-mail fornecido pelo Tomador do Serviço. 2- A autenticidade desta Nota Fiscal poderá ser verificada no site, http://contagem.ginfes.com.br com a utilização do Código de Verificação. 3 - Documento emitido por ME ou EPP optante pelo Simples Nacional. Não gera direito a crédito fiscal de ISS e IPI.									



Transações Pendentes, assinar, liberar

G333251222174758021
25/06/2024 12:32:36

DOC ou TED Eletrônico

Debitado

Agência 503-7
Conta corrente 2624-7 SOCIEDADE G - SCRMG

Creditado

Banco 136 CONF NAC COOP CENTRAIS UNICRED
Agência (sem DV) 6301 PAC NOVA LIMA
Conta corrente (com DV) 9901973
CNPJ 19.403.882/0001-64
Nome favorecido CONECTA INFORMATICA COMERCIO E SERVICOS
Finalidade CREDITO EM CONTA
Número documento 62.501
Valor 534,63
Destinação 0
Data transferência 25/06/2024
"C" - CPF/CNPJ diferente
Autenticação SISBB DF4AB811356A0CDE

Assinada por	JA008136 DANIEL JUVENCIO SOARES DOS SANTOS	25/06/2024 12:29:10
	JA679832 MAXCIMIRA FERREIRA ESTEVE	25/06/2024 12:32:36

Transação efetuada com sucesso.

Transação efetuada com sucesso por: JA679832 MAXCIMIRA FERREIRA ESTEVE.

Economia Solidaria

De: Projetos <projetos@scrmg.org.br>
Enviado em: sexta-feira, 21 de junho de 2024 09:33
Para: economiasolidaria@scrmg.org.br
Assunto: APOSTILA CURSO DE PIZZAS E MASSAS
Anexos: image001.jpg; APOSTILA MAIS RENDA - PIZZAS E MASSAS.pdf

Bom dia Keila,
Por gentileza solicita a impressão de 21 unidades da apostila de pizzas e massas do PROJETO MAIS RENDA.

Atenciosamente
Yara Stefânia Da Silva
Técnico Administrativo Financeiro – SCRMG
projetos@scrmg.org.br
Telefone: (31) 3398-3653 **Celular:** (31) 98978-2683
Endereço: Rua Honorita Alves de Oliveira nº 29
Centro, Contagem MG CEP: 32.040-640
Site: www.scrm.org.br



9

ORÇAMENTO

Q

Cliente: Sociedade Cultural De Minas Gerais - SCRMGCNPJ: 15.621.747/0001-34Endereço: Rua Honorita Alves De Oliveira, 29, Centro, Contagem-MGE-mail: administrativo@scrmg.org.brContato: (31) 3398-3653

Unid.	Serviços	Valor	Valor total
21	APOSTILAS IMPRESSAS EM P&B COM CAPA FOTOGRÁFICA COLORIDAS ENCADERNADAS	R\$ 556,50	R\$ 556,50

19.403.882/0001-64
CONECTA INFORMÁTICA COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA
Rua Retiro dos Imigrantes nº380
Bairro: Retiro CEP:32050-710
Contagem - MG

TOTAL: R\$ 556,50

VIRGÍNIA ANDRADE – Administrativo

Contagem, 21 de junho de 2024.

Proposta válida por 90 dias



Instrutor:
José Cosme Damião

PIZZAIOLO E MASSAS

Realização:

Parceria:

Apoio Cultural:





SUMÁRIO

Cartilha sobre Boas Práticas para Serviço de Alimentação	2
Receitas.....	14

Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação

Resolução-RDC nº 216/2004



O que são Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA)?

São doenças provocadas pelo consumo de alimentos que ocorrem quando micróbios prejudiciais à saúde, parasitas ou substâncias tóxicas estão presentes no alimento.

Os sintomas mais comuns de DTA são vômitos e diarreias, podendo também apresentar dores abdominais, dor de cabeça, febre, alteração da visão, olhos inchados, dentre outros. 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 216/04?

Esta Resolução estabelece as 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 preparo. Esse processo é conhecido como contaminação.

A maioria das DTA está associada à contaminação de alimentos por micróbios prejudiciais à saúde.

O que são os micróbios?

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



Micróbios	Saiba mais...
Os micróbios são amplamente distribuídos, podendo ser encontrados no solo, na água, nas pessoas, nos animais, nos alimentos e até flutuando no ar.	Há mais micróbios em uma mão suja do que pessoas em todo o planeta.
Os micróbios podem ser divididos nos seguintes grupos: vírus, bactérias e fungos.	A maioria das DTA é provocada pelo grupo de micróbios conhecido como bactérias.
Por mais estranho que pareça, a maioria dos micróbios é inofensiva, sendo que alguns são até úteis. Alguns micróbios, chamados de deteriorantes, podem estragar o alimento, que fica com cheiro e sabor desagradáveis. Outros micróbios, quando presentes nos alimentos, podem causar doenças, sendo chamados de prejudiciais à saúde ou patogênicos.	Os micróbios são úteis na preparação de iogurte, pão, queijos, vinho, cerveja, dentre outros. É um grande engano acreditar que os micróbios sempre alteram o sabor e cheiro dos alimentos. Alguns micróbios patogênicos multiplicam-se nos alimentos sem modificá-los, ou seja, silenciosamente...

Quando os micróbios se multiplicam nos alimentos?

Os micróbios multiplicam-se nos alimentos quando encontram condições ideais de nutrientes, humidade e temperatura.

Micróbios	Saiba mais...
Quando encontram condições ideais, os micróbios se multiplicam rapidamente.	Para causar doença, é preciso que os micróbios multipliquem-se 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 (chama-se zona de perigo). Eles preferem temperaturas de verão ou do nosso corpo (em torno de 37°C). A maioria dos alimentos contém umidade suficiente para a multiplicação dos	Agora fica mais fácil entender a importância da geladeira ou do balcão de <i>self-service</i>. Tão importante quanto ter esses equipamentos é saber se estão na temperatura certa! Geladeira – abaixo de 5°C Balcão de <i>self-service</i> – acima de 60°C São exemplos de alimentos

micróbios. Esses alimentos devem ser conservados em temperaturas especiais, sendo chamados de perecíveis. Os alimentos secos, também chamados de não-perecíveis, não possuem humidade suficiente para a multiplicação dos micróbios, sendo conservados à temperatura ambiente.	perecíveis: carne, leite pasteurizado, iogurte, presunto e queijo. São exemplos de alimentos não-perecíveis: arroz cru, biscoito e farinha
--	--

Como deve ser o local de trabalho?

O que fazer?	Por que fazer?
O local de trabalho deve ser limpo e organizado. Para isso, mantenha o piso, a parede e o teto conservados e sem rachadura, goteiras, infiltrações, mofo e descascamentos. Faça a limpeza sempre que necessário e ao final das atividades de trabalho. Para impedir a entrada e o abrigo de insetos e outros	A sujeira acumulada é 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. Os insetos e outros

Q

animais, as janelas devem possuir telas e devem ser retirados os objetos sem utilidade das áreas de trabalho. Deve haver sempre rede de esgoto ou fossa séptica. As caixas de gordura e de esgoto devem estar localizadas fora das áreas de preparo e de armazenamento de alimentos.	animais apresentam micróbios espalhados em todo o corpo. A área de alimentos é atrativa para esses animais, que podem transmitir micróbios aos alimentos desprotegidos, ou às superfícies que entram em contato com alimentos. 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.
Lave bem as mãos depois de usar o banheiro. A cozinha deve ter lixeiras de fácil limpeza, com tampa e pedal.	Pesquisas indicam que a metade das pessoas esquece-se de lavar as mãos quando sai do banheiro.

19

Retire sempre o lixo para fora da área de preparo de alimentos em sacos bem fechados. Após o manuseio do lixo, deve-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.

O que fazer?	Por que fazer?
Esteja sempre limpo. 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. Não use barba.	Os cabelos devem ser mantidos presos para evitar que caiam sobre os alimentos. Você sabia que 1mm 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 o telefone e de abrir a porta. Na área de preparo, a pia para lavar as mãos não deve ser a mesma para a lavagem dos vasilhames. Mantenha as unhas curtas e sem esmalte. Preste atenção para não fumar, comer, tossir, espirrar, cantar, assoviar, falar demais ou mexer em dinheiro durante o preparo de alimentos.	Lavar as mãos é uma das melhores formas de evitar a contaminação dos alimentos por micróbios patogênicos. A maioria das pessoas não gasta nem 10 segundos para lavar as mãos. Atenção: uma boa lavagem deve durar mais que 20 segundos. Como a grande quantidade de micróbios patogênicos é encontrada na boca, no nariz e nos ouvidos, fumar, tossir, espirrar, cantar, assoviar ou até falar demais podem contaminar os alimentos.



Se estiver doente ou com cortes e feridas, não manipule os alimentos. Faça sempre os exames periódicos de saúde.	A pessoa doente (com diarreia, vomito, 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 cortes, feridas e arranhões também têm um alto número de micróbios patogênicos.
--	--

Você lava as mãos corretamente?

Para lavagem correta das mãos siga os seguintes passos:

1. Utilize a água corrente para molhar as mãos;
2. Esfregue a palma e o dorso das mãos com sabonete, inclusive as unhas e os espaços entre os dedos, por aproximadamente 15 segundos;
3. Enxague bem com água corrente retirando todo o sabonete;
4. Seque-as com papel toalha ou outro sistema de secagem eficiente;
5. Esfregue as mãos com um pouco de produto anti-séptico.

Finalmente suas mãos estão limpas e prontas para manipular os alimentos!

Quais cuidados devem ser tomados com os ingredientes usados no preparo dos alimentos?

10

O que fazer?	Por que fazer?
Compre os ingredientes em estabelecimentos limpos, organizados e confiáveis.	Os fornecedores dos ingredientes também devem atender às 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. 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	Para evitar a contaminação dos alimentos, o armazenamento dos ingredientes deve ser realizado no local certo, em temperatura e tempo adequados. 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 abertas.

limpos e identificados com:

- nome do produto;
- data da retirada da embalagem original;
- prazo de validade após a abertura.



Como preparar os alimentos com higiene?

O que fazer?	Por que fazer?
Lave as mãos antes de preparar os alimentos e depois de manipular alimentos crus (carnes, frangos, peixes e vegetais não lavados).	As carnes cruas e os vegetais não lavados apresentam micróbios patogênicos que podem ser transferidos aos alimentos prontos por meio das mãos dos manipuladores.
O alimento deve ser bem cozido, em altas temperaturas de forma que todas as partes do alimento atinjam no mínimo a temperatura de 70°C. Para ter certeza do completo cozimento, verifique a mudança na cor e textura na parte interna do alimento.	Deve-se cozinhar bem as carnes, pois temperaturas superiores a 70°C destroem micróbios. Para carnes bovinas e de frango tome cuidado para que as partes internas não fiquem cruas (vermelhas). Os sucos dessas carnes devem ser claros e não rosados.

Atenção!

Alimentos como frutas, legumes e hortaliças devem ser higienizados, tendo em vista que esses podem ser consumidos crus. A correta higienização elimina os micróbios patogênicos e os parasitas.

Para higienização de hortaliças, frutas e legumes: Selecionar, retirando as folhas, partes e unidades deterioradas;

Lave em água corrente vegetais folhosos (alface, escarola, rúcula, agrião, etc.) folha a folha, e frutas e legumes um a um;

Colocar de molho por 10 minutos em água clorada, utilizando produto adequado para estefim (ler o rótulo da embalagem), na diluição de 200 ppm (1 colher de sopa para 1 litro);

Enxaguar em água corrente vegetais folhosos folha a folha, e frutas e legumes um a um;

Fazer o corte dos alimentos para a montagem dos pratos com as mãos e utensílios bem lavados;

Manter sob refrigeração até a hora de servir.

A comida está pronta! Como devemos servi-la?

O que fazer?	Por que fazer?
Deixe a área das mesas e cadeiras bem limpa e organizada.	Os micróbios apenas reduzem a velocidade de multiplicação quando os alimentos são armazenados a frio (5°C) ou aquecidos (60°C). Portanto, os alimentos não devem ser mantidos por muito tempo fora dessas temperaturas.
Os equipamentos (estufas, balcões, buffets, geladeiras, freezers, etc.) devem estar conservados, limpos e funcionando bem.	
A temperatura das estufas, bufês e geladeiras devem estar reguladas de forma que os alimentos quentes permaneçam acima de 60°C e os alimentos frios	

permaneçam abaixo de 5°C

Procure diminuir ao máximo o tempo entre o preparo e a distribuição dos alimentos.



Conservação dos alimentos preparados	
Frio	Quente
5°C ou inferior	60°C ou superior
5 dias	6 horas
O que fazer?	Por que fazer?
Os balcões e bufês devem ser protegidos para que os clientes não contaminem os alimentos enquanto se servem. Os funcionários responsáveis por servir o alimento devem estar sempre com as mãos lavadas.	Como a boca e a garganta contém grande quantidade de micróbios, por meio da saliva os clientes podem contaminar os alimentos prontos, enquanto se servem. Pesquisas realizadas no Brasil mostram que na cédula de dinheiro são encontrados vários micróbios patogênicos e até ovos de vermes.
Os funcionários que manipulam o alimento (mesmo com guardanapos, pegadores e talheres) não podem pegar em dinheiro.	Você sabia que uma nota de dinheiro circula nas mãos das pessoas por aproximadamente 2 anos antes de ser destruída?

Manual de Boas Práticas é um documento que descreve o trabalho executado no estabelecimento e a forma correta de fazê-lo. Nele, podem-se ter informações gerais sobre como é feita a limpeza, o controle de pragas, da água utilizada, os procedimentos de higiene e controle de saúde dos funcionários, o

treinamento de funcionários, o que fazer com o lixo e como garantir a produção de alimentos seguros e saudáveis.

O **Procedimento Operacional Padronizado (POP)** é um documento que descreve passo-a-passo como executar as tarefas no estabelecimento. É como uma receita de bolo, que deve ser seguida rigorosamente, para que tudo vá bem. O POP destaca as etapas da tarefa, os responsáveis por fazê-la, os materiais necessários e a frequência em que deve ser feita. Como os POP são documentos aprovados pelo estabelecimento, por meio do responsável, é dever de cada manipulador segui-los.

Receitas - Pizza e Massas

Massa de Pizza Tradicional

- ✓ 600 ml de água morna
- ✓ 20 g de sal
- ✓ 40 g de açúcar
- ✓ 3 ovos
- ✓ 100 ml de óleo de soja
- ✓ 50 ml de azeite de oliva
- ✓ 15 g de fermento biológico instantâneo
- ✓ 1100 g de farinha de trigo

Modo de preparo:

Colocar a água em uma bacia, acrescentar o sal, o açúcar, óleo, ovo e o azeite e misturar bem, em seguida colocar a farinha e sovar bem.

Dividir em:

- 60g de massa para fazer pizzas mini
- 100g de massa para fazer pizzas brotinhos
- 250g de massa para fazer pizzas G
- 350g de massa para fazer pizza gigante

- Massa grande: 30 cm
- Molho: 80g
- Mussarela: 200 g
- Sabor desejado: 150 g



Massa de pizza (pré assada)

- ✓ 1 kg de farinha de trigo
- ✓ 500 ml de água
- ✓ ovo
- ✓ 30 g de açúcar
- ✓ 30 g de azeite
- ✓ 30 g de margarina
- ✓ 20 g de sal
- ✓ 15 g de fermento biológico instantâneo

Observação: a quantidade de água pode variar de acordo com a qualidade da farinha.

Modo de preparo:

Misturar todos os ingredientes e sovar bastantes, dividir os tamanhos desejados conforme relacionado na receita anterior.

Abrir as massas, deixar fermentar, perfurar várias vezes e levar ao forno em 200° por 5 minutos.

Rechear de acordo com o sabor desejado.

Massa de Pizza com Fermentação Natural

- ✓ 1 kg de farinha de trigo
- ✓ 300 ml de água
- ✓ 300 g de fermentação natural
- ✓ 20 g de sal
- ✓ 60 g de azeite
- ✓ 30 g de açúcar
- ✓ 5 g de fermento biológico instantâneo

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes deixando o azeite por último.

Sovar bastante até ficar lisa

Dividir e deixar fermentar por aproximadamente 2 horas, uma hora em temperatura ambiente, e uma hora na geladeira.

Deixar fermentar antes de abrir as massas, conforme instruções nas aulas.

Abrir e rechear de acordo com o sabor desejado.



Massa de Pizza Integral

- ✓ 600 ml de água morna
- ✓ 1100 g de farinha de trigo integral
- ✓ 20 g de sal
- ✓ 40 g de açúcar
- ✓ 3 ovos
- ✓ 100 ml de óleo de soja
- ✓ 50 ml de azeite de oliva
- ✓ 15 g de fermento biológico instantâneo

Modo de preparo:

Colocar a água em uma bacia, acrescentar a farinha integral, misturar bem e deixar descansar por 30 minutos, em seguida acrescentar o sal, o açúcar, óleo, ovo e o azeite e o fermento, misturar bem, depois sovar bem. Dividir os tamanhos desejados conforme relacionado na receita anterior.

Massa de pizza sem glúten

- ✓ 200 g de batata inglesa cozida
- ✓ 250 g de farinha de arroz
- ✓ 250 g de polvilho doce
- ✓ 10 g de sal
- ✓ 20 g de açúcar
- ✓ 5 g de fermento biológico instantâneo
- ✓ 30 g de azeite
- ✓ 100 ml de água morna
- ✓ 1 ovo

Modo de preparo:

Colocar a água em uma bacia, acrescentar o sal, o açúcar, óleo, ovo, o azeite, fermento, e a batata, misturar bem, em seguida colocar a farinha de arroz e o polvilho doce e sovar bem.

Deixar descansar antes de abrir e rechear.

Molho ao sugo

- ✓ 1kg de tomate sem pele e sem sementes Batido no liquidificador.
- ✓ 20g de alho
- ✓ 200g de cebola
- ✓ 200ml de água
- ✓ 15g de sal
- ✓ 40g de açúcar
- ✓ Manjericão a gosto
- ✓ Azeite a gosto
- ✓ 50 ml de óleo de soja

Modo de preparo:

Em uma panela colocar o óleo e fritar levemente o alho e em seguida acrescentar a cebola, fritar um pouco mais e acrescentar o tomate e os temperos e deixar reduzir.

Nhoque Tradicional

- ✓ 500g de batata Asterix cozida ainda morna
- ✓ 10 g de sal
- ✓ 5 gemas
- ✓ Ponto com farinha de trigo

Nhoque com beterraba

- ✓ 500g de batata Asterix
- ✓ 10g de sal
- ✓ 200g de beterraba batida no liquidificador
- ✓ 5 gemas
- ✓ Ponto com farinha de trigo 000

Nhoque com espinafres

- ✓ 500 g batata Asterix cozida e morna
- ✓ 10 g de sal
- ✓ 100 g de espinafre branqueado e batido
- ✓ 5 gemas
- ✓ Ponto com farinha de trigo 0000



Modo de preparo:

- Cozinhar a batata
- Passar pela peneira
- Acrescentar o sal
- Se colocar sabores bater em liquidificador com as gemas , em seguida juntar com a batata peneirada e misturar e misturar a farinha sem sovar .
- Fazer embirras e cortar, deixar resfriar em geladeira por até 3 dias. levar a panela com água fervendo até emergir , em seguida empregar e servir com molho de sua preferência e preparado previamente.

Massa Branca – Lasanha e Canelone

- ✓ 500 de farinha de trigo 0000
- ✓ 2 ovos
- ✓ 150 ml de água
- ✓ Uma pitada de sal

Modo de preparo:

Em uma vasilha misturar bem ovos e água, em seguida acrescentar a farinha e misturar bem se massa ficar muito ressecada acrescentar mais um ovo.

Enrolar no plástico e deixar descansar por 2 horas.

Massa amarela Tradicional

- ✓ 500 g de farinha de trigo 0000
- ✓ 250 de gemas

Modo de preparo:

Misturar bem até formar uma massa firme.

Massa Beterraba

- ✓ 500 g de farinha de trigo 0000
- ✓ 1 ovo
- ✓ 150 g de beterraba
- ✓ Uma pitada de sal



Modo de preparo:

Bater ovo e beterraba no liquidificador, acrescentar a farinha junto com o sal e misturar bem, se a massa ficar amolecida dar ponto com farinha até que fique firme.

Massa Amarela (cenoura) - Ravioli

- ✓ 500 g de farinha de trigo 0000
- ✓ 1 ovo
- ✓ 200 g de cenoura
- ✓ Uma pitada de sal

Bater em liquidificador o ovo e a cenoura, acrescentar na farinha, juntos com a pitada de sal, misturar bem até formar uma massa firme.

Molho Branco

- ✓ 1 litro de leite
- ✓ 100 g de manteiga
- ✓ 100 g de farinha
- ✓ 10 g de sal
- ✓ Uma pitada de noz moscada.

Modo de preparo:

Ferva 500 ml de leite com a manteiga, bater em liquidificador 500 ml de leite e 100g de farinha de trigo, misturar os dois e levar ao fogo até engrossar, colocar a pitada de noz moscada.

Molho Bolonhesa

- ✓ 30 ml de azeite extra virgem
- ✓ 3 dentes de alho picado fino
- ✓ 2 cebolas médias picadinhas
- ✓ 350 g de carne moída
- ✓ Uma pitada de pimenta dedo de moça

- ✓ 7 g de sal
- ✓ 1 kg de molho ao sugo

Modo de preparo:

Em uma panela aquecer o azeite, colocar o alho, deixar murchar, acrescentar as cebolas deixar murchar, acrescentar a carne moída e refogar bem acrescentar, sal, pimenta, e por último o molho ao sugo e deixar apurar.

Molho Aurora (Rose)

- ✓ 500g de molho ao sugo
- ✓ 300g de molho branco

Misturar o molho branco no molho ao sugo e mexer devagar até homogeneizar e ficar de cor rosada.

Molho Pomodoro

- ✓ 30 ml de azeite de oliva
- ✓ 3 dentes de alho picado
- ✓ 3 cebolas médias picadinhas
- ✓ 1 cenoura ralada fina
- ✓ 5 folhas de manjeriço
- ✓ 10 g de sal
- ✓ 20 g de açúcar
- ✓ 1 kg de tomate sem pele e batido.

Modo de preparo:

Em uma panela aquecer o azeite, colocar o alho, deixar murchar, acrescentar a cebola, deixar murchar, acrescentar os tomates batidos e em seguida o restante dos ingredientes e deixar apurar.



MINISTÉRIO DA FAZENDA
Secretaria da Receita Federal do Brasil
Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional

Q

**CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS AOS TRIBUTOS FEDERAIS E À DÍVIDA
ATIVA DA UNIÃO**

Nome: CONECTA INFORMATICA COMERCIO E SERVICOS LTDA
CNPJ: 19.403.882/0001-64

Ressalvado o direito de a Fazenda Nacional cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que não constam pendências em seu nome, relativas a créditos tributários administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e a inscrições em Dívida Ativa da União (DAU) junto à Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN).

Esta certidão é válida para o estabelecimento matriz e suas filiais e, no caso de ente federativo, para todos os órgãos e fundos públicos da administração direta a ele vinculados. Refere-se à situação do sujeito passivo no âmbito da RFB e da PGFN e abrange inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade no Internet, nos endereços <<http://rfb.gov.br>> ou <<http://www.pgfn.gov.br>>.

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2/10/2014.

Emitida às 12:05:27 do dia 26/03/2024 <hora e data de Brasília>.

Válida até 22/09/2024.

Código de controle da certidão: **7B1F.5A9F.2B26.676F**

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

[Voltar](#)[Imprimir](#)

9

**Certificado de Regularidade do
FGTS - CRF**

Inscrição: 19.403.882/0001-64
Razão Social: CONECTA INFORMATICA COMERCIO E SERVICOS
Endereço: AVENIDA RETIRO DOS IMIGRANTES 520 LOJA 02 / RETIRO / CONTAGEM / MG / 32050-710

A Caixa Econômica Federal, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 7, da Lei 8.036, de 11 de maio de 1990, certifica que, nesta data, a empresa acima identificada encontra-se em situação regular perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS.

O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes a contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

Validade: 08/06/2024 a 07/07/2024

Certificação Número: 2024060802503322415134

Informação obtida em 25/06/2024 10:23:03

A utilização deste Certificado para os fins previstos em Lei esta condicionada a verificação de autenticidade no site da Caixa: **www.caixa.gov.br**



MUNICÍPIO DE CONTAGEM / MG

Secretaria Municipal de Fazenda
Subsecretaria de Receita Municipal

CERTIDÃO POSITIVA COM EFEITOS DE NEGATIVA DE DÉBITOS MUNICIPAIS

Nome: CONECTA INFORMATICA COMERCIO E SERVICOS LTDA

CPF/CNPJ nº: 19.403.882/0001-64

Ressalvado o direito de a Fazenda Municipal cobrar e inscrever outras dividas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é **certificado** que constam sob sua responsabilidade créditos relativos a tributos administrados pela Secretaria Municipal Adjunta da Receita e/ou inscritos em Dívida Ativa junto à Procuradoria da Fazenda Municipal cuja exigibilidade está suspensa, nos termos do art. 151 da Lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966 – Código Tributário Nacional (CTN).

Conforme disposto nos art. 205 e 206 do CTN, este documento tem os mesmos efeitos da certidão negativa.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, no endereço: <http://receita.contagem.mg.gov.br>

Dados de emissão da certidão

Número da certidão.....: 77361
Data de emissão: 02/05/2024
Data de validade: 31/07/2024
Controle de autenticidade : 241665478241665

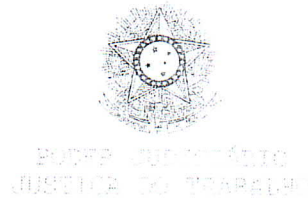
Observações:

1. A quitação de tributos devidos mensalmente e declarados na Declaração Anual de Simples Nacional (DASN) e no Programa Gerador do Documento de Arrecadação do Simples Nacional (PGDAS-D) pelos contribuintes optantes pelo Simples Nacional deverá ser comprovada mediante apresentação da Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União.

2. A quitação do ITBI nos casos de transmissão onerosa de bens imóveis ou de direitos sobre estes deverá ser comprovada através da apresentação da Certidão específica para comprovação da quitação do imposto.

Certidão emitida gratuitamente através da internet no endereço: <http://receita.contagem.mg.gov.br>

Atenção: qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.



Q

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: CONECTA INFORMATICA COMERCIO E SERVICOS LTDA (MATRIZ E FILIAIS)
CNPJ: 19.403.882/0001-64
Certidão nº: 38640044/2024
Expedição: 03/06/2024, às 09:17:34
Validade: 30/11/2024 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que CONECTA INFORMATICA COMERCIO E SERVICOS LTDA (MATRIZ E FILIAIS), inscrito(a) no CNPJ sob o nº 19.403.882/0001-64, NÃO CONSTA como inadimplente no Banco Nacional de Devedores Trabalhistas. Certidão emitida com base nos arts. 642-A e 883-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentados pelas Leis ns.º 12.440/2011 e 13.467/2017, e no Ato 01/2022 da CGJT, de 21 de janeiro de 2022. Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho.

No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.

A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (<http://www.tst.jus.br>).

Certidão emitida gratuitamente.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE

Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho, Comissão de Conciliação Prévia ou demais títulos que, por disposição legal, contiver força executiva.

		
SECRETARIA DE ESTADO DE FAZENDA DE MINAS GERAIS		
CERTIDÃO DE DÉBITOS TRIBUTÁRIOS Positiva com efeito de negativa		CERTIDÃO EMITIDA EM: 03/06/2024 CERTIDÃO VALIDA ATÉ: 01/09/2024
NOME/NOME EMPRESARIAL: CONECTA INFORMATICA COMERCIO E SERVICOS LTDA		
INSCRIÇÃO ESTADUAL: 002277418.00-82	CNPJ/CPF: 19.403.882/0001-64	SITUAÇÃO: Ativo
LOGRADOURO: AV RETIRO DOS IMIGRANTES	NÚMERO: 360	
COMPLEMENTO:	BAIRRO: RETIRO	CEP: 37050710
DISTRITO/POVOADO:	MUNICÍPIO: CONTAGEM	UF: MG
Ressalvado o direito de a Fazenda Pública Estadual cobrar e inscrever quaisquer débitos de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apurados, é certificado que: 1. Constam débitos relativos a tributos administrados pela Fazenda Pública Estadual e/ou Advocacia Geral do Estado com a exigibilidade suspensa, nos termos do art. 151 da Lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966 - Código Tributário Nacional (CTN); 2. No caso de utilização para lavratura de escritura pública ou registro de formal de partilha, de carta de adjudicação expedida em autos de inventário ou de arrolamento, de sentença em ação de separação judicial, divórcio, ou de partilha de bens na União Estável e de escritura pública de doação de bens imóveis, esta certidão somente terá validade se acompanhada da Certidão de Pagamento / Desoneração do ITCO, prevista no artigo 30 da Decreto 42.081/2005. Certidão válida para todos os estabelecimentos da empresa, alcançando débitos tributários do sujeito passivo em Fase Administrativa ou inscritos em Dívida Ativa.		
IDENTIFICAÇÃO	NÚMERO DO PTA	DESCRIÇÃO
A autenticidade desta certidão deverá ser confirmada no sítio da Secretaria de Estado de Fazenda de Minas Gerais em www.fazenda.mg.gov.br => certidão de débitos tributários => certificar documentos		
2024000768490490		

Distribuidora S.A

CNPJ: 11.290.630/0001-64

Contagem, 20 de junho de 2024.



À

SOCIEDADE CULTURAL DE MINAS GERAIS - SCRMG

CNPJ: 15.621.747/0001-34

Rua Honorita Alves De Oliveira, 29, Centro

Contagem/MG

E-mail: administrativo@scrmg.org.br

Contato: 31 3398-3653

Prezados:

Unid.	Serviço	Valor Unit.
21	Apostilas impressas em p&b com capa fotográfica colorida encadernadas	R\$ 613,20

TOTAL: R\$ 613,50

CNPJ: 11.290.630/0001-64
Distribuidora S.A
Rua Cel. Augusto Camargos, 558 lj 02
Bairro Fonte Grande - CEP 32015-740
Contagem - MG

Vendedor: Sabrina

Validade da proposta: 90 dias

Colocamos a disposição para quaisquer esclarecimentos.

Distribuidora S.A

CNPJ: 11.290.630/0001-64

Rua. Cel. Augusto Camargos, 558 lj 02, Fonte Grande.

CEP: 32015-740 Contagem /MG

Tel.: 31 99663-9198

**RAJA SOLUÇÕES E SERVIÇOS EIRELI**

CNPJ: 40.730.708/0001-12 - INSCRIÇÃO ESTADUAL: 39640290009

Rua Coronel Augusto Camargos nº 540, Bairro - Centro Loja 01

Contagem-MG - (31) - 9313-3895

SOCIEDADE CULTURAL DE MINAS GERAIS - SCRMG / CNPJ: 15.621.747/0001-34

RUA HOÍ ORITA ALVES DE OLIVEIRA, 29, CENTRO

CONTAGEM /MG

E-MAIL: administrativo@scrmg.org.br

TELEFONE: (31) 3398-3653

PROPOSTA COMERCIAL

Descrição	Valor	Valor Total
21 apostilas impressas p&b encadernadas com capa fotográfica colorida	R\$ 663,60	R\$ 663,60

total R\$ 663,60

Vendedor: Alexandre (31) 9 9313 3896

Validade da proposta: 90 dias

Contagem, 20 de junho de 2024.

40.730.708/0001-12
Raja Soluções e Serviços Eireli
R. Coronel Augusto Camargos nº 540 Loja 01
CEP 32.015-740 Bairro: Contagem
Contagem - MG