



Gazeta do Estado

Segunda-feira

Goiânia, 28 de outubro de 2024

Ano 19 - Edição 5879

gazetadoestado.com.br

gazetadoestado

62 3249-8883



ELEIÇÕES 2024

Ronaldo Caiado mostra força e vence Bolsonaro em Goiás

Pesquisa Igate, divulgada no sábado (26) pelo Jornal Gazeta do Estado, antecipou com precisão os resultados em todas as cidades PÁGINA 04

Fotos: Divulgação



INTERNACIONAL

Venezuela acusa Brasil de barrar sua entrada no Brics: "agressão"

PÁGINA 03

TEMPO HOJE

Brasília



Máxima 28°C Mínima 19°C
Tendência Estável

Goiânia



Máxima 32°C Mínima 22°C
Tendência Estável

Palmas



Máxima 32°C Mínima 23°C
Tendência Estável

MÚSICA

Quem é Rosé, estrela do k-pop que viralizou ao lado de Bruno Mars no Brasil

A cantora do grupo Blackpink está em ascensão solo e conquistou as paradas com a música 'APT.', colaboração com Bruno Mars

A REDAÇÃO - A chegada de Rosé, integrante do grupo de K-pop Blackpink, ao Brasil em outubro de 2024 causou grande comoção entre os fãs. A artista, além de ter viralizado com sua aparição ao lado de Bruno Mars no Brasil, durante um clássico Fla-Flu no Maracanã, lançou a música APT., sua colaboração com o cantor, que rapidamente se tornou um sucesso global, incluindo o primeiro lugar no Spotify Global.

Nascida em Auckland, Nova Zelândia, e



Divulgação

criada na Austrália, Rosé – nome artístico de Roseanne Park – começou

sua carreira na Coreia do Sul. Em 2012, ela assinou com a gravadora YG

Entertainment, uma das maiores do país, e passou quatro anos como

trainee antes de se juntar ao Blackpink. O grupo rapidamente conquistou

sucesso global com hits como Whistle Boom-bayah, consolidando-se como um dos maiores nomes do K-pop. Em 2022, o Blackpink foi eleito "Artista do Ano" pela revista americana Time, e é frequentemente descrito como o maior grupo feminino do mundo.

Além de seu trabalho com o Blackpink, Rosé lançou sua carreira solo em 2021 com o projeto R, que trouxe singles como On the Ground e Gone.

Agora, em 2024, Rosé dá mais um passo em sua trajetória solo com o lançamento de APT., uma colaboração com Bruno Mars que faz referência a um tradicional jogo de bebida coreano. A música acumulou mais de 11,5 milhões de streams no Spotify em apenas 24 horas.

ESPORTE

Morre Zé Carlos, lateral da Seleção Brasileira na Copa de 1998

Morreu nesta sexta-feira (25) o ex-lateral direito do São Paulo e da Seleção Brasileira Zé Carlos. Aos 55 anos, ele foi vítima de um infarto fulminante enquanto dormia.

Zé Carlos, que era natural de Presidente Bernardes, cidade a 600 km da capital paulista, estava na casa de uma sobrinha, em Osasco, na grande São Paulo. O ex-jogador deixa um filho, de 16 anos e uma filha, de 8.

Zé Carlos fez parte a



Seleção Brasileira na Copa do Mundo de 1998. Ele atuou na semifinal diante

da Holanda no lugar de Cafu, que estava suspenso.

Em 1997, Zé Carlos apareceu para o futebol jogando pela Matonense, clube do interior de São Paulo. Foi então que o Tricolor Paulista o contratou para a temporada seguinte. Em pouco tempo, Zé Carlos se tornou titular e chamou a atenção do então técnico da Seleção, Zagallo.

Zé Carlos atuou ainda por Grêmio, Ponte Preta e Joinville e Marília. Ele se aposentou em 2005, jogando pelo Noroeste.

Serra Alta Participações Imobiliárias S.A.

CNPJ/MF nº 29.301.455/0001-29 - NIRE nº 1730008800

Ata da Assembleia Geral Extraordinária realizada no dia 03 de Janeiro de 2022
1. **Data, Hora e Local:** Realizada aos 03 dias de janeiro de 2022, às 10 horas, na sede social da Serra Alta Participações Imobiliárias S.A. ("Companhia"), na cidade de Monte do Carmo, no Estado de Tocantins, Rua Pedro de Oliveira Nogueira, S/N, Sala 2, Centro, CEP 77585-000. 2. **Convocação e Presença:** Dispensada a publicação do edital de convocação, nos termos do artigo 124, §4º, da Lei 6.404, de 15 de dezembro de 1976, conforme alterada ("Lei das Sociedades por Ações"), tendo em vista a presença de acionistas detentores de ações que representam a totalidade do capital social da Companhia, conforme assinaturas constantes do livro de registro de presença de acionistas da Companhia. 3. **Mesa:** Os trabalhos foram presididos pelo Sr. Kurt Herwig Menchen e secretariados pelo Sr. Lucas Calmon Faria. 4. **Ordem do Dia:** (i) eleição dos Diretores da Companhia. 5. **Deliberações:** Após a discussão das matérias, os acionistas, por unanimidade de votos e sem quaisquer restrições, deliberaram o quanto segue: a. Os acionistas reelegeram o Sr. Kurt Herwig Menchen, brasileiro, b. engenheiro, casado, portador da Cédula de Identidade RG nº 5004267034 SSP/RS, inscrito no CPF/MF sob o nº 219.473.680-87, residente e domiciliado na Rua Professor Clementino Fraga 220, apto 401 - Ondina, Salvador, Bahia, Brasil, CEP 40.170-050 para o cargo de Diretor Presidente da Companhia, e o Sr. Lucas Calmon Faria, brasileiro, advogado, casado, portador da Cédula de Identidade RG nº 0886979919 SSP/BA, inscrito no CPF/MF sob o nº 018.774.355-03, residente e domiciliado na Rua Edith Mendes da Gama e Abreu, 300, apto 402 - Itaigara, Salvador, Bahia, Brasil, CEP 41815-010 para o cargo de Diretor sem Designação Específica da Companhia. Os termos de posse encontram-se anexos a esta ata como Anexo I. c. Os diretores ora eleitos aceitam o cargo para o qual foram eleitos, declarando expressamente, sob as penas da lei, que não estão impedidos de exercer a administração da Companhia por lei especial, em virtude de condenação criminal ou por se encontrar sob os efeitos dela, a pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos; ou por crime falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato, ou contra a economia popular, contra o sistema financeiro nacional, contra normas de defesa da concorrência, contra as relações de consumo, a fé pública ou a propriedade. 6. **Encerramento:** Nada mais havendo a tratar, e como nenhum dos presentes quis fazer uso da palavra, foram encerrados os trabalhos, lavrando-se a presente ata que, lida e achada conforme, foi por todos os presentes assinada. Mesa: Kurt Herwig Menchen - Presidente, e Lucas Calmon Faria - Secretário. Acionistas presentes: Templewood Mineração e Participações Societárias Ltda. e Kurt Herwig Menchen. Certifico que a presente é cópia fiel do original lavrado no livro próprio. Monte do Carmo, 03 de janeiro de 2022. Mesa: Kurt Herwig Menchen - Presidente; Lucas Calmon Faria - Secretário. Acionistas: Templewood Mineração e Participações Societárias Ltda.; Kurt Herwig Menchen. JUCETINS nº 20220161828 em 23/03/2022. Protocolo: 220161828 de 23/03/2022. Erian Souza Milhomem - Secretário-Geral.

143710

O ÚNICO DIÁRIO QUE CIRCULA NA CAPITAL
E NO INTERIOR, ATENDE A LEI DE
PUBLICAÇÃO LEGAL

Leia e anuncie!

62 3249-8883 - gazetadoestado.com.br



INTERNACIONAL

Venezuela acusa Brasil de barrar sua entrada no Brics: “agressão”

Itamaraty diz que posição brasileira segue critérios e princípios

A REDAÇÃO - O governo da Venezuela afirmou que o Brasil vetou o ingresso do país caribenho no bloco do Brics e disse que o ato foi uma agressão. O Itamaraty, no entanto, sustenta que o grupo apenas definiu os critérios e princípios para novas adesões. Durante esta semana, foi definido em Kazan, na Rússia, os países que poderiam fazer parte do grupo como membro associado, mas a Venezuela ficou de fora.

“O povo venezuelano sente indignação e vergonha por esta agressão inexplicável e imoral da

diplomacia brasileira (Itamaraty), mantendo o pior das políticas de Jair Bolsonaro contra a Revolução Bolivariana fundada pelo comandante Hugo Chávez”, afirmou, em nota, o ministério das Relações Exteriores venezuelano.

Após consenso entre os dez países membros do Brics, a Rússia ficou de convidar 13 países para participarem da organização na modalidade de membros associados. Na América Latina, Cuba e Bolívia foram as nações selecionadas. Nigéria, Turquia, Malásia e Indonésia também foram citadas como atendendo aos critérios definidos.

O Brasil tem se afastado diplomaticamente da Venezuela depois da eleição de 28 de julho deste ano que resultou na reeleição do presidente Nico-

lás Maduro. A eleição foi contestada pela oposição, por organismos internacionais e países, entre eles, o Brasil, pelo fato de os dados eleitorais por mesa de votação não terem sido apresentados.

Maduro tem interesse em ingressar no Brics e participou da 16ª cúpula realizada nesta semana na Rússia, tendo se reunido com o presidente Vladimir Putin. Ao ser questionado em coletiva de imprensa nesta quinta-feira (24), Putin disse que respeita a posição do Brasil em relação à eleição venezuelana, apesar de não concordar.

“Espero sinceramente que o Brasil e a Venezuela resolvam as suas relações bilaterais durante a discussão bilateral. Conheço o presidente Lula como uma pessoa muito decente e honesta e tenho cer-

teza de que ele abordará esta situação de uma posição objetiva. E pedi-me que transmitisse algumas palavras ao presidente da Venezuela durante a nossa conversa telefônica. Espero que a situação melhore”, disse Putin, acrescentando que a inclusão de novos países só ocorre por consenso dos membros plenos do grupo.

CRITÉRIOS

O Itamaraty explicou que não defende a inclusão de um ou de outro país, mas que defendeu a criação de critérios e princípios que norteiam a escolha dos novos membros do Brics. Segundo o secretário de Ásia e Pacífico do Ministério de Relações Exteriores (MRE), embaixador Eduardo Paes Saboia, entre os critérios estão a defesa da reforma



Divulgação

íses não estão amigáveis neste momento.

“Não temos relação amigável com a Venezuela neste momento. Não temos uma relação amigável com a Nicarágua, que é outro país que havia manifestado interesse em entrar no Brics. Esse é um ponto fundamental. Você não pode ter no bloco dois países com os quais você não tem uma boa relação”, avaliou.

Em agosto deste ano, Brasil e Nicarágua expulsaram os respectivos embaixadores após desentendimentos relacionados a atritos entre os governos. A pedido do Papa Francisco, o Brasil vinha tentando intermediar junto à Nicarágua a libertação de um bispo preso no país, o que não teria agradado o governo de Daniel Ortega.

COM INFORMAÇÕES DA AGÊNCIA BRASIL

CORTE



MARIA REIS
mariareisjornalista6@gmail.com

Circuito Musical

As cantoras Maria Eugênia e Cláudia Vieira iniciaram em outubro, um Circuito Musical, que vai passar por 12 municípios do interior do Estado, em unidades do Instituto Federal Goiano. Os shows, que começaram em Goiânia, já passaram por Campos Belos e Posse e, nesta segunda-feira (28), é a vez de Urutaí, às 10h, no Instituto Federal Goiano - Campus Urutaí. Todas as apresentações são gratuitas

Divulgação



Divulgação



Aventura

O advogado Aroldo Teixeira Rocha e sua mulher Queila Barbosa dos Santos, participaram da 4ª Edição Expedição Cora Coralina nas Rodas do Tempo, que o Clube do Veículo Antigo de Goiás promoveu de 22 a 26 de outubro. A aventura deles, a bordo de uma possante rural e ao lado de amigos, foi repleta de lindas paisagens do bioma Cerrado em Goiás, percorrendo trechos que margeiam a trilha que homenageia a poetisa goiana Cora Coralina

Divulgação



Ranking

O diretor de Inovação, Carlos Magno e a fundadora e CEO do Hub Cerrado, Silvana de Oliveira, representaram o Hub Cerrado no evento realizado no Copacabana Palace, no Rio de Janeiro, na quinta-feira, 17 de outubro. Na ocasião, a dupla recebeu o prestigiado prêmio do Ranking 100 Open Startups 2024

VITRINE

VOCÊ SABIA?

Lazer em meio ao trabalho é fundamental para manter a saúde.

MAIS UMA VEZ

Pela 10ª vez, a EBM Desenvolvimento Imobiliário recebeu a certificação internacional Great Place to Work (GPTW), de

reconhecimento como uma das melhores empresas para se trabalhar no País.

SUSTENTABILIDADE

A Coca-Cola Bandeirantes, em parceria com a Sprite, realizou uma Caminhada Ambiental, no Jardim Botânico de Goiânia. O evento, que ocorreu no dia 19 de outubro, teve

como objetivo promover a limpeza e preservação do local. Mais de 40 voluntários participaram da ação, demonstrando seu compromisso com um mundo mais refrescante e sustentável. Os participantes desfrutaram de café da manhã, Sprite bem gelado, e receberam coletes personalizados, luvas, sacos de lixo e diversos brindes.

ALCIONE CANTA NO FLAMBOYANT IN CONCERT

Amanhã, terça-feira, 29 de outubro, a diva do samba, Alcione, será a estrela do encerramento da temporada 2024 do Flamboyant In Concert, às 19h30, com um show que celebra seus 50 anos de carreira. No repertório, a cantora maranhense reúne grandes sucessos e novas canções. Os ingressos são limitados. As entradas para o espetáculo podem ser adquiridas mediante troca de notas fiscais de compras



DOIS TEMPOS

1. Imersão no agronegócio - Durante cinco dias, a 2ª edição do Agro-Mill Experience reuniu 16 influenciadores digitais e formadores de opinião para uma imersão no agronegócio goiano. O grupo visitou oito propriedades, incluindo indústrias e fazendas, que simbolizam a força do setor no Estado. O principal objetivo da iniciativa foi aproximar o campo das cidades, permitindo que os participantes compartilhassem suas vivências com seus seguidores, levando a realidade do agro para os grandes centros urbanos.

2. Em Goianésia, o grupo visitou a Vera Cruz Agropecuária, o seringal e a indústria da Jalles Machado, além da Escola Luiz César de Siqueira Melo, todos administrados pela empresa. Em Jaraguá, a Fazenda Estacas foi um dos destinos, enquanto Itaberaí recebeu os visitantes na SSA Unidade Itaberaí e na Fazenda Roque. Já em Goianira, o destaque foi a Milhão Alimentos. A programação incluiu ainda visitas à Cereal Biodiesel, em Rio Verde, e à Fazenda Brasilândia, em Montividiu, reconhecida por sua prática de agricultura regenerativa. Em Goiânia a visita foi à Everest/Soluti, empresa de tecnologia.

ELEIÇÕES 2024

Ronaldo Caiado mostra força e vence Bolsonaro em Goiás

Pesquisa Igape, divulgada no sábado (26) pelo Jornal Gazeta do Estado, antecipou com precisão os resultados em todas as cidades

Fotos: Divulgação



A REDAÇÃO - Os eleitores de Goiânia, Aparecida de Goiânia e Anápolis retornaram às urnas neste domingo (27) para decidir, em segundo turno, quem assumirá o comando das respectivas prefeituras. Com o encerramento da apuração, os resultados oficiais foram divulgados.

GOIÂNIA

Sandro Mabel (UNIÃO) venceu a disputa para a prefeitura de Goiânia (GO), com 55,53% dos votos válidos. Ele disputou o segundo turno com Fred Rodrigues (PL), que obteve 44,47% dos votos válidos.

Sandro Mabel tem 65 anos e é empresário das Indústrias Mabel, formado em Administração e Contabili-

dade. Foi deputado federal por 20 anos. Candidatou-se a prefeito de Goiânia em 1992 pelo PMDB, mas não foi eleito.

APARECIDA DE GOIÂNIA

Leandro Vilela (MDB) venceu a disputa para a prefeitura de Aparecida de Goiânia com 63,60% dos votos válidos. Ele disputou

o segundo turno com Professor Alcides (PL), que teve 36,40% dos votos válidos.

Leandro Vilela Velloso nasceu em Jataí, no sudoeste de Goiás, em 7 de novembro de 1975. Sobrinho do ex-governador, ex-senador e ex-prefeito de Aparecida de Goiânia, Maguito Vilela, Leandro Vilela iniciou sua carreira política em 1997, quando

conquistou mandato como vereador de Jataí.

ANÁPOLIS

Marcio Correa (PL) venceu o segundo turno das eleições em Anápolis. Com 100% dos votos apurados, Correa obteve 58,56% dos votos válidos. Antonio Gomide (PT) ficou em segundo lugar, com 41,44%.

Nascido em 31 de maio

de 1980, em Anápolis, Marcio Aurelio Correa é empresário e cirurgião-dentista. Em 2022, ele se candidatou a deputado federal pelo MDB, recebendo 59.026 votos, mas ficou como suplente. Correa assumiu uma cadeira na Câmara dos Deputados em 8 de agosto de 2023, deixando o cargo em 6 de dezembro do mesmo ano.

GazetaAlameda do Contorno, 1508, Qd. 37, Lt. 05,
Santo Antônio, CEP: 74.853-120, Goiânia-GO**DIRETOR PRESIDENTE**
Adão dos Reis Gonçalves
adao@gazetadoestado.com.br**VICE PRESIDENTE**
Nana Gonçalves
nana@gazetadoestado.com.br**COMERCIAL**
Tel: (62) 3249-8883
comercial@gazetadoestado.com.br**PUBLICAÇÃO LEGAL**
Tel: (62) 3249-8883
editais@gazetadoestado.com.br**REDAÇÃO**
redacao@gazetadoestado.com.br**DISTRIBUIÇÃO**
go@gazetadoestado.com.br
df@gazetadoestado.com.br**DIAGRAMAÇÃO**
GT Designer**DIREÇÃO DE JORNALISMO**
Adão Gonçalves
MTB 3719/GO**EDITOR DE REPORTAGEM**
Eube Messias
MTB 3720/GO
eube.messias@gazetadoestado.com.br

GERAL

Brasil envia mais 16,8 toneladas de donativos ao Líbano

Operação foi coordenada pelo Ministério das Relações Exteriores

A REDAÇÃO - O Brasil enviou, no último sábado (26), uma nova doação de insumos estratégicos em saúde para o Líbano. O avião da Força Aérea Brasileira (FAB) responsável pelo nono voo de repatriação de brasileiros levou 400 mil ampolas do medicamento midazolam, utilizado para sedação pré-cirúrgica e para intubação orotraqueal doados pelo Ministério da Saúde, com peso aproximado de 9,5 toneladas.

O avião levou também medicamentos e cestas básicas arrecadados pela Embaixada do Líbano em Bra-



sília em conjunto com o Consulado-Geral do Líbano em São Paulo, por meio

da Associação Unidos pelo Líbano, e pelo Consulado-Geral do Líbano no Rio de

Janeiro, totalizando uma carga de 16,8 toneladas.

A operação foi coorde-

nada pelo Ministério das Relações Exteriores, por meio da Agência Brasileira

de Cooperação (ABC), em parceria com os ministérios da Saúde e da Defesa.

As doações feitas pelo Ministério da Saúde atendem à demanda apresentada pela Embaixada do Líbano em Brasília, em setembro. A cooperação humanitária internacional do Brasil acontece com base nos estoques do SUS administrados pelo Ministério da Saúde. As doações são realizadas após análise técnica que assegura não haver risco de comprometimento do abastecimento nacional no âmbito do SUS.

goias.gov.br/detran

**VOCÊ TEM MUITA VIDA PELA FRENTE.
NÃO DEIXE TUDO PARA TRÁS.**

VALORIZE A VIDA. EVITE ACIDENTES.

Se beber, não dirija;
Respeite os limites de velocidade;
Use o cinto de segurança.

 **DETRAN**
GOIÁS

 **GOIÁS**
O ESTADO QUE DÁ CERTO

RÁSTREO DA VERSÃO DIGITAL



PUBLICIDADE LEGAL

(62) 3249-8883 - EDITAIS@GAZETADOESTADO.COM.BR

ASSINADO ELETRONICAMENTE
POR CERTIFICAÇÃO DIGITAL
CONFORME LEI 13.818/2019

VERIFICAÇÃO
ACESSE: VERIFICADOR.ITI.GOV.BR

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SANTA ROSA DE GOIÁS
AVISO DE LICITAÇÃO
EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 31/2024
 Fundo Municipal de Saúde, torna público que às **09:00hs dia 19/11/2024**, realizará licitação na modalidade Pregão Eletrônico, cujo objeto é o **Registro de preços para futura e eventual aquisição de medicamentos farmácia básica, injetáveis e materiais hospitalares diversos e odontológicos, conforme especificações contidas no edital e seus anexos.** O procedimento licitatório obedecerá a Lei n.º 14.133/21. O edital e maiores informações poderão ser obtidas no site <https://santarosa.go.gov.br>, em sua sede, ou pelo fone (62) 3335-6146, no horário de expediente.
 Santa Rosa de Goiás-Goiás, 28 de outubro de 2024.
KARINY FERREIRA RODRIGUES CARRIJO
 Agente de Contratação

143712

Secretaria de Estado da Saúde - GO
Gerência de licitações
PREGÃO ELETRÔNICO – PE Nº 112/2024 – SES
PROCESSO Nº 20240005007881. Número da Contratação – Sislog: 104664
 O Estado de Goiás, por intermédio da SES – SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará procedimento na modalidade Pregão Eletrônico n. 112/2024, tipo Menor Preço por Item, nos termos do Art. 28, inciso I da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022 e, subsidiariamente, pelo Decreto Estadual nº 10.247 de 30 de Março de 2023 e outras normas aplicáveis.
 Objeto: Aquisição de Medicamentos, que foram concedidos nas apresentações prescritas nos receituários médicos presentes nos autos das ações judiciais. Valor total estimado: R\$ 47.485.202,40. Data e horário de abertura da sessão pública: às 09:00 do dia 13/11/2024. Recebimento de Propostas: 28/10/2024 às 08:00. Informações: www.sislog.go.gov.br ou 62 3201-3800, valter.filho@goias.com.br.
NATAL DE CASTRO – Gerente de Licitações/SES-GO

143713

Secretaria de Estado da Saúde - GO
Gerência de licitações
AVISO DE LICITAÇÃO
Pregão Eletrônico – SRP nº 114/2024 – SES
PROCESSO nº 20240005021157. Número da Contratação – Sislog: 106533
 O Estado de Goiás, por intermédio da SES - SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará procedimento na modalidade Pregão Eletrônico – SRP nº 114/2024, tipo Menor Preço por Item, com itens de disputa geral, exclusivos para ME/EPP e reserva de cota, nos termos do Art. 28, inciso I da Lei Federal nº 14.133 e na forma do Decreto Estadual nº 10.247, de 30 de março de 2023.
 Objeto: Registro de Preços para eventuais aquisições de medicamentos para atender decisões judiciais. Valor total estimado: R\$ 5.486.641,17. Data e horário de abertura da sessão pública: 09:00 h do dia 18/11/2024. Recebimento de Propostas: 30/10/2024 08:00 h. Informações: www.sislog.go.gov.br ou 62 3201-3800, daniilo.japiassu@goias.gov.br.
NATAL DE CASTRO - Gerente de Licitações/SES-GO

143714

ESTADO DE GOIÁS
PREFEITURA DE ANÁPOLIS – UASG 989221
AVISO DE EDITAL
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 018/2024 (90018)
 O MUNICÍPIO DE ANÁPOLIS torna público aos interessados que no dia **11/11/2024, às 09h00min** (horário de Brasília-DF), far-se-á a abertura da sessão pública de lances do Pregão Eletrônico nº 018/2024, do tipo Menor Preço, cujo objeto é o **Registro de Preços para Futura e Eventual AQUISIÇÃO DE MATERIAIS HOSPITALARES e AFINS**, a fim de suprir as demandas da Prefeitura Municipal de Anápolis-GO, conforme solicitação de compra nº 000144/2024, da Secretaria Municipal Saúde, constantes no processo SEI nº 01108.00002131/2024-90, de acordo com os termos e especificações do edital e seus anexos. O Pregão acontecerá por meio do Portal de Compras do Governo Federal - <https://www.gov.br/compras/pt-br>. O edital encontra-se disponível no Centro Administrativo à Rua Capitão Silvério, nº 1 - Vila Santana, Anápolis - GO, 75113-580, Anápolis-GO, Tel.: (62) 3902-2000, das 08h00min às 12h00min e das 14h00min às 18h00min ou pelos portais eletrônicos: <https://transparencia.anapolis.go.gov.br:8091/transparencia/licitacao.jsf/>, www.anapolis.go.gov.br e www.compras.pt-br/. Anápolis-GO, 25 de outubro de 2024.
Lauriane Cristine Alves de Souza Carvalho
 Pregoeira

143715

Ecoplast Indústria e Comércio de PVC LTDA, sociedade empresária limitada, portadora do CNPJ 08.781.642/0001-87, localizada junto a V Primária 01, S/N, Quadra 03, Módulo 55-A, Setor Distrito Industrial, CEP 75.650-000, Morrinhos- Goiás, torna público que requereu à Superintendência Municipal de Meio Ambiente – SMMA, Renovação de Licença de Operação, sob o protocolo nº 2024026213, para a atividade C12.4. Fabricação de artefatos de borracha ou plástico (baldes, pet, elásticos e semelhantes), localizada na zona urbana do município de Morrinhos, Goiás. Não foi determinado estudo de impacto ambiental.

143707

EMIVAL RAMOS CAIADO FILHO, portador do CPF nº 096.552.981-91, torna público que requereu junto a Secretaria do Meio Ambiente e Recursos Hídricos de Luziânia-GO-SEMARH/LUZ, o Licenciamento Ambiental para Confinamento de Bovinos (Capacidade de 60.000, dividido em 3 ciclos/ano-20.000/ciclo), na Fazenda Santo Antônio ou Santo Antonio de Baixo e Buenos Aires-Luziânia - Goiás.

143706

gazetadoestado.com.br



O Gazeta do Estado está apto e atualizado com as novas exigências da Lei 13.818/19, para a publicidade legal em jornais (balanços e editais).

Somos o único jornal de grande circulação em Goiás, Tocantins e Distrito Federal.

(62) 3249-8883 / gazetadoestado.com.br/category/publicacao-legal/
editais@gazetadoestado.com.br / comercial@gazetadoestado.com.br




Eu freio para animais

475 MILHÕES DE ANIMAIS são atropelados por ano nas rodovias brasileiras.

15 ANIMAIS POR SEGUNDO. A pesquisa foi feita pelo Centro Brasileiro de Estudos em Ecologia de Estradas (CBEE), com base em 14 estudos científicos em todas as regiões do país.

VAMOS MUDAR ESSA REALIDADE

INDEPENDÊNCIA É TUDO!



Somos Impresso
Somos Digital
Somos Conteúdo

Prefeitura de Goiânia promove o Café Sinfônico

PAX BOM JESUS
 SERVIÇOS FUNERÁRIOS E CREMAÇÃO

- Serviços funerários e cremação;
- Construção e reforma de túmulos;
- Planos de assistência familiar;
- Fotos de porcelana;
- Coroas de flores.

61 3622-7879 / 61 9 9985-7978
 Av. Alfredo Nasser Qd.70 Lt.1/3 P.E.D.1



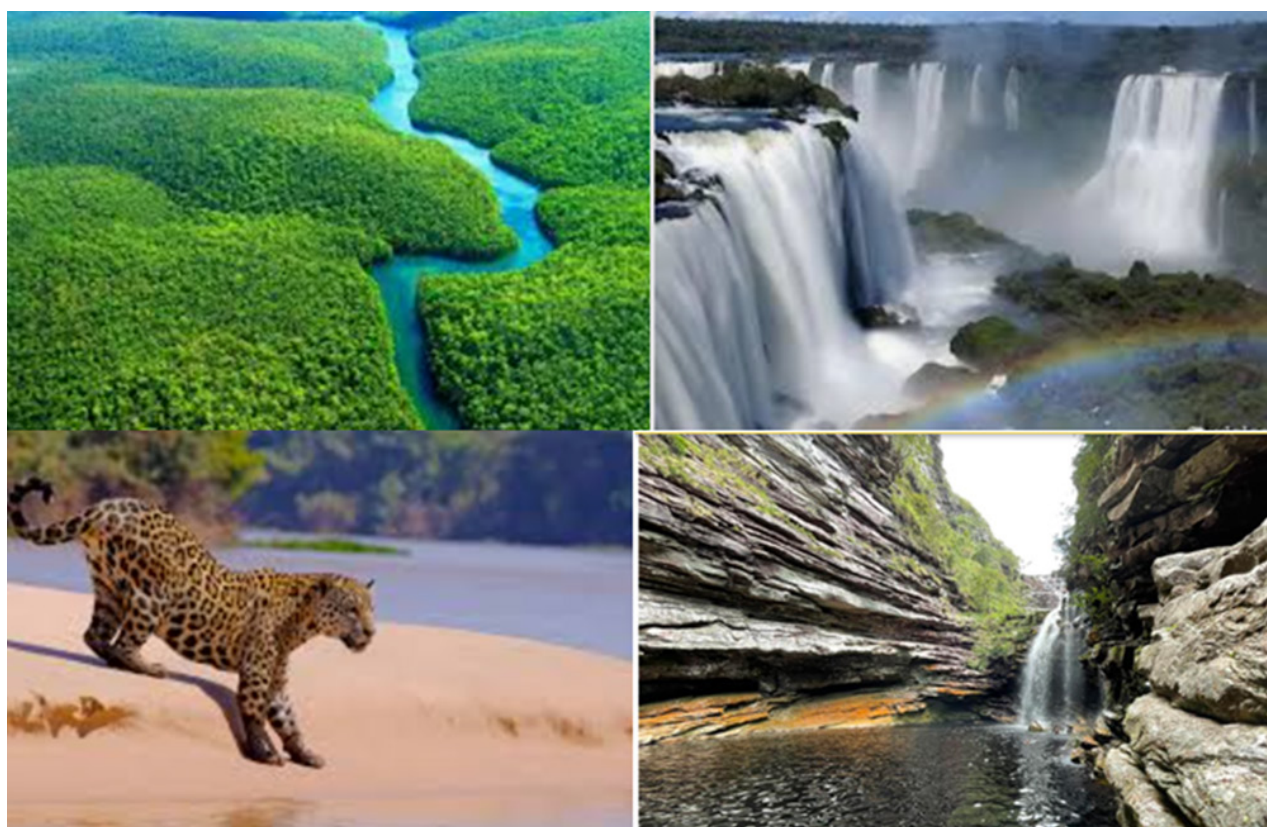
MARIA REIS
mariareisjornalista6@gmail.com

Bora Viajar

Ranking global elege Brasil como o melhor país do mundo para o turismo de aventura



O Brasil foi eleito o melhor país do mundo para o turismo de aventura, de acordo com um estudo global divulgado pelo portal US News & World Report. O ranking considerou uma série de critérios, como a diversidade natural, a segurança nas práticas de esportes radicais e a infraestrutura turística. O País superou destinos tradicionais como Espanha, Grécia, Itália e Tailândia.



O território brasileiro se destaca por suas paisagens diversas e exuberantes, que incluem as florestas da Amazônia, as imponentes cachoeiras de Foz do Iguaçu, o Pantanal e as formações únicas da Chapada Diamantina, e mais, em outros Estados. Esse cenário variado proporciona uma ampla gama de atividades de aventura, como arvorismo, escalada, mergulho, rafting, rapel, surf, tirolesa (aerobunda), trilhas, e muitas outras.



O crescimento do turismo de aventura no Brasil tem impulsionado a economia de diversas regiões, movimentando pequenos negócios locais, como pousadas, agências de turismo, guias especializados e restaurantes. Esses negócios, em conjunto com o desenvolvimento do turismo, têm gerado benefícios diretos para as comunidades locais. Além de liderar a categoria de Turismo de Aventura, o Brasil também se destacou em outras três áreas: ficou em 11º lugar na categoria de influência cultural (moda e entretenimento), 12º em mudanças (economias com grande potencial de crescimento) e 12º em herança (países que valorizam sua história e cultura). No ranking geral dos melhores países, o Brasil ocupa a 30ª posição.

DESTINO CERTO

RN TAMBÉM TEM POTENCIAL NO TURISMO DE AVENTURA:

- O Rio Grande do Norte oferece várias opções de turismo de aventura, com destaque para o arvorismo em Pipa, que inclui um percurso entre plataformas suspensas e uma emocionante tirolesa de 300 metros com vista para a praia do Madero. Outras atrações populares são o esquibunda e kamikaze nas dunas de Jacumã, onde os visitantes podem deslizar por escorregadores naturais até cair na lagoa. Para os mais corajosos, o rapel na Pedra da Boca proporciona uma experiência desafiadora com descida de 45 metros, tudo em um cenário de tirar o fôlego.

- Além disso, as trilhas em diversas partes do estado são uma oportunidade para os exploradores. Há ainda o divertido aerobunda, uma tirolesa que termina com um refrescante banho em lagoas ou no mar, disponível em diversos locais como Lagoa de Jacumã e Nísia Floresta. Quem prefere um passeio motorizado pode optar pelo quadriciclo, que permite explorar as praias e dunas do RN com muita adrenalina e contato com a natureza.

GASTRONOMIA

TEMAKI FRITO

INGREDIENTES PARA O ARROZ DE SUSHI

1 xícara de chá de arroz de grão curto (185 gramas)
1 e 1/2 xícara de chá de água (360 ml)
1/4 de xícara de chá de vinagre de arroz (60 ml)
1 e 1/2 colher de chá de sal ou a gosto
1 colher de sopa de açúcar

INGREDIENTES DO TEMAKI

100 gramas de salmão
100 gramas de arroz de sushi temperado
2 colheres de sopa (cheias) de cream cheese (90 gramas)
1 alga nori
Cebolinha picada a gosto
1 xícara de chá de farinha panko (60 gramas)
1 xícara de chá de farinha de trigo (140 gramas)
1 xícara de chá de água (240 ml)
1 pitada de sal
Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Agilize a sua receita separando os ingredientes para fazer o temaki frito, prato oriental que ganhou sua versão brasileiríssima; Para fazer o molho su (tempero do arroz de sushi), em uma panela média, coloque o vinagre de arroz, o açúcar e o sal. Ligue o fogo baixo e, quando o açúcar derreter (cerca de 2 minutos), desligue o fogo e reserve;

Coloque o arroz em uma peneira e encaixe em uma panela grande com bastante água. Mexa com as pontas dos dedos até a água ficar esbranquiçada;

Transfira o arroz pré-lavado para a panela, coloque 2 copos de água e lave com as mãos, em movimentos de abre e fecha com os dedos, girando a panela. Faça isso por 1 minuto; Descarte a água, enxágue e repita o mesmo processo mais uma vez por 1 minuto. Enxágue de 3 a 5 vezes, até a água ficar mais transparente. Escorra a água na peneira e reserve os grãos nela por cerca de 30 minutos, para hidratar; Acrescente a água na panela com arroz, tampe e ligue o fogo alto. Após 10 minutos, reduza para o fogo baixo e evite abrir a tampa durante o cozimento. Se necessário, coloque algum peso na tampa, para ela não abrir. Cozinhe por 15 minutos;

Retire os pesos de cima da panela, abra a tampa



para retirar o excesso de vapor e conte exatos 20 minutos para o descanso do arroz;

Transfira para uma travessa e espalhe o arroz delicadamente. Atenção para não raspar a parte amarelada que pode ficar no fundo da panela; Despeje o molho su em temperatura ambiente com o auxílio do shamoji (colher) e mexa delicadamente, sem amassar, apenas para misturar o tempero e desmanchar as bolas de arroz;

Abane o arroz com uma tampa ou leque, para realizar o encapsulamento dos grãos e deixá-los brilhosos. Reserve com um pano limpo coberto por cima, por cerca de 40 minutos; Para fazer o temaki, primeiramente, passe a alga nori rapidamente em cima de uma chapa quente, para deixar bem sequinha e crocante;

Em uma tábua, corte o salmão em cubos

pequenos. Depois, tempere com cream cheese, cebolinha picada e misture bem; Com as mãos secas, segure a alga com uma mão e, com a outra, molhe as pontas dos dedos e coloque uma porção do arroz na metade da alga, deixando a pontinha superior e um espaço inferior no meio da alga sem arroz; Posicione o recheio de salmão na diagonal, do polegar em direção ao dedo mindinho; Vire a pontinha da alga inferior, segure e dobre ela para cima, utilizando o dedo mindinho para auxiliar toda a alga;

Enrole e feche o temaki completamente. Para grudar a pontinha, utilize um grão de arroz e junte;

Complete com o restante do recheio e aperte com a mão para ficar bem firme; Para fazer a massa, junte a farinha de trigo, a

água gelada, o sal e mexa até ficar homogêneo.

Em um recipiente separado, misture a farinha panko com a farinha de rosca. Divida essa mistura em dois potes;

Segure o temaki sobre uma espátula vazada e derrame a massa por cima, com uma tigela por baixo. Passei a base do temaki na massa;

Passar para uma das travessas com as farinhas e utilize a outra tigela com a mesma farinha para salpicar por cima e empanar. Aperte delicadamente;

Coloque o óleo para esquentar e jogue uma gota da massa. Se borbulhar imediatamente, está no ponto. Frite o temaki e retire em um recipiente com papel-toalha;

Sirva o temaki frito com molho tarê e aproveite a combinação de crocância e muito sabor. Bom apetite!



CORA FERNANDES
corafrnd@gmail.com



TUDO É VOCÊ."

CINEMA

QUE ISSO, UM FILME?

A SUBSTÂNCIA

Em *A Substância*, Elisabeth Sparkle é uma celebridade em declínio que enfrenta uma reviravolta inesperada ao ser demitida de seu programa fitness na televisão. Desesperada por um novo começo, ela decide experimentar uma droga do mercado clandestino que promete replicar suas células, criando temporariamente uma versão mais jovem e aprimorada de si mesma. Agora, a atriz se vê dividida entre suas duas versões, que devem coexistir enquanto navegam pelos desafios da fama e da identidade.

CORA INDICA

Dentro das elaborações típicas do gênero em que se encontra, o filme não chega a reinventar a roda - mas sabe girá-la ao seu proveito. Fargeat obedece agilmente às regras do sci-fi de alto conceito, introduzindo as regras da substância com eficiência e estilo e abrindo caminho para que o filme desenrole as consequências

progressivamente mais grotescas da desobediência dessas regras. Para um filme de 2h30, *A Substância* se move com velocidade excepcional. De certa forma, todos os jogos de *A Substância* são, pelo menos, jogos duplos. Se render e se rebelar contra a linguagem masculinizada do cinema, ter asco e admirar a carência absoluta que dirige a vaidade feminina, reciclar imagens do horror para reclamá-lo como inteiramente seu. Que ele suporte todas essas contradições, e siga em frente sem dar sinal de engasgo, é testemunho da obra de arte excepcional que ele é.

FICHA TÉCNICA

Título: A substância
Ano produção: 2024
Dirigido por: Coralie Fargeat
Estreia: 19 de Setembro de 2024
Duração: 140 minutos
Classificação: 18
Gênero: Drama/Terror
Países de origem: Estados Unidos da América

