

RECADASTRAMENTO ANUAL DEVE SER FEITO EM JANEIRO.

De 2 a 31 de janeiro, de segunda a sexta-feira, das 8h30 às 17h30, o IPMPG, realizará o recadastramento anual de aposentados e pensionistas. O instituto está localizado na Rua Jaú, nº 880, 5º andar, Bairro Boqueirão.

A medida está prevista na Lei Complementar 607, de 09 de dezembro de 2011, e quem não se recadastrar terá o pagamento suspenso.

Caso o segurado não possa comparecer, deve enviar uma Declaração de Vida, com o reconhecimento de firma registrada em cartório.

Para realizar o recadastramento é preciso comparecer com os originais e cópias do RG, CPF, PIS/PASEP, título de eleitor e comprovante de residência. Outras informações podem ser obtidas pelo telefone 3476-1500.

ANIVERSARIANTES



Novembro:

(01) Eunice Purissimo Barbosa;
(02) Benedito Aparecido de Campos, Eulasse Alves da Silva, Cícero Tavares da Silva, Isaura Campos Garcia;
(03) Célia Ferreira Gomes, Claudenice Soares Santos, Sueli Gonçalves O e Silva, Vicente Leal Filho,
(04) Maria Jose da Silva Santos, Olivia Iannelli, Maria Jose de Jesus;
(05) Neusa Rosa Rodrigues dos Reis;
(06) Carlos Alberto Correa,
(07) Moyses Teixeira dos

Santos;
(08) Eunice Ferreira Feitosa, Maria das Graças Costa,
(09) Elias Mauro Pinheiro, José Daniel Fernandes;
(10) Maria de Lourdes da Gama Barbosa, Ágata Cristine Gomes dos Santos;
(11) Espedito Valentim de Oliveira,
(12) Celi Herrera Coelho, Natanael Leite de Oliveira, Ana Garcia de Paula, Mauricio Scarpi da Silva,
(13) Ruth Reis Claro, Roberto Lencioni Nowill, Benvinda Maria da Rocha Feliz;

(14) Sandra Pinto Sampaio Brancaglioni,
(15) Maria das Graças Rocha Aguiar Santos;
(16) Francisco Américo Gonçalves Nascimento;
(18) Ana Aparecida Candido Pires, Noemia Josefa da Silva;
(19) Benedita de S P Silva;
(20) Sonia Aparecida Consulin;
(21) Marlene Benicia de Barros Beserra, Clarice Figueiroba de Matos,
(22) Joaquim P da Conceição, Eurídice Alves de Oliveira;

(23) Isabel M Figueroa Melo;
(26) Aline Stefani de Souza Gouveia, Eldete Alves da Silva;
(24) Lucia Albino Bernardi;
(25) Benedito Jose de Oliveira, Francisco Amaro Farias;
(27) Angelina Malfatti dos Santos, Antonio Ferreira de Sena;
(28) Maria das Dores de Souza Benedito;
(30) Renato Lapetina, Maria de Lourdes Gonçalves Pereira, Maria Lucia Abreu dos Santos.

Dezembro:

(01) Maria das Dores Domingues da Silva;
(02) Francisco Fernandes do Nascimento, Manoel Alves Rodrigues; Maria Aparecida da Silva;
(03) Maria Aparecida da Costa;
(04) Jose Lourenço de Franca;
(06) Paulo Affonso Chaves;
(07) Vera Lucia Oliveira da Silva;
(08) Jose da C Silva;
(09) Diomil Garcez, Eva Maria de Campos, Valdete Dantas da Silva; Maria Jose Sant Anna de Lima, Eliza Saeko Tamasiro Iha;

Helena de Farias Sobral;
(10) Maria da Silva Domingues, Divina Ribeiro da Silva;
(11) Maria Auxiliadora Formiga Vieira;
(13) Antonia de Jesus Prestes de Souza, Isabel Santos;
(14) Djanira Santos Alexandrino, Mario Gomes Jardim;
(15) Adelaide Leobina Duarte; Claudio Orlando Salerno;
(16) Agenilza Vieira da Silva Castro, Ana de Alexandre Neto;
(17) Denise Tavares de

Oliveira;
(18) Colete Ferreira dos Santos, Maria da Gloria Santos Silva, Ismerinda Ferreira da Paz, Maria Aparecida Tavares Rhormens;
(19) Dulce de Jesus, Cleide Gemio Ferreira, Elenice Gonçalves;
(20) Antonio Novais Dantas, Maria Elita Figueiredo da Silva, Luiz de Souza Neto, Jose Nogueira de Araujo;
(21) Claudio Ruiz;
(22) Sueli de Araujo Mello;
(23) Aparecida Rosa Neves;

(24) Edson Edmundo Donizetti Melotti, Maria Cleusa Rocha Santos Mesquita;
(25) Humberto Benigno Ribeiro;
Claudionor Rosa de Oliveira,
(26) Lucilene Rocha;
(27) Joao De Andrade Passos;
(28) Maria Inez de Barros Nowill Mariano, Edite Souza dos Reis;
(29) Elydia Pinto da Silva Santana;
(30) Edineia Maria de Andrade, Ivone Nunes Martins;
(31) Alcivani Alves Buck.

Expediente:

O Informe IPMPG é uma publicação do Instituto de Previdência Municipal de Praia Grande (IPMPG) dirigida ao funcionalismo público. A entidade está localizada na Rua Jaú, nº 880, 5º andar, no Bairro Boqueirão. Telefone: (13) 3476-1500

IPMPG É PREMIADO EM BOAS PRÁTICAS DE GESTÃO PREVIDENCIÁRIA

O Instituto de Previdência Municipal de Praia Grande (IPMPG) ficou classificado em 2º lugar na 7ª edição do Prêmio Boas Práticas de Gestão Previdenciária. O evento é realizado pela Associação Nacional de Entidades de Previdência dos Estados e Municípios (Aneprem) durante o 16º Congresso Nacional de Previdência, e acontece em 8 de novembro, em Vitória.

A entidade ganhou esse prêmio na categoria instituição de grande porte, por ser o 2º dentre os 40 classificados de Regimes Próprios de Previdência Social do país. Essa é a terceira vez que a autarquia participa do prêmio.



CARTÃO DE ESTACIONAMENTO ESPECIAL JÁ PODE SER SOLICITADO

O pedido de emissão do Cartão de Estacionamento Especial para idosos e pessoas com deficiência em Praia Grande deve ser feito na Secretaria Municipal de Trânsito (Setran), localizada na Rua Amália Bellotti Pastorello, 72, Bairro Sítio do Campo, sempre de segunda a quarta-feira, das 8h30 às 17 horas.

O documento é gratuito e fica pronto para retirada toda sexta-feira. Com o cartão, os portadores estão aptos a utilizarem as vagas especiais de estacionamento espalhadas pelas vias da Cidade.

Os idosos interessados em dar entrada no pedido do cartão devem apresentar os seguintes documentos: uma foto 3x4 recente,

além de xerox do RG e do comprovante de residência. No caso de pessoas com deficiência é preciso retirar um formulário na Setran que deve ser encaminhado à Unidade de Saúde da Família (Usafa) mais próxima de sua residência. O laudo médico emitido deve ser entregue pelo paciente à Setran.

ACADEMIAS DE SAÚDE ESTÃO COM INSCRIÇÕES ABERTAS

Estão abertas as inscrições para munícipes interessados em participar das atividades físicas nas nove Academias de Saúde em Praia Grande. O cadastro deve ser feito nas unidades de Saúde da Família (Usafas) que contam com este equipamento. Basta apresentar cópia da identidade e comprovante de residência.

Os equipamentos que estão disponíveis nas

Academias de Saúde são barra vertical e horizontal, barra fixa para apoio, prancha abdominal e espaldar. Todos foram escolhidos de acordo com a portaria número 1.401, do Ministério da Saúde, que regulamenta essas unidades. Esses espaços também podem abrigar, além de exercícios e atividades físicas, palestras de nutrição e outros temas.

CONFIRA O ENDEREÇO DAS ACADEMIAS DE SAÚDE:

Academia de Saúde São Jorge - Avenida dos Trabalhadores, 4.242, Bairro Antártica
Academia de Saúde Antártica - Rua Samael Aunweor, s/nº, Antártica
Academia de Saúde Samambaia - Avenida das Araucárias, s/nº, Samambaia
Academia de Saúde Aloha - Rua Walter Feliciano, s/nº, Nova Mirim
Academia de Saúde Ocian - Rua José Jorge, s/nº, Ocian
Academia de Saúde Santa Marina - Rua Particular Anhanguera, Anhanguera
Academia de Saúde Esmeralda II - Rua Hugo de Carvalho Ramos, s/nº, Esmeralda
Academia de Saúde Melvi - Rua Leopoldo Augusto Miguez, 702, Melvi
Academia de Saúde Maracanã - Rua César Rodrigues, s/nº, Maracanã.



Foto: Jairo Marques

“ABRACE MAIS” LEVA CARINHO E ATENÇÃO A CRIANÇAS

Cerca de 15 voluntários do Projeto Abrace Mais realizaram brincadeiras, entregaram doces e distribuíram muitos abraços às crianças que vivem na Instituição de Acolhimento São Francisco de Assis (lasfa) na segunda quinzena de outubro.

A ideia inicial do Abrace Mais é levar carinho e amor para as pessoas por meio de

abraços. Justamente o que as crianças da instituição mais gostam de receber. A maioria dos voluntários são adolescentes, estudantes do Ensino Médio, da Escola Estadual Lions Clube Centro, local onde nasceu o Abrace Mais. Para estes jovens, mais que distribuir carinho, a visita foi uma lição de vida.

lasfa - A Instituição de

Acolhimento São Francisco de Assis existe desde 1991 e atualmente atende cerca de 60 crianças, incluindo bebês, e adolescentes em situação de risco ou abandono. No local, os abrigados conseguem desenvolver sua rotina de atividades normalmente, frequentando a escola, praticando esportes e demais atividades do dia a dia.

MAIS DE 20 MIL MANIFESTAÇÕES SÃO RECEBIDAS PELA OUVIDORIA MUNICIPAL

Somente neste ano, a Ouvidoria Municipal recebeu 20.756 manifestações de munícipes, entre denúncias, elogios, reclamações e solicitações (sendo que desse total mais de 80% já se encontram atendidas).

Todo cidadão pode entrar em contato com a Ouvidoria por meio do site da Prefeitura, do aplicativo que pode ser baixado em smartphones, com sistema Android ou IOS e ainda por uma central telefônica, no número 162,

com atendimento de segunda a sexta-feira, das 8h30 às 17h30, já o portal www.praia grande.sp.gov.br fica disponível 24 horas. Todas as manifestações recebidas, seja via telefone ou internet, têm exatamente a mesma prioridade.

Para registrar sua manifestação, o cidadão que acionar a Ouvidoria deverá se identificar, mas quando necessário será possível manter sigilo dos dados pessoais. No primeiro acesso ele deverá se cadastrar, informando nome completo, CPF, e-

mail, telefone e endereço. Todas as manifestações registradas sejam elas denúncias, elogios, reclamações ou solicitações devem conter informações claras sobre o local, o fato e a data do ocorrido.



PRESTAÇÃO DE CONTAS - IPMPG	
RELATÓRIO SINTÉTICO DE RECEITAS E DESPESAS JANEIRO A SETEMBRO/2016	
DESCRIÇÃO	ACUMULADO 2016
I - RECEITAS	
CONTRIBUIÇÕES E OUTRAS	64.505.064,14
RENDIMENTO DE APLICAÇÕES	49.269.122,69
TOTAL DE RECEITAS	113.774.186,83
I - DESPESAS	
FOLHAS PAGAMENTO - (INATIVOS E PENSIONISTAS)	39.291.423,20
ADMINISTRATIVAS	3.631.603,13
TOTAL DE DESPESAS	42.923.026,33
III - RESULTADO = (RECEITAS - DESPESAS)	70.851.160,50
IV - SALDO FINANCEIRO ACUMULADO	336.274.195,65

O demonstrativo financeiro, de janeiro a setembro de 2016 aponta que o IPMPG já pagou mais de 39 milhões em benefícios. As receitas são maiores do que as despesas e existe um Superávit de R\$ 70.851.160,50 aplicados em Fundos de Investimento. A maior despesa está ligada ao pagamento de aposentadorias e pensões dos servidores municipais e as despesas administrativas para o andamento dos serviços encontram-se abaixo do limite estabelecido pela Lei em vigor.

RECEITAS PARA AS FESTAS DE FIM DE ANO

PERU

INGREDIENTES:

1 peru limpo com cerca de 4 Kg, 2 cebolas grandes cortadas em pedaços pequenos, 1/2 colher das de sopa de molho de pimenta, 1 colher das de sopa de mostarda tipo francesa, 1 garrafa de vinho branco seco, 3 xícaras de caldo de galinha, 1 xícara de manteiga derretida, sal a gosto, manteiga derretida para injetar.

MODO DE PREPARO:

Pré-aqueça o forno em temperatura média (180° C). Coloque num liquidificador as cebolas, o alho, o molho de pimenta, a mostarda, 1 xícara de vinho, 1 xícara de caldo de galinha, a manteiga, o sal e bata bem em seguida. Passe para uma vasilha, juntando o vinho e o caldo de galinha restantes e misture bem. Recheie o peru e coloque-o numa assadeira sem untar. Segure a pele do peito do peru com uma mão e, com a outra, empurre-a para soltar da carne. Fure a carne com um garfo e, com o auxílio de um injetor de tempero, injete a manteiga derretida em vários pontos do peito do peru. Esfregue o tempero preparado na superfície do peru e injete um pouco na carne. Puxe a pele de volta, cobrindo novamente o peru, e costure com linha grossa. Cubra com papel alumínio e leve ao forno por cerca de 3 horas, regando o peru a cada 20 minutos com o molho que cair na assadeira. Quando o papel já estiver escurecido, retire-o e deixe o peru no forno até dourar.

CHEESECAKE COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS

RENDIMENTO: 10 fatias

TEMPO DE PREPARO: 1h30 min

INGREDIENTES:

Massa: 100 g de biscoito de maisena; 30 g de açúcar; 1 g de canela em pó; 45 g de manteiga sem sal;

Recheio: 800 g de cream cheese; 190 g de açúcar; 2 g de sal; 3 ovos; 100 g de creme de leite fresco; 8 ml de essência de baunilha;

Calda: 250 g de morangos; 100 g de framboesas; 250 g de amoras; 150 g de açúcar; 16 ml de suco de limão;

MODO DE FAZER:

Massa: Triture os biscoitos no liquidificador e peneire essa farofa em uma vasilha. Acrescente o açúcar, a canela e a manteiga derretida. Forre o fundo e as laterais de uma fôrma de fundo removível com essa massa e leve para assar no forno a 180°C por 7 minutos.



Recheio: Bata o cream cheese em uma batedeira, sempre limpando as bordas com o auxílio de uma espátula. Acrescente os ingredientes secos, previamente peneirados. Por último, acrescente o creme de leite, os ovos e a essência de baunilha. Coloque o recheio dentro da massa pré-assada e leve ao forno a 100°C por 55 minutos.

Calda: Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo baixo. Deixe que cozinhe até formar uma calda de consistência encorpada.

Montagem: Divida a cheesecake em 10 pedaços, disponha uma fatia em cada prato e sirva com a calda de frutas vermelhas.

ANO NOVO:

LENTILHA TRADICIONAL

Em uma panela (se preferir de pressão, que ficará pronto bem mais rápido) com a água deixe ferver a lentilha. Em outra panela, aqueça o azeite e acrescente a cenoura. Depois de 10 minutos, acrescente a cebola e o alho. Acrescente a lentilha batida, os temperos e o sal na panela. Quando ferver, desligue o fogo e sirva.



PERNIL ASSADO NA CACHAÇA

RENDIMENTO: 8 pessoas

TEMPO DE PREPARO: 3 horas

INGREDIENTES: 5 kg de pernil com osso; 400 g de cebola; 30 g de alho sem casca; 40 g de alho com casca; 5 g de louro; 8 g de alecrim; 100 ml de cachaça; 2 kg de minibatata; 50 ml de azeite; Sal grosso moído na hora; Pimenta-do-reino moída na hora (a gosto).

MODO DE FAZER:

Em uma panela de ferro aquecida, sele o pernil inteiro. Reserve. Frite a cebola, o alho sem casca e o louro até eles dourarem. Coloque o pernil, acrescente a cachaça, tempere com sal e pimenta e complete a panela com água. Deixe ferver por uma hora.

Retire o pernil da panela e coloque-o em uma assadeira com o molho de cebola, alho e louro. Tampe com papel-alumínio. Leve ao forno por 20 minutos, a 140 °C. Passado esse tempo, aumente o forno para 180 °C, retire o alumínio e asse por mais 30 minutos, regando algumas vezes com o molho.