



BOLO DE FRUTAS

Ingredientes

4 filés de frango (1 peito)
2 colheres de sopa de azeite
½ colher de sopa de curry em pó
2 dentes de alho
Caldo de 2 limões
¼ xícara de água
Sal a gosto
Vinagre para lavar o frango (opcional)

Modo de preparo

Lave os filés de frango com um pouco de vinagre e água. Depois, com um pano limpo, seque bem os filés. Tempere cada filé com sal a gosto. Amasse os dentes de alho. Numa vasilha, misture o caldo dos limões, uma colher de sopa de azeite, o curry em pó e deixe marinar em temperatura ambiente por no mínimo 15 minutos. Leve ao fogo médio numa frigideira antiaderente, quando estiver quente coloque uma colher de sopa de azeite, espalhe na frigideira e doure dois filés por vez por 4 minutos cada lado. Retire com uma pinça e separe em um prato, cubra com papel alumínio. Repita o processo com os outros dois filés. Baixe o fogo e regue a frigideira com água e com uma colher de pau, raspe a panela por dois minutos, acrescente uma pitadinha de sal e passe pela peneira. Regue o molho em cima do frango e sirva com uma deliciosa salada bem colorida com os legumes de sua preferência.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Porto Real

ATOS OFICIAIS

LEI Nº 875 DE 12 DE JULHO DE 2023.

Dispõe sobre as Diretrizes Orçamentárias para o Exercício Financeiro de 2024 e dá outras providências.

A CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO REAL APROVA E EU SANCIONO A SEGUINTE LEI:

Capítulo I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Ficam estabelecidas, em cumprimento ao disposto no § 2º do art. 165 da Constituição Federal, de 05 de outubro de 1988; no art. 4º da Lei Complementar Federal nº 101, de 4 de maio de 2000; e nos artigos 62 e 95 da Lei Orgânica Municipal, as diretrizes gerais que nortearão a elaboração do Orçamento do Município para o Exercício 2024, compreendendo:

I - as prioridades e metas da administração pública municipal;

II - a estrutura e organização dos orçamentos;

III - as diretrizes para a elaboração e execução dos orçamentos do município e suas alterações;

IV - as disposições relativas à dívida pública municipal;

V - as despesas com pessoal e encargos sociais;

VI - as políticas de aplicação financeira para o desenvolvimento municipal;

VII - as disposições sobre alterações na legislação tributária;

VIII - as disposições sobre transparência; e

IX - as disposições finais.

Capítulo II DAS PRIORIDADES E METAS DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL

Art. 2º As metas e prioridades para o exercício financeiro de 2024 estão especificadas no Anexo I da presente Lei, em conformidade com o Plano Plurianual (PPA), para o quadriênio 2022 a 2025, em atenção ao disposto no art. 2º §1º da Lei Complementar Nº 89/2006, são compatíveis com os objetivos e normas estabelecidas nesta Lei.

§ 1º - Os recursos previstos na Lei Orçamentária Anual de 2024 serão alocados de forma a assegurar o alcance das metas e prioridades da administração pública estabelecidas nos anexos do Plano Plurianual, não se constituindo, todavia, limitação à programação das despesas.

§ 2º - Na elaboração da proposta orçamentária para 2024, o Poder Executivo poderá adequar as metas e prioridades constantes dos anexos desta Lei, a fim de compatibilizar a despesa orçada à receita prevista, de forma a preservar o equilíbrio das contas públicas.

§ 3º - Durante o prazo de apreciação da proposta orçamentária pela Câmara Municipal, caso surjam demandas e/ou situações que exijam a intervenção do poder público, ou ainda, em razão de novos fatos ou informações que alterem substancialmente o planejamento governamental, poderá o Poder Executivo fazer adequações nos anexos desta Lei, conforme o disposto no §4º do art. 98 da Lei Orgânica do Município.

Capítulo III DA ESTRUTURA E ORGANIZAÇÃO DOS ORÇAMENTOS

Art. 3º O orçamento compreenderá as receitas e despesas referentes aos Poderes Legislativo e Executivo e seus Fundos, instituídos ou mantidos pelo Poder Público Municipal.

Art. 4º Para efeito desta Lei, entende-se por:

- I - categoria de programação, a estrutura de classificação utilizada para identificar órgãos e unidades orçamentárias, programas e projetos/atividade;
- II - unidade orçamentária, o menor nível da classificação institucional;
- III - órgão orçamentário, o maior nível da classificação institucional, que tem por finalidade agrupar unidades orçamentárias;
- IV - programa, o instrumento de organização das ações governamentais visando à concretização dos objetivos pretendidos, sendo mensurado por indicadores estabelecidos no Plano Plurianual;
- V - projeto, o menor nível da categoria de programação, utilizado para identificar a ação governamental com início e término;
- VI - atividade, o menor nível da categoria de programação, utilizado para identificar a ação governamental contínua;
- VII - produto, o bem ou o serviço resultante da ação orçamentária;
- VIII - unidade de medida, o instrumento utilizado para quantificar e expressar as características do produto;
- IX - meta física, a quantidade estimada para o produto no exercício financeiro;
- X - modalidade de aplicação, indica se os recursos serão aplicados diretamente pela unidade detentora do crédito orçamentário ou indiretamente por outras esferas de governo ou outros entes da Federação ou entidades privadas.
- § 1º Cada programa identificará as ações necessárias para atingir os seus objetivos, especificando os respectivos valores e, quando for o caso, o produto, a unidade de medida e a meta física.
- § 2º A ação orçamentária, entendida como projeto/atividade, deve identificar a função e a subfunção à qual se vincula, sendo que:
- I - a função reflete a competência institucional do órgão ou, no caso de órgão com mais de uma competência, aquela mais relacionada com a ação; e
- II - a subfunção, a delegação imediata de recursos para a execução da ação, deve evidenciar a natureza da atuação governamental, de acordo com o identificador 32003000 estabelecido pelo Manual de Classificação de Despesas da Lei nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves de Classificação de Despesas, para a execução das metas e prioridades da Lei Orçamentária Anual.

Art. 5º Os Orçamentos Fiscal e da Seguridade Social discriminarão a despesa por unidade orçamentária, com suas categorias de programação detalhadas no menor nível, com as suas dotações respectivas, especificando a Categoria Econômica, o grupo de Natureza da Despesa, a Modalidade de Aplicação e a Fonte de Recursos.

§ 1º Os Grupos de Natureza de Despesa (GND) constituem agregação de elementos de despesa de mesmas características quanto ao objeto de gasto.

- I - pessoal e encargos sociais (GND 1);
II - juros e encargos da dívida (GND 2);
III - outras despesas correntes (GND 3);
IV - investimentos (GND 4);
V - inversões financeiras, incluídas as despesas referentes à constituição ou ao aumento de capital de empresas (GND 5); e
VI - amortização da dívida (GND 6).

VII - A Reserva de Contingência será classificada no GND 9.

§ 2º A Modalidade de Aplicação (MA) destina-se a indicar se os recursos serão aplicados:

- I - diretamente, pela unidade detentora do crédito orçamentário ou, em decorrência de descentralização de crédito orçamentário, por outro órgão ou entidade integrante dos Orçamentos Fiscal e da Seguridade Social;
- II - indiretamente, mediante transferência, por outras esferas de governo, seus órgãos, fundos ou entidades ou por entidades privadas, ou
- III - Transferências à União (MA 20);
IV - Transferências a Estados e ao Distrito Federal (MA 30);
V - Transferências a Instituições Privadas sem Fins Lucrativos (MA 50);
VI - Aplicações Diretas (MA 90); e
VII - Aplicação Direta Decorrente de Operação entre Órgãos, Fundos e Entidades Integrantes dos Orçamentos Fiscal e da Seguridade Social (MA 91).
- VIII - O empenho da despesa não poderá ser realizado com modalidade de aplicação "a definir" (MA 99).

Capítulo IV DAS DIRETRIZES PARA A ELABORAÇÃO E EXECUÇÃO DOS ORÇAMENTOS DO MUNICÍPIO E SUAS ALTERAÇÕES

Seção I
Diretrizes Gerais

Art. 6º As propostas orçamentárias do Poder Legislativo, Administração Direta e Fundos Especiais, deverão ser elaboradas na forma e conteúdo estabelecido nesta Lei, em consonância com as disposições sobre a matéria, contidas na Lei Federal nº 4.320, de 17 de março de 1964, na Lei Complementar nº 101, de 4 de maio de 2000 - Lei de Responsabilidade Fiscal (LRF) e na Lei Orgânica Municipal.

Art. 7º O projeto de Lei Orçamentária Anual, conforme estabelecido no § 5º do art. 165 da Constituição Federal, na Lei Federal nº 4.320, de 1964, no art. 5º da LRF e no inciso III do art. 98 da Lei Orgânica do município de Porto Real, será encaminhado à Câmara Municipal até 30 de setembro de 2023 e será composto de:

- I - mensagem ao Poder Legislativo;
- II - projeto de lei; e
- III - quadros orçamentários consolidados.
- § 1º Integrarão a consolidação dos quadros orçamentários a que se refere o inciso III, deste artigo, os seguintes demonstrativos:
- I - da receita e despesa do município segundo as categorias econômicas, isolada e conjuntamente, evidenciando o equilíbrio orçamentário, conforme Anexo I da Lei nº 4.320, de 1964;
- II - do resumo da estimativa da receita total do município, por categoria econômica e rubrica;
- III - do resumo da receita do orçamento, por rubrica e fontes;
- IV - da fixação da despesa pelas funções, segundo as categorias econômicas;

- V - da fixação da despesa pelas categorias econômicas, segundo as funções;
- VI - da fixação da despesa pelas unidades orçamentárias, segundo as categorias econômicas;
- VII - da fixação da despesa pelas unidades orçamentárias, segundo as funções;
- VIII - as despesas, discriminadas na forma prevista no art. 5º e nos demais dispositivos desta Lei;
- § 2º Os anexos da despesa previstos no inciso XI do § 1º do caput deverão conter, no Projeto de Lei Orçamentária, quadros-síntese por órgão e unidade orçamentária, discriminando os valores por função e fonte de recursos.
- § 3º Serão disponibilizados na internet os quadros de detalhamento da despesa previstos inciso VIII do § 1º do caput até 30 dias após a sanção da Lei Orçamentária Anual.

Art. 8º Os estudos para definição dos Orçamentos da Receita do Exercício 2024 deverão observar os efeitos da alteração da legislação tributária, incentivos fiscais autorizados, a inflação do período, o crescimento econômico, a ampliação da base de cálculo dos tributos, a sua evolução nos últimos três exercícios e a projeção para os dois seguintes, de acordo com o art. 12 da Lei de Responsabilidade Fiscal - LRF.

Parágrafo Único - Para fins de orientação da elaboração das peças orçamentárias serão organizados quadros de receitas e de despesas, tanto no Orçamento Fiscal quanto da Seguridade Social.

em <https://spl.cmportoreal.rj.gov.br/autenticidade> em 26/07/2023 às 10:05:30. Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

resultado primário e nominal, o Poder Executivo, de forma proporcional às suas dotações e observadas as fontes de recursos, adotarão o mecanismo de limitação de empenhos e movimentação financeira nos montantes necessários, para as dotações abaixo, de acordo com o art. 9º da Lei de Responsabilidade Fiscal - LRF:

- I - projetos ou atividades vinculados a recursos oriundos de transferências voluntárias;
- II - obras em geral, desde que ainda não iniciadas;
- III - dotação para combustíveis, obras, serviços públicos e agricultura; e
- IV - dotação para material de consumo e outros serviços de terceiros das diversas atividades. Parágrafo Único - Na avaliação periódica do cumprimento das metas bimestrais de arrecadação, que visa determinar a premência em se adotar as medidas do caput, será considerado ainda o resultado financeiro apurado no Balanço Patrimonial do exercício anterior, por fonte de recursos.

Art. 10 Constituem Riscos Fiscais capazes de afetar o equilíbrio das contas públicas do Município, aqueles constantes do anexo próprio desta Lei, de acordo com o art. 4º, § 3º da Lei de Responsabilidade Fiscal - LRF.

§ 1º Os riscos fiscais, caso se concretizem, serão atendidos com recursos da Reserva de Contingência e também, se houver, do Excesso de Arrecadação e do Superávit Financeiro do exercício de 2023.

§ 2º Sendo estes recursos insuficientes, o Executivo Municipal encaminhará Projeto de Lei à Câmara Municipal, propondo anulação de recursos ordinários alocados para outras dotações não comprometidas.

Art. 11 O Orçamento do Poder Executivo para o exercício de 2024 destinará recursos para a Reserva de Contingência, até o limite de 2,50% (dois e meio por cento) das Receitas Correntes Líquidas previstas.

Parágrafo Único - Os recursos da Reserva de Contingência serão destinados ao atendimento de passivos contingentes e outros riscos e eventos fiscais imprevistos, obtenção de resultado primário positivo se for o caso, e também para abertura de Créditos Adicionais Suplementares conforme disposto na Portaria MPOG nº 42/1999, Art. 5º e Portaria STN nº 163/2001, Art. 8º, de acordo com o Art. 5º III, «b» da Lei de Responsabilidade Fiscal - LRF.

Art. 12 A proposta orçamentária do município para 2024 deverá estar compatível com o Plano Plurianual, em observância ao disposto no art. 166 da Constituição e no caput do art. 5º da LRF, e será elaborada de acordo com as seguintes orientações gerais:

I - promover a efetiva integração entre os Poderes e diferentes esferas de Governo;

II - adotar ações que visem à melhoria dos indicadores de educação;

III - investir em projetos que fomentem a melhoria da qualidade da atenção básica de saúde;

IV - alavancar a vocação natural do município para o turismo;

V - potencializar boas opções de cultura, esporte e lazer;

VI - mapear, elaborar projetos e captar recursos para a melhoria da infraestrutura urbana, construção de habitações de interesse social e gestão de riscos;

VII - incentivar a preservação do meio ambiente, com atenção especial à gestão e destinação final de resíduos sólidos;

VIII - captar recursos que visem a implantação de projetos de melhoria da gestão e mobilidade urbana;

IX - ampliar as ações de atenção à população em situação de vulnerabilidade, qualificando as equipes envolvidas;

X - garantir a transparência, por meio da divulgação de informações sobre a execução orçamentária e financeira;

XI - ampliar a oferta de serviços e políticas sociais públicas voltadas para a proteção à infância e à juventude;

XII - potencializar ações de retomada econômica do município considerando o contexto socio econômico provocado pela pandemia do COVID-19;

XIII - fortalecer a estrutura, a coleta de dados e o gerenciamento dos recursos e ativos para transformação digital.

- Art. 13 A Lei Orçamentária poderá conter autorização para contratação de operação de crédito, ainda que por antecipação de receita, e para abertura de créditos suplementares, observado o disposto no inciso III do art. 167 da Constituição Federal, na LRF e na Lei Federal nº 4.320, de 1964.

Art. 14 A avaliação e o acompanhamento da gestão orçamentária, financeira e patrimonial, de que trata o § 3º do art. 50 da LRF, serão desenvolvidos de forma a apurar os gastos dos serviços.

Parágrafo Único - Os gastos serão apurados por meio das operações orçamentárias, tomando-se por base as metas físicas previstas e as metas físicas realizadas e apuradas ao final do exercício.

Art. 15 O Chefe do Poder Executivo Municipal estabelecerá até 30 (trinta) dias após a publicação da Lei Orçamentária Anual, a programação financeira das receitas e despesas e o cronograma de execução mensal ou bimestral para as Unidades Gestoras, se for o caso, de acordo com o art. 8º da Lei de Responsabilidade Fiscal - LRF.

Art. 16 - Os recursos do Poder Legislativo serão de 7% (sete por cento) relativos ao somatório da receita tributária, das transferências previstas nos artigos 153, 158 e 159 da Constituição Federal, da arrecadação da dívida ativa tributária, Contribuição de Intervenção de Domínio Econômico - CIDE e Contribuições de Melhorias de Infra-estrutura de Interesse Público e de Manutenção Pública Efetivamente realizada no exercício anterior.

Art. 17 - Os recursos do Poder Judiciário serão de 7% (sete por cento) relativos ao somatório da receita tributária, das transferências previstas nos artigos 153, 158 e 159 da Constituição Federal, da arrecadação da dívida ativa tributária, Contribuição de Intervenção de Domínio Econômico - CIDE e Contribuições de Melhorias de Infra-estrutura de Interesse Público e de Manutenção Pública Efetivamente realizada no exercício anterior.

Art. 18 - Os recursos do Poder Executivo serão de 7% (sete por cento) relativos ao somatório da receita tributária, das transferências previstas nos artigos 153, 158 e 159 da Constituição Federal, da arrecadação da dívida ativa tributária, Contribuição de Intervenção de Domínio Econômico - CIDE e Contribuições de Melhorias de Infra-estrutura de Interesse Público e de Manutenção Pública Efetivamente realizada no exercício anterior.





Batata recheada com frango

Ingredientes

4 unidades de batata grandes 1 colher (sopa) de manteiga 1 dente de alho picado 200 gramas de peito de frango bem picado 1/2 colher (sopa) de limão (só a casca) ralada 1 copo de requeijão cremoso 1 colher (sopa) de suco de limão 2 colheres (sopa) de manjerição picado • sal a gosto

Modo de preparo

Lave as batatas, faça um corte no sentido do comprimento e fure a casca em vários pontos. Coloque-as num refratário e leve ao micro-ondas em potência máxima por 10 minutos, até ficarem macias. Em outro refratário, aqueça a manteiga no micro-ondas por 30 segundos. Junte o alho e o frango e leve ao forno por 6 minutos. Misture na metade do tempo. Tempere com sal e a casca de limão ralada. Misture o requeijão com o suco de limão até engrossar. Junte ao frango e adicione o manjerição picado. Misture e recheie as batatas.

Coxa de frango com ervas

Ingredientes

6 unidades de coxa de frango sem pele 2 xícaras (chá) de farinha de rosca 2 colheres (sopa) de ervas secas (salsinha, cebolinha, orégano, manjerição) 1 colher (chá) de pimenta-do-reino amassada grosseiramente 3 unidades de gema de ovo • sal grosso a gosto

Modo de preparo

Misture a farinha de rosca com as ervas secas, a pimenta e o sal grosso. Passe as coxas nas gemas batidas e envolva-as com a mistura de farinha. Pressione com as mãos para grudar e formar uma crosta. Asse em forno médio (170 °C a 190 °C), preaquecido, por aproximadamente 30 minutos ou até dourar. Dica: Para ficar mais picante, junte pimenta-calabresa em flocos na farinha de rosca.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



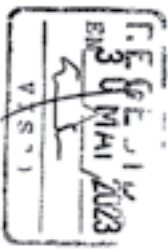
Prefeitura Municipal de Porto Real

ATOS OFICIAIS



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Porto Real
Lei de Diretrizes Orçamentárias - 2024
Demonstrativo I - Metas Anuais

Metodologia de Cálculo dos Valores Constantes por Unidade Taxa de Deflação			
Índice de Deflação	2021*	2022	2023
Índice de Deflação	1,04	1,04	1,04
Índice de Deflação (2021) x (2022) + Índice de Deflação de 2022 (2023)	1,08		
Índice de Deflação (2021) x (2022) x (2023) + Índice de Deflação de 2023 (2024)	1,08		



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Porto Real
Lei de Diretrizes Orçamentárias - 2024
Demonstrativo II - Avaliação do Cumprimento das Metas Fiscais do Exercício Anterior

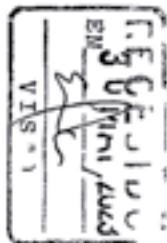
ANEXO DE METAS FISCAIS

AMF - Demonstrativo 2 (LRF, art. 4º, § 2º, inciso I)

ESPECIFICAÇÃO	I - Metas Previstas (a) 2022	%	%	I - Metas Realizadas (b) 2022	%	%	Variação (B-A)	
							PIB	RCL
Receita Total	182.588.320,00	0,02	81,86	223.232.255,30	0,03	107,36	40.643.935,30	22,26
Receita Primária (I)	196.891.155,00	0,03	88,28	220.168.336,42	0,03	105,89	23.277.181,42	11,82
Despesa Total	182.588.320,00	0,02	81,86	222.465.434,00	0,03	106,99	39.877.114,00	21,84
Despesa Primária (II)	183.934.070,00	0,02	81,12	215.007.936,70	0,03	103,41	34.073.866,70	18,53
Resultado Primário (III) = (I)-(II)	15.957.085,00	0,00	7,15	5.160.399,52	0,00	2,48	-10.796.685,48	-67,66
Resultado Nominal	-527.590,03	-0,00	-0,24	8.224.318,32	0,00	3,96	8.751.908,35	-1.658,85
Dívida Pública Consolidada	25.942.958,45	0,00	11,63	25.358.819,30	0,00	12,20	-583.139,16	-2,25
Dívida Consolidada Líquida	17.315.870,13	0,00	7,76	8.476.422,60	0,00	4,08	-8.839.447,53	-51,05

PIB/RCL	Previsto	Realizado
Previsto do PIB Estadual 2020	779.928.000.000,00	753.824.000.000,00
RCL 2022 em R\$	223.041.839,20	207.926.775,60

Fonte: LDO 2022, Relatório Resumido de Execução Orçamentária (RREO) e Relatório de Gestão Fiscal (RGF) - Dezembro/2022



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Porto Real
Lei de Diretrizes Orçamentárias - 2024
Demonstrativo III - Metas Fiscais Atuais Comparadas com as Fixadas nos Três Exercícios Anteriores

AMF - Demonstrativo 3 (LRF, art.4º, § 2º, inciso II)

ANEXO DE METAS FISCAIS

ESPECIFICAÇÃO	2021		%	2022		%	2023		%	2024		%
	Valor	%		Valor	%		Valor	%		Valor	%	
Receita Total	200.406.832,83	182.588.320,00	-0,09	204.325.073,00	0,29	284.326.174,76	0,12	296.213.008,86	0,04	308.009.449,22	0,04	
Receita Primária	225.692.340,96	197.926.195,00	-0,12	263.646.625,95	0,43	273.286.547,14	-0,04	268.909.772,07	-0,02	279.993.528,38	0,04	
Despesa Total	200.406.832,83	182.588.320,00	-0,09	204.325.073,00	0,39	284.326.174,76	0,12	296.213.008,86	0,04	308.009.449,22	0,04	
Despesa Primária	171.364.385,80	180.934.070,00	0,06	200.133.073,00	0,36	280.111.174,76	0,12	303.545.970,85	0,08	303.545.970,85	0,00	
Resultado Primário	48.214.579,73	9.990.844,95	-0,72	28.919.328,30	1,89	4.824.627,61	-1,24	22.838.732,89	2,31	23.972.460,47	0,05	
Resultado Nominal	20.679.612,43	35.426.621,05	0,47	31.474.726,12	0,69	-4.745.671,00	-1,15	20.689.950,80	8,34	21.633.053,50	0,05	

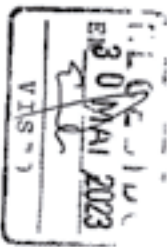
Nota: 1. Valores das Metas Previstas e Nominal calculados pelo critério acima da linha.
2. Valores referentes a 2021 e 2022 são constantes do AMF - LDO/2023

ESPECIFICAÇÃO	2021		%	2022		%	2023		%	2024		%
	Valor	%		Valor	%		Valor	%		Valor	%	
Receita Total	200.406.832,83	181.063.049,34	-0,06	179.877.078,38	-0,08	244.120.822,61	0,40	262.421.346,82	0,07	262.879.581,40	0,00	
Receita Primária	225.692.340,96	212.917.132,99	-0,06	248.489.149,10	-0,11	232.265.900,70	0,44	292.139.041,91	0,07	238.646.768,59	-0,05	
Despesa Total	200.406.832,80	189.063.049,91	-0,06	179.877.078,17	-0,08	244.120.822,61	0,40	262.421.346,82	0,07	262.879.581,40	0,00	
Despesa Primária	171.364.385,80	161.964.420,17	-0,06	172.305.732,15	0,07	240.079.739,87	0,39	258.551.000,34	0,08	269.421.768,68	0,04	
Resultado Primário	48.214.579,73	40.768.473,44	-0,06	9.514.184,09	-0,77	27.758.886,83	1,82	4.391.127,49	-1,33	20.357.196,81	2,19	
Resultado Nominal	20.679.612,43	18.308.267,39	-0,06	-28.974.919,78	-2,49	30.211.868,99	-2,04	-4.398.453,31	-1,35	-18.340.863,34	-3,17	

Nota: O cálculo das metas atuais diárias foi realizado considerando-se o seguinte cenário macroeconômico:

Metodologia de Cálculo dos Valores Constantes						
Índice de Deflação	2021*	2022*	2023	2024	2025	2026
Índice de Deflação	4,4	4,10	3,76	4,18	4,00	4,00
Índice de Deflação (2021)	1,04	1,08	1,04	1,04	1,04	1,04
Taxa de Deflação	1,04	1,06	1,05	1,04	1,08	1,13

Fonte: Diretrizes Fiscais - Prolação 26/04/2023
(*): Valores referentes a 2021 e 2022 são constantes do AMF - LDO/2023



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Porto Real
Lei de Diretrizes Orçamentárias - 2024
Demonstrativo IV - Evolução do Patrimônio Líquido

ANEXO DE METAS FISCAIS

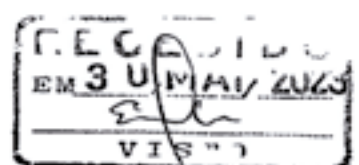
AMF - Demonstrativo 4 (LRF, art.4º, § 2º, inciso III)

PATRIMÔNIO LÍQUIDO	2022	%	2021	%	2020	%
Patrimônio/Capital	107.486.437,77	100%	95.251.193,57	100%	70.107.301,52	100%
Reservas	0,00	0%	0,00	0%	0,00	0%
Resultado Acumulado	0,00	0%	0,00	0%	0,00	0%
TOTAL	107.486.437,77	100%	95.251.193,57	100%	70.107.301,52	100%

Fonte: Balanço Patrimonial/2022



Autenticar documento em <https://spl.cmportoreal.rj.gov.br/autenticidade> com o identificador 320030003800340038003A00540052004100. Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.





BOLINHO DE BACALHAU

Ingredientes

1,5 kg de bacalhau/1,5 kg de batata/1 gema/ Bastante salsa e cebolinha (picados)/1 dente de alho amassado/2 colheres de sopa de farinha de mesa/5 colheres de sopa de azeite/Sal.

Modo de preparo

Dessalgar o bacalhau, cozinhá-lo e desfiar, reserve o para esfriar.

Cozinhe as batatas e amasse-as, faça um purê, espere esfriar.

Em seguida misture o purê com o bacalhau desfiado, acrescente os outros ingredientes, (salsa e cebolinha, alho, azeite e a farinha de rosca), sempre misturando bem.

Prove o sal, se for necessário coloque um pouco para temperar

Faça bolinhas e frite-as em óleo bem quente..

TORTA INTEGRAL DE ATUM

Ingredientes

MASSA:

2 ovos/2 xícara de trigo integral/1 xícara de leite/1/2 xícara de óleo de girassol/1 xícara de aveia fina/1 colher (sopa) de fermento/sal a gosto.

RECHEIO:

1 cebola picada/1 tomate picado/2 ovos cozidos picados/2 lata de atum natural moído/1 colher de cheiro-verde/sal e pimenta a gosto.

Modo de preparo

MASSA:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador menos o fermento e bata tudo até ficar bem homogêneo

Depois acrescente o fermento e bata rapidamente só para misturar a massa com o fermento

RECHEIO:

Misture todos os ingredientes numa tigela e mexa ate todos se incorporarem

Em uma forma média unte com azeite coloque metade da massa espalhe o recheio todo por ela, acrescente o restante da massa, polvilhe se quiser orégano por cima para dar um gostinho especial

Leve ao forno médio por mais ou menos 40 a 45 minutos Bom apetite!

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Porto Real

ATOS OFICIAIS

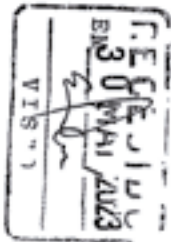


Estado do Rio de Janeiro
 Prefeitura Municipal de Porto Real
 Lei de Diretrizes Orçamentárias - 2024
 Demonstrativo V - Origem e Aplicação dos Recursos Obtidos com Alienação de Ativos

ANEXO DE METAS FISCAIS

AMF - Demonstrativo 5 (LRF, art.46, § 2o, inciso III)

RECEITAS REALIZADAS	2022 (a)	2021 (b)	2020 (c)
RECEITA DE CAPITAL - ALIENAÇÃO DE ATIVOS (I)	0,00	30.000,00	128.505,00
Alienação de Bens Móveis	0,00	30.000,00	128.505,00
Alienação de Bens Imóveis	0,00	0,00	0,00
Alienação de Bens Intangíveis	0,00	0,00	0,00
Rendimentos de Aplicações Financeiras	0,00	0,00	0,00
DESPESAS EXECUTADAS			
APLICAÇÃO DOS RECURSOS DA ALIENAÇÃO DE ATIVOS (II)	0,00	30.000,00	128.505,00
DESPESAS DE CAPITAL	0,00	30.000,00	128.505,00
Investimentos	0,00	30.000,00	128.505,00
Invenções Financeiras	0,00	0,00	0,00
Amortização da Dívida	0,00	0,00	0,00
DESPESAS CORRENTES DOS REGIMES PREVIDENCIÁRIOS	0,00	0,00	0,00
Regime Geral de Previdência Social	0,00	0,00	0,00
Regimes Próprios dos Servidores Públicos	0,00	0,00	0,00
SALDO FINANCEIRO DO EXERCÍCIO (III)	0,00	0,00	0,00



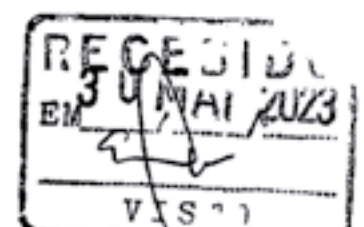
Estado do Rio de Janeiro
 Prefeitura Municipal de Porto Real
 Lei de Diretrizes Orçamentárias - 2024
 Demonstrativo VI - Receitas e Despesas Previdenciárias do RPPS

ANEXO DE METAS FISCAIS

AMF - Demonstrativo 6 (LRF, art. 48, § 2º, inciso IV, alínea "a")

RECEITAS	2019	2020	2021
RECEITAS CORRENTES (I)	0,00	0,00	0,00
Receita de Contribuições dos Segurados	0,00	0,00	0,00
Pessoal Civil	0,00	0,00	0,00
Ativo			
Inativo			
Pensionista			
Receita de Contribuições Patronais	0,00	0,00	0,00
Pessoal Civil	0,00	0,00	0,00
Ativo			
Inativo		0,00	0,00
Pensionista		0,00	
Outras Receitas de Contribuições	0,00	0,00	0,00
Cobertura de Déficit Atuarial		0,00	0,00
Regime de Débitos e Parcelamentos		0,00	0,00
Receita Patrimonial			
Receita de Serviços		0,00	0,00
Outras Receitas Correntes	0,00	0,00	0,00
Compensação Previdenciária do RGPS para o RPPS			
Aportes Periódicos para Amortização de Déficit Atuarial do RPPS (II)		0,00	0,00
Demais Receitas Correntes			
RECEITAS DE CAPITAL (III)		0,00	0,00
(-) DEDUÇÃO DA RECEITA		0,00	0,00
TOTAL DAS RECEITAS PREVIDENCIÁRIAS (IV) = (I+II-III)	0,00	0,00	0,00

DESPESAS	2019	2020	2021
DESPESAS PREVIDENCIÁRIAS - RPPS	0,00	0,00	0,00
ADMINISTRAÇÃO (V)	0,00	0,00	0,00
Despesas Correntes			
Despesas de Capital			0,00
PREVIDÊNCIA (VI)	0,00	0,00	0,00
Aposentadoria			0,00
Pensões			0,00
Outras Despesas Previdenciárias	0,00		0,00
Compensação Previdenciária do RPPS para o RGPS			0,00
Demais Despesas Previdenciárias			0,00
TOTAL DAS DESPESAS PREVIDENCIÁRIAS (VII) = (V+VI)	0,00	0,00	0,00
RESULTADO PREVIDENCIÁRIO (VIII) = (IV-VII)	0,00	0,00	0,00



Autenticar documento em <https://spl.cmportoreal.rj.gov.br/autenticidade> com o identificador 320030003800340038003A00540052004100. Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Porto Real

ATOS OFICIAIS



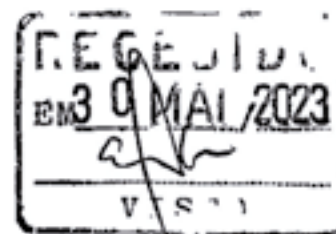
Estado do Rio de Janeiro
 Prefeitura Municipal de Porto Real
 Lei de Diretrizes Orçamentárias - 2024
 Demonstrativo VII - Estimativa e Compensação da Renúncia da Receita

ANEXO DE METAS FISCAIS

AMF Demonstrativo 7 (LRF, art. 4º, § 2º, inciso V)

TRIBUTO	MODALIDADE	SETOR/ PROGRAMA/ BENEFICIÁRIO	RENÚNCIA DE RECEITA PREVISTA			COMPENSAÇÃO
			2024	2025	2026	
Imposto sobre a Propriedade Predial e Territorial Urbana	isenção em caráter não geral, conforme Lei 189/2003.	Indústria de base Indústria de bens intermediário Indústria de bens de consumo	210.135,25	218.750,80	226.407,07	Renúncia já considerada na estimativa da Lei Orçamentária, não afetando as metas de resultados fiscais, nos termos do art. 14, inciso I, da LC nº 101, de 04/05/2020.
Imposto sobre a Propriedade Predial e Territorial Urbana	Imunidade - Art. 150 CTN - inciso IV - CTMPR - Lei 189/2003 - Art.97	Indústria de base Indústria de bens intermediário Indústria de bens de consumo	118.277,25	123.126,62	127.496,05	Renúncia já considerada na estimativa da Lei Orçamentária, não afetando as metas de resultados fiscais, nos termos do art. 14, inciso I, da LC nº 101, de 04/05/2020.
Imposto sobre a Propriedade Predial e Territorial Urbana - Dívida Ativa - Multas e Juros	Anistia.	Indústria de base Indústria de bens intermediário Indústria de bens de consumo	180.199,77	187.587,96	194.153,54	O aumento estimado na Arrecadação da Dívida Ativa do IPTU, por aumento na cobrança em virtude do incremento na fiscalização tributária e ajustamento. Compensação da renúncia de Receita por parte do município de Porto Real.
Imposto sobre a Propriedade Predial e Territorial Urbana - Multas e Juros	Anistia	Indústria de base Indústria de bens intermediário Indústria de bens de consumo	50.000,00	51.750,00	53.302,50	O aumento estimado na Arrecadação da Dívida Ativa do IPTU, por aumento na cobrança em virtude do incremento na fiscalização tributária e ajustamento. Compensação da renúncia de Receita por parte do município de Porto Real.
ISS - Dívida Ativa - Multa e Juros	Anistia		21.390,53	22.139,20	22.803,37	O aumento estimado na Arrecadação da Dívida Ativa do ISS, por aumento na cobrança em virtude do incremento na fiscalização tributária e ajustamento. Compensação da renúncia de Receita por parte do município de Porto Real.
ITBI - Dívida Ativa - Multa e Juros	Anistia		1.478,88	1.478,88	1.523,25	O aumento estimado na Arrecadação da Dívida Ativa do ITBI, por aumento na cobrança em virtude do incremento na fiscalização tributária e ajustamento.
Taxas - Dívida Ativa - Multas e Juros	Anistia		74.040,54	76.631,96	78.930,92	O aumento estimado na Arrecadação da Dívida Ativa de Taxas, por aumento na cobrança em virtude do incremento na fiscalização tributária e ajustamento. Compensação da renúncia de Receita por parte do município de Porto Real.
TOTAL			655.472,22	681.465,42	704.556,71	

Fonte: Procuradoria da Dívida Ativa Municipal



LEGUMES ASSADOS NO SAL GROSSO

Ingredientes

- 400 gramas de espiga de milho
- 400 gramas de batatas variadas (roxa, doce e yacon)
- 400 gramas de cenoura (laranja e roxa)
- 400 gramas de abóbora
- 400 gramas de cebola
- Sal grosso
- Tomates-cereja e alcaçofras para decorar

Modo de preparo

Corte as espigas de milho, as batatas, as cenouras, a abóbora e as cebolas em quatro partes.

Disponha-as em uma assadeira sobre uma camada de sal grosso. Cubra com mais sal. Leve ao forno a 180°C por uma hora. Balance um a um para tirar o excesso de sal.

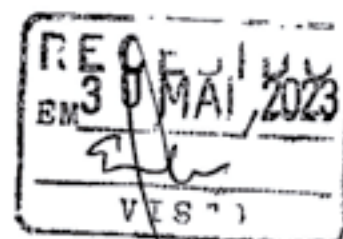


Estado do Rio de Janeiro
 Prefeitura Municipal de Porto Real
 Lei de Diretrizes Orçamentárias - 2024
 Demonstrativo VIII - Expansão das Despesas Obrigatórias de Caráter Continuado

ANEXO DE METAS FISCAIS

AMF - Demonstrativo 8 (LRF, art. 4º, § 2º, inciso V)

EVENTOS	VALOR
Aumento Permanente da Receita	2.500.000,00
(-) Transferências Constitucionais	0,00
(-) Transferências ao FUNDEB	0,00
Saldo Final do Aumento Permanente de Receita (I)	2.500.000,00
Redução Permanente de Despesa (II)	0,00
Margem Bruta (III) = (I+II)	2.500.000,00
Saldo Utilizado da Margem Bruta (IV)	0,00
Novas DOCC (Pessoal e Encargos)	0,00
Margem Líquida de Expansão de DOCC (V) = (III-IV)	2.500.000,00



Autenticar documento em <https://spl.cmportoreal.rj.gov.br/autenticidade> com o identificador 320030003800340038003A00540052004100. Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.





Pão de Queijo da Ana Maria Braga

Ingredientes

1 xícara (chá) de óleo/1 xícara (chá) de água/1 xícara (chá) de leite/2 colheres (sopa) de sal/1 kg de polvilho doce

3 a 4 ovos/300g de queijo minas padrão ralado no ralo fino (3 xícaras de chá)/100g de queijo parmesão ralado no ralo fino (1 ½ xícara de chá)

Modo de preparo

Numa panela, coloque 1 xícara (chá) de óleo, 1 xícara (chá) de água, 1 xícara (chá) de leite e 2 colheres (sopa) de sal. Aqueça em fogo médio até ferver.

Em uma tigela, coloque 1 kg de polvilho doce, abra um buraco no meio do polvilho e despeje a mistura de leite fervente. Com uma colher, misture rapidamente o leite quente no polvilho até esquentar completamente.

Vá adicionando de 3 a 4 ovos e misture. Junte 300 g de queijo minas padrão e 100 g de queijo parmesão ralados no ralo fino, e vá misturando até incorporar todos os ingredientes e a massa ficar lisa.

Com uma colher, pegue pequenas porções de massa, faça bolinhas e coloque numa assadeira.

Leve para assar em forno médio pré-aquecido a 200° C por cerca de 30 minutos ou até dourar. Retire do forno e sirva em seguida.

Batata com mel e alecrim

Ingredientes

1kg de batata asterix/1kg de sal grosso/100g de pimenta do reino em grão/alecrim a gosto/200g de bacon fatiado/200ml de mostarda dijon/150ml de mel

Modo de preparo

Coloque uma panela com água para ferver. Quando entrar em ponto de ebulição, coloque as batatas para cozinhar por aproximadamente 15 minutos até que comecem a ficar macias. Escorra e coloque-as no forno a 160 graus pré-aquecido por aproximadamente 20 minutos, até que estejam bem macias e com a casca durinha.

Tire as batatas do forno, espere esfriar até que elas fiquem firmes e quebre-as com a mão de maneira rústica do tamanho que preferir. Frite em óleo a 180 graus até que fiquem douradas. Bata no liquidificador o sal grosso e a pimenta do reino até virar pó e salpique nas batatas.

Para o molho, misture a mostarda dijon com o mel e adicione sal temperado a gosto. Para finalizar, coloque as batatas fritas no recipiente desejado. Por cima, coloque o molho, o bacon frito e finalize com o alecrim.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Porto Real

ATOS OFICIAIS

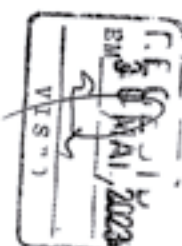


Estado do Rio de Janeiro
 Prefeitura Municipal de Porto Real
 Lei de Diretrizes Orçamentárias - 2024
 Demonstrativo de Riscos Fiscais e Providências

ANEXO DE RISCOS FISCAIS

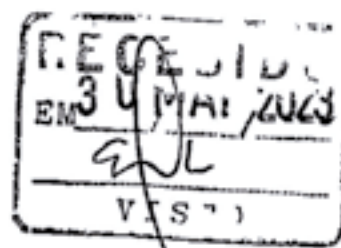
PASSIVOS CONTINGENTES PROVIDÊNCIAS		PROVIDÊNCIAS	
DESCRIÇÃO	VALOR	DESCRIÇÃO	VALOR
Demanda Judicial TI e TST	2.792.013,68	Redução de Despesas de Natureza Diversificada	2.792.013,68
TOTAL	2.792.013,68	TOTAL	2.792.013,68

Fonte: Procuradoria Geral do Município



Estado do Rio de Janeiro
 Prefeitura Municipal de Porto Real
 Lei de Diretrizes Orçamentárias - 2024
ANEXO DE METAS E PRIORIDADES

Programa	Tipo	Ação	Produto	Unidade Medida	Meta Física
0000 - Encargos especiais	Manutenção	Devolução de Convênios	Convênios Encerrados/Cancelados Devolvidos	Porcentagem	100
	Manutenção	Devolução de Tributos	Tributos Deferidos Devolvidos	Porcentagem	100
	Manutenção	Encargos da Dívida Contratada	Encargos Pagos	Porcentagem	100
	Manutenção	Sentenças Judiciais	Sentenças Quitadas	Porcentagem	100
0001 - Legislar	Projeto	Aquisição de Novos Veículos	Veículo Adquiridos	Unidade	1
	Manutenção	Contribuição para o Fundo de Previdência (2016)	Contribuição Previdenciária Efetivada	Porcentagem	100
	Manutenção	Locação de Equipamentos de Informática e Veículos	Equipamentos e Veículos Locados	Unidade	62
	Manutenção	Manutenção da Secretaria da Câmara	Câmara Mantida	Unidade	1
	Manutenção	Manutenção do Plenário da Câmara - Agente Político	Plenário Mantido	Porcentagem	100
	Manutenção	Manutenção dos Veículos	Veículo	Porcentagem	100
	Manutenção	Pagamento de Pessoal e Encargos	Câmara Mantida	Unidade	1
	Manutenção	Plano de Saúde dos Servidores	Plano de Saúde Ofertado	Unidade	65
	Manutenção	Qualificação e Valorização dos Servidores do Legislativo	Curso, Seminários e Palestras Realizados	Unidade	5
	Manutenção	Refeitório - Vale Refeição	Vale Refeição Distribuído	Porcentagem	100
	Manutenção	Segurança	Segurança implementada	Porcentagem	25
	Projeto	Ampliação, Reforma e Manutenção da Atual Sede do Poder Legislativo	Ação Realizada	Percentual	100
	Projeto	Aquisição de Equipamentos e Materiais para Atual Sede do Poder Legislativo	Equipamentos e Materiais Adquiridos	Percentual	100
	Manutenção	Obrigações do Concurso Público	Ação Realizada	Percentual	100
Manutenção	Estrutura Administrativa de Cargos e Salários	Ação Realizada	Percentual	100	
Manutenção	Publicidade dos Atos Oficiais do Poder Legislativo	Ato Oficial Publicado	Percentual	100	
Manutenção	Implantação e Manutenção da Câmara Cultural	Câmara Cultural implantada e Mantida	Percentual	100	
0004 - Manutenção dos Serviços Públicos	Tipo	Ação	Produto	Unidade Medida	Meta Física
	Finalística	Ampliação do Sistema de Iluminação Pública e Fornecimento de Energia	Sistema de Iluminação Pública Ampliado	Porcentagem	25
	Obras	Ampliação e Reforma do Cemitério Municipal	Ação Realizada	Porcentagem	50
	Manutenção	Serviços de Apoio e Conservação	Ação Realizada	Percentual	100
OBRAS	Manutenção	Construção do Centro Administrativo II	Centro Administrativo criado	porcentagem	50
	Programa	0005 - Geração de Trabalho e Renda para Todos			
0005 - Geração de Trabalho e Renda para Todos	Tipo	Ação	Produto	Unidade Medida	Meta Física
	Manutenção	Auxílio alimentação - Produzindo Produtores	Ação Realizada	Percentual	100
	Finalística	Capacitação e Aperfeiçoamento de Mão de Obra Especializada na Culinária	Capacitação Realizada	Porcentagem	50
	Manutenção	Concessão de Auxílio Transporte	Ação Realizada	Porcentagem	100
	Finalística	Curso de Empreendedorismo Feminino - Oficina	Oficina/Curso Realizado	Unidade	12
	Obras	Implementação da Escola Técnica - Centro de Vocação Tecnológica	Escola Técnica Implementada	Porcentagem	50
	Finalística	Manutenção da Casa do Trabalhador	Casa do Trabalhador Mantida	Porcentagem	100
Manutenção	Manutenção da Escola Técnica - Centro Vocacional Tecnológico	Escola Técnica Mantida	Porcentagem	100	
Finalística	Programa Dinamismo	Profissionais Locais Capacitados	Porcentagem	100	
Manutenção	Reformulação do Sine	Ação Realizada	Porcentagem	100	
0006 - Gestão do Meio Ambiente	Tipo	Ação	Produto	Unidade Medida	Meta Física
	Finalística	Banco de Sementes	Sementes Preservadas	Percentual	25
	Manutenção	Arborização de Vias Públicas e Conservação de Áreas	Ação Realizada	Percentual	100
	Manutenção	Desassoreamento de Rio	Ação Realizada	Percentual	100
	Manutenção	Promoção e Recuperação de Áreas Ambientais	Ação Realizada	Percentual	100
Manutenção	Revitalização da Lagoa	Ação Realizada	Percentual	100	
0010 - Viva a Cidade	Programa	0010 - Viva a Cidade			
	Manutenção	Arborização de Vias Públicas e Conservação de Áreas	Ação Realizada	Percentual	100
0018 - Vigilância em Saúde	Programa	0018 - Vigilância em Saúde			
	Manutenção	Serviços de Apoio e Conservação	Ação Realizada	Percentual	100
	Manutenção	Serviço de Vigilância Sanitária e Ambiental	Ação Realizada	Percentual	100
Manutenção	Serviço de Vigilância e Epidemiologia	Ação Realizada	Percentual	100	



Autenticar documento em <https://spl.cmportoreal.rj.gov.br/autenticidade> com o identificador 320030003800340038003A00540052004100. Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.





COSTELINHA ASSADA COM MANDIOCA

Ingredientes

1 kg de costela suína
1 cebola picada
2 dentes de alho
1 xícara (chá) de vinho branco
1 kg de mandioca (aipim ou macaxeira) cozida
• óleo para fritar
• sal a gosto
• pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

Tempere as costelinhas com a cebola, o alho, o vinho, o sal e a pimenta. Cubra com papel-alumínio e leve à geladeira por 3 horas, regando de vez em quando com a marinada. Coloque as costelinhas em uma assadeira, regue com a marinada, cubra com papel-alumínio e asse em forno preaquecido, a 220 °C durante 40 minutos. Retire o papel alumínio, regue as costelinhas com o molho que se formou na assadeira e deixe no forno até dourar. Cozinhe a mandioca (também conhecida como macaxeira e aipim) na água com sal até ficarem macias. Escorra bem e frite no óleo quente até dourar. Sirva com a carne.

ESTROGONOFE DE CARNE

Ingredientes

500 gramas de alcatra cortada em tirinhas
1/4 xícara (chá) de manteiga
1 unidade de cebola picada
1 colher (sobremesa) de mostarda
1 colher (sopa) de ketchup (ou catchup)
1 pitada de pimenta-do-reino
1 unidade de tomate sem pele picado
1 xícara (chá) de cogumelo variado | variados escorridos
1 lata de creme de leite
• sal a gosto

Modo de preparo

Derreta a manteiga e refogue a cebola até ficar transparente. Junte a carne e tempere com o sal. Mexa até a carne dourar de todos os lados. Acrescente a mostarda, o catchup, a pimenta-do-reino e o tomate picado. Cozinhe até formar um molho espesso. Se necessário, adicione água quente aos poucos. Quando o molho estiver encorpado e a carne macia, adicione os cogumelos e o creme de leite. Mexa por 1 minuto e retire do fogo. Sirva imediatamente, acompanhado de arroz e batata palha.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Porto Real

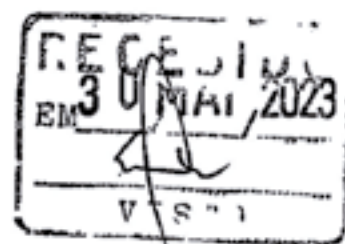
ATOS OFICIAIS



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Porto Real
Lei de Diretrizes Orçamentárias - 2024
ANEXO DE METAS E PRIORIDADES

Programa: 0021 - Proteção Social Básica

Tipo	Ação	Produto	Unidade Medida	Meta Física
Finalística	Benefício Eventual	Famílias Atendidas	Unidade	1390
Finalística	Centro de Referência de Assistência Social - CRAS (PAIF/SCFV)	CRAS Mantido	Unidade	2
Finalística	Operacionalização da Gestão do Cadastro Único/Bolsa Família	Cadastro Único/Bolsa Família Operacionalizado	Porcentagem	100
Finalística	Projetos Sociais	Projetos Sociais Realizados	Porcentagem	100
Finalística	Projetos Sociais	Projetos Sociais Realizados	Porcentagem	100
Finalística	Projetos Sociais	Projetos Sociais Realizados	Porcentagem	100
Finalística	Projetos Sociais	Projetos Sociais Realizados	Porcentagem	100



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Porto Real
Lei de Diretrizes Orçamentárias - 2024
ANEXO DE METAS E PRIORIDADES

Programa: 0024 - Habitação e Interesse Social

Tipo	Ação	Produto	Unidade Medida	Meta Física
Obras	Implantação de Unidades Habitacionais	Casas Construídas	Unidade	70
Obras	Melhoria das Condições Habitacionais	Melhoria Habitacional Realizada	-Unidade-	-150
Finalística	Regularização Fundiária de Interesse Social	Regularização Fundiária Realizada	Unidade	80

Programa: 0025 - Proteção Especial à Criança e ao Adolescente

Tipo	Ação	Produto	Unidade Medida	Meta Física
Finalística	Apoio às Atividades à Criança e ao Adolescente	Crianças e Adolescentes Atendidos	Porcentagem	100

Programa: 0026 - Proteção Especial ao Idoso

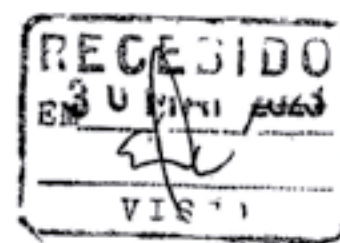
Tipo	Ação	Produto	Unidade Medida	Meta Física
Outros	Criação do Centro de Acolhimento e Convivência do Idoso	Centro de Acolhimento e Convivência do Idoso	Porcentagem	50
Finalística	Garantia do Direito da Pessoa Idosa	Atendimento à pessoa idosa garantido	Porcentagem	100
Manutenção	Manutenção do Centro de Acolhimento e Convivência do Idoso	Centro de Acolhimento e Convivência do Idoso	Unidade	1

Programa: 0081 - Apoio Administrativo

Tipo	Ação	Produto	Unidade Medida	Meta Física
Manutenção	Publicação de Atos Oficiais	Atos oficiais publicados	Porcentagem	100
Finalística	Concurso Público	Concurso Realizado	Unidade	1
Manutenção	Despesa com Publicidade	Publicidade Mantida	Unidade	12
Manutenção	Implantação e Manutenção do Plano de Auditoria Governamental	Plano de Auditoria Governamental implantado	Unidade	1
Manutenção	Implementação da Política de Segurança da Informação (PSI)	PSI Implementada	Porcentagem	100
Manutenção	Manutenção da Frota de Veículos	Veículos Mantidos	unidade	10
Manutenção	Manutenção, Preservação e Apoio	Serviço Mantido	Porcentagem	100
Finalística	Concurso Público (FMS)	Concurso Realizado	Percentual	1
Manutenção	Conselho Público	Ação Realizada	Percentual	100
Manutenção	Manutenção da Frota de Veículos (FMS)	Frota Mantida	Unidade	10
Finalística	Concurso Público (FMAS)	Concurso Realizado	Unidade	1
Manutenção	Manutenção da Frota de Veículos (FMAS)	Frota Mantida	Unidade	3
Manutenção	Serviços de Apoio e Conservação (FMAS)	Ação Realizada	Percentual	100
Manutenção	Manutenção da Frota de Veículos (FME)	Veículos Mantidos	Unidade	15

Programa: 125 - Operacionalização Administrativa

Tipo	Ação	Produto	Unidade Medida	Meta Física
Manutenção	Manutenção e Operacionalização da CRM	Secretaria mantida e operacionalizada	Unidade	1
Manutenção	Manutenção e Operacionalização da PSM	Secretaria mantida e operacionalizada	Unidade	1
Manutenção	Manutenção e Operacionalização da SMA	Secretaria mantida e operacionalizada	Unidade	1
Manutenção	Manutenção e Operacionalização da SMCST	Secretaria mantida e operacionalizada	Unidade	1
Manutenção	Manutenção e Operacionalização da SMOETR	Secretaria mantida e operacionalizada	Unidade	1
Manutenção	Manutenção e Operacionalização da SMOBAPA	Secretaria mantida e operacionalizada	Unidade	1
Manutenção	Manutenção e Operacionalização da SMOCT	Secretaria mantida e operacionalizada	Unidade	1
Manutenção	Manutenção e Operacionalização da SMOEL	Secretaria mantida e operacionalizada	Unidade	1
Manutenção	Manutenção e Operacionalização da SMOFRP	Secretaria mantida e operacionalizada	Unidade	1
Manutenção	Manutenção e Operacionalização da SMOG	Secretaria mantida e operacionalizada	Unidade	1
Manutenção	Manutenção e Operacionalização da SMOICC	Secretaria mantida e operacionalizada	Unidade	1
Manutenção	Manutenção e Operacionalização da SMOIMA	Secretaria mantida e operacionalizada	Unidade	1
Manutenção	Manutenção e Operacionalização da SMOIP	Secretaria mantida e operacionalizada	Unidade	1
Manutenção	Manutenção e Operacionalização da SMOJSP	Secretaria mantida e operacionalizada	Unidade	1
Manutenção	Manutenção do Conselho Municipal de Saúde	Conselho Mantido	Percentual	100
Manutenção	Manutenção e Operacionalização da SMS	Secretaria mantida e operacionalizada	Unidade	1
Manutenção	Manutenção e Operacionalização do FMS	Fundo mantido e operacionalizado	unidade	1
Manutenção	Manutenção e Operacionalização da SMOSEIH	Secretaria mantida e operacionalizada	Unidade	1
Manutenção	Manutenção e Operacionalização do Conselho Tutelar	Conselho Mantido	Unidade	1
Manutenção	Manutenção e Operacionalização do FMAS	Fundo mantido e operacionalizado	unidade	1
Manutenção	Manutenção e Operacionalização do FMHS	Fundo mantido e operacionalizado	unidade	1
Manutenção	Manutenção e Operacionalização do FMI	Fundo mantido e operacionalizado	unidade	1
Manutenção	Manutenção e Operacionalização dos Conselhos Municipais - SMOASDIBH	Conselho Mantido	Unidade	4
Manutenção	Manutenção e Operacionalização do FMOCA	Fundo Mantido	Unidade	1
Manutenção	Manutenção e Operacionalização do FMOADR	Fundo mantido e operacionalizado	Unidade	1
Manutenção	Manutenção e Operacionalização do FM Conservação Ambiental	Fundo mantido e operacionalizado	unidade	1
Manutenção	Manutenção do Conselho Municipal de Educação	Conselho Mantido	Percentual	100
Manutenção	Manutenção e Operacionalização do FME	Fundo mantido e operacionalizado	unidade	1
Manutenção	Manutenção das Unidades de Saúde Hospitalares	Manutenção	Percentual	100



Autenticar documento em <https://spl.cmportoreal.rj.gov.br/autenticidade> com o identificador 320030003800340038003A00540052004100. Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Porto Real

ATOS OFICIAIS



Bolo gelado fácil

Ingredientes

- 1 caixa de bolo de coco
- 1 envelope de gelatina em pó incolor sem sabor
- 3 colheres (sopa) de água
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 vidro de leite de coco
- 2 latas de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)
- 2 xícaras (chá) de chantilly pronto
- 1 xícara (chá) de coco ralado
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

Modo de preparo

Prepare a massa do bolo conforme as instruções da embalagem.
Coloque em uma fôrma de 30cm de diâmetro untada e enfarinhada.
Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos, ou até que enfando um palito, ele saia limpo.
Retire e desenforme.
Hidrate a gelatina na água e dissolva em banho maria.
Bata no liquidificador com os ingredientes restantes, menos o coco.
Forre a fôrma em que assou o bolo com papel alumínio, alisando bem, e despeje metade do líquido na fôrma forrada.
Coloque o bolo sobre o líquido.
Cubra com papel alumínio e leve à geladeira por 2 horas.
Retire, desenforme, cubra com o chantilly e polvilhe o coco.
Sirva em seguida.

Repolho refogado

Ingredientes

- 1 repolho médio (mais ou menos 1,2kg)
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1/2 cebola média picada em pedaços grandes
- 1 dente de alho picado
- 2 tomates maduros, picados em pedaços grandes
- 2 cebolinhas verdes cortadas em rodelas
- Salsa picada a gosto
- Sal e pimenta do reino a gosto

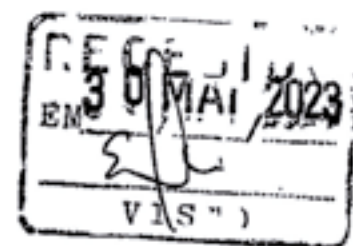
Modo de preparo

Corte o repolho em quatro partes e elimine o miolo duro.
Corte em tiras não muito finas e lave bem.
Deixe no escorredor por alguns minutos, para retirar todo o excesso de água.
Aqueça o óleo numa panela e frite ligeiramente a cebola e o alho.
Junte o tomate e os temperos verdes, mexa bem e refogue por alguns minutos.
Acrescente o repolho picado.
Tempere com sal e pimenta do reino e mexa bem.
Abaixe o fogo ao mínimo e tampe a panela.
Deixe cozinhar até que o repolho esteja cozido, mas não macio demais (mais ou menos 20 minutos).
Se necessário, respingue um pouco de água.
Sirva em seguida, acompanhando carnes e geral.



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Porto Real
Lei de Diretrizes Orçamentárias - 2024
ANEXO DE METAS E PRIORIDADES

Programa	Tipo	Ação	Produto	Unidade Medida	Meta Física	
0130 - Esporte para Todos	Finalística	Bolsa Atleta	Atletas Beneficiados	Porcentagem	100	
	Finalística	Centro de Treinamento Esportivo de Alto Rendimento - CTR	CTPR Implementado e mantido	Porcentagem	40	
	Obras	Construção de Áreas de Laser	Área de Laser Construída	Unidade	1	
	Obras	Construção de Poliesportivo	Poliesportivo construído	porcentagem	25	
	Finalística	Escolinhas Esportivas	Escolinhas Esportivas Implementadas	Porcentagem	100	
	131 - Fortalecimento dos Conselhos e Órgãos Colegiados em Educação	Finalística	Casa dos Conselhos	Conselho Mantido	Porcentagem	100
Finalística		Capacitação e Formação para Conselheiros	Capacitação Conselheiros	Porcentagem	100	
133 - Educação Básica de Qualidade		Finalística	Atendimento Educacional Especializado	Salas Contempladas	Unidade	8
		Finalística	Alfabetização	Alfabetizadores Capacitados	Porcentagem	100
		Finalística	Laboratório de Ciências	Laboratório Implementados	Unidade	5
		Finalística	Complementação Financeira às Unidades Escolares	Manutenção	Porcentagem	50
		Finalística	Modernização do Laboratório de Informática	Laboratórios de Informática Modernizados	Porcentagem	100
		Manutenção	Apoio ao Ensino Fundamental	Educação Fundamental Apoiada	Porcentagem	100
		Finalística	Porto Real Cidade da Música	Projetos Implementados	Porcentagem	100
		Manutenção	Apoio à Educação Infantil - Creche	Educação Infantil Apoiada	Porcentagem	100
		Finalística	Dança Educação	Projetos Implementados	Porcentagem	100
		Manutenção	Apoio Pedagógico ao Desempenho Escolar	Manutenção	Porcentagem	100
	Finalística	Equoterapia	Projetos Implementados	Porcentagem	100	
	Finalística	Apoio ao Aluno com Deficiência	Alunos Atendidos	Unidade	32	
Finalística	Desenvolvimento de Projetos Extracurriculares	Projetos Implementados	Unidade	5		
Finalística	Distúrbio (Idade/Ano de Escolaridade)	Alunos Atendidos	Unidade	7		
Manutenção	Acervo Bibliográfico	Manutenção	Porcentagem	12		
Finalística	Capacitação e Aperfeiçoamento Profissional	Profissionais Capacitados	Porcentagem	100		
134 - Modernização da Arrecadação Tributária	Tipo	Ação	Produto	Unidade Medida	Meta Física	
	Outros	Cadastro Multifinalitário	Cadastro Multifinalitário Atualizado	Porcentagem	25	
0135 - Defesa e Garantia dos Direitos Humanos	Tipo	Ação	Produto	Unidade Medida	Meta Física	
	Finalística	Direitos Humanos - Campanhas e Eventos	Campanhas e Eventos Realizados	Unidade	5	
0136 - Proteção Social Especial - PSE	Tipo	Ação	Produto	Unidade Medida	Meta Física	
	Finalística	Abrigo Institucional para Crianças e Adolescentes	Crianças e Adolescentes Atendidos	Unidade	10	
	Finalística	Centro de Referência Especializado de Assistência Social - CREAS	CREAS Mantido	Unidade	2	
0140 - Qualifica Servidor	Tipo	Ação	Produto	Unidade Medida	Meta Física	
	Manutenção	Servidor Mais Eficiente	Servidor Assistido	Porcentagem	100	
	Manutenção	Treinamento e Capacitação dos Funcionários da TI	Funcionários Treinados e Capacitados	Porcentagem	100	
0142 - Saúde para Todos	Finalística	Conselho de Saúde	Atendimentos Realizados	Unidade	200	
	Finalística	Educação em Saúde	Ação Realizada	Porcentual	100	
	Outros	Saúde Bucal	Procedimentos Realizados	Unidade	5000	
	Outros	saúde da Mulher - Rede Cegonha	Procedimentos Realizados	Porcentagem	100	
	Outros	Saúde do Idoso	Procedimentos Realizados	Unidade	12	
	Finalística	Unidade de Atenção Básica	Unidades Mantidas	Porcentagem	100	
0143 - Atenção Especializada	Finalística	Ouvintes	Atendimentos Realizados	Porcentagem	100	
	Finalística	Regulação	Atendimentos Realizados	Porcentagem	60	



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Porto Real
Lei de Diretrizes Orçamentárias - 2024
ANEXO DE METAS E PRIORIDADES

Outros	Saúde Mental	Procedimentos Realizados	Unidade	1000		
Finalística	Saúde da Pessoa com Deficiência e Demências Raras	Atendimentos Realizados	Porcentagem	100		
0144 - Segurança para Todos	Tipo	Ação	Produto	Unidade Medida	Meta Física	
	Obras	Construção da Sede da Guarda Civil Municipal de Porto Real	Sede da Guarda Civil Construída	Porcentagem	25	
	Manutenção	Manutenção da Corregedoria Geral da Guarda Civil Municipal de Porto Real	Corregedoria Mantida	Porcentagem	100	
	Manutenção	Manutenção da Defesa Civil	Defesa Civil Mantida	Porcentagem	100	
	Manutenção	Manutenção da Guarda Ambiental	Guarda Ambiental Mantida	Porcentagem	100	
	Manutenção	Manutenção da Guarda Civil Municipal	Guarda Civil Mantida	Porcentagem	100	
	Manutenção	Manutenção da Guarda de Trânsito	Guarda de Trânsito Mantida	Porcentagem	100	
	Manutenção	Manutenção do CIOSP	CIOSP Mantido	Unidade	1	
	Manutenção	Manutenção do Centro de Capacitação e Treinamento da Guarda Civil Munic	Centro de Capacitação Mantido	Unidade	1	
	Manutenção	Manutenção do Consórcio Público de Segurança - CISEGO	Consórcio Mantido	Porcentagem	100	
	Finalística	Programa de Integração na Segurança - PROEIS	Convênio Firmado	Unidade	1	
	Manutenção	Sinalização Viária	Sinalização Viária Implantada e Mantida	Porcentagem	24	
0145 - Valoriza Servidor	Tipo	Ação	Produto	Unidade Medida	Meta Física	
	OBRAS	Construção do Refeitório Municipal	Refeitório Construído	Porcentagem	50	
	Manutenção	Plano de Saúde dos Servidores	Plano de Saúde Mantido	Porcentual	100	
	Manutenção	Valorização e Apoio dos Servidores	Servidores Valorizados e Apoiados	Porcentual	100	
	Manutenção	Plano de Saúde dos Servidores - FMS	Servidor Valorizado	Porcentual	100	
	Manutenção	Valorização e Apoio aos Servidores - FMS	Servidor Valorizado	Porcentual	100	
	Finalística	Plano de Saúde dos Servidores - FME	Plano de Saúde Orientado	Unidade	1300	
	Manutenção	Valorização e Apoio aos Servidores - FME	Servidor Valorizado	Porcentual	100	
	MANUTENCAO	Laudo Técnico e Perícia Médica	Laudo e Perícia Médica Mantida	Porcentagem	100	
	0147 - Nossa Fazenda	Tipo	Ação	Produto	Unidade Medida	Meta Física
		Outros	Criação do Mercado Produtor	Mercado do Produtor Construído	Porcentual	50
		Finalística	Implantação da Cultura de Agroecologia	Agroecologia Implantada	Porcentagem	50
Finalística		Manutenção do Mercado Produtor	Mercado Produtor Mantido	Porcentagem	100	
Finalística	Suporte Técnico Especializado	Suporte Técnico Disponibilizado	Porcentagem	100		
0149 - Porto Real Mais Italiana	Tipo	Ação	Produto	Unidade Medida	Meta Física	
	Outros	Criação de Espaços Públicos e Monumentos de Identidade Visual Italiana	Espaços Públicos e Monumentos Criados	Porcentagem	50	
	Outros	Criação do Centro Gastronômico Municipal	Centro Gastronômico Municipal Criado	Porcentagem	50	
	Finalística	Fomento ao Turismo Gastronômico	Turismo Gastronômico Fomentado	Porcentagem	50	
	Manutenção	Manutenção dos Espaços Públicos e Monumentos	Espaços Públicos e Monumentos Mantidos	Porcentagem	100	
Finalística	Realização da Tradicional Festa Italiana	Festa Italiana Realizada	Unidade	1		
0150 - Infraestrutura para Todos	Tipo	Ação	Produto	Unidade Medida	Meta Física	
	Obras	Construção de Horto Municipal	Horto Municipal Construído	Porcentagem	50	
	Obras	Construção do Parque de Exposições	Parque de Exposições Construído	Porcentagem	25	
	Obras	Construção do Terminal Rodoviário	Terminal Rodoviário Construído	Porcentagem	50	
	Finalística	Infraestrutura Urbana	Ação Realizada	Porcentagem	100	
	Manutenção	Manutenção do Horto Municipal	Horto Municipal Mantido	Unidade	1	
	Finalística	Manutenção e/ou Ampliação da Rede de Esgoto Sanitário	Rede de Esgoto Sanitário Mantida e/ou Ampliada	Porcentagem	100	
	Finalística	Manutenção e/ou Ampliação da Rede de Esgoto Sanitário	Rede de Esgoto Sanitário Mantida e/ou Ampliada	Porcentagem	100	
	Manutenção	Manutenção e/ou Ampliação da Rede de Esgoto Sanitário	Rede de Esgoto Sanitário Mantida e/ou Ampliada	Porcentagem	100	
	Manutenção	Manutenção e/ou Ampliação da Rede de Esgoto Sanitário	Rede de Esgoto Sanitário Mantida e/ou Ampliada	Unidade	1	



Autenticar documento em <https://spl.impportoreal.rj.gov.br/autenticidade>
com o Identificador 320030003800340038003A00540052004100. Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Porto Real

ATOS OFICIAIS



LOMBO DE VITELA ASSADO

Ingredientes

800g de lombo de vitela/ 1 cenoura/ 1 cebola/ 1/2 alho poró/ 1 talo de salsa/ 1 colher (sopa) de farinha de trigo/ 1/2 litro de caldo de carne/ 1/2 taça de vinho branco/ 1/2 copo de creme de leite azedo (creme de leite com limão)/ Noz moscada/ Folha de sálvia/ 1 ramo de alecrim/ Páprica picante/ 4 colheres (sopa) de azeite/ Sal

Modo de preparo

Aqueça o azeite numa panela e doure o lombo inteiro. Lave e raspe a cenoura, limpe o salsa e o alho poró, descasque a cebola e corte-os em rodelas finas. Quando a carne estiver bem dourada, acrescente os legumes (exceto algumas rodelas de salsa e cenoura), as especiarias, o vinho, o caldo e, para terminar, 1 colher (sopa) de farinha de trigo dissolvido no caldo do cozimento. Tempere com sal e as ervas aromáticas, lavadas e escorridas. Continue o cozimento por 1 hora. Retire o lombo e mantenha-o em local aquecido. Abaixo o fogo e deixe reduzir o molho. Bata-o no liquidificador, adicione o creme de leite e misture. Fatie o assado e sirva-o regado com o molho e decorado com as rodelas de cenoura e salsa.

BATATA DOCE FRITA

Ingredientes

Batata doce
Sal a gosto
Óleo

Modo de preparo

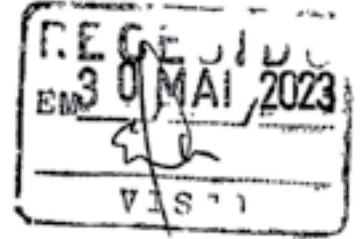
Descasque as batatas, e corte em rodela finas ou em palitos, como se tratasse das outras batatas. Frite em óleo quente. Depois de fritas polvilhe com sal fino. Sirva como acompanhamento de carne de porco.

Programa: 0151 - Mobilidade Urbana para Todos

Tipo	Ação	Produto	Unidade Medida	Meta Física
Outros	Construção de Ciclovias	Ciclovias Construídas	Porcentagem	25
Finalística	Realização	Tarifa Implementada	Porcentagem	25

Programa: 0152 - Gestão da Agricultura

Tipo	Ação	Produto	Unidade Medida	Meta Física
Finalística	Auxílio Transporte - Produzindo Produtores	Ação Realizada	Porcentagem	100
Finalística	Manutenção das Estradas Vicinais	Ação Realizada	Porcentagem	25
Finalística	Produtor Mirim	Ação Realizada	Porcentagem	100



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Porto Real
Lei de Diretrizes Orçamentárias - 2024
ANEXO DE METAS E PRIORIDADES

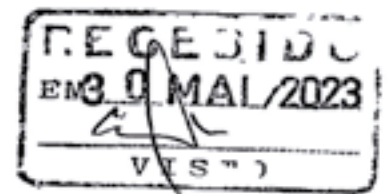
Finalística	Realização da Festa do Produtor Rural	Festa do Produtor Rural Realizada	Unidade	1
Finalística	Realização e Inovação da Festa do Feijão	Festa do Feijão Realizada e Inovada	Unidade	1
Finalística	Vacinação de Animais	Ação Realizada	Porcentagem	100
Obras	Construção do Corrimão Experimental	Construção	Porcentagem	50
Manutenção	Auxílio Alimentação - Produzindo Produtores	Auxílio	Porcentagem	25

Programa: 0012 - Desenvolvimento do Ensino Infantil, Fundamental e Superior

Obras	Construção da Sede da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Turismo	Sede Construída	Porcentagem	50
Finalística	Alimentação Escolar - Educação Especial	Refeição Servida	Unidade	26400
Finalística	Alimentação Escolar - Educação Infantil/Creches	Refeição Servida	Unidade	314200
Finalística	Alimentação Escolar - Educação Infantil/Pré-Escola	Refeição Servida	Unidade	210400
Finalística	Alimentação Escolar - Educação de Jovens e Adultos (EJA)	Refeição Servida	Unidade	39200
Manutenção	Transporte Administrativo	Transporte	Porcentagem	50
Finalística	Alimentação Escolar - Ensino Fundamental	Refeição Servida	Unidade	1087200
Manutenção	Apoio Pedagógico ao Desempenho Escolar	Alunos Assistidos	Porcentagem	13
Finalística	Apoio ao Aluno com Deficiência	Alunos Atendidos	Unidade	29
Finalística	Apoio e Desenvolvimento do EJA	Unidade Escolar Atendida	Unidade	7
Manutenção	Apoio à Educação Infantil - Pré-Escola	Educação Infantil Apoiada	Porcentagem	100
Obras	Construção e Ampliação de Unidades Educacionais	Unidades Educacionais Construídas	Unidade	3
Manutenção	Manutenção do Quiosque do Saber	Quiosque Mantido	Porcentagem	100
Manutenção	Manutenção e Conservação das Unidades Educacionais	Unidade Escolar Atendida	Unidade	12
Manutenção	Transporte Escolar	Alunos Atendidos	Porcentagem	100
Manutenção	Transporte Escolar Ensino Superior	Alunos Atendidos	Porcentagem	100

Programa: 0153 - Educação para Todos

Tipo	Ação	Produto	Unidade Medida	Meta Física
Obras	Construção da Sede da Secretaria Municipal de Educação, Cultura e Turismo	Sede Construída	Porcentagem	50
Finalística	Alfabetização	Alfabetizadores Capacitados	Porcentagem	100
Finalística	Alimentação Escolar - Educação Especial	Refeição Servida	Unidade	26400
Finalística	Alimentação Escolar - Educação Infantil/Creches	Refeição Servida	Unidade	314200
Finalística	Alimentação Escolar - Educação Infantil/Pré-Escola	Refeição Servida	Unidade	210400
Finalística	Alimentação Escolar - Educação de Jovens e Adultos (EJA)	Refeição Servida	Unidade	39200
Finalística	Alimentação Escolar - Ensino Fundamental	Refeição Servida	Unidade	1087200
Manutenção	Apoio Pedagógico ao Desempenho Escolar	Alunos Assistidos	Porcentagem	13
Finalística	Apoio ao Aluno com Deficiência	Alunos Atendidos	Unidade	29
Manutenção	Apoio ao Ensino Fundamental	Ensino Fundamental Apoiado	Porcentagem	100
Finalística	Apoio e Desenvolvimento do EJA	Unidade Escolar Atendida	Unidade	7
Manutenção	Apoio à Educação Infantil - Creche	Educação Infantil Apoiada	Porcentagem	100
Manutenção	Apoio à Educação Infantil - Pré-Escola	Educação Infantil Apoiada	Porcentagem	100
Finalística	Atendimento Educacional Especializado	Salas Contempladas	Unidade	8
Finalística	Capacitação e Aperfeiçoamento Profissional	Profissionais Capacitados	Porcentagem	100
Obras	Construção e Ampliação de Unidades Educacionais	Unidades Educacionais Construídas	Unidade	3
Finalística	Dança Educação	Projetos Implementados	Porcentagem	100
Finalística	Desenvolvimento de Projetos Extracurriculares	Projetos Implementados	Unidade	5
Finalística	Laboratório de Ciências	Laboratório Implementados	Unidade	5
Manutenção	Manutenção do Quiosque do Saber	Quiosque Mantido	Porcentagem	100
Manutenção	Manutenção e Conservação das Unidades Educacionais	Unidade Escolar Atendida	Unidade	12
Finalística	Modernização do Laboratório de Informática	Laboratórios de Informática Modernizados	Porcentagem	100
Finalística	Porto Real Cidade da Música	Projetos Implementados	Porcentagem	100
Manutenção	Transporte Escolar	Alunos Atendidos	Porcentagem	100
Manutenção	Transporte Escolar Ensino Superior	Alunos Atendidos	Porcentagem	100



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Porto Real
Lei de Diretrizes Orçamentárias - 2024
ANEXO DE METAS E PRIORIDADES

Programa: 0154 - Saúde para Todos

Tipo	Ação	Produto	Unidade Medida	Meta Física
Obras	Ampliação e Modernização do Hospital Municipal	Ampliação e Modernização realizadas	porcentagem	20
Obras	Construção de Academias de Saúde	Academias de Saúde Implantadas	Porcentagem	100
Obras	Construção de Unidades de Atenção Básica	Unidades de Atenção Básica Implantadas	Porcentagem	100
Obras	Construção do Hospital Municipal Veterinário	Hospital Municipal Veterinário Construído	Porcentagem	50
Finalística	Controle de Tabagismo	Atendimentos Realizados	Unidade	220
Manutenção	Farmácia Municipal	Pessoas Atendidas	Pessoas	100
Obras	Implantação do Centro Municipal de Exames por Imagem	Centro de Exames por Imagem Implantado	porcentagem	50
Obras	Manutenção das Academias de Saúde	Academias de Saúde Mantidas	porcentagem	100
Manutenção	Manutenção das Unidades de Saúde Hospitalares - MAC	Unidades Mantidas	porcentagem	100
Finalística	Ouvledoria	Atendimentos Realizados	Porcentagem	100
Finalística	Saúde Mental	Procedimentos Realizados	Unidade	7,2
Finalística	Saúde da Mulher - Rede Cegonha	Procedimentos Realizados	Porcentagem	100
Finalística	Saúde da Pessoa com Deficiência e Doenças Raras	Atendimentos Realizados	Porcentagem	100
Finalística	Saúde na Escola	Procedimentos Realizados	Unidade	20
Finalística	Serviço de Vigilância Sanitária e Ambiental	Ação Realizada	Porcentagem	100
Finalística	Serviço de Vigilância e Epidemiologia	Ação Realizada	Porcentagem	100
Manutenção	Serviços de Apoio e Conservação	Serviço Mantido	Porcentagem	100

Programa: 0155 - Cultura para Todos

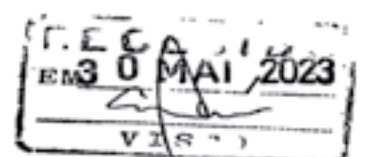
Tipo	Ação	Produto	Unidade Medida	Meta Física
Finalística	Cinema na Praça	Pessoas Beneficiadas	porcentagem	100
Obras	Conclusão do Teatro Municipal	Teatro Municipal Concluído	porcentagem	50
Manutenção	Consultoria em Projetos Culturais	Consultoria Contratada	Unidade	1
Finalística	Realização de Feiras Culturais	Feiras Culturais Realizadas	Unidade	24
Programa:	164 - Gestão do SUAS			
Finalística	Gestão dos Serviços, Programas e Projetos	Manutenção	porcentagem	100
Finalística	Fortalecimento do Controle Social	Ação Realizada	porcentagem	100

Programa: 9999 - Reserva de Contingência

Tipo	Ação	Produto	Unidade Medida	Meta Física
Res. Contingência	Reserva de Contingência	Receita Reservada	Porcentagem	100



Autenticar documento em <https://spl.cmportoreal.rj.gov.br/autenticidade> com o identificador 320030003800340038003A00540052004100. Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.





ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Porto Real

ATOS OFICIAIS



Estado do Rio de Janeiro
 Prefeitura Municipal de Porto Real
 Lei de Diretrizes Orçamentárias - 2024
 I - Receita

FRANGO DE PANELA DE PRESSÃO SEM ÁGUA

Ingredientes

1 frango inteiro/1/2 cebola/pimenta-do-reino (a gosto)/cebolinha (a gosto)/salsinha (a gosto)/colorau (a gosto).

Modo de preparo

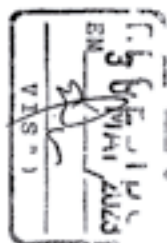
Corte o frango em pedaços.

Coloque em uma panela de pressão o frango e os ingredientes, menos o colorau e cozinhe por 20 minutos em fogo alto.

Abra a panela com cuidado (não esqueça de tirar a pressão), coloque o colorau e uma pitada de sal.

Cozinhe por mais 20 minutos, dependendo do seu fogão em fogo médio.

Bom apetite!



CARNE MOÍDA COM BATATA SIMPLES

Ingredientes

500 g de carne moída/3 colheres de óleo/2 dentes de alho/1 cebola média picada/1 tablete de tempero sabor galinha ou carne/4 batatas cortadas em cubo/tempero verde/1 colher de colorau.

Modo de preparo

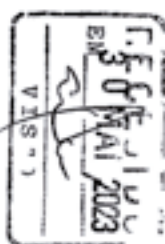
Coloque o óleo e a cebola até a cebola murchar e perder um pouco de água

Em seguida o alho e colorau. Coloque a carne até ela se soltar e fritar um pouco

Em seguida, adicione o tablete de tempero.

Assim que estiver dissolvendo o tablete, coloque a batata com um pouco de água, tampe a panela

Logo em seguida, veja se a batata está mole e acrescente o tempero verde.



GALINHA COM QUIABO

Ingredientes

680 g de molho de tomate/1/2 litro de água 600 g de galinha cortada em pedaços/1 cebola inteira picada/3 dentes de alho/4 colheres (sopa) de azeite de oliva/300 g de quiabo picado em rodela/200 g de milho sal e pimenta a gosto.

Modo de preparo

Ferva o molho de tomate, a água e o sal.

Reserve.

Aqueça o azeite e frite os pedaços da galinha com o alho e a cebola.

Coloque o quiabo picado Mexa apenas um pouco, com cuidado para ele não babar. Cubra com o caldo até que passe dois dedos do nível dos ingredientes.

Espera cozinhar bem, e acrescente o milho ao restante do que foi preparado com o molho e despeje sobre a galinha.

Misture tudo e deixe mais 3 minutos em fogo brando Retire do fogo.

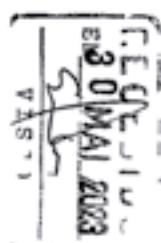
Sirva ainda quente com arroz branco.



Estado do Rio de Janeiro
 Prefeitura Municipal de Porto Real
 Lei de Diretrizes Orçamentárias - 2024
 III - Resultado Primário

ANEXO DE RISCOS FISCAIS

ESPECIFICAÇÃO	REALIZADO		ORÇADO		PREVISTO	
	2021	2022	2023	2024	2025	2026
RECEITAS CORRENTES (I)	199.580.290,52	207.926.775,82	242.156.718,86	268.823.339,76	280.080.155,36	291.262.591,58
RECEITAS CORRENTES (EXCETO INTRA)	199.580.290,52	207.926.775,82	242.156.718,86	268.823.339,76	280.080.155,36	291.262.591,58
Impostos, Taxas e Contribuição de Melhoria	24.998.991,24	29.411.316,80	26.182.401,02	33.120.273,00	34.504.701,35	35.894.899,40
Receita de Contribuições	1.334.796,77	1.469.954,40	1.389.526,00	1.445.106,00	1.505.511,43	1.566.731,89
RECEITA PATRIMONIAL	552.787,30	5.618.318,80	674.466,85	2.174.006,62	2.264.880,10	2.355.475,30
Aplicações Financeiras (II)	502.787,30	3.063.918,80	674.466,85	2.174.006,62	2.264.880,10	2.355.475,30
Outras Receitas Patrimoniais	0,00	2.954.400,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Receita de Serviços	582.058,85	777.667,44	1.006.736,00	973.393,30	1.014.081,14	1.054.644,39
Transferências Correntes	197.744.704,44	191.300.443,40	247.697.700,19	267.306.876,08	278.576.149,10	289.719.195,05
Outras Receitas Correntes	235.066,30	688.962,00	264.736,00	361.002,29	376.082,12	391.136,81
RECEITA INTRA-ORÇAMENTÁRIAS CORRENTES	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
DEDUÇÕES DA RECEITA CORRENTE	-25.838.095,38	-21.819.897,04	-35.938.944,50	-36.649.318,37	-38.191.259,88	-39.708.516,27
RECEITAS PRIMÁRIAS CORRENTES (III) = (I) - (II)	199.027.523,22	204.862.957,02	241.492.252,21	266.649.333,14	277.795.275,27	289.907.086,28
RECEITA DE CAPITAL (IV)	826.542,40	15.305.479,40	12.598.354,14	22.940.069,08	7.285.351,21	7.483.314,74
Operações de Crédito (V)	0,00	0,00	0,00	5.000.000,00	5.209.000,00	5.417.360,00
Alienação de Bens (VI)	0,00	0,00	42.835,00	42.835,00	44.625,50	46.410,52
Amortização de Empréstimos (VII)	0,00	0,00	0,00	10.460.000,00	10.897.228,00	11.333.117,12
Transferências de Capital	826.542,40	15.305.479,40	7.125.519,14	0,00	0,00	0,00
Outras Receitas de Capital	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Receitas Primárias de Capital (VIII) = (IV) - (V) - (VI) - (VII)	826.542,40	15.305.479,40	7.125.519,14	6.537.234,00	-8.695.502,30	-9.313.576,90
RECEITA PRIMÁRIA TOTAL (OU FISCALS LIQUIDAS) (IX) = (III) + (VIII)	199.854.065,62	220.168.436,42	248.617.771,35	273.186.567,14	289.099.772,97	279.593.509,38



Autenticar documento em <https://spl.cmportoreal.rj.gov.br/autenticidade> com o identificador 320030003800340038003A00540052004100. Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Porto Real

ATOS OFICIAIS



ROLO DE CARNE RECHEADO COM ESPINAFRE E QUEIJO

Ingredientes

600 g de carne moída; 200 g de espinafres frescos; 125 g de mussarela (ou outro de sua preferência); sal e pimenta à gosto; alho em pó à gosto; colorau à gosto; azeite à gosto; 400g de abóbora (usei abóbora manteiga); 1/2 cebola.

Modo de preparo

Leve uma frigideira ao fogo com um pouco de azeite e deixe aquecer. Acrescente os espinafres e tempere com uma pitada de sal. Deixe os espinafres murcharem e saltearem, retire escorrendo todo o líquido e deixe esfriar completamente.

Numa tigela coloque a carne moída e tempere-a com sal e pimenta e amasse bem para misturar. Coloque depois a carne numa tábua de cozinha, numa camada só formando uma espécie de retângulo.

No meio coloque os espinafres já frios e sobre estes o queijo cortado em palitos. Enrole a carne sobre os espinafres e o queijo, formando um rolo e apertando bem para que o recheio não escape. Coloque depois o rolo numa assadeira.

Corte a abóbora em cubos pequenos e coloque em volta do rolo de carne. Pique a cebola e espalhe sobre a abóbora, com uma pitada de sal, e tempere tudo com o alho em pó, o colorau e regue com um fio de azeite.

Leve a assar em forno previamente aquecido a 180°C durante cerca de 45 minutos ou até a carne estar cozida e a abóbora macia e tostada.

Sirva a carne em fatias e acompanhe com uma salada ou legumes cozidos.

SALADA MULTICOR

Ingredientes

Alface roxa; Alface verde; Tomates cerejas; Beterraba; Pimentão verde; Pimentão vermelho; Pimentão amarelo; Azeitona chilena; Brócolis; Tempero a gosto.

Modo de preparo

Cortar os pimentões e a alface em tiras.

Ralar a beterraba e cozinhar o brócolis.

Colocar nas bordas de uma travessa a alface roxa, depois a alface verde e a seguir a beterraba. Enfeitar com os pimentões, os tomates cerejas, as azeitonas e o brócolis.



Estado do Rio de Janeiro Prefeitura Municipal de Porto Real Lei de Diretrizes Orçamentárias - 2024 IV - Resultado Nominal

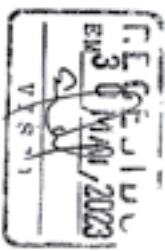
ANEXO DE RISCOS FISCAIS

Table with 7 columns: ESPECIFICAÇÃO, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026. Rows include DÍVIDA CONSOLIDADA, DEDUÇÕES, Ativo Disponível, etc.

Fonte: Relatório de Gestão Fiscal - Dezembro/2022

O Resultado Nominal representa a diminuição da Dívida Consolidada Líquida em relação ao exercício anterior

O cálculo da Metas Anuais relativas ao Resultado Nominal foi efetuado em conformidade com a metodologia estabelecida pelo Governo Federal, normatizada pela GTN - Secretaria do Tesouro Nacional.

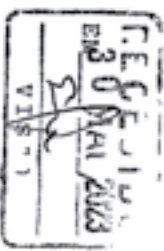


Estado do Rio de Janeiro Prefeitura Municipal de Porto Real Lei de Diretrizes Orçamentárias - 2024 V - Dívida Pública

ANEXO DE RISCOS FISCAIS

Table with 7 columns: ESPECIFICAÇÃO, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026. Rows include DÍVIDA CONSOLIDADA, Dívida Mobiliária, Outras Dívidas, etc.

Fonte: Relatório de Gestão Fiscal - Dezembro/2021/2022



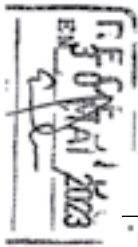
Estado do Rio de Janeiro Prefeitura Municipal de Porto Real Lei de Diretrizes Orçamentárias - 2024 Demonstrativo I - Metas Anuais

ANEXO DE METAS FISCAIS

Table with 12 columns: ESPECIFICAÇÃO, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026. Rows include Receita Total, Receita Própria, Despesas, etc.

Nota: O cálculo das metas acima descritas foi realizado considerando-se a seguinte condição monetária:

Table with 5 columns: Variáveis, 2022, 2023, 2024, 2025. Rows include PIB real, Taxa de Juros, etc.



Autenticar documento em https://spl.cmportoreal.rj.gov.br/autenticacao com o identificador 320030003800340038003A00540052004100. Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

