

# CORREIO DA BAIXADA

POR PEDRO SILVESTRE



Prefeito de Nova Iguaçu, Dudu Reina, assinou o contrato

## Instalação de 350 câmeras com reconhecimento facial

Nova Iguaçu vai ampliar o monitoramento urbano com a instalação de 350 novas câmeras de segurança equipadas com inteligência artificial, reconhecimento facial e leitura automática de placas. Somadas às 80 já em operação no Centro de Operações de Nova Iguaçu (CONIG), a cidade passará a contar com 430 equipamentos de vigilância eletrônica. O contrato para implantação do sistema foi assinado nesta terça-feira (5) pelo prefeito Dudu Reina, marcando o início da fase de execução do projeto. Os equipamentos serão distribuídos em vários pontos do município, como áreas centrais, acessos viários, pontes, viadutos e passagens de nível. A proposta é criar uma rede inteligente de monitoramento no município.

### Câmeras farão leitura de placas

Essa rede deverá ser capaz de identificar veículos roubados, localizar suspeitos e auxiliar na busca por pessoas desaparecidas em Nova Iguaçu. "As câmeras serão instaladas em pontos estratégicos da cidade, como centros urbanos, e também em áreas de estreitamento, como pontes, viadutos e passagens de nível. Nova Iguaçu será uma cidade mais vigiada, monitorada e com mais segurança", destacou o prefeito Dudu Reina.



Município terá esquema de segurança avançado

## Mais segurança para Nova Iguaçu

O sistema contará com quatro tipos de equipamentos: 150 câmeras de leitura automática de placas para cerco eletrônico, 176 câmeras fixas analíticas com inteligência artificial, 12 câmeras speed dome com rotação em 360 graus e 12 câmeras com tecnologia de reconhecimento facial. Neste primeiro momento, toda a operação será integrada ao CONIG, que já monitora o trânsito. A Prefeitura também prevê a modernização da estrutura e a criação de uma nova base para o futuro Centro de Comando e Controle, na Via Light.

### Instalação total em até seis meses

A instalação dos equipamentos deve começar em até um mês, com prazo estimado de seis meses para conclusão total do sistema. O centro de monitoramento contará com 12 estações de trabalho operadas por agentes treinados, guardas municipais e policiais militares. "É tecnologia aplicada diretamente à proteção da população", disse o secretário municipal de Ordem Pública, Fernando Bastos.

PMNI

## Avanço nos trens

Os moradores e trabalhadores de Japeri estão com melhorias no transporte ferroviário. Desde terça (5), a nova grade operacional trouxe ampliação do número de viagens no ramal, beneficiando diretamente quem depende do trem no dia a dia. Outra mudança importante é a diminuição no intervalo entre as composições.

### Novas viagens

De acordo com a concessionária SuperVia, são 12 novas viagens no ramal Japeri, aumentando a oferta de horários e contribuindo para a redução da lotação nos trens no dia a dia. Essa medida deve impactar principalmente nos horários de pico, período em que há maior fluxo de passageiros.

### Intervalo reduzido

Além disso, está programada a redução no intervalo entre os trens da SuperVia nos períodos de pico matutino e vespertino, tornando o deslocamento mais ágil. A expectativa é que o tempo de espera caia para cerca de 8 minutos, garantindo mais eficiência e previsibilidade para a população.

### Ajustes

Alterações fazem parte de um conjunto de ajustes operacionais e investimentos voltados à melhoria do serviço. A proposta será testada inicialmente por 30 dias, período em que o desempenho da nova grade será avaliado. A concessionária ressalta que fatores externos, como furtos de cabos e atos de vandalismo, podem interferir na regularidade da operação.

### Programação

A SuperVia informou ainda que os clientes podem consultar a programação dos trens por meio da ferramenta "Planeje sua Viagem", que está disponível nos canais oficiais, ou entrar em contato com o atendimento pelo telefone 0800 726 9494, além das redes sociais como X e Facebook.

### Imposto de renda

Servidores comissionados e efetivos com função gratificada da Prefeitura de Mesquita devem se atentar ao prazo para envio da declaração de bens e rendimentos referente ao Imposto de Renda 2026. A entrega deve ser realizada por meio da plataforma Patriserv (<https://patriserv.mesquita.rj.gov.br>) até 13 de junho.



Receitas foram criativas e nutritivas para a molecada

# Caxias se destaca na alimentação escolar

## Município foi muito bem no concurso de melhores receitas

Da Redação

A rede municipal de ensino de Duque de Caxias conquistou destaque nacional na 3ª edição do Concurso Melhores Receitas da Alimentação Escolar, promovido pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), através do projeto Alimentação Escolar Nota 10. Duas receitas elaboradas por merendeiras do município foram selecionadas entre as cinco melhores do Estado do Rio de Janeiro e avançam para a fase final da competição.

As receitas classificadas são o suflê nutritivo brasileiro, da Escola Municipal Pastor Ernani Batista de Lima, e o enroladinho brasileiro, da Escola Municipal Dr. Ely Combat, ambas com nota máxima. Ao todo, mais de 50 merendeiras da rede municipal participaram da seleção, evidenciando o talento, a dedicação e o cuidado no preparo das refeições oferecidas diariamente aos alunos.

A iniciativa tem como objetivo reconhecer e valorizar os profissionais responsáveis pela alimentação escolar, além de incentivar a criação de preparações saudáveis, criativas e alinhadas às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). As receitas inscritas priorizaram o uso de alimentos frescos ou minimamente processados, com valorização de ingredientes oriundos da agricultura familiar e da pro-

dução local, contribuindo para uma alimentação mais nutritiva e sustentável.

A avaliação foi realizada por uma comissão formada por chef de cozinha, nutricionista, representantes do FNDE e servidores, que analisaram critérios como criatividade, viabilidade de execução no ambiente escolar e utilização de produtos regionais.

Agora, as receitas seguem para a fase de votação popular, que acontecerá entre os dias 15 e 30 de maio. O resultado final será divulgado no dia 10 de junho. Os vencedores receberão premiação em dinheiro, sendo R\$ 5 mil para a merendeira ou merendeiro autor da receita e R\$ 8 mil para a unidade escolar, destinados à melhoria da infraestrutura da cozinha ou aquisição de equipamentos.

Para a secretária municipal de Educação, Iracema Costa, o reconhecimento reforça o compromisso da rede com a qualidade da alimentação escolar.

"A classificação de duas receitas de Duque de Caxias entre as melhores do estado é motivo de muito orgulho para todos nós. Isso demonstra o cuidado, a criatividade e o compromisso das nossas merendeiras com uma alimentação saudável e de qualidade para os nossos estudantes. Seguimos investindo e valorizando esses profissionais que têm um papel fundamental no processo educativo", destacou a secretária Iracema Costa.