Eixo Capital



ANA MARIA CAMPOS
camposanamaria5@gmail.com



Minervino Júnior/CB/D.A Press

Senadora do DF propõe limitar abatimento de despesas com saúde no IR

Há um mês no mandato, a senadora Leany Lemos (PSB-DF), suplente de Leila do Vôlei (PDT-DF), apresentou um projeto de lei que limita a R$ 3.561,50 por ano a dedução de despesas de saúde no cálculo do Imposto de Renda da Pessoa Física (IRPF). O limite inclui gastos com profissionais de saúde, hospitais, exames, aparelhos ortopédicos e próteses. O mesmo limite valerá para despesas de saúde de pessoas que recebem pensão alimentícia, quando pagas por quem fornece a pensão. Hoje, não há teto para esses abatimentos. O contribuinte deve apenas apresentar o recibo dos gastos que teve pessoalmente ou com dependentes declarados no IR com a saúde. Na justificativa, Leany, especialista em gestão pública, sustenta que a medida atinge contribuintes de maior renda. Os de baixa e média poderão manter suas deduções, "pois suas despesas tendem a ficar dentro do limite proposto". Segundo Leany, a União poderá aumentar sua arrecadação em até R$ 30 bilhões por ano. Uma medida importante em tempos de ajuste fiscal. A senadora afirma que os recursos arrecadados poderão ser destinados a políticas públicas universais e a investimentos voltados à população.

Gestora: medidas muitas vezes impopulares

Leany Lemos foi secretária nacional de Planejamento, entre 2023 e 2024, na gestão da ministra Simone Tebet, candidata ao Senado por São Paulo, pelo PSB, que não conseguiu se eleger. Ela também foi secretária de Planejamento, Orçamento e Gestão do governo Rodrigo Rollemberg, entre 2015 e 2018, e é apontada como responsável pela recuperação das finanças públicas no DF. Foram medidas técnicas, mas muitas vezes impopulares, como a suspensão de reajustes salariais. Leany ocupou também o cargo de secretária de Fazenda do governo de Eduardo Leite, então no PSDB, no Rio Grande do Sul.

Críticas

Entre integrantes do PSB, a ideia não foi bem recebida. Todos respeitam a senadora, mas, nos bastidores, não faltam críticas à proposta impopular, especialmente nas conversas em grupos de WhatsApp.

Parceiros do Park Shopping

O secretário de Segurança, Alexandre Patury, esteve na inauguração da 10ª Expansão do Park Shopping, acompanhado de seu secretário-executivo de Relações Institucionais, Mauro Oliveira. Patury e a direção do shopping têm uma parceria frutífera. Todas as câmeras do centro comercial, que atrai 12 milhões de pessoas por ano, serão conectadas às da DF 360, plataforma de videomonitoramento e segurança integral. O projeto unifica câmeras públicas e privadas para combater a criminalidade.



Ed Alves/ CB/D.A Press



Mariana Campos/CB/D.A Press

Convidados especiais

O secretário de Comunicação, Weligton Moraes, foi um dos convidados especiais na segunda edição do Prêmio JK-**Correio Braziliense**. Ao lado de sua adjunta, Lúcia Leal, da chefe de gabinete, Daniela Vaz, e do fundador do portal GPS, Rafael Badra, ele esteve no coquetel no Teatro Nacional, onde o evento foi realizado, para entregar um dos prêmios. Weligton Moraes entregou o troféu para o presidente nacional do PSB, João Campos, na categoria Liderança Jovem.



Marcelo Ferreira/CB/D.A Press

Renovação

Ao receber o prêmio JK-**Correio Braziliense** em Liderança Jovem, João Campos ressaltou a presença na Sala Martins Pena, do Teatro Nacional Cláudio Santoro, na noite de quarta-feira (18), dos deputados distritais eleitos para o primeiro mandato Múcio (PSB) e André Kubitschek (PL).

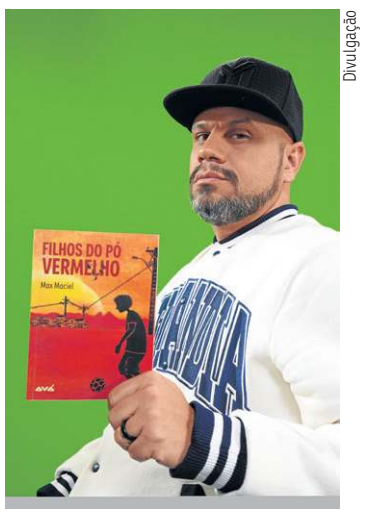


Marcelo Ferreira/CB/D.A Press

Justificativa

O senador Izalci Lucas (PL-DF), eleito deputado federal, sentiu necessidade de explicar ao seu eleitor por que votou a favor do ajuste fiscal proposto pelo governo Lula. "Não foi por concordar com o governo ou apoiar aumento de impostos, mas por responsabilidade com o DF. Somos minoria no Senado, e votar contra, sabendo que seríamos derrotados, significaria permitir um prejuízo de quase R$ 2 bilhões por ano ao Fundo Constitucional, comprometendo recursos para a segurança, a saúde e a educação. Preferi fazer o dever de casa, articulei e consegui retirar o Fundo do ajuste fiscal", explicou.

Max Maciel lança romance sobre resistência nas periferias



Divulgação

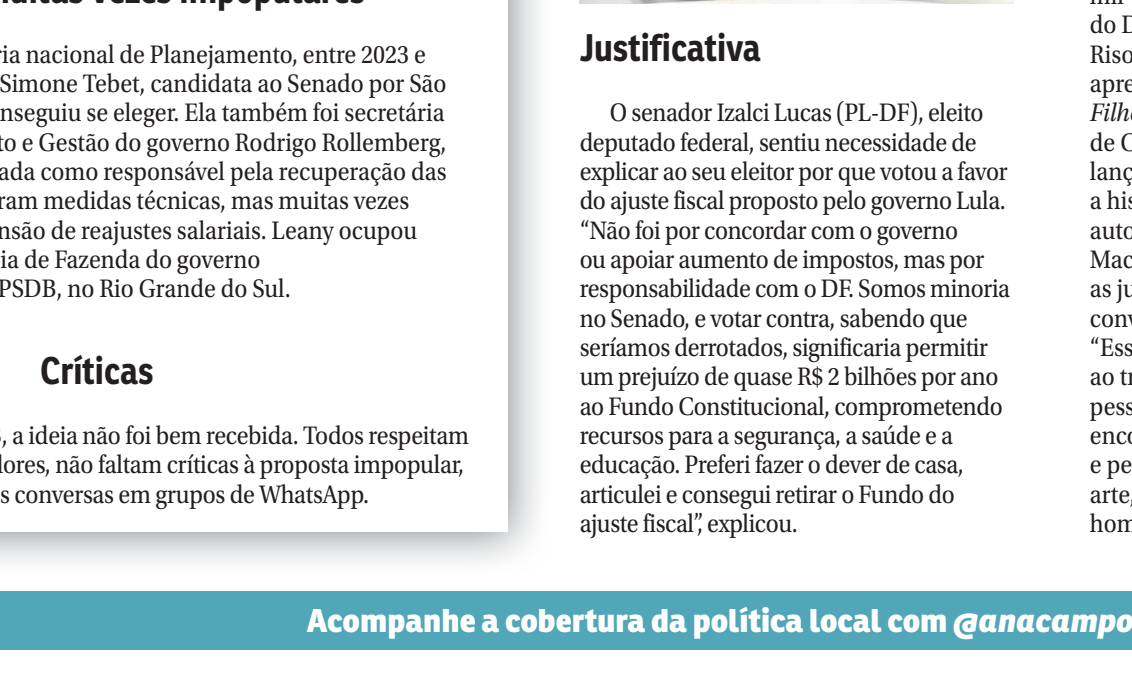
Após um lançamento com casa cheia no Paradeiro, na Asa Norte, o deputado distrital Max Maciel (PSol) — reeleito com mais de 90 mil votos, um recorde na história do DF — chegou, ontem, à Galeria Risofloras, em Ceilândia, para apresentar seu primeiro romance, *Filhos do pó vermelho*. A escolha de Ceilândia para receber o lançamento tem relação direta com a história do livro e a trajetória do autor. Nascido e criado na cidade, Maciel construiu sua atuação política e social a partir do trabalho com as juventudes da periferia. Ao longo de mais de 20 anos de escuta e convivência, ele reuniu muitas das histórias que inspiraram a obra. "Esse livro nasceu das histórias que ouvi durante muitos anos dedicados ao trabalho social. Histórias de mães, trabalhadores, jovens, artistas, pessoas que enfrentavam a violência e a ausência do Estado, mas ainda encontravam força para sonhar. São trajetórias marcadas pelo medo e pela desigualdade, mas também pela potência transformadora da arte, da cultura e dos encontros coletivos. *Filhos do pó vermelho* é uma homenagem à resistência cotidiana das periferias", afirma o autor.

ECONOMIA / Aumento da moeda dos EUA e custos de importação pressionam preços de produtos como bacalhau e azeite

Alta do dólar impacta na ceia natalina

» DAVI CRUZ

Davi Cruz/CB/D.A Press



A chef Andrea Roriz aposta em trocas que podem preservar a qualidade dos pratos e aliviar o orçamento

A proximidade do Natal começa a movimentar supermercados e atacadistas, mas montar a tradicional ceia de fim de ano pode exigir mais planejamento das famílias neste ano. Produtos como bacalhau, azeite, frutas secas, queijos e vinhos importados estão entre os itens que sofrem influência da variação cambial e dos custos de importação. Diante da pressão sobre os preços, a saída para muitos consumidores é pesquisar promoções, reduzir quantidades e substituir ingredientes por alternativas mais econômicas, sem abrir mão das confraternizações.

O impacto do câmbio entre o real e o dólar é uma das preocupações de quem trabalha com produtos importados. Segundo Fabrício Borges Graciano, da Merit Importadora, além da valorização da moeda norte-americana, despesas operacionais, frete, impostos e juros também contribuíram para o encarecimento das mercadorias.

Na última quinta-feora, o dólar chegou a operar em R$ 5,91 durante, a maior cotação desde abril de 2025. A moeda norte-americana vinha de cinco sessões consecutivas de alta. O cenário amplia a pressão sobre os produtos que dependem de importação.

Para exemplificar a diferença, Fabrício calcula que um vinho importado de US$ 20, que custava cerca de R$ 100 quando o dólar estava a R$ 4,98, passaria a custar R$ 118,20 com a moeda a R$ 5,91. A diferença é de R$ 18,60, ou cerca de 18,7%, considerando apenas a conversão cambial.

O empresário ressalta, porém, que o câmbio não é o único responsável pelas mudanças nos preços. O bacalhau, por exemplo, também sofre influência dos custos de transporte internacional. De acordo com ele, os conflitos mundiais encareceram em mais de 25% o frete marítimo e o seguro internacional.

Já o azeite apresenta um cenário diferente. Depois de uma quebra de safra que elevou os preços em mais de 30% no ano passado, a normalização do mercado mundial em 2026 permitiu uma melhora na oferta e nos valores. "Temos melhores preços de azeite esse ano", afirma. O empresário estima que a cesta de Natal esteja cerca de 10% mais cara.

Seletividade

Presidente do Sindicato do Comércio Atacadista do Distrito Federal (Sindiatacadista-DF), Alaor Gomes Neto avalia que o cenário para o fim do ano é de um consumo mais seletivo, devido o comprometimento da renda com dívidas e juros elevados.

Dados da NielsenIQ, apresentados pelo sindicato, mostram que, até agosto de 2026, as vendas em valor cresceram 5,2%, o tíquete médio por ponto de venda avançou 4,8%, e o preço médio aumentou 7,3%. "Isso mostra que parte relevante do crescimento nominal observado em 2026 está relacionada ao preço, e não necessariamente ao aumento das quantidades vendidas", explica Alaor.

O presidente do Sindiatacadista explica que a pesquisa de preços e a comparação entre estabelecimentos são fundamentais para quem pretende economizar. Ele recomenda observar o valor por quilo ou litro, comparar marcas e tamanhos de embalagens e avaliar se a compra em maior quantidade realmente compensa. "Uma embalagem maior deixa de ser vantajosa se resultar em desperdício", alerta.

Substituições

Para quem trabalha com a preparação de ceias, a pesquisa de preços faz parte da organização dos eventos de fim de ano. A chef Andrea Roriz, que realiza jantares e serviços gastronômicos em residências, acredita que algumas trocas podem preservar a qualidade dos pratos e aliviar o orçamento.

Uma das sugestões é substituir o bacalhau por salmão. Embora também seja um peixe de valor elevado, a diferença pode chegar a R$ 100 por quilo, segundo a chef. "Mesmo sendo um valor que não é barato, você serve uma coisa que é gostosa, que é nobre, que é um peixe também, só não é a tradição do bacalhau que a gente tem ao longo dos anos", avalia.

Outra possibilidade é trocar as tâmaras por damascos em saladas e preparações especiais. O parmesão importado também pode dar lugar ao nacional, que, segundo Andrea, oferece qualidade e custa menos.

A chef cita, ainda, o filé-mignon como um dos produtos que mais chamaram sua atenção nas pesquisas recentes. Um corte que antes era encontrado na faixa de R$ 59 a R$ 69 o quilo passou a custar, aproximadamente, R$ 109. Em promoções, é possível encontrá-lo por R$ 89.

Entre os ingredientes tradicionalmente associados à ceia, ela acredita que bacalhau, azeite, frutas secas e queijos podem pesar mais no orçamento. Sua estimativa é de que alguns desses produtos tenham aumentos próximos de 20%, embora os valores variem conforme a marca e o estabelecimento.

A alternativa, segundo Andrea, não precisa ser abandonar completamente os ingredientes tradicionais. "Você pode ter o bacalhau, mas pode ter ele também de outras formas. Em vez de fazer um prato com bacalhau, faz um arroz de bacalhau, faz uma torta de bacalhau. Então, você usa outros ingredientes e consegue usar o bacalhau em uma quantidade menor", sugere.

A chef também recomenda ficar atento às promoções. Ela própria aproveitou uma liquidação para comprar bacalhau para a ceia. O quilo, que custava R$ 249, foi encontrado por R$ 149. "A minha dica é: se você achar uma boa promoção de bacalhau, compre, porque a tendência é ele ficar mais caro ainda", orienta.