



ALMÔNDEGA AO
MOLHO DE
TOMATE

Ingredientes

Almôndega:

500g de carne moída
(coxão mole)
2 ovos
3 colheres (sopa) de
farinha de rosca
1/2 cebola picada
sal e pimenta a gosto

Molho:

1/2 cebola picada
1/2 alho picado
3 colheres (sopa) óleo
1 lata de molho de tomate
1/2 lata de água
1 cubo de caldo de
galinha
1 pitada de açúcar
sal, pimenta, salsinha a
gosto

Modo de preparo

Almôndegas:

Junte todos os ingredientes em uma vasilha e misture bem. Pegue uma colher de sobremesa como medida e faça as bolinhas (rende em torno de umas 45 unidades). Esquente uma panela com 2 a 3 dedos de óleo e frite as almôndegas até que fiquem levemente douradas (dentro poderá ficar crú, pois elas terminarão de cozinhar junto ao molho de tomate e ficarão mais suculentas).Reserve-as.

Molho:
Refogue a cebola e o alho no óleo. Junte o molho de tomate, a água, o caldo de galinha, os temperos a gosto e deixe fervertar em fogo médio. Assim que o molho começar a borbulhar, junte as almôndegas (coloque também o caldinho que elas devem ter soltado no recipiente em que ficaram reservadas), tampe a panela e deixe em fogo baixo/médio por mais 5 minutos. Coloque em um prato, decore com salsinha desidratada e bom apetite!

PÉ - DE - MOLEQUE

Ingredientes

3 xícaras de chá de
amendoim cru
2 xícaras de chá de
açúcar
1 xícara de chá de
Karo
1 colher de chá de
bicarbonato de sódio.

Modo de preparo
Em recipiente fundo, mistura-se o amendoim, o açúcar e o Karo, leva-se ao forno por 10 minutos em potência alta, mexendo algumas vezes. Retiro do microondas acrescente o bicarbonato, mexa e despeje imediatamente em pedra mármore untada com margarina.Deixe esfriar e quebre em pedaços.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Câmara Municipal de Nova Iguaçu

ATOS OFICIAIS

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE NOVA IGUAÇU, no uso de suas atribuições regimentais, **RESOLVE:**

PORTARIA Nº 071, DE 30 DE JUNHO DE 2026.

EXONERAR JORGE MIGUEL DE MOURA ANDRADE, do cargo em comissão de Assessor Parlamentar I, a contar de 01/07/2026.

PORTARIA Nº 072, DE 30 DE JUNHO DE 2026.

NOMEAR FELIPE NUNES DA SILVA, para exercer o cargo em comissão de Assessor Parlamentar I, a contar de 01/07/2026.

PORTARIA Nº 073, DE 30 DE JUNHO DE 2026.

EXONERAR EDCLEYSSON GOMES SILVA DE SOUZA, do cargo em comissão de Assessor Parlamentar II, a contar de 01/07/2026.

Nova Iguaçu, 30 de junho de 2026.

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES
Presidente

PORTARIA Nº 74, DE 30 DE JUNHO DE 2026

DISPÕE SOBRE A PRORROGAÇÃO DO CONCURSO PÚBLICO DE EDITAL Nº 01/2024 DA CÂMARA MUNICIPAL DE NOVA IGUAÇU

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE NOVA IGUAÇU, no uso de suas atribuições regimentais, **CONSIDERANDO**

I- O art. 37, III da Constituição da República Federativa do Brasil;
II- O item 1.2 do Edital de Concurso Público nº 01/2024 da Câmara Municipal de Nova Iguaçu;
III- Que a homologação referente aos cargos: (201) Agente Administrativo; (202) Agente de Notificações; (301) Técnico Audiovisual; (302) Técnico de Informática; (303) Técnico de Segurança do Trabalho; (401) Analista Arquivologia; (402) Analista Biblioteconomia; (403) Analista Contábil; (405) Analista de Controle Interno; (407) Analista de Gestão de Tecnologia da Informação, ocorreu em 02 de julho de 2024.

RESOLVE:

Art. 1º - **PRORROGAR**, por 02 (dois) anos, o prazo de validade do Concurso Público de Edital nº 01/2024 para provimento dos cargos efetivos homologados em 02 de julho de 2024, quais sejam: (201) Agente Administrativo; (202) Agente de Notificações; (301) Técnico Audiovisual; (302) Técnico de Informática; (303) Técnico de Segurança do Trabalho; (401) Analista Arquivologia; (402) Analista Biblioteconomia; (403) Analista Contábil; (405) Analista de Controle Interno; (407) Analista de Gestão de Tecnologia da Informação.

Art. 2º - A presente prorrogação contará a partir de 02 de julho de 2026.

Art.3º- Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Marcio Luís Marques Guimarães
Presidente da Câmara Municipal de Nova Iguaçu

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Porto Real

ATOS OFICIAIS

AVISO DE LICITAÇÃO

Pregão Eletrônico 023/2026

O Município de Porto Real /RJ, através da Secretaria Municipal de Licitações Compras e Contratos torna público que realizará às **09:00** horas, do dia **16 de julho de 2026** no endereço **www.comprasbr.com.br**, licitação nº 023/2026 na modalidade Pregão na forma Eletrônico, tipo menor preço, objetivando **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA EXECUTAR OS SERVIÇOS DE COLETA E TRANSPORTE DE RE-**

SÍDUOS SÓLIDOS URBANOS DE CLASSE RESIDENCIAL (COLETA CONVENCIONAL) para atender a SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS E SERVIÇOS PÚBLICOS conforme especificações contidas no edital e seus anexos que são parte integrante do Processo Administrativo nº**2636/2026**. O Edital poderá ser retirado no endereço eletrônico **www.comprasbr.com.br** e no **www.pncp.gov.br**. Para retirada do edital na Secretaria de Licitações Compras e Contratos os interessados deverão trazer: 1 (uma) resma (500 fo-

lhas) de papel sulfite tamanho A4 branco e documentos de identificação civil. VALOR MÁXIMO ADMITIDO: R\$ 2.305.442,96 (dois milhões, trezentos e cinco mil, quatrocentos e quarenta e dois reais e noventa e seis centavos)

Porto Real, 30 de junho de 2026

LETÍCIA KLOTZ DE ALMEIDA
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES COM-
PRAS E CONTRATOS