



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



Câmara Municipal de Nova Iguaçu

ATOS OFICIAIS

CHAMAMENTO PARA AUDIÊNCIA PÚBLICA

A Câmara Municipal de Nova Iguaçu informa e convida a sociedade iguaçuana, em cumprimento ao Art. 36, §5º da Lei Complementar nº 141/2012, a participar de Audiência Pública a ser realizada no dia 21 de maio de 2025 às 16:00 horas no Plenário da CMNI, localizado na Rua Prefeito João Luiz do Nascimento, nº 38, Centro, Nova Iguaçu – RJ, para a Prestação de Contas do Executivo Municipal na área da saúde, referente ao Primeiro Quadrimestre do exercício de 2025.

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES
Presidente da Câmara Municipal de Nova Iguaçu

CHAMAMENTO PARA AUDIÊNCIA PÚBLICA – AVISO DE NOVA DATA

A Câmara Municipal de Nova Iguaçu/RJ informa e convida a sociedade Iguaçuana a participar de Audiência Pública, a ser realizada no próximo dia 29 de maio de 2025 às 10 horas, na Rua Prefeito João Luiz do Nascimento nº 38, Centro Nova Iguaçu/RJ, para a divulgação e discussão da Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO) para o exercício de 2026.

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES
Presidente da Câmara Municipal de Nova Iguaçu

CHAMAMENTO PARA AUDIÊNCIA PÚBLICA – AVISO DE NOVA DATA

A Câmara Municipal de Nova Iguaçu/RJ, em cumprimento ao § 4º do art.9º da Lei Complementar nº 101/2000, informa e convida a sociedade Iguaçuana a participar de Audiência Pública, a ser realizada no próximo dia 29 de maio de 2025 às 14 horas, na Rua Prefeito João Luiz do Nascimento nº 38, Centro Nova Iguaçu/RJ, para a apresentação, pela Prefeitura de Nova Iguaçu, do Relatório de Gestão Fiscal – RGF – referente ao 1º quadrimestre do exercício de 2025.

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES
Presidente da Câmara Municipal de Nova Iguaçu

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Iguaba Grande

ATOS OFICIAIS

ERRATA AO EDITAL

O Município de Iguaba Grande através da Secretaria Municipal de Compras, Licitações e Transparência, torna público aos interessados em participar da Concorrência Eletrônica nº 90003/2025, cujo objeto trata se da Contratação de empresa para prestar serviços técnicos de engenharia e arquitetura para execução de obra de Restauração da Capela Nossa Senhora da Conceição em Iguaba Grande/RJ, e em atenção ao Princípio da Autotutela, vem divulgar errata ao edital conforme exposto abaixo:

Onde se lê

1.4 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA
17.4.1 A situação econômico-financeira das empresas licitantes será avaliada da análise do balanço patrimonial, a ser apresentado na forma da lei, para que serão observados os índices de **LG = Liquidez Geral ≥ 1, LC = LiquidezCorrente ≥ 1, SG = Solvência Geral ≥ 1, e CCL = Capital Circulante Líquido ≥ 16,66%** do valor estimado da licitação, após a aplicação das seguintes fórmulas contábeis:

Leia se

1.4 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

CEIRA

17.4.1 A situação econômico-financeira das empresas licitantes será avaliada da análise do balanço patrimonial, a ser apresentado na forma da lei, para que serão observados os índices de **LG = Liquidez Geral ≥ 1, LC = LiquidezCorrente ≥ 1, SG = Solvência Geral ≥ 1**, após a aplicação das seguintes fórmulas contábeis:

As demais cláusulas e anexos permanecem inalterados

André Luiz Façanha Macedo
Agente de Contratação / PMIG