



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

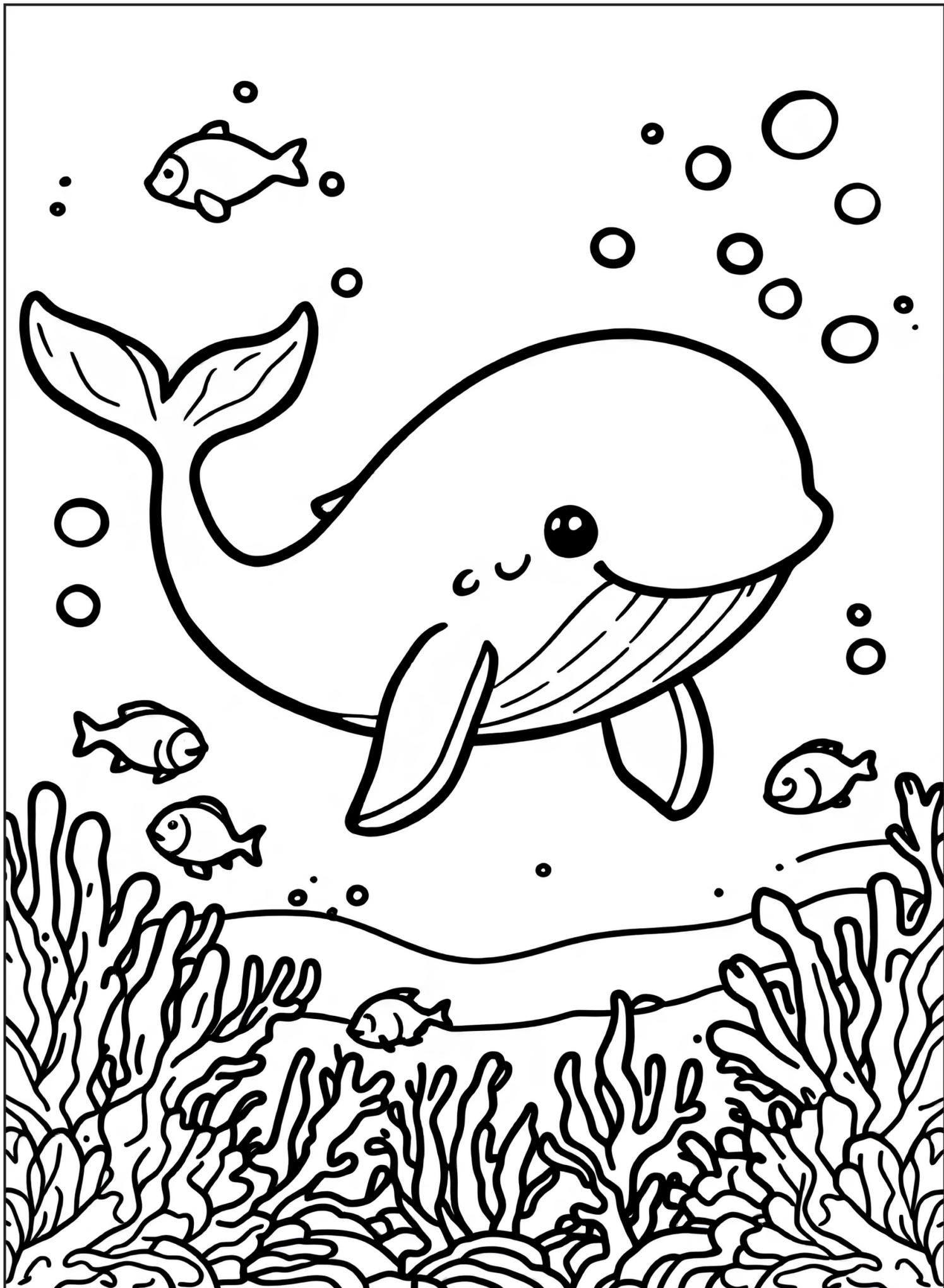
Depois acrescente o fermento e bata rapidamente só para misturar a massa com o fermento

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



Câmara Municipal de Nova Iguaçu

ATOS OFICIAIS

Processo nº 371/2025 - Baseado nos pareceres da ACI e da Procuradoria, homologo a dispensa de licitação para a contratação de empresa especializada em recarga e venda de extintores (quadro) para o prédio sede da Câmara Municipal de Nova Iguaçu, conforme Termo de Referência; na forma do art. 75, II da Lei nº 14.133/21, adjudicando os objetos à FENIX COMÉRCIO E SERVIÇOS DE EXTINTORES LTDA., no valor global de R\$ 3.211,55 (três mil, duzentos e onze reais e cinquenta e cinco centavos).

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	RECARGA E MANUTENÇÃO DE EXTINTORES TIPO Co2, 06 KG	5	64,50	322,50
2	RECARGA E MANUTENÇÃO DE EXTINTORES TIPO Co2, 04 KG	1	63,35	63,35

3	RECARGA E MANUTENÇÃO DE EXTINTORES TIPO Ap, 10 LTS	8	50,00	400,00
4	RECARGA E MANUTENÇÃO DE EXTINTORES TIPO Pqs, 06 KG	5	64,85	324,25
5	AQUISIÇÃO DE EXTINTORES TIPO Co2, 06 KG	2	745,50	1.491,00
6	AQUISIÇÃO DE EXTINTORES TIPO Ap, 10 LTS	2	200,00	400,00
7	AQUISIÇÃO DE EXTINTORES TIPO Pqs, 06 KG	1	210,45	210,45
TOTAL				3.211,55

Em, 15 de maio 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

PROCESSO Nº 316 / 2025

MODALIDADE: Pregão Eletrônico Nº 90005 / 2025

OBJETO: Registro de preços para futura e pretensa aquisição de kits lanche, em atendimento à

Secretaria Municipal de Educação de Iguaba Grande.

DATA DE ABERTURA: 29 / 05 / 2025 Hora: 10

O Edital e Anexos estarão disponíveis gratuitamente

na página oficial do Município: <https://www.iguaba.rj.gov.br>, na aba "transparência-licitações 14.133/21";

no endereço eletrônico: www.gov.br/compras/pt-br

- CÓDIGO UASG: 980774; no endereço eletrônico

do Portal Nacional de Compras Públicas - PNCP

ou podendo obtê-lo em meio magnético na Sala da

Comissão de Licitação, sede da PMIG, à Rodovia

Amaral Peixoto, nº 3399, Km 102, Cidade Nova, Iguaba Grande de segunda à sexta feira no horário das 08:00 às 17:00 horas,

Iguaba Grande, 15 de maio de 2025.

Hérique da Costa Corrêa
Pregoeiro