



# Mantenha a cidade limpa! Não jogue lixo nas ruas. A população agradece!

## POLENTA COM BIFE ENROLADO

### Ingredientes

1 polenta caseira/12 bifes de patinho/12 fatias de presunto cru tipo Parma/12 tiras de cenoura/1 tablete de caldo decarne/1/2 copo de vinho branco seco/2 colheres (sopa) de azeite de oliva/3 colheres (sopa) de concentrado de tomate/tomilho, salsinha picada/sal e pimenta a gosto/

### Modo de preparo

Temperar os bifes batidos. Estender uma fatia de presunto em cada um, colocar uma tira de cenoura e enrolar, prendendo com um palito. Refogar os bifes no azeite até dourar. Acrescentar o concentrado de tomate, o caldo de carne dissolvido num copo de água fervente, o vinho e o tomilho. Cozinhar até a carne ficar macia. Salpicar salsinha picada e servir sobre a polenta.

## LOMBO À MODA CHINESA

### Ingredientes

óleo para fritar/pimenta-do-reino a gosto/sal a gosto/2 colheres (sopa) de molho de tomate/1 1/2 colher (sopa) de amido de milho (maisena)/xícara de água/ xícara de vinagre/3 colheres (sopa) de shoyu/1/4 xícara de açúcar/1 xícara de farinha de trigo/2 ovos/1 cebola grande/2 fatias de abacaxi/500 g de lombo de porco/2 pimentões verdes/

### Modo de preparo

Cortar o lombo em fatias de 1 cm (Cortar as fatias em quadrados de 3x3 cm aproximadamente). Temperar com pimenta-do-reino e pouco sal. Cortar o pimentão em cubos de 3 cm, fazer o mesmo com a cebola e as fatias de abacaxi. Reservar. Aquecer cerca de 1/2 litro de óleo em uma panela pequena. Bateligeramente os ovos, passar os cubos de lombo pelos ovos e depois pela farinha de trigo. Retirar o excesso e dourar aos poucos no óleo quente, escorrer em papel absorvente e reservar. Em uma panela pequena, colocar o açúcar, vinagre e shoyu, levar ao fogo baixo até que o açúcar dissolva, acrescentar o molho de tomates. Misture a água fria ao amido de milho e acrescentar à mistura de açúcar e vinagre, ferva por 1 minuto e reserve. Em uma frigideira ou panela grande, coloque 4 colheres (sopa) do mesmo óleo em que fritou os pedaços de lombo. Aqueça e acrescente os cubos da cebola e do pimentão, refogue rapidamente em fogo alto, cerca de 3 a 4 minutos. Coloque os cubos de abacaxi e os pedaços de lombo, misture bem e regue com o molho agri-doce. Cozinhe em fogo baixo por 3 minutos, se o molho estiver muito espesso, acrescente um pouco de água.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO



# Câmara Municipal de Nova Iguaçu

ATOS OFICIAIS

### Contrato de Prestação de Serviços de Recepcionistas da CMNI

**Contrato nº:** 004/2026.  
**Processo nº:** 3681/2025 - CMNI.  
**Licitação nº:** 006/CPL/2025 (Pregão Eletrônico).  
**Contratada:** L.F.O. PERES MANUTENÇÃO E SERVIÇOS.  
**Prazo:** 12 (doze) meses.  
**Início e Término:** de 16/06/2026 à 15/06/2027.  
**Valor do Contrato:** R\$ 199.999,68 (cento e noventa e nove mil, novecentos e noventa e nove reais e sessenta e oito centavos).  
**Elemento de despesa:** 3.3.90.39.00 (Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica).  
**Assinatura do Contrato:** 16/06/2026.

Nova Iguaçu, 16 de junho de 2026.

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES  
Presidente da Câmara Municipal de Nova Iguaçu

### Contrato de Prestação de Serviços de eletricista, bombeiro hidráulico, pedreiro e pintor da CMNI

**Contrato nº:** 003/2026.  
**Processo nº:** 3681/2025 - CMNI.  
**Licitação nº:** 006/CPL/2025 (Pregão Eletrônico).  
**Contratada:** VPN COMÉRCIO DISTRIBUIÇÃO E SERVIÇOS LTDA.  
**Prazo:** 12 (doze) meses.  
**Início e Término:** de 16/06/2026 à 15/06/2027.  
**Valor do Contrato:** R\$ 230.509,22 (duzentos e trinta mil, quinhentos e nove reais e vinte e dois centavos).  
**Elemento de despesa:** 3.3.90.39.00 (Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica).  
**Assinatura do Contrato:** 16/06/2026.

Nova Iguaçu, 16 de junho de 2026.

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES  
Presidente da Câmara Municipal de Nova Iguaçu