



COSTELINHA ASSADA COM MANDIOCA

Ingredientes

1 kg de costela suína 1 cebola picada 2 dentes de alho 1 xícara (chá) de vinho branco 1 kg de mandioca (aipim ou macaxeira) cozida • óleo para fritar • sal a gosto • pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

Tempere as costelinhas com a cebola, o alho, o vinho, o sal e a pimenta. Cubra com papel-alumínio e leveà geladeira por 3 horas, regando de vez em quando com a marinada. Coloque as costelinhas em uma assadeira, regue com a marinada, cubra com papel-alumínio e asse em forno, preaquecido, a 220 °C durante 40 minutos. Retire o papel alumínio, regue as costelinhas com o molho que se formou na assadeira e deixe no forno até dourar. Cozinhe a mandioca (também conhecida como macaxeira e aipim) na água com sal até ficarem macias. Escorra bem e frite no óleo quente até dourar. Sirva com a carne.

ESTROGONOFÉ DE CARNE

Ingredientes

500 gramas de alcatra cortada em tirinhas 1/4 xícara (chá) de manteiga 1 unidade de cebola picada 1 colher (sobre-mesa) de mostarda 1 colher (sopa) de ke-tchup (ou catchup) 1 pitada de pimenta-do-reino 1 unidade de tomate sem pele picado 1 xícara (chá) de cogumelo variado | variados es-corridos 1 lata de creme de leite • sal a gosto

Modo de preparo

Derreta a manteiga e re-fogue a cebola até ficar transparente. Junte a carne e tempere com o sal. Mexa até a carne dourar de todos os lados. Acrescente a mostarda, o catchup, a pimenta-do-reino e o tomate picado. Cozinhe até formar um molho espesso. Se necessário, adicione água quente aos poucos. Quando o molho estiver encorpado e a carne macia, adicione os co-gumelos e o creme de leite. Mexa por 1 minuto e re-tire do fogo. Sirva imediatamente, acompanhado de arroz e batata palha.



LEMBRETE
**BEBA
ÁGUA!**

Um corpo
hidratado
é um
corpo
saudável.



MANTENHA A
**CIDADE
LIMPA!**

A Lei de Crimes Ambientais (Lei nº 9.605/1998) considera o descarte irregular de lixo um crime, com possibilidade de multa, detenção ou reclusão.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Câmara Municipal de Nova Iguaçu

ATOS OFICIAIS

AVISO DE LICITAÇÃO

Licitação nº: 005/CPL/2025.
Requisitante: Gerência de Patrimônio.
Modalidade: Pregão Eletrônico.
Modo de Disputa: Aberto.
Tipo: Menor preço por item.
Processo nº: 470/2025.
UASG: 926956
Objeto: AQUISIÇÃO DE MATERIAL DE EXPEDIENTE CONFORME QUANTIDADE E ESPECIFICAÇÕES NO TERMO DE REFERÊNCIA.
Edital a partir de: 17/07/2025, de 9:00 às 17:00 horas.
Entrega da Proposta: 30/07/2025 às 09:00 horas, horário de Brasília.
Informação sobre o Edital: O Edital com as especificações da referida licitação, encontra-

-se disponibilizado nos endereços eletrônicos: <http://www.gov.br/compras>; <http://www.gov.br/pncp> e www.cmni.rj.gov.br (Portal da Transparência).
Endereço: Sala da Diretoria de Compras da Câmara Municipal de Nova Iguaçu, situada à Rua Prefeito João Luiz do Nascimento, nº 38 - 2º andar - Centro - Nova Iguaçu – RJ.
Horário: 9:00 às 17:00 horas.
Telefones: (21) 3844-3064 / (21) 3844-5093 / (21) 3844-5107.

Nova Iguaçu, 16 de julho de 2025.

DAIANA SANTOS DUQUE DA SILVA
Agente de Contratação – CMNI
Portaria nº 011/2025

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

PORTARIA Nº 239, DE 16 DE JULHO DE 2025.
NOMEAR EVANDRO DA SILVA LIMAS, para exercer o cargo em comissão de Assessor Legislativo II, a contar de 01.07.2025.

PORTARIA Nº 240, DE 16 DE JULHO DE 2025.
NOMEAR CARINE COSTA MAGALHÃES, para exercer o cargo em comissão de Assessor Parlamentar II, a contar de 13.07.2025.

Nova Iguaçu, 16 de julho de 2025.

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES
Presidente