



PAELLA
VEGETARIANA

Ingredientes

1/3 xícara (chá) de azeite de oliva1 cebola picada2 dentes de alho picados2 talos de salsa (ou aipo) picados2 cenoura cortadas em cubos1 abobrinha cortada em cubo1 pimentão vermelho sem sementes picado1 xícara (chá) de arroz3 xícaras (chá) de caldo de legumes1 colher (café) de açafrão-da-terra (ou cúrcuma)1/2 xícara (chá) de vinho branco2 tomate sem pele e sem sementes picados• ervas frescas a gosto

Modo de preparo

Em uma frigideira grande, aqueça o azeite. Frite a cebola, o alho, junte o restante dos vegetais e misture. Adicione o arroz, o caldo de legumes e o açafrão. Quando começar a secar, adicione o vinho, o tomate e as ervas. Cozinhe por mais dois minutos e sirva em seguida.

LEGUMES ASSADOS
NO SAL GROSSO

Ingredientes

• 400 gramas de espiga de milho• 400 gramas de batatas variadas (roxa, doce e yacon)• 400 gramas de cenoura (laranja e roxa)• 400 gramas de abóbora• 400 gramas de cebola• Sal grosso• Tomates-cereja e alcachofras para decorar

Modo de preparo

Corte as espigas de milho, as batatas, as cenouras, a abóbora e as cebolas em quatro partes. Disponha-as em uma assadeira sobre uma camada de sal grosso. Cubra com mais sal. Leve ao forno a 180°C por uma hora. Balance um a um para tirar o excesso de sal.

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





ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Câmara Municipal de Nova Iguaçu

ATOS OFICIAIS

Termo Aditivo de Prazo e de Valor do Contrato nº 006/2022 de prestação de serviços de seleção e administração de vagas para estágio remunerado de estudantes de instituições da rede de ensino superior, públicas ou privadas oficiais e reconhecidas pelo Ministério da Educação – MEC, ora denominadas de Agentes de Integração, que atuará em conjunto com a Câmara Municipal de Nova Iguaçu (CMNI)

Termo Aditivo de Prazo e de Valor de Contrato nº: 011/2026.
Processo nº: 537/2026.
Fundamentação Legal: Art. 107 e art. 124, II, alínea “d” todos da Lei nº 14.133/21.
Contratada: CIEE – CENTRO DE INTEGRAÇÃO EMPRESA ESCOLA.
Prazo: 12 (doze) meses.
Início e Término: de 23/06/2026 à 22/06/2027.
Percentual de reajuste: 4,72% - IPCA.
Valor Global do Termo: R\$ 24.117,31 (vinte e quatro mil, cento e dezessete reais e trinta e um centavos).
Dotação: 3.3.90.39.00.00.00 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica.
Assinatura do Termo: 23/06/2026.

Nova Iguaçu, 23 de junho de 2026.

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 022/2026
O Município de Porto Real /RJ, através da Secretaria Municipal de Licitações Compras e Contratos torna público que realizará às **10:00** horas, do dia **10 de julho de 2026** no endereço **www.comprasbr.com.br**, licitação nº 022/2026 na modalidade Pregão na forma Eletrônico, tipo menor preço, objetivando **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA FORNECIMENTO DE LICENÇA DE USO DE SOFTWARE DE GERENCIAMENTO E ANÁLISE DE DADOS EMITIDOS PELA SECRETARIA ESTADUAL DE FAZENDA** para atender a SECRETARIA MUNICIPAL DE FAZENDA E PLANEJAMENTO conforme especificações contidas no edital e seus anexos que são parte integrante do Processo Administrativo nº **2425/2026**. 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 folhas) de papel sulfite tamanho A4 branco e documentos de identificação civil. VALOR MÁXIMO ADMITIDO: R\$ 335.867,69 (trezentos e trinta e cinco mil, oitocentos e sessenta e sete reais e sessenta e nove centavos)

Porto Real, 26 de junho de 2026
LETÍCIA KLOTZ DE ALMEIDA
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES COMPRAS E CONTRATOS