



ALMÔNDEGA AO
MOLHO DE
TOMATE

Ingredientes

Almôndega:

500g de carne moída
(coxão mole)
2 ovos
3 colheres (sopa) de
farinha de rosca
1/2 cebola picada
sal e pimenta a gosto

Molho:

1/2 cebola picada
1/2 alho picado
3 colheres (sopa) óleo
1 lata de molho de tomate
1/2 lata de água
1 cubo de caldo de
galinha
1 pitada de açúcar
sal, pimenta, salsinha a
gosto

Modo de preparo

Almôndegas:

Junte todos os
ingredientes em uma
vasilha e misture bem.
Pegue uma colher de
sobremesa como medida
e faça as bolinhas (rende
em torno de umas 45
unidades).
Esquente uma panela
com 2 a 3 dedos de óleo
e frite as almôndegas até
que fiquem levemente
douradas (dentro poderá
ficar crú, pois elas
terminarão de cozinhar
junto ao molho de
tomate e ficarão mais
suculentas).Reserve-as.

Molho:

Refogue a cebola e o
alho no óleo.
Junte o molho de tomate,
a água, o caldo de
galinha, os temperos a
gosto e deixe fervertar
em fogo médio.
Assim que o molho
começar a borbulhar,
junte as almôndegas
(coloque também o
caldinho que elas devem
ter soltado no recipiente
em que ficaram
reservadas),
tampe a panela e deixe
em fogo baixo/médio por
mais 5 minutos.
Coloque em um prato,
decore com salsinha
desidratada e bom
apetite!

PÉ - DE - MOLEQUE

Ingredientes

3 xícaras de chá de
amendoim cru
2 xícaras de chá de
açúcar
1 xícara de chá de
Karo
1 colher de chá de
bicarbonato de sódio.

Modo de preparo

Em recipiente fundo,
mistura-se o amendoim,
o açúcar e o Karo,
leva-se ao forno por 10
minutos em potência alta,
mexendo algumas vezes.
Retiro do microondas
acrescente o bicarbonato,
mexa e despeje
imediatamente em pedra
mármore untada com
margarina.Deixe esfriar e
quebre em pedaços.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Câmara Municipal de Nova Iguaçu

ATOS OFICIAIS

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

PORTARIA Nº 071, DE 30 DE JUNHO DE 2026.
EXONERAR JORGE MIGUEL DE MOURA
ANDRADE, do cargo em comissão de Assessor
Parlamentar I, a contar de 01/07/2026.

PORTARIA Nº 072, DE 30 DE JUNHO DE 2026.
NOMEAR FELIPE NUNES DA SILVA, para exercer
o cargo em comissão de Assessor Parlamentar I, a
contar de 01/07/2026.

PORTARIA Nº 073, DE 30 DE JUNHO DE 2026.
EXONERAR EDCLEYSSON GOMES SILVA DE
SOUZA, do cargo em comissão de Assessor
Parlamentar II, a contar de 01/07/2026.

Nova Iguaçu, 30 de junho de 2026.

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES
Presidente

PORTARIA Nº 74, DE 30 DE JUNHO DE 2026

DISPÕE SOBRE A PRORROGAÇÃO DO CONCUR-
SO PÚBLICO DE EDITAL Nº 01/2024 DA CÂMARA
MUNICIPAL DE NOVA IGUAÇU

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE
NOVA IGUAÇU, no uso de suas atribuições regimen-
tais, **CONSIDERANDO**

- I- O art. 37, III da Constituição da República
Federativa do Brasil;
II- O item 1.2 do Edital de Concurso Público nº
01/2024 da Câmara Municipal de Nova Iguaçu;
III- Que a homologação referente aos cargos:
(201) Agente Administrativo; (202) Agente de Notifi-
cações; (301) Técnico Audiovisual; (302) Técnico de
Informática; (303) Técnico de Segurança do Trabalho;
(401) Analista Arquivologia; (402) Analista Biblioteco-
nomia; (403) Analista Contábil; (405) Analista de Con-
trole Interno; (407) Analista de Gestão de Tecnologia
da Informação, ocorreu em 02 de julho de 2024.

RESOLVE:

Art. 1º - **PRORROGAR**, por 02 (dois) anos, o prazo
de validade do Concurso Público de Edital nº 01/2024
para provimento dos cargos efetivos homologados em
02 de julho de 2024, quais sejam: (201) Agente Admi-
nistrativo; (202) Agente de Notificações; (301) Técnico
Audiovisual; (302) Técnico de Informática; (303) Téc-
nico de Segurança do Trabalho; (401) Analista Arqui-
vologia; (402) Analista Biblioteconomia; (403) Analis-
ta Contábil; (405) Analista de Controle Interno; (407)
Analista de Gestão de Tecnologia da Informação.

Art. 2º - A presente prorrogação contará a partir de 02
de julho de 2026.

Art.3º- Esta Portaria entra em vigor na data de sua
publicação.

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 023/2026

O Município de Porto Real /RJ, através da Secreta-
ria Municipal de Licitações Compras e Contratos tor-
na público que realizará às **09:00** horas, do dia **16 de
julho de 2026** no endereço **www.comprasbr.com.
br**, licitação nº 023/2026 na modalidade Pregão na
forma Eletrônico, tipo menor preço, objetivando **CON-
TRATAÇÃO DE EMPRESA PARA EXECUTAR OS
SERVIÇOS DE COLETA E TRANSPORTE DE RE-**

**SÍDUOS SÓLIDOS URBANOS DE CLASSE RESI-
DENCIAL (COLETA CONVENCIONAL)** para atender
a SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS E SERVI-
ÇOS PÚBLICOS conforme especificações contidas
no edital e seus anexos que são parte integrante do
Processo Administrativo nº**2636/2026**. 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 fo-

lhas) de papel sulfite tamanho A4 branco e documen-
tos de identificação civil. VALOR MÁXIMO ADMITIDO:
R\$ 2.305.442,96 (dois milhões, trezentos e cinco mil,
quatrocentos e quarenta e dois reais e noventa e seis
centavos)

Porto Real, 30 de junho de 2026
LETÍCIA KLOTZ DE ALMEIDA
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES COM-
PRAS E CONTRATOS