



Estado do Rio de Janeiro
Município de Nova Iguaçu
CÂMARA MUNICIPAL DE NOVA IGUAÇU

Resolução nº 797 de 23 de dezembro de 2014.
“Dá nova redação ao artigo 71 do Regimento Interno da Câmara Municipal de Nova Iguaçu.”

Autoria : Mesa Diretora
A CÂMARA MUNICIPAL DE NOVA IGUAÇU - RJ, POR SEUS REPRESENTANTES LEGAIS,

DECRETA:

Art. 1º - O artigo 71 do Regimento Interno da Câmara Municipal de Nova Iguaçu passa a ter a seguinte redação:

Art. 71 – As Comissões Permanentes totalizam 21 (vinte e uma), compostas de 03 (três) membros efetivos com exceção das Comissões indicadas nos incisos I, II e XVII, que são compostas de 07 (sete) membros efetivos e a indicada no inciso VI que é composta de 05 (cinco) membros e têm as seguintes denominações:

Art. 2º - Esta Resolução entrará em vigor no dia 1º de janeiro de 2015.

Câmara Municipal de Nova Iguaçu, 23 de dezembro de 2014.

MAURICIO MORAIS
Presidente



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMO

AVISO DE REMARCAÇÃO DE LICITAÇÃO

A Prefeitura Municipal de Carmo-RJ torna público aos interessados que fará realizar na sala de reuniões da Comissão de Licitação, na Rua Martinho Campos nº 25, sala 06, Centro, Carmo-RJ: a TOMADA DE PREÇOS Nº 014/2014, Processo Administrativo nº 06776/2014, atendendo a solicitação da Secretaria Municipal de Obras, Habitação e Serviços Públicos, no dia 12/01/2014, às 14h30min, visando à contratação de empresa para a prestação de serviços de composição, confecção e emissão de laudo técnico das obras de construção civil deste Município.

Carmo/RJ, 23 de dezembro de 2014.
Fernando Antonio Gonçalves
Presidente da CPL/Pregoeiro

AVISO DE LICITAÇÃO

A Prefeitura Municipal de Carmo-RJ torna público aos interessados que fará realizar na sala de reuniões da Comissão de Licitação, na Rua Martinho Campos nº 25, sala 06, Centro, Carmo-RJ: a TOMADA DE PREÇOS Nº 015/2014, Processo Administrativo nº 07368/2014, atendendo a solicitação da Secretaria Municipal de Educação, no dia 13/01/2014, às 10h30min, visando à contratação de empresa especializada no fornecimento de soluções educacionais, composta por sistema de ensino e material didático multidisciplinar para os alunos e professores da Rede Municipal de Educação Infantil, do Ensino Fundamental; Projeto especial em Educação Física para todos os anos do ensino fundamental; Portal de Educação interativo na internet; Capacitações Pedagógicas presenciais e a distância; e Formação específica para professores e gestores da Rede Municipal de Educação, ficando o mesmo adiado sine die.

Carmo/RJ, 23 de dezembro de 2014.
Fernando Antonio Gonçalves
Presidente da CPL/Pregoeiro

AVISO DE LICITAÇÃO

A Prefeitura Municipal de Carmo-RJ torna público aos interessados que fará realizar na sala de reuniões da Comissão de Licitação, na Rua Martinho Campos nº 25, sala 06, Centro, Carmo-RJ: a TOMADA DE PREÇOS Nº 016/2014, Processo Administrativo nº 06931/2014, atendendo a solicitação da Secretaria Municipal de Educação, no dia 13/01/2014, às 14h30min, visando à contratação de empresa para a reforma e ampliação da Escola Municipal Bonsucesso, na localidade de Boa Vista - Quilombo neste Município.

Carmo/RJ, 23 de dezembro de 2014.
Fernando Antonio Gonçalves
Presidente da CPL/Pregoeiro

SAÚDE

Faça ceia saudável e saiba como aproveitar as sobras

ALGUNS CUIDADOS BÁSICOS DEVEM SER TOMADOS ANTES DO PREPARO

GUILHERME PINTO /12/12/2014



► Comida deve ser bem preparada

A ceia de Natal costuma ter muita comida, e dos mais variados tipos. Por isso, acordar no dia 25 e se deparar com muitas sobras é bem comum. Mas é preciso ter cuidado na hora de comer estes alimentos nos dias seguintes.

Os erros mais comuns estão na maneira como a sobra é conservada. Geralmente, os produtos ficam muito tempo na temperatura ambiente, sem proteção.

O primeiro cuidado a ser tomado é o seguinte: se esqueceu de guardar a comida, trate de esquecê-la. Portanto, para evitar o desperdício, coloque na mesa, na noite da ceia, apenas o proporcional a ser consumido num recipiente separado.

No outro dia, lembre-se de reaquecer a comida antes de servi-la. Não basta dar “uma esquentadinha”, é preciso aquecer a uma temperatura superior a 70 graus.

PREFEITURA MUNICIPAL DE QUEIMADOS

PREGÃO PRESENCIAL SRP N° 77.2014

OBJETO: Locação de diversas estruturas para evento, incluindo material, montagem, desmontagem e manutenção, em diversos eventos promovidos pelas Secretarias e Órgãos participantes.

PROCESSO ADMINISTRATIVO: 11053/2014/21.

RETIRADA DO EDITAL: Prefeitura Municipal de Queimados, Rua Hortência, 254 - Centro, neste, das 10:00 às 16:00 horas, mediante a entrega de 01 (uma) RESMA DE PAPEL A4 e carimbo contendo o CNPJ da Empresa.

DATA / HORA: 09/01/2015 às 08:00 horas.

Denílson Villar de Queiroz
Pregoeiro



Estado do Rio de Janeiro
Município de Nova Iguaçu
CÂMARA MUNICIPAL DE NOVA IGUAÇU

PORTARIA N° 0202, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2014.

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE NOVA IGUAÇU – RJ USANDO DAS SUAS ATRIBUIÇÕES QUE LHE SÃO CONFERIDAS POR LEI,

RESOLVE:

Art. 1º - DETERMINAR com fulcro no art. 10, da Lei nº 4.340, de 26 de Dezembro de 2013, a suplementação por anulação de crédito no valor de R\$ 68.777,50 (sessenta e oito mil, setecentos e setenta e sete reais e cinqüenta centavos) nos elementos de despesas descritos abaixo:

Descrição do Projeto/Atividade/ Operações Especiais	Nat. da Despesa	Fonte	Anular	Suplementar
01.1.01.031.5051.2071	3.3.90.11.00	0	12.748,60	
01.1.01.031.5051.2071	3.3.90.13.00	0	17.228,27	
01.1.01.031.5051.2071	3.3.90.14.00	0	4.654,96	
01.1.01.031.5051.2071	3.3.90.30.00	0	1.521,60	
01.1.01.031.5051.2071	3.3.90.49.00	0	104,00	
01.1.01.031.5051.2071	3.3.90.52.00	0	32.520,07	
01.1.01.031.5051.2071	3.3.90.39.00	0		68.777,50
			68.777,50	68.777,50
TOTAL				

Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data da sua publicação.

Art. 3º - Ficam revogadas as disposições em contrário.

Nova Iguaçu, 23 de dezembro de 2014.

Mauricio Moraes
Presidente
CMNI

CUIDADOS A TOMAR

CARNES

Evite cozinhar as carnes muito tempo antes do consumo, o ideal é preparar e servir imediatamente. Asse bem todas elas, especialmente os cortes com osso.

SALADA DE MAIONESE

No preparo da salada de maionese, espere a batata esfriar por completo antes de misturar com a maionese. Evite usar maionese feita com ovo cru, dê preferência à industrializada.

RABANADA

Frite bem a rabanada, para que ela fique cozida por dentro. Para isso, o óleo não deve ser muito quente.

VEGETAIS

Desinfete todos os vegetais (frutas, legumes e verduras) que serão consumidos crus. Uma boa maneira de fazer essa higidez é lavando-os com uma solução de 1 colher de água sanitária para cada litro de água.

CREMES

Tenha cuidado especial com os cremes, coberturas e recheios à base de leite e ovo. Se possível, acrescente-os às receitas apenas na hora de servir os pratos.