



FRANGO COM GENGIBRE, SALSÃO E MAÇÃ

Ingredientes

1 colher (sopa) de creme vegetal doriada light/1/2 cebola picada/2 colheres (chá) de gengibre ralado/1/2 kg de filé de frango cortado em cubos médios/1/2 xícara (chá) de vinho branco seco/1/2 xícara (chá) de água/1/2 xícara (chá) de salsa picada/1 maçã verde grande, com casca picada/1 xícara (chá) de maionese hellmann's light.

Modo de preparo

Em uma panela média, derreta o creme vegetal doriada light e refogue a cebola e o gengibre por 1 minuto. Acrescente o frango e refogue até dourar. Junte o vinho branco e a água. Cozinhe em fogo médio por 10 minutos ou até ficar macio. Adicione o salsa e a maçã. Cozinhe por mais 5 minutos, mexendo de vez em quando. Adicione a maionese hellmann's light e misture. Sirva em seguida.

FRANGO XADREZ

Ingredientes

2 colheres (sopa) de azeite de oliva/2 cebolas médias cortadas em cubos/2 dentes de alho esmagados/500 g de filé de frango sem pele e cortado em cubos/sal a gosto/1 pimentão verde cortado em cubos/1 pimentão vermelho cortado em cubos/1 pimentão amarelo cortado em cubos/1 xícara (chá) de cogumelos em conserva cortados ao meio/1/4 xícara de molho shoyu/1 colher (sopa) de maionese/1/2 xícara (chá) de água/2 colheres (sopa) de amendoim torrado.

Modo de preparo

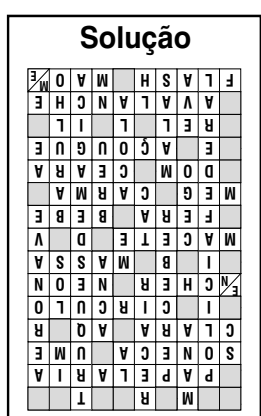
Em uma frigideira ou panela grande, misture a metade do azeite de oliva, a cebola, o alho e deixe fritar. Retire e coloque em um prato. Na mesma panela, coloque o sal, o restante do azeite e frite os pimentões e os cogumelos por 5 minutos. Retire e despeje em outro prato. Ainda na mesma panela, coloque o frango e frite até dourar. Coloque todos os ingredientes novamente na frigideira, misture bem com uma colher de pau e refogue por mais 2 minutos. Em uma xícara, misture o molho shoyu, a maionese e a água. Mexa bem e junte a mistura de frango. Cozinhe, mexendo constantemente, até formar um molho espesso. Coloque em uma travessa, polvilhe com amendoim e sirva quente.

PALAVRAS CRUZADAS DIRETAS

www.coquetel.com.br

© Revistas COQUETEL

Írmã (fam.)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
Órgão responsável pela segurança pública nacional																			
Loja que vende cadernos																			
Cochilo																			
Que não é escura																			
Ocupar; completar																			
A vogal do pingo																			
Dica (gíria)																			
Animal muito voraz																			
A filha mais nova de "Os Simpsons" (TV)																			
Habilidade natural																			
Silaba de "relva"																			
Queda de neve e gelo das encostas																			
Luz da máquina fotográfica																			



CAÇA-PALAVRA

www.coquetel.com.br

© Revistas COQUETEL

Procure e marque, no diagrama de letras, as palavras em destaque no texto.

Milk-shake de banana com creme de avelã

Que tal APRENDER a fazer um MILK-SHAKE que a criançada vai ADORAR? Essa RECEITA tem rendimento para DUAS pessoas. Confira seu passo a passo a seguir:

Ingredientes:

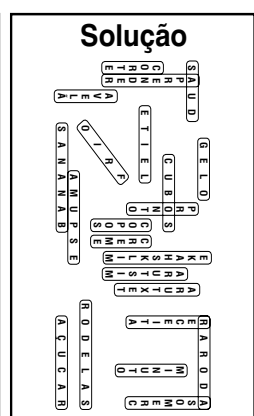
- 2 BANANAS
- 400 ml de LEITE gelado
- 3 colheres (sopa) de CREME de AVELÃ (comprado PRONTO)
- 1 colher (sopa) de AÇÚCAR
- 4 ou 5 CUBOS de gelo

Modo de preparo:

Descasque e CORTE as bananas em RODELAS. Despeje-as no leite FRIO e bata no liquidificador com o creme de avelã, o açúcar e os cubos de GELO por um MINUTO, até obter uma MISTURA bem CREMOSA, com TEXTURA de ESPUMA. Sirva o milk-shake em COPOS.



R Y H M C G E L O E F E E R R N R A R O D A
S A U D I T R L H P D R K C A C E N L D D S
S P N G H M G H D R D R A A R R C S T M B O
R R S G C M C U B O S D H R U L E N M I M M
C E F F S M Y L T N N F S U T B I L T N Y E
O N T E T I E L F T C C K T X G T G L U L R
R D C E L G S H M O O R L S E R A N T T F C
T E Y F D G L F H T P E I I T D F N T O D M
E R A Y Y R R B T L O M M M D B R C N N B G
L T V T D I N L D F S E Y B C C F N L N F T
L F E H O T L T R D N L R F D R O D E L A S
T F L Y C T L A M U P S E E L N C H D N T H
N M Â T (S A N A N A B) Y H B R T A Ç U C A R



ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Porto Real

ATOS OFICIAIS

LEI Nº 919 DE 27 DE MARÇO DE 2024

Dispõe sobre a concessão de reajuste linear de revisão geral anual de remuneração a todos os servidores, empregado públicos, bem como as funções gratificadas, cargo em comissão e secretários que compõem a Administração municipal e dá outras providências.

A CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO REAL, ESTADO DO RIO DE JANEIRO, APROVOU, E EU, PREFEITO MUNICIPAL, SANCIONO A SEGUINTE LEI.

Art. 1º - Fica concedido aos servidores públicos da administração direta a título de revisão geral anual, o reajuste salarial linear em parcela única de 5,00 (cinco por cento), correspondente ao período de 01 de fevereiro de 2023 a 31 de janeiro de 2024, recomposição salariais considerados os limites de disponibilidade orçamentária em face do Princípio de Responsabilidade Fiscal, decorrentes do disposto na Lei Complementar Federal nº 101, de 04 de maio de 2000, e na Legislação Municipal.

§1º- O reajuste previsto no caput desse artigo não se aplica ao Prefeito e Vice-Prefeito.

§2º- Fica reajustado no mesmo percentual do caput

deste artigo as gratificações concedidas a título de Função Gratificada (FGR I, FGR II e FGR III).

§3º- Os subsídios dos agentes políticos (Secretários Municipais), igualmente sofrerão a revisão geral anual que alude o caput do artigo 1º desta Lei, na ordem de 4,62% (quatro inteiros e sessenta e dois centésimos por cento), que corresponde à reposição do índice de inflação registrada no período de 01 de fevereiro de 2023 a 31 de janeiro de 2024.

§4º - o índice de reajuste geral concedido aos servidores públicos do município de Porto Real previsto no caput deste artigo estende-se aos Agentes Comunitários de Saúde e dos Agentes de Combate às Endemias.

§5º- O reajuste estabelecido no caput deste artigo produzirá efeitos financeiros retroativos a partir de 1º de fevereiro de 2024, incidindo sobre a respectiva folha de pagamento, utilizado como data-base o mês de fevereiro, na forma do disposto na Legislação Municipal.

Art. 2º - Aos servidores municipais aos empregados da Administração Direta, aos contratados sob o regime especial e aos agentes políticos, referidos no caput do artigo 1º desta lei, é vedada a remuneração

a qualquer título que ultrapasse o teto remuneratório disposto no artigo 37, inciso XI, da Constituição Federal, acerca da matéria.

Art. 3º - As despesas decorrentes com a execução desta lei correrão por conta das dotações orçamentárias próprias consignadas no orçamento vigente, suplementadas se necessário.

Parágrafo Único - Instrui a presente Lei a estimativa a qual se refere o inciso I, do artigo 16, da Lei Complementar nº 101, de 04 de maio de 2000, na forma do Anexo Único.

Art. 4º - O Poder Executivo Municipal fica autorizado a emitir folha de pagamento complementar, caso necessário, em virtude da Revisão Geral Anual autorizada por esta Lei, que produzirá efeitos financeiros retroativos, a contar de 1º de fevereiro de 2024.

Art. 5º - A presente Lei entrará em vigor na data da sua publicação, produzindo seus efeitos a partir de 01 de fevereiro de 2024, nos termos do artigo 66-A da Lei 376, de 14 de dezembro de 2009.

Alexandre Augustus Serfiotis
Prefeito

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Câmara Municipal de Nova Iguaçu

ATOS OFICIAIS

Termo Aditivo de Prazo do Contrato nº 002/2023 de locação de impressoras

Termo Aditivo de Prazo nº: 006/2024.

Processo nº: 233/2024.

Objeto: contratação de empresa para a locação de impressoras multifuncionais (fotocopiadora/impressora/digitalizadora/fax) com tecnologia digital, instalação e conexão na rede da Câmara Municipal de Nova Iguaçu, com fornecimento de mão-de-obra técnica para manutenção corretiva e preventiva, fornecimento e/ou substituição de peças, componentes, softwares de gerenciamento, materiais, insumos utilizados na operação, exceto papel.

Fundamentação Legal: Art. 57, II da Lei nº 8.666/93.
Contratada: WP SISTEMAS REPROGRÁFICOS E IMPRESSÃO LTDA. - EPP
Prazo do Termo: 12 (doze) meses.

Início e Término: de 24/03/2024 à 23/03/2025.

Valor Global do Termo: R\$ 110.760,00 (cento e dez mil, setecentos e sessenta reais).

Dotação: 3.3.90.39.00.00.00 - Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica.

Assinatura do Termo: 25/03/2024.

Nova Iguaçu, 25 de março de 2024.

EDUARDO REINA GOMES DE OLIVEIRA
Presidente

ATO DA PRESIDÊNCIA Nº 05/2024

EDITAL DE CONVOCAÇÃO

O Presidente da Câmara Municipal de Nova Iguaçu, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei,

com fulcro no art. 35, § 3º, inciso III da Lei Orgânica Municipal e no art. 189 do Regimento Interno, atendendo à mensagem do Excelentíssimo Senhor Prefeito da Cidade de Nova Iguaçu, **RESOLVE** comunicar a **CONVOCAÇÃO EXTRAORDINÁRIA PARA SESSÃO LEGISLATIVA** dos senhores vereadores para, no próximo dia **05 de abril de 2024, às 10:00 horas**, no Plenário da Câmara Municipal de Nova Iguaçu, situado na Rua Prefeito João Luiz do Nascimento nº 38, Centro, Nova Iguaçu, deliberarem em primeira e segunda discussão acerca do Projeto de lei nº 419/2024, oriundo da Mensagem do Poder Executivo nº 15/2024.

Nova Iguaçu, 03 de abril de 2024.

Eduardo Reina Gomes de Oliveira
Presidente