



LAGARTO À PORTUGUESA

Ingredientes

1300 a 1500 g de lagarto, bem limpa, tire toda gordura.

MOLHO:

2 cebolas grandes bem picadas ou fatiadas bem fininha/1 maço cheiro verde bem picado/1 cálice de vinho branco/5 tomates picados sem pele/ Salsinha/Pimenta a gosto/1/4 de copo de azeite/2 tabletes de caldo de carne 100 g de azeitonas picadas/ Orégano/Se preferir, colocar pimentão picado 1/2 copo de vinagre/2 copos e meio de água.

Modo de preparo

Limpe bem a carne, é importante não deixar nenhuma gordurinha. Limpe e asse com sal em toda a volta da carne. Coloque óleo em uma panela de pressão. Coloque a carne quando estiver bem quente, e doure virando sempre, até quando todos os lados estiverem dourados. Coloque 1/2 copo de vinagre diluído em 1/2 copo de água, mais 2 copos de água. Deixe ferver na panela de pressão mais ou menos 40 minutos. Tire a carne e deixar esfriar Corte em fatias bem finas Junte no molho que sobrou da panela, todos os ingredientes do molho. Deixe ferver. Junte a carne fatiada e o molho em camadas alternadas. Deixando na geladeira de um dia para o outro fica um sabor especial. Sirva em lanches, como aperitivo ou refeição.

FILÉ DE SALMÃO AO FORNO FACÍLIMO

Ingredientes

500 g de filé de salmão/Azeitonas fatiadas sem caroço/ Orégano/3 colheres de sopa de Molho de soja (shoyu)/Sal a gosto/Azeite a gosto/Limão/ Papel alumínio/1/2 cebola fatiada.

Modo de preparo

Lave o salmão com suco de limão. Aqueça o azeite e adicione a cebola fatiada, deixando no fogo até que fique transparente. Reserve. Cubra uma assadeira com papel alumínio de maneira que a sobra dê para forrar todo o peixe. Sobre o papel alumínio na assadeira, coloque o peixe já temperado com sal, regue com azeite e shoyu. Decore com fatias de azeitonas e um pouco de orégano. Despeje a cebola por cima. Embrulhe com o papel alumínio, de maneira que o líquido não derrame quando começar a esquentar. Leve ao forno médio para assar por cerca de 30 minutos. Sirva com legumes e salada verde.



CONCESSÃO DE LICENÇA

FAB MIX CONCRETOS LTDA - CNPJ Nº 22.888.990/0001-89, torna público que recebeu da SEMMA - Secretaria Municipal de Meio Ambiente - PMN, a **LICENÇA AMBIENTAL SIMPLIFICADA - LAS - SEMMA Nº 0056**, com validade até 18 de setembro de 2029, para execução de obras de conservação, manutenção, restauração e melhoria de vias públicas, calçadas, passeios públicos e demais adequações de infraestrutura urbana, incluindo os serviços associados de preparação, aplicação e utilização de materiais necessários à execução das intervenções, no município de Nilópolis.(Processo nº 6943/2026)

Mantenha a cidade limpa!
Não jogue lixo nas ruas.

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 110, DE 07 DE OUTUBRO DE 2026. EXONERAR ANA CAROLINE GONÇALVES DE

SANTA IZABEL GOMES, do cargo em comissão de Assessor Parlamentar II, a contar da data da publicação.

PORTARIA Nº 111, DE 07 DE OUTUBRO DE 2026. NOMEAR CATHARINE SILVA NUNES, para exercer

o cargo em comissão de Assessor Parlamentar II, a contar da data da publicação.

Nova Iguaçu, 07 de outubro de 2026.
MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES
Presidente

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Porto Real

ATOS OFICIAIS

AVISO DE LICITAÇÃO
Pregão Eletrônico 043/2026

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 **26 de outubro de 2026** no endereço **www.comprasbr.com.br**, licitação nº 043/2026 na modalidade Pregão na forma Eletrônico, tipo menor preço, objetivando **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE LOCAÇÃO DE SOLUÇÃO INTEGRADA DE CONTROLE DE FREQUÊNCIA** para atender a SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO conforme especificações contidas no edital e seus anexos que são parte integrante do Processo Administrativo nº **6449/2025**. 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\$ 182.636,16 (cento e oitenta e dois mil, seiscentos e trinta e seis reais e dezesseis centavos)

Porto Real, 07 de outubro de 2026
LETÍCIA KLOTZ DE ALMEIDA
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES COM-PRAS E CONTRATOS

AVISO DE LICITAÇÃO
Pregão Eletrônico 044/2026
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 **29 de outubro de 2026** no endereço **www.comprasbr.com.br**, licitação nº 044/2026 na modalidade Pregão na forma Eletrônico, tipo menor preço, objetivando **CON-TRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA**

ELABORAÇÃO DE PROJETOS DE ACESSIBILIDADE URBANA para atender a SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS E SERVIÇOS PÚBLICOS conforme especificações contidas no edital e seus anexos que são parte integrante do Processo Administrativo nº **3797/2026**. 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\$ 116.614,88 (cento e dezesseis mil, seiscentos e quatorze reais e oitenta e oito centavos)

Porto Real, 07 de outubro de 2026
LETÍCIA KLOTZ DE ALMEIDA
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES COM-PRAS E CONTRATOS