

Câmara de Dracena aprova criação de 123 cargos no funcionalismo público municipal

DA REDAÇÃO

Os vereadores da Câmara Municipal de Dracena aprovaram por maioria três projetos de lei complementar que criam e extinguem cargos do funcionalismo municipal. A sessão foi realizada nesta segunda-feira, 16.

A proposta que reestrutura os cargos na prefeitura é de autoria do próprio Poder Executivo que prevê a revogação completa da Lei Complementar Municipal n.º 455/2017, substituindo pela redação do PLC n.º 13. Já com o PLC n.º 14, serão criados 123 cargos efetivos, além da extinção de cargos que estão vagos ou que serão extintos conforme ocorrer a vacância dos mesmos.

A Empresa de Desenvolvimento, Água, Esgoto e Pavimentação de Dracena (Emdaep) também teve seu quadro



Cedida Assessoria

Mesa diretora



Cedida Assessoria

Plenário

funcional reestruturado através do PLC n.º 07 e, ao todo, serão criados três novos cargos, extintos 13 deles e mais duas mudanças de referência.

Os projetos acima foram aprovados em segunda votação, assim como os PLC que considera urbana área de terras registradas nas matrículas

nº 1.514 (PLC n.º 8/22) e nº 19.085, do Cartório de Registro de Imóveis de Dracena/SP.

De autoria dos vereadores e em votação única foram aprovados dois projetos de decretos legislativos que concedem Título de Cidadão Honorário de Dracena aos Srs. Jacyr Costa Filho (PDL n.º 02) e

Fernando José de Souza Marangoni (PDL n.º 03), pelas relevantes contribuições ao município de Dracena.

Já em regime de urgência, foi incluído o projeto de lei complementar n.º 10, que revoga os incisos do art. 26 da Lei n.º 1.961/1989, referente à cobrança do ISSQN no município de Dracena, a fim de adequá-lo com o exigido pelas leis federais.

Todos os projetos estão disponíveis para consulta no site da Câmara em: www.camara-racena.sp.gov.br.

CULINÁRIA

MOLHO BRANCO PARA MACARRÃO

INGREDIENTES

- 1- 1 cebola pequena picada
- 2- 1 colher de margarina
- 3- 1 caixa de creme de leite
- 4- 1/2 litro de leite
- 5- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 6- 1 xícara de queijo ralado
- 8- pimenta-do-reino a gosto
- 9- 1 colher (sobremesa) de sal

MODO DE PREPARO

1- Em uma panela, derreta a margarina e acrescente a cebola, o sal e a pimenta-do-reino.

2- Quando a cebola estiver bem transparente, acrescente o creme de leite e

misture.

3- Dissolva o amido no leite e adicione ao molho.

4- Quando o molho estiver com uma consistência firme, desligue o fogo e acrescente o queijo, mexendo bem, para ele não grudar.

5- Sirva com macarrão ou arroz de forno.

