

Projeto sobre lei de diretrizes orçamentárias para 2023 passa por votação na Câmara de Dracena

DA REDAÇÃO

Os vereadores da Câmara Municipal de Dracena irão apreciar na próxima sessão ordinária o projeto de lei complementar n.º 11/22, que dispõe sobre a Lei de Diretrizes Orçamentárias para 2023.

No início do mês de maio, o projeto foi apresentado à população durante audiência pública, que contou com a presença da Comissão de Finanças e Orçamento da Casa, composta pelos vereadores Victor Palhares (presidente), Maria Mateus (vice) e Célio Ferregutti (membro), e do Secretário da



A 16ª sessão ordinária será realizada nesta segunda-feira, 23 de maio, a partir das 20h,

Fazenda Thiago Vicente, além de outros vereadores, servidores da Casa e população em geral.

O projeto precisa da aprovação em duas votações para ser aprovado e a primeira será realizada na 16ª sessão ordinária.

Além do projeto da LDO, os vereadores também deliberarão, em votação única, o

projeto de lei n.º 26, que dispõe sobre a alteração na Lei Municipal n.º 4.000, de 21 de março de 2012. De acordo com o Poder Executivo, “este projeto propõe alteração na lei que qualifica as entidades sem fins lucrativos como Organizações Sociais, acrescentando diversas áreas de atuação, sendo que atualmente somente a área

de saúde é abrangida na Lei n.º 4000 (...). A alteração é importante, pois o Contrato de Gestão é um instrumento de grande ação do Poder Público.

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

A 16ª sessão ordinária será realizada nesta segunda-feira, 23 de maio, a partir das 20h, na Câmara Municipal de Dracena. O público pode acompanhar pessoalmente na Rua Princesa Isabel, 1635, ou on-line através do Facebook e YouTube.

CULINÁRIA

FONDUE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1- 100 g de chocolate meio amargo picado ou ralado
- 2- 100 g de chocolate ao leite picado ou ralado
- 3- 1 copo (americano) de creme de leite
- 4- 4 colheres (sopa) de conhaque ou cachaça
- 5- 1 caixa de morango
- 6- 1 rodela de abacaxi picada
- 7- 3 bananas picadas
- 8- 2 maçãs picadas
- 9- 1 laranja picada
- 10- 1 pão francês picado

MODO DE PREPARO

- 1- Aqueça um panela de fundo grosso.
- 2- Coloque o creme de leite e adicione os dois tipos de chocolate aos poucos mexendo sem parar.
- 3- Quando estiver derretido desligue o fogo e acrescente o conhaque ou a cachaça.
- 4- Passe o creme para uma vasilha de cerâmica ou inox.

