

Câmara de Dracena aprova em primeira votação do projeto da LDO para 2023

Proposta precisa ser aprovada em duas votações para passar a vigorar no município

DA REDAÇÃO

A Lei de Diretrizes Orçamentárias para o próximo ano recebeu votos favoráveis dos vereadores da Câmara de Dracena em sua primeira votação e será apreciada novamente em plenário.

A LDO tramita na Casa através do projeto de lei complementar n.º 11/22 e tem por objetivo estabelecer as metas e diretrizes na elaboração do Orçamento Municipal, além de determinar o que será priorizado ou não e quais os limites para o ano de 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



Mesa diretora

vereadores Victor Palhares (presidente), Maria Mateus (vice) e Célio Ferregutti (membro), e do Secretário da Fazenda Thiago Vicente, além de outros vereadores, servidores da Casa e população em geral.

Como o projeto precisa da aprovação em duas votações, o PLC n.º 11/2022 deverá ser discutido novamente na próxima sessão ordinária.

Além da LDO, os vereadores aprovaram, 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.”

Já em regime de urgência foram incluídos e aprovados

o projeto de resolução n.º 02/22, que autoriza a Câmara a dar baixa em bens patrimoniais e o projeto de lei n.º 34/22, que dispõe sobre a instituição dos Condomínios Horizontais Residenciais no município.

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

Os vereadores voltam a se reunir para sessão ordinária na próxima segunda-feira, 30, 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

PÃO DE QUEIJO VEGANO

INGREDIENTES

- 1- 2 xícaras de polvilho doce
- 2- 1 xícara de polvilho azedo
- 3- 1/3 xícara de óleo
- 4- 2 xícaras de batata salsa amassada (tipo purê)
- 5- 1 xícara de água quente
- 6- sal a gosto
- 7- temperos a gosto (salsinha desidratada, ervas finas, alho desidratado, gergelim, linhaça)

MODO DE PREPARO

- 1- Cozinhar em água fervente, a batata salsa já descascada.
- 2- Reservar a água utilizada após o fervimento.
- 3- Amassar as batatas, até a consistência de um purê.
- 4- Em uma travessa, adicionar o polvilho azedo, o polvilho doce, o óleo, o sal e a água quente do fervimento das batatas.

5- Misturar bem, podendo utilizar as próprias mãos, até virar uma massa uniforme.

6- Acrescentar os temperos que preferir.

7- Pode separar a massa em pedaços e acrescentar temperos diferentes para cada pedaço.

8- Fazer bolinhas, de preferência pequenas, e coloque em uma assadeira antiaderente com espaço entre uma bolinha e outra, pois quase duplica de tamanho.

9- Em forno preaquecido a 180°C, colocar seus pães de queijo veganos por aproximadamente 20 minutos, ou quanto achar necessário.

