

## Jaguariúna recebe prêmio como 2ª melhor cidade em Gestão Pública do Brasil

Jaguariúna conquistou o segundo lugar na edição nacional do Prêmio Band Cidades Excelentes 2023 na principal categoria, o Índice de Gestão Municipal Aquila (IGMA),

que avalia as melhores gestões públicas do Brasil. É a primeira vez que o município recebe a premiação nacional. Em novembro, Jaguariúna já havia sido a grande campeã

da edição estadual do Prêmio, na mesma categoria IGMA, além de vencer também como Melhor Educação.

A premiação nacional aconteceu nesta segunda-feira, dia 11

de dezembro, em Brasília, e contou com a presença do prefeito de Jaguariúna, Gustavo Reis (MDB), que recebeu o prêmio, conquistado na categoria IGMA para cidades de

30 mil a 100 mil habitantes. A vencedora foi Timbó (SC). O Índice de Gestão Municipal Aquila utiliza dados do Tribunal de Contas do Estado (TCE) e conceitos de big data, além de

reunir as informações públicas mais atualizadas de todas as cidades do País e projetos enviados pelas próprias prefeituras por meio do site oficial do Prêmio.

Pág 3.

## Zé Ramalho faz último show do ano em Jaguariúna



No dia 16 de dezembro, o cantor Zé Ramalho encerra a agenda de shows da RED Eventos, em Jaguariúna, em 2023. O cantor sobe ao palco às 23h30 e a casa estará aberta desde as 21h.

Os ingressos estão à venda em dois setores: MESA (Ouro e Prata), Camarote Openbar e Ca-

deira Lateral. Eles podem ser adquiridos em Campinas, na Equipadão Norte Sul, Country Store Taquaral e Stefano's Galeria Shopping, e nas unidades da Dr. Placas de Amparo, Jaguariúna, Artur Nogueira e Mogi Guaçu. Vendas online pelo site [agoraingressos.com.br](http://agoraingressos.com.br).

Pág 5.

## Celebração Histórica: Maior Evento de Entrega de Certificados da Escola das Artes em Jaguariúna



No último mês de dezembro, Jaguariúna testemunhou um marco significativo na área educacional e cultural com a realização do maior evento de entrega de certificados da história da cidade.

A Escola das Artes, idealizada pela Secretaria de Turismo e Cultura, sob a liderança da dedicada Graça Albaran durante a gestão do prefeito Gustavo Reis, alcançou um patamar notável desde

sua fundação em 2012. O legado da Escola das Artes é impressionante, contando hoje com uma oferta diversificada de mais de 40 cursos que beneficiam mais de 3500 alunos.

Pág 4.

## Hospital Municipal e UPA de Jaguariúna ganham aparelhos de ar-condicionado

A Prefeitura de Jaguariúna, por meio da Secretaria Municipal de Saúde e da Associação Santa Maria de Saúde (Asamas), está instalando aparelhos de ar-condicionado em todos os quartos e enfermarias e também nos postos de trabalho da equipe de saúde do Hospital Municipal Walter Ferrari e da Unidade de Pronto Atendimento (UPA) 24h.

Pág 7.

## Guarda Municipal de Jaguariúna seleciona 25 candidatas para última fase do concurso público

A Prefeitura de Jaguariúna, por meio de Secretaria Municipal de Segurança Pública, convocou 25 candidatas no concurso da Guarda Municipal, selecionados para cumprir a última fase do certame, como alunos admitidos por

“termo de compromisso”. Dos 25 aprovados, seis são mulheres.

Segundo a secretaria, agora os futuros agentes de segurança do Município irão ingressar na Academia de Formação da Guarda Municipal, onde passarão

por aprendizado com duração de seis meses e, ao final, serão avaliados. Nesta quinta-feira (14), os 25 selecionados receberão os uniformes, vestimenta obrigatória para todo aluno que frequenta a Academia da Guarda.

Pág 6.

## Feira de Artesanato funciona em horário especial neste fim de ano



A Feira de Arte e Artesanato de Jaguariúna (FEART) de Jaguariúna terá horário especial de funcionamento neste final de ano. Estabelecida no estacionamento do Centro Cultural, a feira

é uma atração turística com barracas de artesãos locais que oferecem produtos como artesanatos, bordados, pinturas, canecas, doces, licores e delícias da culinária da região.

Por isso, o espaço é uma excelente opção de compras para as festas de fim de ano e uma oportunidade para os turistas conhecerem melhor os produtos artesanais da cidade e região.

Pág 4.

## Programação de Natal tem várias atrações no Boulevard nesta semana



A programação de Natal de Jaguariúna continuou nesta semana com várias atrações para toda a família no Boulevard “Pedro Abrucêz” do Centro Cultural, com entrada gratuita.

Nesta sexta-feira, dia 15 de dezembro, às 19h, haverá apresentação de

dança de salão, com os professores Adriele e Luís, e às 20h, apresentação de hip hop, com o professor Luís. A programação especial de Natal de Jaguariúna é totalmente gratuita e foi preparada pela Secretaria Municipal de Turismo e Cultura.

Pág 5.

## Fundo Social abrirá na segunda-feira inscrições para curso de fabricação de pizzas

O Fundo Social de Solidariedade de Jaguariúna vai abrir na próxima segunda-feira, dia 18 de dezembro, às 9h, as inscrições para o curso gratuito de fabricação de pizzas, em parceria com o Senai. Serão duas turmas: manhã, com aulas das 8h às 12h, e tarde, das 13h às 17h. No total, serão oferecidas 30 vagas, sendo 15 vagas para cada período.

Pág 4.



**O podcast O Regional Tour volta em janeiro.**  
Desejamos a todos boas festas!

 O Regional Tour  O Regional TV

# JJ PET

Sua nova coluna semanal



Acompanhe toda semana as melhores dicas de como cuidar do seu pet com a

**Dra Cinthia Murias**  
**Médica Veterinária**  
**CRMV 27622/SP**

Tel: (19) 99655-4114  
Instagram: @cynthiamuriasveterinaria  
Facebook: Cinthia Murias  
E-mail: cynthiamurias@veterinaria.med.br

## ANIMAIS DE ESTIMAÇÃO NÃO SÃO BRINQUEDOS DE NATAL



A temporada de festas muitas vezes traz consigo a ideia encantadora de presentear as crianças com um novo membro peludo da família. No entanto, é importante lembrar que animais de estimação não são brinquedos e, mais do que um presente de Natal, representam uma responsabilidade de longo prazo, que pode ultrapassar uma década. Antes de tomar a decisão de adotar um animal nessa época festiva, é fundamental refletir profundamente sobre os compromissos envolvidos.

Ao considerar dar um animal de estimação a uma criança no

Natal, é importante reconhecer que, por mais adoráveis que sejam, os animais têm necessidades específicas. Cuidar de um ser vivo implica em atenção constante, alimentação adequada, cuidados veterinários regulares e, crucialmente, tempo para proporcionar companhia e exercício.

A vida da maioria dos Pets estende-se por mais de 10 anos, e a decisão de trazer um novo membro para casa deve ser tomada com a consciência de que a responsabilidade perdura muito além da empolgação inicial. A criança que hoje de-

seja um animal de estimação pode ter seus interesses e prioridades alterados ao longo dos anos, mas a responsabilidade pelos cuidados do animal permanece.

Adotar ou comprar um animal de estimação deve ser uma escolha ponderada, considerando o estilo de vida da família, o espaço disponível em casa e o compromisso de cuidar do animal ao longo de sua vida. Abrir as portas do coração para um novo companheiro peludo é uma experiência maravilhosa, mas é crucial garantir que seja uma decisão baseada na prontidão para assumir os cuidados e responsabilidades associados à vida compartilhada com um animal.

Caro leitor, neste fim de ano, ao pensar em presentear uma criança com um animal de estimação, lembre-se de que essa escolha vai além do encanto do momento. Envolve o compromisso de criar um ambiente saudável e feliz para o animal, onde ele possa prosperar e ser amado por toda a sua vida. O verdadeiro presente não está apenas no animal em si, mas na jornada compartilhada de crescimento, responsabilidade e amor que essa decisão implica.



CASA DA MEMÓRIA PADRE GOMES  
SECRET. MUN. DE EDUCAÇÃO  
TOMAZ DE AQUINO PIRES -COORD.



## NATAL DOS MENINOS DOS ANOS 1950



Assim que chegava dezembro, os coroinhas do Padre Gomes aguardávamos o Presépio, sempre montado na Capela de São José da Matriz Centenária. Lá foi sepultado esse pároco emérito de Jaguariúna. Nós o chamávamos Seu Vigário. Ele e o sacristão, Chico do Padre, preparavam o presépio com serragem fina, palhinha tingida em casa imitando a relva verde. Tingiam também a bucha seca qual pequenos arbustos a decorar Belém. Era novidade o pisca-pisca em torno da manjedoura e da cocheira onde se colocavam as figuras sagradas do Presépio. Os coroinhas não perdiam uma única cerimônia.

Nas vésperas do Natal o pároco apresentava os assíduos com imagens para pôr no presépio de casa. Havia ferreiro, pastor, lenhador, pedreiro, camponês, ovelhas... Os pais montavam o presépio, ensinando a história sagrada aos seus filhos, e levavam-nos a participar de todas as cerimônias religiosas. A Família rezava unida. Naquelas manhãs de dezembro, após a missa, nós saíamos em bando de garotos a visitar os presépios montados nas três ruas principais do município, recém-criado. Na Alfredo Engler chamava a atenção de todos o presépio montado pelo Prof. Mário Bergamasco no Bar e Doceria das Irmãs Frachetta. Na Rua Cândido Bueno os coroinhas visitavam o presépio montado por D. Irma Rizzoni Chiavegato tomava parte de uma sala residencial. O mesmo ocorria com o presépio do Sr. Gim Ferrari, ao lado de seu armazém de secos e molhados.

Toda manhã o Padre Gomes era visto caminhando e rezando o Breviário no Largo da Matriz que era separado do jardim público por uma Travessa. O Largo era todo cercado por buxinhos e pertencia ao terreno da Igreja que fora doado ao Clero por Cel Amâncio Bueno em 1894. Toda a população da cidadezinha cruzava o largo da Matriz, não calçado, por entre arvoredo frondoso, cercado por buxinhos, depois de subir as escadarias do jardim público para alcançar o Largo da Igreja. Em dezembro a Igreja preparava o Natal dos Pobres. Dona Bruna M. Almeida, a princípio, liderava a equipe de senhoras que retiravam prendas e donativos para que a Igreja orga-

nizasse a festa do Natal dos Pobres, para os pequenos cujas famílias não tinham condições de presentear no Natal.

Dirigiam-se às fábricas de brinquedos, às indústrias de tecidos e às fábricas de doces. As senhoras da Igreja voluntariamente, organizavam tudo a fim de que o Natal dos Pobres fosse inesquecível. Voluntárias costureiras, a princípio e, depois cozinheiras se revezavam também no preparo do almoço para aquelas famílias inteiras que vinham festejar com suas crianças. A alegria suprema do abnegado sacerdote era sentar-se à mesa e comer com todos eles. Filas imensas desciam ao lado do cinema do Padre, com a senha em mãos, aguardando a sua hora e vez de retirar os presentes e almoçar. Recebiam bolas, bonecas, muitos brinquedos, roupas ali costuradas.

O antigo largo da igreja e o jardim público eram dois espaços completamente distintos. Porém todos os meninos cruzavam os dois nas brincadeiras diárias de pega-pega,

esconde-esconde, por entre buxinhos, fonte e coreto. Demorava muito para chegar o Natal. Era um mundo tranquilo de meninos descalços que cortavam a vila como bando de passarinhos. Eramos jogadores do Time de futebol no Campo do Padre, o treinador era o barbeiro e poeta José Sebastião Bergamasco (Bega). Cada manhã ou tarde de treino ou jogo era uma festa. Por fim chegavam as vésperas do Natal. Precisávamos guardar o jejum a partir das 15 horas, pois comungaríamos na Missa do Galo, à meia-noite.

Desde a mais tenra infância, aguardávamos o dia de Natal. O Menino Deus trazia presente a todas as crianças. A ênfase maior era a vivência religiosa da festa, os presentes variavam muito: cornetinha plástica, uma sanfoniinha de quatro baixos, ou bonito trenzinho que corria nos trilhos movido a corda, uma bicicleta Merkswiss... Não havia ceia de Natal naqueles tempos. A atração maior era a Missa do Galo, à meia noite! O almoço do dia era um banquete com todos os quitutes preparados em casa: leitão assada, peru, tortas e infinidade de doces caseiros. Não faltava a sodinha ou caçulinha com a tampa furada por um prego, aguardada por toda criança.

Tomaz de Aquino Pires

### PESCADOR PRUDENTE

O peixe é fonte de alimento, mas não cai do céu já preparado, e nem com toda a habilidade se pesca peixe temperado.

Os apóstolos também pescavam, o mais hábil era São Pedro, adentravam o mar bravio sem trauma ou medo.

Muitos gostam de pescar, sentem-se calmos e absortos, mas os peixes já condenados, depois de furada a boca, estão mortos.

O sacrifício de alguns serve de relaxamento dos caras, se vão pescar só para o próprio consumo por que levam tantas varas?

O engenheiro de pesca tem habilidade e prudência, é diferente de alguns pirangueiros que pescam sem consciência.

Poesia do livro O remédio do silêncio, volume 15 da coleção Mensagens de fé (editoraoartifice.com.br), de Valter Máz Borges, em homenagem ao Dia do Engenheiro de Pesca, que se comemora em 14 de dezembro. Todos os livros do autor são filantrópicos.

JJ Jornal de Jaguariúna

Expediente

Atendimento

TEL: (19) 3896-1916 | 9 9772.0540

Distribuição gratuita - tiragem 5.000

E-MAIL: COMERCIAL@JORNALDEJAGUARIUNA.NET

WWW.JORNALDEJAGUARIUNA.NET

## ■ PREMIAÇÃO:

# Jaguariúna é a 2ª melhor cidade em gestão pública do Brasil

A cidade recebeu prêmio na principal categoria, o Índice de Gestão Municipal Aquila (IGMA), que avalia as melhores gestões públicas do Brasil

Jaguariúna conquistou o segundo lugar na edição nacional do Prêmio Band Cidades Excelentes 2023 na principal categoria, o Índice de Gestão Municipal Aquila (IGMA), que avalia as melhores gestões públicas do Brasil. É a primeira vez que o município recebe a premiação nacional. Em novembro, Jaguariúna já havia sido a grande campeã da edição estadual do Prêmio, na mesma categoria IGMA, além de vencer também como Melhor Educação.

A premiação nacional aconteceu nesta segunda-feira, dia 11 de dezembro, em Brasília, e contou com a presença do prefeito de Jaguariúna, Gustavo Reis (MDB), que recebeu o prêmio, conquistado na categoria IGMA para cidades de 30 mil a 100 mil habitantes.

A vencedora foi Timbó (SC).

O Índice de Gestão Municipal Aquila utiliza dados do Tribunal de Contas do Estado (TCE) e conceitos de big data, além de reunir as informações públicas mais atualizadas de todas as cidades do País e projetos enviados pelas próprias prefeituras por meio do site oficial do Prêmio.

A premiação é uma parceria do Grupo Bandeirantes de Comunicação e do Instituto Aquila para incentivar, reconhecer e valorizar boas práticas de gestão com o objetivo de transformar a realidade dos 5.570 municípios brasileiros e melhorar os serviços prestados aos cidadãos.

“É uma conquista histórica para nós. A cidade obteve esse prêmio inédito ao ficar à



frente de quase 6 mil municípios brasileiros na classificação geral do IGMA, que leva em consideração os indicadores do Tribunal de Contas do Estado de diferentes áreas”, disse Gustavo Reis. “Divido essa alegria contagiante neste momento histórico com cada um dos servidores municipais e também com a nossa querida população. Esta

é uma vitória de todos nós”, completou o prefeito.

## O PRÊMIO

Segundo o Instituto Aquila, a plataforma IGMA foi desenvolvida por meio de inteligência artificial, que a partir de algoritmos consolida os resultados de 67 indicadores em uma única nota final. Os indicadores são construídos a partir de seis pilares:

Governança, Eficiência fiscal e Transparência; Educação; Saúde e Bem-Estar; Infraestrutura e Mobilidade Urbana; Sustentabilidade e Desenvolvimento Socioeconômico e Ordem Pública.

Para cada pilar, os municípios são separados em três categorias de avaliação, de acordo com o tamanho da população local: menor

ou igual a 30 mil habitantes, entre 30 mil e 100 mil habitantes e acima de 100 mil habitantes.

Na edição estadual, além dos primeiros lugares nas categorias IGMA Gestão Pública e Educação, Jaguariúna também foi destaque nas áreas de Infraestrutura e Mobilidade Urbana (2º lugar) e Saúde e Bem-estar (3º lugar).



## Holambra vence etapa nacional do Cidades Excelentes e é a melhor do Brasil em Infraestrutura e Mobilidade Urbana



Holambra voltou a ser premiada nesta segunda-feira, dia 11 de

dezembro, com o Prêmio Cidades Excelentes, entregue pelo Grupo Bandei-

rantes de Comunicação – desta vez, na etapa nacional, que apontou as cidades brasileiras com os melhores índices em diferentes eixos de avaliação. A cidade venceu a categoria de Infraestrutura e Mobilidade Urbana, figurando como a melhor do Brasil entre milhares de municípios com até 30 mil habitantes.

“Estou muito feliz que Holambra seja, uma vez mais, boa notícia e referência nacional em

gestão pública, para além das flores e do turismo, já tão reconhecidos”, destacou o prefeito da cidade, Fernando Capato, que recebeu o troféu em cerimônia realizada no Centro Cultural Banco do Brasil, em Brasília.

A avaliação dos municípios premiados é feita com base no ranking do Índice de Gestão Municipal Aquila, o IGMA, uma ferramenta de inteligência artificial que consolida 67 indicadores

de serviços disponibilizados a partir de fontes públicas. A Cidade das Flores teve nota 95,61 e ficou à frente de Orleans (SC), que obteve 90,22, e Aperibé (RJ), com somatória de 87,07 pontos. Em novembro, Holambra já havia batido, na etapa estadual, os municípios de Borá e Estrela D'Oeste, finalistas da premiação em São Paulo.

“Esse é um prêmio inédito e histórico para nossa cidade. Resultado

de um trabalho muito forte que temos procurado fazer com apoio de toda a equipe e, claro, dos moradores, que tanto contribuem diariamente para o desenvolvimento organizado de Holambra”, concluiu o prefeito.

Além do segmento de Infraestrutura e Mobilidade Urbana, a cidade ficou, em 2022, com a segunda melhor colocação no Estado no eixo de Sustentabilidade.

## Defesa Civil emite boletim meteorológico especial de alta temperatura

Da Redação

A Defesa Civil do Estado informa que, entre quinta-feira, 14 de dezembro, e sábado, 16 de dezembro, com o predomínio de uma massa de ar quente, as temperaturas tendem a subir gradativamente, com momentos de calor intenso nas regiões de Campinas e Sorocaba.

Como há previsão de máximas de 35°C e sensação térmica de 36°C, é importante se proteger do sol, evitar exercícios ao ar livre nos períodos mais quentes dos dias e manter hidratação constante, bebendo bastante água.

As altas temperaturas demandam cuidados e atenção para prevenir os impactos do calor na saúde e bem-estar de pessoas e animais. Além disso, recomenda-se

não atear fogo na vegetação, pois isso é um crime ambiental e o risco para incêndios será elevado.

### Cuidados

Para enfrentar as altas temperaturas e a baixa umidade do ar, é preciso tomar alguns cuidados, como evitar exercícios físicos ao ar livre entre 11h e 15h, beber água à vontade para evitar a desidratação, umidificar o ambiente com vaporizadores, toalhas molhadas, recipientes com água e molhamento de jardins e procurar manter-se protegido do sol.

Outras recomendações da Defesa Civil são realizar refeições leves e frias mais vezes ao dia, utilizar soro fisiológico nos olhos e narinas e dar preferência a ambientes arejados, evitando aglo-

merações. É preciso ter mais atenção ainda com os idosos, crianças, pessoas com doenças crônicas e gestantes que podem ficar desidratados mais rapidamente.

### Pets também preocupam

Em relação aos pets, a hidratação é essencial. Os tutores devem manter sempre recipientes com água fresca em casa e trocar a água pelo menos duas vezes por dia. Os animais também precisam ter uma área de sombra, arejada e ventilada, para poder descansar e se abrigar do sol.

Passeios nos momentos de sol quente devem ser evitados. O calor do asfalto pode até mesmo queimar as patas dos animais, como os cachorros. Uma dica é levar água ou recipiente



que possa ser preenchido se o lugar do passeio tiver bico de torneira.

### Incêndios

O aumento de incêndios é outra preocupa-

ção dos órgãos públicos. O coordenador regional e diretor da Defesa Civil de Campinas, Sidnei Furtado, reforça que atear fogo na vegetação além de ser crime

ambiental, eleva o risco para incêndios.

Emergências, como focos de incêndio, devem ser avisadas imediatamente ao Corpo de Bombeiros pelo 193.

## ■ CULTURA:

# SUCESSO ARTÍSTICO: Escola das Artes de Jaguariúna realiza histórico evento de entrega de certificados

O legado da Escola das Artes é impressionante, contando hoje com uma oferta diversificada de mais de 40 cursos que beneficiam mais de 3500 alunos



Nos dias 04, 05 e 06 de dezembro, o ginásio Azulao foi palco de um

acontecimento notável em Jaguariúna: a maior cerimônia de entrega de



certificados já realizada pela Escola das Artes. Fundada em 2012, du-

rante a gestão do prefeito Gustavo Reis e sob a liderança da Secretaria

de Turismo e Cultura, Graça Albaran, a escola se tornou uma referência cultural na região.

Com mais de 40 cursos disponíveis, a Escola das Artes atende atualmente a mais de 3500 alunos, marcando a vida de mais de 20 mil pessoas nos últimos anos. A entrega de certificados não apenas reconheceu a dedicação dos estudantes, mas também destacou o papel fundamental da instituição na promoção da educação artística e cultural.

O evento reuniu quase 1000 alunos por dia, representando uma diversidade de cursos oferecidos pela escola. Essa expressiva participação reflete o impacto positivo da Escola das Artes na comunidade jaguariunense. Além de celebrar as conquistas individuais, a cerimônia enfatizou o compromisso contínuo da instituição em enriquecer a vida cultural da cidade. Uma verdadeira celebração do sucesso artístico e educacional em Jaguariúna.

## Feira de Artesanato funciona em horário especial neste fim de ano

A Feira de Arte e Artesanato de Jaguariúna (FEART) de Jaguariúna terá horário especial de funcionamento neste final de ano. Estabelecida no estacionamento do Centro Cultural, a feira é uma

atração turística com barracas de artesãos locais que oferecem produtos como artesanatos, bordados, pinturas, canecas, doces, licores e delícias da culinária da região.

Por isso, o espaço é

uma excelente opção de compras para as festas de fim de ano e uma oportunidade para os turistas conhecerem melhor os produtos artesanais da cidade e região.

Neste sábado, dia 16

de dezembro, a FEART vai funcionar das 9h às 22h. No domingo (17), os feirantes vão atender das 9h às 15h.

De 19 a 22 de dezembro, a feira vai funcionar das 17h às 22h e, no dia

23, das 9h às 15h. De 24 de dezembro, véspera de Natal, ao dia 5 de janeiro, a FEART estará em recesso.

Confira os horários da FEART neste fim de ano:

Dia 16/12, das 9h às 22h

Dia 17/12, das 9h às 15h

De 19 a 22/12, das 17h às 22h

Dia 23, das 9h às 15h

## Fundo Social abrirá na segunda-feira inscrições para curso de fabricação de pizzas

O Fundo Social de Solidariedade de Jaguariúna vai abrir na próxima segunda-feira, dia 18 de dezembro, às 9h, as inscrições para o

curso gratuito de fabricação de pizzas, em parceria com o Senai. Serão duas turmas: manhã, com aulas das 8h às 12h, e tarde, das 13h às 17h.

No total, serão oferecidas 30 vagas, sendo 15 vagas para cada período.

O curso será realizado de 9 de janeiro a 22 de janeiro, totalizando

40 horas.

Para participar, é preciso ter mais de 18 anos. Os interessados devem comparecer ao Fundo Social munidos de cópia

do RG, CPF, comprovante de residência e Cartão Cidadão.

O Fundo Social também orienta os candidatos a trazerem por escri-

to o e-mail e o número de telefone de contato. Mais informações podem ser obtidas pelo telefone: (19) 3867-2344.



**INTERNET EM TODOS OS LUGARES,  
para todos os momentos!**  
[www.netaki.com.br](http://www.netaki.com.br)  
(19) 3877 2700

**tratterie holandesa**

Restaurante à la carte no centro de Holambra, com jardins, terraço, amplo estacionamento, ambiente aconchegante e familiar

**Pratos Executivos**  
Pratos executivos no almoço de segunda a sexta-feira

**Cozinha Internacional**  
Cardápio cuidadosamente elaborado com o melhor da cozinha internacional

**Eventos**  
Contrate nossos serviços para sua chácara, residência ou empresa (até 250 pessoas)

### Cardápio Sazonal

Venha conhecer nosso cardápio especial da Primavera!

CONCHA DE ALFACE AMERICANA COM FARFALE, PALMITO, TOMATE SECO E MIX DE LEGUMES

SALMÃO PRIMAVERA COM PURÊ DE MANDIOQUINHA E MOLHO ESPECIAL

SCHINKEL- OSSOBUCCO À SOUS-VIDE E PURÊ DE BATATA

LAMSBOUT À MODA TRATTORIA

**Horário de funcionamento** Segunda a quinta feira das 11:30 às 15:30  
Sexta feira a domingo e feriados das 11:30 às 16:00 hrs

Informações e Reservas  
(19) 99188.8927 | Rua Camélias, 317 - Centro Holambra-SP | @tratterieholandesa



Restaurante Tropicilha Grill, servimos Self-Service por quilo e por pessoa com variedades de saladas, pratos quentes e carne da churrasqueira, reconhecido por sua qualidade e pioneirismo todos os dias no almoço, e a noite pizzaria.



Abertos todos os dias das 11hrs as 14:45  
(19) 3877-1410

[www.facebook.com/restaurantetropicilha/](http://www.facebook.com/restaurantetropicilha/)

## UBATUBA CÉLIO LOCAÇÕES

CASAS E APARTAMENTOS NO CENTRO E NA PRAIA

**RECEBEMOS EXCURSÕES**



(12) 99719-7509

(12) 98108-4618

(12) 98106-5293

Rua Geni Salles N. Braga - Praia Grande - Ubatuba-SP

[celiolocacoes@hotmail.com](mailto:celiolocacoes@hotmail.com) [www.ubatubaceliolocacoes.com](http://www.ubatubaceliolocacoes.com)

## SHOW:

# Zé Ramalho faz último show do ano em Jaguariúna

O cantor sobe ao palco às 23h30 e a casa estará aberta desde às 21h

No dia 16 de dezembro, o cantor Zé Ramalho encerra a agenda de shows da RED Eventos, em Jaguariúna, em 2023. O cantor sobe ao palco às 23h30 e a casa estará aberta desde às 21h.

Neste ano, a RED Eventos recebeu a maioria dos shows da GP Produções, que atua produzindo eventos há duas décadas na região. O ano começou com "Cabaré", projeto de Le-

onardo e Bruno & Marone, em única apresentação na região.

Em maio, o projeto "Boate Azul" lotou a casa com as apresentações de Edson & Hudson e Gian & Giovani. Já em julho, os irmãos César Menotti & Fabiano trouxeram o show "Os Menotti".

Já em agosto, a banda "Roupa Nova" trouxe o show do DVD "40 Anos". Em outubro, o cantor Fábio Jr. foi a

atração escolhida pela produtora.

Em novembro dois eventos no mesmo final de semana. No dia 23, Zezé di Camargo & Luciano com o novo show, apresentado pela primeira vez na região, "Novos Tempos". Já no dia 24, o "Projeto Amigo Excepcional", que reverte parte da renda para a APAE Jaguariúna, teve Humberto Gesinger como atração.

Os ingressos estão à

venda em dois setores: MESA (Ouro e Prata), Camarote Openbar e Cadeira Lateral. Eles podem ser adquiridos em Campinas, na Equipadão Norte Sul, Country Store Taquaral e Stefano's Galleria Shopping, e nas unidades da Dr. Placas de Amparo, Jaguariúna, Artur Nogueira e Mogi Guaçu. Vendas online pelo site [agoraingressos.com.br](http://agoraingressos.com.br)

Informações pelo telefone 19 3244-1254.



## Programação de Natal tem várias atrações no Boulevard nesta semana



A programação de Natal de Jaguariúna continuou nesta semana com várias atrações para toda a família no Boulevard "Pedro Abrucêz" do Centro Cultural, com entrada gratuita.

Nesta sexta-feira, dia 15 de dezembro, às 19h, haverá apresentação de dança de salão, com os professores Adriele e Luís, e às 20h, apresentação de hip hop, com o professor Luís.

Na quarta-feira (13), houve apresentação de

orquestra de sopros, com o professor Philip, às 19h.

Em seguida, às 19h30, houve apresentação de Libras, com a professora Laís Simioni e, encerrando a noite, às 20h30, a apresentação do coral da Igreja PIBJ, com o Pastor Nelson.

Na quinta-feira (14), a programação no Boulevard começou às 19h, com a apresentação de dança flamenca dos alunos da Escola das Artes de Jaguariúna, sob

orientação da professora Isabela. Às 20h30, foi a vez da apresentação da peça "Espírito de Natal", sob orientação do professor Vitor.

A programação especial de Natal de Jaguariúna é totalmente gratuita e foi preparada pela Secretaria Municipal de Turismo e Cultura. Os eventos começaram no dia 1º de dezembro, com a tradicional chegada do Papai Noel, na estação do Centro Cultural.

## A vida é feita de escolhas!

**ProUni**  
Municipal

Bolsa de estudo com

**70% DE DESCONTO**

Período de inscrição:

**7 a 21 de dezembro**

Escolha o curso de graduação de sua preferência no **Centro Universitário de Jaguariúna (UniFAJ)** e faça sua inscrição:

**[prouni.jaguariuna.sp.gov.br](http://prouni.jaguariuna.sp.gov.br)**



O diploma que você precisa pra fazer a diferença no mercado de trabalho.

Acesse: [jaguariuna.sp.gov.br](http://jaguariuna.sp.gov.br)

[YouTube](#) [Facebook](#) [Instagram](#) /[prefeituradejaguariuna](https://www.instagram.com/prefeituradejaguariuna)



**JAGUARIÚNA**  
P R E F E I T U R A

## ■ SEGURANÇA:

# Procurado é capturado em Jaguariúna após desentendimento com companheira

A equipe policial foi acionada através do COPOM para atender a uma ocorrência de ameaça. Ao chegarem ao local dos fatos, os policiais depararam-se com G. G. de frente à sua residência

Na noite de 9 de dezembro, as autoridades de Jaguariúna agiram rapidamente para capturar um indivíduo procurado, identificado como G. G. P., após um incidente que envolveu um desentendimento com sua companheira.

Tudo começou quando a equipe policial foi acionada através do COPOM para atender a uma ocorrência de ameaça. Ao chegarem ao local dos fatos, os policiais depararam-se com G. G. de

frente à sua residência. Segundo informações, o indivíduo teria se desentendido com sua companheira, em consulta ao seu RG, momento em que foi constatado que ele estava sendo procurado, conforme informações já disponíveis no COPOM.

No entanto, ao entrar em contato com a companheira, F., ela relatou que a situação G. G. começou a proferir

xingamentos e ameaças de forma agressiva. Com o apoio das viaturas ambas as partes envolvidas foram conduzidas à Delegacia de Jaguariúna.

Na delegacia, os dados e informações foram apresentados ao investigador, que repassou as informações ao Delegado de Plantão. O delegado ratificou o mandado de prisão, fundamentado no artigo 181, parágrafo 1º da Lei de Execuções Penais.

Condução à Justiça:

G. G. permaneceu à disposição da justiça após a ratificação do mandado de prisão. A companheira F. no entanto, optou por não representar contra as ameaças recebidas. O desfecho deste episódio ressalta a prontidão e eficácia da atuação policial em Jaguariúna, garantindo a captura de um indivíduo procurado e a preservação da ordem pública na comunidade.



## Meio ambiente chama atenção para descarte responsável de lixo neste fim de ano



De Jaguariúna

Com as festas de fim de ano chegando, a Secretaria de Meio Ambiente de Jaguariúna chama a atenção para o descarte responsável de lixo

e outros materiais, que aumenta muito nessa época do ano. Muito do que é jogado fora pode ser reaproveitado e beneficiar pessoas que sobrevivem da coleta seletiva, gerando emprego, renda

e beneficiado a sociedade e o meio ambiente.

Segundo a secretaria, antes de descartar o lixo, é necessário seguir algumas instruções de simples execução, mas que são importantes. O lixo orgânico – como restos de alimentos, crus ou cozidos, guardanapos usados e lixo de banheiro – deve ser descartado separadamente dos resíduos recicláveis.

“Dentre os materiais recicláveis produzidos nas festas de fim de ano estão embalagens de presentes, latinhas, garrafas pet, caixas de leite e de suco, garrafas de vidro, copos, pratos, talheres de plásticos e cartões de

Natal. Por questões de segurança, deve-se separar as garrafas de vidro dos outros materiais”, informa a diretora de Meio Ambiente da Prefeitura de Jaguariúna, Aline Granghelli Catão.

“Se algum material de vidro ou plástico, em bom estado, estiver engordurado com algum alimento, é recomendável uma rápida pré-lavagem antes de descartá-lo”, completa.

A diretora de Meio Ambiente faz ainda outro alerta: “Nunca descarte os vidros quebrados na reciclagem. Para sua segurança, embrulhe-os juntamente com outros materiais cortantes em

papel grosso (do tipo jornal) ou coloque-os em uma caixa de suco/leite, ou garrafas pet, para evitar acidentes”.

COLETA SELETIVA

A Prefeitura de Jaguariúna, por meio da Cooperativa de Trabalho dos Catadores de Materiais Recicláveis de Jaguariúna (Cooperj), realiza a coleta seletiva em toda a área urbana do município.

No centro: toda segunda, quarta e sexta-feira; nos demais bairros, uma vez por semana, entre segunda e sexta-feira. Para saber que dia a coleta seletiva passa no seu bairro, verifique neste link: <https://municipio.jaguariuna.sp.gov.br/servicos/83/cronograma-coleta-seletiva.html>.

uariuna.sp.gov.br/servicos/83/cronograma-coleta-seletiva.html.

A Cooperativa oferece sacos de rafia, que são grandes sacos (ou bags) brancos, para o descarte adequado dos materiais recicláveis. “Caso a pessoa não os tenha, basta apenas colocar os recicláveis para fora do imóvel, de maneira visível e que dê para distingui-los do lixo comum, como colocá-los em caixa de papelão aberta ou em sacos plásticos com boa transparência”, finaliza Aline.

Para saber mais informações, ligue diretamente para a Cooperativa no número (19) 3867-0936.

## Guarda Municipal de Jaguariúna seleciona 25 candidatos para última fase do concurso público

A Prefeitura de Jaguariúna, por meio de Secretaria Municipal de Segurança Pública, convocou 25 candidatos no concurso da Guarda Municipal, selecionados para cumprir a última fase do certame, como alunos admitidos por “termo de compromisso”.

Dos 25 aprovados, seis são mulheres. Segundo a secretaria, agora os futuros agentes de segurança do Município irão ingressar na Academia de Formação da Guarda Municipal, onde passarão por aprendizado com duração de seis

meses e, ao final, serão avaliados.

Nesta quinta-feira (14), os 25 selecionados receberam os uniformes, vestimenta obrigatória para todo aluno que frequenta a Academia da Guarda.

Os aprovados nessa avaliação final irão

integrar o contingente da Guarda Municipal, que hoje conta com 68 agentes. “A expectativa é que todos sejam aprovados, para que possamos integrá-los ao efetivo da Guarda Municipal”, informa a Secretaria de Segurança Pública.



## Polícia Militar realiza treinamento de ocorrência policial – roubo a banco na cidade de Pedreira



Fotos: Vagner dos Santos/AN

Na manhã desta

quinta-feira, dia 14, policiais militares do 26º Batalhão de Polícia Militar do Interior

- 2, realizou na Rua XV de Novembro no município de Pedreira uma simulação de ocorrência de roubo a banco. Diversas ruas nas imediações ficaram fechadas até o término da simulação.

A Polícia Militar visando a importância do treinamento policial para o aprimoramento das habilidades dos profissionais da área de segurança pública, destacou que a Simulação desse tipo de Ocorrência Policial é um importantíssimo ganho tanto para o policial militar quanto para

a população.

A simulação de ocorrência trata-se da criação de um cenário fictício em que os policiais foram submetidos a uma variedade de desafios para a tomada rápida de decisões, a fim de trazer o mais próximo de uma situação real.

Entenda a simulação

O alvo foi uma agência bancária localizada no centro de Pedreira, cinco indivíduo fortemente armados chegaram em um veículo de cor prata e adentram a agência. Utilizando de

dinamite, explodiram os caixas e fugiram. Na fuga, eles são surpreendidos por uma viatura da Polícia Militar que estava estacionada na Praça Ângelo Ferrari e na tentativa de interceptá-los um policial militar foi alvejado pelos indivíduos.

Então neste momento foi solicitado apoio via Copom o qual informou a situação da ocorrência via rede rádio e a ação ganhou reforço tanto do policiamento do 26º BPM-I, quanto do 34º BPM-I. A região da agência foi totalmente cercada e os in-

divíduos foram detidos. O policial baleado pela quadrilha foi socorrido ao Pronto Socorro local e passa bem.

Estiveram acompanhando a simulação o comandante do 26º Batalhão Polícia Militar Tenente Coronel Cattosi, Sub-comandante Major Marques, comandante da 2ª companhia 1ª Tenente PM Fernanda, o responsável pelo 2º Pelotão da PM de Pedreira, 2º Sargento PM Martone. Bem como oficiais e praças do 34º Batalhão de Polícia Militar de Bragança Paulista.

## SAÚDE:

# Hospital Municipal e UPA de Jaguariúna ganham aparelhos de ar-condicionado

Prefeitura está instalando aparelhos de ar-condicionado em todos os quartos e enfermarias e também nos postos de trabalho da equipe de saúde do Hospital Municipal Walter Ferrari e da Unidade de Pronto Atendimento (UPA) 24h

A Prefeitura de Jaguariúna, por meio da Secretaria Municipal de Saúde e da Associação Santa Maria de Saúde (Asamas), está instalando aparelhos de ar-condicionado em todos os quartos e enfermarias e também nos postos de trabalho da equipe de saúde do Hospital Municipal Walter Ferrari e da Unidade de Pronto Atendimento (UPA)

24h. Segundo a Secretaria de Saúde, foram comprados 56 aparelhos, que estão sendo instalados de acordo com cronograma pré-estabelecido. A instalação de um sistema de climatização é muito importante para o controle do ambiente, atendendo aos requisitos básicos para condições de segurança e conforto térmico para

pacientes e colaboradores que atuam no Hospital Municipal e na UPA. “O ar-condicionado em serviços de saúde, além de manter a temperatura do ambiente confortável e agradável, auxilia no combate às doenças de transmissão aérea, diminuindo, assim, o risco de infecções no local. Isso acontece porque o aparelho filtra as bactérias e fun-

gos que circulam no ar, mantendo-o mais limpo e puro”, avalia a Secretaria de Saúde de Jaguariúna. Ainda segundo a pasta, outra ação realizada na UPA foi o aproveitamento de um espaço construído para atender os pacientes de Covid, que agora será utilizado como sala de soroterapia para os pacientes da unidade.



## Programa Qualifica Jaguariúna está com inscrições abertas para três cursos gratuitos



A Prefeitura de Jaguariúna, por meio da Secretaria de Desenvolvimento Econômico

e Social, está com as inscrições abertas para 3 cursos gratuitos, do programa Qualifica Jaguariúna.

As inscrições para os cursos de Enfermagem (técnico) e Educação Especial (Libras) vão até o dia 21 de janeiro de 2024. O requisito é ensino médio completo. O curso livre de capacitação de Wood Frame também exige ensino médio completo e as inscrições terminam em 14 de janeiro. A duração dos cursos é de dezoito meses (Enfermagem), 3 meses (Educação Espe-

cial) e três meses (Wood Frame). Os cursos de Enfermagem e Educação Especial tem início em 05 de fevereiro e são uma parceria entre a Prefeitura e o Centro Universitário de Jaguariúna (UniFAJ). Já o curso de Wood Frame é uma parceria exclusiva com a empresa ALEA e tem início em 29 de janeiro. O curso ensina uma nova técnica de construção que utiliza a

madeira como principal material estrutural. Esse método de construção tem ganhado cada vez mais destaque ao redor do mundo, por sua sustentabilidade, rapidez de execução e baixo impacto ambiental. Todos os cursos são voltados aos moradores de Jaguariúna cadastrados no Cartão Cidadão há no mínimo um ano, maiores de 16 anos e que comprovem renda bruta mensal de até três

salários-mínimos. Os requisitos podem ser consultados na Lei nº 2.811, de 17 de agosto de 2022. Os interessados podem se inscrever de forma gratuita pelo link [www.municipio.jaguariuna.sp.gov.br/qualificaja/login/](http://www.municipio.jaguariuna.sp.gov.br/qualificaja/login/). Mais informações podem ser obtidas pelo e-mail [qualificaja@jaguariuna.sp.gov.br](mailto:qualificaja@jaguariuna.sp.gov.br) e pelo WhatsApp (19) 3837-4479.

## Prefeitura de Jaguariúna amplia sala de medicação e soroterapia na UPA 24h

A Prefeitura de Jaguariúna, por meio da Secretaria Municipal de Saúde, ampliou a Sala de Medicação e Soroterapia para pacientes estáveis da Unidade de Pronto Atendimento (UPA) 24h. O objetivo é agilizar a alta para os pacientes que estão em observação na UPA apenas para fazer o uso de medicações venosas, sem necessidade de internação.

Segundo a Secretaria de Saúde, a ampliação

da Sala de Medicação e Soroterapia ajuda na otimização do atendimento aos pacientes. O espaço possui 54 metros quadrados com ar-condicionado e conta com 19 poltronas para medicações e soroterapia, além de tubulação para oxigênio e inalação.

Nesta sala, os pacientes tomam soro intravenoso. O tratamento busca aliviar os sintomas e combater a desidratação para evi-

tar que a pessoa tenha complicações no quadro de saúde, em várias patologias.

Ainda segundo a Secretaria de Saúde, a aplicação intravenosa de soro fisiológico é um dos procedimentos mais comuns da medicina, tanto em casos graves como em quadros hemorrágicos ou em situações moderadas, correspondendo a mais de 80% dos casos atendidos na UPA 24h de Jaguariúna.



## Saúde terá vacinação com 2ª dose bivalente contra a Covid para grupos prioritários



A Secretaria de Saúde de Jaguariúna inicia nesta terça-feira, dia 12 de dezembro, a vacinação com nova dose de reforço utilizando a vacina Pfizer Bivalente.

A vacinação será para os seguintes grupos prioritários: pessoas com 60 anos ou mais, que tenham recebido a última dose da vacina bivalente há mais de 6 meses, e imunocomprometidos acima de 12 anos de idade, que tenham recebido a última dose da vacina bivalente há mais de 6 meses.

Segundo a secretaria, a nova dose de reforço será realizada conforme a rotina, durante todo o funcionamento das salas de vacina do município.

Confira os locais e horários da vacinação:

- Nova Jaguariúna: 2ª e 4ª Feira – das 7:30-18:30; 3ª, 5ª e 6ª Feira – das 7:30-15:30
- Miguel Martini: 2ª a 6ª Feira – das 8:00-16:00
- XII De Setembro: 2ª, 4ª e 6ª Feira – das 8:00-15:30

- 3ª e 5ª Feira – das 8:00-19:00
- Fontanella: 2ª a 6ª Feira – das 8:00-16:00
- Florianópolis: 2ª e 5ª Feira – das 7:00-16:00
- 3ª, 4ª e 6ª Feira – das 7:00-20:00
- Cruzeiro Do Sul: 2ª a 6ª Feira – das 8:00-16:00
- Roseira De Cima: 2ª a 6ª Feira – das 8:00-16:00
- Roseira De Baixo: 2ª a 6ª Feira – das 8:00-16:00

# Natal especial em família

# Spasso Sabores



Boas Festas!

<p><b>AZEITE ESPANHOL MAMMA BIA</b> ÂNFORA 500ML</p> <p>DE R\$ <b>39,90</b></p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ <b>4,98</b></p>	<p><b>AZEITONAS VERDES CASA DE MÃE</b> SEM CAROCO SACHE 80G</p> <p>DE R\$ <b>5,98</b></p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ <b>4,98</b></p>	<p><b>MACARRÃO DONA BENTA</b> COM OVOS 500G EXCETO NINHO</p> <p>DE R\$ <b>4,29</b></p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ <b>3,59</b></p>	<p><b>MOLHO DE TOMATE POMAROLA</b> TRADICIONAL SACHE 300G</p> <p>DE R\$ <b>3,79</b></p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ <b>2,79</b></p>	<p><b>CAFÉ 3 CORAÇÕES</b> TRADICIONAL OU EXTRA FORTE ALMOFADA 500G</p> <p>DE R\$ <b>17,98</b></p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ <b>14,98</b></p>
<p><b>MAIONESE HEINZ</b> 390G</p> <p>DE R\$ <b>19,90</b></p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ <b>16,90</b></p>	<p><b>MISTURA CREME MOCOCA</b> TP 200G</p> <p>DE R\$ <b>3,49</b></p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ <b>1,99</b></p>	<p><b>ACHOCOLATADO EM PÓ TODDY</b> 750G</p> <p>DE R\$ <b>16,89</b></p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ <b>15,90</b></p>	<p><b>MISTURA LÁCTEA CONDENSADA MOCOCA</b> TP 395G</p> <p>DE R\$ <b>4,99</b></p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ <b>3,49</b></p>	<p><b>PÃO DE FORMA VISCONTI</b> INTEGRAL 400G</p> <p>DE R\$ <b>7,99</b></p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ <b>6,99</b></p>
<p><b>BATATA PALHA CASA DE MÃE</b> TRADICIONAL OU EXTRA FINA 100G</p> <p>DE R\$ <b>6,29</b></p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ <b>4,29</b></p>	<p><b>IOGURTE LÍQUIDO VIGOR</b> SABORES 1,26KG</p> <p>DE R\$ <b>15,89</b></p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ <b>12,98</b></p>	<p><b>REQUEIJÃO CREMOSO VIGOR</b> TRADICIONAL OU LIGHT 200G</p> <p>DE R\$ <b>8,99</b></p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ <b>6,99</b></p>	<p><b>MARGARINA QVALY</b> TRADICIONAL 500G</p> <p>DE R\$ <b>7,99</b></p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ <b>6,49</b></p>	<p><b>MASSA TALHARIM MEZZANI</b> 500G</p> <p>DE R\$ <b>10,79</b></p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ <b>7,99</b></p>
<p><b>ÇAÍ DEMARCHI BÚFALO</b> 1,3KG</p> <p>DE R\$ <b>28,90</b></p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ <b>19,90</b></p>	<p><b>BATATA PALITO BEM BRASIL</b> CONGELADA 1,5KG</p> <p>DE R\$ <b>23,90</b></p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ <b>18,90</b></p>	<p><b>LINGUIÇA TOSCANA SADIA</b> GRANEL KG</p> <p>DE R\$ <b>19,90</b></p>	<p><b>SALAME ITALIANO SADIA</b> CADA 100G</p> <p>DE R\$ <b>7,90</b></p>	<p><b>QUEIJO GORGONZOLA D'OR</b> CADA 100G</p> <p>DE R\$ <b>6,79</b></p>
<p><b>FRALDAS DESCARTÁVEIS PAMPERS PANTS</b> M84 / G72 / XG66 / XXG60</p> <p>DE R\$ <b>139,90</b></p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ <b>99,90</b></p>	<p><b>SABONETE DOVE</b> ORIGINAL 90G</p> <p>DE R\$ <b>4,59</b></p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ <b>3,89</b></p>	<p><b>LAVA-ROUPAS EM PÓ OMO</b> LAVAGEM PERFEITA CAIXA 2,2KG</p> <p>DE R\$ <b>29,90</b></p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ <b>23,98</b></p>	<p><b>PAPEL HIGIÊNICO SULLEG FOLHA DUPLA 30 METROS</b> LEVE 12 PAGUE 11</p> <p>DE R\$ <b>21,99</b></p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ <b>16,90</b></p>	<p><b>KIT REFRIGERANTE 1 COCA-COLA + 1 FANTA LARANJA OU GUARANÁ</b> PET 2 LITROS</p> <p>DE R\$ <b>14,99</b></p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ <b>13,90</b></p>
<p><b>CERVEJA BRAHMA DÚPLO MALTE</b> LATA 350ML</p> <p>DE R\$ <b>3,79</b></p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ <b>3,39</b></p> <p>LIMITE DE 120 UNID. POR CPF</p>	<p><b>CERVEJA SPATEN</b> LONG NECK 355ML</p> <p>DE R\$ <b>5,29</b></p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ <b>4,59</b></p> <p>LIMITE DE 120 UNID. POR CPF</p>	<p><b>BEBIDA BEATS</b> SABORES LATA 269ML</p> <p>DE R\$ <b>5,99</b></p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ <b>5,49</b></p>	<p><b>GIN BOMBAY</b> 750ML</p> <p>DE R\$ <b>139,90</b></p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ <b>99,00</b></p>	<p><b>WHISKY JOHNNIE WALKER</b> BLACK LABEL 750ML</p> <p>DE R\$ <b>159,90</b></p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ <b>119,90</b></p>

<p><b>COXINHAS DAS ASAS DE FRANGO CANÇÃO</b> PACOTE 1KG</p> <p>DE R\$ <b>17,90</b></p> <p>NO CLUB PLUS PAGUE APENAS: R\$ <b>13,90</b></p>	<p><b>COSTELINHA SUÍNA</b> KG</p> <p>DE R\$ <b>22,90</b></p> <p>AQUI TEM CARNES COM PROCEDÊNCIA DE ORIGEM</p>	<p><b>ACÉM BOVINO</b> KG</p> <p>DE R\$ <b>22,90</b></p> <p>AQUI TEM CARNES COM PROCEDÊNCIA DE ORIGEM</p>	<p><b>PONTA DE ALCATRA BOVINA</b> KG</p> <p>DE R\$ <b>27,99</b></p> <p>AQUI TEM CARNES COM PROCEDÊNCIA DE ORIGEM</p>	<p><b>CONTRAFILÉ BOVINO FRIGON OU BIFE ANCHO NOIX BARRA MANSA</b> PORCIONADO KG</p> <p>DE R\$ <b>37,90</b></p>
---	---	--	--	--

**Sabores do Mercado**  
Seção de temperos, chás, ervas, especiarias, conservas e muito mais.

SABOR DO MERCADO

RESERVAÇÃO

R\$ **0,99**

BICARBONATO

CADA 100G

R\$ **2,90**

COCO EM FLOCOS

CADA 100G

R\$ **4,79**

Ofertas válidas somente para a loja 1 Spasso Sabores de Jaguariúna de 12/12 a 18/12/2023, ou enquanto durarem nossos estoques. NÃO VENDEMOS NO ATACADO, PORTANTO NOSSOS PRODUTOS ESTARÃO LIMITADOS PARA ATENDER O MAIOR NÚMERO DE CLIENTES.

Loja 1 - Rua Gáspere, 1333  
Bairro Cruzeiro do Sul - Jaguariúna  
Fone (19) 3867 6999