

cooperando



Ano XLVI | nº 542
Abril 2026

COOPERATIVA DE LATICÍNIOS DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS



ESPECIAL

Conselho Fiscal eleito

Assembleia Geral Ordinária aprova contas e elege novo Conselho Fiscal



A Fábrica de Rações da Cooper está em pleno funcionamento

No caminho certo

Tivemos, em março, nossa Assembleia Geral Ordinária de Prestação de Contas. Tudo transcorreu dentro do esperado, com a tranquilidade característica de todos os anos, mesmo diante da aprovação das contas de um ano difícil, como foi 2025. Ainda assim, os resultados foram analisados com responsabilidade e transparência, reforçando o compromisso da Cooperativa com a gestão. Ficou demonstrado que há, por parte dos cooperados, o entendimento de que a Cooperativa segue no caminho certo. Esse resultado representa a confiança na direção e reflete a cooperação entre todos, fundamental para que possamos alcançar resultados satisfatórios, mesmo em um período adverso, com união, responsabilidade e comprometimento.

Destaco também a retomada da produção da Fábrica de Rações, um passo importante que certamente contribuirá para uma melhora considerável dos resultados ao longo deste ano, fortalecendo ainda mais nossas atividades.

Reforçamos o pedido para que todos os associados continuem se empenhando na melhoria da qualidade da produção, contribuindo diretamente para que os resultados sejam melhores do que os alcançados no ano anterior.

Esse esforço conjunto é essencial para a continuidade do crescimento da Cooperativa, mantendo o padrão de qualidade que sempre buscamos e garantindo a sustentabilidade das nossas atividades ao longo do tempo.

Por fim, registramos nosso agradecimento ao Conselho Fiscal que atuou no último período, reconhecendo sua dedicação, e desejamos sucesso aos novos integrantes em suas funções.

Seguimos confiantes de que, com trabalho, empenho e participação de todos, será possível enfrentar os desafios e manter a Cooperativa em pé e em constante evolução.

Benedito Vieira Pereira
Diretor-presidente



DIA A DIA



Saborosos e de alta qualidade

É só escolher: laranja com cenoura e mel, coco, morango, natural ou ameixa. A linha de iogurtes da Cooper reúne variedade e praticidade para o dia a dia, com sabores que agradam diferentes preferências.

Todos são apresentados em embalagens individuais de 170 g, com perfis que vão do clássico ao mais marcante. Ideais para diferentes momentos: do café da manhã ao lanche, os iogurtes oferecem a conveniência de uma porção prática e pronta para o consumo. Mais do

que variedade, a linha traduz o ideal da Cooper em ofertar produtos que fazem parte da rotina, com o sabor e a qualidade já reconhecidos pelos consumidores.

A linha de iogurtes e todos os outros produtos da Cooper estão disponíveis nas melhores padarias e comércios da região. Para receber em casa, acione o Serviço Domiciliar Cooper (SDC) pelos telefones (12) 2139-2230 ou envie mensagens pelo WhatsApp (12) 99624-0776. Se preferir, acesse: www.cooper.com.br/servico-domiciliar-cooper/.

Ligeiro...

Dois amigos conversavam em frente a uma farmácia quando uma mulher entrou por trás de um deles. O que estava de frente comentou:

— Nossa, amigo, olha que mulher feia que entrou na farmácia, parece um bicho de outro mundo, rapaz!

O outro respondeu:

— Ah, é minha mãe!

E ele completou:

— Ah! Mas ela está sacudida, hein!



Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

Diretor-presidente: Benedito Vieira Pereira • Diretor de Produção: Rodrigo Afonso Rossi
• Diretor Comercial: Igor Alfred Tschizik • 1º Vogal: Eugenio Deliberato Filho • 2º Vogal: Andrea Souto de Paula Ferreira • Sede: Rua Paraibuna, 295 – Centro – Tel. (12) 2139-2244
CEP 12245-020 – São José dos Campos/SP – www.cooper.com.br



Cooperando

Publicação da Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos – Circulação dirigida a associados, produtores rurais do Vale do Paraíba e Sul de Minas Gerais e representantes da pecuária leiteira. PRODUÇÃO EDITORIAL – WRM Content – Rua Raimundo Barbosa Nogueira, 450 – Palmeiras São José – São José dos Campos/SP – wrmrmarques@gmail.com • Jornalista Responsável: Wagner Marques (MTB 29099) • Revisão de Textos: Jacqueline Carvalho • Fotos: arquivo Cooper e banco de imagens • Design editorial: Matheus Moura • Diagramação: Adriano Augusto dos Santos • Impressão: Vita Gráfica • Tiragem: 1.200 exemplares • SUPERVISÃO/COOPERATIVA: Vera Regina Soares. • PUBLICIDADE (12) 2139-2202 • Registrada no cartório de registro de títulos e documentos sob o número 171519.



TURMINHA da POUPANÇA FAZENDINHA

Abra uma Conta Corrente, contrate uma
Previdência Privada ou junte 20
pontos e **troque por uma pelúcia!**



Confira o
regulamento
e participe



Abra sua
conta corrente



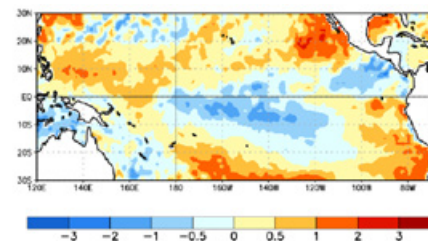
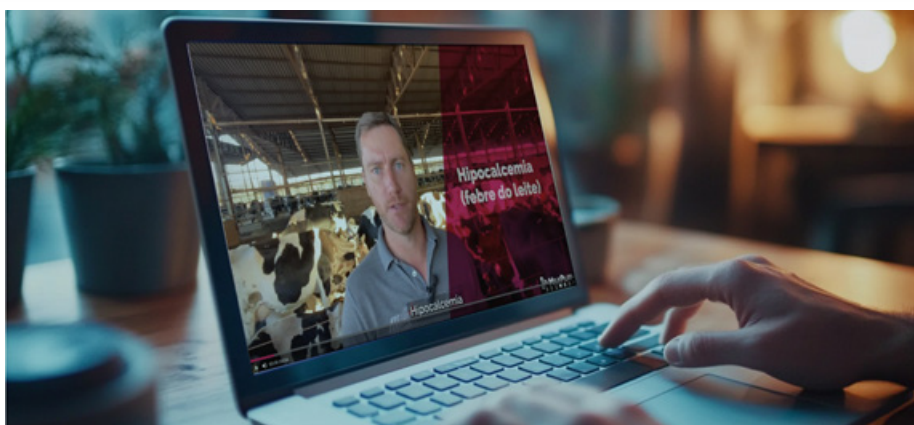
Promocão válida de 02/03/2026 a 31/12/2026. Para associados poupadores da Sicredi Vanguarda de 0 (zero) a 15 (quinze) anos, que devidamente autorizados por seus responsáveis, cumpriam com todas as regras do regulamento oficial. Toda e qualquer participação de menores de idade em ações promovidas pelo Sicredi deve ser devidamente autorizada pelos seus responsáveis legais.

Identificar, monitorar e prevenir a febre do leite

A febre do leite, ou hipocalcemia, é um distúrbio metabólico que ocorre principalmente no **período de transição**, imediatamente antes e após o parto, caracterizado pela **baixa concentração de cálcio no sangue das vacas**. Essa condição pode se apresentar de forma clínica, com sinais evidentes, ou subclínica, quando os sintomas são discretos, mas ainda afetam a saúde e a produtividade do animal. A identificação precoce e o monitoramento durante o período de transição são essenciais para reduzir impactos negativos na produção e no bem-estar das vacas.

Em vídeo disponível na **MilkPlay** – plataforma que reúne conteúdos técnicos em vídeo sobre pecuária leiteira –, o

mestre em Biociência Animal pela UFG e consultor de fazendas leiteiras, **Valdir Chiogna Junior**, explica de forma objetiva as principais causas da febre do leite, destacando os fatores que contribuem para seu desenvolvimento no período de transição. O material também aborda estratégias práticas de **prevenção e manejo**, voltadas para produtores e profissionais do setor. Para aprofundar o conhecimento, o conteúdo complementar disponível amplia as orientações apresentadas, servindo como apoio prático para o dia a dia da fazenda. Para acessar, basta buscar pelo vídeo “**Febre do leite: o que fazer para prevenir e tratar?**” na plataforma e conferir as orientações do especialista.



Previsão de El Niño

O outono começou em 20 de março com previsão de redução das chuvas em grande parte do país e aumento das temperaturas em algumas regiões. Apesar da predominância do fenômeno La Niña entre novembro de 2025 e janeiro de 2026 e neutralidade em fevereiro, recentes oscilações na temperatura do mar indicam transição para El Niño entre abril e junho, com tendência de calor e seca acima da média histórica.

No Sudeste, São Paulo e Minas Gerais devem registrar chuvas abaixo da média, enquanto o restante da região terá volumes dentro do esperado, com temperaturas acima da média e incursões pontuais de ar frio em áreas elevadas.

Os possíveis impactos nas safras incluem favorecimento das lavouras no Norte devido a chuvas acima da média, mas redução da umidade do solo e estresse hídrico no Sudeste e Sul, prejudicando o desenvolvimento de culturas de segunda safra, entre elas a do milho.

Plantão dos médicos-veterinários

A escala de plantão dos médicos-veterinários para os meses de abril e maio obedecerá aos dias registrados nas tabelas abaixo. Eventuais trocas devem ser comunicadas previamente à Portaria, por escrito. As alterações estão sujeitas à decisão dos profissionais, e a responsabilidade pelo plantão recai sobre quem estiver na escala.

Abril	
Plantonistas	Dias
Bruna	3, 4 e 5
Carlos	11 e 12
Camilla	18, 19 e 21
Mauro	25 e 26

Maio	
Plantonistas	Dias
Bruna	1º, 2 e 3
Carlos	9 e 10
Camilla	16 e 17
Mauro	23 e 24
Bruna	30 e 31

Nome	Telefones
Portaria Cooper SJC	(12) 2139-2226 (12) 2139 2246
Bruna Carolina do Prado Moura	(12) 99711-7410
Camilla de Souza Vieira	(12) 99796-2728
Carlos Renato Datti Prince	(12) 99253-8808
Mauro Costa e Silva Junior	(12) 99723-0734

Fábrica de Rações retoma produção



A Fábrica de Rações da Cooper retomou a produção, marcando um novo momento para a operação e fortalecendo o atendimento aos cooperados e produtores da região. O parque fabril iniciou suas atividades produtivas no dia 2 de março, com a chegada da matéria-prima e o imediato processamento. Entre os primeiros produtos fabricados, estiveram a polpa cítrica peletizada e o farelo de soja. Na sequência, foi iniciada a produção de rações, com destaque para a Cooper Lactação 19% a granel, seguida por outras formulações da linha, como a Bovileite.

Com a reestruturação da fábrica, houve também a padronização das formulações, unificando produtos anteriormente semelhantes e organizando o portfólio de forma mais eficiente. As rações passaram a ser classificadas conforme a espécie e a categoria animal, atendendo diferentes fases produtivas, como inicial, crescimento, lactação e pré-parto, com variações no teor de proteína bruta, como 18%, 19% e 22%.

Atualmente o portfólio conta com cerca de 10 tipos de ração, desenvolvidas com ingredientes de qualidade de modo a garantir as exigências nutricionais, qualidade e desempenho dos animais.

Entre as opções, destacam-se:

- Cooper Postura Premium (aves)
- Cooper Bezerra Inicial 18%
- Cooper Bezerra Inicial 22%
- Cooper Bezerra Crescimento
- Cooper Novilhas em Crescimento
- Cooper Lactação 19% a granel
- Cooper Lactação 22%
- Bovileite Vaca 19%
- Bovileite Vaca 22%
- Ração Pré-parto

Todas as informações técnicas estão disponíveis nos rótulos dos produtos. Os pedidos continuam sendo realizados diretamente com a equipe comercial da Cooperativa, pelo telefone (12) 3929-6039, mantendo o formato já conhecido pelos produtores. Como diferencial, a produção passou a ser programada. Com isso, os pedidos devem ser feitos com antecedência, o que contribui para maior organização e eficiência no atendimento.

Clientes não cooperados também podem adquirir as rações, ampliando o alcance da operação. As compras podem ser feitas tanto a granel, diretamente com a equipe da fábrica, quanto na forma ensacada, por meio da loja agropecuária da Cooperativa em São José dos Campos, que conta com atendimento próprio.

Para viabilizar a produção, a Cooperativa realiza o processo de qualificação de fornecedores e organização da cadeia de suprimentos, priorizando matéria-prima de alto padrão e procedência confiável. Esse cuidado reforça o compromisso com a qualidade dos produtos e com os resultados no campo. Mais do que retomar a produção, a Cooper confirma seu propósito de oferecer soluções eficientes e sustentáveis aos produtores, investindo continuamente na melhoria de seus processos. A nova fase da fábrica de rações representa não apenas a continuidade das atividades, mas um avanço na busca por desempenho, competitividade e fortalecimento da cadeia produtiva.



Assembleia Geral Ordinária



A Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos realizou, no dia 17 de março, a Assembleia Geral Ordinária para prestação de contas e eleição do novo Conselho Fiscal. Compuseram a mesa os diretores Benedito Vieira Pereira, Rodrigo Afonso Rossi, Igor Alfred Tschizik, Eugênio Deliberato Filho e Andrea Souto de Paula Ferreira, além dos conselheiros efetivos Geraldo José Peretta, José Benedito dos Santos e Clayton Moreno Moraes, e dos suplentes Jorge de Paula Ribeiro, Jandir Ferreira de Carvalho e Benedito Sérgio Bueno.

Após a execução do Hino Nacional, o diretor-presidente da Cooperativa, Benedito Vieira Pereira, deu início aos trabalhos, cumprimentando os presentes e agradecendo a dedicação dos integrantes do Conselho Fiscal que encerraram o mandato. Em seguida, o associado Pedro Luiz Dias foi indicado como presidente da assembleia, e Alexandre Racz foi escolhido como secretário.

Foi então feita a leitura do edital de convocação e, considerando que todos os presentes receberam o relatório e o balanço, foi apresentada a variação do capital e colocados em discussão e votação o relatório da gestão, a demonstração e destinação dos resultados, o balanço patrimonial, a demonstração do fluxo de caixa e das mutações do patrimônio líquido, além da fixação de honorários e de cédulas de presença para diretores e conselheiros fiscais. Todos os itens foram aprovados pelos associados.

Na sequência, foi realizada a eleição do Conselho Fiscal para o exercício de 2026, com término em março de 2027. A votação foi feita por aclamação, de acordo com o Estatuto Social da Cooperativa. Os candidatos foram eleitos por unanimidade e empossados. O diretor-presidente, Benedito Vieira Pereira, cumprimentou os novos membros do Conselho Fiscal, desejando-lhes sucesso na função.



Novo Conselho Fiscal Gestão 2026

// Efetivos:

- Geraldo José Peretta
- Clayton Moreno Moraes
- José Hernandes Pereira

// Suplentes:

- João Carlos Alves
- Joel Rodolfo de Brito
- Marcelo Antunes Cerqueira

Homenagem

A homenagem, pelo tempo de participação e dedicação, foi direcionada a Mauro Andrade da Silva e a Alexandre Racz, pelos 25 anos de ambos como associados. Na sequência, foi a vez de Ozias Soares de Faria, pelos 50 anos como associado.

Para encerramento, Bene reforçou que 2025 foi um ano de dificuldades, marcado por desafios econômicos e impactos para os produtores. Destacou o esforço, a resiliência e a constância dos cooperados para manter a produção, além dos desafios internos da Cooperativa, como a interdição e reforma da Fábrica de Rações e o aumento das exigências fiscalizadoras, que demandaram investimentos e dedicação de toda a equipe. Ressaltou, ainda, o grupo de associados engajado que a Cooperativa possui e reforçou a importância da qualidade, da competitividade e da adaptação às exigências do setor. Agradeceu a todos pela colaboração e destacou a expectativa de superação dos desafios em 2026.



Ao término da assembleia, foi oferecido um saboroso coquetel de confraternização aos presentes, ocasião em que também houve a entrega de brindes aos associados. A Cooperativa de Laticínios de São José os Campos registra agradecimento aos fornecedores que contribuíram para a realização da ação: Universo Materiais Elétricos, Bela Vista, J.A., Fertipar, Sacco, Cap-Lab, Fermentech, Líder Vale, Casa das Vacinas (Valée), Walmur, Bravet, Cooperemb, União Química, Sani Química, Yoma, Destro, Zaraplast, Plastririco, Marivet, Plantar, Dipil, Mecânica CRAD, Ceva, Ourofino, Allnova, Basso e Pancote, Bimeda, Tortuga (DSM), Sicredi e Höppner.

A Cooper é um caminho de vida



Luciano Rosa de Souza construiu sua trajetória com base no trabalho, na dedicação e no vínculo com a Cooperativa. Atualmente balconista da loja agropecuária de Monteiro Lobato, ele soma anos de experiência no atendimento e no relacionamento próximo com os clientes, característica que marca sua atuação no dia a dia.

Nascido em São Paulo (SP), viveu até os seis anos de idade na região de Taboão da Serra. Em seguida, mudou-se com a família para o interior do Paraná, na cidade de Salto do Itararé, onde teve os primeiros contatos com a vida no campo, em uma propriedade rural da família. “Era tudo muito simples, mas foi uma fase importante”, relembra.

Pouco tempo depois, a família veio para São José dos Campos, onde seu pai iniciou uma nova fase profissional. Foi ali que Luciano começou sua vida escolar, antes de seguir para Monteiro Lobato, onde a família se estabeleceu no bairro do Descoberto. Seu pai trabalhou por cerca de 30 anos como caiseiro em uma propriedade rural, e foi

nesse ambiente que Luciano também teve contato com a produção de leite. Ainda jovem, ajudava nas atividades e no transporte dos latões até o ponto de coleta da Cooperativa.

A vida profissional começou cedo, no comércio local. Seu primeiro emprego foi como garçom em um restaurante de Monteiro Lobato, função que exerceu por alguns anos e que abriu caminho para outras experiências. Ao longo do tempo, trabalhou como balconista em supermercado e padaria, além de ter administrado uma banca de jornal por aproximadamente 15 anos.

A entrada na Cooper aconteceu em 2009, quando surgiu a oportunidade de trabalhar na loja agropecuária de São José dos Campos. Mesmo vindo de outras áreas, trouxe consigo a experiência no atendimento e a disposição para aprender. Durante esse período, atuou em diferentes funções, desde o balcão até o estoque e o caixa, adquirindo conhecimento e prática no dia a dia da Cooperativa.

Em 2015, foi transferido para a unida-

de de Monteiro Lobato, onde permanece até hoje. Como balconista, é responsável pelo atendimento direto aos clientes, muitos dos quais conhece pelo nome. “Aqui a gente conhece todo mundo, cria um vínculo. Isso faz diferença”, destaca.

Morador do bairro Alpes do Buquira, Luciano inicia sua rotina às 8h e segue até o fim da tarde, sempre com foco no bom atendimento. Casado com Eliane Aparecida França e pai de Wallace Felipe de França Souza, ele valoriza a família como base de tudo.

Ao olhar para sua trajetória, reconhece a importância da Cooper em sua vida. Foi por meio do trabalho na Cooperativa que conquistou estabilidade e realizou objetivos pessoais. “Tudo o que eu tenho hoje, eu devo ao meu trabalho aqui. Tenho muita gratidão”, afirma.

Com simplicidade e compromisso, Luciano segue sua jornada, mantendo o cuidado no atendimento e reforçando, todos os dias, a confiança construída com os clientes. Para ele, mais do que um trabalho, a Cooper representa um caminho de vida.

Padaria Alaska: sabor e confiança ao longo de duas décadas



Com uma trajetória construída ao longo de duas décadas em São José dos Campos, a Alaska é resultado da união e dedicação dos sócios-proprietários Edilson Martins de Souza, Everton Martins de Souza e Roberto Kiyoshi Aizawa, que compartilham o propósito de empreender e crescer juntos.

A história começou em 25 de junho de 2005, quando decidiram desbravar novos horizontes e encarar o desafio

de abrir o próprio estabelecimento. Mesmo com pouca experiência inicial, a força de vontade e a persistência foram determinantes para superar os obstáculos ao longo do caminho. “Não foi fácil, mas cada dificuldade serviu como aprendizado e nos ajudou a evoluir”, reforça Edilson. Hoje, com mais de 20 anos de atuação, a Alaska se consolida como um ponto de referência na região, pautada na qualidade e no atendimento próximo ao cliente.

Funcionando diariamente, das 6h às 20h, a padaria se destaca pela oferta de **pães frescos todos os dias, lanches saborosos e uma ampla variedade de produtos**, sempre preparados com cuidado e atenção aos detalhes. Entre os itens mais procurados, estão o tradicional **cafezinho, o pingado, pão com manteiga, salgados**, além dos produtos que já conquistaram a preferência dos clientes, como o **pão francês, bolos de pote e o famoso banoffee**.

A Alaska atende principalmente os bairros Jardim Uirá, Jardim da Granja, São Francisco, Jardim Flamboyant, Jardim Colorado, Parque Martim Cererê e Chácara São José, mantendo uma relação próxima com a comunidade local.

Na fabricação, são utilizados produtos de qualidade reconhecida, com destaque para o **Leite Cooper**, além de itens como **manteiga, requeijão, iogurtes, queijos Minas e Minas Padrão**, fundamentais para garantir sabor e padrão nos produtos oferecidos. Entre os mais vendidos estão o **Leite Cooper, o queijo Minas e a manteiga**, reforçando a preferência dos clientes por qualidade e tradição.

A estrutura conta com uma loja de aproximadamente **80m²**, além de áreas de suporte e panificação bem definidas, garantindo organização e eficiência na produção. O espaço ainda oferece estacionamento com vagas para clientes, proporcionando mais comodidade.

A equipe é formada por **9 colaboradores**, incluindo padeiro e balconistas, que atuam diariamente com foco na qualidade dos produtos e no bom atendimento. A Alaska também trabalha com **encomendas de pães e bolos**, sempre preparados com atenção às necessidades dos clientes.

A parceria com a **Cooper** é sólida e construída ao longo dos anos. “É uma relação baseada na confiança e na qualidade, que contribui para manter nosso padrão e oferecer sempre o melhor para os clientes”, destacam os proprietários. Para o futuro, a Alaska segue com uma visão realista e consistente, investindo gradualmente em melhorias e mantendo o compromisso de evoluir continuamente. O objetivo é claro: **atender cada vez melhor, sem perder a essência construída ao longo dos anos, baseada na simplicidade, qualidade e proximidade com o cliente.**



Padaria Alaska

:: **Endereço:** Avenida dos Tangarás, 18 – Jardim Uirá, São José dos Campos – SP :: **Telefone:** (12) 3942-4871

:: **Horário de funcionamento:** segunda a domingo, das 6h às 20h :: **Principais serviços:** panificação com pães frescos diariamente, lanches, café da manhã com cafezinho e pingado, salgados, bolos de pote e banoffee; encomendas de pães e bolos.



Bolo de capim-cidreira

INGREDIENTES

- 250 ml de Leite Cooper Top
- 1 maço de folhas de capim-cidreira
- 3 ovos
- 100 ml de óleo
- 200 g de açúcar
- 300 g de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

PARA A COBERTURA

Prepare um brigadeiro tradicional e acrescente o suco do capim-cidreira, junto com 1 colher de gelatina sabor limão, para dar cor e um leve toque cítrico, deixando a cobertura com aspecto bem verdinho.

MODO DE PREPARO (MASSA)

Bata no liquidificador o leite com as folhas de capim-cidreira e coe. Em seguida, bata esse líquido com os ovos, o óleo e o açúcar. Transfira para um recipiente, adicione a farinha de trigo e misture bem. Por último, incorpore o fermento. Leve ao forno preaquecido a 180 °C por cerca de 35 a 40 minutos, ou até dourar.



ANIVERSARIANTES

COOPERADOS

Abril (2ª quinzena)

Dia 18: Cícero de Toledo Piza Filho.

Maio (1ª quinzena)

Dia 7: Giovani de Freitas Carvalho.

FUNCIONÁRIOS

Abril (2ª quinzena)

Dia 16: Amanda Abrantes da Silva e Jonathan Justino Fernandes.

Dia 17: Raimundo Leôncio Silva.

Dia 19: Luiz Fernando Siqueira de Sousa.

Dia 21: Caio Augusto Siqueira Alves e Pedro Paulo Gadoni Junqueira.

Dia 23: Orlando Rodrigues Pereira.

Dia 25: Lucas Costa da Silva Lima.

Dia 26: Christie Aparecida Ribeiro Pinto.

Dia 27: Wellington William Siqueira Alves.

Maio (1ª quinzena)

Dia 3: Fabricio Batista de Lima.

Dia 5: Gislino Ferreira dos Santos Pereira, Lamartine Vicente de Barros, Sebastião Rodolfo Furtado da Silva e Patrício da Silva Almeida.

Dia 6: Valdir Queiroz de Lima e Wesley Openheimer Dias Chaves.

Dia 7: José Samuel Dias.

Dia 10: Amauri Lucio Claro Junior.

Dia 11: Ana Paula Mendes de Souza Lopes e Edvanio de Souza Silva.

Dia 13: Lucas Rodrigues Machado.

Dia 14: Rodney Custódio dos Santos.

Ranking do produtor

Cooperativa de Laticínios de São José dos Campos

MARÇO 2026

RANKING LEITE	Produtor		Litros/ Mês
	1°	Hissachi Takehara - Jacareí	107.343
2°	Airton Marson Junior - Caçapava	94.184	
3°	Rodrigo Afonso Rossi - Caçapava	86.734	
4°	Igor Alfred Tschizik - Paraibuna	47.042	
5°	Luiz Alberto Duarte Loureiro - Taubaté	44.702	
6°	Benedito Vieira Pereira - Jambeiro	37.562	
7°	Cicero de Toledo Piza Filho - Paraibuna	34.854	
8°	Andrea Souto de Paula Ferreira - São José dos Campos	32.377	
9°	Augusto Marques de Magalhães - Caçapava	21.082	
10°	Adilero Fonseca Miranda - Caçapava	19.228	
11°	Eugenio Deliberato Filho - Mogi das Cruzes	19.002	
12°	Elisabeth Armbrust Mascarenhas - São José dos Campos	18.727	
13°	Claudio Muller - São José dos Campos	18.301	
14°	José Hernandes Pereira - São José dos Campos	16.070	
15°	Clayton Moreno Moraes - São José dos Campos	15.734	
16°	José Rubens Alves - São José dos Campos	14.598	
17°	Giovani de Freitas Carvalho - São José dos Campos	13.652	
18°	Antonio Otavio de Faria e Outro - Natividade da Serra	13.320	
19°	José Paulo de Souza - Igaratá	9.959	
20°	José Marcos Intriéri - Jambeiro	9.941	
21°	Jorge de Paula Ribeiro - Jambeiro	9.325	
22°	Jandir Ferreira de Carvalho - São José dos Campos	9.323	
23°	Mauricio Neves de Oliveira - Paraibuna	8.858	
24°	Alexandre Racz - Caçapava	8.836	
25°	Alvimar Campos de Paula - Caçapava	8.622	
26°	Maria Tereza Corra - São José dos Campos	8.519	
27°	José Benedito dos Santos - Paraibuna	8.027	
28°	José Francisco de Carvalho - São José dos Campos	7.201	
29°	Geraldo José Peretta - Caçapava	6.687	
30°	Mauro Andrade da Silva - São Sebastião	6.421	



Grupo Ourho
é **excelência em**
prestação de serviços
em facilities e RH.

Há **35 anos** atuando de forma estratégica na gestão de pessoas

Já concluiu mais de **130 mil empregos** e conta com mais de **3 mil colaboradores**.

Soluções em Facilities

- Zeladoria;
- Portaria Remota;
- Vigilância Privada;
- Portaria 24h.

Soluções em RH

- Mão de obra temporária;
- Recrutamento e Seleção;
- Terceirização
- Consultoria de RH.

Com sedes em São José dos Campos, Taubaté, Lorena, Mogi das Cruzes e Jundiá.

@grupourho
Entre em contato conosco
(12) 3947-7099

MOURÕES ALPINA. É PAU PRA TODA OBRA.



Madeiras de eucalipto com a garantia do tratamento em autoclave.

- Mourões, esticadores e palanques para currais
- Esteios, linhas e caibros roliços
- Postes para eletrificação interna
- Pontaletes, lenha e nó de pinho

Madeira serrada sob encomenda



DURABILIDADE GARANTIDA

Rod. dos Tamoios, 3524 V. São Bento - JSCampos (0xx12) 3923-5201

NÃO ESPERE ABRIL PASSAR

Comece a poupar agora!



VEÍCULO	CRÉDITO	PARCELA
MOBI LIKE 70%	R\$ 58.448,00	R\$ 1.120,27
MOBI LIKE 80%	R\$ 66.798,00	R\$ 1.280,32
MOBI LIKE	R\$ 83.490,00	R\$ 1.600,26
ARGO 1.0	R\$ 95.990,00	R\$ 1.839,85
HB20 1.0	R\$ 96.140,00	R\$ 1.842,72
ONIX 1.0	R\$ 101.990,00	R\$ 1.954,85
SAVEIRO 1.6	R\$ 112.690,00	R\$ 2.159,93
STRADA 1.4	R\$ 114.990,00	R\$ 2.204,02

VEÍCULO	CRÉDITO	PARCELA
KICKS 1.6	R\$ 117.990,00	R\$ 2.261,52
CITY EX	R\$ 136.800,00	R\$ 2.622,06
TORO 1.8	R\$ 165.490,00	R\$ 3.171,96
COROLLA XEI	R\$ 174.990,00	R\$ 3.354,05
COMPASS SPORT T270	R\$ 189.990,00	R\$ 3.641,55
TRITON GL MT	R\$ 249.990,00	R\$ 4.791,57
HILUX CD 2.8 DIESEL	R\$ 278.790,00	R\$ 5.343,58
S10 CD 2.8 DIESEL	R\$ 287.670,00	R\$ 5.513,79

Planos de 60 meses com apenas 120 pessoas.

Acesse o site e faça seu consórcio online.



Av. Cassiano Ricardo, 441 - Jd. Aquarius
São José dos Campos - SP
0800 770 7811 | www.vinac.com.br
f/vinacconsorcios @vinacoficial



VINAC
consórcios