

AFUSP – ASSOCIAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS DO SUPERMERCADO PRESIDENTE
Estrada do Mutum, km 01 – Gleba Juntinho – CNPJ nº24.734.253/0001-57
Fundação: 04/04/1992
Tangará da Serra – Mato Grosso

EDITAL DE CONVOCAÇÃO PARA ELEIÇÃO

A AFUSP – ASSOCIAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS DO SUPERMERCADO PRESIDENTE, vem com as devidas atribuições cabíveis, convocar os (as) Associados desta Associação que estejam quites com suas obrigações sociais para **ELEIÇÃO** da nova **Diretoria**, **biênio 2020/2021**, no **dia 06/08/2020**, nas dependências da residência do Associado Alair Pereira da Silva, situada à Rua José Candido Melhorança (24) nº2271-N, Jardim Altos do Tarumã nesta cidade de Tangará da Serra – MT, que ocorrerá em urna fixa das 08:00 horas até as 13:00 horas. O registro das chapas far-se-á através de ofício ou meio eletrônico, dirigido ao presidente em exercício em até 15 (quinze dias) antes da data marcada para a eleição. O horário para recebimento dos registros de CHAPAS será das 08:00 às 17:00 horas (11:30 às 13:30 almoço), de segunda à sexta-feira, no endereço acima descrito. Inexistindo quórum suficiente na 1ª (primeira) votação, ou seja, 2/3, fica designado o dia **13/08/2020** para 2ª (segunda) votação com 50% (cinquenta por cento) dos associados; caso ocorra novamente falta de quórum, será realizada 48 (quarenta e oito) horas após a 2ª (segunda) votação com 40% (quarenta por cento) dos associados (as) com **DIREITO** a voto, em mesmo horário e local da 1ª (primeira) votação. Fica estabelecido por força de estatuto que o prazo para impugnação de candidatura é de 05 (cinco) dias após o registro das chapas.

Tangará da Serra – MT, 08 de julho de 2020.

SEBASTIÃO TARDIN

(Presidente)

ABANDONO DE EMPREGO

ABEL LUIZ MARCA E CIA LTDA-ME, localizado na Rod. MT 358, Km 167,7, Chácara, Zona Urbana, Tangará da Serra- MT, COMUNICA o Abandono de Emprego do funcionário **EDINELSON PEREIRA DA SILVA**, portador da CTPS 4529177, Série 0060/MT, Função: Auxiliar de Vulcanizador, último dia trabalhado: 25/03/2020. Solicitamos o comparecimento dentro de 3 dias a contar da última publicação, sob pena de caracterização de abandono de emprego previsto no artigo 482, inciso “i”, da CLT. Tangará da Serra, 10 de Julho de 2020.



ÔMEGA
segurança eletrônica

(65) 3325-0080

*** Alarmes**

*** Cerca Elétrica**

*** Portão Eletrônico**

*** Telefonia**

*** Interfones**

*** Sistema de Câmeras**



Avenida Brasil, 935-N, Centro, próximo ao Ciretran



HORTA em CASA

**ALECRIM**



**HORTELÃ**



**MANJERICÃO**



**TOMILHO**



**SÁLVIA**



**ORÉGANO**



**QUANTIDADE DE SOL**

**SUPORTA O VENTO**

**UMIDADE DO SOLO**

**TAMANHO DO VASO**

**SUPORTA O FRIO**

CONFIRA MAIS PLANTINHAS
PARA SE TER EM CASA!

CONFIRA >

CROISSANT



**900G DE FARINHA DE TRIGO**

**2 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR**

**150G DE MARGARINA**

**1 COLHER DE SOBREMESA DE SAL**

**1/2 LITRO DE LEITE**

**300G DE PRESUNTO**

**300G DE QUEIJO**

**2 TABLETES DE FERMENTO BIOLÓGICO (30G)**

**1 GEMA PARA PINCELAR**

- MODO DE PREPARO -

1. Em um pote, coloque o fermento e o açúcar e misture bem.

2. Adicione a farinha, o leite e o sal e amasse bem até a massa ficar lisinha.

3. Abra a massa em uma superfície untada com farinha. Utilize um rolo para facilitar o processo!

4. Espalhe muito bem a margarina sobre a massa.

5. Corte a massa em triângulos e coloque o presunto e o queijo sobre os triângulos.

6. Enrole do lado maior para o lado menor e deixe a massa crescer.

7. Use a gema para pincelar os croissants e leve ao forno. Deixe assar até que eles fiquem douradinhos.

