

REVISTA

assai.com.br

#72

2025

# ASSAÍ

*Bons Negócios*

## CALOR QUE IMPULSIONA

As altas temperaturas mudam hábitos e preferências; saiba como aproveitar essa oportunidade

## COMO FUNCIONA

Com operação simples, o carrinho de cachorro-quente exige pouco investimento inicial

## A ALMA DA BAHIA

Com vista para o mar, restaurante de Deliene Mota proporciona uma verdadeira imersão na culinária baiana

**CAPACITAÇÃO:** cursos e conteúdos gratuitos para aplicar no seu negócio



## DÚVIDAS E SUGESTÕES

clientes@assai.com.br

GALERIAS COMERCIAIS ASSAÍ  
Central de Atendimento  
ao Lojista: 0800-2527724  
central.lojista@assai.com.br



Com apenas um clique, é possível  
acessar todo o conteúdo da Revista  
Assaí Bons Negócios no site:  
[assai.com.br/revistas](http://assai.com.br/revistas)



Baixe o app e fique de olho  
nas ofertas para abastecer  
o seu negócio

SIGA O ASSAÍ ATACADISTA  
NAS REDES SOCIAIS

assaiatacadistaoficial

@assaiatacadistaoficial

assaioficial

assaioficial

Assaí Atacadista



TRABALHE CONOSCO  
[assai.gupy.io](http://assai.gupy.io)

## Temporada de BONS NEGÓCIOS



Começamos o ano com um tema que é a cara do nosso Brasil: verão. Os meses mais quentes do ano são oportunidades valiosas aos comerciantes, que podem incrementar pequenas modificações em seus cardápios para atender a um consumo que também muda com a estação. Confira mais na matéria especial dessa edição 72 da revista **Assaí Bons Negócios**.

Na capa, Deliene Mota, proprietária do Encantos da Maré, representa a força de quem transforma identidade e paixão em negócio. O restaurante, que fica em Salvador (BA), nasceu a partir de uma conversa inusitada e, hoje, recebe moradores e turistas interessados na culinária baiana. Já Amanda Dantas, de Fortaleza (CE), ganhou visibilidade após viralizar nas redes sociais com suas fatias de bolo e precisou reorganizar produção, equipe e rotina para acompanhar a crescente demanda.

Assim como ocorre no Assaí, a tecnologia é um importante alicerce para diferentes negócios e precisa ser usada como diferencial competitivo. Em "Radar" e "Deixe seu Like", falamos sobre aplicativos de rota inteligente e geolocalização como ferramentas de otimização de entregas; e como usar a inteligência artificial para deixar as imagens dos produtos mais atraentes nas redes sociais.

Além de histórias inspiradoras, nas próximas páginas, você vai encontrar informações para empreender, melhorar processos e potencializar as vendas.

Na seção "Como Funciona", por exemplo, trazemos dicas sobre o carrinho de cachorro-quente, passando por ingredientes, ponto de venda e divulgação. Para apoiar ainda mais a sua jornada empreendedora, respondemos a uma dúvida frequente: o MEI é isento de Imposto de Renda? Um especialista em Direito Empresarial ajuda a esclarecer essa e outras questões.

A gestão de resíduos também é um assunto importante, afinal, impacta diretamente no dia a dia dos negócios de alimentação. Confira dicas para evitar desperdícios, economizar e ainda contribuir para o meio ambiente. Por fim, para quem gosta de se atualizar sempre e aprendendo mais, deixo o convite para conhecer a Academia Assaí, nossa plataforma exclusiva que conta com cursos gratuitos e online desenvolvidos especialmente para ajudá-los a desenvolver seu negócio.

Além disso, esta edição traz outros assuntos pensados para te apoiar em suas decisões e impulsionar seus resultados - afinal, esse é o compromisso do Assaí com você. Que 2026 seja um ano de muita prosperidade.

Continue contando conosco! Boa leitura!

**Belmiro Gomes**  
CEO do Assaí Atacadista

## EXPEDIENTE

## Conselho editorial Assaí

CEO Belmiro Gomes Vice-Presidente Comercial e de Logística Wlamiir dos Anjos CMO - Marketing & Dados Marly Yamamoto Lopes

## Revista publicada por Megamidia Group

CEO Celso A. Hey Coordenador de Projeto Lucas Cintra Revista Assaí Bons Negócios - Coordenação e edição Manoela Leão Diagramação Suellen Winter  
Jornalista Vania Nocchi Foto capa ©Leonardo Freire Revisão Rodrigo Castelo Atendimento Publicitário Paula Pirog e Antonella Cespedes

Dúvidas e Sugestões [redacao@megamidia.com.br](mailto:redacao@megamidia.com.br) - Av. Iguaçu, 2.820, 14º andar - sala 1401 - Água Verde, Curitiba/PR - Tel: (41) 2106-8500 - [megamidia.com.br](http://megamidia.com.br)  
Impressão Maistype - Distribuição Dirigida - Venda Proibida



# Sumário

## 06 POR DENTRO DO ASSAÍ

Conheça ações do Assaí e acesse conteúdos relevantes da Academia

## 16 BRASIL AFORA

De norte a sul, ingredientes regionais se destacam e dão sabor, textura e personalidade ao sorvete

## 18 COMO FUNCIONA

O carrinho de cachorro-quente é uma oportunidade para empreender sem grandes investimentos

## 20 VIAGEM GASTRONÔMICA

Em Belém (PA), ingredientes amazônicos celebram tradição, cultura e identidade brasileira



## 08 ESPECIAL

No calor, pequenas mudanças de cardápio, operação e exposição podem impulsionar as vendas



## 22 RADAR

Saiba como a tecnologia otimiza o *delivery*, reduz custos e aumenta a confiança do cliente

## 24 MEU ASSAÍ

O Restaurante JE resgata o legado de Dona Maria e encontra no Assaí o apoio para seguir em frente

## 28 DEIXE AQUI SEU LIKE

Com o celular e a ajuda da IA, você pode criar imagens profissionais que valorizam produtos

## 12

### MEU NEGÓCIO, MINHA HISTÓRIA

O restaurante Encantos da Maré reflete a identidade de sua criadora, a baiana Deliene Mota



**30****TEM POTENCIAL**

Receitas autorais e ingredientes naturais impulsionam o mercado de carnes vegetais no Brasil

**32 PATROCÍNIOS**

Quando o futebol de várzea recebe investimento, o esporte e a economia do bairro se fortalecem

**34 ASSAÍ RESPONDE**

O MEI é obrigado a declarar Imposto de Renda? Um especialista responde a essa e outras dúvidas

**36 ACADEMIA ASSAÍ**

A Academia Assaí oferece cursos e conteúdos gratuitos para você aplicar no dia a dia do seu negócio

**42****VIRANDO O JOGO**

Viralizar nas redes abriu portas para Amanda profissionalizar a produção e expandir seu negócio

**40 SUSTENTABILIDADE**

A gestão de resíduos ajuda a reduzir desperdícios, cortar gastos e tornar o negócio mais sustentável

**44 COLUNA DA SOL**

Quando uma pessoa recomenda o seu negócio, você sabe o que ela diz sobre ele? Isso é reputação

**46 NOSSAS LOJAS**

Confira todas as lojas Assaí pelo Brasil e encontre a mais próxima para fazer suas compras com muita economia



# Galerias COMERCIAIS

**A**s galerias comerciais do Assaí Atacadista são espaços estratégicos para empreendedores que querem ampliar sua presença e atender a um público constante. Unidades distribuídas por todas as regiões do país permitem a instalação de formatos diferentes, com tamanhos que se adaptam a cada operação e necessidade. Atualmente, 225 lojas do Assaí contam com pelo menos um parceiro comercial. Esse modelo garante pontos de grande movimento e o respaldo de uma marca consolidada, criando condições para que cada negócio avance com mais segurança, aumente sua visibilidade e amplie seu alcance.

**Conheça a história de uma empreendedora que cresceu junto com as galerias comerciais do Assaí na página 24..**

**SAIBA MAIS:**  
**0800-252-7724 ou**  
**central.lojista@assai.com.br**



## ACADEMIA ASSAÍ



O ponto comercial é decisivo para o sucesso de qualquer negócio de alimentação, e a escolha exige análise cuidadosa e planejamento estratégico. Isso porque a localização certa aumenta a visibilidade, facilita o acesso dos clientes, fortalece a marca e ajuda a construir uma operação mais eficiente, organizada e sustentável. Neste post, a Academia Assaí apresenta seis critérios essenciais para essa decisão: perfil do público; fluxo da região; acessibilidade e estacionamento; concorrência; custos envolvidos; e contratos seguros. No lugar certo, o empreendedor tem mais segurança para começar e maior potencial de crescimento em longo prazo.

**CONFIRA EM:**  
**academiaassai.com.br/noticias**

Fotos: Divulgação

### LEIA MAIS

Acesse o site [assai.com.br](http://assai.com.br) e confira outros conteúdos importantes para o seu negócio!







## Calor que IMPULSIONA

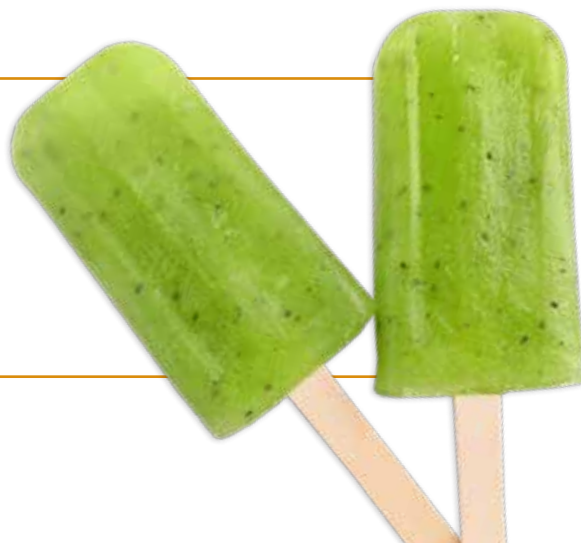
*Nos meses mais quentes do ano, pequenas mudanças de cardápio, operação e exposição atraem consumidores em busca de refrescância e praticidade*

***O caminho para aproveitar o calor como oportunidade é ajustar o cardápio, tornar a operação mais ágil e caprichar na exposição dos produtos.***

Quando a temperatura sobe, os hábitos de consumo mudam. Nos meses de calor, as pessoas buscam produtos leves e fáceis de consumir, especialmente em espaços abertos, como parques, praias, ruas e eventos.

Mas o período não favorece apenas quem opera nesses locais. Negócios com ponto fixo também podem aproveitar esse movimento. Em todos os casos, o caminho é ajustar o cardápio, tornar a operação mais ágil e caprichar na exposição dos produtos.

Fotos: Shutterstock



## POR QUE O CALOR É UMA OPORTUNIDADE?



Os meses mais quentes estimulam o consumo. Uma pesquisa realizada em 2025 pelo Opinion Box mostrou que 66% das pessoas gastam mais nesta época do ano, impulsionadas principalmente por ser período de férias (63%). Além disso, 80% dos brasileiros têm o hábito de viajar no verão, o que aumenta o fluxo em espaços ao ar livre. Com as pessoas circulando mais e buscando praticidade, os produtos prontos, refrescantes e fáceis de levar ganham vantagem competitiva.

*No calor, agilidade vira vantagem competitiva, afinal, as altas temperaturas não combinam com esperas longas. Por isso, é importante otimizar a operação, de forma que, na hora de servir, o preparo seja simples e rápido.*



## CARDÁPIO QUE ACOMPANHA O CLIMA

Incluir itens refrescantes e práticos no cardápio pode atrair mais clientes nos dias quentes e de lazer. Mas, para evitar grandes mudanças na operação, é importante escolher produtos que se encaixem no fluxo do negócio. Adicionar complexidade demais pode travar a operação justamente quando o movimento aumentar. Comece com duas ou três opções, teste a aceitação e só então amplie o cardápio.

### Ideias para implementar:

**Cafeterias:** cafés gelados e frapês.

**Padarias:** sanduíches e sucos naturais.

**Restaurantes:** bowls e saladas.

**Bares e lanchonetes:** milk shakes e açaí.

**Quiosques/food trucks:** saladas no pote e wraps.

**Ambulantes:** saladas de frutas e sorvetes. >>





## Dicas de organização E AGILIDADE



### TEMPERATURA

Os equipamentos garantem a qualidade dos produtos e devem estar calibrados. Além disso, organizar os ingredientes em freezers, geladeiras e caixas térmicas evita desperdício de tempo.



### PRODUÇÃO EM LOTE

Faça o pré-preparo nos horários mais tranquilos. Frutas higienizadas e porcionadas, bases prontas e saladas semimontadas (com molhos à parte) aceleram o atendimento nos horários de maior movimento.



### PAGAMENTO FACILITADO

Tenha máquinas por aproximação, PIX com QR Code fixo ou sistemas de autoatendimento. Essas opções agilizam o processo, melhoram a experiência do cliente e aumentam a capacidade de pedidos atendidos.

## EXPOSIÇÃO QUE ATRAI OLHARES

A exposição certa é um diferencial durante os meses mais quentes. Produtos bem apresentados, comunicação visual simples e embalagens práticas ajudam o cliente a escolher rápido – e isso importa quando o consumo é mais impulsivo. Por isso, vale caprichar para que os itens transmitam frescor e sabor logo no primeiro olhar.

### BOAS PRÁTICAS:

**Produtos visíveis:** Garanta que geladeiras expositoras, ilhas refrigeradas ou vitrines estejam sempre abastecidas, organizadas e próximas ao caixa ou à entrada.

**Comunicação direta:** Placas com palavras que facilitam a identificação, como “suco gelado”, “saladas refrescantes” e “sorvetes”, ajudam o cliente a decidir pela compra.

**Embalagens funcionais:** Escolha embalagens resistentes ao calor, firmes e que facilitem o transporte. Isso evita problemas para o cliente e melhora a percepção de qualidade.

**Cores e apresentação:** Aposte em tons claros e cítricos e capriche na montagem. Um bowl colorido e uma bebida que pareça bem gelada chamam atenção pelo visual.



## Como potencializar AS VENDAS NO CALOR?



**Com mais circulação nas ruas, crescimento do turismo e consumo mais impulsivo, pequenas mudanças podem ampliar o ticket médio e atrair clientes que estejam apenas de passagem.**

### APROVEITE OS HORÁRIOS DE PICO:

Esteja pronto para vender nos momentos em que a demanda aumenta – observe o fluxo de pessoas ao longo do dia e, mesmo durante horários movimentados, garanta que nenhum cliente fique esperando muito tempo.

**VÁ AONDE O PÚBLICO ESTÁ:** Em praias, parques e pontos turísticos, carrinhos, bicicletas e estações móveis garantem flexibilidade e agilidade. Já para os negócios com ponto fixo, participar de eventos e feiras ao ar livre ajuda a divulgar a marca e atrair novos consumidores.

### ESCOLHA BEM OS FORNECEDORES:

Priorize comprar de estabelecimentos que tenham regularidade nas entregas, produtos frescos e embalagens adequadas ao calor. Isso ajuda a manter o padrão e evita problemas no transporte ou no consumo ao ar livre. ☀



PROMOÇÃO



PARTICIPE

A TORCIDA  
COMEÇA EM CASA

Gomes  
da Costa



Na compra de **R\$25 EM PRODUTOS**  
você concorre a



UMA  
CASA  
no valor de  
**R\$300MIL**  
Via carteira Pic Pay

E ainda...

**R\$3MIL + R\$700**  
Prêmios instantâneos de  
Via carteira Pic Pay  
**TODA SEMANA** **TODO DIA**

DOBRE  
SUAS  
CHANCES

na compra  
de um Patê  
de Atum



Cadastre sua nota fiscal em  
**promogomesdacosta.com.br**  
ou pelo **whatsapp(11)9926-52680**  
e participe

# Identidade *baiana*

*Vista para o mar, acolhimento e comida afetiva: a receita de sucesso de Deliene Mota, fundadora do Encantos da Maré*

**A** vista para a Baía de Todos os Santos, em Salvador (BA), foi o que fez Deliene Mota recomeçar depois de perder os pais. O trabalho com eventos, que até então era motivador, deixou de fazer sentido. "Eu não tinha mais vontade de estar nas festas. Nada preenchia o vazio que eu sentia", relembra.

O sonho de ter um restaurante, que parecia distante, começou a ganhar forma durante uma conversa com uma terapeuta: "Ela me apresentou o espaço onde funcionava o observatório da Baía de Todos os Santos. Quando eu vi a vista e o espaço, a emoção tomou conta de mim e me despertou para viver a vida que eu queria".

*"Quando eu vi a vista e o espaço, a emoção tomou conta de mim e me despertou para viver a vida que eu queria"*

*Deliene Mota, proprietária e chef do Encantos da Maré*



Fotos: © Leonardo Freire / Arquivo Pessoal / Divulgação





## ESSÊNCIA QUE VIROU NEGÓCIO

Em fevereiro de 2019, depois de planejar o empreendimento e buscar capacitação profissional, Deliene inaugurou o Encantos da Maré. Atualmente instalado em um casarão colonial ao lado da Igreja do Bonfim, o espaço reflete, em cada detalhe, a personalidade da proprietária: acolhimento, alegria e identidade baiana. "O restaurante tem tudo a ver comigo porque reflete o amor e o respeito que eu tenho pelo meu trabalho, a felicidade e a leveza com que eu faço as coisas acontecerem e a forma como eu tento conduzir minha equipe", conta.

É essa autenticidade que conquista moradores e turistas que buscam uma imersão na cultura e na culinária da Bahia. O espaço não é grande, o cardápio não é extenso – e isso é proposital. "Meu foco principal é a culinária baiana e a riqueza que temos na maré", explica Deliene. Porções generosas, pratos bem servidos e preço justo reforçam o cuidado com quem chega. Além da comida, o cliente encontra um ambiente acolhedor e uma vista privilegiada para o mar.

O público é variado: pessoas de 30 a 65 anos, em sua maioria mulheres, além de turistas brasileiros e estrangeiros, todos recebidos com a mesma atenção: "Eu faço questão de que nossos clientes se sintam únicos e valorizados. Eu não vendo comida, eu alimento pessoas, e isso faz muita diferença".



## TEMPERO BAHIA

Em 2025, o restaurante participou do Festival Tempero Bahia, que tem patrocínio do Assaí Atacadista. Para Deliene, iniciativas como essa são fundamentais: "Esses projetos valorizam e dão visibilidade aos negócios, potencializam e movimentam o comércio, além de fazerem com que os empreendedores busquem inovação e avanço numa competição saudável".

A participação no festival também reforçou a confiança de Deliene no caminho que vem construindo. Desde o início, ela segue buscando capacitação e formas de aprimorar o atendimento, o cardápio e a gestão. Como resultado, o Encantos da Maré cresceu além das mesas do restaurante. >>

*"O respeito, a sinceridade e a lealdade não têm preço para mim. A fé, a energia, o comprometimento e o trabalho em equipe é que mantêm a nossa essência e fazem com que a gente cresça cada vez mais"*

*Deliene Mota, proprietária e chef do Encantos da Maré*



### Diferenciais que encantam

## Delivery

Hoje, além do restaurante, Deliene comanda um grupo que inclui buffet, *delivery*, *delivery* náutico com serviço a bordo, espaço para eventos e hospedagem. Além disso, ela prepara a ampliação do restaurante e a abertura de uma loja de produtos e presentes. Segundo a empreendedora, isso só é possível porque alguns valores são inegociáveis. "O respeito, a sinceridade e a lealdade não têm preço para mim. A fé, a energia, o comprometimento e o trabalho em equipe é que mantêm a nossa essência e fazem com que a gente cresça cada vez mais", revela.

Com o crescimento do Grupo Encantos e os novos projetos em andamento, a chef quer continuar ampliando a presença da marca sem perder aquilo que considera essencial: a conexão verdadeira com os clientes. Para ela, o Encantos da Maré é um espaço de encontro, pertencimento e afeto, um lugar que acolhe e celebra a cultura baiana em sua forma mais genuína.

#### Identidade bem definida

Manter o foco na culinária baiana cria uma marca forte e reconhecível.

#### Cardápio enxuto

Poucos pratos, mas executados com excelência, fortalecem o padrão de qualidade.

#### Atendimento personalizado

O ambiente acolhedor cria conexão emocional e eleva a experiência.

#### Capacitação contínua

Novos aprendizados ajudam a tomar decisões mais seguras e estratégicas.

#### Expansão sustentável

Crescimento aplicado com coerência, sem perder a essência da marca. ▲



**saiba mais**

 @encantosdamare



# CARTÃO CESTA ASSAÍ. LEVE BENEFÍCIOS INCRÍVEIS PARA O SEU NEGÓCIO.

Recarregue entre  
**R\$ 50 e R\$ 500,**  
com validade de **180 dias.**

Leve mais vantagens para sua  
empresa e seus colaboradores levam  
mais ofertas em qualquer loja Assaí.

Aponte a câmera  
do celular e saiba mais.



Leve o Assaí com você.

  
**ASSAÍ**  
ATACADISTA



# Mapa do SORVETE

*De Belém a Porto Alegre, um passeio pelas cinco regiões do país revela como ingredientes locais se transformam em autenticidade, textura e sabor*



## NORTE

Em 2024, o **sorvete de açaí** criado por uma tradicional sorveteria de Belém (PA) ganhou destaque entre os 100 sabores mais icônicos do mundo. A publicação do ranking da enciclopédia gastronômica internacional TasteAtlas afirmou, ainda, que a iguaria é símbolo de orgulho regional e representa os sabores amazônicos, que fazem parte da cultura local.

Além do açaí, frutas como cupuaçu, taperebá, bacuri e tucumã são usadas nas sorveterias artesanais, nas feiras e nos carrinhos de rua para criar sorvetes autênticos. No Norte, os gelados marcam a biodiversidade da floresta e mantêm viva a tradição de receitas que valorizam ingredientes nativos.

**D**e acordo com dados da Associação Brasileira do Sorvete e Outros Gelados Comestíveis (ABRASORVETE), cada brasileiro consome, em média, 9,1 litros de sorvete por ano. Das frutas exóticas da Amazônia aos sabores artesanais encontrados nas gelaterias do Sul e do Sudeste, passando pelas versões funcionais e veganas, a variedade de sabores e texturas espelha a riqueza gastronômica brasileira.

## SUL

Mesmo com temperaturas mais baixas, o sorvete é consumido durante todo o ano na Região Sul. Frutas de clima temperado, como **morango**, pêssego, cereja e amora, se destacam entre os sabores. Em cidades como Gramado, conhecida pela influência europeia, as gelaterias artesanais oferecem versões com chocolate belga e frutas da região, enquanto nas grandes cidades ganham força os sorvetes funcionais – sem açúcar, veganos e proteicos.

Desde 2000, o Rio Grande do Sul sedia a Jornada do Sorvete, evento que reúne empreendedores brasileiros e de outros países para celebrar a paixão regional pela sobremesa que desafia até o frio do inverno gaúcho.





## CENTRO-OESTE

Pequi, araticum, cagaita, baru e buriti são algumas frutas do Cerrado brasileiro que se transformaram em sabores de sorvete – e fazem muito sucesso na região. Sorveterias artesanais de Goiás, Mato Grosso e Brasília exploram os ingredientes nativos e criam versões que exaltam a diversidade do bioma. O pequi, com seu sabor intenso e característico, lidera as preferências locais, enquanto o araticum e a cagaita conquistam por sua doçura natural.

O **sorvete de milho**, tradicional e cremoso, também é muito apreciado no Centro-Oeste. Em festivais gastronômicos e feiras, essas criações atraem curiosos e apreciadores, valorizando a identidade cultural do interior do país.



## SUDESTE

A Capital Nacional do Sorvete fica no Sudeste: Itápolis, no interior de São Paulo. Com uma história diretamente ligada à imigração italiana, a cidade de cerca de 42 mil habitantes conta com dezenas de sorveterias.

A tradição sorveteira se espalha por toda a região, onde sorveterias, gelaterias e ambulantes oferecem sabores tradicionais e inusitados, como chocoentro e **manteiga de garrafa**, criados pelo confeitiro Fabrício, da Lumi Creamy (destaque na edição 69 da **revista Assaí Bons Negócios**). Já no litoral do Rio de Janeiro, o sorvete batido com açaí faz sucesso nas praias, afirmando a tropicalidade carioca.

## NORDESTE

No Nordeste faz calor o ano todo e, por isso, o sorvete é uma tendência em todas as estações. A segunda região que mais consome esse tipo de alimento no país oferece opções populares, como tapioca, graviola, cajá e umbu, que atraem pelo sabor inusitado. Mas também aposta nas versões clássicas, como chocolate e creme, que dividem espaço com o **dindin, tradição pernambucana que ganhou versões gourmet**.

Nas praias e nos calçadões, é fácil encontrar sorveteiros ambulantes, que oferecem refrescância imediata contra o calor intenso e transformam o sorvete em um alimento essencial para quem passeia pela orla. 🌊





*Investimento inicial reduzido, estrutura descomplicada e alto potencial de lucro tornam o negócio uma excelente oportunidade para empreender*

# Carrinho de CACHORRO-QUENTE

**T**er um negócio próprio nem sempre exige grandes investimentos. Com custos iniciais reduzidos e estrutura operacional descomplicada, o carrinho de cachorro-quente é uma oportunidade real para quem deseja empreender sem dispor de grande capital. A simplicidade, porém, não significa falta de potencial: com estratégias adequadas, o negócio pode ser rentável desde o início das operações.

Uma das vantagens do carrinho de cachorro-quente é a viabilidade operacional. O empreendedor consegue gerenciar todo o processo, desde o preparo até o atendimento, sem precisar contratar uma equipe extensa ou dispor de uma infraestrutura complexa.

***Com estratégias adequadas, o negócio pode ser rentável desde o início das operações.***

## CAPACITAÇÃO GRATUITA

**A Academia Assaí oferece o curso on-line e gratuito Dogueiros e Food Trucks, com temas como organização da produção, equipamentos e embalagens, normas da Vigilância Sanitária, entre outros, que vão ajudar você a profissionalizar seu negócio. Acesse e comece agora mesmo!**



**Conheça o curso on-line e gratuito da Academia Assaí**

**DOGUEIROS E FOOD TRUCKS**







## OPERAÇÃO E GESTÃO

Para começar, a higiene é inegociável. A limpeza do espaço, a conservação dos ingredientes e o cuidado com utensílios e embalagens elevam a experiência do cliente e a reputação do negócio.

O estoque também merece atenção. É importante calcular a demanda média de cada dia - considerando variações de clima, eventos e dias da semana, e contar com fornecedores confiáveis, que assegurem reposição rápida, preços competitivos e itens de qualidade.

**DICA: Organizar ingredientes, otimizar a montagem e manter tudo ao alcance agiliza o atendimento e aumenta a capacidade de produção.**



## MARKETING E DIVULGAÇÃO

Hoje em dia, presença digital é fundamental. Perfis nas redes sociais são essenciais para divulgar informações como localização, cardápio e promoções e gerar engajamento, além de facilitarem o contato do cliente com o estabelecimento.

A identidade visual é outro ponto-chave: um carrinho bem decorado, com logotipo e cores que chamam atenção, facilita o reconhecimento da marca e transmite profissionalismo. Embalagens personalizadas reforçam a presença e incentivam indicações. 🍷

**DICA: Incentive clientes a marcarem o perfil do negócio nas redes sociais. O marketing boca a boca digital amplia o alcance orgânico.**



## INGREDIENTES E CARDÁPIO

Os ingredientes básicos para a produção (salsichas, pães, complementos e molhos) são acessíveis e, com criatividade, versões gourmet ganham espaço, justificam preços mais elevados e atraem clientes que buscam experiências diferenciadas.

A possibilidade de personalização, quando o cliente escolhe os ingredientes do próprio lanche, cria uma sensação de exclusividade. Além disso, vale oferecer opções veganas ou vegetarianas, que atendem a outros perfis de consumidores e ampliam o alcance.

**DICA: Priorize praticidade e qualidade. Um cardápio enxuto facilita o preparo e otimiza o controle de estoque, além de manter o padrão dos lanches.**



## PONTO DE VENDA

O sucesso está diretamente ligado à escolha do local onde estacionar. Praças, ruas movimentadas, locais próximos a estações de transporte público e escolas, feiras e eventos garantem visibilidade constante e geram oportunidades de venda.

Além da escolha do ponto de venda, é preciso seguir normas sanitárias e obter autorizações legais. Muitas prefeituras exigem licenças específicas para comércio ambulante, e operar irregularmente pode resultar em multas e apreensão de equipamentos.

**DICA: Pesquise horários de maior circulação, dias de pico e características do público local para aumentar as vendas.**





### Tacacá

Uma das iguarias mais famosas do Pará, o tacacá lembra uma sopa, mas tem personalidade própria. O prato leva tucupi (caldo amarelo da mandioca-brava), jambu, camarão seco e goma de tapioca. É consumido direto da cuia, sem o uso de colher.

## Amazônia À MESA

*Na Cidade das Mangueiras, ingredientes da floresta se transformam em pratos que contam histórias de tradição e representam brasilidade*

A capital paraense, onde florestas e rios ditam os sabores postos à mesa, pratos como tacacá, maniçoba, pato no tucupi e o tradicional açai refletem a riqueza de uma região marcada pela diversidade e pela brasilidade: a Amazônia. Conhecida como a "Cidade das Mangueiras", Belém encanta com muita beleza natural e uma culinária autêntica, que destaca sabores exóticos e ingredientes frescos.

### Encontro de culturas

Desde 2015, Belém tem o título mundial de Cidade Criativa da Gastronomia, concedido pela UNESCO. Em 2025, ficou em sétimo lugar no ranking das melhores cidades do mundo para amantes da gastronomia, publicado pela revista internacional "Lonely Planet", referência quando o assunto é viagem.

É a mistura das culturas portuguesa, africana e indígena, combinada com a riqueza dos sabores amazônicos, que atrai tantos olhares. A capital do Pará tem, ainda, outra particularidade que enriquece a experiência de quem a visita: 65% do seu território está distribuído por 39 ilhas, onde bares e restaurantes servem pratos típicos e geram renda para seus moradores.



Flor de jambu



## Sabores que contam histórias

A gastronomia paraense é considerada uma das mais autênticas e “brasileiras” do país. Folhas e frutas nativas da região amazônica, camarão, caranguejo, pato, peixes, açaí, cupuaçu, castanhas, pimentas, ervas, mandioca e farinha de mandioca são ingredientes que contam histórias e revelam a autenticidade da culinária local. Conheça alguns pratos típicos:



### Maniçoba

A “feijoada paraense”, como também é conhecida a maniçoba, leva uma semana para ficar pronta. Isso porque seu ingrediente básico – a folha da mandioca-brava – tem toxinas que precisam ser eliminadas, o que só acontece depois de alguns dias de cozimento.



### Pato no tucupi

Pato, tucupi e jambu são os ingredientes principais da iguaria apreciada por moradores e visitantes. Esse é um dos pratos tradicionalmente preparados em festas e celebrações religiosas, como o Círio de Nazaré. É servido com arroz branco e farinha de mandioca.



### Açaí com peixe frito

No Pará, o açaí é consumido “puro”, sem açúcar, acompanhando postas de peixe bem temperadas e fritas na hora. A farinha d’água garante a crocância do prato, que é encontrado em muitos bares, restaurantes e feiras, e representa a essência da culinária amazônica.

## VER-O -PESO



Para quem visita Belém, o Mercado Ver-o-Peso é parada obrigatória. O espaço reúne tradição, sabores e histórias em barracas coloridas, onde é possível encontrar ervas medicinais, peixes frescos, frutas amazônicas, temperos e iguarias regionais. Além disso, é possível sentar-se à mesa em um dos diversos restaurantes populares que servem pratos típicos e sucos feitos à base de frutas locais. O maior mercado a céu aberto da América Latina tem 25 mil metros e recebe, em média, 20 mil visitantes por dia. 🌅

SAIBA QUAIS SÃO  
AS LOJAS ASSAÍ  
LOCALIZADAS NO PARÁ



### Cachaça de jambu

Criada em 2011, a cachaça de jambu conquistou o paladar da região Norte. A bebida aproveita todas as partes da planta amazônica - raiz, talo e folhas - e proporciona a característica sensação de formigamento na boca, marca registrada do jambu.



# Tecnologia: DELIVERY SEM COMPLICAÇÃO

*Rotas inteligentes e rastreo em tempo real representam economia de tempo e combustível e melhoram a experiência do cliente*

Quem trabalha com *delivery* sabe que cada minuto conta. O cliente, com fome e com pressa, quer acompanhar o pedido em tempo real e saber exatamente quando a comida vai chegar. Mas não é só a experiência do consumidor que está em jogo: otimizar as entregas reduz gastos com combustível, evita deslocamentos desnecessários e, com isso, melhora a rentabilidade do negócio.

A boa notícia é que, hoje, muitas ferramentas de gestão de rota são acessíveis a empreendedores que atuam sozinhos ou com equipes reduzidas. Aplicativos de rota inteligente calculam o trajeto ideal considerando distância, trânsito e número de paradas. Já a geolocalização possibilita que o cliente acompanhe o percurso em tempo real, o que deixa o processo de entrega mais transparente.



## ROTAS INTELIGENTES: MAIS EFICIÊNCIA NO DELIVERY

Soluções de planejamento de rota calculam a distância entre os endereços e as condições do trânsito para sugerir o melhor trajeto e economizar tempo e combustível.

**No Brasil, há opções gratuitas ou com planos acessíveis, como:**

### Google Maps

Gratuito, permite adicionar múltiplas paradas, emite alertas sobre condições de trânsito em tempo real e oferece a opção de baixar mapas para uso *off-line*.

### Waze

Gratuito, aceita rotas com várias paradas, tem alertas ao vivo sobre trânsito, acidentes e bloqueios com informações atualizadas pela própria comunidade.

### Rota Fácil

Gratuito, funciona para rotas básicas, já que suporta roteirização manual com paradas limitadas. Ideal para usuários iniciantes ou que fazem poucas entregas.

### Here WeGo

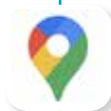
Gratuito, recalcula rotas automaticamente e é focado em navegação *off-line*, com download completo de mapas – ideal para acesso a locais sem internet.

### Route Planner

Gratuito para recursos básicos, tem planos pagos para funcionalidades mais completas. Suporta centenas de paradas e pode ser integrado a outros aplicativos.

### MyWay

Gratuito, com limitações e assinaturas para necessidades mais complexas. Focado em pequenos negócios e entregadores independentes com rotas médias.







**Hoje, muitas ferramentas de gestão de rota são acessíveis a empreendedores que atuam sozinhos ou com equipes reduzidas.**

### **GEOLOCALIZAÇÃO: TRANSPARÊNCIA E CONFIANÇA**

Permitir que o cliente acompanhe a entrega em tempo real reduz a ansiedade da espera, transmite profissionalismo e aumenta a percepção de confiabilidade da marca. Com a geolocalização, é possível enviar atualizações automáticas sobre o trajeto, informar atrasos e até mostrar a posição exata do entregador no mapa.

A maioria das soluções dedicadas a geolocalização têm planos pagos, mas é possível utilizar outras ferramentas, como o WhatsApp – uma solução popular e gratuita que funciona para empreendedores ou entregadores autônomos. Com o recurso, é possível enviar a localização em tempo real durante um período definido.

Além disso, Google Maps, Waze, Route Planner e Here WeGo, usados para rotas inteligentes, também permitem o compartilhamento da localização em tempo real via *link* para que os clientes acompanhem a rota.

### **DICAS PRÁTICAS PARA OTIMIZAR SUAS ENTREGAS**

Com um smartphone e os aplicativos certos, qualquer empreendedor pode oferecer entregas mais rápidas, transparentes e profissionais. O investimento inicial é baixo – ou inexistente, no caso das versões gratuitas – e o retorno é significativo.

O uso da tecnologia no *delivery* representa menos desperdício de tempo e combustível, mais entregas realizadas por dia e clientes mais satisfeitos.

- 1 Escolha um aplicativo de rota que atenda ao seu volume de entregas.
- 2 Teste as versões gratuitas antes de investir em planos pagos.
- 3 Ative o compartilhamento de localização com os clientes.
- 4 Comunique que a entrega pode ser acompanhada.
- 5 Avalie os resultados relacionados a tempo, custos e *feedbacks* dos clientes. 🌈



# VOCAÇÃO que alimenta

*A trajetória de Esther resgata o legado da mãe, Dona Maria, e encontra no Assaí Belvedere, de Belo Horizonte (MG), apoio necessário para seguir em frente*

**E**u cresci dentro da cozinha. Muitas das minhas lembranças de infância são da época em que minha mãe, Dona Maria, preparava 800 marmitas por dia, que eram servidas a trabalhadores da construção do viaduto da Mutuca, na saída da capital mineira para Ouro Preto e o Rio de Janeiro. Em 1978, ainda nem existiam restaurantes como os de hoje, e aquela comida carregava a história de uma família inteira aprendendo a sobreviver.

Minha mãe dormia embaixo de uma mesa enquanto as panelas de pressão ficavam ligadas a noite inteira. Para ajudar, meus irmãos e eu éramos responsáveis por lavar as embalagens de alumínio. O que minha mãe sabia fazer era comida boa, saborosa. Cozinhou para alimentar aquelas pessoas que trabalhavam duro, e foi dessa raiz que nasceu tudo o que sou hoje. Sem perceber, herdei dela essa vocação.

Em 2003, as refeições passaram a ser fornecidas a funcionários de uma concessionária bem ao lado do Assaí Belvedere, aqui em BH. Mas, já com a saúde muito fragilizada, minha mãe não podia mais seguir. Eu precisei assumir o negócio, e aquilo foi um verdadeiro divisor de águas na minha vida. Ali, o umbigo foi cortado e começou a minha história de verdade. Aprendi, na prática, que continuar não era uma opção, mas uma responsabilidade com tudo o que ela tinha construído.



## ACOLHIMENTO, RESPEITO E VALOR

O Restaurante JE nasceu em 2004. Comecei atendendo a uma parte dos funcionários da concessionária e, com o boca a boca, o movimento foi crescendo naturalmente. Ao todo, foram mais de 20 anos trabalhando no mesmo lugar, sem nome e sem placa, mas com uma história de entrega e muito trabalho em família. Hoje, caminham comigo meu esposo, Eustáquio, meu filho André Lucas e minha irmã Iolanda.

Um momento marcante na minha vida foi quando eu estava trabalhando na rua, como camelô, e uma equipe de funcionários do Assaí se aproximou de mim e me incentivou a continuar. A partir desse encontro, surgiu a possibilidade de levar meu trabalho para um espaço na galeria do Assaí Belvedere e, ao longo desse caminho, contei com apoio técnico e condições que me ajudaram muito nessa mudança. Assim, conquistei um ponto fixo, com mais estrutura e melhores condições de trabalho, o que me permitiu seguir atendendo meus clientes com mais conforto.



Eu não enxergo o Assaí apenas como um atacadista, um lugar de produtos e mercadorias. Aqui, eu vejo pessoas e histórias sendo criadas todos os dias. Tenho orgulho de fazer parte disso. O que também me motiva, diariamente, são meus clientes e minha equipe. Cada retorno positivo, cada conversa e cada rosto conhecido me dão confiança e segurança para seguir em frente.

Para o futuro, meu sonho é ver um crescimento constante, construir história, identidade e raízes firmes. Quero que o Restaurante JE seja um espaço para honrar tudo o que começou lá atrás, com a força da minha mãe e com a união da minha família. 🌄

**SAIBA MAIS** sobre as vantagens de fazer parte das galerias comerciais do Assaí na **página 8**

***“Minha mãe, Dona Maria, preparava 800 marmitas por dia, que eram servidas a trabalhadores da construção do viaduto da Mutuca”***

***Esther Maia Passos,  
proprietária do JE  
Restaurante***



# CELULAR + IA

## *Como fazer boas fotos?*

*Com recursos simples e apoio da inteligência artificial, é possível produzir imagens com aparência profissional, valorizando produtos e atraindo clientes*

No ambiente digital, as redes sociais funcionam como uma vitrine de produtos e serviços. Por isso, uma imagem atraente pode significar mais engajamento e mais vendas, afinal, ela é o primeiro contato que o cliente tem com seu produto ou serviço.

A boa notícia é que, para fazer boas fotos, não é preciso ter equipamentos caros, contratar fotógrafos profissionais ou criar cenários elaborados. Com o celular e a ajuda da inteligência artificial, dá para produzir imagens de qualidade e ajustar, refinar e criar composições com bom apelo visual.

Foto: Divulgação / Shutterstock



## USANDO O CELULAR PARA FOTOGRAFAR

O primeiro passo para produzir boas imagens para as redes sociais é caprichar na foto. Confira algumas dicas:



### ORGANIZAÇÃO

Organize os elementos, como ingredientes, talheres, toalhas, acessórios e bebidas, de forma que fiquem visualmente equilibrados.



### LIMPEZA

Mantenha a lente sempre limpa. Impressões digitais e poeira podem deixar a foto embaçada e comprometer a imagem.



### ILUMINAÇÃO

Verifique a iluminação para que todos os elementos apareçam. Prefira fotografar durante o dia, a luz natural é uma excelente aliada.



### FOCO

Ajuste o foco tocando na tela exatamente onde está o produto e evite usar o zoom digital, pois ele reduz a qualidade da imagem.



### ENQUADRAMENTO

Na câmera do celular, ative a função “grade”, que ajuda a fazer o enquadramento da foto. Além disso, teste diferentes ângulos.



### OPÇÕES

Faça muitas fotos. Teste diferentes opções de organização, ângulo e distância antes de decidir aquela que vai ser usada.

## INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL PARA MELHORAR AS FOTOS

Depois de garantir boas imagens, vale recorrer à IA para aprimorar o resultado e criar fotos com acabamento profissional. Algumas ferramentas têm versões em português e planos gratuitos (com limitações) e são fáceis de usar, como o Canva e o Gemini.

### CANVA

A versão gratuita oferece recursos capazes de valorizar uma foto e deixá-la mais atraente para as redes sociais. O Canva tem um editor para ajustes básicos, filtros e, além de uma biblioteca gratuita com milhares de imagens, disponibiliza elementos gráficos e modelos prontos para *posts*, *flyers* e outros formatos. É possível incluir textos estilizados, molduras e camadas que destacam ainda mais o produto.

### GEMINI

O aplicativo do Google disponibiliza, na versão gratuita, um modelo de edição de imagens chamado Nano Banana, que foi projetado para uso rápido, casual e diário. O *app* tem funcionalidades como ajustar cores, brilho, contraste e nitidez, remover objetos indesejados ou alterar o fundo de forma fácil e rápida. Mas o acesso é limitado e os limites variam de acordo com a complexidade do pedido.



## DICAS PARA NÃO ERRAR NA EDIÇÃO DE IMAGENS

- **Preserve a naturalidade:** evite filtros ou correções exageradas.
- **Use ajustes sutis:** brilho, contraste e nitidez sem exageros.
- **Atenção ao fundo:** escolha cores e texturas que valorizem o produto.
- **Evite superexposição:** cuide para que áreas claras não fiquem estouradas.
- **Compare versões:** alterne edição e foto original para manter fidelidade.
- **Teste as ferramentas:** experimente diferentes aplicativos.
- **Mantenha a resolução:** prefira edições que não percam qualidade ao salvar. 🍌

# A ascensão DAS CARNES VEGETAIS



*Além de alcançar o consumidor final, a produção artesanal é uma oportunidade para atender ao food service com opções prontas*

**M**elhorar a alimentação, reduzir o impacto ambiental, diminuir o consumo de produtos de origem animal ou simplesmente experimentar novos sabores. As motivações são variadas, mas o movimento é claro – produtos de origem vegetal estão em alta. Um levantamento publicado pela Foodtest em maio de 2025 apontou que 26% dos brasileiros consomem carnes vegetais pelo menos uma vez por mês. Isso mostra que o hábito já faz parte da rotina de uma parcela significativa da população.

**As motivações são variadas, mas o movimento é claro – produtos de origem vegetal estão em alta.**

## POR QUE APOSTAR NA PRODUÇÃO ARTESANAL?

Grão-de-bico, lentilha, feijões, soja, cogumelos – tudo vira base para produtos que reproduzem o sabor, a textura e até a aparência da carne tradicional, mas com um apelo mais saudável e sustentável. Ingredientes frescos e sem ultraprocessamento agregam valor e atraem consumidores que prezam qualidade e saúde.

Para quem empreende, o momento é uma oportunidade. A produção artesanal oferece vantagens que a indústria não consegue acompanhar, como receitas exclusivas e sabores regionais. Essa flexibilidade permite testar e adaptar combinações e oferecer produtos com identidade e propósito. O diferencial está justamente na capacidade de criar itens exclusivos.





## CARDÁPIO DE POSSIBILIDADES

Além do hambúrguer, há uma variedade de opções que podem ser produzidas artesanalmente: almôndegas, linguiças, tiras para stroganoff, empanados, carne desfiada, quibes e carne moída, por exemplo.

Uma das vantagens de produzir carnes vegetais é que elas se adaptam a diferentes modelos de negócio e, por isso, é possível atender a diferentes demandas. Além do consumidor final, outros estabelecimentos podem se interessar pelos produtos.

Isso porque há restaurantes, bares, lanchonetes, cafés e cozinhas industriais que buscam soluções para incluir opções vegetais no cardápio sem precisar desenvolver receitas internamente.

### Alguns formatos procurados pelo food service incluem:

- hambúrgueres prontos;
- almôndegas, empanados e linguiças;
- bases temperadas para molhos e recheios;
- tiras para pratos quentes e PFs;
- recheios para salgados e tortas;
- “kits de preparo” para cozinhas industriais.

## Estruturando um negócio DE CARNES VEGETAIS

**Assim como qualquer negócio, o sucesso na produção de carnes vegetais artesanais precisa de planejamento, qualidade e conexão com o público. Confira algumas dicas essenciais para atuar na área:**

- Desenvolva receitas exclusivas para criar identidade e se diferenciar no mercado.
- Teste sabores e texturas com frequência e ajuste conforme o retorno dos clientes.
- Escolha fornecedores confiáveis para garantir consistência e qualidade.
- Invista em embalagens atrativas, destacando os benefícios do consumo.
- Comunique os valores da marca; clientes valorizam transparência e propósito.
- Mostre os processos de produção nas redes sociais, isso gera conexão.
- Mantenha controle rigoroso, equilibrando qualidade e viabilidade financeira.
- Busque certificações e selos para agregar ainda mais credibilidade ao produto. 🍷

## SELOS QUE AGREGAM VALOR

Obter certificações pode ser um diferencial competitivo importante para quem produz carnes vegetais. A Certificação Orgânica valida o uso de ingredientes sem agrotóxicos e transgênicos, enquanto o Selo Vegano garante que nenhum ingrediente de origem animal foi usado no processo.

Já a Certificação de Boas Práticas de Fabricação (BPF) atesta procedimentos adequados de higiene e produção e o selo ARTE, que também se aplica a produtos de origem vegetal e reforça a autenticidade, a qualidade e a tradição dessas mercadorias.

**DICA: Comece pelas certificações sanitárias obrigatórias e avance gradualmente para selos que agreguem valor à sua marca e ao seu posicionamento.**



# A força da VÁRZEA

*Visibilidade, engajamento e transformação social: o patrocínio impulsiona o esporte amador e amplia oportunidades para empreendedores locais*

**N**as paredes do União FC Bar da Várzea, camisas emolduradas, fotos antigas e troféus contam 75 anos de história do União Gonzaga, de São José do Rio Preto (SP), patrimônio afetivo do bairro Gonzaga de Campos. O estabelecimento funciona como uma extensão do clube e evidencia a importância do comércio local no fortalecimento do futebol amador.

Quando Lucas Miranda e o irmão, Flávio, assumiram o espaço em maio de 2022, a intenção não era apenas abrir mais ponto de encontro, mas dar vida a uma paixão construída desde a infância. “Nós acompanhamos o time desde sempre e o bar acabou se tornando um sonho compartilhado com meu irmão. Sentimos a necessidade de eternizar essa história”, conta Lucas, que hoje, além de proprietário do bar, é diretor do União Gonzaga.

## VISIBILIDADE E IMPACTO

O bar e o time estão tão entrelaçados que dividem mais que o nome: compartilham identidade, torcida e propósito. “O bar é um dos patrocinadores do clube, mas também trouxe visibilidade e abriu portas com outros parceiros. Hoje, muitas pessoas que sequer conheciam o bairro vêm até aqui se emocionar com as belezas da nossa raiz”, conta Lucas.

Segundo ele, o apoio dos comerciantes é vital para a sobrevivência de equipes amadoras. “Praticamente todos os times de várzea são patrocinados pelos negócios locais, seja financeiramente ou através de permutas”, explica. A relação funciona nos dois sentidos, já que o esporte também fomenta o comércio local.

Mais do que isso, a relação fortalece a comunidade: “Com ajuda de parceiros e voluntários, nós promovemos um calendário social com ações durante todo o ano, e os comerciantes do bairro contribuem com brindes e prêmios”. O União FC Bar da Várzea se torna, assim, um ponto de articulação entre esporte, negócio e cidadania no Gonzaga de Campos.



## PÚBLICO FIEL E ENGAJADO

O patrocínio é uma das engrenagens que mantêm o futebol amador vivo no país. Além de possibilitar aquisição de uniformes, logística e participação em competições, ele cria oportunidades de desenvolvimento social e fortalece vínculos.

A várzea cumpre um papel fundamental de inclusão, convivência e formação cidadã. Na prática, as equipes se transformam em espaços de acolhimento, disciplina e construção de identidade.

Para os empreendedores, o retorno também é significativo. Além de reforçar a imagem da marca, o patrocínio aproxima o negócio de um público fiel, apaixonado e altamente engajado.



## Entre os principais impactos positivos do investimento, estão:

- Presença e reputação fortalecidas, com a marca associada a valores como cooperação, disciplina e superação.
- Marketing de proximidade, alcançando consumidores do entorno de forma autêntica.
- Engajamento com jovens e famílias, ampliando o reconhecimento da empresa como parceira do bairro.
- Geração de oportunidades por visibilidade ou pelo relacionamento construído com os moradores e os líderes comunitários.



Acreditando nesse potencial transformador, o Assaí Atacadista apoia iniciativas esportivas em diversas regiões do país. Entre elas, a Taça das Favelas, da qual a marca é patrocinadora desde 2019. O investimento nessa competição reforça a convicção de que o futebol amador é um instrumento poderoso de inclusão, mobilização e desenvolvimento social. 🌅



# MEI

## *é obrigado a declarar imposto de renda?*

*Para saber se a declaração é obrigatória, o empreendedor precisa calcular os rendimentos tributáveis recebidos no ano anterior. Confira um passo a passo*

A declaração do Imposto de Renda (IR) é uma obrigação comum a todos os brasileiros que, como pessoa física, ultrapassam os limites anuais de isenção definidos pela Receita Federal. Porém, para quem é microempreendedor individual, essa regra ainda pode causar dúvidas.

Afinal, o MEI precisa declarar o IR? A resposta é: depende. Isso porque o simples fato de ter um CNPJ não obriga o empreendedor a enviar a declaração todos os anos. A exigência está ligada aos rendimentos tributáveis como pessoa física, que podem vir também de outras fontes.

Por isso, além de cumprir as obrigações como empresa, o MEI deve calcular o que recebeu ao longo do ano para confirmar se precisa declarar o IR ou se está isento.

### **OBRIGAÇÕES FISCAIS DO MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL**

Como microempresa, o MEI precisa cumprir obrigações básicas: emitir Nota Fiscal, pagar mensalmente o DAS e entregar a Declaração Anual do Simples Nacional (DASN-SIMEI). "O envio da Declaração Anual é obrigatório mesmo que não tenha havido faturamento no ano anterior", explica o advogado Adriano da Silva Santos, especialista em Direito Empresarial.

**ATENÇÃO:** Se não for prorrogado pela Receita Federal, em 2026, o prazo para entrega da Declaração Anual do Simples Nacional (DASN-SIMEI) vai até o dia 31 de maio.







## Quando o MEI precisa declarar imposto de renda pessoa física?

Quanto ao Imposto de Renda Pessoa Física, o microempreendedor individual deve seguir as mesmas regras aplicadas a todos os brasileiros. O especialista explica: “No Direito Tributário, CNPJ e CPF são tratados de forma separada. Não é recomendado misturar questões pessoais com empresariais, porque a personalidade jurídica do MEI está ligada ao negócio, enquanto a renda da pessoa física segue regras próprias”.

Na prática, isso significa que, se os rendimentos tributáveis ultrapassaram R\$ 60 mil no ano de 2025, a declaração do Imposto de Renda em 2026 é obrigatória.

**Mas como fazer o cálculo?** Vamos a um exemplo prático. Veja o passo a passo:

### FATURAMENTO ANUAL

Some tudo o que sua empresa recebeu em 2025 checando os valores de todas as Notas Fiscais emitidas.

**Exemplo: Faturamento anual = R\$ 70.000**

### PARCELA ISENTA

Uma parte do faturamento é considerada isenta pela Receita Federal, de acordo com a atividade da empresa:

- 8% para comércio e indústria
- 16% para transporte
- 32% para serviços

**Exemplo:**

**No caso de um comércio com faturamento anual de R\$ 70.000, a parte isenta é de R\$ 5.600 (referente a 8%).**

### DESPESAS DEDUTÍVEIS

Some todas as despesas relacionadas ao funcionamento do negócio ao longo do ano (aluguel, contas de água, energia, telefone, insumos, ingredientes, embalagens, entre outras). **Atenção:** algumas despesas precisam ser comprovadas com notas fiscais emitidas para o CNPJ e estar relacionadas à atividade da empresa.

### LUCRO LÍQUIDO

Agora, subtraia do faturamento anual todas as despesas dedutíveis listadas no passo anterior. O resultado será o lucro líquido da empresa.

**Exemplo:**

**R\$ 70.000 (faturamento anual) – R\$ 20.000 (despesas dedutíveis) = R\$ 50.000 (lucro)**

### PARCELA TRIBUTÁVEL

A partir do lucro, subtraia a parte isenta para descobrir qual é a parcela tributável.

**Exemplo:**

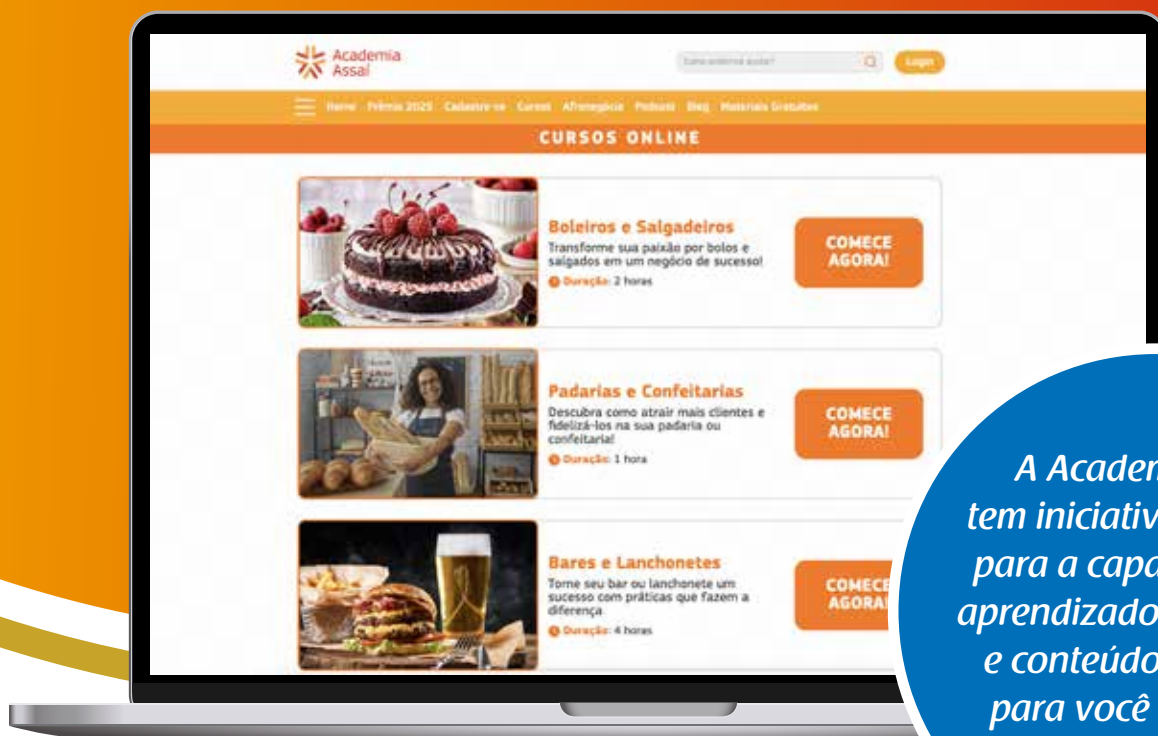
**R\$ 50.000 (lucro) – R\$ 5.600 (parcela isenta) = R\$ 44.400 (lucro tributável)**

Nesse exemplo, portanto, o MEI não seria obrigado a declarar o IR, já que não atingiu o limite anual de R\$ 60 mil em rendimentos tributáveis. Mas é importante lembrar que cada MEI deve fazer o cálculo com base nos seus próprios números.

Para quem é obrigado a entregar a declaração, o prazo previsto é 31 de maio. A entrega fora do prazo gera multa e pode levar a restrições no CPF, afetando inclusive operações financeiras.

## Para comprovar rendimentos e despesas, o MEI deve manter organizados os seguintes documentos ao longo do ano:

- Notas fiscais de venda ou prestação de serviço.
- Notas fiscais de compras emitidas no CNPJ.
- Comprovantes de despesas que podem ser aplicadas ao negócio, como aluguel, água, luz, telefone e internet.
- Extratos bancários da conta PJ.
- Comprovantes de pagamento do DAS e da entrega da DASN-SIMEI.
- Recibos e contratos vinculados ao trabalho realizado.
- Relatório mensal de receitas brutas (RMRB). 🌟



*A Academia Assaí tem iniciativas voltadas para a capacitação e o aprendizado, com cursos e conteúdos gratuitos para você aplicar no dia a dia*

## Renove seu negócio EM 2026

Muitas vezes, começar ou manter um negócio parece desafiador, especialmente no setor de alimentação. Mas isso não precisa ser assim. A Academia Assaí foi criada para apoiar empreendedores nessa jornada, oferecendo conhecimento, apoio e orientação em cada etapa.

A plataforma reúne conteúdos completos e gratuitos para quem empreende ou deseja empreender: cursos *on-line*, materiais para download, podcasts, artigos e muito mais. Tudo em um só lugar e com acesso liberado após um único cadastro.



Fotos: Divulgação Assaí





## O QUE É A ACADEMIA ASSAÍ?

A **Academia Assaí** é um programa do **Instituto Assaí**, organização sem fins lucrativos responsável por todas as iniciativas de investimento social do Assaí Atacadista. Esse programa busca capacitar empreendedores do setor de alimentação em todos os cantos do Brasil e conta com parcerias para enriquecer o conteúdo oferecido.

Todo o material produzido pela Academia é gratuito e pensado para a rotina de quem é (ou quer ser) um empreendedor. Somente na modalidade *on-line*, ao todo, são 13 cursos para diferentes segmentos (como padarias, restaurantes, bares e mercados) que apoiam o desenvolvimento de negócios.

Os cursos são rápidos e práticos. Ao final das aulas, o participante recebe um certificado. Além disso, há testes de conhecimento e materiais complementares para aprofundar o aprendizado.



**A plataforma já emitiu +80 mil certificados, reforçando o impacto positivo na formação de empreendedores de todo o Brasil. Entre os destaques:**

**Todos Podem Empreender:**  
**+2,9 mil certificados**

**Boleiros e Salgadeiros:**  
**+2,4 mil certificados**

**Vendas Por Encomenda:**  
**+1,9 mil certificados**



## BLOG E PODCAST: CONTEÚDOS QUE INFORMAM E ORIENTAM

O **blog da Academia Assaí** publica artigos que ajudam a entender o cenário do setor e tomar decisões mais seguras no dia a dia do negócio. São conteúdos sobre atualidade, economia, receitas, finanças, entre outros, pensados para fortalecer a visão empreendedora.

Há, ainda, o **projeto AfroNegócio**, desenvolvido com o intuito de impulsionar o afroempreendedorismo no setor de alimentação. A iniciativa fortalece a trajetória de empreendedores negros a partir de três pilares: educação, conexões estratégicas e oportunidades concretas. Dessa forma, promove a inclusão e a representatividade, valorizando a riqueza cultural, a ancestralidade e a capacidade de inovação desse público.

Já o **podcast Negócio em Dia** traz informações valiosas, desde dicas para turbinar as vendas até inspirações. O podcast tem o formato de entrevista e recebe convidados especialistas nos temas abordados. >>



PODCAST  
**negócio em dia**  
ACADEMIA ASSAÍ



## PRÊMIO ACADEMIA ASSAÍ: VALORIZANDO QUEM FAZ ACONTECER

O **Prêmio Academia Assaí** é uma iniciativa dedicada a reconhecer e impulsionar pequenos empreendedores do setor de alimentação. A premiação é fruto da parceria entre a Academia Assaí, através do Instituto Assaí, e a Aliança Empreendedora.

Até a 8ª edição, mais de 7,9 mil empreendedores foram impactados, com prêmios que somam mais de R\$ 6,5 milhões para investir em seus negócios e treinamentos intensivos. O Prêmio Academia Assaí é uma celebração do talento, da criatividade e da força de quem empreende no Brasil.

**Agora que você já conhece mais sobre a Academia Assaí, aproveite para se cadastrar, acessar todos os conteúdos e iniciar o ano com novas oportunidades de aprendizado.**

**Acompanhe também nossas redes sociais e siga com a gente, passo a passo, nessa jornada empreendedora. Estamos aqui para caminhar ao seu lado! 🌟**



**academiaassai.com.br**



# Seu sonho alimenta o Brasil,



## alimenta o seu sonho!

Em 2026, queremos estar ao seu lado para valorizar o seu tempero e o seu propósito, que são únicos e podem te levar aonde você quiser!

Oferecemos **ferramentas gratuitas** para você aprender a gerir seu negócio com mais eficiência, crescer de forma inteligente e transformar seu potencial em **resultados reais**.



Cursos online  
e gratuitos com  
certificado



Podcast para aprender  
com especialistas



Blog com as  
novidades  
do setor



Materiais gratuitos  
para baixar

APONTE A CÂMERA DO SEU CELULAR:



SIGA A ACADEMIA ASSAÍ NAS REDES SOCIAIS:



ACADEMIAASSAIOFICIAL



ACADEMIAASSAI

PATROCINADORES:





# Gestão de RESÍDUOS

*Saiba como implementar ações para organizar o seu negócio, economizar e ainda contribuir com o meio ambiente*

**C**omprar, cozinhar, atender, organizar o estoque, fazer contas. Nos pequenos negócios, a rotina é intensa, mas cuidar da gestão de resíduos é uma medida estratégica e obrigatória: evita desperdícios, mantém o ambiente de trabalho organizado e seguro, evita problemas com a fiscalização e diminui o volume de resíduos gerados.

**A seguir, confira dicas práticas, simples e possíveis de aplicar no dia a dia.**



## Saiba identificar cada resíduo

**Orgânicos:** restos de comida, cascas, borra de café, folhas, talos etc.

**Recicláveis:** embalagens limpas de papel, papelão, plástico, vidro e metal.

**Rejeitos:** papel-toalha sujo, guardanapos, sachês abertos e esponjas usadas.

**ATENÇÃO:** resíduos como óleo de cozinha, pilhas, baterias e lâmpadas exigem armazenamento específico.



## Separe adequadamente

**Orgânicos:** use um recipiente exclusivo e fechado; se houver espaço, avalie montar uma composteira (existem modelos simples e baratos).

**Recicláveis:** papel, plástico, vidro e metal devem estar limpos e secos; reserve uma área para armazená-los até o dia da coleta.

**Rejeitos:** separe esses materiais dos demais para evitar contaminação, armazenando-os em sacos de lixo bem amarrados.





### Mantenha o ambiente organizado

- Quando a equipe sabe exatamente onde e como descartar cada material, o resultado aparece.
- Identifique as lixeiras com etiquetas.
- Evite misturar resíduos diferentes no mesmo recipiente.
- Defina rotinas de limpeza e troca dos sacos.



### Faça parcerias

- Muitas prefeituras e cooperativas fazem coleta gratuita de recicláveis. Informe-se na sua cidade.
- Procure serviços como coleta de orgânicos, compostagem comunitária ou outras iniciativas locais.
- Você pode descartar o óleo de cozinha usado e outros resíduos em Pontos de Entrega Voluntários.



Estação de Reciclagem Assaí Jacu Pêssego

### Dicas para implementar já

- Treine a equipe, explicando como fazer a separação adequada de cada resíduo.
- Coloque lixeiras diferentes e sinalizadas perto das áreas de preparo e atendimento.
- Lave (com pouca água) as embalagens recicláveis antes de descartar.
- Mantenha um recipiente fechado só para o óleo de cozinha usado.

### ORGANIZE REVISÕES SEMANAIS:

- ☒ O que está sendo descartado e por que?
- ☒ O que poderia estar sendo reaproveitado e como?

### DICA ESPECIAL

**Aproveite ao máximo cada alimento. Sempre que possível, use cascas, talos e sementes nas receitas, evitando o desperdício.**

### VOCÊ SABIA? O Assaí contribui e ajuda você a contribuir também



Além de incentivar o consumo consciente, muitas **lojas do Assaí contam com pontos de descarte**. Dependendo da unidade, você encontra estação de reciclagem, Retorna Machine para devolução de embalagens, pontos para descartar pilhas e baterias, e pontos de descarte de lâmpadas. **Quer saber quais serviços sua loja Assaí oferece? Acesse a página da unidade mais próxima!**

### O que fazemos dentro de casa também importa

**O Assaí já reaproveita quase 50% de todos os resíduos gerados nas operações, usando diferentes estratégias:**

- **Compostagem:** hoje, **87 lojas** contam com soluções que transformam resíduos orgânicos em adubo.
- **Destino Certo:** Presente **em 96% das lojas**, o Programa reaproveita frutas, legumes e verduras fora do padrão estético e doa os alimentos para instituições que atendem pessoas em situação de vulnerabilidade, evitando o desperdício.
- Fazemos parte da **Coalizão Internacional Brasil Sem Desperdício**, que une empresas, governos e sociedade civil no combate ao desperdício de alimentos.

### Meta pública Assaí:

O Assaí está assumindo um compromisso importante: chegar ao **Aterro Zero até 2035**. As ações contemplam:

- Reduzir ao máximo o envio de resíduos para aterros
- Aumentar as soluções de reciclagem, compostagem e reaproveitamento
- Melhorar continuamente a eficiência e o consumo consciente nas lojas

São passos decisivos rumo a operações mais sustentáveis e que inspiram pequenos negócios a seguirem o mesmo caminho. 🌱



## Alcance VIRAL

*De bolos feitos em casa a mais de três milhões de visualizações, Amanda aproveitou o sucesso para estruturar o próprio negócio*



**D**ariamente, pela Praia de Iracema, em Fortaleza (CE), circulam muitas pessoas e, aos finais de semana, centenas fazem uma pausa para conhecer Amanda Dantas e suas fatias de bolo, negócio que começou por necessidade.

“Na minha segunda gravidez, eu trabalhava como vendedora viajando pelo interior. Mas não tinha rede de apoio e ficava em casa com meus filhos. Então, tive a ideia de começar a fazer bolos para vender”, conta. As vendas não iam muito bem, até que a ideia de levar os produtos para a orla, onde o fluxo de pessoas poderia aumentar suas chances, deu origem a um novo modelo de negócio.

Como ambulante, Amanda ganhou visibilidade e mais oportunidades de venda. Mas, sem autorização para trabalhar, o início foi marcado por incertezas. “Eu ficava circulando para tentar vender as fatias, oferecia de mesa em mesa. Aos poucos, fui superando cada dificuldade”, revela. A persistência, segundo Amanda, foi decisiva para consolidar a Fatia da Felicidade. “Sempre acreditei que ia dar certo”, diz.



## Virando o jogo



Tudo mudou em 2023, quando o influenciador digital Luís Eduardo, da página “Bora Com Dudu”, fez um vídeo que viralizou nas redes sociais e atualmente ultrapassa três milhões de visualizações. No dia seguinte ao post, uma fila de 300 pessoas aguardava a chegada de Amanda à Praia de Iracema. Naquele momento, a Fatia da Felicidade ganhou repercussão e hoje tem clientes fiéis, além de receber turistas de diferentes estados e países.

Com o sucesso, foi possível melhorar a estrutura de produção. “Antes, eu trabalhava com utensílios simples. Depois desse vídeo, eu consegui montar uma cozinha industrial e comprar uma geladeira para armazenar os bolos”, conta a empreendedora, que já contratou uma funcionária e outra pessoa para ajudar em casa, na rotina familiar.

Mesmo depois de viralizar, o dia a dia dela continua totalmente dedicado ao negócio. Pessoalmente, Amanda produz, transporta, vende e atende à clientela. Na sua opinião, “empreender é ter horário para cumprir, se arriscar, acreditar que vai dar tudo certo e ser positivo. Muitas vezes, vão aparecer dificuldades, mas não devemos desistir”.

## PALAVRA DO ESPECIALISTA

Viralizar na internet pode abrir portas, mas o desafio é transformar o momento em reconhecimento duradouro. Para isso, é essencial ter uma identidade definida (nome, proposta de valor e história), manter presença ativa nas redes com conteúdo autêntico, criar vínculo com o público e garantir uma boa experiência ao cliente. Como afirma a especialista em Comunicação, Julia Medeiros, “a constância é tão importante quanto o alcance: pequenas ações repetidas ao longo do tempo constroem familiaridade e credibilidade, mesmo com recursos limitados”.

A viralização repentina, porém, também traz riscos. Ela pode gerar expectativas acima da capacidade operacional e atrair críticas e julgamentos. Julia explica que “o principal risco é a frustração do consumidor ao não encontrar uma qualidade de produto ou serviço alinhada à expectativa gerada”. Para se preparar, o empreendedor deve ser transparente, manter um tom humanizado e enxergar críticas como oportunidades de aprimoramento. Essas medidas que ajudam a proteger sua reputação enquanto o negócio se organiza para atender à nova demanda. 🌟



**saiba mais**



@fatiadafelicidadeamandantantas



# Reputação de Marca: o olhar do outro

*Quando uma pessoa recomenda o seu negócio, você sabe o que ela diz? Os comentários revelam a reputação da sua marca*



## Aprendendo COM A PRÁTICA

Você já parou para pensar no que seus clientes falam sobre o seu negócio quando você não está por perto? Essa percepção, construída a partir de experiências, conversas e expectativas, forma a reputação da sua empresa.

Pense em uma marca que você admira não somente pela qualidade dos produtos, mas por tudo que ela representa: confiança, consistência, valores, resolução de problemas, transparência... Reputação é a soma de todas as experiências e percepções que outras pessoas têm sobre o negócio. É o olhar do outro!

E isso não é exclusividade das grandes empresas. Nas pequenas, cada avaliação positiva é um tijolo na construção da imagem. Quando uma pessoa recomenda o seu estabelecimento, você sabe exatamente o que ela diz?

**Reputação nasce do cotidiano, na forma como você recebe cada cliente, no cuidado com o ambiente, na coerência entre o que promete e o que entrega. Não existe fórmula mágica, mas alguns passos ajudam nessa construção:**

- O cliente deve ser o centro das decisões, do horário de funcionamento ao cardápio.
- Atendimento ágil, produtos de qualidade e ambiente limpo valem mais que promessas.
- Assuma seus erros, peça desculpas e corrija. A humildade gera confiança.
- Seja consistente nas entregas diárias. É a repetição que constrói a credibilidade.
- Escute o que falam de você e use isso para melhorar continuamente.

Aqui no Assaí, também trabalhamos para construir nossa reputação. Recentemente, realizamos uma pesquisa com mais de 3 mil pessoas – clientes, fornecedores, colaboradores, investidores e formadores de opinião. Ficamos orgulhosos com a percepção positiva sobre nossa marca, mas também conscientes de que há espaço para evoluir.

Essa transparência ensina algo valioso: reputação não se constrói da noite para o dia. Ela exige escuta ativa, evolução constante e coerência entre o que dizemos e o que fazemos. Isso também vale para o seu negócio, independentemente do tamanho.

**Cada atendimento é uma oportunidade de fazer o seu negócio brilhar ainda mais. Sua reputação é valiosa, cuide bem dela!**

Um abraço,

Sol





# Suas compras ainda mais baratas com o **CARTÃO PASSAÍ.**



Leve preço de atacado

a partir da **1ª** unidade



e parcele em até

**3X** sem  
juros.

Peça já o seu  
**e aproveite!**



Aponte sua câmera  
e saiba mais!



¹Oferta válida para pagamento com o cartão Passai. Confira os produtos participantes nas lojas. ²Válido para compras a partir de R\$ 20. Cartão sujeito à análise de crédito e disponibilidade de produtos na loja. ³Válido para as compras a partir de R\$ 100. Cartão sujeito à análise de crédito e disponibilidade de produtos na loja. Lojas Participantes: Todas, exceto as lojas que não possuem essa categoria: 001 - MANILHA | 002 - CASA VERDE | 003 - SÃO MIGUEL MARECHAL TITO | 009 - OSASCO | 012 - JUNDIAÍ | 016 - SANTO ANDRÉ | 019 - ITAQUERA | 021 - LIMEIRA | 025 - CARAGUATATUBA | 045 - BARRA FUNDA | 154 - CAMPINAS - CENTRO | 166 - SANTA CATARINA.

### ACRE

#### Assaí Rio Branco

Rod. BR-364, 1.897  
Floresta Sul - Rio Branco  
Tel.: (68) 3214-5600  
WhatsApp: (68) 92003-2464

### ALAGOAS

#### Assaí Arapiraca

Rua Maria Genusir Soares, 308  
(Rod. AL 220) - Planalto  
Tel.: (82) 3522-8600 / 3522-8602  
WhatsApp: (82) 98124-9305

#### Assaí Maceió Farol

Av. Fernandes Lima, 4.000 - Farol  
Tel.: (82) 3036-8100  
WhatsApp: (41) 92001-6219

#### Assaí Maceió Mangabeiras

Av. Comendador Gustavo Paiva, 3261 - Mangabeiras  
Tel.: (82) 3036-8050  
WhatsApp: (82) 98138-4724

#### Assaí Menino Marcelo

Av. Menino Marcelo, s/n - Serraria  
Tel.: (82) 3214-7300  
WhatsApp: (82) 98124-9463

#### Assaí Tabuleiro

Av. Doutor Durval de Goes Monteiro, 10.580 - Tabuleiro do Martins  
Tel.: (82) 3314-6100  
WhatsApp: (41) 92003-9447

### AMAPÁ

#### Assaí Macapá Marco Zero

Rod. Josmar Chaves Pinto, 03  
Jd. Marco Zero  
Tel.: (96) 3203-0400  
WhatsApp: (96) 9193-0479

#### Assaí Zona Norte

Rua Tancredo Neves, 528 - São Lázaro  
Tel.: (96) 3082-0100  
WhatsApp: (96) 99193-0479

### AMAZONAS

#### Assaí Manaus Bola da Suframa

Av. General Rodrigo Otavio 2.595 - Crespo

Tel.: (92) 2129-0850  
WhatsApp: (41) 92003-8911

#### Assaí Manaus Grande Circular

Av. Autaz Mirim, 8.755 - Novo Aleixo  
Tel.: (92) 3247-2250  
WhatsApp: (92) 99100-6484

#### Assaí Manaus II

Av. Ephigenio Salles, 2.045 - Aleixo  
Tel.: (92) 3643-0600  
WhatsApp: (92) 99356-1568

#### Assaí Manaus Torquato

Av. Torquato Tapajós Nº 2.200  
Bairro Flores  
Tel.: (92) 3652-2600  
WhatsApp: (92) 93300-5677

### BAHIA

#### Assaí Barris

R. do Salete, 30 - Barris  
Tel.: (71) 3277-3150  
WhatsApp: (71) 9711-2723

#### Assaí Barreiras

Av. Cleriston Andrade, nº 1.897  
São Miguel  
Tel.: (77) 3614-0750  
WhatsApp: (41) 92003-1930

#### Assaí Cabula

Rua Silveira Martins 119 - Cabula  
Tel.: (71) 3194-9300  
WhatsApp: (71) 99947-5845

#### Assaí Camaçari

Av. Jorge Amado, s/n  
Bairro Reserva Camassarys  
Tel.: (71) 3454-0250  
WhatsApp: (41) 92003-3507

#### Assaí Cidade Baixa

Rua Luiz Régis Pacheco, 2 - Uruguai  
Tel.: (71) 3316-8750  
WhatsApp: (71) 99684-5436

#### Assaí Feira de Santana

Av. Eduardo Fróes Mota, s/n - Sobradinho  
Tel.: (75) 3624-1221  
WhatsApp: (75) 9851-6291

#### Assaí Golf Club

Rua Genaro de Carvalho, 516  
Jd. Cajazeiras  
Tel.: (71) 3282-0400  
WhatsApp: (71) 99943-8650

#### Assaí Guanambi

Rod. BR 030, 5.978 - São Sebastião  
Tel.: (77) 3452-4450  
WhatsApp: (77) 9908-8260

#### Assaí Ilhéus

Estrada Una-Ilheus 222  
São Francisco  
Tel.: (73) 3657-6650  
WhatsApp: (73) 99826-9023

#### Assaí Itapetinga

Rod. BA 263 - Recanto da Colina  
Tel.: (77) 3262-3500  
WhatsApp: (77) 99948-0447

#### Assaí Jequié

Av. Cesar Borges, s/n  
São Judas Tadeu  
Tel.: (73) 3526-4448  
WhatsApp: (73) 99864-9743

#### Assaí Juazeiro da Bahia

Av. São João, 1.959 - Jd. Flórida  
Tel.: (74) 3614-9736  
WhatsApp: (74) 99809-1298

#### Assaí Lauro de Freitas

Av. Santos Dumont, 2.239 - Itinga (Estrada do Coco)  
Tel.: (71) 3289-9500  
WhatsApp: (41) 92003-9458

#### Assaí Paripe

Av. Afranio Peixoto, s/n - Paripe  
Tel.: (71) 3404-8450  
WhatsApp: (41) 92003-3670

#### Assaí Paulo Afonso

Av. do Aeroporto, 13 - Jd. Bahia  
Tel.: (75) 3282-3900  
WhatsApp: (75) 99819-9614

#### Assaí Rótula do Abacaxi

Av. Antonio Carlos Magalhães, 1.400



Tel.: (71) 3017-2500  
WhatsApp: (41) 92003-9003

#### **Assaí Salvador Mussurunga**

Rua Prof. Plínio Garcez de Sena, 1.240 -  
Rótula da Santinha - Mussurunga  
Tel.: (71) 3612-6300  
WhatsApp: (41) 92003-5368

#### **Assaí Salvador Paralela**

Av. Governador Luis Viana Filho, 3.056,  
Loja Trecho A - Imbuí  
Tel.: (71) 3025-4100  
WhatsApp: (41) 92003-3580

#### **Assaí Senhor do Bonfim**

BR 407 - Sentido Capim Grosso  
Tel.: (74) 3542-4900  
WhatsApp: (74) 99809-1496

#### **Assaí Serrinha**

Av. Lomanto Junior Margem - BR 116, S/N  
Cidade Nova  
Tel.: (75) 3261-8550  
WhatsApp: (75) 9802-6694

#### **Assaí Teixeira De Freitas**

Av. Pres. Getúlio Vargas, 7.887  
Jd. Beira Rio (Próximo à UPA)  
Tel.: (73) 3292-2550

#### **Assaí Tomba**

Av. Eduardo Froes da Mota, 2.500  
Tel.: (75) 3612-4000  
WhatsApp: (75) 9943-7587

#### **Assaí Vasco da Gama**

Av. Vasco da Gama, 4.049  
Tel.: (71) 3028-9651  
WhatsApp: (41) 92004-1502

#### **Assaí Vitória da Conquista**

Av. Anel de Contorno s/n - Felícia  
Tel.: (77) 3425-0072  
WhatsApp: (77) 99862-5723

### **CEARÁ**

#### **Assaí Bezerra M (Fortaleza)**

Av. Bezerra de Menezes, 571  
Farias de Brito  
Tel.: (85) 3533-4499

WhatsApp: (85) 98172-6919

#### **Assaí Cais do Porto**

Av. José Sabóia, 521 - Cais do Porto  
Tel.: (85) 3133-8800  
WhatsApp: (41) 92003-3547

#### **Assaí Caucaia**

Rod. BR-222, 6.970 BL A - Tabapuá  
Tel.: (85) 3285-4189  
WhatsApp: (85) 98199-4784

#### **Assaí Cidade dos Funcionários**

Rod Br 116, nº 501 - Messejana  
Tel.: (85) 3251-4700  
WhatsApp: (41) 92003-1502

#### **Assaí Iguatu**

Av. Carlos Roberto Costa, 180 - Areias  
Tel.: (88) 3566-7900  
WhatsApp: (41) 92003-9405

#### **Assaí Joquei Clube**

Av. Senador Fernandes Távora, 44  
Tel.: (85) 3022-9310  
WhatsApp: (85) 98198-3976

#### **Assaí Juazeiro do Norte**

Av. Padre Cícero  
(próximo ao Detran) - São José  
Tel.: (88) 3571-4408  
WhatsApp: (41) 92003-8995

#### **Assaí Kennedy**

Av. Pres. Kennedy, 501  
Tel.: (85) 3474-9700  
WhatsApp: (41) 92003-3503

#### **Assaí Maracanaú**

Av. Dr. Mendel Steinbruch, 2.770  
Distrito Industrial I  
Tel.: (85) 3383-5900  
WhatsApp: (85) 98169-9074

#### **Assaí Mister Hull**

Av. Mister Hull, 4.300  
Tel.: (85) 3099-9501  
WhatsApp: (85) 98203-2372

#### **Assaí Montese**

Av. Dos Expedicionários, 4.444

Jd. América  
Tel.: (85) 3031-1040  
WhatsApp: (85) 98187-0998

#### **Assaí Parangaba**

Av. Godofredo Maciel, 86 - Parangaba  
Tel.: (85) 3292-6422  
WhatsApp: (85) 98103-8127

#### **Assaí Sobral**

Rod. BR 222, 3.638  
Gerardo Cristino de Menezes  
Tel.: (88) 3614-0008  
WhatsApp: (41) 92003-3522

#### **Assaí Tapioqueiras**

Av. Washington Soares, 10.300 - Messejana  
Tel.: (85) 3194-2500  
WhatsApp: (85) 8154-3418

#### **Assaí Washington Soares**

Av. Washington Soares, 5.657  
Edson Queiroz  
Tel.: (85) 3533-8200  
WhatsApp: (85) 98154-5485

### **DISTRITO FEDERAL**

#### **Assaí Brasília Norte**

STN ST Conj A - Asa Norte  
Tel.: (61) 3028-9200  
WhatsApp: (61) 99639-6330

#### **Assaí Brasília Park**

SMAS Trecho 03 Guará  
Tel.: (61) 2195-2700  
WhatsApp: (41) 92003-9356

#### **Assaí Brasília Sia**

Sia SUL, S/Nº - Trecho 12 Lote 15  
Tel.: (61) 3234-1773  
WhatsApp: (61) 99832-9913

#### **Assaí Ceilândia**

QNM 11 - MEZANINO, 6  
Tel.: (61) 9 9997-2846  
WhatsApp: (61) 9915-6609

#### **Assaí Taguatinga**

QS -9 - Rua 100 Lote 04 - AREAL  
(Pistão Sul - EPNB)  
Tel.: (61) 3456-9150

WhatsApp: (61) 99874-8132

### **Assaí Taguatinga Shopping**

QS 03

Tel.: (61) 3043-2063

WhatsApp: (61) 99826-8479

### **ESPÍRITO SANTO**

#### **Assaí Serra**

Av. Iriri, 120 - Planalto de Carapina

Tel.: (27) 3067-7660

WhatsApp: (27) 99838-9679

#### **Assaí Vitória Aeroporto**

Av. Fernando Ferrari, 3740 - Aeroporto

Tel.: (27) 3145-0800

WhatsApp: (27) 99809-0944

### **GOIÁS**

#### **Assaí Anápolis**

Av. Universitária, 765 - Jd. Bandeirante

Tel.: (62) 3310-8700

WhatsApp: (41) 92003-5784

#### **Assaí Caldas Novas**

Av. Santo Amaro, Nº 1.697

Solar de Caldas Novas

Tel.: (64) 3454-7250

WhatsApp: (41) 92003-3839

#### **Assaí Goiânia Buritis**

Av. Padre Orlando de Moraes, s/n

Parque Amazônia

Tel.: (62) 3280-7205

WhatsApp: (62) 99634-2554

#### **Assaí Goiânia Perimetral**

Av. Perimetral Norte, 2.609

Vila João Vaz

Tel.: (62) 3219-7850

WhatsApp: (41) 92003-9125

#### **Assaí Goiânia Portugal**

Av. Portugal, 744

Tel.: (62) 3913-7081

WhatsApp: (62) 99940-2418

#### **Assaí Goiânia T9**

Av. Milão, s/n (próximo ao Terminal

Bandeira) - Jd. Europa

Tel.: (62) 3219-8700

WhatsApp: (62) 99928-4829

#### **Assaí Independência**

Av. Independência - Setor Central

Tel.: (62) 3243-5800

WhatsApp: (62) 9959-6499

#### **Assaí Rio Verde**

Rod. BR 060, s/n - Perimetro Urbano

Tel.: (64) 3901-3150

WhatsApp: (41) 92003-6612

#### **Assaí Valparaíso**

Rod. BR 040 Sentido Luziânia, s/n

Parque Rio Branco

Tel.: (061) 3669-9850

WhatsApp: (61) 99607-0684

### **MARANHÃO**

#### **Assaí Angelim**

Av. Jerônimo de Albuquerque, 260

Tel.: (98) 3020-8750

WhatsApp: (41) 92003-8717

#### **Assaí Guajajaras**

Av. Guajajaras, 06 - São Bernardo

Tel.: (98) 3133-6565

WhatsApp: (41) 92003-9275

#### **Assaí Imperatriz**

Rod. BR - 010 KM12 - Coco Grande

Tel.: (99) 3221-8979

WhatsApp: (99) 9132-7318

#### **Assaí São Luís Turu**

Av. São Luís Rei de França Sn - Bairro Turu

(Próx. a rotatória Cheiro Verde)

Tel.: (98) 3131-3650

WhatsApp: (98) 9158-0494

### **MATO GROSSO**

#### **Assaí Coxipó**

Av. Rua Fernando Corrêa da Costa, 4.875

Tel.: (65) 3669-3055

WhatsApp: (65) 9690-2823

#### **Assaí Cristo Rei**

Av. Dom Orlando Chaves, s/n

Tel.: (65) 3685-4767

WhatsApp: (41) 92003-8514

#### **Assaí Jd. das Américas**

Av. Fernando Corrêa da Costa, 1.255

Jd. das Américas

Tel.: (65) 3618-3850

WhatsApp: (41) 92003-6950

#### **Assaí Rondonópolis**

Av. Presidente Médici, 4.269

Vila Birigui

Tel.: (66) 3425-2163

WhatsApp: (66) 99710-1446

#### **Assaí Rondonópolis Bandeirantes**

Av. Bandeirantes, 4.165

Jd. Bela Vista

Tel.: (66) 3014-1314

WhatsApp: (66) 99671-0169

#### **Assaí Santa Rosa**

Av. Miguel Sutil, 9.100 - Quadra 10

Santa Rosa

Tel.: (65) 3318-6400

WhatsApp: (65) 99927-5789

#### **Assaí Sinop**

Av. dos Jacarandas, 4030 - Quadra 19 -

Lote 999 - Setor Industrial Norte

Tel.: (66) 3511-6900

WhatsApp: (66) 99698-8196

### **MATO GROSSO DO SUL**

#### **Assaí Acrissul**

Av. Fábio Zahran, 7.919

Jd. América

Tel.: (67) 3342-0505

WhatsApp: (67) 9823-9497

#### **Assaí Campo Grande Aeroporto**

Av. Duque de Caxias, 3200 (Próx. ao

aeroporto) - Santo Antônio

Tel.: (67) 3368-1650

WhatsApp: (67) 9836-1186

#### **Assaí Coronel Antonino**

Av. Cônsul Assaf Trad, s/n

Mata do Jacinto

Tel.: (67) 3354-6000

WhatsApp: (67) 9603-5979

#### **Assaí Dourados**

Rua Coronel Ponciano de Mattos Pereira,

785 - Conj Habit. Terra Roxa

Tel.: (67) 3416-2500

WhatsApp: (67) 99617-8991



### **Assaí Gunter Hans**

Av. Gunter Hans, s/nº - Coopavila II  
Tel.: (67) 3378-0250  
WhatsApp: (67) 9958-4054

### **Assaí Joaquim Murtinho**

Rua Joaquim Murtinho, 3.167 - Tiradentes  
Tel.: (67) 3357-4550  
WhatsApp: (67) 99905-5829

## **MINAS GERAIS**

### **Assaí Belvedere**

Rua Maria Luiza Santiago, 110  
Tel.: (31) 2111-9400

### **Assaí Betim**

Av. Juiz Marco Túlio Isaac, 3.355  
Parque das Industrias  
Tel.: (31) 3277-3150  
WhatsApp: (41) 92003-8916

### **Assaí Contagem**

Av. João César de Oliveira, 4.321  
Novo Eldorado  
Tel.: (31) 3198-3100  
WhatsApp: (41) 92003-8915

### **Assaí Ipatinga**

Av. Pedro Linhares Gomes, 5.765  
Tel.: (31) 3828-4600  
WhatsApp: (31) 99078-4569

### **Assaí Juiz de Fora**

R Tenente Coronel Delfino Faria Nº 45  
Santa Tereza  
Tel.: (32) 3692-8000  
WhatsApp: (41) 92001-6231

### **Assaí Minas Shopping**

Av. Cristiano Machado, 4.000 - União  
Tel.: (31) 3449-8450

### **Assaí Santa Efigênia**

Av. Francisco Sales, 898  
Tel.: (31) 3238-1100  
WhatsApp: (41) 92003-4791

### **Assaí Sete Lagoas**

Av. Doutor Renato Azeredo, Nº 2.575  
Canaa  
Tel.: (31) 3779-6450  
WhatsApp: (41) 92004-1848

### **Assaí Uberlândia**

Av. Governador Rondon Pacheco, 755  
Tabajaras  
Tel.: (34) 3299-4600  
WhatsApp: (41) 92003-9087

## **PARÁ**

### **Assaí Ananindeua BR**

Rod. BR 316 KM 9, 1.760 - Centro  
Tel.: (91) 3262-8350  
WhatsApp: (91) 9149-9453

### **Assaí Augusto Montenegro**

Rod. Augusto Montenegro, s/n - KM 21  
Tenoné  
Tel.: (91) 3073-6700  
WhatsApp: (91) 92001-7481

### **Assaí Batista Campos**

Av. Conselheiro Furtado, 76  
Batista Campos  
Tel.: (91) 3210-8100  
WhatsApp: (91) 9349-0727

### **Assaí Belém Almirante Barroso**

Av. Alm. Barroso, 5.386 - Castanheira  
Tel.: (91) 3214-9600  
WhatsApp: (91) 99154-4156

### **Assaí Belém Mário Covas**

Rod. Mário Covas, 69 - Coqueiro  
Tel.: (91) 3284-1550  
WhatsApp: (91) 99127-5954

### **Assaí Castanhal**

Av. Presidente Getúlio Vargas, 5.600 - Jaderlandia  
Tel.: (91) 3412-4650  
WhatsApp: (91) 99363-7717

### **Assaí Parauapebas**

Rod. PA 275 - S/N Gleba Carajas  
Tel.: (94) 3352-5250  
WhatsApp: (94) 9223-7752

### **Assaí Santarém**

Av. Engenheiro Fernando Guilhon S/N - Santarenzinho  
Tel.: (93) 3524-7900  
WhatsApp: (93) 9220-8980

## **PARAÍBA**

### **Assaí Cabedelo**

BR 230, S/N - Parque Boa Esperança  
Tel.: (83) 3194-0400  
WhatsApp: (83) 98205-1718

### **Assaí Campina Grande**

Av. Jornalista Assis Chateaubriand, s/n  
Liberdade  
Tel.: (83) 3331-3507  
WhatsApp: (83) 98195-7324

### **Assaí Campina Grande Mirante**

Av. Pref. Severino Bezerra Cabral, 1.339  
Mirante  
Tel.: (83) 3344-5400  
WhatsApp: (83) 98209-7793

### **Assaí Eptácio Pessoa**

Av. Presidente Eptácio Pessoa, 1.277  
Tel.: (83) 3044-1350  
WhatsApp: (83) 98113-5963

### **Assaí João Pessoa Geisel**

Rua Motorista Aldovandro Amâncio  
Pereira, nº 51 - Ernesto Geisel  
Tel.: (83) 3231-4381  
WhatsApp: (83) 98154-1475

## **PARANÁ**

### **Assaí Atuba**

BR-476, 1.801 - Atuba  
Tel.: (41) 3072-1900  
WhatsApp: (41) 99112-9790

### **Assaí Curitiba**

Rod. BR -116, 18.580 - Pinheirinho  
Tel.: (41) 3567-5350  
WhatsApp: (41) 9238-1436

### **Assaí Curitiba Av. XV**

Av. Marechal Humberto de Alencar Castelo Branco, 230  
Tel.: (41) 3142-7071  
WhatsApp: (41) 99280-6843

### **Assaí Curitiba JK**

Av. Juscelino Kubitschek de Oliveira, 2.511 - CIC  
Tel.: (41) 3279-6100  
WhatsApp: (41) 99144-6955

### Assaí Curitiba Kennedy

Av. Pres. Kennedy, 1.000 - Rebouças  
Tel.: (41) 3228-9100  
WhatsApp: (41) 9243-4175

### Assaí Foz do Iguaçu

Av. Paraná, 4195  
Tel.: (45) 3025-9300  
WhatsApp: (45) 99154-3778

### Assaí Londrina

Av. Tiradentes, N°4650 - Quadra 114  
Lote 104-1 - Jd. Shangri-La  
Tel.: (43) 3357-9026  
WhatsApp: (43) 99106-6987

### Assaí Londrina II

Av. Saul Elkind, 2.211 - Conj. Vivi Xavier  
Tel.: (43) 3294-4100  
WhatsApp: (43) 9193-2839

### Assaí Maringá

Rua Rubens Sebastião Marin, 1820  
Pq. Industrial  
Tel.: (44) 3472-3600  
WhatsApp: (44) 9143-0692

### Assaí Maringá Seminário

Av. Colombo – N° 9.322  
Gleba Patrimônio  
Tel.: (44) 3218-4550  
WhatsApp: (44) 9179-6946

## PERNAMBUCO

### Assaí Av. Recife

Av. Recife, N° 5777 (Próximo ao Ceasa)  
Jd. São Paulo  
Tel.: (81) 3252-6600  
WhatsApp: (81) 7112-9363

### Assaí Benfica

Rua Benfica, 715 - Madalena  
Tel.: (81) 2122-0950  
WhatsApp: (81) 98160-7310

### Assaí Boa Viagem

Av. Engenheiro Domingos Ferreira, 1818  
Tel.: (81) 3036-7500  
WhatsApp: (81) 98218-5362

### Assaí Cabo de Santo Agostinho

Rod. PE 60, 2520 - Garapu

Tel.: (81) 3518-5000  
WhatsApp: (81) 98108-7917

### Assaí Camaragibe

Av. Doutor Belmino Correia, 681  
Tel.: (81) 3456-8952  
WhatsApp: (81) 8189-6798

### Assaí Caruaru

Av. Cleto Campelo, 9 - Centro  
Tel.: (81) 3721-8591  
WhatsApp: (81) 8113-1909

### Assaí Caruaru II

Av. João de Barros - S/N Quadra 13  
Tel.: (81) 3725-6850  
WhatsApp: (81) 8222-4326

### Assaí Garanhuns

Av. Prefeito Luiz Souto Dourado, 1.102 -  
Severiano Moraes Filho  
Tel.: (87)3762-2115 | 3762-2197  
WhatsApp: (87) 8117-5697

### Assaí Imbiribeira

Av. Marechal Mascarenhas de  
Moraes, 2.056 - Imbiribeira  
Tel.: (81) 3497-7350  
WhatsApp: (81) 98146-1262

### Assaí Jaboatão

Av. General Barreto de Menezes, 434  
Prazeres  
Tel.: (81) 3797-2400  
WhatsApp: (81) 98124-3593

### Assaí Olinda

Av. Pres. Kennedy, N° 2800  
Bairro Peixinhos  
Tel.: (81) 3243-8000  
WhatsApp: (81) 98197-4220

### Assaí Paulista

Rod. BR 101, 5.800 - Artur Lundgren  
Tel.: (81) 3437-8700  
WhatsApp: (81) 98230-9073

### Assaí Petrolina

Av. Sete de Setembro - Antonio Cassimiro  
Tel.: (87) 3866-7100  
WhatsApp: (81) 98145-8529

### Assaí Serra Talhada

Av. Waldemar Ignácio de Oliveira - S/N  
Tel.: (87) 3929-2850  
WhatsApp: (87) 8131-0223

## PIAUI

### Assaí Parnaíba

BR-343 - Sabiazal  
Tel.: (86) 3315-7100  
WhatsApp: (86) 8193-9048

### Assaí Picos

Rod. BR – 316 S/N - Belo Norte  
Tel.: (89) 3415-0600  
WhatsApp: (89) 8123-8347

### Assaí Raul Lopes

Av. Raul Lopes, 2757 - Ininga  
Tel.: (86) 3026-8031  
WhatsApp: (86) 8187-9760

### Assaí Teresina

Rua Jacinto Rufino Macedo, 1.000  
São Raimundo  
Tel.: (86) 3194-1250  
WhatsApp: (86) 98116-7057

### Assaí Teresina Kennedy

Av. Pres. Kennedy, 501  
Tel.: (86) 2107-8050  
WhatsApp: (86) 98101-6154

## RIO DE JANEIRO

### Assaí Alcântara

Rua Doutor Alfredo Backer, 605 - Alcântara  
Tel.: (21) 3706-0343  
WhatsApp: (21) 99582-8283

### Assaí Ayrton Senna

Av. Ayrton Senna, 6.000 - Jacarepagua  
Tel.: (21) 2110-7850  
WhatsApp: (21) 99628-6980

### Assaí Araruama

Av. Getúlio Vargas Parque Hotel  
Picada, Araruama  
Tel.: (22) 2674-4600

### Assaí Bangu

Rua Francisco Real, 2.050 - Bangu  
Tel.: (21) 2401-6224  
WhatsApp: (21) 99628-7143



**Assaí Bangu (Av. Brasil)**

Av. Brasil, 33.809 - Bangu  
Tel.: (21) 3291-9350  
WhatsApp: (21) 99607-7037

**Assaí Barra da Tijuca**

Av. Das Américas, 900 - Barra Da Tijuca  
Tel.: (21) 2493-3050  
WhatsApp: (21) 99598-5039

**Assaí Boulevard**

Rua Maxwell, 300 - Vila Isabel  
Tel.: (21) 2575-2950

**Assaí Campinho**

Rua Domingos Lopes, 195 - Madureira -  
Campinho  
Tel.: (21) 2450-2329  
WhatsApp: (21) 97156-2715

**Assaí Campos dos Goytacazes**

Av. Dr. Nilo Peçanha, 479  
Parque Santo Amaro  
Tel.: (22) 2739-7500  
WhatsApp: (22) 99911-6441

**Assaí Cabo Frio**

Av. América Central 900 - São Cristóvão  
Tel.: (22) 2640-6450  
WhatsApp: (21) 99612-2877

**Assaí Carioca**

Av. Vicente de Carvalho, 909  
Vila da Penha  
Tel.: (21) 2169-3430  
WhatsApp: (21) 97278-0352

**Assaí Ceasa**

Av. Brasil 19.201 - Irajá  
Tel.: (21) 2473-2071

**Assaí Cesário de Melo  
(Campo Grande)**

Av. Cesário de Melo, 3.470 - Rio de Janeiro  
Tel.: (21) 3198-1450

**Assaí Cordovil**

R. Aricambu, 65 - Lot 1 Pla 46344  
Cordovil  
Tel.: (21) 3341-2500  
WhatsApp: (21) 99778-9507

**Assaí Duque de Caxias**

Av. Governador Leonel de Moura  
Brizola, 2.973 - Vila Centenário  
Tel.: (21) 3780-5800  
WhatsApp: (21) 99716-7642

**Assaí Duque de Caxias Parque  
Fluminense**

Av. Governador Leonel de Moura  
Brizola, 8.801 - São Bento  
Tel.: (21) 2672-8150  
WhatsApp: (21) 99607-7303

**Assaí Freguesia (Jacarepaguá)**

Estrada de Jacarepaguá, 7.753 - Freguesia  
Tel.: (21) 2447-6405  
WhatsApp: (21) 97160-4987

**Assaí Galeão**

Estrada do Galeão, 2.700  
Tel.: (21) 3178-9660  
WhatsApp: (21) 99517-3174

**Assaí Ilha do Governador**

Av. Maestro Paulo Silva, 100 - Jd. Carioca -  
Ilha do Governador  
Tel.: (21) 3383-8589  
WhatsApp: (21) 97164-8294

**Assaí Macaé Obelisco**

Acerda Agostinho, S/N, Lote 3 A  
Virgem Santa  
Tel.: (22) 2757-6050  
WhatsApp: (22) 99928-5571

**Assaí Mendanha**

Estrada do Mendanha, 3.457  
Campo Grande  
Tel.: (21) 3406-6968

**Assaí Méier**

R. Dias da Cruz, 371 - Méier  
Tel.: (21) 3296-5050  
WhatsApp: (21) 99506-9997

**Assaí Nilópolis**

Av. Getúlio de Moura, 1.983 - Centro  
Tel.: (21) 3760-0086  
WhatsApp: (21) 97285-7414

**Assaí Niterói**

Rua Benjamin Constant, 263  
Largo do Barradas  
Tel.: (21) 2625-6526  
WhatsApp: (21) 99628-5371

**Assaí Niterói Ponte**

Rua Presidente Castelo Branco, 161  
Tel.: (21) 3620-9980

**Assaí Nova Iguaçu**

Av. Marechal Floriano Peixoto, 1.448 - Centro  
Tel.: (21) 2668-2335  
WhatsApp: (21) 99602-0522

**Assaí Nova Iguaçu Via Light**

Av. Tancredo Neves, 3.424 - Nova Iguaçu  
Tel.: (21) 2882-3450  
WhatsApp: (21) 99933-4081

**Assaí Petrópolis**

Estrada União e Indústria, 870 - Roseiral  
Tel.: (24) 2232-5500  
WhatsApp: (24) 99984-7112

**Assaí Pilares**

Av. Dom Hélder Câmara, 6.350 - Pilares  
Tel.: (21) 3315-7200  
WhatsApp: (21) 99723-6849

**Assaí Raul Veiga**

Estrada Raul Veiga, 243  
Tel.: (021) 3856-9090

**Assaí Rio Dutra**

Rod. Presidente Dutra, 10521 - Mesquita  
Tel.: (21) 2797-1550  
WhatsApp: (21) 99875-6214

**Assaí Sabão Português**

Av. Brasil, 2.251 - São Cristóvão  
Tel.: (21) 3295-2150  
WhatsApp: (21) 99849-4087

**Assaí Santa Cruz**

Av. Padre Guilherme Decaminada, 2.385 -  
Santa Cruz  
Tel.: (21) 3198-1950

**Assaí Santa Cruz Varandas**

Estrada da Pedra, 2.500 - Santa Cruz  
Tel.: (21) 2139-0250

### Assaí São Gonçalo

R. Doutor Alberto Torres, S/N  
São Gonçalo  
Tel.: (21) 2728-1150

### Assaí São Gonçalo Centro

Av. Presidente Kennedy, 429  
Tel.: (21) 2169-3400  
WhatsApp: (21) 99628-6748

### Assaí São João de Meriti

Rod. Presidente Dutra, 4301  
Jd. José Bonifácio  
Tel.: (21) 2757-5950  
WhatsApp: (21) 99602-0508

### Assaí Tijuca Mariz e Barros

Rua Mariz e Barros, 975 - Tijuca  
Tel.: (21) 3528-1100  
WhatsApp: (21) 96748-0592

### Assaí Tribobó

Av. Fued Moises, 114 - Tribobó  
Tel.: (21) 2702-8300  
WhatsApp: (21) 99526-2282

### Assaí Av. Maracanã

Av. Maracanã, 1.188 - Tijuca  
Tel.: (21) 3176-9600  
WhatsApp: (21) 99759-2167

### Assaí Mercado Jacarepaguá

Estrada dos Bandeirantes, 1.430  
Taquara  
Tel.: (21) 2132-6800

## RIO GRANDE DO NORTE

### Assaí Maria Lacerda

Av. Maria Lacerda Montenegro, 900,  
Nova Parnamirim  
Tel.: (84) 3031-9031

### Assaí Mossoró

Av. Wilson Rosado, 2.580 - Abolição I e II  
Tel.: (84) 3312-8501

### Assaí Natal

Av. Dão Silveira, s/n - Pitimbu - Natal  
Tel.: (84) 3218-9324 / 3218-5529

### Assaí Ponta Negra

Av. Engenheiro Roberto Freire, 1.686,

Capim Macio, Natal

Tel.: (84) 3642-7550

### Assaí São Gonçalo do Amarante

Av. Bacharel Tomaz Landim, s/n  
Tel.: (84) 3674-8450 / 3674-8452

## RONDÔNIA

### Assaí Porto Velho

Rua da Beira, 6.881 - Lagoa  
Tel.: (69) 3216-2300 / 3216-2301

### Assaí Porto Velho Imigrantes

Av. dos Imigrantes, 4.045  
Tel.: (69) 3216- 6900

## RORAIMA

### Assaí Boa Vista

Av. Brasil, 616 (BR 174) - Boa Vista  
Tel.: (95) 3194-1400 / 3194-1401

## SÃO PAULO

### Grande São Paulo

### Assaí Aeroporto Congonhas

Av. Washington Luís, 5859 - Santo Amaro  
Tel.: (11) 5538-9800  
WhatsApp: (11) 91599-3645

### Assaí Águia de Haia

Av. Águia de Haia, 2.636  
Parque das Paineiras  
Tel.: (11) 2046-6213  
WhatsApp: (11) 91021-7201

### Assaí Amoreiras

Av. Ruy Rodrigues, 1.400 - Amoreiras  
Tel.: (19) 3274-3100  
WhatsApp: (19) 97161-4976

### Assaí Anhanguera

Rua Samuel Klabin, 193 - Bela Aliança  
Tel.: (11) 3839-8100  
WhatsApp: (11) 91201-8048

### Assaí Araçatuba

Av. Waldemar Alves, 230 - São Vicente  
Tel.: (18) 3636-4270  
WhatsApp: (41) 92003-3660

### Assaí Araraquara

Av. José Bonifácio, 483 - Centro  
Tel.: (16) 3311-3300

WhatsApp: (16) 99601-4692

### Assaí Aricanduva

Av. Aricanduva, 5555 - Ancora Assaí  
Jd. Marília  
Tel.: (11) 2723-2350  
WhatsApp: (11) 91224-5961

### Assaí Bala Juquinha

Av. dos Estados, 1.155 - Vila Metalurgica  
Tel.: (11) 4976-9800  
WhatsApp: (11) 91021-9699

### Assaí Barra Funda

Av. Marquês de São Vicente, 1.354  
Barra Funda  
Tel.: (11) 3611-1651  
WhatsApp: (41) 92003-6902

### Assaí Barueri

Av. Mário Sadanori Doi, 479  
Jd. dos Camargos  
Tel.: (11) 3538-4680  
WhatsApp: (41) 92001-6259

### Assaí Bauru

Rua General Marcondes Salgado Quadra,  
855 - Parte I - Centro  
Tel.: (14) 3212-4605  
WhatsApp: (14) 997579241

### Assaí Brás Cubas

Av. Henrique Peres, 1.330  
Vila Bernadotti  
Tel.: (11) 4738-7300  
WhatsApp: (11) 95322-1461

### Assaí Campinas

Av. Senador Saraiva, 835 - Centro  
Tel.: (19) 3274-3100  
WhatsApp: (41) 92004-1896

### Assaí Campinas Abolição

Rua da Abolição, 2.013  
Tel.: (19) 3779-3500  
WhatsApp: (19) 99974-6445

### Assaí Carapicuíba

Av. Desembargador Doutor Eduardo Cunha  
De Abreu, 1.455 - Vila Municipal  
Tel.: (11) 4189-9600  
WhatsApp: (11) 91022-8463



**Assaí Caraguá Serramar Shopping**

Av. José Herculano, 1086  
Jd. Britânia  
Tel: (12) 3206-3600  
WhatsApp: (12) 99641-6116

**Assaí Caraguatatuba**

Av. Prisciliana de Castilho, 840 - Caputera  
Tel: (12) 3897-5614  
WhatsApp: (41) 92001-6246

**Assaí Casa Verde**

Av. Engenheiro Caetano Álvares, 1927 - Casa Verde  
Tel: (11) 3411-5256  
WhatsApp: (11) 91038-1536

**Assaí Cidade Dutra**

Av. Senador Teotônio Vilela, 2.926 - Cidade Dutra  
Tel: (11) 5970-5900  
WhatsApp: (41) 92001-7380

**Assaí Cidade Tiradentes**

Rua João Cabral de Melo Neto nº 74 - Lote 69 A 90 Quadras 87 A 90  
Tel: (11) 2559-7000  
WhatsApp: (11) 99772-9543

**Assaí Cotia**

Estrada do Embú, 162 - Jd. Torino  
Tel: (11) 2159-4655  
WhatsApp: (11) 93764-9916

**Assaí Cotia Centro**

Av. Prof. José Barreto, 1635  
Jd. Dinorah  
Tel: (11) 5699-9700

**Assaí Diadema Piraporinha**

Av. Piraporinha, 1144 - Vila Nogueira  
Tel: (11) 4070-8700

**Assaí Embu das Artes**

Av. Elias Yazbek, 1.183 - Tingidor  
Tel: (11) 4778-9600  
WhatsApp: (11) 95054-4983

**Assaí Fernão Dias**

Rod. Fernão Dias, s/n - Parque Edu Chaves  
Tel: (11) 2242-3302  
WhatsApp: (11) 91033-0263

**Assaí Franco da Rocha**

Rod. Prefeito Luiz Salomão Chamma, 905  
Quadra: Gleba Loteamento 94 - Glabas  
lote: Área 8  
Tel: (11) 4934-5780  
WhatsApp: (11) 91224-3017

**Assaí Freguesia do Ó**

Av. Nossa Senhora do Ó, 1759 - Limão  
Tel: (11) 3933-3300  
WhatsApp: (41) 92003-3561

**Assaí Giovanni Pirelli**

Rua Giovanni Battista Pirelli, 1.221  
Vila Homero Thon  
Tel: (11) 4458-3419  
WhatsApp: (41) 92004-1904

**Assaí Guaianases**

Dom João Nery (com Rua Engenheiro Bardot), 4.031 - Itaim Paulista  
Tel: (11) 3052-1350  
WhatsApp: (41) 92003-1796

**Assaí Guaianases Estação**

Estrada Itaquera Guaianases, 2671  
Parque Central  
Tel: (11) 2551-7500  
WhatsApp: (41) 92001-6281

**Assaí Guarujá**

Rua Valdomiro Macário, 570 - Sítio Conceiçãozinha  
Tel: (013) 3328-6199  
WhatsApp: (13) 99778-1487

**Assaí Guarulhos B. Maia**

Av. Salgado Filho nº 1301 - Centro  
Tel: (11) 2475-4300  
WhatsApp: (11) 91571-7586

**Assaí Guarulhos Centro**

Av. Antônio de Souza, 300  
Jd. Santa Francisca  
Tel: (11) 2087-4090  
WhatsApp: (11) 97239-8964

**Assaí Guarulhos Jamil**

Rua Jamil Joao Zarif, 689  
Jd. Santa Vicencia  
Tel: (11) 2402-8950  
WhatsApp: (41) 92003-8674

**Assaí Guarulhos Pimentas**

Estrada Presidente Juscelino Kubitschek de Oliveira, 3410  
Pimentas  
Tel: (11) 3521-1100  
WhatsApp: (41) 92004-1464

**Assaí Hortolândia**

Rua Luiz Camilo de Camargo S/N  
Quadra G Gleba A - Loteamento Remanso  
Tel: (19) 3809-9200  
WhatsApp: (19) 99751-6693

**Assaí Indaiatuba**

Av. Francisco de Paula Leite, 2242 - Quadra Lote A - Parque das Nações  
Tel: (19) 3816-9800  
WhatsApp: (19) 99948-1465

**Assaí Interlagos**

Av Sarg Geraldo Santa'ana, 1491  
Jd. Taquaral  
Tel: (11) 5541-3500  
WhatsApp: (11) 95318-4501

**Assaí Itapetinga**

Rod. BA 263 - Recanto da Colina (Em frente à UESB)  
Tel: (77) 3262-3500  
WhatsApp: (77) 99948-0447

**Assaí Itapevi**

Rod. Engenheiro Renê Benedito da Silva, 977 - São João  
Tel: (11) 4144-9180  
WhatsApp: (41) 92003-8357

**Assaí Itatiba**

Av. Luiz E. Bianchi, 120 - Jd. Lucca  
Tel: (11) 4524-9900  
WhatsApp: (41) 92003-9136

**Assaí Itaquaquetuba**

Rod. João Afonso de Souza Castellano, 3810 - Vila Ursulina  
Tel: (11) 4642-8580  
WhatsApp: (11) 91599-1098

**Assaí Itaquera**

Av. Sylvio Torres, 190  
Conj. Habitacional Padre José Anchieta  
Tel: (11) 3544-6450

WhatsApp: (11) 91021-8396

## Assaí Jabaquara

Rua Taquaruçu, 79

Vila Parque Jabaquara

Tel: (11) 5011-5673

WhatsApp: (11) 91209-4135

## Assaí Jacarepaguá

Estrada de Jacarepaguá, 7.753

Freguesia

Tel: (21) 2447-6405

WhatsApp: (21) 97160-4987

## Assaí Jacu Pêssego

Av. Jacu Pêssego, 750 - Jd. Colônia

Tel: (11) 2523-9360

WhatsApp: (41) 92003-2026

## Assaí Jaçanã

Av. Luís Stamatís, 35 - Vila Constança

Tel: (11) 3544-6550

WhatsApp: (11) 91646-3328

## Assaí Jaguaré

Av. Jaguaré, 925 - Jaguaré

Tel: (11) 3714-4623

WhatsApp: (41) 92001-6235

## Assaí Jaguaré Corifeu

Av. Corifeu de Azevedo Marques, 4.160

Vila Lajeado

Tel: (11) 3716-3600

WhatsApp: (11) 91641-4764

## Assaí Jandira

Av. Alziro Soares, 20 - Nucleo Micro

Industrial Presidente Wilson

Tel: (11) 4772-1400

WhatsApp: (11) 91021-6313

## Assaí Jaraguá/Taipas

Av. Raimundo Pereira de Magalhães, 10.535

- Jd. Lider

Tel: (11) 3944-6800

WhatsApp: (41) 92003-2046

## Assaí João Dias

Av. Guido Caloi, 25 - Jd. São Luís

Tel: (11) 2755-7555

WhatsApp: (41) 92003-8729

## Assaí Jundiaí

Rua Quinze de Novembro, 430 - Centro

Tel: (11) 2136-0405

WhatsApp: (11) 91209-7979

## Assaí Jundiaí Ferroviários

Av. União dos Ferroviários, 2.940

Ponte de Campinas

Tel: (11) 4521-6750

WhatsApp: (11) 91021-8574

## Assaí Limeira

Largo José Bonifácio, 149 - Centro

Tel: (19) 2114-9855

WhatsApp: (19) 99712-6948

## Assaí Limeira Anel Viário

Via Antonio Cruanes Filho, 4.750

Jd. Colinas de São João

Tel: (19) 3404-1630

WhatsApp: (11) 91210-4975

## Assaí Marginal Tietê - Tatuapé

Rua Ulisses Cruz, 993 - Lote A - Tatuapé

Tel: (11) 2095-8100

WhatsApp: (11) 99731-6222

## Assaí Marginal Tietê Vila Maria

Av. Morvan Dias de Figueiredo, 3231

Tel: (11) 2095-8100

WhatsApp: 11971198210

## Assaí Mogi das Cruzes

Rua José Meloni, 998 - Mogilar

Tel: (11) 4790-6103

WhatsApp: (41) 92003-9466

## Assaí Mogilar

Av. Prefeito Carlos Ferreira Lopes nº 600

Tel: (11) 4699-8200

WhatsApp: (11) 91554-7698

## Assaí Mooca

Rua Javari nº 403 - Mooca

Tel: (11) 2081-6360

WhatsApp: (11) 91207-0894

## Assaí Nações Unidas

Av. das Nações Unidas, 22.777

Vila Almeida

Tel: (11) 3795-8700

WhatsApp: (11) 91554-6672

## Assaí Nordestina

Av. Nordestina, 3.077 - Vila Americana

Tel: (11) 2928-4650

WhatsApp: (11) 99875-3550

## Assaí Osasco

Av. dos Autonomistas, 1.687 - Vila Yara

Tel: (11) 3411-5600

WhatsApp: (11) 94119-1234

## Assaí Paulínia

Av. José Paulino, 2.600 - Jd. América

Tel: (19) 3833-0760

WhatsApp: (19) 99725-0732

## Assaí Penha - Marginal Tietê

Av. Condessa Elizabeth de Robiano, 5.500

Tel: (11) 2641-2266

WhatsApp: (11) 91021-7332

## Assaí Penha Tiquatira

Av. São Miguel, 962 - Vila Marieta

Tel: (11) 2793-2500

## Assaí Piracicaba

Rua Regente Feijó, 823 - Centro

Tel: (19) 3436-6400

## Assaí Piracicaba Nova América

Av. Antônio Fazanaro, 95 - Pauliceia

Tel: (19) 3401-2100

WhatsApp: (19) 97161-0273

## Assaí Pirajussara

Av. Ibirama, 51 - Parque Industrial Daci

Tel: (11) 4138-1580

WhatsApp: (41) 92003-6806

## Assaí Praia Grande

Av. Presidente Kennedy, 9271 - Emboacu

Tel: (13) 3471-8475

WhatsApp: (13) 99674-4616

## Assaí Praia Grande II

Av. Ministro Marcos Freire, 1.600

quadra 04 Lote 06 - Glória

Tel: (13) 3596-9500

WhatsApp: (41) 92004-4654

**Assai PG Litoral Plaza**

Av. Ayrton Senna da Silva, 1.511  
Tude Bastos  
Tel: (13) 3476-3800  
WhatsApp: (13) 99783-3704

**Assai Presidente Prudente**

Av. Joaquim Constantino, 3.025  
Presidente Prudente  
Tel: (18) 3908-4449  
WhatsApp: (18) 99643-1723

**Assai Raposo Tavares**

Av. Mal. Fiuza de Castro, 239  
Jd. Pinheiros  
Tel: (11) 3732-3100  
WhatsApp: (11) 95580-2014

**Assai Ribeirão Pires**

Av. Francisco Monteiro, 1.941  
Vila Maria  
Tel: (11) 4825-1995  
WhatsApp: (11) 95606-1234

**Assai Ribeirão Preto**

Av. Presidente Castelo Branco, 2.395  
Parque Industrial Lagoinha  
Tel: (16) 3211-5700  
WhatsApp: (16) 99992-6384

**Assai Ribeirão Preto Imigrantes**

Av. Presidente Castelo Branco, 50  
Jd. Castelo Branco  
Tel: (16) 3968-6200  
WhatsApp: (16) 99731-2068

**Assai Ribeirão Preto Rotatória**

Av. Treze de Maio, 92/94/96  
Jd. Paulista  
Tel: (16) 3624-8654  
WhatsApp: (16) 99750-2748

**Assai Ribeirão Preto Vargas**

Av. Pres. Vargas, 1.617 - Jd. Irajá  
Tel: (16) 3913-8300  
WhatsApp: (16) 99727-8166

**Assai Rio Claro**

Av. Tancredo Neves, 450 - Jd. Clarete  
Tel: (19) 2111-2151  
WhatsApp: (19) 99798-8710

**Assai Rio Preto Centro**

Av. Philadelpho Manoel Gouveia  
Netto, 2800 - Vila Maceno  
Tel: (17) 3334-9600  
WhatsApp: (17) 9973-14068

**Assai Santa Bárbara do Oeste**

Rua da Agricultura, 1.258  
Loteamento Industrial  
Tel: (19) 3459-9550

**Assai Santa Catarina**

Av. Santa Catarina, 1.672 - Vila Mascote  
Tel: (11) 5671-8500  
WhatsApp: (11) 95584-1589

**Assai Santo André**

Av. Visconde de Taunay, 216 - Centro  
Tel: (11) 3468-4700  
WhatsApp: (11) 96847-1607

**Assai Santo André - Pereira Barreto**

Av. Pereira Barreto, 2444 - Quadra ESQ  
Av. Lauro Gomes - Jd. Bom Pastor  
Tel: (11) 4422-9360  
WhatsApp: (11) 95569-2014

**Assai Santos**

Av. Nossa Senhora de Fátima, 50 - Saboó  
Tel: (13) 3296-2400  
WhatsApp: (13) 99667-3822

**Assai Santos Ana Costa**

Av Ana Costa, 340  
Tel: (13) 3519-3800  
WhatsApp: (41) 92003-3566

**Assai São Bernardo**

Av. Piraporinha, 680 - Planalto  
Tel: (11) 3411-5656  
WhatsApp: (11) 93466-1786

**Assai São Bernardo Anchieta**

Av. do Taboão, 574 - Taboão  
Tel: (11) 4362-8602  
WhatsApp: (11) 91021-8634

**Assai São Caetano do Sul**

Rua Senador Vergueiro, 428/498  
Santo Antonio  
Tel: (11) 4224-2150  
WhatsApp: (11) 91153-5805

**Assai São José dos Campos**

Av. Dr. Sebastião Henrique da Cunha  
Pontes, 4.600 - Palmeiras de São José  
Tel: (12) 3570-0121  
WhatsApp: (12) 99659-1042

**Assai São José dos Campos Colinas**

Av. Jorge Zarur, 100  
Tel: (12) 3904-4900  
WhatsApp: (12) 99721-0578

**Assai São José do Rio Preto Anísio Haddad**

Av. Anísio Haddad, 6.580 - Jd. Aclimação  
Tel: (17) 2137-5320  
WhatsApp: (41) 92003-6757

**Assai São Mateus**

Av. Ragheb Chohfi, 58 - Jd. Três Marias  
Tel: (11) 2010-1200  
WhatsApp: (41) 92003-9095

**Assai São Miguel**

Av. Marechal Tito, 1.300 - São Miguel Paulista  
Tel: (11) 3411-5300  
WhatsApp: (41) 92003-1934

**Assai São Miguel II**

Av. São Miguel, 6.838 - Vila Norma  
Tel: (11) 2030-2350  
WhatsApp: (11) 94441-4974

**Assai São Vicente**

Av. Antonio Emmerick, 245  
Vila Cascatinha  
Tel: (13) 3569-1920  
WhatsApp: (13) 99783-7712

**Assai Sapopemba**

Av. Sapopemba, 9.250 - Jd. Planalto  
Tel: (11) 2197-1500  
WhatsApp: (11) 1195630-2014

**Assai Sezefredo Fagundes**

Av. Coronel Sezefredo Fagundes, 535 - Tucuruvi  
Tel: (11) 2262-9830  
WhatsApp: (11) 95639-2014

**Assai Sorocaba (Itavuvu)**

Av. Itavuvu, 1.766  
Jd. Maria Antonia Prado



Tel: (15) 3239-3204  
WhatsApp: (15) 99860-2368

**Assaí Sorocaba Campolim**

Rua Senhora Maria Aparecida Pessutti  
Milego nº 250 - Parque Campolim  
Tel: (15) 3219-6700  
WhatsApp: (15) 99637-4078

**Assaí Sorocaba Santa Rosália**

Rua Maria Cinto Biaggi, 164  
Tel: (15) 3219-6100  
WhatsApp: (41) 92001-6261

**Assaí Suzano**

Rua Prudente de Moraes, 1.751  
Vila Amorim  
Tel: (11) 4741-1211  
WhatsApp: (11) 95647-2014

**Assaí Taboão Centro**

Rua João Batista de Oliveira, 47  
Tel: (11) 4245-2900  
WhatsApp: (11) 95648-2014

**Assaí Taboão da Serra**

Av. Aprígio Bezerra da Silva, 3.040 -  
Tel: (11) 4135-1880  
WhatsApp: (11) 97211-3153

**Assaí Tancredo Neves**

Rua Nossa Senhora das Mercês, 29  
Vila Mercês  
Tel: (11) 2354-7911  
WhatsApp: (11) 91021-8702

**Assaí Taubaté**

Av. Dom Pedro I, 630 E - Terra Nova  
Tel: (12) 3625-3550  
WhatsApp: (12) 99659-2639

**Assaí Teotônio Vilela**

Av. Senador Teotônio Vilela, 8.699  
Jd. Casa Grande  
Tel: (11) 5922-9300  
WhatsApp: (11) 95651-1234

**Assaí Valter Boveri**

Av. Valter Boveri, 501 - Novo Osasco  
WhatsApp: (11) 97217-1239

**Assaí Vila Carrão**

Rua Manilha, 42 - Vila Carrão  
Tel: (11) 3411-5155  
WhatsApp: (11) 91038-1607

**Assaí Vila Luzita**

Av. Capitão Mario Toledo de  
Camargo, 5.855 - Vila Luzita  
Tel: (11) 4452-7900  
WhatsApp: (11) 91021-9215

**Assaí Vila Sônia**

Av. Professor Francisco Morato, 4.367  
Vila Sônia  
Tel: (11) 3411-5555  
WhatsApp: (11) 93087-6165

**SERGIPE**

**Assaí Adélia Franco**

Av. Adélia Franco, 3.735 - Aracaju  
Tel.: (79) 3304-0270 / 3304-0272

**Assaí Aracaju**

Rua Simeão Aguiar, 430 - José  
Conrado de Araújo - Aracaju  
Tel.: (79) 3209-8000 / 3209-8001

**Assaí Aracaju II**

Av. Melício Machado, 240  
(Zona de Expansão) - Aracaju  
Tel.: (79) 3249-8500 / 3249-8501

**Assaí Itabaiana**

Av. Eduardo Paixão Rocha, 1.667  
Porto - Itabaiana  
Tel.: (79) 3432-9250 / 3432-9252

**Assaí Nossa Senhora do Socorro**

Av. Industrial Carlos Barreto, s/n,  
Quadra 2, Cj. João Alves Filho Distrito  
Nossa Senhora do Socorro  
Tel.: (79) 3279-3550 / 3279-3551

**TOCANTINS**

**Assaí Palmas**

Av. Joaquim Teotônio Segurado, s/n  
(Plano Diretor Expansão Sul) - Palmas  
Tel.: (63) 3228-2900 / 3228-2901

**Assaí Parque Cesamar**

Quadra 402 Sul, Av NS 2, lote 1  
Plano Diretor Sul, Palmas  
Tel.: (63) 3214-2418

*Confira a lista completa  
de lojas também no site  
[assai.com.br/nossaslojas](http://assai.com.br/nossaslojas)*

