

Endereço: Rua Fernandes de Barros, 525, CEP: 80.045-390 Curitiba/PR

CEP: 80.045-390 - Telefone: (41) 3026-3182

### À Central de Licitações

### EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO № 035/2019

Vimos apresentar nossa proposta de preços relativo a Aquisição de Microondas nos termos do EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO № 035/2019 e seus anexos.

- 1. Identificação do licitante:
  - 1.1. Razão Social: Gaskam Comércio e Construção Civil Eireli
  - 1.2. CNPJ: 32.519.346/0001-97 Inscrição Estadual: 90806581-65
  - 1.3. Endereço: Rua Fernandes de Barros, 525 CEP: 80045-390 Curitiba/PR
  - 1.4. Telefone, E-mail: (41) 3026-3182 (41) 99156-2775 atendimento.gmtop@gmail.com
  - 1.5. Banco: Banco do Brasil: Agência: 1622-5 Conta Corrente: 20337-8
- 2. Condições Gerais da Proposta:
  - 2.1. Nos preços estão inclusos todas as despesas diretas ou indiretas que incidam ou venham a incidir sobre o objeto desta licitação, não cabendo qualquer outro valor adicional ao explicitado em nossa proposta comercial.
  - 2.2. Prazo de validade da proposta é de 90 (Noventa) dias.
- 3. Pelo presente, o licitante acima qualificado, por meio de signatário declara e garante que:
  - 3.1. Examinou cuidadosamente todo o edital e seus anexos e aceita todas as condições neles estipuladas e que ao assinar a presente declaração, renuncia ao direito de alegar discrepância de entendimento com relação ao edital e seus anexos.
  - 3.2. Tomou conhecimento de todas as informações e das condições para cumprimento das obrigações, objeto da presente licitação.

ITEM	QTE	MARCA /	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	VALOR	VALOR TOTAL
		MODELO		UNITÁRIO	
05	7	LG MS3052	Características	R\$ 541,42	R\$ 3.789,94
			Acabamento		
			Branco com puxador na porta		
			Capacidade total		
			30L		
			Capacidade útil		
			17L		
			Potência		
			Micro-ondas		
			800 W		
			Eficiência energética		
			Eficiência Energética (%)		
			127 V: 54,9 / 220 V: 55,3		
			Classificação		
			127 V e 220 V: A		
			Modo Espera (standby) kWh/dia		
			127 V: 0,01 / 220 V: 0,01		
			Funções		
			Manter Aquecido		
			Sim		
			Menu Minha Receita		
			Sim		
			Cozimento Automático		
			16 programas		
			Descongelar		
			4 programas		
			Menus		



Endereço: Rua Fernandes de Barros, 525, CEP: 80.045-390 Curitiba/PR

CEP: 80.045-390 - Telefone: (41) 3026-3182

CEP: 80.045-390 - Telefone: (41) 3026-3182	
Menu Brasileiro	
8 programas	
Menu Light	
4 programas	
Menu Infantil	
4 programas	
Receitas	
Arroz	
Sim	
Batata assada	
Sim	
Brigadeiro	
Sim	
Hambúrguer	
Sim	
Macarrão	
Sim	
Pipoca	
Sim	
Pizza	
Sim	
Pudim de leite	
Sim	
Vegetais	
Sim	
Linguiça	
Sim	
Frutas	
Sim	
Biscoitos	
Sim	
Salgadinhos	
Sim	
Sopas	
Sim	
Milanesa	
Sim	
Bolo	
Sim	
Dimensões  Dimensões	
Dimensões da Embalagem	
557 mm(larg) x 310 mm(alt) x 481 mm(prof)	
Dimensões do Produto	
505 mm(larg) X 291 mm(alt) X 370 mm(prof)	
Peso Bruto	
14,50 kg	
Peso Líquido	
12,48 kg	
Características adicionais	
Display	
Vertical direita	
Prato Giratório	
Sim	
Cor do Visor	
Verde	
Visor	
Sim	



Endereço: Rua Fernandes de Barros, 525, CEP: 80.045-390 Curitiba/PR

CEP: 80.045-390 - Telefone: (41) 3026-3182

		TOTAL	R\$ 3.789,94
	Cinza		
	Cor da cavidade		
	Sim		
	Relógio		

Valor Global R\$ 3.789,94 (Três mil setecentos e oitenta e nove reais e noventa e quatro centavos)

- Declaramos que conhecemos, concordamos e atendemos a todas as especificações do edital;
- O preço proposto contempla todas as despesas que o compõem, tais como de embalagem, frete e seguro para entrega do material no local indicado no edital, bem como todos os encargos (obrigações sociais, impostos, taxas, etc.);
  - Declaramos que conhecemos, concordamos e atendemos a todas as especificações do edital;
- O objeto do processo licitatório acima descrito será entregue, conforme estabelecido no Edital. As despesas de transportes das mercadorias correrão por conta do licitante vencedor.
  - Responsável pela assinatura da ATA/Contrato: Augusto Cesar Makoul Gasperin Procurador CPF: 035-982.519-20 RG: 65699176 – RUA ANTONIO COSTA, 252 – CASA 4 – BAIRRO VISTA ALEGRE – CURITIBA/PR

Curitiba, 09 de Setembro de 2019

AUGUSTO CESAR MAKOUL GASPERIN 32.519.346/0001-97

CPF: 035.982.519-20 RG: 6.569.917-6

GASKAM COMÉRCIO E CONSTRUÇÃO CIVIL EIRELI - ME

R. FERNANDES DE BARROS Nº 525 ALTO DA RUA XV.-CEP 80.045-390





Leia por favor este manual atentamente antes de operar o aparelho e conserve o mesmo para futuras referências

MS3042R

MS3053R

MS3042RA

MS3053RA

MS3052R

MS3052RA



MFL56715906

# **A** Precauções

### Cuidados para evitar a exposição em excesso à energia do micro-ondas

O micro-ondas não poderá ser utilizado com a porta aberta, graças às travas de segurança que se encontram na porta e que desligam automaticamente o aparelho quando se abre a porta, para que o usuário não fique exposto à energia nociva das micro-ondas. Importante: não mexer nem forcar as travas de segurança.

Verifique se não há objetos ou resíduos acumulados de comida que impeçam o fechamento da porta. Não utilize o forno micro-ondas se estiver danificado.

É extremamente importante que a porta se feche totalmente e que o aparelho não apresente os seguintes problemas: (1) porta emperrada; (2) dobradiças e trincos quebrados ou com folgas; (3) superfícies de isolamento desgastadas.

Para maior segurança, o seu forno micro-ondas deve ser reparado apenas por um profissional qualificado da assistência técnica.



### A Aviso

Certifique-se de que fez a escolha correta do tempo de cozimento para cada prato, dado que alguns alimentos podem pegar fogo quando superaquecidos e podem danificar o aparelho.

Ao aquecer líquidos (sopa, molhos ou bebidas), estes podem não dar sinal de fervura e transbordar de repente. Para evitar, siga estas instruções:

- 1 Não use recipientes totalmente fechados e gargalos estreitos.
- 2 Não superaqueça os líquidos.
- 3 Mexa o líquido antes de colocar no micro-ondas e volte a mexê-lo no meio do aquecimento.
- 4 Finalizado o aquecimento, deixe repousar no microondas durante alguns segundos, volte a mexer o líquido ou agite-o se se tratar do conteúdo de mamadeiras ou frascos de comida para bebê. Cuidado ao pegar no recipiente.



### 🕰 Aviso

Após o cozimento, sempre aguarde alguns segundos e verifique a temperatura antes de consumir ou servir, especialmente, conteúdos de mamadeiras ou frascos de comida para crianças.

### Como Funciona o Micro-ondas

As micro-ondas são uma forma de energia parecida com as ondas de rádio, televisão ou luz solar normal. Habitualmente, as micro-ondas viajam pela atmosfera e desaparecem sem deixar efeitos. Os micro-ondas, contudo, usam um aparelho magnético para transformar a energia em micro-ondas. A eletricidade passa por um tubo magnético que a transforma em energia micro-ondas.

As micro-ondas entram no espaco do cozimento através de aberturas no interior do aparelho. Elas não podem atravessar as paredes de metal que constituem o mesmo, mas penetram nos materiais de que são feitos os recipientes próprios para micro-ondas, como o vidro, a porcelana e o papel.

As micro-ondas não aquecem os utensílios de cozinha, e sim o calor gerado pelos alimentos.

### Um aparelho muito seguro

O seu micro-ondas é um dos mais seguros de todos os eletrodomésticos. Quando se abre a porta, o aparelho pára imediatamente a emissão das micro-ondas. Assim que penetra os alimentos, a energia em micro-ondas é totalmente convertida em calor e não deixa qualquer resíduo nocivo afetar a sua saúde.

# **▲** PRECAUÇÃO

Líquidos, como água, café ou chá podem aquecer além do ponto de ebulição sem parecer que estejam em fervura. Quando o recipiente é removido do micro-ondas, este ponto de fervura nem sempre é visível. ISTO PODE RESULTAR EM LÍQUIDOS EXTREMAMENTE QUENTES QUE. SE MEXIDOS COM UMA CO-LHER, AGITADOS OU MESMO QUANDO UM OUTRO UTENSÍLIO FOR INSERIDO NO RECIPIENTE. PODEM EVENTUALMENTE ESPIRRAR E CAUSAR QUEIMADURAS OU OUTROS ACIDENTES.

Para reduzir o risco de queimaduras ou outros acidentes, siga as orientações abaixo:

- Nunca superagueça o líguido.
- 2) Mexer bem o líquido no recipiente antes e durante o processo de aquecimento.
- Não use recipientes rasos ou com gargalos estreitos.
- 4) Tenha muito cuidado ao inserir uma colher ou outro utensílio no recipiente.
- 5) Após esquentar, deixe o recipiente no micro-ondas por algum tempo antes de removê-lo do microondas.

# Especificações Técnicas

### **ÍNDICE**

- 3 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
- 4 DESEMBALAGEM E INSTALAÇÃO
- 5 DIAGRAMA DE FUNÇÕES/ PAINEL DE CONTROLE
- 6 INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO
- 7 COZINHANDO COM O MICRO-ONDAS
  - 7 COZINHANDO COM O MICRO-ONDAS (PROCEDIMENTOS GERAIS PARA COZINHAR NO MICRO-ONDAS)
  - 13 MENU BRASILEIRO
  - 15 MENU LIGHT
  - **16 MENU INFANTIL**
  - 17 MENU DESCONGELAMENTO
  - 19 MENU MANTER AQUECIDO
  - 19 MENU MINHA RECEITA
- 20 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES
- 22 UTENSÍLIOS PRÓPRIOS PARA MICRO-ONDAS
- 23 CARACTERÍSTICAS DA COMIDA AO COZINHAR COM MICRO-ONDAS
- **25 PERGUNTAS E RESPOSTAS**
- 26 INFORMAÇÕES SOBRE A LIGAÇÃO ELÉTRICA
- 27 CERTIFICADO DE GARANTIA

# Dados Técnicos

		MS3042R / MS3052R / MS3053R MS3042RA / MS3052RA / MS3		
Tensão de	Entrada	127 V ~ 60 Hz 220 V ~ 60 Hz		
Potência de	e Saída	800 W (IEC60705) 750 W (Portaria INMETRO n° 174/2012)		
Freqüência	de Micro-Ondas	2450 MHz		
Dimensões Externas		508 mm(L) x 290 mm(A) x 400 mm(C)		
Consumo Microondas 1250 W				



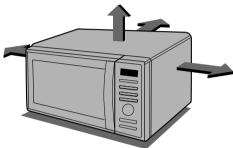


## Desembalagem e Instalação

Seguindo as instruções das páginas 4 e 5, você poderá verificar rapidamente se o seu micro-ondas está funcicionando corretamente. Siga com particular atenção as instruções sobre o local ideal para instalá-lo. Quando realizar a desembalagem, verifique se retirou todos os acessórios e se o aparelho não ficou danificado pelo transporte.

- 1. Retire o aparelho da embalagem e coloque-o em uma superfície plana.
- 2. Coloque o micro-ondas na superfície escolhida, que deve ter uma altura mínima de 85 cm. Certifique-se de que há um espaço livre de pelo menos 20 cm acima do aparelho e de10 cm, no mínimo, na parte de trás do micro-ondas para uma ventilação eficaz. A frente deve ficar a uma distância de 8 a 22 cm da borda da superfície para evitar queda.

Há uma abertura de ventilação no fundo ou em um dos lados do micro-ondas. Não a tampe, porque pode danificar o aparelho.



- Ligue o micro-ondas em uma tomada de três pontas. Não ligue mais nenhum eletrodoméstico na mesma tomada.
  - Se o micro-ondas não funcionar corretamente, deslique o pluque e volte a colocá-lo na tomada.
- 4 Abra a porta do micro-ondas por meio do respectivo PUXADOR. Coloque o PRATO GIRATÓRIO dentro do aparelho.
- 5. Encha um recipiente próprio para micro-ondas com 300 ml de água. Ponha-o no PRATO GIRATÓRIO e feche a porta do aparelho. Se não souber que tipo de recipiente utilizar, consulte a página dos Utensílios próprios para micro-ondas.
- Pressione a tecla Cancela e depois a tecla +30 SEG para ajustar um tempo de cozimento de 30 segundos.



7. O visor começa a contar regressivamente a partir dos 30 segundos. Ao chegar no 0, emitirá um "bip". Abra então a porta do micro-ondas e verifique o quanto a água aqueceu. Se o micro-ondas funcionar corretamente, a água deve estar quente. Retire o recipiente com cuidado.



### O SEU MICRO-ONDAS ESTÁ PRONTO PARA SER UTILIZADO

Para evitar queimaduras, mexa e verifique a temperatura dos alimentos antes de consumir.



# Diagrama de Funções / Painel de Controle

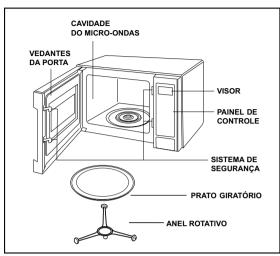


Imagem meramente ilustrativa

O seu forno está equipado com os seguintes materiais:

Prato Giratório	1
Manual do Utilizador	1
Anel Rotativo	1

Este micro-ondas foi desenvolvido apenas para uso doméstico. Não é recomendável o uso do aparelho para fins comerciais.

### ATENÇÃO:

Não utilize o forno vazio ou sem a bandeja de vidro. O melhor é deixar um copo de água no forno quando este não está em uso.

A água será preparada para absorver toda a energia de microondas, se o forno for acidentalmente iniciado.



MS3042R/MS3042RA MS3052R/MS3052RA



MS3053R MS3053RA

Nota: É emitido um sinal sonoro quando é pressionada uma tecla no painel de controle, para indicar que foi inserida uma definição.







# Instruções de Funcionamento

### ACERTAR O RELÓGIO

Trata-se de um relógio de 12 ou 24 horas. Quando o micro-ondas é ligado pela primeira vez ou quando a eletricidade é retomada após uma falha da mesma, os números não aparecem no visor.

# Exemplo: Para programar 11:11 h

1. Pressione Cancela.

RELÓGIO

2. Pressione Relógio.

1 vez para 24 h ou 2 vezes para 12 h

INICIO

3. Pressione Início.

1 1 1 4. Insira a hora, utilizando as Teclas numéricas [1], [1], [1] e [1].

RELÓGIO

5. Pressione Relógio.

O relógio começa a contar.

### **BLOQUEIO PARA CRIANCAS**

Trata-se de uma função de segurança única, que impede a utilização indeseiada do micro-ondas por criancas. Quando o bloqueio para criancas estiver ativado, não será possível cozinhar.

### Exemplo: Ativar o bloqueio para crianças

Pressione Cancela.

ECO @ ⊕ CANCELA

Mantenha pressionado a tecla Cancela até um L aparecer no visor e escutar um "bip". O L continuará no visor.

Mantenha pressionada a tecla Cancela

até o L desaparecer do visor e escutar

um "bip". A data e o horário aparecerão

Quando o BLOQUEIO PARA CRIANÇAS estiver ativado, se outra tecla de operação for pressionada, o visor indicará L. Caso queira cancelar o bloqueio para crianças, siga o procedimento abaixo:

Exemplo: Cancelar o bloqueio para criancas

### +30 SEG

Permite o cozimento durante 30 segundos com a potência a 100%, pressionando simplesmente a tecla +30 SEG.

Também permite aumentar o tempo de cozimento em múltiplos de 30 segundos guando se pressionarepetidamente a tecla +30 SEG.

### ECONOMIA DE ENERGIA

no visor.

Pressione Cancela.

A função ECO ON permite economizar energia, desligando automaticamente o visor durante o modo stand-by ( aguardar ), ou depois de 5 minutos com a porta aberta ou fechada.

ECO ⊚ ⊗ CANCELA

ECO ⊕ ⊕ CANCELA

1. Pressione Cancela (ECO ON). Aparece ":" no visor. Pressione Cancela (ECO ON) novamente, o visor desligará.

ECO ⊕ ⊕ CANCELA

2. Pressione Cancela (ECO ON). Aparece ":" no visor. Após 5 minutos com a porta aberta ou fechada, o visor é desligado.

3. Durante o modo ECO ON, se pressionar alguma tecla, o visor ligará.

### Exemplo: Para definir o tempo de cozimento para 2 minutos com a tecla +30 SEG

ECO ⊕ ⊕ CANCELA

1. Pressione Cancela.

INICIO

2. Pressione +30 SEG 4 vezes. O microondas começa a cozinhar e indica o tempo em contagem decrescente.

### NOTA:

O tempo máximo disponível é de 10 minutos.

## Cozinhando com o Micro-ondas

### Cozinhando com o Micro-ondas

Esta função permite cozinhar com a potência pretendida.

Para obter melhores resultados, existem 10 níveis de potência. Muitos alimentos requerem um cozimento mais lento (com menor potência, inferior a 100%).

# Exemplo: Para cozinhar alimentos a 80% de potência (Power8) durante 5 minutos e 30 segundos 5 3 0 2. Insira 5 minutos e 30 segundos, pressionando [5], [3] e [0]. 3. Pressione Potência. Aparece P-HI no visor. Significa que o micro-ondas está definido para 100%, a menos que seja escolhida uma potência diferente. 4. Pressione 8 para selecionar o nível 80%. O visor indicará P-80.

### **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS**

Nível de Potência	Utilização
(Alta)	<ul> <li>Ferver água.</li> <li>Preparar bifes.</li> <li>Fazer bolos.</li> <li>Cozinhar aves, peixes e vegetais.</li> <li>Cozinhar pedaços tenros de carne.</li> </ul>
9	Aquecer arroz, massas e vegetais.
8	Aquecer rapidamente alimentos preparados.     Aquecer sanduíches.
7	Cozinhar ovos, leite e queijo. Cozinhar bolos e păes. Derreter chocolate.
6	Cozinhar vitela. Cozinhar peixes inteiros. Cozinhar pudins e creme de leite.
5	Cozinhar presunto, aves inteiras e carneiro.     Cozinhar costeletas e lombo de vaca.
4	Descongelar carnes, aves e mariscos.
3	Cozinhar pedaços de carne menos tenras.     Cozinhar costeletas e assados.
2	Descongelar frutas.     Amolecer manteiga.
1	Manter cozidos e pratos aquecidos.     Amolecer manteiga e queijo cremoso.

Quando o tempo de cozimento terminar, são escutados dois "bips" curtos e um longo. A palavra End aparece no visor e o micro-ondas é desligado.

Pressione Início.

**NOTA:** Se não selecionar a potência, o micro-ondas funcionará com a potência alta (HIGH). Para definir o nível de potência, siga os passos do exemplo acima.

# NÍVEIS DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS

INICIO

O seu forno micro-ondas está equipado com dez níveis de potência, dando a máxima flexibilidade e controle ao cozinhar.

A seguinte tabela traz uma idéia dos alimentos que podem ser preparados com os vários níveis de potência.

· A tabela indica os níveis de potência do aparelho.

### **COZIMENTO EM 2 FASES**

O DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO pode ser programado para uma primeira fase seguido do programa COZINHAR, permitindo que o micro-ondas descongele antes e depois cozinhe.

Para o cozimento em 2 Fases, repita os passos do Menu Cozinhar de 2 a 5 e antes de pressionar a tecla Início, defina o programa de Descongelamento Automático (conforme página 17) que você deseja. Ao término do descongelamento, você ouvirá 2 "bips" curtos, indicando que o descongelamento terminou e que o cozimento será iniciado automaticamente.

Nota: Durante o descongelamento automático são escutados 5 "bips" duplos, indicando que a carne deve ser mexida. São 2 "bips" que indicarão o término do descongelamento e que o cozimento será iniciado automaticamente, sem a necessidade de manipulação.

AVISO: Não use papel alumínio durante o ciclo de cozimento.

### - CARNES

- 1. Não são necessárias técnicas especiais. A carne deve ser preparada e temperada (se deseiar), como nos métodos convencionais. A carne deve ser completamente descongelada antes de cozinhar.
- 2. Coloque a carne em um recipiente próprio para micro-ondas, e coloque sobre o prato rotativo.
- 3. Quanto mais regular o corte, mais uniforme será o cozimento. Para o cozimento de cortes em formatos irregulares, coloque as partes mais finas voltadas para o centro do micro-ondas e as mais espessas viradas para a borda do prato giratório que recebe mais calor das micro-ondas.
- 4. Cozinhe de acordo com a tabela de preparação (a seguir), utilizando o tempo mais longo para as peças de carne maiores e o tempo mais curto para as pecas menores. Para costeletas espessas, use o tempo mais longo. Cortes mais macios como filé mignon ou contra filé devem ser preparados em potência alta ou média alta, enquanto que os cortes mais duros (músculo, alcatra) devem ser cozidos em potência média ou média baixa juntamente com algum líquido (caldo, marinadas, vinho).
- 5. Vire a carne mais de uma vez durante o tempo de cozimento.
- 6. Aguarde 5-10 minutos, embrulhando em papel alumínio depois de cozinhar. O tempo de espera é muito importante porque completa o processo de cozimento.
- 7. Verifique se a carne, especialmente a carne de porco, está bem cozida antes de consumir.

### Guia de Cozimento de Carnes em Micro-ondas

CARNES	TEMPO DE COZIMENTO (POR 500 g)	POTÊNCIA DE MICRO-ONDAS (%)
Carne Bovina Sem Osso (Filé)		
- Mal passada - Ao ponto - Bem passada	8 min 30 s a 9 minutos 9 a 10 minutos 11 a 12 min 30 s	80% 80% 80%
Filé Mignon em Cubos	10 minutos	100%
Almôndegas	7 minutos	100%
Medalhão de Filé Mignon (Mal passado)	6 a 8 minutos	100%
Hambúrguer – 4 unidades	9 minutos (Prato Crocante: 5 minutos – 100% + 4 minutos – 70%)	100% - Prato crocante 70% - cozimento do alimento
Salsichas - 2 Unidades - 4 Unidades - 8 Unidades	2 a 3 minutos 4 a 5 minutos 5 a 7 unidades	100% 100% 100%
Cordeiro Pernil, Filés, Paletas	13 a 16 minutos	80%
Suíno Fatias, Pernil Lombo	12 a 15 minutos 30 segundos por pedaço / fatia	80% 80%

### - AVES

- Não são necessárias técnicas especiais. A carne de aves deve ser preparada e temperada (se desejar) como nos métodos convencionais.
- As aves devem ser completamente descongeladas, e devem ser removidas as entranhas e quaisquer grampos de metal.
- 3. Remova a pele e pincele ligeiramente com óleo vegetal, a menos que já esteja preparada.
- 4. As aves devem ser colocadas em um recipiente próprio para micro-ondas e devem ser colocadas sobre o prato giratório
- 5. Cozinhe de acordo com a tabela de instruções (a seguir), virando a ave durante o tempo de cozimento. As aves, devido ao seu formato, tendem a cozinhar de modo pouco uniforme, especialmente nas partes mais com mais ossos. Virar a ave durante a preparação ajuda a cozinhar estas áreas uniformemente.

Nota: Se a ave inteira estiver recheada, considerar o peso da ave recheada para calcular o tempo de cozimento.

- 6. Aguarde 5-10 minutos, embrulhando em papel alumínio depois de cozinhar e antes de cortar. O tempo de espera é muito importante porque completa o processo de cozimento.
- 7. Certifique-se de que a carne esteja bem cozida antes de consumir. Ela estará bem cozida quando os sucos já não saírem do seu interior no momento em que a carne for perfurada com um objeto afiado. As porções de aves devem ser perfuradas com uma faca afiada na sua parte mais espessa, garantindo que os sucos desaparecam e que a carne esteja firme.

### Guia de Cozimento de Aves em Micro-ondas

AVES	TEMPO DE COZIMENTO (POR 500 g)	POTÊNCIA DE MICRO-ONDAS (%)		
Filé de Peito de Frango (1,2 cm de espessura)	4 minutos	100%		
Filé de Frango em Cubos	8 minutos	100%		
Sobrecoxas ou pedaços	9 a 11 minutos	100%		
Frango Inteiro	9 min 30 s a 12 minutos	80%		
Peito de Frango	8 a 10 minutos	80%		
Codorna Inteira	8 min 30 s a 11 min 30 s	80%		
Peru inteiro	13 a 15 minutos	80%		

### - PEIXES

- 1. Coloque o peixe em um prato grande ou recipiente não metálico.
- 2. Cubra com uma película de filme plástico com furos ou com a tampa do recipiente.
- 3. Coloque o prato sobre o prato giratório.
- Cozinhe de acordo com as instruções da tabela de cozimento (a seguir). Podem ser adicionadas nozes ou manteiga ao peixe, se desejar.
- 5. Deixe REPOUSAR, conforme indicado na tabela de cozimento, antes de servir.
- 6. Após o tempo de repouso, verifique se o peixe está bem cozido. O peixe deve estar opaco e lascar facilmente.

### Guia de Cozimento de Peixes em Micro-ondas

PEIXES	TEMPO DE COZIMENTO (POR 500 g)	POTÊNCIA	MÉTODO	TEMPO DE DESCANSO
Filé de Pescada	3 minutos	ALTA	Temperar a gosto e pin- celar azeite. Cobrir.	Não
Salmão em pedaços (160-180 g)	5 a 7 minutos	ALTA	Temperar a gosto. Cobrir.	Não
Cação em postas (100 g)	8 minutos	ALTA	Juntar pimentão, tomates, cebolas e leite de coco.	Não
Bacalhau	5 a 7 minutos	ALTA	Juntar 1 a 2 colheres (chá) de leite.	3 a 4 minutos
Filé de Linguado	2 min 30 s a 4 minutos	ALTA	Juntar 1 a 2 colheres (chá) de leite.	2 a 3 minutos
Truta inteira e limpa	5 a 7 minutos	ALTA		3 a 4 minutos
Marisco Limpo	4 a 6 minutos	ALTA		3 a 4 minutos
Cavala inteira e limpa	5 a 7 minutos	ALTA		3 a 4 minutos

### NOTA:

Os tempos indicados acima devem servir apenas como guia. Podem ser adaptados de acordo com os gostos e as preferências pessoais. Os tempos podem variar de acordo com a forma, corte e composição do pescado.

# - VEGETAIS FRESCOS

VEGETAIS	QUANTIDADE	POTÊNCIA (%)	TEMPO DE COZIMENTO (min)	INSTRUÇÕES	TEMPO DE DESCANSO (min)
Cenoura (125 g/unid)	3 a 4	70	8	Cortar em rodelas ou tiras finas. Temperar. Tampar. Mexer na metade do tempo de cozimento.	Não
Vagem	500 g	70	10	Cortar em pedaços de 5 cm. Temperar. Tampar. Mexer na metade do tempo de cozimento.	Não
Brócolis	1 unidade média	70	5	Separar as flores. Temperar. Tam- par. Mexer na metade do tempo.	Não
Abóbora	½ unidade média	100	14	Em fatias, com casca ou em pedaços descascados e cortados em cubos médios. Temperar. Tampar. Mexer na metade do tempo de cozimento.	Não
Ervilha Torta	400 - 500 g	100	5	Cortados em 3 partes. Temperar. Tampar. Mexer na metade do tempo de cozimento.	Não
Batata (175-200 g/unid)	4	100	6	Furar a superfície com um garfo. Passar sal. Colocar sobre o prato giratório sem cobrir.	Após o término do cozimento, envolver a batata em papel alumínio por 5 minutos.
Vegetais mistos (abobrinha, berin- gela, pimentão, cebola, tomate)	700 g	100	5	Cortar vegetais em cubos médios. Temperar. Tampar. Mexer na me- tade do tempo de cozimento.	Não
Alcachofra	2 médias	100	5 a 7	Cortar e adicionar e 2 colheres (chá) de água.	2 a 3
(240 g cada)	4 médias	100	9 a 11	Tampar.	
Aspargo Fresco	450 g	100	6 a 8	Adicionar 2 colheres (sopa) de água. Tampar.	2 a 3
Beterraba Fresca	450 g	100	14 a 18	Colocar ¼ xícara (chá) de água em um refratário redondo de bordas altas. Juntar as beterrabas e tampar. Mexer na metade do tempo de cozimento.	2 a 3
Couve ou Repolho picado	450 g	100	5 a 6	Colocar ¼ xícara (chá) de água em um refratário redondo de bordas altas. Juntar os vegetais e tampar. Mexer na metade do tempo de cozimento.	2 a 3
Couve-Flor	450 g	100	6 a 8	Separar as flores. Colocar 2 colheres (sopa) de água em um refratário redondo de bordas altas. Juntar as flores e tampar. Mexer na metade do tempo de cozimento.	2 a 3

### - VEGETAIS FRESCOS

VEGETAIS	QUANTIDADE	POTÊNCIA (%)	TEMPO DE COZIMENTO (min)		TEMPO DE DESCANSO (min)
Salsão Fresco em Fatias	2 xícaras	100	4 a 5	Fatiar. Colocar 2 colheres (sopa) de água em um refratário redondo de bordas altas. Juntar o salsão e tampar. Mexer na metade do tempo de cozimento.	2 a 3
Milho	4 xícaras	100	6 a 8	Descascar. Colocar 2 colheres (sopa) de água em um refratário	2 a 3
	2 espigas	100	9 a 11	redondo e raso. Juntar as espigas e tampar.	
Cogumelo Fresco (fatias)	225 g	100	3 a 4	Colocar os cogumelos em um refratário redondo de bordas altas e tampar. Mexer na metade do tempo de cozimento.	2 a 3
Ervilha Fresca (grãos)	4 xícaras	100	5 a 7	Colocar 2 colheres (sopa) de água em um refratário redondo de bordas altas. Juntar as ervilhas e tampar. Mexer na metade do tempo de cozimento.	2 a 3
Batata Doce (180-240 g/cada)	2 médias 4 médias	100 100	6 a 8 8 a 10	Furar a pele. Colocar em um re- fratário para micro-ondas. Virar na metade do tempo de cozimento.	2 a 3
Espinafre Fresco (folhas)	450 g	100	5 a 6	Colocar 2 colheres (sopa) de água em um refratário redondo de bordas altas. Juntar as folhas e tampar.	2 a 3
Abobrinha Fresca Fatiada	450 g	100	7 a 9	Colocar 2 colheres (sopa) de água em um refratário redondo de bordas altas. Juntar as abobrinhas e tampar. Mexer na metade do tempo de cozimento.	2 a 3
Abobrinha Fresca Inteira	450 g	100	6 a 8	Furar a pele. Colocar em um re- fratário para micro-ondas. Virar na metade do tempo de cozimento.	2 a 3

### **MENU BRASILEIRO**

O menu do seu micro-ondas foi pré-programado para cozinhar alimentos automaticamente. Indique no menu o que pretende cozinhar.

### Exemplo: Para preparar batatas assadas, basta acompanhar os seguintes passos.

- ECO © CANCELA 1. Pressione Cancela.
  - Coloque as batatas no micro-ondas e feche a porta.

Batata Assada

2. Pressione Batata Assada. O micro-ondas começará a cozinhar conforme a seleção indicada.

### MENU BRASILEIRO

CATEGORIA	QUANTIDADE	INSTRUÇÕES						
		Ingredientes						
			Arroz	200 g	40	10 g		
			Água	500 m	1 100	00 ml		
ARROZ	1~2 xícaras	1 col	e arroz tipo 1 d lher (sopa) de colher (sopa) d lher (sopa) de	óleo	ıda			
		Num Não 5 a 1	é necessário t 0 minutos, de		o micro-onda durante o te	s. No final npo de es <sub>l</sub>	do preparo, aguarde de pera. Se preferir refogar	
		Ingredientes						
	0.1~0.3 kg		Massa	100 g	200 g	300 (	9	
			Água	400 ml	800 ml	1000 r	nl	
		Sal À gosto						
MACARRÃO		Tomate, cebola, alecrim, manjericão, salsa, alho, queijo parmesão.						
		com Qua colo no m	Junte o macarrão em um refratário próprio para micro-ondas com água já fervida e com uma colher de sopa de óleo. Selecione a opção de cozimento no menu. Quando ouvir o "bip", misture bem. Processe o tomate no triturador, peneire e coloque em um refratário com as ervas, sal, açúcar, cebola, alho e deixe cozinhar no micro-ondas de 2 a 3 minutos. Espalhe o molho de tomate sobre o macarrão já no prato. Espalhe queijo parmesão ralado.					
BATATA ASSADA	4 unidades = 900 g	Coloque no centro do micro-ondas, sobre um papel toalha. Fure as batatas várias vezes com um garfo. Depois de cozidas, deixe repousar por 5 minutos.						
PIZZA	1 a 3 fatias	Forre o prato giratório com papel manteiga e distribua as fatias de pizza. Leve ao micro-ondas e no final do aquecimento, retire e sirva em seguida. As bordas grossas de pizzas ficam menos aquecidas em comparação com as bordas finas.						

CATEGORIA	QUANTIDADE	INSTRUÇÕES			
MILANESA	200 g ou 400 g	Ingredientes:  • 5 colheres (sopa) de farinha de rosca  • 50 g de queijo parmesão ralado  • 2 colheres (sopa) de óleo de canola ou milho  • 1 colher (sopa) de orégano  • 1 colher (sopa) de margarina light  Modo de Preparo:  Coloque a farinha de rosca em um refratário e leve ao micro-ondas para torrar de 4 a 6 minutos na potência alta. Mexa a cada minuto para não queimar.  Retire e deixe esfriar. Misture a farinha de rosca com o queijo ralado e reserve. Pincele os filés temperados à gosto com óleo e passe na mistura de farinha reservada. Coloque os filés em um refratário e passe a margarina sobre os mesmos. Leve ao micro-ondas e ao final do preparo, retire e sirva em seguida.			
SALGADINHOS	2 a 6 unidades	Em um refratário para micro-ondas forrado com papel manteiga, distribua os salgadinhos. Leve ao micro-ondas. No final do aquecimento, retire e sirva em seguida.			
LINGUIÇA	0.2~0.8 kg	Ingredientes para Linguiça  Linguiça 200 g 400 g 600 g 800 g  Âgua 30 ml 45 ml 60 ml 75 ml  Corte a linguiça e coloque em uma vasilha profunda e grande.  Despeje água fervente. Cubra com a tampa.  Coloque a vasilha no micro-ondas. Escolha o menu, pese e pressione Início.			
BOLO	1 receita	Ingredientes:  • 3 ovos  • 1 1/2 xícara (chá) de açúcar (270 g)  • 1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo (180 g)  • 5 colheres (sopa) de margarina (100 g)  • 1 xícara (chá) de leite ou suco de frutas  • 1 colher (sopa) de fermento em pó  Modo de Preparo: Bata as claras em neve e sem parar de bater, acrescente as gemas, a margarina, os ingredientes secos peneirados, o leite e o fermento em pó, que deverá ser acrescentado por último. Despeje a massa em uma fôrma refratária própria para micro-ondas untada com margarina. Não é necessário cobrir. Leve ao micro-ondas. Ao final do preparo, aguarde 5 minutos no tempo de espera.			

### **MENU LIGHT**

O menu do micro-ondas foi pré-programado para cozinhar certos tipos de alimentos de forma automática. Coloque as informações necessárias para o preparo, seguindo as intruções abaixo. O usuário poderá visualizar os programas (Li-1~Li-3)

Exemplo: Para cozinhar sopas, proceda da seguinte maneira:				
ECO @ @ CANCELA	1. Pressione Cancela.			
MENU LIGHT	2 Pressione <b>MENU LIGHT 2 vezes.</b>			
INICIO +30 SEG	3. Pressione <b>Início</b> .			

### **MENU LIGHT**

CATEGORIA	QUANTIDADE	INSTRUÇÕES
VEGETAIS 1 (cenoura+couve-flor)	560 g	Coloque a cenoura e couve-flor em uma tigela grande. Despeje 400 ml de água e cubra com tampa. Ao sinal do "bip", mexa bem.
VEGETAIS 2 (brócolis+couve-flor+vagem)	490 g	Coloque o brócolis, couve-flor e vagem em uma tigela grande. Despeje 400 ml de água e cubra com tampa. Ao sinal do "bip", mexa bem.
VEGETAIS 3 (cenoura + brócolis + couve-flor + vagem)	660 g	Coloque a cenoura, brócolis, couve-flor e vagem em uma tigela grande. Despeje 400 ml de água e cubra com tampa. Ao sinal do "bip", mexa bem.
SOPAS	Serve 2 pessoas	Ingredientes 2 folhas de couve \ 1 cenoura \ 1 chuchu \ 1 tomate 1 cebola \ 1 L de água \ alho triturado Frite tomate, cebola e alho no fogão. Coloque a mistura, outros ingredientes e água em uma tigela profunda e grande. Cubra com tampa.
FRUTAS	0.2~0.8 kg	Ingredientes 4 pedaços de abacaxi \ 1/2 copo do suco de abacaxi canela em pó Coloque pedaços de abacaxi em uma tigela profunda e grande. Misture o suco e pó de canela. Cubra com tampa.
BISCOITO	1 pacote ( 20 biscoitos)	Ingredientes  • 2 colheres (sopa) de margarina light • 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo • 1 gema ou 1 clara de ovo • 1 gema ou 1 clara de ovo • 1 colher (chá) de essência de baunilha • 1/4 colher (chá) de fermento em pó • 1/4 colher (chá) de bicarbonato de sódio • 1 1/4 xícara (chá) de farinha de trigo comum Modo de Preparo: Bata bem a margarina com o açúcar. Acrescente os demais ingredientes. Misture até obter uma massa homogênea. Leve à geladeira por 1 hora. Retire e faça aproximadamente 20 bolinhas. Fazer os biscoitos no micro-ondas com um papel vegetal (evitar colocar a maioria na posição do meio), em um recipiente de vidro apropriado, e caso queira um sabor mais crocante, adicione de 30 segundos à 2 minutos.

### Nota:

- Caso não seja pressionada a tecla INÍCIO após a escolha da função desejada, o cozimento será iniciado automaticamente após 5 segundos.
- Após pressionar a tecla desejada, o visor começa a contagem do tempo de preparo e, em alguns casos, o microondas emitirá "bips" durante o ciclo. A cada "bip", a porta pode ser aberta para virar, separar ou colocar alimentos.

O micro-ondas não PÁRA o cozimento durante o "bip", a menos que a porta esteja aberta.

### **MENU INFANTIL**

O menu do seu micro-ondas foi pré-programado para cozinhar alimentos automaticamente. Programe a função desejada e depois deixe que seu micro-ondas desempenhe a função selecionada. O usuário poderá visualizar os programas (In-1~In-4)

### Exemplo: Para preparar pipocas, basta acompanhar os seguintes passos.



- 1. Pressione Cancela.
  - · Coloque as pipocas próprias para micro-ondas e feche a porta.



2. Pressione Pipoca. O micro-ondas começerá o preparo.

### MENU INFANTII

CATEGORIA	QUANTIDADE	INSTRUÇÕES
		Ingredientes carne picada 220 g \ 2 cebolas raladas \ sal e pimenta à gosto \ óleo
HAMBURGUER	4 unidades = 224 g	Misture a carne, cebola e salsa. Retire bolas da mistura com cerca de 50 ~ 55 g, 4 ~ 5 centímetros de diâmetro. Esfregue a superfície do hambúrguer com óleo. Coloque-os no prato. Pressione a função no menu. Quando ouvir o sinal do "bip", vire os alimentos.
PIPOCA	1 embalagem de Pipoca para Micro-ondas (100 g)	Coloque o saco contendo as pipocas no centro do prato giratório do micro-ondas.     Pressione a tecla PIPOCA.
PUDIM DE LEITE	1 Receita (880 g de pudim +150 g de caramelo)	Calda:  1. Coloque o açúcar e a água em uma forma de vidro com anel central.  Leve ao micro-ondas na potência alta (100%), por 12 minutos, ou até adquirir uma coloração dourada média.  2. Espalhe bem a calda no fundo e laterais da forma com ajuda de uma colher. Esfrie.
	,	Pudim  1. Bata todos os ingredientes e despeje na forma de vidro caramelizada.  2. Cubra com filme plástico e faça alguns furos.  3. Leve ao micro-ondas e pressione a tecla PUDIM.  4.Ao sinal do "bip", seu micro-ondas iniciará automaticamente o tempo de descanso (5 minutos) dentro do forno. Retire-o somente após o segundo "bip".
BRIGADEIRO	1 Receita (410 g)	Ingredientes 1 lata de leite condensado \ 2 colheres (sopa) de chocolate em pó 1 colher (sobremesa) de margarina chocolate granulado para envolver os docinhos
		Num refratário fundo, misture todos os ingredientes com exceção ddo chocolate granulado. Na pausa, mexa e volte ao micro-ondas. No final do preparo, retire, mexa e aguarde esfriar. Faça bolinhas e envolva com o chocolate granulado e coloque em fôrminhas de papel.

### MENU DESCONGELAMENTO

Estão pré-definidas três sequências de descongelamento no micro-ondas.

A função de descongelamento permite o melhor método de descongelamento de alimentos congelados.

O guia de preparação indica qual sequência de descongelamento é recomendada para cada tipo de alimento que será descongelado.

Com a função de Descongelamento Automático por Peso, o micro-ondas acerta automaticamente o tempo de descongelamento e os níveis de potência, de acordo com o peso inserido.

Para maior conveniência, a função de Descongelamento Automático por Peso contém um mecanismo incorporado de sinal sonoro, que lhe permite verificar, virar, separar ou colocar os alimentos, conforme recomendado no GUIA DE DESCONGELAMENTO POR PESO.

Estão pré-definidos quatro níveis de descongelamento no micro-ondas:

- 1 CARNES
- 2 AVES
- 3 PEIXES
- 4 FEIJÃO
- Para selecionar a categoria, pressione uma vez a tecla para CARNES, duas vezes para AVES, três vezes para PEIXES ou quatro vezes para FEIJÃO.
- O peso disponível é de 0,1 a 4,0 kg.

Se desejar descongelar e cozinhar, consecutivamente, é necessário colocar menos de 4,0 kg. Se tentar descongelar e cozinhar 4,0 kg ou mais, a mensagem Err aparecerá no visor.

# Exemplo: Para descongelar 1,2 kg de carne: 1. Pressione Cancela. 2. Pressione Descongelamento. dES1 aparece no visor. 1. 2 aparecem no visor. 4. Pressione Início. Começa o descongelamento.

### NOTA:

Se pressionar a tecla INÍCIO, o visor começará a contagem regressiva do tempo de descongelamento. O micro-ondas emitirá dois sinais durante o ciclo de DESCONGELAMENTO.

A cada sinal sonoro, pode-se abrir a porta e virar, separar ou colocar alimentos. Retire as porções que já estiverem descongeladas. Os alimentos que ainda estiverem congelados devem voltar para o micro-ondas e, pressionando a tecla INÍCIO, o processo de descongelamento será retomado.

O micro-ondas não PÁRA durante o sinal sonoro, a menos que a porta esteja aberta.

- · Para melhores resultados:
  - Retire a embalagem dos alimentos, caso contrário, a embalagem reterá o vapor e cozinhará os alimentos por fora, mantendo a parte de dentro congelada.
- Coloque os alimentos em um prato de vidro ou em um recipiente próprio para micro-ondas.
- Os alimentos ainda deverão estar um pouco congelados no centro quando forem retirados do micro-ondas.

# Guia de Descongelamento



# AVISO: Não use papel alumínio durante o ciclo de cozimento.

O seu micro-ondas permite descongelar carnes, aves e peixes automaticamente.

Para obter melhores resultados com o descongelamento automático, é aconselhável seguir as instruções da tabela abaixo.

Os alimentos não listados na tabela abaixo ou que não estejam dentro dos limites de peso, devem ser descongelados manualmente.

Quando soar o "bip" do micro-ondas, os alimentos devem ser separados, colocados ou virados, se necessário. Certifique-se sempre que o alimento está bem descongelado antes de cozinhar.

### **MENU DESCONGELAMENTO**

MENU	QUANT	TEMP (°C)	PROCEDIMENTO	OBSERVAÇÕES
CARNES dES1 (1 Toque)	0,1 a 4,0 kg	Congelado (-20 / -18)	Coloque a carne em um prato refratário raso e leve ao micro-ondas. Inicie com a parte da gordura virada para baixo. Pressione 1 vez a tecla DESCONGELA-MENTO AUTOMÁTICO, insira o peso, seguido da tecla INÍCIO. A cada sinal do "bip", pressione a tecla CANCELA e verifique o alimento, coloque-o de volta no micro-ondas e pressione INÍCIO para terminar de descongelar.	Indicado para carnes cruas inteiras ou bifes.
AVES dES2 (2 Toques)	0,1 a 4,0 kg	Congelado (-20 / -18)	Coloque o frango em um prato refratário raso e leve ao micro-ondas. Inicie com a parte da gordura virada para baixo. Pressione 2 vezes a tecla DESCONGELA-MENTO AUTOMÁTICO, insira o peso, seguido da tecla INÍCIO. A cada sinal do "bip", pressione a tecla CANCELA e verifique o alimento, retorne ao micro-ondas e pressione a tecla INÍCIO para terminar de descongelar.	Indicado para aves inteiras ou em pedaços.
PEIXES dES3 (3 Toques)	0,1 a 4,0 kg	Congelado (-20 / -18)	Coloque o pescado em um prato refratário raso e leve ao micro-ondas. Pressione 3 vezes a tecla DESCONGE-LAMENTO AUTOMÁTICO, insira o peso, seguido da tecla INÍCIO. A cada sinal do "bip" pressione CANCELA e verifique o alimento, devolva-o ao micro-ondas e pressione INÍCIO para terminar de descongelar.	Indicado para pescados inteiros, filés em pedaços.
FEIJÃO dES4 1 Toque 2 Toques 3 Toques 4 Toques	1 xícara 2 xícaras 3 xícaras 4 xícaras	Congelado (-20 / -18)	Coloque o recipiente com o feijão congelado, tampado sobre o prato giratório. Pressione 4 vezes a tecla DESCONGELA-MENTO AUTOMÁTICO, insira a quantidade de xícaras de feijão (de 1 a 4) a serem descongeladas, seguido da tecla INÍCIO. A cada sinal de "bip" pressione CANCELA e verifique o alimento, retorne ao microndas e pressione INÍCIO para reiniciar o descongelamento. Ao término, aguarde 2 minutos de descanso. Mexa e tempere à gosto.	Indicado para feijões cozidos, sem tempero.

### **MENU MANTER AQUECIDO**

O seu micro-ondas possui a função MANTER AQUECIDO, que conserva a comida quente depois de preparada. Essa função continuará por 99 minutos, se a porta não for aberta ou a tecla CANCELA não for pressionada.

1. Pressione Cancela.

MANTER AQUECIDO

2. Pressione Manter Aquecido.

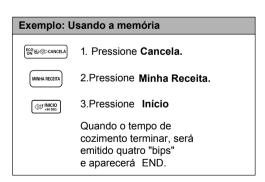
O visor indica Hold.

3. Pressione Início.

### **MENU MINHA RECEITA**

A função MINHA RECEITA permite gravar uma receita de cozinha e utilizá-la sempre que for necessário, pois ficará gravado na memória do micro-ondas.

# Exemplo: Memorizar 2 minutos 1. Pressione Cancela. 2. Pressione Minha Receita. 2 0 0 3. Selecione o tempo de cozimento 4. Pressione Início



# Instruções de segurança importantes

# ATENÇÃO

Leia atentamente e guarde para futura consulta

Certifique-se sempre de que selecionou os tempos de cozimento corretamente pois o cozimento excessivo pode deixar o alimento impróprio para consumo e, consequentemente, danificar o produto.

- Não manipule inadequadamente ou tente fazer ajustes ou reparos por conta própria em nenhum item do micro-ondas.
  - É perigoso tentar reparar ou manipular o microondas pois alguma peça de proteção pode ser retirada.
  - Qualquer reparo deverá ser efetuado por uma equipe técnica especializada.
- Não faça o micro-ondas funcionar se este estiver vazio. É aconselhável colocar um copo de água no seu interior para absorver as micro-ondas no caso do mesmo comecar a funcionar acidentalmente.
- Nunca utilize o micro-ondas para secar roupa, pois pode carbonizá-la, gerar um superaquecimento e ocasionar um incêndio.
- Não cozinhe alimentos embrulhados em papel de cozinha a não ser que assim conste num livro de receitas para micro-ondas.
- Não substitua papel toalha ou papel filme por outro tipo de papel.
- Não utilize recipientes de madeira: podem aquecer demasiadamente.
   Também não utilize recipientes cerâmicos que tenham incrustações metálicas (por exemplo, de ouro ou prata).
  - Tire sempre todos os elementos metálicos. Nunca introduza objetos metálicos no interior do micro-ondas pois podem danificar o interior deles.
- Nunca coloque o micro-ondas em funcionamento se na junta da porta estiver introduzido papel toalha, restos de guardanapos de papel ou qualquer outra substância obstruída: podem representar uma exposição do usuário às micro-ondas.
- Não utilize papel reciclado, visto que pode conter impurezas que podem provocar faíscas ou até mesmo pegar fogo.
- Não passe água sobre o prato giratório imediatamente após ter cozinhado: pode danificar ou quebrar o mesmo
- 10. Se introduzir pequenas quantidades de alimentos, certifique-se que selecionou o tempo correto de cozimento. Caso utilize um tempo superior ao recomendado, os alimentos podem aquecer demasiadamente e queimar.
- 11. Para evitar que o micro-ondas caia acidentalmente no chão, deixe pelo menos 8 cm entre a parte frontal do equipamento e a beira da superfície onde está colocado.

- 12. Fure sempre as batatas, maçãs ou outras frutas ou alimentos vegetais antes de cozinhá-los.
- 13. Nunca introduza ovos com a casca pois podem estourar devido a pressão acumulada.
- 14. Não cozinhe alimentos com muito óleo.
- 15. Antes de cozinhar ou descongelar, retire a embalagem plástica dos alimentos. Siga as recomendações contidas nas embalagens dos alimentos antes do preparo.
- 16.Se a porta do micro-ondas ou a vedação estiverem danificadas, não utilize o equipamento até que um técnico especializado faca a reparacão.
- 17. Em caso de fumaça, desligue o micro-ondas da rede e mantenha-o fechado para abafar o fogo.
- 18. Ao cozinhar ou aquecer alimentos que já possuem recipientes próprios, observe frequentemente o o interior do micro-ondas pois podem conter plástico, papel ou material infllamável e se incendiar.
- 19. As crianças só devem utilizar o micro-ondas sob a orientação e supervisão de um adulto, para que possam utilizá-lo corretamente e de forma segura. É importante que elas tenham conhecimento dos possíveis riscos de uma utilização inadequada.
- Líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes totalmente fechados para evitar risco de explosão.
- 21. Não use recipientes totalmente fechados. Os líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes herméticos, porque existe o risco deles explodirem.
- 22. Use apenas utensílios adequados para utilização em um micro-ondas.
- 23. Ao aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, mantenha o micro-ondas sob vigilância, devido à possibilidade de combustão.
- 24. Em caso de fumaça, desligue ou retire o microondas da tomada, mantendo a porta fechada para abafar quaisquer chamas.
- 25.O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode causar a sua fervura em erupção, portanto, é necessário tomar cuidado ao manipular o recipiente.
- 26 O conteúdo de mamadeiras e recipientes de comida para bebês deve ser agitado ou mexido, e a temperatura deve ser verificada antes de consumir, para evitar queimaduras.
- 27. Não devem ser aquecidos em micro-ondas ovos dentro da casca ou ovos inteiros bem cozidos pois podem explodir, mesmo após o fim do aquecimento. Furar a gema evitará risco de explosão.
- 28. Verifique as instruções para limpeza da vedação da porta, cavidades e peças adjacentes.

# Instruções de segurança importantes



Leia atentamente e guarde para futura consulta

Certifique-se sempre de que regulou o tempo de cozimento corretamente, pois um cozimento excessivo pode dar origem a um INCÊNDIO e danificar o forno.

- 29. O micro-ondas deve ser regularmente limpo, removendo quaisquer restos de alimento.
- 30. Se o micro-ondas não for mantido limpo, poderá causar a deterioração da superfície, afetando a vida útil do produto e, possivelmente, resultando em uma situação perigosa.
- 31. Utilize apenas a sonda de temperatura recomendada para este micro-ondas (em aparelhos com a opção de utilização de uma sonda de detecção de temperatura).
- 32. Caso possua elementos de aquecimento, o aparelho ficará quente durante a utilização. Deve ser tomado o cuidado de evitar tocar nos elementos de aquecimento no interior do aparelho.

- 33.0 micro-ondas não se destina à utilização por crianças que tenham pouca idade ou pessoas enfermas sem supervisão.
- 34. Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esponja de aço para limpar o vidro da porta do micro-ondas pois podem riscar a superfície, além de fazer com que o vidro se quebre.
- 35. Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenha recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela segurança.
- 36. Este aparelho não deve ser instalado em armário.



ATENÇÃO: Se a porta ou a vedação da porta estiverem danificados, o micro-ondas não deve ser utilizado até a reparação ter sido efetuada por um profissional.



ATENÇÃO: É perigoso para uma pessoa que não seja um profissional competente efetuar qualquer serviço de reparação ou manutenção que envolva a remoção da tampa, que ofereçe proteção contra a exposição da energia das micro-ondas.



ATENÇÃO: Líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, porque há riscos de explosão.



ATENÇÃO: O micro-ondas apenas deverá ser utilizado por crianças sem a supervisão de um adulto se estas tiverem recebido instruções adequadas para o utilizá-lo de forma segura e se compreenderem os riscos de uma utilização indevida.



ATENÇÃO: Os elementos de aquecimento podem ficar quentes durante a utilização. Crianças deverão se manter afastadas.



ATENÇÃO: Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelos seus representantes de serviço ou pessoal igualmente qualificado, a fim de evitar riscos.



ATENÇÃO: Este aparelho se destina a uso independente, ou seja, não deve ser instalado em um armário.

# Utensílios Próprios para Micro-ondas

### Nunca use obietos metálicos ou com enfeites de metal no micro-ondas.

As micro-ondas não podem penetrar no metal, pois provocam faíscas, ocasionando um fenômeno que lembra relâmpagos. A maior parte dos utensílios de cozinha, resistentes ao calor e não metálicos, pode ser utilizada no seu micro-ondas, contudo, alguns recipientes podem conter materiais que os tornam impróprios para o uso no aparelho. Caso tenha dúvidas com relação à alguns utensílios, há uma maneira simples de verificar se estão aptos para serem utilizados no micro-ondas:

Coloque o utensílio em questão junto a uma tigela de vidro cheia de água. Aqueça no micro-ondas, potência alta, durante 1 minuto. Se a água aguecer e o utensílio continuar frio, então é próprio para microondas. Se a água não aqueceu, mas o utensílio ficar morno, então não é aconselhável para o uso pois absorve as micro-ondas. Haverá vários objetos em sua cozinha que poderão ser utilizados no microondas. Consulte a lista sequinte:

### Louca

A maioria das louças podem ser usadas no microondas. Caso tenha dúvidas, verifique as instruções do fabricante ou faça o teste informado anteriormente.

### Vidro

Utensílios de vidro resistentes ao calor são próprios para micro-ondas. Incluem-se todos os tipos de pirex. Não use, contudo, vidros delicados como copos de água ou de vinho, dado que podem se quebrar quando os líquidos aquecerem.

### Recipientes de plástico

Podem ser utilizados para alimentos que necessitem de um aquecimento rápido. Não devem ser utilizados para cozimento prolongado pois o alimento quente pode torcer ou derreter o plástico dos recipientes.

### Recipientes de papel

Pratos ou recipientes de papel, são convenientes para cozimento rápido e com pouca gordura ou líqui-

Os guardanapos de papel também são úteis para embrulhar alimentos ou para forrar refratários com alimentos gordurosos como o bacon, porém, evite papel colorido pois a cor pode ser absorvida pelos alimentos. O papel reciclado pode conter impurezas que poderão causar faíscas ou chamas, se utilizado no micro-ondas.

### Sacos de plástico para culinária

São apropriados para usar no micro-ondas desde que sejam sacos feitos especificamente para cozinhar, contudo, não esqueça de fazer um pequeno corte no saco para deixar escapar o vapor. Nunca utilize sacos de plástico normais, pois podem derreter e se romper.

### Louça de barro, de pedra e cerâmica

Recipientes feitos destes materiais são, normalmente, bons para utilizar no forno micro-ondas, mas é sempre conveniente testá-los antes.



### ATENÇÃO

Alguns objetos contém chumbo ou ferro, não sendo, portanto, apropriados para o uso no micro-ondas. Deve-se verificar bem os recipientes para ter a certeza de que são adequados ao uso em forno microondas.

### Características da Comida ao Cozinhar com Micro-ondas

### Acompanhar o cozimento

As receitas dos livros de culinária geralmente são elaboradas detalhadamente, e para que o prato preparado fique de acordo com a receita, é muito importante acompanhar os alimentos enquanto estão sendo cozidos. Sempre que ligar o micro-ondas, acenderá automaticamente uma luz que lhe permitirá ver bem o interior do produto e o cozimento. As instruções das receitas, tais como mexer ou misturar, devem receber atenção especial. Portanto, caso o alimento não esteja cozinhando de maneira uniforme como consta no livro de receitas, mexa ou misture de acordo com sua necessidade.

### Fatores que influenciam o tempo de cozimento do micro-ondas

São muitos os fatores que influenciam o tempo de cozimento. A temperatura dos ingredientes usados em uma receita pode estabelecer uma grande diferença no tempo necessário para cozinhar. Por exemplo: um bolo feito com leite, manteiga e ovos acabados de tirar da geladeira, levará mais tempo para cozinhar do que um feito com os mesmos ingredientes à temperatura ambiente. Todas as receitas deste manual são acompanhadas pelo tempo mínimo e máximo de cozinhar. Provavelmente, você irá verificar que usando o tempo mínimo, a comida não ficará inteiramente cozida e que às vezes, necessitará continuar a cozinhar além do tempo máximo informado.

Em culinária, é melhor economizar no tempo de cozinhar. Quando o alimento fica muito cozido, não é possível fazer qualquer ajuste para melhorar o prato. Em algumas receitas, sobretudo as de pão, bolos e pudins, é recomendado que sejam retirados do microondas ainda não completamente cozidos, isto porque se os deixarmos repousar tampados, continuarão a cozinhar fora do forno devido ao calor que se encontra na parte exterior dos alimentos e que vai se espalhando gradualmente até ao seu interior. Deixando o alimento no micro-ondas até estar completamente cozido na parte exterior, pode resultar em um prato excessivamente cozido ou até mesmo, queimado. Com a prática, você passará a não ter qualquer dificuldades em calcular tanto o tempo de cozimento quanto o tempo de repouso dos alimentos.

### Densidade da comida

Alimentos leves e porosos como bolos e pães, cozinham mais rapidamente que alimentos pesados e densos como carne assada ou guisado. Ao cozinhar alimentos leves e porosos em micro-ondas, tenha cuidado para não deixar as bordas ressecadas.

### Comida alta

Alimentos mais altos, por exemplo carnes, tendem a cozinhar mais depressa por fora do que por dentro. Recomenda-se alternar a posição do alimento a fim de obter um cozimento mais uniforme.

### Líquidos dos alimentos

O calor liberado pelas micro-ondas faz evaporar os líquidos naturais dos alimentos, por isso antes de cozinhar pratos relativamente secos, como os assados ou alguns legumes, deve-se borrifar água ou então tampá-los, de modo a conservar os líquidos em seu interior

### Comida com ossos e gordura

Os ossos são bons condutores de calor e a gordura cozinha mais rapidamente que a carne. Por isso, quando cozinhar peças de carne com ossos ou gordura, tenha cuidado para que o cozimento seja uniforme e a carne não figue demasiadamente passada.

### Quantidade do alimento

A quantidade de micro-ondas em seu aparelho é sempre a mesma, qualquer que seja o volume de comida a cozinhar. Portanto, quanto maior o volume de alimentos que colocar no forno, maior deve ser o tempo de cozimento. Quando reduzir pela metade os ingredientes de uma receita, lembre-se de diminuir um terço (1/3) do tempo de cozimento.

### Formato da comida

As micro-ondas penetram nos alimentos em até 2 cm. A parte espessa do alimento é cozida quando o calor gerado na parte exterior progride até o interior. Portanto, somente o exterior do alimento é cozido por micro-ondas; a parte interna é cozida por condução. O formato mais difícil de se cozinhar em micro-ondas é o quadricular, dado que os cantos ficarão excessivamente cozidos muito antes de seu interior ficar morno. Alimentos mais espessos, em forma arredondada ou em anel, cozinham muito melhor em micro-ondas.

### Tampar a comida

Tampar o alimento retém o calor e o vapor que se formam, ajudando a cozinhá-los mais rapidamente. Use uma tampa ou filme plástico próprio para micro-ondas, deixando uma pequena abertura em um dos cantos para evitar o acúmulo de pressão.

### Tostar a comida

Caso cozinhe carne de vaca, porco ou aves durante quinze minutos ou mais, a gordura ficará mais tostada. O alimento que é cozido por períodos mais curtos poderá ser besuntado com molho de soja ou churrasco, para ficar mais dourado e com um aspecto mais apetitoso. Caso adicione pequenas quantidades de molhos, isto não alterará o sabor original da receita.

### Tampar com papel toalha

O papel toalha evita os respingos de gordura e ajuda a comida a manter um certo calor, contudo, não é uma cobertura tão eficaz quanto uma tampa ou filme plástico, e pode deixar o alimento ligeiramente seco.

### Características da Comida ao Cozinhar com Micro-ondas

### Disposição da comida no forno

Alimentos como batatas e pequenos bolos cozinham de maneira mais eficaz se forem colocados a distâncias iguais uns dos outros, de preferência em círculo. Nunca empilhe os alimentos.

### Mexer

Esta é uma das técnicas mais importantes no cozimento com micro-ondas. No cozimento convencional. mexe-se para misturar. Em micro-ondas, mexe-se para distribuir melhor o calor. Ao mexer, faça-o sempre de fora para dentro, visto que a parte exterior da comida aquece primeiro.

### Virar

Alimentos volumosos e espessos, como carne assada ou frango inteiro, devem ser virados com frequência. para que as partes superior e inferior cozinhem uniformemente.

Também convém virar costelas e frangos cortados em pedaços.

### Coloque porções mais espessas junto a borda do prato

Dado que as micro-ondas cozinham a superfície dos alimentos, é conveniente colocar as porções mais espessas de carne, aves ou peixes junto a borda do recipiente utilizado. Deste modo, as porções mais espessas receberão a major parte das micro-ondas e o alimento será cozido de maneira mais uniforme. Colocar o alimento em um plano elevado

O alimento mais espesso e denso poderá ser colocado em um plano mais elevado, para que as micro-ondas penetrem melhor nas partes interior e inferior.

### Furar os alimentos

Alimentos envolvidos em conchas, peles ou membranas poderão estourar dentro do micro-ondas se não forem perfurados antes. É o caso da gema ou da clara de ovos, mariscos, ostras, legumes ou frutas inteiras.

### Verificar se o alimento está cozido

Os alimentos cozinham tão rapidamente no microondas que é preciso verificar com frequência se estão prontos. Geralmente, ficam no micro-ondas até estarem completamente cozidos, mas alguns deles como carnes e aves, devem ser retirados ligeiramente mal passados para acabar o cozimento em repouso. A temperatura no interior dos alimentos poderá aumentar entre 3°C à 8°C durante o período de repouso.

### Período de repouso

Os alimentos podem ser deixados em repouso durante 3 a 10 minutos, após terem sido retirados do micro-ondas

Normalmente, o alimento deve ficar tampado para reter o calor, exceto aqueles que devem ficar secos (no caso de alguns bolos e biscoitos). O repouso permite que acabem de cozinhar, melhorando o sabor final.

### Como Limpar o Seu Micro-ondas

### 1. Mantenha interior do micro-ondas limpo

Respingos de comida ou líquidos derramados agarram-se às paredes do micro-ondas ou ficam entre a vedação e a superfície da porta. O melhor é limpar o líquido assim que derramado com um pano úmido. Restos ou pedacos de comida só absorvem as microondas, aumentando o tempo de cozimento. Use um pano molhado para limpar os restos de comida que ficam entre a porta e a parte do micro-ondas onde esta encaixa. É importante que esta zona esteja sempre bem limpa para que a porta feche hermeticamente. Remova as manchas e respingos de gordura com um pano ensaboado, depois com um pano úmido e segue. Não use detergentes fortes ou produtos de limpeza que sejam abrasivos. O prato giratório pode ser lavado à mão ou na máguina de lavar louca.

### 2. Mantenha limpo o exterior do micro-ondas

Limpe a parte exterior do seu micro-ondas com água e sabão e segue com um pano macio ou

Para evitar que a limpeza danifique o interior do aparelho, não deixe que a água se infiltre na grelha de ventilação. Antes de limpar o painel de controle, abra a porta do micro-ondas para evitar que comece a funcionar acidentalmente. Para a limpeza do painel, use um pano úmido e limpe imediatamente com um pano seco. Após a limpeza, pressione a tecla CANCELA.

- 3. Se acumular vapor em volta da porta, tanto no exterior como no interior. limpe-a com um pano macio. Este fenômeno pode acontecer guando o microondas é utilizado em condições de grande umidade, não significando de modo algum um mau funcionamento do aparelho.
- 4. Tanto a porta como as vedações devem estar sempre limpas. Para a sua limpeza, use apenas água morna com sabão, limpe bem e seque cuidadosamente. NÃO USE MATERIAIS ABRASIVOS. COMO DETER-GENTE EM PÓ. ESPONJAS DE ACO OU PIACAVAS DE PLÁSTICO.

As partes metálicas do aparelho vão se conservar por mais tempo se forem limpas frequentemente com um pano úmido.

# Perguntas e Respostas

### P A luz do forno não se acende. Qual é o problema? R Podem haver várias razões: A lâmpada queimou. O

interruptor não funciona.

# P As micro-ondas atravessam o vidro da porta do forno?

R Não. Os pequenos orifícios foram feitos para deixarem passar a luz, mas não deixam passar as micro-ondas

# P Por que se ouve um "bip" quando algum botão do painel de comando é pressionado?

R O "bip" assegura que a seleção pretendida foi foi feita.

# P O micro-ondas poderá danificar se colocarmos para funcionar vazio?

R Sim. Nunca coloque-o para trabalhar vazio ou sem o prato giratório.

### P Por que as vezes os ovos estouram?

R Ao cozinhar ovos, a gema pode estourar devido ao acúmulo de vapor dentro da membrana. Para evitar que isso aconteça, fure a gema antes de cozinhar. Nunca coloque para cozinhar ovos com a casca.

# P Por que se recomenda um período de repouso ao final do cozimento no micro-ondas?

R Terminado o cozimento no micro-ondas, o alimento continua cozinhando durante um certo período de tempo.

O período de repouso permite cozinhar de maneira mais completa e uniforme, podendo variar de acordo com a densidade de cada alimento.

### P É possível fazer pipocas no micro-ondas?

R Sim. Basta seguir um dos métodos abaixo:

- Usando utensílios para fazer pipocas, próprios para micro-ondas.
- Usando pipocas próprias para micro-ondas que contém informações sobre o tempo e potência necessários.

SIGA CORRETAMENTE AS INSTRUÇÕES DE CADA FABRICANTE SOBRE OS SEUS PRODUTOS. ACOMPANHE O MICRO-ONDAS ENQUANTO PREPARA AS PIPOCAS.

SE OS MILHOS NÃO ESTOURAREM DENTRO DO TEMPO PREVISTO, PARE O PROGRAMA, VISTO QUE TEMPO EM EXCESSO PODERÁ QUEIMAR A PIPOCA.



### ATENÇÃO

NUNCA USE OUTROS TIPOS DE EMBALAGENS PARA FAZER PIPOCAS. NUNCA UTILIZE OS GRÃOS QUE SOBRARAM SEM ESTOURAR PARA FAZER PIPOCAS NOVAMENTE.

# P Por qual motivo o meu micro-ondas nem sempre cozinha tão depressa como indica o guia?

R Consulte novamente o guia e certifique-se de que seguiu corretamente as instruções, com o intuito de identificar o que causou a variação no tempo de cozimento. Os tempos e as temperaturas que constam no guia são meras sugestões e servem para evitar que o alimento fique queimado ou cozido em excesso. Variações no tamanho, peso e dimensão dos alimentos, requerem tempos diversos para cozinhar. Tempere os alimentos à gosto, fazendo da mesma forma que já faz para cozinhá-los em fornos convencionais.

# Informações sobre a Ligação Elétrica



### Este aparelho tem de ser ligado à terra

Os fios do cabo de alimentação têm as seguintes cores:

AZUL - Neutro

CASTANHO - Com Corrente

VERDE e AMARELO, ou VERDE – Ligação à Terra Dado que as cores dos fios do cabo de alimentação deste aparelho podem não coincidir com as cores que identificam os terminais na sua tomada, siga estes passos:

Deve ligar o fio AZUL ao terminal da tomada marcado com a letra N, ou de cor PRETA. Deve ligar o fio CASTANHO ao terminal da tomada marcado com a letra L, ou de cor ENCARNADA. Deve ligar o fio VERDE e AMARELO, ou VERDE, ao terminal da tomada marcado com a letra E, ou com o símbolo .

Se o cabo de alimentação estiver danificado, terá de ser substituído pelo serviço de assistência técnica do fabricante, ou por um técnico qualificado.

# Certificado de Garantia

A LG Electronics do Brasil Ltda., através da sua rede de Serviços Autorizados, garante ao usuário deste produto os serviços de Assistência Técnica para substituição de partes e componentes, bem como a mão de obra necessária para

reparos de eventuais defeitos, devidamente comprovados como sendo de fabricação, pelo período de 01 ano

(um ano) incluindo o período de garantia legal de 90 dias, contados a partir da emissão da nota fiscal de compra pelo primeiro proprietário, desde que o mesmo tenha sido instalado conforme orientações descritas neste manual. A garantia do produto é válida em todo o território nacional.

### Condições:

Para validar a garantia é necessário apresentar este certificado de garantia devidamente preenchido pelo revendedor, juntamente com a nota fiscal de compra do produto a uma de nossas Assistências Técnicas Credenciadas.

A Empresa se compromete a reparar ou substituir partes e peças defeituosas sem custos para o consumidor durante o período de validade da Garantia do presente certificado.

As peças de reposição e acessórios do produto podem ser adquiridas na Assistência Técnica Autorizada LG.

### Condições não cobertas pela garantia:

- A) Se o produto não for utilizado em conformidade com as instruções do manual do usuário.
- B) Se não forem observadas as advertências contidas no manual do usuário.
- C) Danos causados por agentes naturais como incêndio, inundação, raios, descargas elétricas,maresia etc.
- D) Danos causados por golpes, quedas no produto e seus acessórios.
- E) Se o produto for reparado por pessoas ou empresas não credenciadas a LG.

Produto:						_
Modelo:						
Revendedor:						
Cidade:	Estado:					
Data de Entrega:						
			Carimb	o de Revend	dedor	







LG Electronics do Brasil Ltda. C.N.P.J.: 01.166.372/0008-21 Rua Javari, nº 1.004, Distrito Industrial, CEP 69075-110, Manaus/AM Indústria Brasileira SAC serviço de atendimento ao consumidor
4004 5400 Capitais e Regiões Metropolitanas
\*0800 707 5454 Demais localidades
\*Somente chamadas originadas de telefone fixo
W W . L G E . C O M . B R
EM CASO DE DÚVIDA, CONSULTE NOSSO SAC



Endereço: Rua Fernandes de Barros, 525, CEP: 80.045-390 Curitiba/PR CEP: 80.045-390 Telefone: (41)3022-3399 Fax:(41)3329-8518

# Declaração de ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

Pelo presente instrumento, a microempresa Gaskam Comércio e Construção Civil Eireli, nome fantasia GASKAM sob o CNPJ 32.519.346/0001-97, sediada na Rua Fernandes de Barros, 525 – Bairro Alto da XV – CEP 80045-390 – Curitiba - Paraná, representada por seu procurador Augusto Cesar Makoul Gasperin, Identidade nº 6.569.917-6, CPF n.º 035.982.519-20, doravante denominado Licitante, para fins do disposto no Edital da presente Licitação, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que: (a) a proposta apresentada para participar da presente Licitação foi elaborada de maneira independente pelo Licitante, e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da presente Licitação, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

- (b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da presente Licitação não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da presente Licitação, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- (c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da presente Licitação quanto a participar ou não da referida licitação;
- (d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da presente Licitação não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da presente Licitação antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- (e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da presente Licitação não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do órgão licitante antes da abertura oficial das propostas; e
- (f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

Curitiba, 09 de Setembro de 2019

AUGUSTO CESAR MAKOUL GASPERIN PROCURADOR CPF: 035.982.519-20

RG: 6.569.917-6

32.519.346/0001-97

GASKAM COMÉRCIO E CONSTRUÇÃO CIVIL EIRELI - ME

R. FERNANDES DE BARROS № 526 ALTO DA RUA XV. – CEP 80.045-390 CURITIBA – PR



Endereço: Rua Fernandes de Barros, 525, CEP: 80.045-390 Curitiba/PR CEP: 80.045-390 Telefone: (41)3022-3399 Fax:(41)3329-8518

# DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO E DECLARAÇÃO PARA FINS DO DISPOSTO NO INCISO V DO ARTIGO 27 DA LEI Nº 8.666/93, ACRESCIDO PELA LEI Nº 9.854/99

Pelo presente instrumento, a microempresa Gaskam Comércio e Construção Civil Eireli, nome fantasia GASKAM sob o CNPJ 32.519.346/0001-97, sediada na Rua Fernandes de Barros, 525 – Bairro Alto da XV – CEP 80045-390 – Curitiba - Paraná, representada por seu procurador Augusto Cesar Makoul Gasperin, Identidade nº 6.569.917-6, CPF n.º 035.982.519-20, declara, sob as penas da Lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação neste certame licitatório e que se encontra ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores. DECLARA, ainda, que, para fins do disposto no inciso V, do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e (assinalar com "X", conforme o caso):

- () não emprega menor de dezesseis anos.
- () emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz

Curitiba, 09 de Setembro de 2019

AUGUSTO CESAR MAKOUL GASPERIN PROCURADOR

> CPF: 035.982.519-20 RG: 6.569.917-6

32.519.346/0001-9

GASKAM COMÉRCIO E CONSTRUÇÃO CIVIL EIRELI - ME

R. FERNANDES DE BARROS № 526 ALTO DA RUA XV. CEP 80.045-390



Endereço: Rua Fernandes de Barros, 525, CEP: 80.045-390 Curitiba/PR CEP: 80.045-390 Telefone: (41)3022-3399 Fax:(41)3329-8518

# DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO E DECLARAÇÃO PARA FINS DO DISPOSTO NO INCISO V DO ARTIGO 27 DA LEI Nº 8.666/93, ACRESCIDO PELA LEI Nº 9.854/99

Pelo presente instrumento, a microempresa Gaskam Comércio e Construção Civil Eireli, nome fantasia GASKAM sob o CNPJ 32.519.346/0001-97, sediada na Rua Fernandes de Barros, 525 – Bairro Alto da XV – CEP 80045-390 – Curitiba - Paraná, representada por seu procurador Augusto Cesar Makoul Gasperin, Identidade nº 6.569.917-6, CPF n.º 035.982.519-20, declara que não incide nas práticas de nepotismo vedadas pelas Resoluções nº 156, de 08 de agosto de 2012; nº 07, de 18 de outubro de 2005, com as alterações promovidas pela Resolução nº 229, de 22 de junho de 2016, do Conselho Nacional de Justiça – CNJ.

Curitiba, 09 de Setembro de 2019

AUGUSTO CESAR MAKOUL GASPERIN PROCURADOR

> CPF: 035.982.519-20 RG: 6.569.917-6

32.519.346/0001-97

GASKAM COMÉRCIO E CONSTRUÇÃO CIVIL EIRELI - ME

R. FERNANDES DE BARROS № 525 ALTO DA RUA XV.-CEP 80.045-390



Endereço: Rua Fernandes de Barros, 525, CEP: 80.045-390 Curitiba/PR CEP: 80.045-390 Telefone: (41)3022-3399 Fax:(41)3329-8518

### PLANILHA DE DADOS DA EMPRESA

Dados da Empresa:

RAZÃO SOCIAL: GASKAM COMÉRCIO E CONSTRUÇÃO CIVIL EIRELI

CNPJ: 32.519.346/0001-97

ENDEREÇO: RUA FERNANDES DE BARROS, 525 – ALTO DA XV – CURITIBA/PR

CEP: 80045-390 FONE: 41 3026-3182

EMAIL: ATENDIMENTO.GMTOP@GMAIL.COM

Dados do Representante da Empresa:

NOME: AUGUSTO CESAR MAKOUL GASPERIN

CARGO: PROCURADOR

NACIONALIDADE: BRASILEIRA ESTADO CIVIL: SOLTEIRO

ENDEREÇO: RUA FERNANDE DE BARROS, 525 - ALTO DA XV - CURITIBA/PR

CEP: 80045-390 FONE: 41 3026-3182

EMAIL: GUTOGASPERIN@GMAIL.COM

CART. IDENTIDADE: 65699176 ÓRGÃO EXPEDIDOR: SESPR

CPF: 035.982.519-20

Dados Bancários da Empresa BANCO: BANCO DO BRASIL

AGENCIA: 1622-5 C/C: 20337-8

Dados do Contato com a Empresa:

NOME: AUGUSTO CESAR MAKOUL GASPERIN

CARGO: PROCURADOR

NACIONALIDADE: BRASILEIRA ESTADO CIVIL: SOLTEIRO

ENDEREÇO: RUA FERNANDE DE BARROS, 525 - ALTO DA XV - CURITIBA/PR

CEP: 80045-390 FONE: 41 3026-3182

EMAIL: GUTOGASPERIN@GMAIL.COM

Curitiba, 09 de Setembro de 2019

AUGUSTO CESAR MAKOUL GASPERIN PROCURADOR CPF: 035.982.519-20 RG: 6.569.917-6

32.519.346/0001-97 GASKAM COMÉRCIO E CONSTRUÇÃO CIVIL EIRELI - ME

R. FERNANDES DE BARROS Nº 525 ALTO DA RUA XV - CEP 80.045-390

# Agropecuária Pelego Ltda.

CNPJ: 81.479.990/0002-75 Rua: Antônio Martins Araújo, 343, Jardim Botânico, CEP: 80.210-050 Curitiba/PR

# ATESTADO DE FORNECIMENTO E QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

Eu Miguel Eduardo Nalini Adur, portador do CPF: 024.073.959-05, empresa **Agropecuária Pelego** 81.479.990/0002-75, localizado na rua Antônio Martins Araújo, 343, Jardim Botânico - CEP: 80.210-050, Curitiba/PR, ATESTO, que a empresa Gaskam Comércio e Construção Civil Eireli, CNPJ: 32.519.346/0001-97 forneceu Equipamentos de Áudio e Vídeo e Eletrodomésticos, realizando a entrega de forma pontual no endereço supracitado, dentro do prazo acordado e entendendo todas as garantias inerentes aos produtos comprados.

Curitiba, 09 de Abril de 2019

Atenciosamente,

⊭duardo Nalini Adur Miguel Diretor

Fone: 41 - 9 9916-3110

9 8866-6174

181.479.990/0002-75

AGROPECUÁRIA PELEGO LTDA

MTORGO MARTIN DE ARAUJO, 34 TANICO - CEP 80.210-050 CURITIBA - PARANA

#### TERMO DE ABERTURA DO LIVRO DIÁRIO

Contém este livro 22 (Vinte e Duas) folhas, referentes ao livro diário de registro número 0001 da escrituração de 08/Maio/2018 à 31/Dezembro/2018 e exercício social encerrado em 31/Dezembro/2018, incluindo os Termos de Abertura e Encerramento, numeradas sequencialmente via processamento, do número 01 ao número 22 e servirá para o lançamento das operações próprias do estabelecimento do contribuinte abaixo identificado, com registro na Junta Comercial deste estado sob número 41600705068 em sessão de 08/05/2018, conforme documentos apresentados.

Nome (Razao Social): GASKAM COMERCIO E CONSTRUCAO CIVIL EIRELI Endereço..... RUA FERNANDES DE BARROS, 525 - ALTO DA XV

CURITIBA, 08 de Maio de 2018.

できるからのは、これのののののののののののではない。 まききゅう カラング・ファング クロススト



3

GASKAM COMERCIO E CON: Sistema de Controle Co BALANCO PATRIMONIAL	STRUCAO CIVIL EIREL ontábil	Dezembro/2018	LUX	VTA Folha 001 KZED * 31/12/2018 1977 P3206 VRKK
Conta	Descricao / Titulo			Valor
2	PASSIVO .	7	-100.000,00	
2 4	PATRIMONIO LIQUIDO		-100.000,00	
2 4 01	CAPITAL SOCIAL		-100.000	0,00
2 4 01 001 2 4 01 001 0001 - 8	CAPITAL SUBSCRITO CAPITAL INTEGRALIZADO			-100.000,00 -100.000,00
30.00	******* TERMO DE RECONHECIMENTO ***	*****		
ECONHECEMOS A EXATIDAO PRESENTADOS, TOTALIZANO	DO PRESENTE BALANCO PATRIMONIAL, ENCER DO NO ATIVO E PASSIVO A IMPORTANCIA DE P	RADO EM 31/12/2018, 0 \$ 100.000,00. ******	CONFORME DOCUMENTOS ********	*************

NICOLE JOHNSON TOSIN TO CPF 070.032. 129-80 EMPRESARIO

# GASKAM COMERCIO E CONSTRUCAO CIVIL ETRELI CNPJ 32.519.346/0001-97 RUA FERNANDES DE BARROS, 525 ALTO DA RUA XV - CURITIBA-PR - CEP 80.045-390

Folha 14

### DEMONSTRAÇÃO DOS LUCROS E PREJUÍZOS ACUMULADOS

LUCROS/PREJUÍZOS	VALOR R\$
01 - Saldo de Lucros Acumulados	
02 - Ajustes Credores de Períodos-Base Anteriores	-
03 - Reversão de Reservas	-
04 - Outros Recursos	-
05 - Lucro Líquido do Ano	-
06 - (-) Saldo Anterior de Prejuízos Acumulados	95
07 - (-) Ajustes Devedores de Períodos Base Anteriores	-
08 - (-) Prejuízo Líquido do Ano	-
09 - TOTAL	-
	-
DESTINAÇÕES	
10 - Transferências para Reservas	
11 - Dividendos ou Lucros Distribuídos, Pagos ou Creditados	-
12 - Parcela dos Lucros Incorporados ao Capital	-
13 - Outras destinações (absorção pelos sócios)	-
14 - TOTAL	-
	-
15 - LUCROS OU PREJUÍZOS ACUMULADOS	
	_

Curitiba, 31 de dezembro de 2018

NICOLE JOHNSON TOSIN TITULAR CPF - 070.032.319-80

ANTONIO GERALDO LEVANDOSKI CONTABILISTA CRC-PR 053.483/0-2

GASKAM COMERCIO E CONSTRUCAO CIVIL EIRELI CNPJ 32.519.346/0001-97 RUA FERNANDES DE BARROS, 525 ALTO DA RUA XV - CURITIBA-PR - CEP 80.045-390

Folha 15

# DEMONSTRAÇÕES DAS MUTAÇÕES DO PATRIMÔNIO LÍQUIDO

Discriminação	Capital	Reserva Capital	Lucro Acumulado	Resultado Acumulado	TOTAL
Saldo em 31/12/2017	100.000,00	-	_	-	100.000,00
Transf. Entre Conta	-	-	-	-	100.000,00
Lucro do Exercício	-	-			
Prejuízo no Exercíc	-	-			
Aumento de Capital	-	-			
Ajustes	-	_			
Distrib. De Lucros	-	-		-	-
Saldo em 31/12/2018	100.000,00	-	-	-	100.000.00

Curitiba PR, 31 de dezembro de 2018

NICOLE TITULAR

CPF - 070.032.319-80

ANTONIO GERALDO LEVANDOSKI CONTABILISTA

CRC-PR 053.483/0-2

# GASKAM COMERCIO E CONSTRUÇÃO CIVIL EIRELI CNPJ 32.519.346/0001-97 RUA FERNANDES DE BARROS, 525 ALTO DA RUA XV - CURITIBA PR - CEP 80.045.390

APURAÇÃO DE FATOR DE INSOLVÊNCIA		-1 04.542.230	Folha 16
		CONTA	VLR.
FÓRMULAS		ATIVO CIRCULANTE	100.000,00
FI = 0.05RP + 1.65LG + 3.55LS - 1.06CC	- 0,33GE	ESTOQUE	0,00
		INVEST. PERMANENTE	0,00
OUD F		EXIGÍVEL A LGO PZO	0,00
ONDE:		LUCRO LÍQ. DIR	0,00
FI = FATOR DE INSOLVÊNCIA		PASSIVO CIRCULANTE	0,01
		PATRIMÔNIO LÍQUIDO	100.000,00
		IMOBILIZADO + P. LÍ	100.000,00
CFD = CARACIDADE ETHANGED		REALIZÁVEL A LG PZO	0,00
CFD = CAPACIDADE FINANCEIRA DISPONÍVE	L CFD	-	CFD
AC+RLP+IP-PC-ELP+IPL	199.999,99		199.999,99
RP = RENTABILIDADE DO PATRIMÔNIO	RP	1	
Entrespondent and the second			RP*0,05
LUCRO LÍQUIDO DEPOIS IMPOSTO DE RENDA		0,00000000	0
PATRIMÔNIO LÍQUIDO	100.000,00		
LG = ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL	LG		
ATIVO CIRC + REALIZÁVEL A LG PZO	100 000 00		LG*1,65
PASSIVO CIRC + EXIGÍVEL A LG PZO	0,01	10.000.000,00000000	16500000
	0,01		
IS - THOUSE DE LIQUIDEZ COS			
LS = ÍNDICE DE LIQUIDEZ SECA	LS		
ATIVO CIRCULANTE - ESTOQUE	100.000,00	10.000.000,00000000	LS*3,55
PASSIVO CIRCULANTE	0,01		331301000,0000000
LC = ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE	LC		
ATIVO CIRCULANTE	100.000,00	10.000.000,00000000	LC*1,06
PASSIVO CIRCULANTE	0,01		20.400.000,0000000
E = ÍNDICE DE ENDIVIDAMENTO	IE		
PASSIVEL CIRCULANTE+EXIGIVEL	0,01	0,00000010	
ATIVO CIRCULANTE+REALIZAVEL LP+ATIVO PERMANENTE	100.000,00	0,00000010	
E = GRAU DE ENDIVIDAMENTO	GE		
E - didd be enservenio	GE		GE*,033
PASSÍVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL	0,01	0,00000010	0,00000003
PATRIMÔNIO LÍQUIDO	100.000,00		RESULTADO
[ = FATOR DE INSOLVÊNCIA	FI		
I = 0.05RP + 1.65LG + 3.55LS - 1.06LC -	41.400.000	/	
	RESULTADOS	<b>+</b> //	
ritiba/PR 31 de dezembro de 2018	oe 0 a 7 Si	tuação de Solvência	
	De 0 a - 3 Si	tuação de Penúmbra	
	0e - 3 a - 7 Si	tuação de Insplvenci	la
Muset a.	1	I IIII ET	
Worldin	- 1		
NICOLE JOHNSON TOSIN	- 1	MINIMAN	* *
TLTULAR	1	Y LAMN YV	
CPF - 070.032.319-80	UNIO G	ERALDO LEVANDOSKI	
	CRC	PR-05348310 //	
	CPF.	316.816.469-00	

GASKAM COMERCIO E CONSTRUCAO CIVIL EIREL Dezembro/2018 Sistema de Controle Contábil DEMONSTRAÇÃO DO RESULTADO DO EXERCÍCIO	CONTA Folha 0011 LUXZED * 31/12/2018 100977 P1304 VRKKY
*	
= LUCRO CONTÁBIL	0,00
= LUCRO LÍQUIDO DO EXERCÍCIO	0,00

RECONHECEMOS A EXATIDÃO DO PRESENTE BALANÇO PATRIMONIAL, TANTO NO ATIVO, COMO NO PASSIVO, BEM COMO DA DEMONSTRAÇÃO DE RESULTADO DO EXERCÍCIO, CONFORME DOCUMENTAÇÃO APRESENTADA.

CURITIBA, 31 DE Dezembro DE 2018.

NICOLE JOHNSON TOSIN EMPRESÁRIO CPF 070.032.319-80

GASKAM COMERCIO E CONSTRUCAO CIVIL EIREL

ANTONIO GERALDO LEVANDOSKI Contador CRC PR-053483/0-2

### TERMO DE ENCERRAMENTO DO LIVRO DIÁRIO

Contém este livro 22 (vinte e Duas) folhas, referentes ao livro diário de registro número 0001 da escrituração de 08/Maio/2018 à 31/Dezembro/2018 e exercício social encerrado em 31/Dezembro/2018, incluindo os Termos de Abertura e Encerramento, numeradas sequencialmente via processamento, do número 01 ao número 22 e serviu para o lançamento das operações próprias do estabelecimento do contribuinte abaixo identificado, com registro na Junta Comercial deste estado sob número 41600705068 em sessão de 08/05/2018, conforme documentos apresentados.

CURITIBA, 31 de Dezembro de 2018.

NICOLE JOHNSON TOSIN EMPRESÁRIO

CPF 070.032.319-80

ANTONIO GERALDO LEVANDOSKI Contador CRC PR-053483/0-2

### Corregedoria-Geral da Justiça do Estado do Paraná

#### Poder Judiciário

A Diretora do Departamento da Corregedoria-Geral da Justiça, nos termos do art. 1º do Decreto Judiciário nº 930/2012, de 29/06/2012, veiculado no Diário da Justiça Eletrônico nº 899, de 05/07/2012.

CERTIFICA, para fins de licitações, contratos da administração pública e outras destinações comerciais que, no Foro Central da Comarca da Região Metropolitana de Curitiba, existem INSTALADOS três (03) Ofícios de Distribuidor com as seguintes atribuições: 1º Ofício - distribuição de matéria da competência: a) das Varas Criminais (1ª a 14ª); b) das Varas Privativas do Tribunal do Júri (1ª e 2ª); c) das Varas da Fazenda Pública, Falências e Concordatas (1ª a 4ª); d) das Varas de Ealências e Recuperação Judicial (1ª e 2ª); e) das Varas de Execuções Fiscais Municipais (1ª e 2ª); f) das Varas de Execuções Fiscais Estaduais (1ª e 2ª); g) das Varas de Execuções Fiscais Estaduais (1ª e 2ª); j) da Varas de Delitos de Trânsito (1ª e 2ª); j) das Varas de Delitos de Trânsito (1ª e 2ª); j) da Vara de Delitos de Penas de Rés ou Vítimas Femininas e de Medidas de Segurança; k) dos Juizados Especiais Cíveis, Criminais e Fazenda Pública e Varas Descentralizadas de Santa Felicidade e da Cidade Industrial; l) da Vara de Infrações Penais contra Crianças, Adolescentes e Idosos e Infância e Juventude, e distribuição das notas que se destinem aos Tabelionatos de Notas de 8º a 14º e do registro dos atos lavrados nos Serviços Distritais do Bacacheri, Barreirinha, Boqueirão, Campo Comprido, Portão, Santa Felicidade, Santa Quitéria, Tatuquara e Uberaba; 2º Ofício - distribuição de matéria da competência: a) das Varas Cíveis (1ª a 26³); b) da Vara da Auditoria da Justiça Militar; c) da Vara de Registros Públicos e Corregedoria do Foro Extrajudicial; d) da Vara de Acidentes do Trabalho e Precatórias Cíveis; e distribuição das notas que se destinem aos Tabelionatos de Notas (1º a 7º, 15º e 16º); dos títulos que de destinem aos Ofícios de Registro de Títulos e Documentos e Civil das Pessoas Jurídicas (1º a 4º) e do registro dos atos lavrados nos Serviços Distritais do Cajuru, Mercês, Novo Mundo, Pinheirinho, são Casemiro do Taboão e Umbará; 3º Ofício - distribuição de matéria da competência: a) das Varas da Infância e da Juventude e Adoção (1ª

Curitiba, 1 de Julho de 2019

# LETÍCIA NICOLETTI GILIOLI

Diretora do Departamento da Corregedoria-Geral da Justiça





# TARIA DA MICRO E PEQUENA TO DE REGISTRO EMPRESARIAL E INTEG LUNTA COMERCIAL DO PARAN

CERTIDÃO SIMPLIFICADA

001/002 Página:

Certificamos que as informações abaixo constam dos documentos arquivados nesta Junta Comercial e são vigentes na data da sua expedição.

Nome Empresarial

GASKAM COMERCIO E CONSTRUÇÃO CIVIL EIRELI

Natureza Jurídica: EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDADE LTDA

Número de Identificação do Registro de **CNPJ** 

Empresas - NIRE (Sede)

41 6 0070506-8 32.519.346/0001-97 Data de Arquivamento do \* Ato Constitutive .

08/05/2018

Data de Início de Atividade 08/05/2018

Endereço Completo (Logradouro, № e Complemento, Bairro/Distito, Município, UF, CEP)

RUA FERNANDES DE BARROS, 525, ALTO DA RUA XV, CURITIBA, PR, 80.045-390

1)Lojas de departamentos ou magazines;

2)Fabricação de chapas e de embalagens de papelão ondulado;

3)Montagem e desmontagem de andaimes e outras estruturas temporárias;

4)Instalação e manutenção de sistemas centrais de ar condicionado, de ventilação e refrigeração;

5)Comércio varejista especializado de peças e acessórios para aparelhos eletroeletrônicos para uso doméstico, exceto informática e comunicação;

6)Comércio varejista de artigos do vestuário e acessórios;

7)Comércio varejista de cosméticos, produtos de perfumaria e de higiene pessoal;

8)Comércio atacadista de máquinas, aparelhos e equipamentos para uso odonto-médico-hospitalar; partes e peças;

9)Comércio varejista especializado de eletrodomésticos e equipamentos de áudio e vídeo;

10)Comércio varejista de ferragens e ferramentas;

11)Comércio varejista de suvenires, bijuterias e artesanatos;

12)Comércio varejista de brinquedos e artigos recreativos;

13)Comércio varejista de móveis;

14)Comércio varejista de artigos esportivos;

15)Comércio a varejo de peças e acessórios novos para veículos automotores;

16)Comércio a varejo de pneumáticos e câmaras-de-ar;

17) Imunização e controle de pragas urbanas;

18)Atividades paisagísticas;

19)Limpeza em prédios e em domicílios;

20) Aluquel de andaimes;

21)Aluguel de outras máquinas e equipamentos comerciais e industriais, sem operador;

22)Comércio varejista especializado de equipamentos e suprimentos de informática;

23)Comércio varejista de materiais de construção em geral;

24)Marketing direto:

25) Serviços de organização de Freitas, congressos, exposições e festas;

26)Casas de festas e eventos;

27)Produção Musical;

28)Produção de espetáculos de dança;

29)Produção de espetáculos circenses, de marionetes e similares;

30)Produção teatral.

100.000,00 Capital: R\$

(CEM MIL REAIS)

(CEM MIL REAIS)

Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte (Lei nº 123/2006)

Prazo de Duração

Capital Integralizado: R\$

100.000,00

Microempresa

Indeterminado

Titular

Nome/CPF

NICOLE JOHNSON TOSIN

070.032.319-80

Administrador

Inicio do Mandato

Término do Mandato

Sim

05/02/2019

XXXXXXXXX

CURITIBA - PR, 19 de marco de 2019

19/198450-7

WATER THE TANK THE TA

LEANDRO MARCOS RAYSEL BISCAIA SECRETARIO GERAL

# SECRETARIA DA MICRO E PEQUENA EMPRESA DEPARTAMENTO DE REGISTRO EMPRESARIAL E INTEGRAÇÃO JUNTA COMERCIAL DO PARANÁ

Continuação	CERTIDÃO SIMPLIFICADA		Página	: 002/00
Certificamos que as informações abaixo con na data da sua expedição.	onstam dos documentos arquivado	s nesta Junta	Comercial e să	
Nome Empresarial GASKAM COMERCIO E CONSTRUÇÃO CIV	/IL EIRELI			
Natureza Jurídica: EMPRESA INDIVIDUAL				
Número de Identificação do Registro de Empresas - NIRE (Sede)	CNPJ		•	
41 6 0070506-8	32.519.346/0001-97		•••••	
Titular Nome/CPF		Administrador	Inicio do Mandato	Término do Mandato
NICOLE JOHNSON TOSIN 070.032.319-80	s	im	06/02/2019	XXXXXXXXX
Último Arquivamento Data: 28/02/2019 No	úmero: 20190841567		Situaç REGISTR	ão O ATIVO
Ato: ALTERAÇÃO		7	Status	
Evento (s): ALTERAÇÃO DE DADOS (EXC	ETO NOME EMPRESARIAL)		xxxxxxxxx	XXXXXXXX

19/198450-7

CURITIBA - PR, 19 de marco de 2019

LEANDRO MARCOS RAYSEL BISCAIA SECRETARIO GERAL

# JUNTA COMERCIAL DO PARANÁ





# CRETARIA DA MICRO E REQUENA EMPRESA DEPARTAMENTO DE REGISTRO EMPRESARIAL E INTEGRAÇÃO IUNTA COMERCIAL DO PARANA

#### CERTIDÃO SIMPLIFICADA

Página: \* 001/001

Certificamos que as informações abaixo constam dos documentos arquivados nesta Junta Comercial e são vigentes na data da sua expedição.

Nome Empresarial

AUGUSTO CESAR MAKOUL GASPERIN - ME

Natureza Jurídica: EMPRESÁRIO

Número de Identificação do Registro de

Empresas - NIRE (Sede)

41 1 0624690-2

CNPJ 09.263.279/0001-70 Data de Arquivamento do Ato de inscrição

03/12/2007

Data de Início de Atividade 93/12/2007

Endereço Completo (Logradouro, Nº e Complemento, Bairro/Distrito, Município, UF, CEP)

RUA FERNANDES DE BARROS, 525, ALTO DA RUA XV, CURITIBA, PR, 80.045-390

LOJAS DE DEPARTAMENTOS OU MAGAZINES; FABRICAÇÃO DE CHAPAS E DE EMBALAGENS DE PAPELÃO ONDULADO; COMÉRCIO VAREJISTA ESPECIALIZADO DE EQUIPAMENTOS E SUPRIMENTOS DE INFORMÁTICA; COMÉRCIO VAREJISTA DE ARTIGOS DO VESTUÁRIO E ACESSÓRIOS; COMÉRCIO VAREJISTA DE COSMÉTICOS; PRODUTOS DE PERFUMARIA E DE HIGIENE PESSOAL; COMÉRCIO VAREJISTA ESPECIALIZADO DE ELETRODOMÉSTICOS E EQUIPAMENTOS DE ÁUDIO E VÍDEO, COMÉRCIO VAREJISTA DE FERRAGENS E FERRAMENTAS; COMÉRCIO VAREJISTA DE SUVENIRES; BIJUTERIAS E ARTESANATOS; COMÉRCIO VAREJISTA DE BRINQUEDOS E ARTIGOS REREATIVOS; COMÉRCIO VAREJISTA DE MÓVEIS; COMÉRCIO VAREJISTA DE ARTIGOS ESPORTIVOS; COMÉRCIO A VAREJO DE PEÇAS E ACESSÓRIOS NOVOS PARA VEÍCULOS AUTOMOTORES; COMÉRCIO A VAREJO DE PNEUMÁTICOS E CAMARAS DE AR; COMÉRCIO VAREJISTA DE MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO EM GERAL E MARKETING DIRETO; SERVIÇO DE PULVERIZAÇÃO E CONTROLE DE PRAGAS AGRÍCOLAS; MONTAGEM DESMONTAGEM DE ANDAIMES E OUTRAS ESTRUTURAS TEMPORÁRIAS; INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO DE SISTEMAS CENTRAIS DE AR CONDICIONADO, DE VENTILAÇÃO E REFRIGERAÇÃ; COMÉRCIO VAREJISTA ESPECIALIZADO DE PEÇAS E ACESSÓRIOS PARA APARELHOS ELETROELETRÔNICOS PARA USO DOMÉSTICO, EXCETO INFORMÁTICA E COMUNICAÇÃO, PRÉDIOS E EM DOMICILIOS; ALUGUEL DE ANDAIMES ; ALUGUEL DE OUTRAS MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS COMERCIAIS E INDUSTRIAIS NÃO ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE, SEM OPERADOR.

Capital: R\$

100.000,00

(CEM MIL REAIS)

Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte (Lel nº 123/2006)

Microempresa

Último Arquivamento

Data: 05/05/2015

Número: 20152644695

Ato: ALTERAÇÃO

Evento (s): ALTERAÇÃO DE DADOS (EXCETO NOME EMPRESARIAL)

Situação da Empresa **REGISTRO ATIVO** 

Status

Nome do Empresário

AUGUTO CESAR MAKOUL GASPERIN

Identidade: 65699176.SSP/PR

CPF: 035.982.519-20

Estado Civil: Solteiro

Regime de Bens: Não Informado

19/204876-7

CURITIBA - PR, 28 de marco de 2019

LIBERTAD BOGUS SECRETARIA GERAL Certifico que a presenta fiel do documento orios

FPR11412

JUNTA COMERCIAL DO PARANÁ





# Comprovante de Inscrição Cadastral - CICAD

Inscrição no CAD/ICMS	Inscrição CNPJ	Início das Atividades	
90806581-65	32.519.346/0001-97	03/2019	

#### Empresa / Estabelecimento

Nome Empresarial GASKAM COMERCIO E CONSTRUCAO CIVIL EIRELI

Título do Estabelecimento GASKAM COMERCIO E CONSTRUCAO CIVIL

Endereço do Estabelecimento RUA FERNANDES DE BARROS, 525 - ALTO DA RUA XV - CEP 80045-390

FONE: (41) 3022-3399

Município de Instalação CURITIBA - PR, DESDE 03/2019

(Estabelecimento Matriz)

#### Qualificação

Situação Atual ATIVO - SIMPLES NACIONAL / SIMPLES NACIONAL - DIA 03 DO MES+2, DESDE 03/2019

Natureza Jurídica 230-5 - EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDADE LIMITADA (EIRELI)

Atividade Econômica Principal do 4713-0/04 - LOJAS DE DEPARTAMENTOS OU MAGAZINES, EXCETO LOJAS Estabelecimento FRANCAS (DUTY FREE)

1733-8/00 - FABRICACAO DE CHAPAS E DE EMBALAGENS DE PAPELAO ONDULADO

4530-7/03 - COMERCIO A VAREJO DE PECAS E ACESSORIOS NOVOS PARA VEICULOS AUTOMOTORES

4530-7/05 - COMERCIO A VAREJO DE PNEUMATICOS E CAMARAS-DE-AR

4664-8/00 - COMERCIO ATACADISTA DE MAQUINAS, APARELHOS E EQUIPAMENTOS PARA USO ODONTO-MEDICO-HOSPITALAR; PARTES E PECAS

4744-0/01 - COMERCIO VAREJISTA DE FERRAGENS E FERRAMENTAS

4744-0/99 - COMERCIO VAREJISTA DE MATERIAIS DE CONSTRUCAO EM GERAL

4751-2/01 - COMERCIO VAREJISTA ESPECIALIZADO DE EQUIPAMENTOS E SUPRIMENTOS DE INFORMATICA

4753-9/00 - COMERCIO VAREJISTA ESPECIALIZADO DE ELETRODOMESTICOS E EQUIPAMENTOS DE AUDIO E VIDEO

Atividade(s) Econômica(s) E EQUIPAMENTOS DE AUDIO E VIDE Secundária(s) do Estabelecimento 4754-7/01 - COMERCIO VAREJISTA DE MOVEIS

4757-1/00 - COMERCIO VAREJISTA ESPECIALIZADO DE PECAS E ACESSORIOS PARA APARELHOS ELETROELETRONICOS PARA USO DOMESTICO, EXCETO INFORMATICA E COMUNICAC

4763-6/01 - COMERCIO VAREJISTA DE BRINQUEDOS E ARTIGOS RECREATIVOS

4763-6/02 - COMERCIO VAREJISTA DE ARTIGOS ESPORTIVOS

4772-5/00 - COMERCIO VAREJISTA DE COSMETICOS, PRODUTOS DE PERFUMARIA E DE HIGIENE PESSOAL

4781-4/00 - COMERCIO VAREJISTA DE ARTIGOS DO VESTUARIO E ACESSORIOS

4789-0/01 - COMERCIO VAREJISTA DE SUVENIRES, BIJUTERIAS E ARTESANATOS

4322-3/02 - INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO DE SISTEMAS CENTRAIS DE AR CONDICIONADO, DE VENTILAÇÃO E REFRIGERAÇÃO

Qua			

Tipo Inscrição Nome Completo / Nome Empresarial Qualificação

CPF 070.032.319-80 NICOLE JOHNSON TOSIN TITULAR PESSOA FÍSICA

Este CICAD tem validade até 16/03/2019.



Estado do Paraná Secretaria de Estado da Fazenda Coordenação da Receita do Estado Os dados cadastrais deste estabelecimento poderão ser confirmados via Internet <a href="www.fazenda.pr.gov.br">www.fazenda.pr.gov.br</a>

#### CAD/ICMS Nº 90806581-65

Emitido Eletronicamente via Internet **15/03/2019 10:59:48** 



Dados transmitidos de forma segura Tecnologia CELEPAR

2 of 2



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS DEPARTAMENTO DE RENDAS MOBILIÁRIAS

# **CONSULTA DE DADOS CADASTRAIS**

	_	AL/NOME DA PESS	-		
Aud	JUSTO CESAR	MAKOUL GASPER	IN		
INSCRIÇÃO MUNICIPAL CNPJ/CPF					
07 02 0535370-3	-NDEDEOO		09.263.279/0001		
	ENDEREÇO <b>R. FERNANDES DE BAR</b>			NÚMERO	
UNIDADE ANDAR COMPLEM		BAIRRO		<b>525</b> CEP	
ONIBABE AND ONI LEIN	21110	ALTO DA RUA	A XV	80040-200	
INÍCIO DA ATIVIDADE			AÇÃO DO CAD	ASTRO	
01/12/2007			ATIVA	- <del>N</del> -	
NÚMERO DO ALVARÁ		EMISSÃO	DATA I	EXPIRAÇÃO	
<b>001.151.181</b> TIPO INSTALAÇÃO	14/1	0/2013			
ESCRITÓRIO DE CONTATO					
	ATIVIDADE	PRINCIPAL			
G.47.1.3-0/01.00 Lojas de departamento	s ou magazines				
	ATIVIDADES	SECUNDÁRIAS			
N.77.3.2-2/02.00 Aluguel de andaimes					
N.77.3.9-0/99.00 Aluguel de outras máqu	iinas e equipame	ntos comerciais e inc	ustriais não espe	ecificados	
anteriormente, sem operador					
N.81.3.0-3/00.00 Atividades paisagística					
G.45.3.0-7/03.00 Comércio a varejo de p			s automotores		
G.45.3.0-7/05.00 Comércio a varejo de pneumáticos e câmaras-de-ar					
G.46.6.4-8/00.00 Comércio atacadista de máquinas, aparelhos e equipamentos para uso odonto-médico-hospitalar;					
partes e peças					
G.47.8.1-4/00.00 Comércio varejista de a		io e acessorios			
G.47.6.3-6/02.00 Comércio varejista de a					
G.47.6.3-6/01.00 Comércio varejista de l			de bisiene serve	-1	
G.47.7.2-5/00.00 Comércio varejista de d		•	de nigiene pesso	oai .	
G.47.4.4-0/01.00 Comércio varejista de f					
G.47.4.4-0/99.00 Comércio varejista de r		trução em gerai			
G.47.5.4-7/01.00 Comércio varejista de r					
G.47.8.9-0/01.00 Comércio varejista de s	-		annontes de éve	lio o vídoo	
G.47.5.3-9/00.00 Comércio varejista esp					
G.47.5.1-2/01.00 Comércio varejista esp		<u> </u>			
G.47.5.7-1/00.00 Comércio varejista esp doméstico, exceto informática e comunio		as e acessonos para	aparemos eletro	beletronicos para uso	
C.17.3.3-8/00.00 Fabricação de chapas	e de embalagens	de papelão ondulado			
N.81.2.2-2/00.00 Imunização e controle	de pragas urbana	3			
N.81.2.1-4/00.00 Limpeza em prédios e	em domicílios				
M.73.1.9-0/03.00 Marketing direto					
F.43.9.9-1/02.00 Montagem e desmontagem			emporárias		
A.01.6.1-0/01.00 Serviço de pulverização					
F.43.2.2-3/02.00 Instalação e manutenção de sistemas centrais de ar condicionado, de ventilação e refrigeração					



22/10/2015 - 11:05:21



# Estado do Paraná Secretaria de Estado da Fazenda Receita Estadual do Paraná

# Certidão Negativa

de Débitos Tributários e de Dívida Ativa Estadual Nº 020563677-06

Certidão fornecida para o CNPJ/MF: 32.519.346/0001-97
Nome: GASKAM COMERCIO E CONSTRUCAO CIVIL EIRELI

Ressalvado o direito da Fazenda Pública Estadual inscrever e cobrar débitos ainda não registrados ou que venham a ser apurados, certificamos que, verificando os registros da Secretaria de Estado da Fazenda, constatamos não existir pendências em nome do contribuinte acima identificado, nesta data.

Obs.: Esta Certidão engloba todos os estabelecimentos da empresa e refere-se a débitos de natureza tributária e não tributária, bem como ao descumprimento de obrigações tributárias acessórias.

Válida até 03/01/2020 - Fornecimento Gratuito

A autenticidade desta certidão deverá ser confirmada via Internet <u>www.fazenda.pr.gov.br</u>



# Estado do Paraná Secretaria de Estado da Fazenda Receita Estadual do Paraná

# Certidão Negativa

de Débitos Tributários e de Dívida Ativa Estadual Nº 020264402-00

Certidão fornecida para o CNPJ/MF: 32.519.346/0001-97
Nome: GASKAM COMERCIO E CONSTRUCAO CIVIL EIRELI

Ressalvado o direito da Fazenda Pública Estadual inscrever e cobrar débitos ainda não registrados ou que venham a ser apurados, certificamos que, verificando os registros da Secretaria de Estado da Fazenda, constatamos não existir pendências em nome do contribuinte acima identificado, nesta data.

Obs.: Esta Certidão engloba todos os estabelecimentos da empresa e refere-se a débitos de natureza tributária e não tributária, bem como ao descumprimento de obrigações tributárias acessórias.

Válida até 13/11/2019 - Fornecimento Gratuito

A autenticidade desta certidão deverá ser confirmada via Internet <u>www.fazenda.pr.gov.br</u>



# Estado do Paraná Secretaria de Estado da Fazenda Receita Estadual do Paraná

# Certidão Negativa

de Débitos Tributários e de Dívida Ativa Estadual Nº 020209058-05

Certidão fornecida para o CNPJ/MF: 09.263.279/0001-70

Nome: AUGUSTO CESAR MAKOUL GASPERIN

Ressalvado o direito da Fazenda Pública Estadual inscrever e cobrar débitos ainda não registrados ou que venham a ser apurados, certificamos que, verificando os registros da Secretaria de Estado da Fazenda, constatamos não existir pendências em nome do contribuinte acima identificado, nesta data.

Obs.: Esta Certidão engloba todos os estabelecimentos da empresa e refere-se a débitos de natureza tributária e não tributária, bem como ao descumprimento de obrigações tributárias acessórias.

Válida até 02/11/2019 - Fornecimento Gratuito

A autenticidade desta certidão deverá ser confirmada via Internet <u>www.fazenda.pr.gov.br</u>



# CERTIDÃO POSITIVA COM EFEITOS DE NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS AOS TRIBUTOS FEDERAIS E À DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO

Nome: GASKAM COMERCIO E CONSTRUCAO CIVIL EIRELI

CNPJ: 32.519.346/0001-97

Ressalvado o direito de a Fazenda Nacional cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que:

- 1. constam débitos administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) com exigibilidade suspensa nos termos do art. 151 da Lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966 Código Tributário Nacional (CTN), ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal, ou ainda não vencidos; e
- 2. não constam inscrições em Dívida Ativa da União (DAU) na Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN).

Conforme disposto nos arts. 205 e 206 do CTN, este documento tem os mesmos efeitos da certidão negativa.

Esta certidão é válida para o estabelecimento matriz e suas filiais e, no caso de ente federativo, para todos os órgãos e fundos públicos da administração direta a ele vinculados. Refere-se à situação do sujeito passivo no âmbito da RFB e da PGFN e abrange inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, nos endereços <a href="http://rfb.gov.br">http://rfb.gov.br</a> ou <a href="http://www.pgfn.gov.br">http://www.pgfn.gov.br</a>.

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2/10/2014. Emitida às 11:51:03 do dia 14/03/2019 <hora e data de Brasília>. Válida até 10/09/2019.

Código de controle da certidão: **49E9.FA4B.6EC8.1802** Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

1 of 1 14/03/2019 11:51



# PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA SECRETARIA MUNICIPAL DE FINANÇAS DEPARTAMENTO DE CONTROLE FINANCEIRO

# CERTIDÃO NEGATIVA DE TRIBUTOS E OUTROS DÉBITOS MUNICIPAIS

CONTRIBUINTE: GASKAM COMERCIO E CONSTRUCAO CIVIL EIRELI

CNPJ: 32.519.346/0001-97

INSCRIÇÃO MUNICIPAL: 821552-4

ENDEREÇO: R. FERNANDES DE BARROS, 525 - ALTO DA RUA XV, CURITIBA, PR

FINALIDADE: CADASTRO E/OU CONCORRENCIA E/OU LICITAÇÃO

É expedida esta **CERTIDÃO NEGATIVA DE TRIBUTOS E OUTROS DÉBITOS MUNICIPAIS**, em nome do sujeito passivo inscritos ou não em Dívida Ativa, até a presente data.

A certidão expedida em nome de Pessoa Jurídica abrange todos os estabelecimentos cadastrados no Município de Curitiba.

Certidão expedida com base no Decreto nº 670/2012, de 30/04/2012.

Esta certidão compreende os Tributos Mobiliários (Imposto sobre Serviços - ISS), Imobiliários (Imposto Predial Territorial Urbano - IPTU, Imposto sobre a Transmissão de Bens Imóveis Inter-vivos - ITBI e Contribuição de Melhoria), Taxas de Serviços e pelo Poder de Polícia e outros débitos municipais.

CERTIDÃO Nº: 241442/2019

EMITIDA EM: 16/07/2019

VÁLIDA ATÉ: 12/11/2019

CÓDIGO DE AUTENTICIDADE DA CERTIDÃO: F5F3.C43A.9BFF.4312-3.8B9A.6BA4.2308.44D4-7

A autenticidade desta certidão deverá ser confirmada na página da Prefeitura Municipal de Curitiba, na Internet, no endereço http://www.curitiba.pr.gov.br - link: Secretarias / Finanças.

Reserva-se a Fazenda Municipal, o direito de cobrar dívidas posteriormente constatadas, mesmo as referentes a períodos compreendidos nesta.

Certidão expedida pela internet gratuitamente.



### CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: GASKAM COMERCIO E CONSTRUCAO CIVIL EIRELI

(MATRIZ E FILIAIS) CNPJ: 32.519.346/0001-97

Certidão nº: 182532757/2019

Expedição: 05/09/2019, às 14:37:35

Validade: 02/03/2020 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data

de sua expedição.

Certifica-se que **GASKAM COMERCIO E CONSTRUCAO CIVIL EIRELI**(MATRIZ E FILIAIS), inscrito(a) no CNPJ sob o nº
32.519.346/0001-97, NÃO CONSTA do Banco Nacional de Devedores
Trabalhistas.

Certidão emitida com base no art. 642-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentado pela Lei nº 12.440, de 7 de julho de 2011, e na Resolução Administrativa nº 1470/2011 do Tribunal Superior do Trabalho, de 24 de agosto de 2011.

Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho e estão atualizados até 2 (dois) dias anteriores à data da sua expedição.

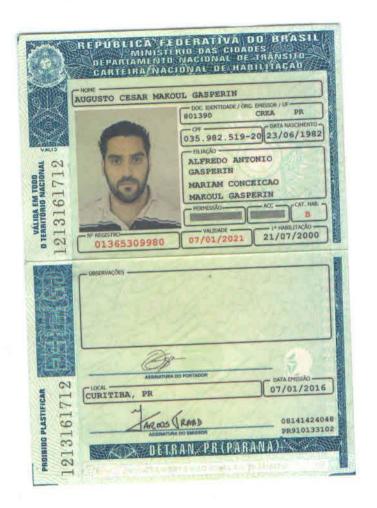
No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.

A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (http://www.tst.jus.br).

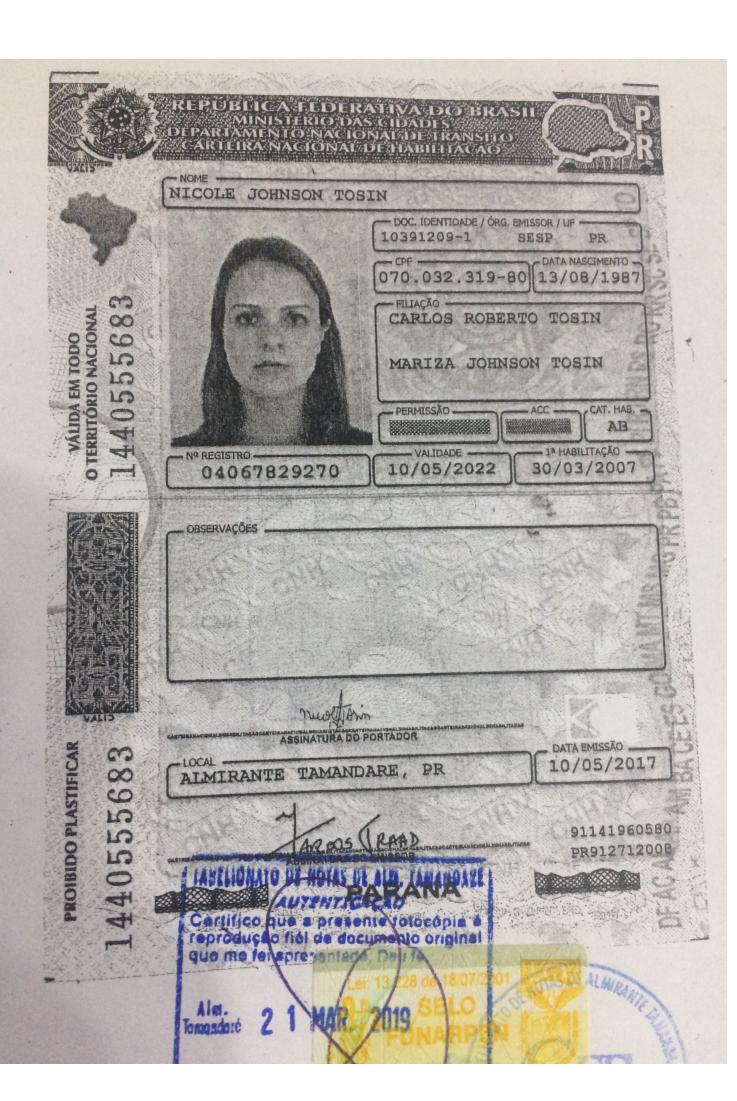
Certidão emitida gratuitamente.

#### INFORMAÇÃO IMPORTANTE

Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho ou Comissão de Conciliação Prévia.



2.454





# REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA

NÚMERO DE INSCRIÇÃO 32.519.346/0001-97 MATRIZ	COMPROVANTE DE INSC CADAS	-	TUAÇÃO	DATA DE ABERTURA 08/05/2018			
NOME EMPRESARIAL  GASKAM COMERCIO E CON	ISTRUCAO CIVIL EIRELI						
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOM GASKAM COMERCIO E CON	•				PORTE <b>ME</b>		
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL 47.13-0-01 - Lojas de departamentos ou magazines							
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIMIDADES ECONÓMICAS SECUNDÁRIAS  17.33-8-00 - Fabricação de chapas e de embalagens de papelão ondulado 43.22-3-02 - Instalação e manutenção de sistemas centrais de ar condicionado, de ventilação e refrigeração 43.99-1-02 - Montagem e desmontagem de andaimes e outras estruturas temporárias 45.30-7-03 - Comércio a varejo de peças e acessórios novos para veículos automotores 45.30-7-05 - Comércio a varejo de pneumáticos e câmaras-de-ar 46.64-8-00 - Comércio a varejo de pneumáticos e câmaras-de-ar 46.64-8-00 - Comércio varejista de máquinas, aparelhos e equipamentos para uso odonto-médico-hospitalar; partes e peças 47.44-0-01 - Comércio varejista de materiais de construção em geral 47.51-2-01 - Comércio varejista especializado de equipamentos e suprimentos de informática 47.53-9-00 - Comércio varejista especializado de eletrodomésticos e equipamentos de áudio e vídeo 47.54-7-01 - Comércio varejista de móveis 47.57-1-00 - Comércio varejista de brinquedos e artigos recreativos 47.63-6-01 - Comércio varejista de brinquedos e artigos recreativos 47.63-6-02 - Comércio varejista de artigos esportivos 47.63-6-02 - Comércio varejista de artigos esportivos 47.72-5-00 - Comércio varejista de cosméticos, produtos de perfumaria e de higiene pessoal 47.81-4-00 - Comércio varejista de suvenires, bijuterias e artesanatos 73.19-0-03 - Marketing direto 77.32-2-02 - Aluguel de andaimes 77.33-0-99 - Aluguel de outras máquinas e equipamentos comerciais e industriais não especificados anteriormente, sem							
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA 230-5 - Empresa Individual d	AJURÍDICA e Responsabilidade Limitada (de	Natureza Empresár	i				
LOGRADOURO R FERNANDES DE BARROS		NÚMERO CO <b>525</b>	MPLEMENTO				
	RO/DISTRITO O DA RUA XV	MUNICÍPIO CURITIBA			UF <b>PR</b>		
ENDEREÇO ELETRÔNICO ATENDIMENTO.GMTOP@GN	IAIL.COM	TELEFONE (41) 3022-3399					
ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (E *****	FR)						
SITUAÇÃO CADASTRAL <b>ATIVA</b>	,						
MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL							
SITUAÇÃO ESPECIAL ********				TA DA SITUAÇÃO ESPEC *****	CIAL		

Aprovado pela Instrução Normativa RFB nº 1.634, de 06 de maio de 2016.

Emitido no dia 23/01/2019 às 11:11:07 (data e hora de Brasília).

1 of 2

Página: 1/2

Página: 2/2



Aprovado pela Instrução Normativa RFB nº 1.634, de 06 de maio de 2016.

Emitido no dia 23/01/2019 às 11:11:07 (data e hora de Brasília).

2 of 2 23/01/2019 11:11

# GASKAM COMERCIO E CONSTRUÇÃO CIVIL EIRELI

Fl 01

# INSTRUMENTO PARTICULAR DE CONSTITUIÇÃO DE EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDADE LIMITADA

Pelo presente instrumento particular de Constituição de Empresa Individual de Responsabilidade Limitada, AUGUSTO CESAR MAKOUL GASPERIN, brasileiro, solteiro, maior, do comércio, natural de Umuarama – PR, nascido aos 23/06/1982, portador da Cédula de Identidade RG nº 6.569.917-6/SSP-PR e do CPF nº 035.982.519-20, residente e domiciliado nesta cidade de Curitiba, estado do Paraná, na Rua Coronel Dulcidio, 1080, Apto 71, bairro Batel, CEP 80250-100, resolve constituir uma Empresa Individual de Responsabilidade Limitada que reger-se-á pelas cláusulas e condições seguintes:

Cláusula 1ª: A sociedade girará sob o nome empresarial de GASKAM COMERCIO E CONSTRUÇÃO CIVIL EIRELI, utilizando o nome de fantasia GASKAM COMERCIO E CONSTRUÇÃO CIVIL e terá sua sede e foro nesta de Curitiba, estado do Paraná na Rua Fernandes de Barros, 525, Alto XV, CEP 80.045-390.

§ ÚNICO - Para consecução de seus objetivos sociais, a empresa poderá, a qualquer tempo, criar, alterar ou extinguir estabelecimentos filiais, agências, sucursais em qualquer parte do território nacional ou fora dele, mediante alteração contratual devidamente arquivada na Junta Comercial.

Cláusula 2ª - Constituirá objeto da sociedade, a exploração do ramo de:

- 1) Lojas de departamentos ou magazines;
- 2) Fabricação de chapas e de embalagens de papelão ondulado;
- 3) Montagem e desmontagem de andaimes e outras estruturas temporárias;
- 4) Instalação e manutenção de sistemas centrais de ar condicionado, de ventilação e refrigeração;
- 5) Comércio varejista especializado de peças e acessórios para aparelhos eletroeletrônicos para uso doméstico, exceto informática e comunicação;
- 6) Comércio varejista de artigos do vestuário e acessórios;
- 7) Comércio varejista de cosméticos, produtos de perfumaria e de higiene pessoal;
- 8) Comércio atacadista de máquinas, aparelhos e equipamentos para uso odontomédico-hospitalar; partes e peças;
- 9) Comércio varejista especializado de eletrodomésticos e equipamentos de áudio e vídeo:
- 10) Comércio varejista de ferragens e ferramentas;
- 11) Comércio varejista de suvenires, bijuterias e artesanatos;
- 12) Comércio varejista de brinquedos e artigos recreativos;
- 13) Comércio varejista de móveis;
- 14) Comércio varejista de artigos esportivos;
- 15) Comércio a varejo de peças e acessórios novos para veículos automotores;
- 16) Comércio a varejo de pneumáticos e câmaras-de-ar;
- 17) Imunização e controle de pragas urbanas;



CERTIFICO O REGISTRO EM 08/05/2018 10:41 SOB Nº 41600705068. PROTOCOLO: 181187639 DE 12/04/2018. CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO: 11801723669. NIRE: 41600705068. GASKAM COMERCIO E CONSTRUÇÃO CIVIL EIRELI

Libertad Bogus SECRETÁRIA-GERAL CURITIBA, 08/05/2018 www.empresafacil.pr.gov.br

# GASKAM COMERCIO E CONSTRUÇÃO CIVIL EIRELI

Fl 02

# INSTRUMENTO PARTICULAR DE CONSTITUIÇÃO DE EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDADE LIMITADA

- 18) Atividades paisagísticas;
- 19) Limpeza em prédios e em domicílios;
- 20) Aluguel de andaimes;
- 21) Aluguel de outras máquinas e equipamentos comerciais e industriais, sem operador;
- 22) Comércio varejista especializado de equipamentos e suprimentos de informática;
- 23) Comércio varejista de materiais de construção em geral;
- 24) Marketing direto;
- 25) Serviços de organização de Freitas, congressos, exposições e festas;
- 26) Casas de festas e eventos;
- 27) Produção Musical;
- 28) Produção de espetáculos de dança;
- 29) Produção de espetáculos circenses, de marionetes e similares;
- 30) Produção teatral.

Cláusula 3ª – O Capital Social será representado pela importância de R\$ 100.000,00 (cem mil reais) totalmente integralizados neste ato em moeda corrente do País, detido, em sua totalidade, pelo titular Augusto Cesar Makoul Gasperin.

§ ÚNICO - A responsabilidade do titular é limitada à importância total do capital social integralizado.

Cláusula 4ª – A Empresa iniciará suas atividades na data de registro do seu ato constitutivo na Junta Comercial do Estado de Paraná e seu prazo de duração é por tempo indeterminado.

Cláusula 5ª – Ao término de cada exercício social, em 31 de dezembro, o administrador procederá a elaboração do inventário do balanço patrimonial e do balanço de resultado econômico, cabendo-lhe os lucros ou perdas apurados.

Cláusula 6ª – A administração da Empresa será exercida por seu titular Augusto Cesar Makoul Gasperin que ficará incumbido de exercer todos os atos pertinentes e necessários ao exercício das atividades ora assumidas, bem como, de representá-la judicial e extrajudicialmente, ativa a passivamente perante todas repartições e instituições financeiras, vedado, no entanto, o uso do nome empresarial em atividades estranhas ao interesse social.

 ${f Cl\acute{a}usula}\ {f 7^a-O}$  titular administrador Augusto Cesar Makoul Gasperin declara, sob as penas da Lei:

§ Primeiro - Não possuir ou ter sob sua titularidade, nenhuma outra empresa nos moldes do EIRELI em qualquer parte do território nacional;

§ Segundo - Não estar impedido de exercer a administração da empresa, por lei especial ou em virtude de condenação criminal ou por se encontrar sob os efeitos dela, a pena que vede,



CERTIFICO O REGISTRO EM 08/05/2018 10:41 SOB Nº 41600705068. PROTOCOLO: 181187639 DE 12/04/2018. CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO: 11801723669. NIRE: 41600705068. GASKAM COMERCIO E CONSTRUÇÃO CIVIL EIRELI

Libertad Bogus SECRETÁRIA-GERAL CURITIBA, 08/05/2018 www.empresafacil.pr.gov.br

# GASKAM COMERCIO E CONSTRUÇÃO CIVIL EIRELI

FI 03

# INSTRUMENTO PARTICULAR DE CONSTITUIÇÃO DE EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDADE LIMITADA

ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos, ou por crime falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato, ou contra a economia popular, contra o sistema financeiro nacional, contra normas de defesa da concorrência, contra as relações de consumo, fé pública ou à propriedade.

Cláusula 8<sup>a</sup> – Fica eleito o foro do município de Curitiba/PR, para dirimir qualquer disputa oriunda do presente instrumento.

E, por assim estarem justo e constituído, lavra, data e assina o presente instrumento em uma única via para um só efeito, obrigando-se fielmente por si e seus herdeiros a cumpri-lo em todos os seus termos.

Curitiba, PR, 20 de março de 2018.

AUGUSTO CESAR MAKOUL GASPERIN

Titular - Administrador

Visto Adyogado

Adyel Marques de Paula OAB nº 57.312/Pr



CERTIFICO O REGISTRO EM 08/05/2018 10:41 SOB Nº 41600705068. PROTOCOLO: 181187639 DE 12/04/2018. CÓDIGO DE VERIFICAÇÃO: 11801723669. NIRE: 41600705068. GASKAM COMERCIO E CONSTRUÇÃO CIVIL EIRELI

Libertad Bogus SECRETÁRIA-GERAL CURITIBA, 08/05/2018 www.empresafacil.pr.gov.br



Serviço Distrital do Cajuru - João Geraldo Lazzarotto

Av. Presidente Affonso Camargo, 763 - Curitiba - PR CEP 80,050-370 - Fone/Fax: (41)3262-355:

Selo: KGGT9.oaHq7.R29d7 - kJbDM.wMfTd Consulte o selo em http://funarpen.com.br Reconheço como VERDADEIRA a(s) firma(s) de AUGUSTO CESAR MAKOUL GASPERIN do que dou fé, Em test.º \_\_\_\_\_\_ da Verdade MAKOUL GASPERIN do que dou fé, Em test.º \_ da Verdade

Cordoso 00378481 (001-000842031)

Cristina Rodriguez Flores Escrevente

### REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

#### COMARCA DE CURITIBA

1º OFÍCIO DO DISTRIBUIDOR, PART. E CONTADOR JUDICIAL DO FORO CENTRAL DA COMARCA DA REGIÃO METROPOLITANA DE CURITIBA



AV. CÂNDIDO DE ABREU, 535 • 1º ANDAR • CEP 80530-906 FONE/FAX: (41) 3027-5253 www.1distribuidorcuritiba.com.br

PEDIDOS DE CERTIDÕES

#### JOSÉ BORGES DA CRUZ FILHO **TITULAR** AV. CÂNDIDO DE DE ABREU, 535 • TÉRREO • CEP: 80530-906

# ESTADO DO PARANA

EMPREGADOS JURAMENTADOS

SANDRA LUCIA PELIKI LUIZ CARLOS KOFANOVSKI ISABEL ANGELA WYPYCH MARIANY BEATRIZ DA SILVA SCAPINELI CHRISTIANNE SOARES MOREIRA KARINA BÁVARO ALVES VANESSA MANENTE FERNANDA GALLASSINI

RECUPERAÇÃO JUDICIAL \* FALÊNCIA \* CONCORDATA \* CRIME \* CÍVEL VARAS CRIMINAIS • VARAS DA FAZENDA • VARAS DA FAMÍLIA • VARAS DE EXECUÇÕES FISCAIS DO ESTADO E DO MUNICÍPIO • REGISTROS PÚBLICOS • TRIBUNAL DO JURI

TABELIONATOS • JUIZADO ESPECIAL CÍVEL, CRIMINAL E DA FAZENDA

# CERTIDÃO NEGATIVA **FEITOS AJUIZADOS**

CERTIFICO, a pedido de parte interessada, que revendo os livros de registros de distribuições físicas e eletrônicas de AÇÕES DE FALÊNCIAS, CONCORDATAS, RECUPERAÇÃO JUDICIAL E EXTRAJUDICIAL, existentes nesta serventia, dos mesmos NÃO CONSTA qualquer ação contra:

COMERCIO E CONSTRUCAO CIVII exicked vi 

CNPJ.32.519.346/0001-97.

no período de 18 de março de 1963 (data da instalação deste cartório - Lei No.4.677, de 29/12/62) a 08/07/2019.

O REFERIDO É VERDADE E DOU FÉ.

Curitiba, 10 de julho de 2019.

FERNANDA GALLASSINI Escrevente Juramentada

Emitida por: FERNANDA Lei nº19.803 de 21/Dez/18

Tabela XVI dos Distribuidores nº VI letra a (R\$ 32.70)

Voltar

**Imprimir** 



# Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

**Inscrição:** 32.519.346/0001-97

Razão Social:GASKAM COMERCIO E CONSTRUCAO CIVIL EIRELI

Endereço: R FERNANDES DE BARROS 525 / ALTO DA RUA XV / CURITIBA / PR /

80045-390

A Caixa Econômica Federal, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 7, da Lei 8.036, de 11 de maio de 1990, certifica que, nesta data, a empresa acima identificada encontra-se em situação regular perante o Fundo de Garantia do Tempo de Servico - FGTS.

O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes a contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

Validade:08/09/2019 a 07/10/2019

**Certificação Número:** 2019090805062858450406

Informação obtida em 09/09/2019 14:27:36

A utilização deste Certificado para os fins previstos em Lei esta condicionada a verificação de autenticidade no site da Caixa: www.caixa.gov.br

https://consulta-crf.caixa.gov.br/consultacrf/pages/consultaEmpregador.jsf

# PROCURAÇÃO POR INSTRUMENTO PARTICULAR

OUTORGANTE: GASKAM COMÉRCIO E CONSTRUÇÃO CIVIL EIRELI, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº 32.519.346/0001-97, sediada na Rua Fernandes de Barros, nº 525, Bairro Alto da XV, CEP 80045-390, Curitiba-PR, neste ato representado pela sócia Nicole Johnson Tosin, brasileira, empresária, solteira, inscrita no CPF n. 070.032.319-80 e portador de RG: 10391209-1, Rua Cel. João Cândido Oliveira n° 299, Bairro Centro, em Almirante Tamandaré-PR, CEP 83501-010

OUTORGADO: AUGUSTO CESAR MAKOUL GASPERIN, Brasileiro, solteiro, vendedor, domiciliado a Rua Antônio Costa, 252, Casa 4 – Bairro Vista Alegre – Curitiba/PR, portador de RG 6.569.917-6 SSP/PR E CPF: 035.982.519-20.

PODERES: Poderes específicos para representar a empresa em licitações em todas suas fases, e em todos os demais atos, assinar propostas, assinar declarações, interpor recursos, e impugnações, receber notificações, tomar ciência de decisões, recorrer, desistir da interposição de recursos, acordar, transigir e praticar todos os demais atos ao certame, por escrito ou oralmente, respondendo para todos os efeitos por sua representada.

Procuração com validade de 14 de Março de 2019 a 14 de Março de 2021.

Curitiba, 14 de março de 2019.





# ESTADO DO PARANÁ POLÍCIA MILITAR DO PARANÁ CORPO DE BOMBEIROS



**7GB - SPCIP REGIONAL** 

# CERTIFICADO DE VISTORIA DO CORPO DE BOMBEIROS - CVCB 3.1.01.18.0001182326-63

A Seção de Prevenção Contra Incêndio e a Desastres do Corpo de Bombeiros Militar do Estado do Paraná vistoriou a edificação/estabelecimento/evento/área de risco abaixo qualificada, e a certifica por estar em conformidade com a legislação de prevenção contra incêndio e a desastres em vigor:

# GASKAM COMERCIO E CONSTRUÇÃO CIVIL EIRELI

Nome Fantasia:

CPF/CNPJ: 035.982.519-20

Código da Atividade Econômica (CNAE):

4713/0-01 - LOJAS DE DEPARTAMENTOS OU MAGAZINES

7732/2-02 - ALUGUEL DE ANDAIMES

7739/0-99 - ALUGUEL DE OUTRAS MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS COMERCIAIS E INDUSTRIAIS NÃO

ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE, SEM OPERADOR

8130/3-00 - ATIVIDADES PAISAGÍSTICAS

8230/0-02 - CASAS DE FESTAS E EVENTOS

4530/7-03 - COMÉRCIO A VAREJO DE PEÇAS E ACESSÓRIOS NOVOS PARA VEÍCULOS AUTOMOTORES

4530/7-05 - COMÉRCIO A VAREJO DE PNEUMÁTICOS E CÂMARAS-DE-AR

4664/8-00 - COMÉRCIO ATACADISTA DE MÁQUINAS, APARELHOS E EQUIPAMENTOS PARA USO ODONTO-MÉDICO-HOSPITALAR

4781/4-00 - COMÉRCIO VAREJISTA DE ARTIGOS DO VESTUÁRIO E ACESSÓRIOS

4763/6-02 - COMÉRCIO VAREJISTA DE ARTIGOS ESPORTIVOS

4763/6-01 - COMÉRCIO VAREJISTA DE BRINQUEDOS E ARTIGOS RECREATIVOS

4772/5-00 - COMÉRCIO VAREJISTA DE COSMÉTICOS, PRODUTOS DE PERFUMARIA E DE HIGIENE PESSOAL

4744/0-01 - COMÉRCIO VAREJISTA DE FERRAGENS E FERRAMENTAS

4744/0-99 - COMÉRCIO VAREJISTA DE MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO EM GERAL

4754/7-01 - COMÉRCIO VAREJISTA DE MÓVEIS

4789/0-01 - COMÉRCIO VAREJISTA DE SUVENIRES, BIJUTERIAS E ARTESANATOS

4751/2-01 - COMÉRCIO VAREJISTA ESPECIALIZADO DE EQUIPAMENTOS E SUPRIMENTOS DE INFORMÁTICA

4753/9-00 - COMÉRCIO VAREJISTA ESPECIALIZADO DE ELETRODOMÉSTICOS E EQUIPAMENTOS DE ÁUDIO E VÍDEO

1733/8-00 - FABRICAÇÃO DE CHAPAS E DE EMBALAGENS DE PAPELÃO ONDULADO

4757/1-00 - COMÉRCIO VAREJISTA ESPECIALIZADO DE PEÇAS E ACESSÓRIOS PARA APARELHOS

ELETROELETRÔNICOS PARA USO DOMÉSTICO, EXCETO INFORMÁTICA E COMUNICAÇÃO

4322/3-02 - INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO DE SISTEMAS CENTRAIS DE AR CONDICIONADO, DE VENTILAÇÃO E REFRIGERAÇÃO

8122/2-00 - IMUNIZAÇÃO E CONTROLE DE PRAGAS URBANAS

7319/0-03 - MARKETING DIRETO

8121/4-00 - LIMPEZA EM PRÉDIOS E EM DOMICÍLIOS

9001/9-04 - PRODUÇÃO DE ESPETÁCULOS CIRCENSES, DE MARIONETES E SIMILARES

4399/1-02 - MONTAGEM E DESMONTAGEM DE ANDAIMES E OUTRAS ESTRUTURAS TEMPORÁRIAS

Logradouro: RUA FERNANDES DE BARROS Número: 525

Bairro: ALTO DA RUA XV Município: CURITIBA-PR

# PREVENÇÃO E COMBATE A INCÊNDIO E A DESASTRES

Área Total: 10,00 m<sup>2</sup> Altura Total: m

Área Vistoriada: 10,00 m² Altura Área Vistoriada: m Ocupação: C-1 - COMÉRCIO COM BAIXA CARGA DE INCÊNDIO

Capacidade de Público:

Uso de GLP: NÃO PERMITIDO

Medidas de prevenção e combate a incêndios e a desastres: null

Projeto Técnico NIB:

OBSERVAÇÕES

Número autenticidade: 4bcbb5f2.4c7cfba1.b9fc757c.ce023326-6

Página 1 de 2



# ESTADO DO PARANÁ POLÍCIA MILITAR DO PARANÁ CORPO DE BOMBEIROS 7GB - SPCIP REGIONAL



#### **OBSERVAÇÕES**

Esta certificação perde a validade, a qualquer tempo, caso ocorram alterações que impliquem em inconformidade com a legislação de prevenção e combate a incêndio e a desastres em vigor.

O Corpo de Bombeiros Militar poderá fiscalizar a edificação/estabelecimento/área de risco/evento a qualquer tempo.

#### CURITIBA, PR, 6 DE JANEIRO DE 2019

# SOLDADO AUGUSTO BERNINI SZCZEPANSKI Vistoriador

# 10 TENENTE RODRIGO SILOTO KUTIANSKI Chefe da SPCID



Documento emitido eletronicamente pelo Sistema PrevFogo.
A assinatura fica dispensada nos termos da NPT 001 Parte 01.
A autenticidade deve ser confirmada no endereço www.prevfogo.pr.gov.br através do link "Verificar Autenticidade Documentos."



# ESTADO DO PARANÁ POLÍCIA MILITAR DO PARANÁ CORPO DE BOMBEIROS



**7GB - SPCIP REGIONAL** 

# CERTIFICADO DE LICENCIAMENTO DO CORPO DE BOMBEIROS - CLCB 3.1.01.18.0001182326-63

A Seção de Prevenção Contra Incêndio e a Desastres do Corpo de Bombeiros Militar do Estado do Paraná licencia a edificação/estabelecimento/evento/área de risco abaixo qualificada, por estar em conformidade com a legislação de prevenção contra incêndio e a desastres em vigor:

# GASKAM COMERCIO E CONSTRUÇÃO CIVIL EIRELI

Nome Fantasia:

CPF/CNPJ: 035.982.519-20

Código da Atividade Econômica (CNAE):

4713/0-01 - LOJAS DE DEPARTAMENTOS OU MAGAZINES

7732/2-02 - ALUGUEL DE ANDAIMES

7739/0-99 - ALUGUEL DE OUTRAS MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS COMERCIAIS E INDUSTRIAIS NÃO

ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE, SEM OPERADOR

8130/3-00 - ATIVIDADES PAISAGÍSTICAS

8230/0-02 - CASAS DE FESTAS E EVENTOS

4530/7-03 - COMÉRCIO A VAREJO DE PEÇAS E ACESSÓRIOS NOVOS PARA VEÍCULOS AUTOMOTORES

4530/7-05 - COMÉRCIO A VAREJO DE PNEUMÁTICOS E CÂMARAS-DE-AR

4664/8-00 - COMÉRCIO ATACADISTA DE MÁQUINAS, APARELHOS E EQUIPAMENTOS PARA USO ODONTO-MÉDICO-HOSPITALAR

4781/4-00 - COMÉRCIO VAREJISTA DE ARTIGOS DO VESTUÁRIO E ACESSÓRIOS

4763/6-02 - COMÉRCIO VAREJISTA DE ARTIGOS ESPORTIVOS

4763/6-01 - COMÉRCIO VAREJISTA DE BRINQUEDOS E ARTIGOS RECREATIVOS

4772/5-00 - COMÉRCIO VAREJISTA DE COSMÉTICOS, PRODUTOS DE PERFUMARIA E DE HIGIENE PESSOAL

4744/0-01 - COMÉRCIO VAREJISTA DE FERRAGENS E FERRAMENTAS

4744/0-99 - COMÉRCIO VAREJISTA DE MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO EM GERAL

4754/7-01 - COMÉRCIO VAREJISTA DE MÓVEIS

4789/0-01 - COMÉRCIO VAREJISTA DE SUVENIRES, BIJUTERIAS E ARTESANATOS

4751/2-01 - COMÉRCIO VAREJISTA ESPECIALIZADO DE EQUIPAMENTOS E SUPRIMENTOS DE INFORMÁTICA

4753/9-00 - COMÉRCIO VAREJISTA ESPECIALIZADO DE ELETRODOMÉSTICOS E EQUIPAMENTOS DE ÁUDIO E VÍDEO

1733/8-00 - FABRICAÇÃO DE CHAPAS E DE EMBALAGENS DE PAPELÃO ONDULADO

4757/1-00 - COMÉRCIO VAREJISTA ESPECIALIZADO DE PEÇAS E ACESSÓRIOS PARA APARELHOS

ELETROELETRÔNICOS PARA USO DOMÉSTICO, EXCETO INFORMÁTICA E COMUNICAÇÃO

4322/3-02 - INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO DE SISTEMAS CENTRAIS DE AR CONDICIONADO, DE VENTILAÇÃO E REFRIGERAÇÃO

8122/2-00 - IMUNIZAÇÃO E CONTROLE DE PRAGAS URBANAS

7319/0-03 - MARKETING DIRETO

8121/4-00 - LIMPEZA EM PRÉDIOS E EM DOMICÍLIOS

9001/9-04 - PRODUÇÃO DE ESPETÁCULOS CIRCENSES, DE MARIONETES E SIMILARES

4399/1-02 - MONTAGEM E DESMONTAGEM DE ANDAIMES E OUTRAS ESTRUTURAS TEMPORÁRIAS

Logradouro: RUA FERNANDES DE BARROS Número: 525

Bairro: ALTO DA RUA XV Município: CURITIBA-PR

# PREVENÇÃO E COMBATE A INCÊNDIO E A DESASTRES

Área Total: 10,00 m<sup>2</sup> Altura Total: m

Área Vistoriada: 10,00 m² Altura Área Vistoriada: m Ocupação: C-1 - COMÉRCIO COM BAIXA CARGA DE INCÊNDIO

Capacidade de Público:

Uso de GLP: NÃO PERMITIDO

Medidas de prevenção e combate a incêndios e a desastres: null

Projeto Técnico NIB:

OBSERVAÇÕES

Número autenticidade: 4bcbb5f2.4c7cfba1.b9fc757c.ce023326-6

Página 1 de 2



# ESTADO DO PARANÁ POLÍCIA MILITAR DO PARANÁ CORPO DE BOMBEIROS 7GB - SPCIP REGIONAL



#### **OBSERVAÇÕES**

Esta licença perde a validade, a qualquer tempo, caso ocorram alterações que impliquem em inconformidade com a legislação de prevenção e combate a incêndio e a desastres em vigor.

O Corpo de Bombeiros Militar poderá fiscalizar a edificação/estabelecimento/área de risco/evento a qualquer tempo.

# LICENÇA VÁLIDA ATÉ: 25 de Outubro de 2019

CURITIBA, PR, 6 DE JANEIRO DE 2019



Documento emitido eletronicamente pelo Sistema PrevFogo.
A autenticidade deve ser confirmada no endereço www.prevfogo.pr.gov.br através do link "Verificar Autenticidade Documentos."