

ESTADO DE GOIÁS
FUNDO ESP. REEQ. C.B.M DE ITUMBIARA
DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA - DFD
AQUISIÇÃO DE MATERIAL Número DFD:3923 / Pedido: 25816



1 - ÁREA REQUISITANTE DA DEMANDA

Órgão/Entidade: FUNDO ESP. REEQ. C.B.M DE ITUMBIARA

Setor Requisitante: FEMBOM/ITUMBIARA-GO.

Responsável pela Demanda: DIEGO PASCOAL DINIZ

E-mail:

Matrícula: 31387

Telefone:

2 - IDENTIFICAÇÃO DA DEMANDA

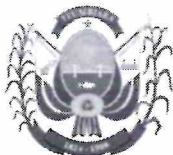
A FINALIDADE DO PEDIDO DE COMPRAS DE MICRO-ONDAS COM GRILL, REFRIGERADOR FROST FREE DUPLEX, FOGÃO DE 4 BOCAS PISO, FRIGOBAR DE 117 LITROS E FORNO TURBO ELÉTRICO DE 4 ASSADEIRAS PARA A UNIDADE DO CORPO DE BOMBEIROS EM ITUMBIARA-GO. MICRO-ONDAS COM GRILL - A AQUISIÇÃO DE UM MICRO-ONDAS COM GRILL PROPORCIONARÁ UMA SOLUÇÃO PRÁTICA E VERSÁTIL PARA A PREPARAÇÃO RÁPIDA DE REFEIÇÕES, PERMITINDO QUE OS BOMBEIROS AQUEÇAM E PREPAREM ALIMENTOS DE MANEIRA EFICIENTE. A FUNÇÃO GRILL OFERECERÁ A POSSIBILIDADE DE PREPARAR REFEIÇÕES MAIS ELABORADAS E VARIADAS, CONTRIBUINDO PARA A QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO DURANTE OS PERÍODOS DE DESCANSO. REFRIGERADOR FROST FREE DUPLEX - O REFRIGERADOR FROST FREE DUPLEX É ESSENCIAL PARA ARMAZENAR ALIMENTOS E BEBIDAS DE FORMA ADEQUADA, GARANTINDO QUE ELES PERMANEÇAM FRESCOS E SEGUROS. A TECNOLOGIA FROST FREE EVITA O ACÚMULO DE GELO, REDUZINDO A NECESSIDADE DE DESCONGELAMENTO MANUAL E FACILITANDO A MANUTENÇÃO. ESTE EQUIPAMENTO ASSEGURARÁ UMA MELHOR ORGANIZAÇÃO E CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS, ATENDENDO ÀS NECESSIDADES DIÁRIAS DA EQUIPE. FOGÃO DE 4 BOCAS PISO - O FOGÃO DE 4 BOCAS SERÁ UMA ADIÇÃO IMPORTANTE PARA A COZINHA DA UNIDADE, PERMITINDO O PREPARO SIMULTÂNEO DE VÁRIAS REFEIÇÕES E AUMENTANDO A CAPACIDADE DE COZIMENTO. A ESCOLHA DE UM FOGÃO DE PISO OFERECE ROBUSTEZ E DURABILIDADE, ADEQUANDO-SE ÀS EXIGÊNCIAS DE USO INTENSIVO EM UM AMBIENTE OPERACIONAL. FRIGOBAR DE 117 LITROS - O FRIGOBAR DE 117 LITROS COMPLEMENTARÁ O ESPAÇO DE ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS E BEBIDAS, PROPORCIONANDO UMA SOLUÇÃO ADICIONAL PARA MANTER ITENS PERECÍVEIS À MÃO. IDEAL PARA PEQUENAS QUANTIDADES OU PARA USO EM ÁREAS ESPECÍFICAS, O FRIGOBAR AJUDA A MELHORAR A EFICIÊNCIA NA GESTÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS, ESPECIALMENTE EM TURNOS E PERÍODOS DE DESCANSO. FORNO TURBO ELÉTRICO DE 4 ASSADEIRAS - O FORNO TURBO ELÉTRICO COM 4 ASSADEIRAS SERÁ ÚTIL PARA A PREPARAÇÃO DE GRANDES QUANTIDADES DE ALIMENTOS DE FORMA RÁPIDA E EFICIENTE. IDEAL PARA A COZINHA DE UMA UNIDADE QUE NECESSITA ATENDER A DIVERSOS MEMBROS DA EQUIPE SIMULTANEAMENTE, ESTE FORNO PERMITIRÁ A COCÇÃO UNIFORME E RÁPIDA DE ALIMENTOS, OTIMIZANDO O TEMPO DE PREPARO E MELHORANDO A QUALIDADE DAS REFEIÇÕES. ESSES EQUIPAMENTOS CONTRIBUÍRÃO SIGNIFICATIVAMENTE PARA A MELHORIA DAS CONDIÇÕES DE TRABALHO E BEM-ESTAR DOS BOMBEIROS, PROPORCIONANDO SOLUÇÕES PRÁTICAS PARA A PREPARAÇÃO E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS, ESSENCIAL PARA MANTER A EQUIPE BEM ALIMENTADA E SATISFEITA DURANTE SUAS OPERAÇÕES E PERÍODOS DE DESCANSO.

3 - JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA AQUISIÇÃO

JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DE COMPRA DE MICRO-ONDAS COM GRILL, REFRIGERADOR FROST FREE DUPLEX, FOGÃO DE 4 BOCAS PISO, FRIGOBAR DE 117 LITROS E FORNO TURBO ELÉTRICO DE 4 ASSADEIRAS PARA A UNIDADE DO CORPO DE BOMBEIROS EM ITUMBIARA-GO. MICRO-ONDAS COM GRILL - NECESSIDADE: O MICRO-ONDAS COM GRILL É NECESSÁRIO PARA PROPORCIONAR UMA OPÇÃO PRÁTICA E RÁPIDA DE PREPARO E AQUECIMENTO DE ALIMENTOS. EM UM AMBIENTE OPERACIONAL INTENSO COMO O DE UMA UNIDADE DE BOMBEIROS, A CAPACIDADE DE PREPARAR REFEIÇÕES RAPIDAMENTE É ESSENCIAL PARA QUE A EQUIPE POSSA MANTER-SE BEM ALIMENTADA DURANTE OS PERÍODOS DE DESCANSO. BENEFÍCIOS: ALÉM DE ESQUENTAR ALIMENTOS, A FUNÇÃO GRILL PERMITE PREPARAR UMA VARIEDADE DE PRATOS, CONTRIBUINDO PARA UMA ALIMENTAÇÃO MAIS DIVERSIFICADA E ADEQUADA ÀS NECESSIDADES NUTRICIONAIS DOS BOMBEIROS. REFRIGERADOR FROST FREE DUPLEX - NECESSIDADE: UM REFRIGERADOR FROST FREE DUPLEX É NECESSÁRIO PARA GARANTIR A ADEQUADA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS, ESSENCIAL PARA A SAÚDE E O BEM-ESTAR DA EQUIPE. EM UMA UNIDADE QUE ATENDE A DIVERSOS BOMBEIROS, A CAPACIDADE DE ARMAZENAR E MANTER ALIMENTOS FRESCOS É CRUCIAL PARA UMA ALIMENTAÇÃO EQUILIBRADA. BENEFÍCIOS: A TECNOLOGIA FROST FREE ELIMINA A NECESSIDADE DE DESCONGELAMENTO MANUAL, REDUZINDO O TRABALHO DE MANUTENÇÃO E GARANTINDO UM AMBIENTE DE ARMAZENAMENTO MAIS EFICIENTE E HIGIÊNICO. FOGÃO DE 4 BOCAS PISO - NECESSIDADE: O FOGÃO DE 4 BOCAS É ESSENCIAL PARA A PREPARAÇÃO DE REFEIÇÕES PARA A EQUIPE, PERMITINDO O COZIMENTO SIMULTÂNEO DE VÁRIOS PRATOS E MELHORANDO A EFICIÊNCIA NA COZINHA. EM SITUAÇÕES DE ALTA DEMANDA, COMO EM GRANDES TURNOS OU DURANTE OPERAÇÕES PROLONGADAS, UM FOGÃO ADEQUADO É FUNDAMENTAL PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES ALIMENTARES DA EQUIPE. BENEFÍCIOS: A ROBUSTEZ E A DURABILIDADE DE UM FOGÃO DE PISO GARANTEM UM EQUIPAMENTO CONFIÁVEL E DE LONGO PRAZO, ADEQUADO PARA O USO INTENSO EM UM AMBIENTE OPERACIONAL. FRIGOBAR DE 117 LITROS - NECESSIDADE: O FRIGOBAR ADICIONAL É NECESSÁRIO PARA FORNECER ARMAZENAMENTO EXTRA PARA ALIMENTOS E BEBIDAS, ESPECIALMENTE EM ÁREAS ONDE O ACESSO RÁPIDO É NECESSÁRIO. EM UMA UNIDADE DE BOMBEIROS, ONDE O ESPAÇO É MUITAS VEZES LIMITADO, UM FRIGOBAR AJUDA A MANTER ITENS PERECÍVEIS E BEBIDAS À MÃO. BENEFÍCIOS: O FRIGOBAR PERMITE UMA MELHOR ORGANIZAÇÃO E ACESSO FACILITADO A ALIMENTOS E BEBIDAS, AJUDANDO A ATENDER ÀS NECESSIDADES DIÁRIAS DA EQUIPE. FORNO TURBO ELÉTRICO DE 4 ASSADEIRAS - NECESSIDADE: O FORNO TURBO ELÉTRICO É NECESSÁRIO PARA A PREPARAÇÃO EFICIENTE DE GRANDES QUANTIDADES DE ALIMENTOS, IDEAL PARA A EQUIPE QUE PRECISA DE REFEIÇÕES PRONTAS RAPIDAMENTE. ESTE EQUIPAMENTO É CRUCIAL PARA A COCÇÃO UNIFORME E RÁPIDA, ESSENCIAL PARA A ALIMENTAÇÃO DE UM GRUPO GRANDE DE BOMBEIROS. BENEFÍCIOS: A CAPACIDADE DE ASSAR VÁRIOS ALIMENTOS AO MESMO TEMPO E A EFICIÊNCIA DO FORNO TURBO GARANTEM QUE A EQUIPE POSSA RECEBER REFEIÇÕES DE QUALIDADE DE FORMA RÁPIDA E EFICIENTE, MELHORANDO A GESTÃO DO TEMPO NA COZINHA. ESSES EQUIPAMENTOS SÃO FUNDAMENTAIS PARA MELHORAR AS CONDIÇÕES DE TRABALHO E O BEM-ESTAR DA EQUIPE DE BOMBEIROS EM ITUMBIARA-GO, PROPORCIONANDO SOLUÇÕES PRÁTICAS E EFICIENTES PARA A PREPARAÇÃO E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS EM UM AMBIENTE OPERACIONAL EXIGENTE.

4 - QUANTIDADE DE MATERIAL/SERVIÇOS A SER CONTRATADA

ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	211120	MICROONDAS COM GRILL, 32 LITROS DE CAPACIDADE E 900W DE POTÊNCIA POSSUI PAINEL LCD INTEGRADO E DESIGN ESPELHADO, TIPO: MESA FUNÇÃO GRILL FUNÇÃO DE PRATOS PRÉ PROGRAMADAS PAINEL ELETRÔNICO LCD ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS COR: INOX CAPACIDADE TOTAL: 32 LITROS CAPACIDADE ÚTIL: 19 LITROS POTÊNCIA: 900W NÍVEL DE POTÊNCIA: 10 CONSUMO DE ENERGIA: 1.4 KWH PORTA ESPELHADA PRATO GIRATÓRIO VOLTAGEM: 220V GARANTIA: 12 MESES DIMENSÕES E PESO DIMENSÕES DO PRODUTO SEM EMBALAGEM (AXLXP): 307X539X430 MM DIMENSÕES DO PRODUTO COM EMBALAGEM (AXLXP): 366X608X478 MM DIMENSÕES DO NICHOS (AXLXP): 507X739X530 MM PESO DO PRODUTO SEM EMBALAGEM: 16 KG PESO DO PRODUTO COM EMBALAGEM: 17,7 KG	UNIDADE	2,0000
2	211121	REFRIGERADOR FROST FREE DUPLEX (DUAS PORTAS) NA COR BRANCA. VOLTAGEM 220V, POTÊNCIA 100W, CAPACIDADE 340L PORTAS 2, FREEZER COM 3 TEMPERATURAS, REFRIGERADOR COM 5 TEMPERATURAS, CLASSIFICAÇÃO ENERGETICA A, PES AJUSTÁVEIS, PRATELEIRAS FABRICADAS EM VIDRO COM MOLDURA PLÁSTICA, PRATELEIRAS DA PORTA E GAVETA PLÁSTICO INJETADO, ITENS INCLUIDOS 1 REFRIGERADOR, 1 GUIA RÁPIDO, 1 MANUAL DE INSTRUÇÕES, DIMENSÕES DO PRODUTO 62,1L X 169,5AX 71,4P CM PESO KG 58,5, DIMENSÕES DO PRODUTO EMBALADO 66,1L X 173,7A X 73,8P PESO 62 KG, GARANTIA 12 MESES	UNIDADE	1,0000



ESTADO DE GOIÁS
FUNDO ESP. REEQ. C.B.M DE ITUMBIARA
DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA - DFD
AQUISIÇÃO DE MATERIAL Número DFD:3923 / Pedido: 25816



ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
3	211122	FOGÃO 4 BOCAS PISO COM MESA FABRICADA EM MESA AÇO INOX BRILHANTE, TREMPES: DUPLA DE ARAME REDONDO. BOCAS SENDO 01 QUEIMADOR RÁPIDO 2,75 KW 03 QUEIMADORES SEMI-RÁPIDO 1,65 KW. TIPO DE CHAMA: RÁPIDA E SEMI-RÁPIDA. TIPO DE ACENDIMENTO: AUTOMÁTICO GRADES DUPLAS REMOVÍVEIS GRADES DUPLAS ESMALTADAS DE FÁCIL REMOÇÃO, COM DESIGN DESENVOLVIDO PARA FORNECER GRANDE ESTABILIDADE E SEM CANTOS RETOS PARA FACILITAR A LIMPEZA. BOTÕES MANÍPULOS REMOVÍVEIS QUE GARANTEM UMA MAIOR FACILIDADE DE LIMPEZA. VÁLVULA DE SEGURANÇA: SISTEMA DE BLOQUEIO DE GÁS QUE GARANTE UMA SEGURANÇA LUZ INDICADORA: ILUMINAÇÃO NO INTERIOR DO FORNO, FACILITA ENXERGAR O ALIMENTO SEM A NECESSIDADE DE ABERTURAS FREQUENTES DO DURANTE O COZIMENTO. CARACTERÍSTICAS DO FORNO: CAPACIDADE 58 L. PRATELEIRAS: FORNO COM PRATELEIRA DESLIZANTE E AJUSTÁVEL EM 3 ALTURAS, O QUE FACILITA O USO, PÉS FRONTAIS DE FÁCIL INSTALAÇÃO, EM DOIS CLIQUES É POSSÍVEL POSICIONAR OS PÉS NO FOGÃO. OS PÉS TRÁSEIROS SÃO ROSQUEADOS, PERMITINDO UMA REGULAGEM PARA AJUDAR NA ESTABILIDADE DO FOGÃO. TIPO DE GÁS GLP CONVERSÍVEL PARA GN. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA FOGÃO: CLASSE A DIMENSÕES: ALTURA: 96 CM LARGURA: 51,5 CM PROFUNDIDADE: 60,3 CM PESO: 23,5 KG GARANTIA DO FORNECEDOR DE 12 MESESCOR: BRANCO VOLTAGEM: BIVOLT	UNIDADE	1,0000
4	211123	FRIGOBAR 117 LITROS COM GAVETA MULTIUSO. ELE CONTA VÁRIOS COMPARTIMENTOS, PORTA-LATAS E PRATELEIRAS. MEDIDAS: 86,2A X 48,2L X 51,9P CM. COR BRANCA, COMPACTO E ESPAÇOSO. 3 NÍVEIS DE TEMPERATURA, COMPLETO, GAVETA MULTIUSO, COMPARTIMENTO EXTRA FRIO, PÉS ESTABILIZADORES.	UNIDADE	1,0000
5	211124	FORNO TURDO ELÉTRICO 4 ASSADEIRAS - DESCRIÇÃO DO PRODUTO: FORNO É FABRICADO EM AÇO INOXIDÁVEL ESCOVADO; PORTA EM VIDRO TEMPERADO 4 MM; ISOLAMENTO TÉRMICO COM LÁ BASÁLTICA; PAINEL COM TECLAS INDIVIDUAIS PARA AÇÃOAMENTO DO MOTOR (TURBINA) E LÂMPADA; CONTROLADOR DE TEMPERATURA COM REGULAGEM DE 50°C A 250°C; CONTROLADOR DE TEMPO DE COZIMENTO COM TIMER DE 120 MINUTOS; ACOMPANHA 4 ESTEIRAS DE 350 MM X 350 MM; FÁCIL LIMPEZA. DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO: PESO LÍQUIDO: ENTRE 23 A 25 KG, DIMENSÕES: 50,5 X 51,5 X 65 (A X L X P – MEDIDAS EM CM); VOLUME TOTAL DE DE 66 A 70L; TENSÃO: 220VOLTS; MOTOR MONOFÁSICO DE 1/3CV; RESISTÊNCIA BLINDADA DE 2000 W; LÂMPADA HALÓGENA DE 35 W; MÁQUINA ELÉTRICA, COM CONSUMO MÉDIO DE 1,5 KWH; CERTIFICAÇÃO DO INMETRO.	UNIDADE	1,0000

JUSTIFICATIVA DA QUANTIDADE DE MATERIAIS A SEREM ADQUIRIDOS PELA UNIDADE DO 6º BATALHÃO BOMBEIRO MILITAR (6º BBM) DO CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO ESTADO DE GOIÁS.

1. MICRO-ONDAS COM GRILL (QUANTIDADE: 2 UNIDADES) JUSTIFICATIVA: A AQUISIÇÃO DE MICRO-ONDAS COM GRILL É ADEQUADO PARA ATENDER ÀS NECESSIDADES DE PREPARO E AQUECIMENTO DE ALIMENTOS PARA A EQUIPE DO 6º BBM. DOIS APARELHOS SÃO SUFICIENTE PARA PROPORCIONAR A FUNCIONALIDADE NECESSÁRIA DE FORMA EFICIENTE. O MICRO-ONDAS COM GRILL PERMITIRÁ A PREPARAÇÃO RÁPIDA E VERSÁTIL DE REFEIÇÕES, IDEAL PARA AS DEMANDAS DIÁRIAS DA UNIDADE.

2. REFRIGERADOR FROST FREE DUPLEX (QUANTIDADE: 1 UNIDADE) JUSTIFICATIVA: UM REFRIGERADOR FROST FREE DUPLEX ATENDE ADEQUADAMENTE ÀS NECESSIDADES DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS PARA A EQUIPE. A QUANTIDADE É BASEADA NA CAPACIDADE DE ATENDER A DEMANDA ALIMENTAR DA UNIDADE SEM NECESSIDADE DE MÚLTIPLOS APARELHOS. O REFRIGERADOR DE GRANDE CAPACIDADE OFERECE UM ESPAÇO SUFICIENTE PARA MANTER OS ALIMENTOS FRESCOS E BEM ORGANIZADOS.

3. FOGÃO DE 4 BOCAS PISO (QUANTIDADE: 1 UNIDADE) JUSTIFICATIVA: UM FOGÃO DE 4 BOCAS É SUFICIENTE PARA PERMITIR O PREPARO SIMULTÂNEO DE VÁRIAS REFEIÇÕES PARA A EQUIPE. A ESCOLHA DE UM FOGÃO DE PISO ATENDE ÀS NECESSIDADES DE COZINHAR DE FORMA EFICIENTE, COM ROBUSTEZ E DURABILIDADE, IDEAL PARA O AMBIENTE OPERACIONAL DA UNIDADE.

4. FRIGOBAR DE 117 LITROS (QUANTIDADE: 1 UNIDADE) JUSTIFICATIVA: UM FRIGOBAR ADICIONAL É SUFICIENTE PARA FORNECER ARMAZENAMENTO EXTRA PARA ALIMENTOS E BEBIDAS EM ÁREAS ESPECÍFICAS DA UNIDADE. O FRIGOBAR COMPLEMENTA O REFRIGERADOR PRINCIPAL, PERMITINDO ACESSO RÁPIDO A ITENS PERECÍVEIS E AJUDANDO A GERENCIAR MELHOR O ESPAÇO DISPONÍVEL NA COZINHA.

5. FORNO TURBO ELÉTRICO DE 4 ASSADEIRAS (QUANTIDADE: 1 UNIDADE) JUSTIFICATIVA: UM FORNO TURBO ELÉTRICO COM 4 ASSADEIRAS ATENDE ADEQUADAMENTE À NECESSIDADE DE PREPARAR GRANDES QUANTIDADES DE ALIMENTOS DE FORMA RÁPIDA E EFICIENTE. A ESCOLHA DE UMA UNIDADE É BASEADA NA CAPACIDADE DE ATENDER ÀS DEMANDAS ALIMENTARES DA EQUIPE SEM SOBRECARGAR A UNIDADE COM EQUIPAMENTOS DESNECESSÁRIOS.

ESSA JUSTIFICATIVA MOSTRA QUE A QUANTIDADE DE CADA MATERIAL FOI ESCOLHIDA COM BASE NA EFICIÊNCIA OPERACIONAL E NAS NECESSIDADES ESPECÍFICAS DA UNIDADE, GARANTINDO QUE TODOS OS EQUIPAMENTOS PROPORCIONEM BENEFÍCIOS MÁXIMOS SEM REDUNDÂNCIA OU DESPERDÍCIO.

5 - PREVISÃO DE ENTREGA/EXECUÇÃO

A EMPRESA VENCEDORA TERÁ 30 DIAS APÓS EMISSÃO DA ORDEM DE FORNECIMENTO PARA ENTREGAR O EQUIPAMENTO SOLICITADO.

6 - FONTE DE RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

Dotação: 0584 - 09.01.06.122.6030.2433.4.4.90.52. MANTER ATIVIDADES DO FEMBOM - Equipamentos e Material Permanentes

Subelemento: 12 - APARELHOS E UTENSÍLIOS DOMESTICOS

Fonte: 106.000 - TAXA PELO EXERCÍCIO DO PODER DE POLÍCIA

7 - FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

LEI 14.133/2021, ARTIGO 75, INCISO II.

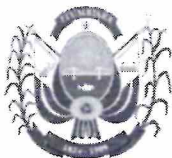
8 - INDICAÇÃO DO(S) INTEGRANTE(S) DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO E RESPONSÁVEL PELA FISCALIZAÇÃO

Integrantes Equipe:

Nome: NORTON RODRIGO DE ALICE

Matrícula:

Email:



ESTADO DE GOIÁS
FUNDO ESP. REEQ. C.B.M DE ITUMBIARA
DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA - DFD
AQUISIÇÃO DE MATERIAL Número DFD:3923 / Pedido: 25816



Nome: CLAUDINEY DONIZETTI SILVERIO

Matrícula:

Email:

Responsável Fiscalização:

Nome: DANIEL MARQUES DE OLIVEIRA

Matrícula:

Email:

9 - SECRETÁRIO DEMANDANTE

De acordo com a demanda.

JULIANO BORGES FERREIRA MORAES

Gestor/Ordenador

gov.br

Documento assinado digitalmente

JULIANO BORGES FERREIRA MORAES

Data: 04/09/2024 20:07:59-0300

Verifique em <https://validar.idf.gov.br>

10 - CONTADOR RESPONSÁVEL

Autorizo a utilização dos recursos orçamentários.

DAYBER GONÇALVES VIEIRA

Contador

11 - AUTORIZAÇÃO DEMANDA

Autorizo o início da formalização da demanda.

DIONE JOSE DE ARAUJO

PREFEITO