



TERMO DE REFERÊNCIA
Processo Digital nº 3833/2026

1. OBJETO

Aquisição de equipamentos e mobiliários para a implantação da Cozinha Comunitária, conforme convênio Nº 614/2025 – SEAB.

2. FUNDAMENTO E JUSTIFICATIVA

Aquisição de equipamentos e mobiliários necessários para funcionamento da Cozinha Comunitária.

A implantação da Cozinha Comunitária fundamenta-se na necessidade de fortalecer políticas públicas de segurança alimentar, qualificação profissional e desenvolvimento social no município de Campo Mourão. O equipamento público será estruturado nas dependências da Escola do Trabalho, local que já dispõe de infraestrutura adequada, facilitando o acesso da população atendida. A Cozinha Comunitária terá papel estratégico na promoção da educação alimentar, no acesso a práticas culinárias saudáveis e no incentivo ao consumo de alimentos regionais e provenientes da agricultura familiar. Trata-se de um espaço voltado ao atendimento de famílias em situação de vulnerabilidade social, beneficiários do Cadastro Único, mulheres chefes de família, jovens em busca do primeiro emprego e agricultores familiares, contribuindo diretamente para a redução de desigualdades e para o fortalecimento da cidadania.

O projeto justifica-se também pela demanda crescente por cursos profissionalizantes e ações de capacitação que fomentem a geração de renda e a inclusão produtiva. A oferta de oficinas, cursos e atividades formativas permitirá aos beneficiários adquirir habilidades práticas que ampliem suas oportunidades no mercado de trabalho. Além disso, a cozinha atuará de maneira intersetorial, integrando ações das Secretarias de Agricultura e Desenvolvimento Rural, Assuntos da Comunidade, Assistência Social, Saúde e Educação, o que reforça a eficácia das políticas públicas implementadas. A articulação com programas como o PAA e com instituições parceiras como SENAC, SENAR e SENAI amplia o impacto social e produtivo do projeto. Diante desse contexto, a aquisição dos equipamentos e materiais permanentes é essencial para garantir o pleno funcionamento da Cozinha Comunitária, permitindo atender as necessidades identificadas no diagnóstico social e nutricional e assegurando a continuidade das ações educativas, produtivas e comunitárias.

2.1. Por que está sendo adquirido

Os equipamentos e materiais permanentes estão sendo adquiridos para viabilizar a instalação, estruturação e operação da Cozinha Comunitária, garantindo condições adequadas para o desenvolvimento das atividades previstas no projeto. Esses itens são indispensáveis para:

- **Realização de cursos de qualificação profissional**, oficinas culinárias e capacitações voltadas à geração de renda e inclusão no mercado de trabalho;
- **Promoção da educação alimentar e nutricional**, com foco em práticas saudáveis, segurança alimentar e combate à vulnerabilidade social;
- **Apoio às ações intersetoriais** entre as secretarias municipais e instituições parceiras, fortalecendo políticas públicas integradas;





- **Utilização de alimentos regionais e da agricultura familiar**, incentivando a economia local e ampliando oportunidades para agricultores do município;
- **Atendimento de forma adequada e segura** ao público-alvo, garantindo infraestrutura funcional, eficiente e conforme normas sanitárias.

A aquisição dos equipamentos assegura que o espaço funcione plenamente, permitindo o alcance dos objetivos do projeto e a execução de todas as atividades planejadas, desde o preparo de alimentos até a formação de novos profissionais.

3. MÉTODO DE EXECUÇÃO

3.1. A execução se dará por rito procedimental comum na modalidade Pregão eletrônico, tipo **menor preço**, com fulcro na Lei 14.133/21.

3.2. Sendo empregado o sistema de pregão eletrônico tradicional, não haverá o parcelamento da solução, pois:

3.3. As quantidades dos itens previstos são as mínimas necessárias, portanto, não é uma indicação de intensão de compra futuras, mas imediata e total;

3.4. Sustentabilidade Ambiental: A execução do objeto deverá obedecer ao prescrito nas condicionantes da legislação ambiental em vigor.

3.5. Subcontratação: Não será permitida a subcontratação.

4. DA FORMAÇÃO DO PREÇO

4.1. Para formação do preço da presente, utilizou-se de cotações de preços de mercado de empresas cujo ramo atividade seja pertinente ao objeto a que se pretende adquirir.

4.2. Para fixação do preço final de referência para presente demanda fora efetuada levantamento dos preços mencionados, sendo ainda consultado sites de contratações públicas;

4.3. Objetivando alcançar o princípio da economicidade, bem como em atenção as recomendações jurisprudências acerca da formação do preço, para formação do preço, fora feito o levantamento de cotações de preços de mercado fornecedores, bem como pesquisa em banco de preços, de maneira que se fixou o menor valor entre as pesquisas efetuadas. De maneira que fora assegurado e observado as orientações elencadas no Decreto Municipal nº 10.217/2023.

4.4. Os preços de referência, descritivos e quantitativos estão e elencados na Requisição de Compras.

5. DA DESCRIÇÃO DETALHADA

ITEM	DESCRIÇÃO	CÓD	UND	QNT	VLR UNIT	VLR TOTAL
1	BALANÇA DIGITAL ELETRÔNICA 300KG TIPO PLATAFORMA COM COLUNA E RODAS PARA DESLOCAMENTO, SENSIBILIDADE 100G OU 50G,	8042619	UND	1	3.511,50	3.511,50





	EM AÇO CARBONO – DISPLAY COM VISOR LED 6 DÍGITOS – DEVE POSSUIR INTERFACE PARA CONEXÃO COM IMPRESSORA DE ETIQUETA E COMPUTADOR – TECLAS ZERO, TARA E IMPRIME - BATERIA RECARREGAVEL – BIVOLT – 50X50					
2	BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL PARA COZINHA. BALANÇA DIGITAL ELETRÔNICA DE ALTA PRECISÃO PARA USO EM COZINHA, COM CAPACIDADE MÁXIMA DE, APROXIMADAMENTE, 15KG E GRADUAÇÃO DE 1 GRAMA. COM SISTEMA DE ALTA PRECISÃO DE CALIBRAGEM E SISTEMA DE TARA. DISPLAY LUMINOSO DE CRISTAL LÍQUIDO EM LCD E FUNÇÃO DE DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO APÓS O USO. PORTA USB E ETHERNET. DIMENSÕES APROXIMADAS DO PRODUTO (LXPXA) 400MMX390MMX190MM. PRATO EM AÇO INOXIDÁVEL COM AS MEDIDAS APROXIMADAS DE (LXPXA) 340MMX290MMX128MM. FONTE DE ALIMENTAÇÃO 110/220V (CHAVE SELETORA), COM BATERIA INTERNA RECARREGÁVEL COM AUTONOMIA DE 40 HORAS. GARANTIA MÍNIMA DE 06 MESES CONTRA DEFEITOS DE FABRICAÇÃO	8042620	UND	1	1.024,10	1.024,10
3	ESTANTE METÁLICA, MATERIAL: AÇO INOX, ALTURA: 2 M, LARGURA: 50CM, PROFUNDIDADE: 50 CM, TIPO PRATELEIRAS: LISA, QUANTIDADE PRATELEIRAS: 5 UN.	8042621	UND	1	2.853,10	2.853,10
4	FOGAO INDUSTRIAL A GAS COM 6 BOCAS SENDO 3 QUEIMADORES DUPLOS E 3 QUEIMADORES SIMPLES, EQUIPADO COM FORNO E TORNEIRAS DE CONTROLE EM DOIS LADOS OPOSTOS, FIXADAS EM TUBO DE ALIMENTAÇÃO, E COM QUEIMADORES DOTADOS DE DISPOSITIVO SUPERVISOR DE CHAMA. VARÃO CROMADO COM TAMPÃO E BICO DE ENTRADA DE GÁS REVERSÍVEL, REGISTRO CROMADO DE “¼” O TAMANHO DAS BOCAS: 30X30CM 4 PES EM PERFIL L DE ACO INOX E SAPATAS REGULÁVEIS	8042622	UND	1	2.924,40	2.924,40





	CONSTITUÍDAS DE BASE 56 METÁLICA E PONTEIRA MACIÇA DE MATERIAL POLIMÉRICO, FIXADAS DE MODO QUE O EQUIPAMENTO FIQUE A APROXIMADAMENTE 50 MM DO PISO. MEDIDAS: LARG:110 CM X PROF: 82,5 CM X ALT: 80 CM					
5	FORNO COMBINADO DE CONVECÇÃO – VERTICAL COM CAPACIDADE PARA 50 REFEIÇÕES POR RECIPIENTE; GARANTIA MÍNIMA 12 MESES; CAPACIDADE PARA 08 BANDEJAS; FAIXA DE TEMPERATURA DE 50º A 270º; POTÊNCIA 18,6 kW; CONSUMO MÉDIO 13 kW/h; DIMENSÕES: ALTURA: 171CM X LARGURA: 85CM X COMPRIMENTO: 87,5 CM; ALIMENTAÇÃO: ELÉTRICA; VOLTAGEM 220V TRIFÁSICO; EQUIPADO COM SISTEMA DE SEGURANÇA AO ABRIR A PORTA O FUNCIONAMENTO DO VENTILADOR É INTERROMPIDO; COCÇÃO DE VÁRIOS ALIMENTOS AO MESMO TEMPO SEM MESCLAR OS SABORES; LEGUMES SEM A NECESSIDADE DE ESCORRIMENTO; SISTEMA DE GERAÇÃO DE VAPOR COM TEMPO AJUSTÁVEL; SISTEMA DE VEDAÇÃO DA CÂMARA DE COCÇÃO COM VIDRO DUPLO; MONITORAMENTO EM TEMPO REAL DE TEMPO E TEMPERATURA DA CÂMARA DE COCÇÃO; ALTA DURABILIDADE: GABINETE CONSTRUÍDO COM AÇO INOXIDÁVEL AISI 430, E CÂMARA DE COCÇÃO EM AÇO AISI 304 NOBRE;	8042623	UND	1	28.475,90	28.475,90
6	FREEZER VERTICAL COM CAPACIDADE PARA 228 LITROS - 1 PORTA EQUIPADO COM: CONGELAMENTO RÁPIDO, DRENO DE DEGELO, FUNÇÃO REFRIGERADOR, CONTROLE DE TEMPERATURA, FROSTFREE, PRATELEIRA DE VIDRO TEMPERADO, DIMENSÕES: ALTURA 171,5CM, LARGURA 63,3CM, PROFUNDIDADE 72,5CM, PESO 68KG, FREQUENCIA 110V / 220V:	8042624	UND	1	5.332,00	5.332,00





	60Hz, GARANTIA DE NO MÍNIMO 12 MESES, PUXADOR EXTERNO, PÉS COM RODÍZIOS.					
7	PROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL EQUIPADO COM 7 DISCOS, TENSÃO ELÉTRICA / FREQUENCIA / FASES: 127/220V / 60Hz/ 1, POTENCIA NOMINAL 600W, POTENCIA DO MOTOR: 0,5 CV, CONSUMO: 0,6 kw/h, ROTAÇÃO: 380 RPM, DIÂMETRO DO DISCO: 203MM, MEDIDAS: ALTURA: 58CM, LARGURA: 29CM, PROFUNDIDADE: 52CM, PESO LÍQUIDO: 27,80 KG, PESO BRUTO 32 KG.	8042625	UND	1	6.498,00	6.498,00
8	LAVATÓRIO DE MÃOS COM ACIONAMENTO POR JOELHO AÇO INOX – LAVATÓRIO DE MÃOS PARA LAVAGEM DAS MÃOS INTEIRO EM AÇO INOX 304, CHAPA COM ESPESSURA DE 1,50MM, COM ACIONAMENTO MECÂNICO PELO JOELHO OU PÉ, COM 01 CUBA E PONTO DE ESCOAMENTO COM VÁLVULA AMERICANA PARA SAÍDA DE ÁGUA, DIMENSÕES MÍNIMAS: 40CM X 33,5CM X 53CM, GARANTIA DE FABRICAÇÃO.	8042626	UND	1	1.534,00	1.534,00
9	GELADEIRA COMERCIAL, PORTAS: 4 UNIDADES COM PUXADOR EM ÂNGULO DE 45º E FECHAMENTO AUTOMÁTICO, TEMPERATURA DE TRABALHO DE 0º C A 7º C, CAPACIDADE DE NO MÍNIMO 744 LITROS, COM SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO DE AR FORÇADO, COM CONTROLADOR DIGITAL DE TEMPERATURA, ESTRUTURA: GABINETE EXTERNO EM AÇO INOX OU AÇO GALVANIZADO, GABINETE INTERNO EM AÇO GALVANIZADO COM FUNDO EM INOX, PRATELEIRAS COM GRADES ARAMADAS COM REGULAGEM DE ALTURA, PÉS TERMOPLÁSTICOS EM REGULAGEM DE ALTURA, DIMENSÕES MÍNIMAS: FRENTE 1080MM, PROFUNDIDADE 595MM, ALTURA 2000MM, TENSÃO 220V, FREQUÊNCIA 50 OU 60Hz, GARANTIA DE NO MÍNIMO 06 MESES	8042627	UND	1	9.994,30	9.994,30





10	CILINDRO ELÉTRICO INDUSTRIAL PEDESTAL - DIMENSÕES: ALTURA: 135CM X LARGURA: 64CM X PROFUNDIDADE: 74CM; PESO: 43KG; GARANTIA MÍNIMA 06 MESES; CAPACIDADE 7KG/H; VOLTAGEM: BIVOLT; CONSUMO MÉDIO: 0,73 kW/h; ALIMENTAÇÃO: ELÉTRICA; POTÊNCIA 1CV; SISTEMA DE ABERTURA E FECHAMENTO DOS ROLOS FACILITA A OPERAÇÃO; ENGRENAGENS EM FERRO FUNDIDO; BANDEJAS EM AÇO INOX; LARGURA DO ROLO: 39CM; DIÂMETRO DO DISCO: 7,5CM; EQUIPAMENTO DEVE SER CERTIFICADO PELAS NORMAS ABNT NBR NM 60.335-1 IEC 60.335-2-64	8042628	UND	1	6.529,10	6.529,10
11	COIFA INDUSTRIAL COM EXAUSTOR COMPRIMENTO 1.50 CM X ALTURA 60CM X LARGURA 90CM X DIÂMETRO 20CM, 01 CURVA DE 90 GRAUS X 20CM, 01 DUTO DE 20CM COM 1 METRO, 01 DE 20CM COM ALTA ROTAÇÃO, 01 CHAPÉU CHINÊS, VAZÃO 22 M ³ /h, PESO 35KG, COM CHAPA GALVANIZADA, COR: PRATA, TENSÃO ELÉTRICA: 110/220V, POTENCIA 155W, ACOMPANHA LÂMPADAS, COM GARANTIA MÍNIMA DE 03 MESES.	8042629	UND	1	1.855,00	1.855,00
12	EXAUSTOR COZINHA - DE PAREDE ALTA VAZÃO, MODELO COMERCIAL 40CM; DIÂMETRO 0,4M; DIMENSÕES ALTURA 400MM, LARGURA 400MM E PROFUNDIDADE 420MM; PESO APROXIMADO 4,8KG; POTÊNCIA 183W; VELOCIDADE 1.690RPM; MATERIAIS DA CARÇAÇA CHAPA DE AÇO; MATERIAIS DAS PÁS CHAPA DE AÇO; TIPO DE MONTAGEM PAREDE; NÍVEL DE RUÍDO 40DB.	8042630	UND	1	679,70	679,70
13	AMASSADEIRA ESPIRAL INDUSTRIAL PARA PRODUÇÃO DE MASSAS COM BAIXO NÍVEL DE RUÍDO, CAPACIDADE: 25KG DE MASSA, PAINEL DE CONTROLE FRONTAL SUPERIOR, PAINEL DIGITAL COM TECLAS DE LIGA/DESLIGA/RESET, CONTROLE DE VELOCIDADES MANUAL/AUTOMÁTICA, TEMPORIZADOR PARA A	8042631	UND	1	10.731,90	10.731,90





	PROGRAMAÇÃO DO TEMPO EM CADA VELOCIDADE E DISPLAY INDICATIVO. MECÂNICA RESISTENTE E SILENCIOSA POR CORREIAS E CORRENTES, 2 VELOCIDADES, AMPLA ABERTURA DA GRADE, FACILITANDO O MANUSEIO, MOTOR POTENTE, CUBA GIRATÓRIA EM AÇO INOX 304, ESTAMPADA EM PEÇA ÚNICA, BATEDOR ESPIRAL EM FERRO FUNDIDO, ESTRUTURA ROBUSTA EM AÇO CARBONO COM PINTURA OU EM AÇO INOX 430. DIMENSÕES: 1.030 X 490 X 960MM.					
14	BATEDEIRA PLANETÁRIA INDUSTRIAL 20 LITROS – BATEDEIRA PLANETÁRIA INDUSTRIAL COM CAPACIDADE PARA 20 LITROS; COM TACHO EM INOX; BOTÃO LIGA/DESLIGA; 10 NÍVEIS DE VARIAÇÃO; BOTÃO DE EMERGÊNCIA; CERTIFICAÇÃO PELO INMETRO; SENSOR TÉRMICO DE PROTEÇÃO; SISTEMA DE SEGURANÇA NR-12; PÉS EMBORRACHADOS COM REGULAGEM; CORPO EM AÇO COM PINTURA EPÓXI; CARENAGEM EM POLÍMERO TERMO FORMADO DE ALTA RESISTÊNCIA; GARDE BASCULANTE QUE FACILITA A RETIRADA DOS BATEDORES E DA CUBA; ACOMPANHA TRÊS MODELOS DE BATEDORES: BATEDOR GLOBO EM INOX, BATEDOR GANCHO E RAQUE EM ALUMÍNIO FUNDIDO; BIVOLT; POTÊNCIA MÍNIMA 1200W; DIMENSÕES: ALTURA: 65CM; LARGURA: 45CM; COMPRIMENTO: 74CM	8042632	UND	1	5.494,30	5.494,30
15	MICROONDAS - TIPO DOMESTICO, FUNCIONAMENTO ELÉTRICO, EM INOX, MEDINDO (390 X 274 X 406 > MM, CAPACIDADE PARA 42 L, COM PRATO GIRATÓRIO, SISTEMA DOURADOR, 01 CAMARA, PAINEL DE MEMORIA PROGRAMAVEL, CAMARA ISOLADA EM LA DE VIDRO, FIXADO SOBRE PES, COM TIMER, NA VOLTAGEM 110 V	8042633	UND	1	825,70	825,70
16	ARMÁRIO CÂMARA PARA PÃES COM 20 ESTEIRAS – FABRICADO EM CHAPA DE AÇO CARBONO E	8042634	UND	1	3.491,50	3.491,50





	ACABAMENTO EM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA, COM BASE FOSFATIZADA, VISOR DE VIDRO NA PORTA, TOTALMENTE DESMONTÁVEL, RODÍZIOS SUPER RESISTENTES PARA FACILITAR O DESLOCAMENTO; DIMENSÕES: ALTURA: 1980MM; LARGURA: 650MM; PROFUNDIDADE: 720MM;					
17	ARMÁRIO ESQUELETO PARA PÃO 20 ESTEIRAS – ARMÁRIO ESQUELETO FABRICADO TOTALMENTE EM CHAPA DE AÇO CARBONO, ACABAMENTO EM PINTURA A PÓ ELETROSTÁTICA, COM BASE FOSFATIZADA; TOTALMENTE DESMONTÁVEL; RODÍZIOS SUPER RESISTENTES PARA FACILITAR O DESLOCAMENTO; DIMENSÕES: ALTURA: 1980; LARGURA: 650MM; PROFUNDIDADE: 720MM.	8042635	UND	1	2.669,40	2.669,40
18	ESCORREDOR DE TALHERES INOX, IDEAL PARA SECAGEM DE UTENSÍLIOS DE COZINHA (TALHERES).	8042636	UND	1	176,30	176,30
19	ESCORREDOR DE LOUÇA INDUSTRIAL FABRICADO EM AÇO INOX COM CAPACIDADE PARA 60 PRATOS DIMENSÕES: LARGURA: 27CM; COMPRIMENTO: 50CM; ALTURA: 71CM; COM 3 NÍVEIS DE ANDARES;	8042637	UND	1	1.018,50	1.018,50
20	LIXEIRA EM AÇO INOX COM PEDAL 20 LITROS – LIXEIRA CONFECCIONADA EM AÇO INOX POLIDO, COM CAPACIDADE DE 20 LITROS; ACOMPANHA ALÇA E BALDE INTERNO REMOVÍVEL; DIMENSÕES: ALTURA: 415MM X LARGURA: 310MM X PROFUNDIDADE: 380MM; COM PEDAL EM ALTA QUALIDADE.	8042638	UND	1	548,90	548,90
21	DESPOLPADORA DE FRUTAS PROFISSIONAL INDUSTRIAL CAPACIDADE: 20 LITROS CARACTERÍSTICAS: - ESTRUTURA EM AÇO INOX ESCOVADO; - BOCAL EM ALUMÍNIO; ACOMPANHAR PENEIRA EM AÇO INOX COM FUROS DE 1,2 MM E OUTRA DE 1,5 MM; - FÁCIL LIMPEZA. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: -	8042639	UND	1	3.129,40	3.129,40





	PRODUÇÃO: APRÓX. 60 KG/H; - POTÊNCIA 1/2 CV; -VOLTAGEM: BIVOLT					
22	ESTRADOS MODULARES CONFECCIONADOS EM POLIETILENO DE ALTA DENSIDADE (PEAD), MEDINDO NO MÍNIMO AS DIMENSÕES: COMPRIMENTO: 120CM X LARGURA: 100CM X ALTURA: 15CM; CAPACIDADE PARA 7,5 TON/M2; ANTIDERRAPANTE, MONTAGEM PELO SISTEMA MACHO-FÊMEA, COM VAZÃO NO ESCOAMENTO DE LÍQUIDOS;	8042640	UND	1	181,30	181,30
23	BANCADA CONFECCIONADA EM AÇO INOX E PRATELEIRA, ACABAMENTO ESCOVADO; DIMENSÕES: ALTURA: 90CM X LARGURA: 190CM X PROFUNDIDADE: 70CM; CAPACIDADE ESTRADO INFERIOR: 60KG DISTRIBUIDOS; CAPACIDADE DE CARGA MESA: 60KG DISTRIBUÍDOS; REFORÇO DEBAIXO DO TAMPO PARA MAIOR RESISTÊNCIA; TRAVAMENTO INFERIOR EM FENESTRADO PARA UTILIZAÇÃO COMO PRATELEIRA; PESO 27KG; PÉS: TUBO 30X30, CHAPA #18;	8042641	UND	1	1.764,20	1.764,20
24	CILINDRO LAMINADOR ELÉTRICO DE MESA 30CM - MASSAS PÃO PIZZA PASTEL – CAPACIDADE: 3KG MASSA PRONTA; ROTAÇÃO DO CILINDRO: 80RPM; POTÊNCIA: ½ CV MONOFÁSICO; CONSUMO: 0,36 kW/h; BIVOLT; ÁREA ÚTIL DO CILINDRO: 30CM; DIÂMETRO DO DISCO: 75MM; ABERTURA MÍNIMA DO ROLO: 0MM; ABERTURA MÁXIMA DO ROLO: 15MM; DIMENSÕES: ALTURA: 56CM X LARGURA: 56CM X PROFUNDIDADE: 44CM; PESO 43KG. GARANTIA MÍNIMO 06 MESES.	8042642	UND	1	5.024,00	5.024,00
25	DIVISORA PARA CORTAR MASSAS EM UNIDADES, EFETUA 30 DIVISÕES IGUAIS EM CADA OPERAÇÃO; BASE, NAVALHAS DE CORTE E EIXO DENTADO EM AÇO CARBONO; BASE REVESTIDA EM AÇO INOXIDÁVEL; ESTRUTURA E ENGENHAGEM DA ALAVANCA EM FERRO FUNDIDO; CARENAGEM EM AÇO SAE 1020;	8042643	UND	1	3.340,60	3.340,60





	ACABAMENTO EM PINTURA EPÓXI; DIMENSÕES: LARGURA: 420MM X COMPRIMENTO: 385MM X ALTURA: 620MM; PESO LÍQUIDO: 56KG. DV 30/1 COM PEDESTAL.					
26	EXTRATOR DE SUCOS DE FRUTAS INDUSTRIAL CONFECCIONADO EM INOX, PROFISSIONAL; POTÊNCIA: 500W; RPM: 3500; BIVOLT CHAVEADO (127V/220V). ACOMPANHA 1 COPO EM INOX DE 700ML; GARANTIA MÍNIMA DE 06 MESES.	8042644	UND	1	657,20	657,20
27	FRITADEIRA INDUSTRIAL INOX ÁGUA E ÓLEO COM 2 CESTOS REMOVÍVEIS – VOLTAGEM 220V – POTÊNCIA 8KW; COM GABINETE; SISTEMA DE COZEDURA; ÓLEO E ÁGUA; TIPOS DE ALIMENTAÇÃO: ELÉTRICA; CAPACIDADE EM VOLUME DE NO MÍNIMO 23 L, COM 5 LITROS (ÁGUA) E 18 LITROS (ÓLEO); COM DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO, SEM TEMPORIZADOR; MATERIAL: CORPO EXTERNO EM AÇO INOX 430 E CUBA INTERNA EM AÇO 430; SEM FILTRO DE AR.	8042645	UND	1	2.259,90	2.259,90
28	SELADORA A VÁCUO PROFISSIONAL RG-400P - 110V – SELADORA A VÁCUO PROFISSIONAL (MÁQUINA PARA SELAR EMBALAGENS A VÁCUO LISTA OU GOFRADAS COM RANHURAS); EQUIPADA COM DOIS MECANISMOS PARA RETIRADA DE AR, PODENDO TRABALHAR COM EMBALAGENS A VÁCUO LISAS OU GOFRADAS, IDEAL PARA PEQUENAS E MÉDIAS DEMANDAS DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS, MANTENDO A QUALIDADE E O FRESCOR, COM PAINEL DIGITAL DE FÁCIL OPERAÇÃO, BARRA DE SELAGEM COM 40CM DE COMPRIMENTO E RESERVATÓRIO PARA RETIRADA DO EXCESSO DE LÍQUIDO DA EMBALAGEM, COMPATÍVEL COM EMBALAGENS A VÁCUO LISA DE ATÉ 40CM DE LARGURA OU GOFRADAS COM RANHURAS DE ATÉ 32CM DE LARGURA; EQUIPADO COM CONTROLADOR DO	8042646	UND	1	2.205,00	2.205,00





	TEMPO DE SELAGEM AJUSTÁVEL, CONTROLADOR DO TEMPO DE VÁCUO AJUSTÁVEL, RESERVATÓRIO PARA LÍQUIDOS, FUNÇÃO DE SELAGEM A VÁCUO E SEM VÁCUO, BICO DE SUCÇÃO COM RETRATAÇÃO AUTOMÁTICA, CAVIDADE DE VÁCUO POR PRESSÃO NEGATIVA. TENSÃO: 110V/220V, POTÊNCIA 240W, DIMENSÕES: 480 x 220 x 95mm GARANTIA MÍNIMA DE 12 MESES.					
29	MOEDOR E PICADOR DE CARNES BOCA 22 EQUIPADO COM MOTOR 1,25 HP; CONSUMO 1100kW/h COM CAPACIDADE PARA 300 KG/H; CONFECCIONADO EM AÇO INOX (ESTRUTURA E BANDEJA) E BOCAL EM FERRO FUNDIDO ESTANHADO; VOLTAGEM 127/220V COM CHAVE SELETORA; 60Hz MONOFÁSICO; RPM: MOTOR 1720, BOCAL: 153; COM DISPOSITIVO DE SEGURANÇA Nr12; DIMENSÕES: ALTURA: 475MM X COMPRIMENTO: 710MM X LARGURA: 350MM; PESO LÍQUIDO: 38,4KG;	8042647	UND	1	3.397,50	3.397,50
30	MAQUINA DE SALGADOS COM CAPACIDADE DE PRODUÇÃO DE SALGADOS DE PESO DE 7 A 180G; CAPACIDADE PRODUTIVA (7G): 5.500/h; ITENS: MOLDES PARA: COXINHA, BOLINHA, TRAVESSEIRINHO, DUAS PONTAS, CORTADOR DE SALSICHA; BICOS DE MASSA: 7 UN; BICOS DE RECHEIO: 5UN; BICO DE CHURROS TRADICIONAL; REGULAGEM DE ESPESSURA DE MASSA E RECHEIO; VOLTAGEM: 110v OU 220v; TOMADA: 10A; CONSUMO DE ENERGIA - POTÊNCIA: 0,17kWh - 170W; MOTORES COM ACIONAMENTO INDEPENDENTES 3 MOTORES - 56W - 24VDC; ESTRUTURA CONFECCIONADA EM AÇO INOX; CUBA DE MASSA E RECHEIO: PEAD; SISTEMA DE SEGURANÇA: DE ACORDO COM NR12; PESO BRUTO: 20KG; DIMENSÕES: ALTURA: 52CM X LARGURA 34CM X PROFUNDIDADE 68CM;	8042648	UND	1	7.746,60	7.746,60





31	MISTURADOR ELÉTRICO COM CAPACIDADE PARA 10 LITROS 50/60 HZ; BIVOLT 127/220 V + EQUIPADO COM: SUPORTE + TIMER;; DIMENSÕES: ALTURA: 37,7CM X LARGURA: 40,4CM X PROFUNDIDADE: 35,3CM; PESO BRUTO: 10,30KG; GARANTIA MÍNIMA 06 MESES; POTÊNCIA 183W; CONSUMO MÉDIO: 0,03 kWh; ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA; ROTAÇÃO EM 5 NÍVEIS DE VELOCIDADE; CONTROLE ELETRÔNICO DE VELOCIDADE; PÁS REMOVÍVEIS; CHAVE DE TROCA DE VOLTAGEM; RASPADORES DE SILICONE; GRADE DE PROTEÇÃO; BEEP DE AVISO DO TEMPO PROGRAMADO; TEMPORIZADOR DIGITAL; CABEÇOTE EM CHAPA DE AÇO INOX; CAÇAROLA EM ALUMÍNIO FUNDIDO PARA MELHOR DISTRIBUIÇÃO DO CALOR;	8042650	UND	1	1.882,20	1.882,20
32	CAFETEIRA INDUSTRIAL ELÉTRICA INDUSTRIAL AUTOMÁTICA 15 L CONFECCIONADA EM ESTRUTURA DE AÇO INOX; EQUIPADA COM PINGADEIRA REMOVÍVEL; ARO COADOR EM AÇO 304, DISPENSA FILTRO DE PAPEL; TERMOSTATO: LÂMPADA INDICADORA DE AQUECIMENTO; DIMENSÕES: ALTURA: 56CM X LARGURA: 30CM X PROFUNDIDADE: 30CM; PESO: 5KG; VOLTAGEM 220v; GARANTIA MÍNIMA 06 MESES; CONSUMO: 1,00 kW/h;	8042649	UND	4	2.163,00	8.652,00
33	PROJETOR EQUIPADO COM TECNOLOGIA 3LCD, RESOLUÇÃO XGA NATIVA E PERFORMANCE 4:3, VIDA ÚTIL DA LÂMPADA DE ATÉ 12.000 HORAS NO MODO ECO, CONECTIVIDADE HDMI, AUTO FALANTE INTEGRADO, CONTENDO PROJETOR, CABO DE ENERGIA, CABO HDMI 1,8M, CONTROLE REMOTO, PILHAS GARANTIA MÍNIMA 06 MESES; BRILHO EM CORES: 3400 LUMENS; BRILHO EM BRANCO: 3400 LUMENS; TIPO DE LÂMPADA: 210W UHE;	8042651	UND	1	3.998,70	3.998,70





34	NOTEBOOK EQUIPADO COM WINDOWS 11 HOME, PROCESSADOR SNAPDRAGON® 7C, 4GB RAM, 128GB UFS, TELA DE NO MÍNIMO 14" FULL HD LED, 1.38KG	8042652	UND	1	2.695,20	2.695,20
35	ARMÁRIO (EM L) CONFECCIONADOS EM MDF NA COR BRANCO DE 15 MM, COM GAVETEIROS COM CORREDIÇAS TELESCÓPICAS E PORTAS GIRO, SENDO NAS MEDIDAS 70CM DE ALTURA, 7,40 METROS LINEAR DE COMPRIMENTO E 65CM DE PROFUNDIDADE.	8042653	UND	1	8.361,10	8.361,10
36	FORNO DE CONVECÇÃO COM VAPOR ELÉTRICO; ACOMPANHA 5 ASSADEIRAS PERFURADAS EM ALUMÍNIO DE 35 X 35CM; CAPACIDADE DE PRODUÇÃO 30 A 40 PÃES; CONTROLADOR DIGITAL PARA TEMPO E TEMPERATURA; ALARME SONORO; ISOLAMENTO COM LÃ DE ROCHA + CÂMARA DE AR; VOLUME INTERNO DE 75L; DISTÂNCIA DE 7,5CM ENTRE CADA ASSADEIRA; TEMPERATURA AJUSTÁVEL ATÉ 250º C; ESTRUTURA EM AÇO INOX 430; COM VAPOR PARA FINALIZAR O ASSAMENTO DE PÃES FRANCESES; ASSAMENTO RÁPIDO E UNIFORME; FÁCIL MANUSEIO; TEMPO DE AQUECIMENTO: 8MIN; MOTOR: 1/30CV; AMPERAGEM: 11,8A; FREQUÊNCIA: 60 hz; POTÊNCIA: 3300W; CONSUMO: 1,8 KW/H; VOLTAGEM: 220V; DIMENSÕES: ALTURA: 54CM X LARGURA: 64CM X PROFUNDIDADE: 68CM; PESO: 32KG; GARANTIA MÍNIMA 06 MESES.	8042656	UND	1	5.662,40	5.662,40
37	LIQUIDIFICADOR COMERCIAL CONFECCIONADO EM AÇO INOX; COM CAPACIDADE PARA: 10L COPO; VOLTAGEM: 127/220V; FREQUÊNCIA: 60HZ; POTÊNCIA NOMINAL: 665W; POTÊNCIA DO MOTOR: 0,5 HP-CV; CONSUMO: 0,67 KW/H; DIMENSÕES: ALTURA: 780MM X LARGURA: 340MM X PROFUNDIDADE: 330MM; PESO BRUTO: 12,10KG; ROTAÇÃO: 3500 RPM; VOLUME MÁXIMO DO COPO 10L;	8042654	UND	1	1.441,60	1.441,60





38	MODELADORA DE PÃO; DIMENSÕES: ALTURA: 119,8CM X LARGURA: 52,5CM X PROFUNDIDADE: 79,9CM; PESO: 59,80KG; GARANTIA MÍNIMA 06 MESES; CONSUMO MÉDIO: 0,5 KW/H; CAPACIDADE 1KG; POTÊNCIA: 1/4CV; EQUIPADA COM TAMPA DE SEGURANÇA; OPÇÃO DE MONTAGEM COM OU SEM CAVALETE; PÉS DE BORRACHA; BANDEJA COM REGULAGEM DE INCLINAÇÃO; RASPADOR PARA REMOÇÃO DE EXCESSO DE MASSA; CILINDRO DE 350MM; COM RODÍZIOS NO CAVALETE; PRODUZIDO EM AÇI CARBONO; TENSÃO: 127/220V (AUTOMÁTICO); POTÊNCIA 650W;	8042655	UND	1	6.087,90	6.087,90
39	IMPRESSORA MULTIFUNCIONAL 3 EM 1, COLORIDA, WI-FI, CONEXÃO USB, WI-FI E WIFI DIRECT; BIVOLT; CAPACIDADE DE IMPRESSÃO DE ATÉ 4500 PÁGINAS EM PRETO OU 7500 PÁGINAS COLORIDAS GARANTIA DE NO MÍNIMO 12MESES; COM 1 KIT DE GARRAFAS ORIGINAIS (PRETO, CIANO, MAGENTA E AMARELO); CABO DE ALIMENTAÇÃO; CABO USB; MANUAL DE INSTRUÇÕES;	8042657	UND	1	2.031,70	2.031,70
				TOTAL		R\$
				L		166.686,10

6.DO VALOR

Conforme já explanado, considerando levantamento de preço referencial com base em tabela de preços oficiais, o objeto do presente termo, fixou como valor total máximo que a Administração Municipal se propõe a pagar é de **R\$ 166.686,10 (Cento e Sessenta e Seis Mil, Seiscentos e Oitenta e Seis Reais e Dez Centavos)**, correspondentes aos quantitativos elencados na **Requisição de compras**.

7.PRAZO E DO REAJUSTE

- 7.1. O contrato será substituído pela nota de empenho;
- 7.2. Será assegurado ainda o prazo mínimo de 90 (noventa) dias da validade da proposta;
- 7.4. Não havendo possibilidade de reajuste financeiro, visto que tratasse compra imediata;

8.DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA





Para custear o fornecimento dos serviços do presente termo, as dotações encontram-se elencadas no bojo da **Requisição de Compras**.

9. DOS DESCRITIVOS E ORIENTAÇÕES

9.1. Os itens elencados no presente processo possuem descritivos mínimos de referência, podendo as empresas proponentes cotar, produtos com especificação igual ou superior.

9.2. Com relação as medidas dos itens mobiliários, estes terão tolerância de 10%, para mais ou para menos, das medidas elencadas nos descritivos do instrumento convocatório.

9.3. Os itens, mobiliários que carecerem de montagem, deverão ser entregues devidamente montados e instalados pela empresa vencedora, com materiais e mão de obra inclusos.

9.4. Os itens eletroeletrônicos deverão vir devidamente acompanhamentos de manual de uso e/ou montagem se for o caso.

9.5. Os equipamentos de elencados na presente demanda, deverão ser instalados, configurados e disponibilizado treinamento, se for o caso, pela empresa vencedora, estando inclusos materiais e mão de obra de instalação.

9.6. Todos os itens deverão ser entregues devidamente embalados e acompanhados do certificado de garantia e manual de instrução em português. Será exigida garantia mínima de 90 (noventa) dias, conforme previsão legal do Código de Defesa do Consumidor, caso o fabricante oferte prazo maior de garantia, será adotado o prazo do referido fabricante.

9.7. Todos os itens licitados deverão possuir seu descritivo e especificações conforme legislação vigente, tais como INMETRO, ABNT, ISO e demais normas pertinentes.

10. CATÁLOGOS

10.1. Será obrigatório a apresentação de catálogos ou portfólio de todos os produtos para análise do descritivo, devendo ser encaminhados dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a realização da licitação, contendo as especificações e marcas elencadas na sua proposta de preço, a qual será avaliada (endereço de e-mail: seadecm@gmail.com).

10.1.1. Com os catálogos e portfólios serão analisados objetivamente os descritivos dos itens, tendo como referência: medidas, capacidade, potência, voltagem, dentre outros fatores.

10.2. Após a análise dos catálogos, se aprovada o processo será encaminhado para os demais tramites de adjudicação e homologação.





10.3. Na hipótese de reprovação dos catálogos, a empresa classificada será informada da reprovação, sendo por consequência solicitada catálogo das empresas classificadas subsequentes.

11. DA ENTREGA DOS EQUIPAMENTOS

11.1. Os equipamentos deverão ser entregues em conformidade com o solicitado, de maneira que suas entregas serão supervisionadas e aprovadas pelo fiscal da respectiva secretaria solicitante.

11.2. Os equipamentos deverão ser entregues no prazo máximo de 30 (trinta) dias contados da solicitação pela secretaria.

11.3. O prazo de entrega dos equipamentos poderá ser prorrogado desde que solicitado e justificado pela empresa contratada, de maneira que a secretaria requerente fará análise e conseqüentemente concessão da prorrogação do prazo de entrega, sempre observando o princípio da razoabilidade tanto para administração pública quanto para empresa.

11.4. Na hipótese de os equipamentos não estarem em conformidade, a secretaria solicitante através de seu fiscal designado deverá solicitar substituição deste no prazo máximo de 15 (quinze) dias, contados da notificação, sem que haja prejuízo a Secretaria.

11.5. Havendo qualquer rejeição dos equipamentos, estes deverão ser substituídos pela empresa vencedora, sem prejuízo da administração.

11.6. A Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Rural, formalizará o recebimento dos produtos no prazo máximo de 10 (dez) dias após a entrega mediante termo de recebimento provisório e definitivo.

12. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E ECONÔMICA

12.1. Para comprovação da Qualificação Técnica, a proponente deverá apresentar: a) Atestado de Capacidade Técnica, que comprove aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto da presente licitação, emitido, no mínimo, por, no mínimo, 01 (um) pessoa jurídica de direito público ou privado;

12.2. Para comprovação da Qualificação Econômica, deverá ser apresentado: a) Certidão negativa de falência e recuperação judicial ou extrajudicial, ou certidão que comprove o plano de recuperação acolhido ou homologado judicialmente, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física.

13. DEVERES DA EMPRESA





13.1 Executar a entrega do objeto em conformidade com o detalhamento expresso neste Termo de Referência e no Edital da Licitação, observando rigorosamente as normas constantes neste instrumento e no edital;

13.2 Assumir os ônus e responsabilidades pelo recolhimento de todos os tributos federais, estaduais e municipais que incidam ou venham a incidir sobre o objeto deste Termo;

13.3. Assumir os ônus e responsabilidades pelo recolhimento de todos os tributos federais, estaduais e municipais que incidam ou venham a incidir sobre o objeto deste Termo;

13.4. Responsabilizar-se por todas as despesas, diretas e indiretas, e demais encargos de qualquer natureza, inclusive com pessoal de sua contratação, necessário à execução do objeto, inclusive encargos relativos à legislação trabalhista;

13.5 Assumir inteira responsabilidade civil, administrativa e penal por quaisquer danos e prejuízos materiais ou pessoais, causados diretamente ou por seus empregados ou prepostos, à administração ou a terceiros na execução do objeto do certame;

13.6. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções em relação às especificações do edital;

13.7 Comunicar, à Secretaria Municipal de Assistência, irregularidades ou defeitos apresentados no decorrer da entrega do objeto, para prevenção de defeitos futuros;

14.DAS OBRIGAÇÕES DA EMPRESA

Durante a execução do objeto a empresa deverá:

- a- Manter a regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS.
- b- Comunicar à unidade requisitante, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas a qualquer anormalidade que impeça a Entrega dos produtos.
- c- Manter as mesmas condições de habilitação.
- d- Indicar o responsável que responderá perante a Administração por todos os atos e comunicações formais.
- e- Arcar com o pagamento de todos os tributos e encargos que incidam sobre a entrega dos itens, até o local determinado para a sua entrega.
- f- Fornecer a seus colaboradores, todas as informações necessárias para coerente execução e entregas dos itens.





g- arcar com todos os ônus e obrigações decorrentes da legislação da seguridade social, trabalhista, tributária, fiscal, securitária, comercial, civil e criminal, no que se relacionem com para execução do objeto, inclusive no tocante a seus empregados, dirigentes e prepostos;

h- fornece todos os veículos, mão-de-obra, ferramentas e equipamentos necessários à entrega dos produtos;

15. DEVERES DO EMPRESA

15.1 São deveres da Empresa:

15.1.1 Proporcionar todas as facilidades para que o prestador possa cumprir suas obrigações; 15.1.2 Rejeitar os produtos que não atendam às especificações deste Termo de Referência; 15.1.3 Efetuar o (s) pagamento(s) da(s) Nota(s) Fiscal (ais) / Fatura(s), observando, ainda, as condições estabelecidas no edital de licitação;

15.1.4 - Notificar a empresa, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades detectadas no referido produto, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias; 15.1.5 - Prestar todas as informações e/ou esclarecimentos que venham a serem solicitados pelos técnicos;

15.1.6 - Efetuar o pagamento no prazo previsto, em até trinta dias, contado a partir da data final do período de adimplemento da obrigação, na proporção dos produtos efetivamente fornecidos no período respectivo, segundo as autorizações expedidas pela Secretaria e de conformidade com as notas fiscais/faturas e/ou recibos, devidamente atestadas pelo setor competente, observadas a condições da proposta adjudicada e da Ordem de Serviço emitida.

16.DA FORMA DE PAGAMENTO

16.1. Após o fornecimento dos produtos a Empresa deverá emitir nota fiscal em nome do Município de Campo Mourão (CNPJ nº 75.904.524/0001, a depender do órgão solicitante, de maneira que deverá ser indicando ainda no corpo da nota o número do empenho, o número e nome do banco, agência e número da conta, na qual deverá ser feito o pagamento.

16.2. O pagamento ocorrerá até o 15º (décimo quinto) dia útil após a apresentação da Nota Fiscal, desde que os produtos tenham sido aprovados e atestados pela Secretaria solicitante e será feito por transferência bancária na conta corrente da Empresa.

16.3. Os valores das notas fiscais estão sujeitos às retenções tributárias e previdenciárias na forma da lei.

17. LOCAL DE ENTREGA/CONDIÇÕES E PRAZOS

17.1 A entrega do objeto obedecerá ao seguinte:





17.1.1 Serão requisitados de forma única, através da Ordem de compra, assinada pelo responsável do Setor de Compras;

17.1.2 A entrega do objeto observará ao seguinte:

a) Local da entrega: Sede do Restaurante Popular de Campo Mourão (Av. Pedro Viriato de Souza filho – Nº 335 Esquina da UPA 24H – CEP: 87309-000), em horário de 08:00 às 11:30h e das 13:30 as 17h, de segunda a sexta-feira.

b) Toda despesa com transporte é por conta da Empresa vencedora do certame.

17.1.3 O prazo de entregar dos itens serão 15 (quinze) dias após o recebimento da autorização de ordem de compras emitidas pela Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Rural, sem a qual não gera qualquer responsabilidade de pagamento;

18.DA FRAUDE DE ANTICORRUPÇÃO

Os licitantes e o contratado devem observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

Definem-se as seguintes práticas:

a) “**prática corrupta**”: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de objeto;

b) “**prática fraudulenta**”: a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;

c) “**prática conluiada**”: esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não competitivos;

d) “**prática coercitiva**”: causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do objeto.

e) “**prática obstrutiva**”: (i) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista acima; (ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.





Na hipótese de financiamento, parcial ou integral, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, este organismo imporá sanção sobre uma empresa ou pessoa física, inclusive declarando-a inelegível, indefinidamente ou por prazo determinado, para a outorga de contratos financiados pelo organismo se, em qualquer momento, constatar o envolvimento da empresa, diretamente ou por meio de um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas ao participar da licitação ou da execução um contrato financiado pelo organismo.

Considerando os propósitos do **item 18**, as **LICITANTES** deverão concordar e autorizar que, na hipótese de o contrato vir a ser financiado, em parte ou integralmente, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, o organismo financeiro e/ou pessoas por ele formalmente indicadas possam inspecionar o local de execução do contrato e todos os documentos, contas e registros relacionados à licitação e à execução do contrato.

19. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

Com base no Decreto nº 10.625/2023 de 17/11/2023 (Órgão Oficial Eletrônico n. 2967 de 17/11/2023), ficam designado como Gestor e Fiscal do presente processo os servidores abaixo nominados:

Gestor: João Marcos Feitoza

Gestor Suplente: Jessica de Oliveira

Fiscal: Herivelton Candido da Silva

Fiscal Suplente: Lorena Fernanda Rando Pereira

Campo Mourão, 30 de janeiro de 2026.

Autorizado
João Marcos Feitoza
Secretário de Agricultura e Desenvolvimento Rural

