

TERMO DE REFERÊNCIA – TR

1. INTRODUÇÃO

1.1. O presente Termo de Referência tem por finalidade solicitar e fundamentar a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de coffee break no Município de Itapepecerica da Serra, conforme especificado no item 4 — Requisitos de Contratação, destinado ao fornecimento de alimentação rápida para participantes de capacitações, seminários, conferências, palestras, solenidades oficiais, congressos, cursos e outros eventos correlatos, sempre a serviço da Prefeitura.

2. DO OBJETO

2.1 Aquisições de serviços para fornecimento de coffee break, conforme especificações contidas no item 4 deste termo.

3. DO PRAZO DA VIGÊNCIA

3.1 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura da Ata de Registro de Preços originário do presente certame. O compromisso de prestação de serviços será formalizado junto ao fornecimento registrado, por intermédio da emissão de Autorização de Compra / Serviço, e quando cabível, o termo Contratual, podendo ser prorrogado.

4. REQUISITO DA CONTRATAÇÃO

4.1. O objeto desta contratação consiste no fornecimento de serviços de coffee break, cujas especificações técnicas foram definidas de forma clara, objetiva e suficiente para permitir a perfeita identificação do objeto e a verificação do atendimento às exigências estabelecidas, caracterizando-se como serviço comum, nos termos da legislação vigente, por possuir padrões de desempenho e qualidade usuais no mercado.

4.2. A contratação será precedida da apresentação da documentação exigida e, quando solicitado pela Administração, da apresentação de amostras dos cardápios, as quais serão avaliadas pelo setor requisitante quanto à conformidade com as especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência.

4.3. A avaliação das amostras observará critérios objetivos de qualidade, considerando aspectos sensoriais dos produtos, tais como aparência, cor, odor, consistência e sabor, com a finalidade de verificar a adequação dos itens às condições previstas neste Termo de Referência.

4.4. Serão estabelecidos valores máximos aceitáveis por cardápio, que servirão como referência para fins de julgamento das propostas, assegurando a compatibilidade dos preços ofertados com os praticados no mercado e a observância do princípio da economicidade.

4.5. O fornecimento dos serviços deverá ocorrer exclusivamente no Município de Itapeçerica da Serra, em locais indicados pela Administração, mediante solicitação formal encaminhada com antecedência mínima de 05 (cinco) dias da data prevista para a realização do evento.

4.6. As solicitações de fornecimento deverão conter, obrigatoriamente, as seguintes informações:

- I – dados do evento;
- II – local de realização;
- III – data e horários de fornecimento;
- IV – quantitativo estimado de participantes;
- V – cardápio a ser fornecido.

4.7. Os produtos deverão ser acondicionados e transportados em condições adequadas de higiene e segurança alimentar, de modo a preservar suas características, qualidade e integridade, evitando qualquer risco de deterioração ou contaminação.

4.8. Os gêneros alimentícios não perecíveis deverão apresentar prazo de validade mínimo de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data da entrega.

4.9. Os alimentos deverão ser preparados com matéria-prima e insumos de primeira qualidade, observando-se rigorosamente as boas práticas de manipulação de alimentos e as normas sanitárias vigentes.

4.10. Os alimentos prontos, tais como bolos, salgados e doces, deverão ser entregues em embalagens apropriadas, compatíveis com o volume da encomenda, devidamente lacradas, sem fissuras ou danos, sendo obrigatoriamente descartáveis e não reutilizáveis pela contratada.

4.11. Os alimentos e bebidas deverão ser fornecidos em quantidade suficiente para atender ao número de pessoas indicado em cada solicitação, conforme o tipo de cardápio

definido, respeitando-se os quantitativos e especificações estabelecidos neste Termo de Referência.

4.12. Os itens preparados para cada evento deverão ser consumidos durante o respectivo período de realização. Havendo eventual excedente, sua destinação será definida pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Relações do Trabalho.

4.13. A contratada deverá recolher seus materiais e pertences ao término de cada evento.

4.14. O serviço poderá ser prestado fora do horário comercial, sempre dentro dos limites territoriais do Município, devendo a contratada estar apta a atender, quando necessário, mais de um evento simultaneamente, em locais distintos.

4.15. A contratada será responsável pela qualidade dos produtos fornecidos, respondendo por quaisquer inconformidades, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas no contrato e na legislação vigente. Em caso de serviço/fornecimento realizado fora das especificações, o mesmo será recusado e a Contratada estará obrigada solucionar com a maior brevidade possível, para que não seja comprometido o atendimento dos consumidores finais e sem ônus para a Contratante.

4.16. Os cardápios constantes deste Termo de Referência destinam-se ao atendimento das demandas institucionais da Secretaria Municipal do Desenvolvimento Social e Relações do Trabalho e contemplam a descrição dos itens, quantidades estimadas por evento, bem como as condições de preparo, apresentação e acondicionamento, devendo ser observadas as normas sanitárias e de segurança alimentar aplicáveis. Poderão ocorrer eventuais alterações e/ou ajustes nos cardápios, conforme a necessidade e mediante acordo entre as partes, desde que não interfiram nos preços contratados.

Tabela 1 – Descritivo dos Cardápios.

Nº do Cardápio	Descrição dos Itens que Compõem o Cardápio	Serve Até:	Acondicionamento
Cardápio nº 01	<ul style="list-style-type: none">• 1 bolo caseiro (chocolate, cenoura com ou sem cobertura de chocolate, mesclado de baunilha com chocolate, baunilha, limão, laranja, fubá, banana) – aprox. 1,5 kg• 1 bolo gelado (coco ou brigadeiro) – aprox. 900 g	08 pessoas	Embalagens descartáveis, próprias para alimentos.



Nº do Cardápio	Descrição dos Itens que Compõem o Cardápio	Serve Até:	Acondicionamento
	<ul style="list-style-type: none"> • 1 kg de pão de queijo • 2 sucos naturais (laranja, maracujá ou abacaxi) – 1 litro cada. – 1 litro cada 		
Cardápio nº 02	<ul style="list-style-type: none"> • 01 bolo caseiro. Peso aproximado: 1,5 kg * • 01 bolo gelado (coco ou brigadeiro). Peso aproximado: 900 gr * • 01 kg de pão de queijo. • 03 sucos naturais – 01 litro cada • 01 sanduiche de metro (alface, tomate, salpicão de frango, maionese, milho, ervilha, cenoura ralada, peito de frango). 	15 pessoas	Embalagens descartáveis, próprias para alimentos.
Cardápio nº 03	<ul style="list-style-type: none"> • 01 bolo caseiro. Peso aproximadamente: 1,5 kg • 01 bolo gelado (coco ou brigadeiro). Peso aproximadamente: 900 gr. • 01 kg de pão de queijo. • 03 sucos naturais – 01 litro cada. • 01 sanduiche de metro • 50 salgados fritos (coxinha, quibe, bolinho de queijo, mini pastéis de carne, queijo ou presunto com queijo). • 50 unidades de enroladinho de presunto com queijo. 	15 pessoas	Embalagens descartáveis, próprias para alimentos.
Cardápio nº 04	<ul style="list-style-type: none"> • 01 bolo caseiro. Peso aproximadamente: 1,5 kg • 01 bolo gelado. Peso aproximadamente: 900 gr. • 01 cento de salgados fritos • 50 unidades de enroladinho de presunto com queijo. • 02 sucos naturais – 01 litro cada 	10 pessoas	Embalagens descartáveis, próprias para alimentos.
Cardápio nº 05	<ul style="list-style-type: none"> • 01 bolo caseiro. Peso aproximadamente: 1,5 kg • 01 bolo gelado: 900 gr. • 01 cento de salgados fritos. • 01 torta de frango (1,5 Kg). • 01 torta de palmito (1,5 Kg). • 03 sucos naturais – 01 litro cada 	15 pessoas	Embalagens descartáveis, próprias para alimentos.
Cardápio nº 06	<ul style="list-style-type: none"> • 02 bolos caseiros. Peso aproximadamente: 1,5 kg • 02 bolos gelados. Peso aproximadamente: 900 gr • 01 cento de salgados fritos. 	20 pessoas	Embalagens descartáveis, próprias para alimentos.



Nº do Cardápio	Descrição dos Itens que Compõem o Cardápio	Serve Até:	Acondicionamento
	<ul style="list-style-type: none"> • 01 torta de frango (1,5 Kg). • 01 torta de palmito (1,5 Kg). • 04 sucos naturais. - 1 litro cada • 02 sanduiches de metro. 		
Cardápio nº 07	<ul style="list-style-type: none"> • 01 torta de frango (1,5 Kg) • 01 torta de palmito (1,5 Kg) • 01 torta de carne seca (1,5 Kg) • 01 quiche de brócolis (1,5 Kg) • 01 sanduiche de metro. • 04 sucos naturais. - 1 litro cada 	20 pessoas	Embalagens descartáveis, próprias para alimentos
Cardápio nº 08	<ul style="list-style-type: none"> • 50 salgados frito. • 50 salgados assados. • 50 mini pizza tamanho coquetel. Aproximadamente 50gr. • 50 mini hambúrguer. Aproximadamente 90gr • 50 mini hot dog. Aproximadamente 70gr. • 04 sucos naturais. - 1 litro cada 	20 pessoas	Embalagens descartáveis, próprias para alimentos
Cardápio nº 09	<ul style="list-style-type: none"> • 01 torta de frango (1,5 Kg) • 01 torta de palmito (1,5 Kg) • 01 quiche de brócolis (1,5 Kg) • 01 sanduiche de metro. • 01 torta de limão (1,2 Kg) • 03 sucos naturais. - 1 litro cada 	15 pessoas	Embalagens descartáveis, próprias para alimentos
Cardápio nº 10	<ul style="list-style-type: none"> • 1,5 de bolo decorado (mousse de chocolate, mousse de maracujá, doce de leite com ou sem ameixa, abacaxi, morangos.) • 01 cento de salgados fritos. • 01 cento de doces do tipo festa (brigadeiro e beijinho). • 03 sucos naturais. - 1 litro cada 	15 pessoas	Embalagens descartáveis, próprias para alimentos
Cardápio nº 11	<ul style="list-style-type: none"> • 01 cento de salgados fritos. • 50 unidades de mini tortas tamanho coquetel (limão, maracujá e chocolate). • 50 muffins salgados (ervilha, milho, cenoura ralada, queijo parmesão ralado). • 03 sucos naturais. - 1 litro cada 	20 pessoas	Embalagens descartáveis, próprias para alimentos



Nº do Cardápio	Descrição dos Itens que Compõem o Cardápio	Serve Até:	Acondicionamento
Cardápio nº 12	<ul style="list-style-type: none"> • 50 salgados fritos. • 50 salgados assados. • 01 kg de pão de queijo. • 01 kg de carolinas. • 01 sanduiche de metro. • 03 sucos naturais. - 1 litro cada 	18 pessoas	Embalagens descartáveis, próprias para alimentos
Cardápio nº 13	<ul style="list-style-type: none"> • 50 salgados fritos. • 50 salgados assados. • 01 kg de pão de queijo. • 01 sanduiche de metro. • 03 sucos naturais. - 1 litro cada • 15 potes de salada de frutas (frutas cortadas). 	15 pessoas	Embalagens descartáveis, próprias para alimentos

4.17. Das Entregas das amostras:

4.17.1. A licitante vencedora deverá apresentar em até 10 (dez) dias úteis após a sessão, uma amostra dos cardápios completos com todos os itens relacionados na tabela 1 do item 4.16, devidamente identificadas com o nome da empresa licitante, número do cardápio e descrição dos alimentos contidos, em duas vias para protocolo na Secretária de Desenvolvimentos Social e Relações do Trabalho, sito à Av. Eduardo Roberto Daher, 1135, Centro, Itapepecerica da Serra.

4.18. Correção de Serviços e/ou em Substituição de Produtos Desacordo com o Contratado

4.18.1. Caso fiquem constatadas irregularidades em relação ao objeto, ou mesmo não se enquadrar nas exigências mínimas ou que não corresponda ao exigido, estando em desacordo com o pedido, resultará na não aceitação e a Contratada procederá sua reexecução e/ou substituição imediatamente, visando correto atendimento das especificações, sendo que todas as despesas envolvidas na tramitação deverão ser suportadas e de inteira e exclusiva responsabilidade da Contratada, sem prejuízo da aplicação das penalidades, objetivando o atendimento das especificações exigidas, ou de que venham ocorrer incidência das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e no Código de Defesa do Consumidor, conforme o caso.



a) Além das exigências contidas neste Termo de Referência, e em situações que couber, a Contratada deverá prontamente providenciar a resolução, efetuando o refazimento imediato, às suas expensas e sem qualquer ônus para a Contratante, dos serviços que se apresentarem de má qualidade ou quando o produto não corresponder ao exigido, ou ainda, obrigar-se-á a desfazer e refazer, reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, no total ou em parte, prioritária e exclusiva, à sua custa e risco, dentro do prazo fixado pela Contratante contados da notificação que lhe for entregue oficialmente, por ocasião em que se verificarem quaisquer vícios, defeitos, incorreções, erros, falhas e imperfeições encontrados em decorrência de falha na execução ou por qualquer imperícia na prestação dos serviços contratados.

b) As resoluções dos problemas encontrados poderão ser rejeitadas pela Contratante quando não forem condizentes com o padrão de aceitabilidade, inclusive em casos advindos da aplicação incorreta de produtos, sendo que não serão aceitos em hipótese alguma o emprego de material impróprio ou de qualidade inferior, não podendo tal fato ser invocado para justificar cobrança adicional, a qualquer título.

c) Além de substituir os produtos que forem entregues em desacordo com o padrão de qualidade exigido, a Contratada obriga-se repor aqueles faltantes, no mesmo prazo constante no item 4.18.1. acima, contados a partir da comunicação oficial da Contratante, por escrito.

d) A reincidência do equívoco, permanecendo em desacordo com o solicitado, bem como o descumprimento de qualquer condição pactuada, poderá acarretar no cancelamento do ajuste, além da aplicação das penalidades cabíveis.

4.19. Da Garantia da Qualidade

4.19.1. A Contratada deverá garantir a qualidade dos produtos entregues, bem como das demais condições agregadas necessárias, que fazem parte integrante do objeto (forma e prazos de entrega por exemplo), com amparo na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 - Código de Defesa do Consumidor.

5. MODELO DE GESTÃO

5.1. O fornecimento será realizado pelo Sistema de Registro de Preços, de acordo com a Lei Federal nº 14.133 de 01 de abril de 2021, devidamente regulamentada pelo

Decreto Municipal 3.603 de 27 de dezembro de 2023, podendo ser utilizado por todas as Secretarias.

5.2. Caso se conclua pela contratação deverá ser firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente, sendo que a formalização contratual, poderá ser substituída por outro instrumento hábil, nos termos que se dispõe o art. 95 da Lei Federal nº 14.133/2021.

5.3. O contrato ou outro instrumento equivalente firmado, deverá ser executado fielmente pelas partes de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/21.

5.4. Cada contratação deverá ser formalizada através de instrumento de contrato ou outro equivalente, para que:

5.4.1. A execução ocorra fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

5.4.2. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato, sempre que houver necessidade.

5.4.3. Após a assinatura do contrato ou outro instrumento, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação de cronograma, que conterà informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

5.5. A execução da Ata de Registro de Preços, do contrato ou de instrumento equivalente, deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) gestor(es) e pelo(s) fiscal(is) devidamente designado(s), ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

5.5.1. O gestor deverá acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento.

a) A gestão será feita pela Sra. Anali Jacob Corsini, Secretário da Secretaria de Desenvolvimento Social e Relações do Trabalho deste município, responsável pela solicitação da contratação.

5.5.2. O fiscal estará incumbido de acompanhar a execução do objeto, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas, registrando todas as ocorrências relevantes, de modo a assegurar o controle e a transparência da contratação e consequentemente os melhores resultados para a Administração.

a) Ficará o Sr. Edenes Ferreira Matos, Assessor Especial, responsável pela fiscalização da execução do ajuste.

5.6. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim, preferencialmente por meio de e-mail institucional, garantindo rastreabilidade e registro formal.

5.7. O preposto da Contratada deverá se apresentar presencialmente à sede da Contratada, sempre que sua presença se fizer necessária, conforme solicitação do Gestor ou Fiscal da Ata de Registro de Preços.

a) Alternativamente, e desde que acordado previamente, as partes poderão se reunir por teleconferência para tratar de assuntos que não exijam o comparecimento presencial do preposto.

5.8. A Contratada deverá manter, durante toda a vigência do ajuste, todas as condições que culminaram em sua habilitação.

6. PAGAMENTO E MEDIÇÃO

6.1. Os pagamentos serão em até 15 (quinze) dias, após o recebimento de cada prestação dos serviços com a respectiva Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestada pelo requisitante.

7. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

7.1. A seleção da proposta mais vantajosa será baseada pelo critério de MENOR PREÇO GLOBAL.

8. ESTIMATIVA DE QUANTIDADE E VALORES

8.1. A estimativa de preços foi realizada mediante pesquisa de mercado junto a, no mínimo, 3 (três) fornecedores do ramo, observando-se os parâmetros previstos na legislação vigente, sendo adotada a média dos valores obtidos como referência para a contratação.





Cardápio	Valor Unid.	Quantidade	Valor Total
Cardápio 01	R\$ 351,86	400	R\$ 140.744,00
Cardápio 02	R\$ 719,05	400	R\$ 287.618,67
Cardápio 03	R\$ 922,02	400	R\$ 368.809,33
Cardápio 04	R\$ 513,14	400	R\$ 205.256,00
Cardápio 05	R\$ 988,78	400	R\$ 395.512,00
Cardápio 06	R\$ 1.679,23	400	R\$ 671.690,67
Cardápio 07	R\$ 1.067,02	400	R\$ 426.808,00
Cardápio 08	R\$ 1.144,04	400	R\$ 457.617,33
Cardápio 09	R\$ 1.002,66	400	R\$ 401.065,33
Cardápio 10	R\$ 848,05	400	R\$ 339.220,00
Cardápio 11	R\$ 1.204,69	400	R\$ 481.874,67
Cardápio 12	R\$ 1.203,05	400	R\$ 481.220,00
Cardápio 13	R\$ 1.065,82	400	R\$ 426.329,33
Total	R\$ 12.709,41	Total	R\$ 5.083.765,33

8.2. Para fins de dimensionamento da demanda, estimou-se o quantitativo de 400 (quatrocentas) unidades de cada cardápio, considerando o período de 12 (doze) meses de vigência contratual e o histórico de utilização dos serviços pela Administração.

8.3. O valor global estimado para a contratação, pelo período de 12 (doze) meses, é de R\$ 5.083.765,33 (Cinco milhões, oitenta e três mil e setecentos e sessenta e cinco reais e trinta e três centavos), conforme demonstrativo de composição de preços constante no processo administrativo.

8.4. A contratação observará os princípios da economicidade, razoabilidade e vantajosidade, sendo permitida a negociação e a obtenção de propostas mais vantajosas durante o procedimento licitatório, nos termos da legislação vigente.

9. DOTAÇÃO E RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

9.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta das dotações orçamentárias consignadas no orçamento vigente, provenientes de recursos do

Tesouro Municipal, podendo também ser custeadas por recursos estaduais e federais, conforme a ação orçamentária correspondente e a respectiva justificativa da despesa.

9.2 A dotação orçamentária específica será indicada no momento de cada acionamento da Ata de Registro de Preços, por meio da respectiva Autorização de Compra/Serviço ou instrumento equivalente.

Parágrafo único. A indicação da dotação orçamentária não vincula a execução integral dos valores estimados, os quais serão utilizados conforme a efetiva demanda da Administração e a disponibilidade orçamentário-financeira.

10. GARANTIA DA PROPOSTA

10.1. Comprovação do recolhimento da quantia a título de garantia de proposta, como requisito de pré-habilitação, nos termos do art.58, e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021.

10.1.1. A garantia de proposta será de 0,5% (meio por cento) do valor estimado pela Administração para a contratação.

10.2. A garantia de proposta poderá ser prestada nas modalidades de que trata o § 1º do art. 96 desta Lei, podendo ser efetivada até o dia e o horário da abertura da sessão pública.

10.2.1. Se efetuada por meio de caução em dinheiro, esta deverá ser recolhida junto às agências do Banco do Brasil, agência 2168-7, conta 230.008-7, com fornecimento de comprovante do recolhimento.

10.3. A garantia de proposta será devolvida aos licitantes no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da assinatura do ajuste ou da data em que for declarada fracassada a licitação.

10.4. As garantias de propostas prestadas nas modalidades SEGURO-GARANTIA E FIANÇA BANCÁRIA deverá conter vigência mínima de 90 (noventa) dias contados a partir da data designada para apresentação proposta comercial. Caso haja prorrogação da data de apresentação proposta deverão as empresas participantes observar o prazo de vigência da garantia recolhida.

10.5. Implicará execução do valor integral da garantia de proposta a recusa em assinar o ajuste ou a não apresentação dos documentos para a contratação.



10.6. A garantia de proposta deverá ser apresentada juntamente com a proposta comercial de abertura do certame, cuja será verificada juntamente à análise dos documentos de habilitação, visando manter o sigilo da licitante.

11. DOCUMENTOS

11.1 Para a adequada instrução do processo e eventual contratação, a proponente deverá apresentar os seguintes documentos juntamente aos documentos de habilitação:

11.1.1 Qualificação Técnica

a) A proponente deverá apresentar atestado(s) de bom desempenho anterior em contrato da mesma natureza e porte, fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que especifique(m) em seu objeto necessariamente os tipos de bens fornecidos, com indicações das quantidades e prazo contratual, datas de início e término e local da execução;

a.1. Entende-se por mesma natureza e porte, atestado(s) de objetos similares ao da presente licitação que demonstrem que a empresa executou quantitativos correspondentes a 50% (trinta por cento) do objeto da licitação.

a.2. O(s) atestado(s) deverá(ão) conter a identificação da pessoa jurídica emitente e a identificação do signatário. Caso não conste do(s) atestado(s) telefone para contato, a proponente deverá apresentar também documento que informe telefone ou qualquer outro meio de contato com o emitente do(s) atestado(s)

b) Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária (da proponente);

c) Alvará de Funcionamento (da proponente);

d) Declaração de disponibilidade de meio de transporte adequado, emitida pela própria empresa, informando que possui veículo(s) apropriado(s) para a prestação dos serviços, em conformidade com as normas higiênico-sanitárias vigentes para o transporte de alimentos.

e) Registro ou inscrição da licitante no Conselho Federal ou Regional de Nutrição (CFN ou CRN), em conformidade com o inciso V do Art. 67 da Lei 14.133/2021.



12. COMPROVAÇÃO DE REGULARIDADE E CONFORMIDADE

12.1 Além das exigências mencionadas, a empresa vencedora deverá comprovar sua regularidade, e conformidade, de acordo com os documentos previstos no artigo 62 da Lei 14.133/2021. Observação: Em havendo necessidade de documentos, exigências ou informações complementares, os mesmos poderão ser solicitados pelo departamento competente que efetiva as contratações públicas.

Itapecerica da Serra, 16 de Janeiro de 2026.



ANALI JACOB CORSINI

Secretária do Desenvolvimento Social e Relações do Trabalho