



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE GUARATINGUETÁ

TERMO DE REFERENCIA

1. OBJETO

1.1. OBJETO

Contratação de empresa especializada para o fornecimento de kits de café da manhã para os servidores de diversas Secretarias da administração Municipal.

1.2. DETALHAMENTO DO OBJETO

O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa especializada para o fornecimento contínuo e diário de kits de café da manhã (desjejum), compostos por pão tipo francês com manteiga e bebida quente (café com leite ou café puro), incluindo a disponibilização obrigatória de opções adaptadas para dietas especiais.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A Prefeitura Municipal da Estancia Turística de Guaratinguetá, inserida na dinâmica região do Vale do Paraíba, enfrenta o desafio contínuo de gerir um território geograficamente complexo e de garantir a manutenção de sua infraestrutura urbana. A Secretarias Municipais desempenham funções institucionais de executar essas intervenções, que variam desde a limpeza pública, pavimentação, manutenção de pontes, pinturas de vias e até obras complexas de drenagem. Neste cenário, a força de trabalho operacional emerge como o recurso mais valioso para a concretização dessas metas, sendo imperativo assegurar condições fisiológicas e nutricionais adequadas para o desempenho dessas funções.

Guaratinguetá apresenta um território influenciado por sua localização entre a Serra da Mantiqueira e as serras Quebra Cangalha e do Mar. A formação geomorfológica singular, resultante de processos de erosão e sedimentação, criou uma diversidade de paisagens que inclui áreas de várzea, encostas e zonas urbanas densas. A manutenção desta malha, cortada pelo Rio Paraíba do Sul e por grandes eixos logísticos como a Rodovia Presidente Dutra e a ferrovia sob concessão da MRS Logística, exige esforço físico intenso e contínuo por parte das equipes de campo, muitas vezes em condições climáticas adversas e em terrenos acidentados.

Com uma população estimada de 123.192 habitantes (IBGE, 2022) e uma densidade populacional de 148,91 hab/km² a demanda por serviços públicos é crescente. Para atender a essa necessidade, a Secretaria de Obras mobiliza diariamente um grande contingente de servidores públicos. A rotina operacional destas equipes inicia-se nas primeiras horas da manhã (frequentemente antes das 07h00), exigindo que os trabalhadores se desloquem de suas residências ainda de madrugada, muitas vezes sem tempo hábil ou recursos para realizar uma alimentação adequada (desjejum) em seus lares.

A ausência de uma primeira refeição adequada impacta diretamente a saúde ocupacional, a segurança e a produtividade. O trabalho braçal pesado, realizado sem o devido aporte calórico, aumenta o risco de hipoglicemia, mal-estar, fadiga precoce e acidentes de trabalho, comprometendo a eficiência dos serviços de reforma e conservação da área urbana.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE GUARATINGUETÁ

Portanto, a contratação de empresa especializada para o fornecimento de kits de café da manhã (desjejum) não se configura apenas como uma medida assistencial, mas como um investimento estratégico na capacidade operacional do município. O fornecimento de alimentação balanceada e higienicamente segura garantirá a reposição energética necessária para a execução das atividades, promovendo a dignidade do trabalhador, a redução do absenteísmo por motivos de saúde e a consequente melhoria na qualidade e celeridade das obras e serviços prestados a população de Guaratinguetá.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá atender aos requisitos técnicos, sanitários e logísticos descritos a seguir, indispensáveis para garantir a segurança alimentar dos servidores e a qualidade do serviço prestado.

3.1. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO OBJETO

Os kits de desjejum (café da manhã) deverão ser compostos, obrigatoriamente, pelos seguintes itens e quantitativos individuais:

3.1.1. PÃO TIPO FRANCES COM MANTEIGA:

- Quantidade: 02 (duas) unidades por servidor/dia.
- Peso: Aproximadamente 50g (cinquenta gramas) por unidade.
- Características: O produto deve ser fresco ("do dia"), apresentar crosta crocante, miolo uniforme e estar isento de sujidades ou fermentação excessiva.
- Recheio: Aplicação de manteiga de primeira qualidade (derivado lácteo), espalhada uniformemente na parte interna do pão seccionado.
- Embalagem: Cada par de pães deve ser embalado em saco de papel kraft (grau alimentício) ou embalagem plástica atóxica devidamente lacrada.

3.1.2. BEBIDA QUENTE (CAFÉ COM LEITE OU CAFÉ PURO):

- Volume: 200ml (duzentos mililitros) por servidor/dia.
- Café: Preparado a partir de grãos torrados e moídos.
- Leite: Integral, pasteurizado ou UHT, atendendo aos padrões Físico-Químicos vigentes.

3.1.3. DIETAS ESPECIAIS (INCLUSÃO):

Em observância às normas da ANVISA relativas à segurança alimentar e à proteção de pessoas com restrições alimentares, especialmente a RDC nº 727/2022 da ANVISA, a Contratada obriga-se a fornecer dietas adaptadas para servidores com restrições alimentares comprovadas (ex: Doença Celíaca, Intolerância à Lactose etc), mediante solicitação formal da Administração, substituindo os itens (ex: pão sem glúten, leite zero lactose etc.) sem ônus adicional.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE GUARATINGUETÁ

3.2. PADRÕES SANITÁRIOS DE PRODUÇÃO

Todo o processo de produção, manipulação e armazenamento deve seguir rigorosamente as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, em conformidade com a Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA e com a Portaria CVS nº 5/2013 do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo.

A Contratada deverá possuir Licença de Funcionamento vigente emitida pela Vigilância Sanitária local, atestando a adequação de suas instalações para a atividade de fornecimento de alimentação.

3.3. REGULARIDADE SANITÁRIA

Documentos que comprovam que a instalação física da empresa é legal e fiscalizada:

- Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará Sanitário): Emitida pela Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual da sede da licitante.

3.4. LOGÍSTICA DE ENTREGA E ACONDICIONAMENTO

Para garantir a manutenção das características organolépticas e a segurança sanitária durante o transporte (Item 26 da Portaria CVS 5/2013), exigem-se os seguintes requisitos:

- Manutenção de Temperatura: As bebidas quentes devem ser transportadas em garrafas térmicas profissionais (termossifões), exclusivas para este fim e higienizadas, capazes de manter a temperatura do líquido superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no mínimo, 6 (seis) horas.
- Acondicionamento de Sólidos: Os pães devem ser transportados em caixas plásticas laváveis e atóxicas (polietileno de alta densidade), com tampas ajustadas. As caixas devem estar limpas e forradas com material descartável (papel manteiga ou similar), sendo vedado o contato direto do alimento com a superfície da caixa ou o uso de recipientes inadequados (caixas de madeira ou papel do reutilizado).
- Higiene do Transporte: O veículo utilizado deve possuir compartimento de carga fechado, isolado da cabine do condutor e livre de vetores e pragas urbanas.

3.4.1. LOCAIS DE ENTREGA

A execução contratual dar-se-á sob o regime de fornecimento contínuo e diário, devendo a Contratada observar rigorosamente os locais, horários e dinâmicas de quantitativos estabelecidos abaixo.

A entrega dos kits de desjejum deverá ser realizada impreterivelmente até as 06h00min (horário de Brasília), garantindo que a alimentação esteja disponível antes da saída das equipes para as frentes de trabalho.

Os pontos de distribuído são:

Secretaria de Segurança e Mobilidade Urbana

Av. Jucelino Kubitschek 793 – Tel (12) 31282700
Sonia Aparecida dos Santos Machado



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE GUARATINGUETÁ

Defesa Civil

Estrada Rafael Americo Ranieri, n 999, bairro Santa Luzia – Tel (12) 3122-2728
Jefson Henrique da Silva

Secretaria de Turismo

Rua Visconde do Rio Branco, 115 – Centro – Tel (12) 3132 7276
Acácio Moraes Leite
Marcelo Fabiano Leite Silva

Secretaria de Obras

Sede Operacional
Rua Joaquim maia, 135 – Pedregulho – Tel (12) 3128- 2900

Cemitério Municipal
Rua Caramurus, 654 – Pedregulho – Tel (12) 3133-4441

Mercado Municipal
Rua Nove de julho – Centro - Tel (12) 3128 - 2900

Secretaria de Municipal de Agricultura

Rua Vereador Octávio Nascimento Monteiro. Polo Industrial I. Telefone: Tel (12) 3125-1902.
Luci Guimarães do Prado

Secretaria de Esporte

Rua Luiz Pasteur, s/n, Pedregulho - Tel (12) 3122-4010
Robson Luís Ribeiro Agostinho.

Secretaria de Meio Ambiente

Av. Jucelino Kubitschek 793 – Tel (12) 3122-3984
Antônio Carlos Francisco

Nota: A Administração reserva-se o direito de alterar os locais de entrega dentro do perímetro urbano de Guaratinguetá, mediante comunicação prévia de 48 (quarenta e oito) horas, para atender as necessidades estratégicas de deslocamento das equipes.

3.4.2. DA FLUTUAÇÃO DA DEMANDA (QUANTITATIVOS)

Considerando a dinâmica do quadro de pessoal (férias, licenças, afastamentos etc.), o fornecimento não será estático;



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE GUARATINGUETÁ

Ajustes sazonais: A Secretaria requisitante informará à Contratada, por meio de canal oficial, a quantidade exata a ser produzida para o dia seguinte ou para a semana, devendo a medição e o pagamento corresponderem estritamente aos kits efetivamente solicitados e entregues.

3.4.3. REGIME DE PLANTÕES E DIAS ATÍPICOS

- Regra Geral: O fornecimento regular ocorrerá de segunda-feira a sábado.
- Entregas Extraordinárias: Havendo necessidade de serviço em domingos, feriados ou

pontos facultativos (regime de plantão ou emergência), a Secretaria de requisitante formalizará a solicitação com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas.

A Contratada obriga-se a manter estrutura logística capaz de atender a essa demanda extraordinária sob as mesmas condições de preço e qualidade.

3.4.4. DO RECEBIMENTO DIÁRIO NO ATO DA ENTREGA

No momento da entrega (06h), um servidor designado em cada ponto (Apontador ou Chefe de Turma) realizará a conferência quantitativa e qualitativa (temperatura e integridade das embalagens). A aceitação dos kits está condicionada a conformidade com as especificações técnicas descritas no Item 3 deste estudo.

3.5 - REQUISITOS GERAIS

3.5.1- CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DA MELHOR PROPOSTA

Com base no artigo 33 e o inciso I do artigo 34 da Lei Federal nº 14.133/2021, o critério de julgamento adotado será o de MENOR PREGO UNITÁRIO (por kit), adjudicando-se o objeto pelo valor global do lote. Este critério foi escolhido pois o objeto possui padrões de desempenho e qualidade que puderam ser objetivamente definidos no Edital (conforme especificações da ANVISA e CVS), permitindo que a competição por preço não comprometa a qualidade da alimentação, assegurando assim a economicidade e a eficiência da contratação pública.

3.5.2 - APTIDÃO TÉCNICA

Em observância ao artigo 67, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, a qualificação técnica será comprovada mediante a apresentação de Atestado(s) de Capacidade Técnica, emitido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado.

O(s) documento(s) deve(m) comprovar que a licitante já executou ou executa serviços de fornecimento de alimentação preparada (kits de lanche ou desjejum) com características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto deste Termo, demonstrando sua capacidade operacional e logística para o atendimento da demanda diária das Secretarias.

4. EXECUÇÃO CONTRATUAL

4.1. PRAZO DE EXECUÇÃO E VIGÊNCIA



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE GUARATINGUETÁ

O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses, com início a contar da data de assinatura do contrato. Por se tratar de um serviço de fornecimento contínuo, essencial para a manutenção da rotina operacional de diversas Secretarias, o contrato poderá ser prorrogado sucessivamente, respeitado o limite máximo decenal, em estrita conformidade com o disposto no artigo 106 da Lei Federal n.º 14.133/2021, desde que seja formalmente demonstrada a vantajosidade econômica para a Administração.

4.2. SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida a subcontratação, total ou parcial, do objeto estipulado neste Termo de Referência. Esta vedação se justifica pela necessidade de assegurar um rigoroso controle sanitário e garantir a responsabilidade direta e intransferível da empresa adjudicatária sobre a procedência, a qualidade, o acondicionamento e a segurança alimentar dos kits fornecidos.

4.3. RECEBIMENTO DIÁRIO NO ATO DA ENTREGA

No momento da entrega diária, um servidor previamente designado em cada ponto de distribuição (Apontador ou Chefe de Turma) realizará a conferência quantitativa e qualitativa dos kits fornecidos. Esta inspeção abrangerá a aferição da temperatura das bebidas acondicionadas nos termossifões e a verificação da integridade, limpeza e adequação das embalagens dos sólidos. A aceitação provisória e definitiva dos kits fica estritamente condicionada à sua plena conformidade com as especificações técnicas, sendo que qualquer item em desconformidade será imediatamente rejeitado, cabendo à Contratada a sua substituição tempestiva sem qualquer ônus para o Município.

4.4. FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

A gestão e a fiscalização da execução contratual serão exercidas por representantes da Administração especialmente designados para essa função, em obediência ao artigo 117 da Lei Federal n.º 14.133/2021. Caberá à equipe de fiscalização acompanhar continuamente o fornecimento diário, efetuar o registro formal de todas as ocorrências relacionadas com a prestação do serviço e emitir as determinações necessárias para a imediata regularização de eventuais falhas ou defeitos observados, sem que isso exclua ou reduza a responsabilidade da Contratada.

5. GESTÃO CONTRATUAL

A gestão do contrato será realizada por servidor ou comissão formalmente designada pela autoridade competente de cada Secretaria responsável, em estrita observância ao artigo 117 da Lei Federal n.º 14.133/2021. O gestor será o responsável principal por coordenar as atividades da equipe de fiscalização, acompanhar o histórico de fornecimento, aplicar diretrizes de adequação e atestar os documentos de cobrança (notas fiscais) com base nas planilhas e relatórios de recebimento diário.

Durante toda a vigência contratual, a Contratada obriga-se a manter, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação. É dever inescusável da empresa zelar pela manutenção e renovação tempestiva de sua Licença de Funcionamento Sanitário (Alvará Sanitário) bem como observar as atualizações das normativas da ANVISA e do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo (CVS-SP) que impactem a sua operação.

A comunicação entre a Gestão do Contrato e a Contratada dar-se-á preferencialmente por meios eletrônicos oficiais (e-mail institucional ou sistema de processos da Prefeitura). A empresa deverá designar um preposto ou representante legal, acessível durante o horário de expediente de cada



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE GUARATINGUETÁ

Secretaria, com poderes para resolver prontamente eventuais ocorrências logísticas, substituições de itens rejeitados ou adequações na flutuação da demanda diária.

A inexecução total ou parcial do objeto, os atrasos injustificados na entrega diária ou o fornecimento de kits de desjejum em desconformidade com as especificações técnicas, térmicas e sanitárias estipuladas sujeitarão a Contratada às sanções administrativas previstas nos artigos 155 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021. As penalidades, que incluem advertência, multa, impedimento de licitar e declaração de inidoneidade, serão aplicadas mediante procedimento administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal por eventuais danos à saúde dos servidores ou ao erário.

6. METODOLOGIA DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

A medição do fornecimento será apurada com base no quantitativo de kits de desjejum efetivamente solicitados por cada Secretaria e entregues pela Contratada em rigorosa conformidade com as especificações técnicas, térmicas e sanitárias estabelecidas neste Termo de Referência. O ateste da medição será fundamentado nos relatórios e registros diários de recepção elaborados pelos servidores designados (Apontadores ou Chefes de Turma) em cada ponto de distribuição, garantindo que não haverá pagamento por kits não solicitados, não entregues ou rejeitados no ato da inspeção diária.

O pagamento será efetuado à Contratada no prazo estipulado pela legislação vigente, a contar da data de apresentação da respectiva Nota Fiscal ou Fatura, a qual deverá refletir com exatidão o volume apurado no período de referência. A liquidação da despesa fica condicionada à verificação e ao ateste formal do documento de cobrança pelo gestor do contrato, que efetuará as eventuais glosas financeiras decorrentes de fornecimentos em desconformidade ou de penalidades aplicadas.

Para a efetivação de cada pagamento, em estrito cumprimento às normas de controle da Administração Pública e à Lei Federal nº 14.133/2021, a Contratada deverá apresentar, em conjunto com o documento fiscal, as provas de manutenção de todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no certame. Isto inclui a apresentação das Certidões Negativas de Débitos (CNDs) relativas à regularidade fiscal, laboral e de segurança social, bem como a comprovação de que a Licença de Funcionamento Sanitário permanece válida e regular.

7. MEMÓRIA DE CÁLCULO DOS PREÇOS ESTIMADOS

Para a definição do valor unitário de referência para a nova contratação, realizou-se, para além de um estudo analítico da evolução dos custos incorridos pela Secretaria nos últimos 5 (cinco) anos, confrontando-os com os índices oficiais e com as notícias econômicas que impactaram o setor alimentício, uma consulta dos preços do mercado local e o resultado está apresentado abaixo.

7.1. PLANILHA ORÇAMENTÁRIA

EMPRESA	VALOR UNITÁRIO	MÉDIA
10.630.428/001-49	R\$ 10,50	R\$ 10,48
22.740.122/0001-57	R\$ 11,00	
74.550.479/0001-32	R\$ 9,96	

7.2- ORIGEM DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE GUARATINGUETÁ

Rua Aluísio José de Castro, 147, Chácara Selles

Guaratinguetá – SP / CEP.: 12.505-470

CNPJ. nº 46.680.500/0001-12

www.guaratingueta.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Rua Aluísio José de Castro, 147, Chácara Selles

Guaratinguetá – SP / CEP.: 12.505-470

SEÇÃO DE LICITAÇÕES E COMPRAS

Telefone: (12) 3128-2812 / licitacao2@guaratingueta.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE GUARATINGUETÁ

Secretaria de Obras: 02.07.01.04.122.1008.2494.01.3.3.90.30.07

Secretaria de Turismo: 02.11.02.04.122.1008.2531.01.3.3.90.30.07

Secretaria de Mobilidade Urbana: 02.08.02.15.452.0022.1121.03.3.3.90.30.07

Secretaria de Esporte: 02.10.01.27.122.1008.2516.01.3.3.90.30.07

Secretaria de Meio Ambiente: 01.17.02.04.122.1008.2530.01.3.3.90.30.07

Secretaria de Agricultura: 02.13.01.04.122.1008.2536.01.3.3.90.30.07

Gabinete (Defesa Civil): 02.02.05.06.122.1008.2479.01.3.3.90.30.

8. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS E ALINHAMENTO OPERACIONAL

Previamente ao início da prestação dos serviços, caberá a cada Secretaria requisitante adotar as seguintes providências logísticas e administrativas para garantir a regularidade do fornecimento:

A. Designar formalmente os servidores que atuarão como fiscais setoriais, responsáveis pelo recebimento e conferência diária nos três pontos de distribuição estabelecidos;

B. Emitir a Ordem de Fornecedor inicial e informar à Contratada, com antecedência mínima de 48 horas do primeiro dia de operação, o quantitativo exato de kits de desjejum requeridos para a semana inaugural;

C. Estabelecer e formalizar junto ao preposto da Contratada o canal de comunicação oficial (e-mail institucional ou aplicativo de mensagens corporativo) que será utilizado exclusivamente para as notificações de flutuação da demanda diária, alinhamento de dietas especiais e solicitações de plantões aos finais de semana e feriados.

9. MODALIDADE DE CONTRATAÇÃO

A análise da natureza do objeto e das características do mercado fornecedor aponta para a definição da modalidade e do regime abaixo descritos.

9.1. MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO

Sugere-se a adoção da modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com fundamento no Art. 29 da Lei Federal nº 14.133/2021. Tal escolha justifica-se pelo enquadramento do objeto como Bem/Serviço Comum (conforme definição do Art. 6º, inciso XIII da referida Lei), uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade (composição do cardápio, normas sanitárias e logística de entrega) podem ser objetivamente definidos no Edital, por meio de especificações usuais de mercado.

A disputa eletrônica amplia a competitividade, permitindo a participação de empresas de diversas localidades (desde que atendam à logística de entrega), resultando na seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

9.2. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE GUARATINGUETÁ

Rua Aluísio José de Castro, 147, Chácara Selles

Guaratinguetá – SP / CEP.: 12.505-470

CNPJ. nº 46.680.500/0001-12

www.guaratingueta.sp.gov.br

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

Rua Aluísio José de Castro, 147, Chácara Selles

Guaratinguetá – SP / CEP.: 12.505-470

SEÇÃO DE LICITAÇÕES E COMPRAS

Telefone: (12) 3128-2812 / licitacao2@guaratingueta.sp.gov.br



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE GUARATINGUETÁ

O critério de julgamento será o de MENOR PREÇO UNITÁRIO (ou Menor Preço Global do Lote), em consonância com o Art. 34, inciso I, da Nova Lei de Licitações, visto que a qualificação técnica e os padrões sanitários exigidos no Termo de Referência são suficientes para garantir a qualidade, não havendo justificativa para a utilização de pontuação técnica (Técnica e Preço).

9.3. NATUREZA DO SERVIÇO

A contratação classifica-se como SERVIÇO DE FORNECIMENTO CONTÍNUO, nos termos do Art. 6º, inciso XV, da Lei nº 14.133/2021, dada a necessidade permanente da Administração em alimentar suas equipes operacionais, não podendo sofrer suspensão de continuidade sob pena de prejuízo ao interesse público e à saúde dos servidores.

Recomenda-se, portanto, o prosseguimento do feito para a fase de elaboração do Edital, visando a concretização desta medida estratégica que assegurara a saúde ocupacional dos servidores e, consequentemente, a eficiência na manutenção da infraestrutura do município.

Anexo a este termo de referência as Solicitações de Compras nº 739/2026, 1159/2026, 1157/2026, 1181/2026, 1174/2026, 265/2026, 1158/2026,

Guaratinguetá, 21 de maio de 2026

RESPONSÁVEL TÉCNICO:

Francisco Ricardo de França Oliveira
Diretor de Licitações e Compras

ANTÔNIO JOSÉ DE ALMEIDA
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE AGRICULTURA

JOSÉ MARIA JUNIOR
CHEFE DE GABINETE

GLAUCO ANTÔNIO FILIPO FERNANDES
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ESPORTES

LEESANDER ALVES DA CRUZ
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE MEIO AMBIENTE

JOÃO CARLOS FAIG DE OLIVEIRA
SECRETÁRIO DE OBRAS E SERVIÇOS MUNICIPAIS



**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA
TURÍSTICA DE GUARATINGUETÁ**

PAULO HENRIQUE LOURUSSO CAVALHEIRO
SECRETÁRIO DE SEGURANÇA E MOBILIDADE URBANA

ANDERSON HENRIQUE SOLCIA
SECRETARIO DE TURISMO E LAZER