



TERMO DE REFERÊNCIA - TR

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO:

1.1 – CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE CESTAS BÁSICAS PARA OS SERVIDORES MUNICIPAIS.

2. FUNDAMENTAÇÃO:

2.1 - Faz-se necessária a aquisição de Cestas Básicas para os Funcionários e Servidores Municipais de Santa Isabel, em atendimento a Lei Complementar Municipal 237/2023, artigo 186, disponível em <http://leismunicipa.is/0pw52>.

3. DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO:

3.1 - Os itens de composição de cada cesta serão descritos conforme:

Item	Quant.	Unid.	Descrição
01	02	UNID.	02 PACOTES DE 5 KG DE ARROZ AGULHINHA TIPO 1; isento de sujidades e materiais estranhos; Composição nutricional por porção de 50g: Valor Energético: 170Kcal a 175kcal, Carboidratos 38g a 40g, Proteínas 3,1g a 3,6g, Fibras 0,7g a 0,9g, ferro 0,3mg a 0,5mg, Magnésio 13mg a 15mg, Niacina 0,5mg a 0,6mg, Potássio 30mg a 32mg, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans e sódio = 0. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Branca polida, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico contendo 5Kg.
02	05	UNID.	05 PACOTES DE 1 KG DE FEIJAO CARIOQUINHA TIPO 1; grupo: I; Feijão Comum; Classe: Cores; Tipo 01, de procedência nacional. Máximo de 15% de umidade. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Composição nutricional por porção de 60g: Valor Energético 210kcal a 220kcal, Carboidratos 40g a 42g, Proteínas 13g a 15g, Gorduras totais 0,8g a 0,9g, Gorduras Saturadas 0,1g a 0,3g, sódio = 0, Cálcio 79mg a 81mg, Fibra Alimentar 11g a 13g e Ferro 5,2mg a 5,5mg. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Característica, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1Kg. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses.
03	04	UNID.	04 FRASCOS TIPO PET DE 900 ML DE OLEO DE SOJA REFINADO; refinado, filtrado, embalagem tipo pet contendo 900 ml, tipo 1, com tampa com lacre. embalagem constando prazo de validade de no



			mínimo 08 meses. as informações nutricionais deverão estar na porção de 13 ml: valor energético 108 kcal a 110 kcal, gorduras totais 12g a 18g, gorduras saturadas 2,1g a 2,3g, gorduras monoinsaturadas 3,2g a 3,5g, gorduras poli-insaturadas 6,7g a 6,9g e vitamina E 2,7mg a 2,9mg. Frasco 900ml.
04	06	UNID.	06 PACOTES DE 1 KG DE ACUCAR REFINADO; Classe cristal branco, tipo refinado, aspecto solido armof, sabor doce e cor branca, pacote de 1 kg. Validade mínima de 11 meses.
05	04	UNID.	04 PACOTES DE 500GR DE MACARRAO ESPAGUETE/PARAFUSO COM OVOS; Descrição do produto: sêmola do trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais: urucum e cúrcuma. Composição nutricional máxima para porção de 80g: valor energético: 275 a 280kcal; carboidratos: 55 a 59g; proteínas: 7,5 a 7,9g; gorduras totais: 1,0 a 1,2g; fibras alimentares: 1,6 a 1,9g e Sódio 0mg. Isento de gorduras trans para a mesma porção. acondicionada em saco plástico transparente, com 500 gramas, atóxico.
06	03	UNID.	03 PACOTES DE 500GR DE PO DE CAFE TORRADO E MOIDO; extraforte, torra escura, intensidade 4, com selo de pureza e qualidade ABIC, validade mínima de 12 meses, embalado a vácuo com 500g.
07	01	UNID.	01 PACOTE DE 1 KG DE SAL REFINADO; iodado, pacote com 1kg, validade mínima de 24 meses, Não contem glúten.
08	01	UNID.	01 PACOTE DE 500GR DE FARINHA DE MANDIOCA; classe fina, acidez baixa, validade mínima de 11 meses, Composição nutricional por porção de 50g: Valor Energético 180kcal a 185kcal, Carboidratos 42g a 44g, Proteínas 1,8g a 2,0g, Gorduras totais 0,9g a 1,0g, Gorduras Saturadas 0, sódio 0,5 a 0,9mg, Fibra Alimentar 1,5g a 1,8g. Pacote com 500g.
09	01	UNID.	01 PACOTE DE 1 KG DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL; enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem de 01 kg, devendo conter os seguintes valores nutricionais para porção de 100 gr: 340 a 350 Kcal de Valor Energético; 65 a 75gr de Carboidratos; 10 a 15g de Proteínas; 0 g de Gorduras Trans; 1,5 a 1,7g Fibra Alimentar; 0mg sódio. Validade mínima de 120 dias.



10	01	UNID.	01 PACOTE DE 500GR DE FUBA MIMOSO; obtido da moagem de grãos de milho enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9). O produto deverá ser isento de gordura trans e sódio. Composição Nutricional na porção (50g): VCT de 170 a 180 kcal, Carboidratos 38 a 40g, proteínas 3,2 a 3,5g, Gorduras totais 0,6 a 1g, Gorduras Saturadas 0g a 0,3g, Fibra alimentar de 1,1 a 2,2g; ferro de 2,0 a 4,5mg, Embalagem primária: saco plástico atóxico transparente de 500g. Prazo de validade: mínimo 11 meses.
11	04	UNID.	04 CAIXAS COM MINIMO DE 140GR CADA DE EXTRATO DE TOMATE; ingredientes: tomate. Não contém glúten, validade mínima de 10 meses. Sachê com 140g. Composição Nutricional na porção (30g): VCT de 5 a 7kcal, Carboidratos 1,5 a 1,7g, Fibra alimentar de 0,8 a 1,0g; sódio = 0.
12	03	UNID.	03 PACOTES COM MINIMO DE 120GR CADA DE BISCOITO RECHEADO SABOR CHOCOLATE; biscoito sabor chocolate com recheio sabor chocolate - ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, cacau em pó, gotas de chocolate ao leite [açúcar, massa de cacau, gordura vegetal, manteiga de cacau, soro de leite em pó, emulsificante lecitina de soja e aromatizantes], sal, leite integral em pó, corante caramelo iv (ins 150d), fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificantes e aromatizantes contém glúten. Composição Nutricional na porção (30g): VCT de 142kcal a 145kcal, Carboidratos 20 a 21g, Fibra alimentar de 0,8 a 1,2g; sódio 75 a 80mg.
13	01	UNID.	01 UNIDADE DE CAIXA DE PAPELÃO PARA CONDICIONAR OS ITENS DA CESTA com gramatura entre 580 a 600g/m ² , espessura entre 3,8 a 4,2mm, a caixa deverá ser protegida com plástico tipo Protec box.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

4.1 - O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que no prazo de 01 (uma) hora, seja enviada a proposta readequada com o valor final ofertado e fichas técnicas de todos os produtos, além de outros documentos que se fizerem necessários, em campo próprio do sistema, de acordo conforme previsto no Termo de Referência, podendo ser prorrogado a critério do pregoeiro após a licitante fazer a solicitação antes do prazo final com fundamentação legal.



4.2 - Conforme autorizado pelo inciso I do art. 58 da Lei Federal nº 14.133/21, o licitante deverá enviar através de comando próprio disponível no Sistema ao licitante, juntamente com a sua proposta readequada, garantia no valor de 1% (um por cento) do total estimado para a licitação, numa das modalidades previstas no § 1º do artigo 96 desse mesmo diploma legal, sob pena de desclassificação.

4.2.1 - Deverá ser entregue juntamente com a proposta readequada, as fichas técnicas dos itens do termo de referência.

4.3. Será solicitada 01 (uma) amostra dos produtos que deverão ser identificados por dizeres impressos na própria embalagem, de forma clara e indelével, com todas as informações exigidas pela legislação vigente. Tal amostra deverá ser entregue pela empresa declarada vencedora da etapa de Lances, no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados do término da sessão, as quais serão analisadas por membros da Secretaria solicitante do processo licitatório, a fim de determinar as características de aceitabilidade, composição e qualidade.

4.3.1. As amostras apresentadas pela licitante classificada provisoriamente serão analisadas pela comissão técnica, composta por servidores da administração municipal, para fins de verificação da conformidade com as especificações mínimas exigidas no Anexo I (Termo de Referência) deste edital, ocasião em que será emitido o Laudo de Aceitabilidade das Amostras.

4.3.2. Serão adotados os critérios para análise: Composição, peso, tamanho, odor, paladar, tabela nutricional, embalagem e demais características.

4.3.3. Os itens deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com características de cada produto. Os produtos poderão ser submetidos a testes, ensaios e demais provas exigidas por normas técnicas, cujos custos correrão por conta da contratada.

4.3.4. Caso haja incompatibilidade de marcas entre a proposta readequada apresentada e o produto entregue ou haja a reprovação das amostras pela equipe técnica, haverá desclassificação do licitante.

4.3.5. As amostras serão entregues sem qualquer custo para a Prefeitura e, em virtude da possibilidade de sofrerem ensaios destrutivos no processo de conferência para a aferição e/ou certificação das matérias primas utilizadas na sua confecção, serão devolvidas no estado em que se encontrarem.

4.3.6. No caso de reprovação das amostras e consequente desclassificação, solicitar-se-á amostra do próximo classificado e assim sucessivamente até o



cumprimento dos requisitos exigidos, sendo que no caso de um ou mais itens serem reprovados, a licitante será desclassificada no item/grupo de itens inteiro.

4.3.7. Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o Edital e contendo as especificações mínimas abaixo:

a) Identificação do produto;

b) Embalagem original e intacta, data de fabricação, data de validade;

c) Peso líquido;

d) Número do item;

e) Nome do fabricante.

4.3.8. Os produtos deverão ser transportados em veículos/equipamentos capazes de manter a qualidade e conservação do produto.

4.4. Caso seja necessário, o pregoeiro(a) poderá solicitar **ao licitante vencedor anotações técnicas e Laudos Bromatológicos, que deverão ser entregues no prazo de 10 (dez) dias úteis, para todos os itens do objeto arrematado:** Cópia autenticada ou original do laudo bromatológico expedido há menos de 12 (doze) meses. Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO. **O laudo deverá conter no mínimo** as seguintes análises: Físico-Químicas: Valor Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans, Fibra Alimentar, Sódio, e quando couber: Vitaminas, Minerais, BRIX e Umidade; Microbiológicas: Coliformes Fecais a 45 °, Salmonellasp, Staphylococcus aureus; Microscópica / Macroscópica: - Matérias Estranhas indicativas de falhas de boas Práticas (Matérias estranhas microscópicas, Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de insetos, Insetos inteiros mortos, Bárbulas, Ácaros mortos, outras matérias estranhas microscópicas); - Matérias Estranhas indicativas de risco à saúde: (Matérias estranhas macroscópicas, Fragmentos de pelo de roedor, outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitos, Filmes plásticos, Fragmentos de vidros, Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm, Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7mm, outras matérias estranhas macroscópicas); Análises Sensoriais / Organolépticas: Aspecto, Cor, Odor, Sabor; Análise Toxicológica: Corante (Ausência ou presença).



5. EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1 - A empresa licitante CONTRATADA, deverá providenciar local adequado para receber e distribuir as Cestas Básicas (incluindo sistema de controle dessa distribuição), totalmente legalizadas pelas normas da Administração Municipal de Santa Isabel, contendo os Alvarás de Localização, Alvará da Vigilância Sanitária e Alvará do Corpo de Bombeiros (o Município, concederá um prazo de 30 (trinta) dias, para a empresa licitante vencedora, providenciar os “alvarás” e “licenças” necessárias para as instalações onde serão distribuídas as Cestas Básicas. Tais documentos (cópia) deverão ser protocolizados na Divisão de Protocolo da Administração Municipal, sito à Avenida República, 530 – Centro Santa Isabel/SP, direcionados à Diretoria de Licitações e Contratos).

5.2 - O local descrito no item anterior, deverá estar compreendido num raio de até 2.500 (dois mil e quinhentos metros) da sede da Prefeitura, adequado para receber e distribuir as Cestas Básicas, totalmente legalizadas pelas normas da Administração Municipal de Santa Isabel, contendo os Alvarás de Localização, Alvará da Vigilância Sanitária e Alvará do Corpo de Bombeiros.

5.3 - As cestas básicas deverão ser entregues em até 05 (cinco) dias úteis após o recebimento da Autorização de Fornecimento.

5.4- A distribuição das cestas básicas aos servidores deverá ocorrer entre o 1º (primeiro) e 10º (décimo) dia de cada mês, conforme art. 6º da Lei Municipal nº 2.904/2019 c/c art. 5º do Decreto Municipal nº 5.976/2019.

5.5- As distribuições das cestas ficam a cargo da CONTRATADA, incluindo todos os custos.

6. PROCEDIMENTO DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO:

6.1 - O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei Federal nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2 - Fica nomeado como **Gestor e Ordenador das Despesas do futuro Contrato o Sr. Felipe Nabil Vargas Bou Assi, Secretário Municipal de Governo e Gestão Pública e como Fiscal do Contrato, o funcionário Sr. Vanderlei Braga, prontuário 8333, do qual obtém ciência FORMALMENTE da nomeação desta função, nos termos do art. 8º e seus respectivos parágrafos, do Decreto Federal nº 11.246, de 27 de outubro de 2022.**



7. PAGAMENTO:

7.1- A CONTRATADA deverá emitir Nota Fiscal / Fatura, contemplando o valor total dos produtos que foram entregues/fornecidos.

7.2- Para atender a ordem cronológica, fica estabelecido o prazo de pagamento no **11º dia corrido**, após encerramento da quinzena em que se concluiu a obrigação contratual e realizar-se de forma **PARCELADA**, através de crédito em conta corrente da CONTRATADA, juntamente com a Nota Fiscal/Fatura, da qual conterà o número do Termo de Contrato, devendo ainda apresentar as documentações de regularidade fiscal e trabalhista, que estiverem vencidas, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.

7.2.1- O pagamento eventualmente realizado com atraso, desde que tal atraso não decorra de ato ou fato atribuível à CONTRATADA, sofrerá incidência de atualização financeira pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE), nos termos do art. 14 - A do Decreto Municipal nº 4.825/2013, bem como redações acrescidas no Decreto Municipal nº 6.194/2020.

7.2.1.1- O pagamento da compensação financeira dependerá de requerimento a ser formalizado pela CONTRATADA.

7.2.2- Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, se houver necessidade.

7.2.3- Caso a Nota Fiscal/Fatura emitida contenha erros, a Administração não aceitará a Nota Fiscal/Fatura, devolvendo-a imediatamente à CONTRATADA, que terá o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para substituí-la, retificando-a, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas.

7.2.4- Caso venha ocorrer a necessidade de providências complementares por parte da CONTRATADA, a fluência do prazo será interrompida, reiniciando-se a sua contagem a partir da data em que estas forem cumpridas.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta:

8.1 - O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO UNITÁRIO**.

a) A futura licitação deverá ser realizada com **INVERSÃO DE FASES**, permitida no art. 17, §1º da Lei de Licitações e Contratos, **devendo a habilitação dos licitantes**



preceder a fase de propostas e lances, em busca da melhor prestação dos serviços que compõem o objeto deste certame.

b) A inversão de fases terá como benefícios a antecipação da habilitação contribuindo para um ambiente de maior transparência, permitindo que todas as empresas possam competir em condições iguais desde o início. Essa transparência favorecerá também que todos os participantes estejam cientes dos critérios e requisitos necessários, evitando surpresas na fase de apresentação de propostas. Outra vantagem é a seleção mais criteriosa desde o início, pois o processo seletivo concentra-se na escolha de empresas mais qualificadas. Aquelas que possuem comprovada capacidade técnica são incentivadas a participar, resultando em uma concorrência de maior qualidade, ou seja, afastando eventuais “aventureiros” que participam apenas da fase de lances, diminuindo sobremaneira os preços. A escolha de fornecedores qualificados desde o início também contribui para a continuidade e eficiência dos serviços a serem prestados, evitando interrupções indesejadas. Ao evitar a participação de empresas não qualificadas, inclusive levando em conta a importância do objeto em questão, contribui ainda para uma definição de preço mais realista e alinhado com as reais demandas e exigências desta Administração, evitando subestimações que poderiam comprometer a qualidade do futuro fornecimento.

c) A verificação prévia busca de atender aos parâmetros mínimos de qualidade definidos no Termo de Referência, na tentativa de evitar a mácula no preço com a realização da disputa de lances antes do julgamento.

8.1.1- Justificativa quanto **a não aplicação da cota reserva de 25% – exclusivamente para ME’s e EPP’s – do objeto licitado e o conceito de objeto divisível**, dos conceitos de **Divisibilidade** trazido pela vigente Lei Federal de n. 14.133/21 como critério definidor da obrigatoriedade de se proceder com a reserva da referida quota do objeto que se pretende contratar como condição à realização de procedimento exclusivo para as referidas sociedades empresarias.

a) Considerando a qualidade do produto ofertado;

b) Considerando a vantajosidade na formatação das propostas;

c) Considerando a disparidade na execução;

d) Considerando a logística;

e) A Administração entende que é inviável a aplicação da cota, com fundamento no Art. 49, inciso III da 123/06.



Exigências de habilitação:

8.2 - As exigências de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no Edital.

8.2.1 - Os critérios de habilitação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor são:

a) Certidão negativa de recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica (quando for o caso);

b) Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.

c) Balanço patrimonial dos últimos dois exercícios sociais exigíveis, apresentados na forma da lei (2022 e 2023); Demonstração de resultado de exercício (DRE) e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais (2022 e 2023);

c1) Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e de Endividamento (IE) nos limites mínimos conforme segue:

ILG = igual ou superior a 1,00

ILC = igual ou superior a 1,00

IE = igual ou inferior a 0,50

I - Tais índices serão calculados conforme segue:

$$ILG = (AC + RLP) / (PC + ELP)$$

$$ILC = (AC / PC)$$

$$IE = (PC + ELP / AT)$$

ONDE:

*ILG = Índice de Liquidez Geral;

*ILC = Índice de Liquidez Corrente;

*AC = Ativo Circulante;

*IE = Índice de Endividamento;

*PC = Passivo Circulante;



*RLP = Realizável a Longo Prazo;

*ELP = Exigível a Longo Prazo; e

*AT = Ativo Total.

c2) Somente serão habilitadas no presente certame as empresas que apresentarem os índices mínimos e máximos exigidos no subitem acima.

c3) É vedada a substituição do Balanço Patrimonial e da Demonstração do Resultado do Exercício por balancetes ou balanços provisórios.

c4) Capital Social igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor estimado para a contratação;

8.3 - Haverá necessidade da **comprovação de aptidão técnica** para o fornecimento, objeto do presente edital, estando de acordo com as quantidades e prazos compatíveis. A comprovação deverá ser feita por meio de atestado (s) fornecido (s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, devidamente registrado nas entidades competentes, sendo que os quantitativos mínimos de prova de execução obedecerão ao **percentual mínimo de 50% (cinquenta por cento)**, nos termos da Súmula 24 do TCESP.

a) O(s) quantitativo(s), quando não mencionado(s) no(s) atestado(s), poderá (ão) ser comprovado(s) por quaisquer documentos, tais como: contrato(s), nota(s) fiscal(ais) ou outro(s) documento(s) equivalente(s).

b) A critério do Pregoeiro (a), poderá ser solicitada as Notas Fiscais ou documentos equivalentes como diligência.

b.1) ficam as licitantes desde já informadas que na ausência do atendimento às diligências para fins de comprovar a capacidade técnica, encontrar-se-á passível de sanção.

8.4 - Haverá também necessidade de exigir os documentos abaixo listados por se tratar de produtos alimentícios:

8.4.1 – Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária;

8.4.2 - Licença Sanitária da empresa emitida pela VISA – Vigilância Sanitária, da sede da Licitante, sendo que a não apresentação acarretará a sua inabilitação;

8.4.3 - Alvará de funcionamento, da sede do licitante, sendo que a não apresentação acarretará a sua inabilitação;



9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. Conforme o levantamento de preços realizados pela Diretoria de Compras, levando em conta pesquisa junto a fornecedores do ramo, o valor estimado para a possível aquisição é de R\$ 5.533.333,33 (cinco milhões quinhentos e trinta e três mil trezentos e trinta e três reais e trinta e três centavos).

9.2. Sobre **LEVANTAMENTO DE MERCADO**, diante as descrições dos serviços e de natureza simples, verifica-se que o objeto em questão, pode ser atendimento facilmente por prestadores do ramo, uma vez que não requer um estudo mais amplo e específico de mercado.

10. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

10.1. As despesas decorrentes da presente aquisição correrão a conta das Dotações Orçamentárias nº:

Secretaria de Governo e Gestão Pública:

01.02.00.01.02.01.04.1220113.2720.3.3.90.30 – **Fonte de Recurso:** 01.110.0000 -
Ficha: 41

11. GARANTIA DA CONTRATAÇÃO:

11.1. Não se aplicará para o objeto da licitação.

17. ENCAMINHAMENTO

17.1. Encaminhe-se ao Gabinete do Secretário de Governo e Gestão Pública para análise e deliberação sobre o presente TERMO DE REFERÊNCIA e o prosseguimento da contratação.

Vanderlei Braga

Prontuário 8333

(Assinado no original)



Município de
Santa Isabel

**Secretaria de Governo
e Gestão Pública**

Avenida da República, nº 530 - 4º Andar - Centro
Santa Isabel - SP - CEP 07500-000 - Tel.: 4656-8700
E-mail: sec.gov.gespub@santaisabel.sp.gov.br

18. DECISÃO DA AUTORIDADE COMPETENTE

18.1 - Aprovo a continuidade do procedimento destinado à contratação em tela, considerando sua aderência aos objetivos estratégicos desta Secretaria de Governo e Gestão Pública, bem como às necessidades da área requisitante.

18.2 - Encaminhe-se à Diretoria de Compras para prosseguimento.

Município de Santa Isabel/SP, 25 de fevereiro de 2025.

FELIPE NABIL VARGAS BOU ASSI
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE GOVERNO E GESTÃO PÚBLICA

(Assinado no original)