

## TERMO DE REFERÊNCIA

[Lei Federal nº 14.133/2021](#): [art. 6º, XXIII](#) c/c [art. 40, § 1º](#)

O objetivo deste processo é a aquisição de marmitas, lanches diversos, chesse, doces, salgados, para atender às demandas das secretarias pertencentes ao município, levando em consideração que alguns servidores dessas secretarias necessitam trabalhar durante o horário do almoço, estando em locais de difícil acesso no interior do município, considerado inviável retornar até a cidade para almoçar e voltar no devido horário. O contrato terá duração de 12 meses, com possibilidade de prorrogação por igual período, desde que seja comprovada sua vantagem.

O município ainda não possui um catálogo eletrônico de padronização de compras, serviços e obras, portanto, foi utilizado uma descrição genérica para não restringir a competição e, ainda, atender à demanda municipal.

- 10220160 - Refeição Comercial Buffet Livre - Tipo Self Service;
- 10300511 - Bolo simples SEM cobertura sabores variados;
- 10300512 - Bolo simples COM cobertura, sabores variados;
- 10300514 - Palito salgado frito;
- 10300517 - Cuca simples tipo cuca pão, com peso médio de 800 gr;
- 10300519 - Cuca recheada, recheios variados;
- 10300520 - Salgadinhos diversos;
- 10300522 - Sanduíche Natural recheios variados;
- 10300523 - Grostoli de nata macio simples;
- 10300515 - Pastel de bolha frito, recheios variados;
- 10300516 - Pastel assado com recheios variados;
- 10300521 - Bolo recheado sabores variados;
- 10300524 - Misto quente e/ou torrada;
- 10200364 - Lanche, tipo Cheese, contendo no mínimo 1 pão de Cheese;
- 10220170 - Refeição Tipo Marmita - Perimetro Urbano;
- 29916298 – Refeição comercial a La Minuta

A contratação está embasada em estudo técnico preliminar das secretarias, e justifica-se face ao interesse público de proceder o atendimento dos funcionários das Secretarias, como também em eventos com a participação de público externo.

A contratação de empresas especializadas no fornecimento de gêneros alimentícios como marmitas, lanches diversos para as secretarias pertencentes ao município pode ser justificada pelos seguintes motivos: Qualidade e Padronização, pois empresas especializadas têm expertise na preparação de alimentos e/ou comercialização dos produtos, o que pode garantir a qualidade e padronização. Isso é crucial para promover a saúde e o bem-estar dos consumidores dos produtos além de evitar problemas relacionados à segurança alimentar. As empresas especializadas estão familiarizadas com as normas e regulamentações sanitárias e de segurança alimentar, garantindo o cumprimento das exigências legais. Isso reduz os riscos de infrações e contribui para um ambiente de trabalho mais seguro e saudável.

Ao contratar uma empresa especializada os usuários podem ter acesso a uma variedade de opções de cardápio, adaptadas às necessidades dos funcionários.

Portanto, a contratação de empresas especializadas no fornecimento de gêneros alimentícios como os itens mencionados anteriormente se mostra uma opção viável e vantajosa, alinhada aos princípios da eficiência, economicidade e qualidade na administração pública.

As especificações mínimas dos cardápios a serem servidos nas refeições (marmitas), se constituirão seguindo os seguintes critérios:

Porcionamento mínimo exigido nas preparações proteicas a serem servidas:

- Carnes sem osso (todos os tipos): 150g de produto (in natura);
- Carnes c/ osso (todos os tipos): 170g de produto (in natura);

Somente poderão ser utilizadas alternadamente pela fornecedora as seguintes carnes:

- Bovina: contra file, alcatra, coxão mole, tatu, patinho e carne moída de 1ª qualidade;
- Aves: peito, coxa ou sobrecoxa;
- Carne suína: pernil ou lombo bem cozidos;
- No máximo 25% (vinte e cinco por cento) das preparações proteicas, poderão ser oferecidas na forma de fritura;

Para o fornecimento de preparações proteica diferentes das citadas, as mesmas deverão ser previamente aprovadas pelo Gestor do Contrato;

- Arroz paraboilizado servido na quantidade de 200g (já preparado) por refeição por pessoa, preparado cozido ou cozido com complemento de temperos como: ervilha, milho, cenoura, alho, tempero verde, brócolis;
- Feijão preto ou vermelho servido na quantidade de 120g (já preparado) por refeição por pessoa, preparado com carne seca ou linguiça defumada (na quantidade de 10% do peso da preparação) e alternando a oferta de feijão preto e vermelho, mantendo igual proporção entre eles;
- Massas servido na quantidade de 120g (já preparado) por refeição por pessoa, devendo intercalar os modos de preparo, preparado das seguintes maneiras:
- Macarrão: ao sugo, com manteiga, alho e óleo, com ervas, com bacon, com queijo, com molho branco, com presunto, entre outros.
- Lasanha: à bolonhesa, com queijo, molho branco, brócolis, legumes, entre outros.
- Empadão: de carne, de frango, de presunto e queijo ou de legumes.
- Mandioca ou batata inglesa cozida em água e sal, frita, em molho ou em forma de purê;

Guarnição deve ser oferecido em cada refeição dois tipos de preparação abaixo:

- Polenta (frita ou cremosa), na quantidade de 120g (já preparada) por refeição por pessoa;
- Tubérculos (refogados, cozido, frito, assado, ensopado, sautê, purê, empanado ou com molho branco), na quantidade de 100g (já preparado) por refeição por pessoa;
- Cremes (de milho, espinafre, ervilha, legumes com queijo, legumes), na quantidade de 120g (já preparada) por refeição por pessoa;
- Legumes/verduras (refogados, gratinados, empanados, sautê, com molho branco), na quantidade de 100g (já preparado) por refeição por pessoa;
- Tortas/empadões (de legumes, de ricota, de frango, de carne, de queijo), na quantidade de 100g (já preparado) por refeição por pessoa;
- Bolinhos (de arroz, aipim, abóbora, batata, polenta, legumes), na quantidade de 100g (já preparado) por refeição por pessoa;

Para o fornecimento de guarnições com preparações diferentes das citadas, as mesmas deverão ser previamente aprovadas pelo Gestor do Contrato;

- Saladas deverão ser fornecidas em cada refeição, no mínimo 02 (duas) variedades de salada, observando:
- Dentre as saladas oferecidas, uma deverá ser cozida, na quantidade de 50g por pessoa por refeição;
- Dentre as saladas oferecidas, uma deverá ser do tipo folhosa, na quantidade de 30g por pessoa por refeição;

- Os demais tipos de salada devem ser oferecidos na quantidade de 50g por pessoa por refeição.
- Deverá ser oferecido na quantidade de duas vezes por semana, salada com molho à base de maionese (industrializada), na quantidade de 100g por pessoa por refeição.
- Refrigerante: No mínimo 350 ml de refrigerante por marmita (em lata).

As marmitas deverão ser entregues em embalagem com divisórias internas de forma a não misturar os alimentos, acondicionando de acordo com o tipo e ou conforme amostra abaixo:



Imagem ilustrativa.

O Cheese deverá estar embalado em saco plástico ou papel próprio para lanches e acondicionado em embalagem/bandeja de isopor com tampa, conforme imagem abaixo:



Imagem ilustrativa

Para os itens marmitas e/ou *Cheese* serão retiradas no estabelecimento da proponente, no perímetro urbano do Município de Xaxim/SC, de segunda a sexta-feira, das 11h às 12h30min. A quantidade de marmitas ou lanches a serem entregues será informada ao fornecedor até às 10h. Quando da impossibilidade da retirada no estabelecimento da proponente, o Município de Xaxim, através de seu representante, poderá solicitar que a entrega seja feita no local indicado na Autorização de Fornecimento, sem custo algum.

Para o Buffet Livre, a empresa deverá comprovar estar localizada no perímetro urbano e ter horário de funcionamento de domingo à domingo.

Para o item cucas, bolos, sanduíches ou salgados ou doces diversos deverão ser entregues no local indicado pela solicitante ou retirado junto a empresa fornecedora, ficando a critério da administração a escolha, e o mesmo será sem custos ao município.

Quando da impossibilidade da retirada no estabelecimento da proponente, o Município de Xaxim,

através de seu representante, poderá solicitar que a entrega seja feita na no local indicado na Autorização de Fornecimento, sem custo algum.

No preço cotado já estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.

Para que uma empresa seja contratada, é necessário comprovar que ela é especializada na comercialização ou produção dos itens mencionados e que atende às exigências do termo de referência. Além disso, deve ser capaz de entregar os produtos dentro do prazo de 5 dias úteis após o recebimento da autorização de fornecimento e com todas as especificações técnicas, além de manter a documentação em dia.

#### **Habilitação Jurídica:**

a) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social e última alteração, devidamente registrado em Junta Comercial ou em Cartório de Títulos e Documentos de Pessoas Jurídicas, em se tratando de Sociedade Comercial e, no caso de Sociedades por Ações acompanhadas de documento de eleição de seus administradores.

a.1) Caso a licitante tenha apresentado Ato Constitutivo/Contrato Social no ato do credenciamento, fica isento de apresentá-lo novamente na fase de habilitação.

- b) Declaração de não empregabilidade de menores, conforme Art. 7º, inciso XXXIII, CF.
- c) Declaração de não Parentesco (modelo Anexo VII).
- d) Alvará de localização e Funcionamento da sede da empresa.
- e) Inscrição de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- f) Consulta no Cadastro de Empresas Idôneas e Suspensas – CEIS.

#### **Habilitação Fiscal:**

a) Certidão Negativa (ou Positiva com Efeitos de Negativa) de Débitos Municipais, relativa ao Município da sede do licitante;

b) Certidão Negativa (ou Positiva com Efeitos de Negativa) de Débitos Estaduais;

c) Certidão Conjunta Negativa (ou Positiva com Efeitos de Negativa) de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, englobando as contribuições sociais e previdenciárias;

d) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF do FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais, instituídos por Lei;

#### **Habilitação Trabalhista:**

- a) Certidão Negativa de Débito Trabalhista (Justiça do Trabalho [www.tst.jus.br](http://www.tst.jus.br)).

#### **Habilitação Financeira:**

- a) Certidão Negativa de Falência e Concordata.

#### **Habilitação Técnica:**

a) Atestado de Capacidade Técnica, comprovando que a licitante efetuou prestação de serviços semelhantes, com quantitativo mínimo de 50% ao exigido neste ETP/TR.

A contratação será realizada por meio de processo licitatório, modalidade pregão eletrônico-registro de preço por item, com critério de julgamento baseado no menor preço proposto, visando garantir maior participação e competitividade entre os fornecedores.

Para a entrega dos materiais licitados será conforme necessidade da secretaria solicitante em locais definidos nas AF – Autorização de Fornecimento.

Os Responsáveis pela Gestão serão os secretários Ederson Lussani - matrícula nº 9192, Leandra Brandelero Boff - matrícula nº 9202, Joseane Sampaio - matrícula nº 11739, Gildomar

Michelon - matrícula nº 1100.

Os responsáveis pela fiscalização serão os servidores Cristiano Rocunbach de Oliveira - matrícula nº 9448, Claudia Grando Matiello - matrícula nº 9203, Simone Oselame - matrícula nº 11117, Jean Carlos Vieira - matrícula nº 10820.

O recebimento será provisório e definitivo, mediante carimbo de aceite na nota fiscal. O recebimento será provisório e definitivo, mediante carimbo de aceite na nota fiscal.

O prazo de pagamento será realizado após o recebimento definitivo do produto, com prazo de até 30 dias.

A Nota Fiscal deverá ser emitida pela própria Contratada, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ, apresentado nos documentos de habilitação e das propostas e no próprio instrumento de contrato, não sendo admitido notas fiscais/faturas emitidas com outros CNPJ's, mesmo aqueles de filiais ou matriz.

O Pagamento será efetuado através de depósito bancário em conta informada pelo fornecedor, será descontado o valor da taxa de transferência TED/DOC, do valor a receber.

O valor da contratação foi estimado com base em pesquisas feitas diretamente com fornecedores, os quais foram escolhidos por serem participantes de processos anteriores e estarem dispostos a fornecer o orçamento solicitado, atas de outros municípios de produtos similares, sendo sugerido lançar o processo licitatório com base na média entre os preços coletados.

#### **OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:**

- a) Fornecer os produtos nas quantidades, especificações e prazos definidos pela Administração;
- b) Assegurar que os alimentos sejam preparados no mesmo dia do consumo, com adequada apresentação, variedade e padrão de qualidade;
- c) Cumprir rigorosamente os horários de entrega e disponibilização dos alimentos;
- d) Realizar o transporte dos alimentos em condições adequadas, utilizando embalagens apropriadas e seguras;
- e) Observar integralmente as normas sanitárias vigentes, especialmente as expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pela vigilância sanitária local;
- f) Manter condições adequadas de higiene, limpeza e conservação das instalações, equipamentos e utensílios utilizados;
- g) Garantir que os manipuladores de alimentos utilizem uniformes adequados e equipamentos de proteção individual;
- h) Utilizar insumos dentro do prazo de validade e de procedência regular, assegurando a qualidade dos alimentos;
- i) Manter controle de temperatura e conservação dos alimentos, garantindo sua segurança para consumo;
- j) Substituir, de imediato e sem ônus, quaisquer alimentos considerados impróprios para consumo;
- k) Responsabilizar-se por eventuais danos à saúde dos usuários decorrentes da má execução do objeto;
- l) Realizar a entrega nos locais indicados pela Administração, com pontualidade;
- m) Disponibilizar, quando necessário, equipe e estrutura adequadas para montagem e atendimento de buffet;
- n) Arcar com todos os custos operacionais, incluindo transporte, mão de obra, insumos e demais despesas necessárias à execução;
- o) Atender às demandas da Administração, inclusive quanto a ajustes de quantitativos, dentro dos limites contratuais;
- p) Manter, durante toda a execução contratual, regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária;
- q) Responsabilizar-se integralmente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da execução do contrato;

- r) Não transferir a terceiros, no todo ou em parte, o objeto contratado sem prévia autorização da Administração;
- s) Permitir e facilitar a fiscalização por parte da Administração, prestando todas as informações solicitadas;
- t) Atender prontamente às determinações do fiscal do contrato;
- u) Corrigir, no prazo estipulado, quaisquer irregularidades apontadas pela fiscalização;
- v) Substituir, sem ônus adicional, produtos ou serviços em desacordo com as especificações contratuais;
- w) Cumprir as normas ambientais aplicáveis, realizando o descarte adequado de resíduos e adotando práticas sustentáveis;
- x) Zelar pela fiel execução do contrato, sujeitando-se às penalidades previstas no edital e na legislação vigente.

#### **ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**

As despesas decorrentes desta licitação ocorrerão por conta da dotação orçamentaria do exercício de 2026.

3.3.99.00.00.00.00

#### Secretaria Municipal de Assistência Social

- 100 - 1.500.0000.000000 Manutenção do Fundo Municipal de Assistência Social
- 103 – 1.660.0000.000000 Bloco Proteção Social Básica FNAS
- 103 – 1.661.0000.000000 Bloco Proteção Social Básica - FEAS
- 105 - 1.660.0000.000000 Bloco Proteção Social de Média e Alta Complexidade FNAS
- 105 - 1.661.0000.000000 Bloco Proteção Social de Média e Alta Complexidade FEAS
- 107 - 1.660.0000.000000 Bloco Gestão Bolsa Família e CADÚNICO
- 109 - 1.500.0000.000000 Programas e Projetos Sociais
- 112 - 1.500.0000.000000 Manutenção das Atividades Assistenciais e Habitacionais
- 117 - 1.500.0000.000000 Manutenção do Fundo da Infância e Adolescência

#### Secretaria Municipal da Mulher, Juventude e Pessoa Idosa

- 126 - 1.500.0000.000000 Manutenção da Secretaria da Mulher, Juventude e Pessoa Idosa
- 128 - 1.500.0000.000000 Fundo Municipal do Idoso
- 13 – 1.500.000000 – Manutenção das Atividades Administrativas
- 123 – 1.500.000000 – Manutenção das Atividades Esportivas e de Lazer
- 77 – 1.500.000000 – Manutenção dos Serviços Urbanos
- 93 – 1.5000.000000 – Manutenção do Fundo de Desenvolvimento Agropecuário
- 17 – 1.500.000000 – Manutenção do Fundo de Defesa Civil
- 4 – 1.5000.000000 – Manutenção do Conselho Tutelar
- 23 – 1.5000.000000 – Manutenção Conv. Secret. Segurança Pública
- 23 – 1.752.7006 – Manutenção Conv. Secret. Segurança Pública (Convênio Trânsito)
- 23 – 1.752.7004 – Manutenção Conv. Secret. Segurança Pública (Convênio Trânsito - Militar)
- 23 – 1.752.7005 – Manutenção Conv. Secret. Segurança Pública (Convênio Trânsito - Civil)
- 19 – 1.753.000000 – Manutenção do FUNREBOM
- 53-1.500.1.001.000000 – Recursos ordinários Educação
- 38-1.500.0000.000000 – Recursos não vinculados de Impostos

Os recursos para a aquisição dos produtos a serem adquiridos estão devidamente adequados e previstos ao orçamento das Secretarias Municipais.

Descrição dos itens, quantitativos e valores unitários a SEREM SEGUIDOS:

| Item | Descrição  | Valor Unit. | Quant. Total | Valor Total    |
|------|--|-------------|--------------|----------------|
| 1    | Lanche, tipo Cheese, contendo no mínimo 1 pão de Cheese de no mínimo 13cm, 1 hambúrguer de gado ou frango de 110gr, 2 folhas de alface, tomate, milho, ervilha, batata palha, 1 ovo, 1 fatia de queijo, 1 de fatia de presunto, acompanhado de maionese e ketchup. Deverá acompanhar ainda 1 refrigerante de 350 ml.   | R\$ 30,00   | 4.970        | R\$ 149.100,00 |
| 2    | Bolo simples <b>SEM</b> cobertura nos sabores cenoura, chocolate, aipim, baunilha, laranja, fubá e pão-de-ló, deverá ser produzido no dia da retirada e/ou entrega, embalado em material adequado ao produto.  | R\$ 25,00   | 475          | R\$ 11.875,00  |
| 3    | Sanduíche Natural preparado com Pão fresco tipo sanduíche e/ou três fatias de pão fatiado branco ou integral, recheado com carne de frango desfiada e/ou presunto e queijo picado, cenoura ralada, alface picada, tomate picado, creme de maionese fresco, podendo conter outros temperos como: tempero verde, orégano, deverão ser preparados/montados no dia da entrega/retirada do produto, embalado em material adequado ao produto.   | R\$ 10,00   | 2.800        | R\$ 28.000,00  |
| 4    | Pastel de bolha frito, com recheio de frango, queijo, carne de gado,presunto e queijo, com peso médio unitário de 300 gramas, deverá ser frito no dia da retirada e/ou entrega, embalado em material adequado ao produto.  | R\$ 10,00   | 1.450        | R\$ 14.500,00  |
| 5    | Refeição Comercial Buffet Livre - Tipo Self Service - almoço ou jantar,contendo arroz, feijão, dois tipos de guarnição (massa, tubérculo, ou legumes cozidos, ensopados frito ou ao molho) dois tipos carnes (frango, carne suína, bovina ou peixe) salada com dois tipos de verduras (variadas) e uma bebida ( refrigerante lata 350ml ou 300ml de suco). Deverá ser feito rodizio (variação) do cardápio para que não haja repetições diárias do mesmo cardápio. Disponíveis aos 7 dias da semana, sendo contratado a critério da administração. | R\$ 44,90   | 910          | R\$ 40.859,00  |

|    |   |           |          |                |
|----|---|-----------|----------|----------------|
| 6  | Refeição Tipo Marmita - Perimetro Urbano. Cada refeição deverá conter no mínimo, diariamente:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>- Feijão e arroz;</li> <li>- Carne de gado, porco, frango ou peixe (média de 150 gr);</li> <li>- No mínimo 2 tipos de guarnição, entre refogados, massas, farofas, tortas, etc;</li> </ul> No mínimo 2 tipos de saladas entre simples e composta;<br>No mínimo 1 refrigerante de 350 ml por marmita.<br>Fornecer em embalagem com divisórias para carne, comidas quentes e frias e saladas. | R\$ 28,00 | 5.475,00 | R\$ 153.300,00 |
| 7  | Bolo simples <b>COM</b> cobertura, nos sabores cenoura, chocolate, aipim, baunilha, fubá, pão-de-ló, laranja, cobertura nos sabores chocolate, limão, coco e laranja; deverá ser produzido no dia da retirada e/ou entrega, embalado em material adequado ao produto.   | R\$ 30,00 | 875      | R\$ 26.250,00  |
| 8  | Salgados tipo: pastelzinho de frango, carne de gado, presunto e queijo, legumes, barquete de frango e legumes, risoles, coxinha, croquete, enroladinho de salsicha, bolinha de queijo, esfiha de frango e carne de sado, deverão ser assados/fritos no dia da entrega/retirada do produto, embalado em material adequado ao produto   | R\$ 1,35  | 64.500   | R\$ 87.075,00  |
| 9  | Palito salgado frito, embalado em embalagem plástica, pacotes contendo 01kg, deverá ser produzido no dia anterior ou no dia da retirada/ou entrega.   | R\$ 34,90 | 261      | R\$ 9.108,90   |
| 10 | Cuca simples tipo cuca pão, com peso médio de 800 gr, com cobertura de farofa. Deverá ser produzida no dia anterior ou no dia da entrega/retirada do produto, embalado em material adequado ao produto.   | R\$ 16,00 | 270      | R\$ 4.320,00   |
| 11 | Cuca recheada, com recheio de chocolate, vinho, doce de leite, coco, abacaxi, baunilha, morango, com peso médio 01kg, deverá ser produzida no dia anterior ou no dia da entrega/retirada do produto, embalado em material adequado ao produto.  | R\$ 25,00 | 370      | R\$ 9.250,00   |
| 12 | Grostoli de nata macio simples, com opção de ser polvilhado no açúcar refinado ou não, deverá ser preparado/frito no dia da entrega/retirada do produto, embalado em material adequado ao produto   | R\$ 36,00 | 405      | R\$ 14.580,00  |
| 13 | Bolo recheado nos sabores Marta Rocha, prestígio, frutas, 04 leites, morango, nozes, fresco (recém- produzido), com cobertura de chantilly, embalado em embalagem plástica firme, tampa transparente, contendo peso,  | R\$ 49,90 | 260      | R\$ 12.974,00  |

|    |  |           |     |              |
|----|--|-----------|-----|--------------|
|    | rotulagem nutricional, data de fabricação.   |           |     |              |
| 14 | Misto quente e/ou torrada preparada com 02 fatias de pão de forma, recheado com queijo, presunto, tomate e orégano deverá ser preparada/montada no dia da entrega/retirada do produto, embalado em material adequado ao produto.   | R\$ 12,00 | 350 | R\$ 4.200,00 |
| 15 | Pastel assado com recheio de frango, queijo, carne de gado, presunto e queijo, legumes com peso médio unitário de 300 gramas, deverá ser assado no dia da retirada e/ou entrega, embalado em material adequado ao produto.   | R\$ 12,00 | 400 | R\$ 4.800,00 |
| 16 | Refeição Comercial A La Minuta - Cada refeição deverá conter no mínimo, diariamente:<br>- Feijão e arroz;<br>- Carne de gado, porco, frango ou peixe (média de 150 gr);<br>- No mínimo 2 tipos de guarnição, entre refogados, massas, farofas, tortas, etc;<br>- No mínimo 2 tipos de saladas entre simples e composta;<br>- No mínimo 1 refrigerante de 350 ml por marmitta.<br>Deverá ser feito rodízio (variação) do cardápio para que não haja repetições diárias do mesmo cardápio.<br>Sendo contratado a critério da Administração | R\$ 28,00 | 195 | R\$ 5.460,00 |

**Xaxim, 17 de março de 2026.**

---

**Gloria Aparecida Pieresan**

Responsável pela elaboração do Termo de Referência.

