



**PREFEITURA MUNICIPAL DE JANDAÍRA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**  
Av. Aristófares Fernandes, 242, Centro, Jandaíra/RN, CEP 59594-000 CNPJ:  
08.309.239/0001-50.

## **TERMO DE REFERÊNCIA**

### **1. OBJETO:**

**CONTRATAÇÃO FUTURA, EVENTUAL E PARCELADA DE SERVIÇO DE BUFFET, FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES E LANCHES, DESTINADOS A ATENDER AS NECESSIDADES DOS DIVERSOS SETORES MUNICIPAIS, NOS EVENTOS REALIZADOS PELO MUNICÍPIO DE JANDAÍRA/RN.**

### **2. JUSTIFICATIVA:**

Excelentíssima Senhora Prefeita,

Venho através da presente solicitação de despesa, informar que se faz necessária a abertura de processo administrativo, objetivando a contratação futura, eventual e parcelada de serviço de buffet, fornecimento de refeições e lanches, destinados a atender as necessidades dos diversos setores municipais, nos eventos realizados pelo município de Jandaíra/RN.

A contratação tem por objetivo atender as necessidades das secretarias municipais, nas realizações de eventos, treinamentos, entre outros. A alimentação é destinada a dar apoio aos profissionais das respectivas secretarias e/ou atender outra demanda similar.

Considerando que acresce, ainda, a necessidade de proporcionar a alimentação necessária aos profissionais e/ou pessoas que venham ou estejam no município a serviço ou participando de eventos promovidos pelo município, através do fornecimento de lanches e refeições, para serem consumidos sob demanda, considerando as diversas ações e serviços realizados por esta Prefeitura e suas secretarias no atendimento dos programas sociais, eventos e reuniões, ao longo do ano.

Desta maneira, fica evidenciada a necessidade de se contratar o fornecimento de refeições e Coffee Break para o Município de Jandaíra/RN.

Importante ressaltar que o fornecimento deverá ser feito na sede município de Jandaíra/RN ou em seus distritos.

Sendo assim, solicito autorização para efetivação da referida contratação, por meio do procedimento adequado, a luz da legislação que rege a matéria.

Atenciosamente,



**3. ESPECIFICAÇÃO:**

LOTE 01 – LANCHES					
Item	Descrição	Unid.	Quant.	Valor Méd. Unit. (R\$)	Valor Méd. Total (R\$)
1	<b>LANCHE TIPO 01:</b> Contendo 01 (um) cachorro quente recheado com carne moída ou frango com no mínimo 56 gramas, salchicha, batata palha, milho verde e ervilha, pão de no mínimo 50g, acompanha 01 (um) copo de no mínimo 250ml de refrigerante de primeira linha e ou copo de suco de 250ml refrigerado. Deve apresentar condições técnicas e higiênic-sanitárias adequadas. Contendo guardanapo por pessoa.	UND	6.000,00	14,00	84.000,00
2	<b>LANCHE TIPO 02:</b> Pão bola com hambúrguer (bovino ou frango de no mínimo 56g), queijo, presunto, ovo, alface, tomate, milho e ervilha, acompanhando 01 (um) copo de no mínimo 250ml de refrigerante de primeira linha ou copo de suco natural de 250ml refrigerado. Apresentando condições técnicas e higiênic-sanitárias adequadas. Contendo guardanapo por pessoa.	UND	2.000,00	20,67	41.340,00
3	<b>LANCHE TIPO 03:</b> Mini pizza de no mínimo 250g (sabores de calabresa, frango ou carne), queijo, acompanhando 01 (um) copo de no mínimo 250ml de refrigerante de primeira linha ou suco natural de 250ml refrigerado. Apresentando condições técnicas e higiênic-sanitárias adequadas. Contendo guardanapo por pessoa.	UND	2.000,00	15,00	30.000,00
4	<b>LANCHE TIPO 04:</b> Kit salgados com 15 (quinze) salgados (mini coxinhas de frango; mini pasteis fritos de carne; mini rissoles fritos, mini bolinhas de queijo, canudinhos recheados com frango), 01 (um) pãozinho com patê, 01 (uma) fatia de bolo de 100g, acompanhando copo de refrigerante de no mínimo 250ml de primeira linha ou copo de suco de 250ml, cada kit lanche deverá vir devidamente embalado em caixa unitária, contendo guardanapo por pessoa.	UND	4.000,00	15,00	60.000,00
5	<b>BOLO RECHEADO TIPO A:</b> confeitados, com cobertura e recheio interno para no mínimo 20 (vinte) pessoas; Cobertura de Chocolate ou Ninho; Recheios: Chocolate, ninho, beijinho, doce de leite.	UND	100,00	126,67	12.667,00
6	<b>BOLO RECHEADO TIPO B:</b> confeitados, com cobertura e recheio interno para no mínimo 40 (quarenta) pessoas; Cobertura de Chocolate ou Ninho; Recheios: Chocolate, ninho, beijinho, doce de leite.	UND	100,00	250,00	25.000,00
7	<b>SALGADOS DIVERSOS:</b> mini coxinhas de frango e/ou mini pastel e/ou bolinha de queijo e/ou rissole e/ou canudinho recheados, acondicionado em caixa com 100 unidades.	UND	200,00	133,33	26.666,00
<b>TOTAL DO LOTE 01</b>					<b>R\$ 279.673,00</b>

Este documento foi assinado digitalmente por LUAN NUNES ALEXANDRE (CPF 092.453.494-03) em 08/05/2023 09:49:29



LOTE 02 – REFEIÇÕES					
Item	Descrição	Unid.	Quant.	Valor Méd. Unit. (R\$)	Valor Méd. Total (R\$)
1	<b>REFEIÇÃO TIPO 01:</b> Café da Manhã Cardápio do dia – Acompanhando 01 (um) copo de café ou suco - Servido no restaurante.	UND	100,00	26,67	2.667,00
2	<b>REFEIÇÃO TIPO 02:</b> Almoço Completo - Cardápio do dia - Acompanhando 01 (um) copo de suco ou 01 (uma) lata de refrigerante - Servido no restaurante.	UND	500,00	46,67	23.335,00
3	<b>REFEIÇÃO TIPO 03:</b> Jantar completo - Cardápio do dia - Acompanhando 01 (um) copo de suco ou 01 (uma) lata de refrigerante - Servido no restaurante.	UND	500,00	46,67	23.335,00
4	<b>REFEIÇÃO TIPO 04:</b> Acondicionada em embalagem apropriada (papel alumínio ou isopor), com no mínimo 600g de alimento fechado com tampa apropriada; Poderá ser café da manhã, almoço ou jantar.	UND	2.000,00	37,67	75.340,00
<b>TOTAL DO LOTE 02</b>					<b>R\$ 124.677,00</b>
LOTE 03 – BUFFET					
Item	Descrição	Unid.	Quant.	Valor Méd. Unit. (R\$)	Valor Méd. Total (R\$)
1	<b>SERVIÇO DE BUFFET – CAFÉ DA MANHÃ COMPLETO:</b> Café da manhã por pessoa: deverá servir 02 (dois) tipos de pães (50gr cada), 02 (duas) fatias de bolos (50gr cada), tapioca, cuscuz, 02 (duas) fatias de queijo (30gr cada), 02 (dois) tipos de biscoitos (40gr cada), 01 (uma) fatia de presunto (40gr cada), 02 (dois) tipos de frutas da estação (40gr cada), suco de fruta da estação(250ml por pessoa), café (40ml por pessoa); tipos de pães: francês, doce com coco, massa fina, doce com chocolate e baguete; tipos de bolos: branco, mesclado, macaxeira, batata, fubá, milho, chocolate, abacaxi, laranja e limão; tipos de queijo: mussarela, coalho e manteiga; tipos de biscoito: tipo cream cracker, doce, chocolate e maisena; tipos de presunto: peru e frango; tipos de frutas: abacaxi, melancia, mamão, banana, melão, uva e maçã; tipos de bebidas: suco de fruta da estação, café, leite e leite zero lactose. Apresentando condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas. Contendo guardanapo por pessoa. Servido no local indicado pela Prefeitura. Cutelária de responsabilidade do fornecedor.	UND	2.000,00	45,00	90.000,00
2	<b>SEVIÇO DE BUFFET – CAFÉ DA MANHÃ SIMPLES:</b> Café da manhã por pessoa: deverá servir 01 (um) tipo de pão (50gr), 01 (uma) fatia de bolo (50gr), 01 tapioca recheada com queijo, e ovo, suco de fruta da estação (250ml por pessoa) ou café (40ml por pessoa) + leite; apresentando condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas. Contendo guardanapo por pessoa. Servido no local indicado pela Prefeitura. Cutelária de responsabilidade do fornecedor.	UND	2.000,00	34,33	68.660,00



3	<p><b>SERVIÇO DE BUFFET – ALMOÇO COMPLETO:</b> deverá servir 02 (duas) opções de carnes (150gr por pessoa), 01(uma) opção de arroz (50gr por pessoa), 01 (uma) opção de feijão (50gr por pessoa), 01 (uma) opção de massa (100gr por pessoa), 01 (uma) opção de salada (100gr por pessoa), 02 (duas) opções de outros pratos (100gr por pessoa), refrigerante e/ou suco de fruta (250ml por pessoa); tipos de carnes: file ao molho, carne de sol, bife bovino ao molho e/ou à milanesa, lombo suíno, linguiça suína, de frango e/ou mista, coxa, sobrecoxa e/ou peito de frango, tipos de arroz: branco escorrido e/ou refogado, tipo parboilizado e/ou branco; tipos de massas: macarrão tipo espaguete, talharim, penne; tipos de feijão: feijão de corda, macassa, carioquinha e preto; tipos de verduras/legumes p/ saladas (podendo ser cozidas, mistas e cruas): alface, tomate, repolho, cebola, cenoura, batata inglesa, ervilha, milho verde, beterraba e vagem; outros tipos de pratos: farofas, purê (batata inglesa, de macaxeira), ovos (cozidos, mexidos, omeletes) macaxeira( frita, cozida), bolinhos (de macaxeira, arroz, soja), batata palha ou frita, salpicão, escondidinho de carne de sol com macaxeira; tipos de bebidas: lata de refrigerante normal de 350, diet, ligh (sabor cola, laranja, guaraná e limão), de primeira linha e refrigerado ou suco de frutas da estação de 250ml, refrigerado. Apresentando condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas. Contendo guardanapo por pessoa. Servido no local indicado pela Prefeitura. Cutelária de responsabilidade do fornecedor.</p>	UND	2.000,00	58,33	116.660,00
4	<p><b>SERVIÇO DE BUFFET – JANTAR TIPO A:</b> Entrada: 10 (dez) Salgados Variados por pessoa; 01 (um) prato quente e 01 (uma) massa: Filé ao molho madeira ou Frango aos 04 (quatro) queijos, servido em réchaud de prata; 01 (uma) massa (penne ou farfalle) e 02 (dois) molhos (4 queijos e molho a bolonhesa) servido em réchaud de prata; Acompanhamentos: arroz branco, batata palha e farofa; 01 (um) tipo de salada; 01 (uma) sobremesa; Refrigerantes (normal e diet); 02 (dois) tipos sucos naturais; Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro. Observação: - Louças, talheres, copos de vidro e/ou taças apropriadas; - Guardanapos de tecido; - Serviço de garçons; - Bandejas de boa apresentação.</p>	UND	2.000,00	68,33	136.660,00
5	<p><b>SERVIÇO DE BUFFET – JANTAR TIPO B:</b> 02 (duas) Entrada: 15 (quinze) Salgados Variados por pessoa e frios; 03 (Três) pratos quentes e 01 (uma) massa; Filé ao molho madeira servido em réchaud de prata; Camarão aos três queijos, servido em réchaud de prata; Frango aos 04 (quatro) queijos, servido em réchaud de prata; 01 (uma) massa (penne, spaguetti ou farfalle) e 02 (dois) molhos (4 queijos e molho a bolonhesa), servido em réchaud de prata; Acompanhamentos: arroz branco, arroz a piemontese, batata palha e</p>	UND	750,00	76,67	57.502,50



	farofa; 02 (dois) tipos de salada; 04 (quatro) tipos de doces (brigadeiro, olho de sogra, uvinha e doce de coco), servidos em bandejas; Refrigerantes (normal e diet); 02 (dois) tipos sucos naturais; Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro. Observação: - Louças, talheres, copos de vidro e/ou taças apropriadas; - Guardanapos de tecido; - Serviço de garçons; - Bandejas de boa apresentação.				
6	<b>SERVIÇO DE BUFFET - COFFE BREAK:</b> Deverá servir salgados fritos e de forno (tipo coquetel, 10 (dez) por pessoa; Pães com patê ou Queijo e presunto; 01 (uma) fatia de bolo 50g; frios tipo queijo e presunto(40g cada pessoa),fruta da estação (50gr por pessoa); refrigerante de primeira, suco, e café.	UND	2.000,00	38,00	76.000,00
7	<b>COQUETEL:</b> 06 (seis) variedades de salgados frios na quantidade total de 10/1; 06 (seis) variedades de doces finos (trufas diversas, bombons fondados) na quantidade de 10/1; Água mineral (com ou sem gás) - em copos e/ou taças de vidro; Refrigerantes (normal e diet); 02 (dois) tipos sucos naturais.	UND	1.000,00	36,67	36.670,00
8	<b>SERVIÇO DE BUFFET – CAMARIM TIPO 01:</b> Bebidas: 02 (dois) tipos de refrigerante em lata (light e comum), água 500 ml com gás e sem gás, 02 (dois) tipos de sucos light e comum, gelo cubo, energético, isotônico, água de coco, café, garrafa de whisky. Comidas: 04 (quatro) tipos de salgados, pão de queijo, tabua de frios, cesta de frutas, pães, patês, mini sanduíches, bolo, 01 caixa de bombom. Incluir vasilhames, açúcar e adoçante. Preparar e entregar o camarim pronto.	P/ 10 PESSOAS	100,00	933,33	93.333,00
9	<b>SERVIÇO DE BUFFET – CAMARIM TIPO 02:</b> bebidas: 02 (dois) tipos de refrigerantes em lata (light e comum), água 500 ml com gás e sem gás, 02 (dois) tipo de sucos light e comum, gelo cubo e escama, água de coco, café, garrafa de Whisky. Comidas: 03 tipos de salgadinhos, pão de queijo, cesta de frutas, mini sanduíches, Pizzas, torta recheada, cuscuz temperado, Carne ao molho, 01 caixa de bombom.	P/10 PESSOAS	100,00	1.126,67	112.667,00
<b>TOTAL DO LOTE 03</b>					<b>R\$ 788.152,50</b>
<b>VALOR FINAL</b>					<b>R\$ 1.192.502,50</b>

**3.1.** No preço proposto já deverão estar incluídos todos os custos necessários para o cumprimento do objeto da licitação, bem como todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto licitado;

**3.2.** O contratante não se obriga a adquirir a quantidade total registrada, podendo solicitar o fornecimento dos itens conforme a necessidade demandada pela Secretaria solicitante;



**3.3.** A empresa responsável pela prestação do serviço deverá fornecer equipamentos, bem como, profissionais para: preparar e servir as comidas, bebidas, sobremesas, cadeiras, mesas, toalhas, talheres e todos outros utensílios necessários para o desenvolvimento do serviço.

#### **4. DOS SERVIÇOS:**

**4.1.** Os Serviços deverão ser prestados em locais a serem definidos, de acordo com as necessidades de cada secretarias solicitantes.

**4.2.** Qualquer alteração no endereço da prestação de serviços será informada na Ordem de Serviço;

**4.3.** Após o recebimento da Ordem de Serviço ou Nota de Empenho pelo fornecedor, os serviços deverão ser iniciados, num prazo máximo de **08 (OITO) DIAS CORRIDOS;**

**4.4.** Os serviços poderão ser realizados na sede da empresa mediante justificativa apresentada ao secretário da pasta correspondente;

**4.5.** Depois de recebidos, os serviços serão conferidos pelo setor competente, caso se constate qualquer irregularidade, a empresa deverá corrigi-los, sem ônus à Contratante, no prazo máximo de até **04 (quatro) horas**, a contar do recebimento da notificação formal emitida;

**4.6.** Qualquer correção nos serviços executados é de inteira responsabilidade da Contratada;

**4.7.** Todo e qualquer ônus decorrente da execução do objeto será de inteira responsabilidade da CONTRATADA.

#### **5. EXECUÇÃO DO OBJETO:**

**5.1.** A contratada se obriga a executar os serviços obedecendo as especificações contidas neste termo de referência, não serão aceitas variações;

**5.2.** Os serviços prestados devem se apresentar com as seguintes características:

**5.2.1.** de alta qualidade, sem falhas ou quaisquer outras avarias;

**5.2.2.** seguir rigorosamente as especificações do Item 3;

**5.3.** Os serviços de baixa qualidade, em desacordo com o termo de referência ou com a legislação vigente aplicada, serão rejeitados pelo órgão receptor;

**5.4.** O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

#### **6. DO PAGAMENTO:**

**6.1.** O pagamento será efetuado pelo setor competente por meio de ordem bancária, na agência, conta e estabelecimento bancário indicado pela CONTRATADA, após a entrega da nota fiscal no setor competente e após transcorrer os tramites de liquidação da despesa preceituado pela legislação vigente e resoluções do TCE/RN;

**6.2.** Para que seja atestada a Nota Fiscal apresentada pela Contratada deverá estar acompanhada das certidões de regularidade fiscal, comprovando a idoneidade da mesma;

**6.3.** Ocorrerá à retenção ou glosa, ainda, no pagamento devido à Contratada, sem prejuízo das sanções cabíveis, quando essa não produzir os resultados ou deixarem de prestar os serviços de qualidade;

**6.4.** O pagamento está condicionado ainda, ao ATESTO na Nota Fiscal de Serviços, que comprove a prestação dos serviços. O Atesto será feito pelo Fiscal de Contratos;



- 6.5.** O CNPJ constante da Nota Fiscal de Serviços deverá ser o mesmo indicado na Nota de Empenho;
- 6.6.** Atestada(s) a(s) nota(s) fiscal(is)/fatura(s), a responsabilidade da CONTRATADA subsiste na forma da Lei;
- 6.7.** Na Nota Fiscal deverá estar bem explícita na sua descrição os quantitativos unitários por item, o preço unitário por item, o preço total por item. E nas observações das mesmas o número do Empenho, bem como do Processo Licitatório de referência e o domicílio bancário; e
- 6.8.** Todas as despesas de tributos, encargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do objeto deste termo de referência, correrão por conta exclusiva da contratada.

## **7. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DA CONTRATADA:**

### **7.1. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:**

- 7.1.1.** Emitir a nota de empenho;
- 7.1.2.** Atestar a execução dos serviços;
- 7.1.3.** Verificar minuciosamente a conformidade dos itens recebidos com as especificações constantes neste Termo de Referência e da proposta, para fins de aceitação;
- 7.1.4.** Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto que venham a ser solicitados pela Contratada;
- 7.1.5.** Exercer a fiscalização do contrato, na forma prevista na Lei nº 8.666/1993, procedendo ao atesto das respectivas faturas, com as ressalvas e/ou glosas que se fizerem necessárias;
- 7.1.6.** Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa cumprir suas obrigações dentro dos prazos e condições estabelecidas no contrato;
- 7.1.7.** Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços em desacordo com as respectivas especificações;
- 7.1.8.** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;
- 7.1.9.** Aplicar à CONTRATADA as sanções administrativas previstas na Lei 8.666/1993.

### **7.2. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**

- 7.2.1.** Responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar ao órgão contratante ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;
- 7.2.2.** Efetuar a prestação de serviços de forma satisfatória, imediatamente e em local indicados pela Administração, em estrita observância das especificações do Termo de Referência e da Proposta, acompanhados da respectiva nota fiscal;
- 7.2.3.** Atender prontamente às exigências da Administração, constantes no Termo de Referência, inerentes ao objeto dos serviços em vislumbre;
- 7.2.4.** Reparar ou corrigir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto do contrato em que se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções;
- 7.2.5.** Manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação exigidas;
- 7.2.6.** Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que anteceder a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;



- 7.2.7. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada;
- 7.2.8. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 7.2.9. Aceitar os acréscimos ou supressões que julgados necessários pelo Contratante nos parâmetros estabelecidos na Lei 8.666/93;
- 7.2.10. Assumir os ônus e responsabilidades pelo recolhimento de todos os tributos federais, estaduais e municipais que incidam ou venham a incidir sobre o objeto deste Termo de Referência;
- 7.2.11. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

## **8. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:**

**8.1.** A inexecução total ou parcial das obrigações assumidas sujeitará a CONTRATADA as sanções previstas na Seção II, do Capítulo IV, da Lei nº 8.666/93, podendo a CONTRATANTE, a extensão da falta ensejada, garantida a prévia defesa, aplicar as seguintes sanções:

- a) advertência;
- b) multa;
- c) suspensão temporária de licitar e impedimento de contratar com a ADMINISTRAÇÃO pelo prazo de até 02 (dois) anos;
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no alínea anterior.

**8.2** A multa poderá ser descontada no pagamento eventualmente devido à CONTRATADA, ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente, observados os seguintes percentuais:

- a) 0,1% (um décimo por cento) sobre o valor estimado do contrato limitado a 10% (dez por cento) por dia de atraso, no caso de retardamento da execução contratual;
- b) 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do contrato, no caso de recusa injustificada da licitante adjudicatária em firmar o termo de contrato no prazo e condições estabelecidos.
- c) Aplicar-se-á no caso de inexecução total ou parcial, o percentual de 10% (dez por cento), sobre o valor total do objeto contratado.

**8.3.** As demais sanções poderão ser aplicadas juntamente, com a multa, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.



**9. CRITÉRIO DE JULGAMENTO:**

**9.1** Será vencedora a empresa que apresentar o **MENOR PREÇO POR LOTE**.

**10. FISCALIZAÇÃO:**

**10.1.** Será de responsabilidade da secretaria responsável pela solicitação, o dever de fiscalizar, visando à entrega do objeto de acordo com o que consta neste Termo de Referência;

**10.2.** As partes elegem o foro da Seção Judiciária da Comarca de João Câmara/RN, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer dúvidas que surgirem na execução do presente Termo de Referência.

Jandaíra/RN, 08 de Maio de 2023.

**Luan Nunes Alexandre**  
**Secretário Municipal de Administração**





## VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 6458efdb2b120

### Lista de assinaturas:

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas (horário de Brasília):

✓ LUAN NUNES ALEXANDRE (CPF 092.453.494-03) em 08/05/2023 09:49:29

Para verificar a validade das assinaturas, acesse:

<http://jandaira.gdoc.tec.br/app/citizen/authenticity?hash=6458efdb2b120>