

## TERMO DE REFERÊNCIA

(art. 6º, XXIII, Lei nº 14.1333/2021)

### AQUISIÇÃO DE BENS: PREGÃO

Processo Administrativo [00000.004918.2025-94](#)

#### 1. DO OBJETO E DO PRAZO DE VIGÊNCIA (Art. 6º, XXIII, “a”, Lei nº 14.133/2021)

**1.1.** Contratação de fornecimento contínuo de saladas de frutas e quitandas, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE

1	<p>Saladas de frutas com caldo do suco da laranja; fornecidas em potes individuais com capacidade em volume para 300 ml, sendo que os potes devendo conter 200 gramas de salada de fruta e no mínimo 30 ml de suco de laranja. As frutas devem ser cortadas em cubos proporcionais e devem ser apresentadas em perfeito estado de conservação, considerando aroma, cor da fruta e sabor. Os potes deverão estar acompanhados de guardanapo individual e garfo de sobremesa descartável, devendo ser perfeitamente lacrados, de modo que se garanta a segurança do alimento.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salada de Fruta tipo 01: Banana Prata, Maçã Galo, Laranja Pera e Morango</li> <li>• Salada tipo 02: Banana Prata, Maçã Galo, Mamão Papaia e Uva (sem caroço)</li> <li>• Salada tipo 03: Maçã Galo, Manga Tommy, Melão Amarelo e Abacaxi Pérola.</li> </ul> <p>As saladas de frutas deverão conter 04 (quatro) tipos de frutas com caldo de laranja.</p> <p>A seleção das frutas pode variar, mediante prévio ajuste, caso o tipo solicitado não esteja bom para o período, atendendo com isso aspectos de sazonalidade.</p>	*****	Potes	10.000

2	<p>Quitandas de tipos variados (ex: pão de queijo; empadinha; enroladinhos de queijo), em tamanho pequeno e com proporção adequada entre massa e recheio. O produto deverá estar acondicionado em embalagens separadas por tipo de quitandas e deverão ser entregues de maneira fresca, congelada, pré-assada e/ou assada.</p> <p>Por exemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rosca húngara;</li> <li>• Pão de queijo;</li> <li>• Biscoito de queijo;</li> <li>• Enroladinhos de queijo e de salsicha;</li> <li>• Empadinha de frango;</li> <li>• Mini esfirras fechadas de carne e de frango</li> <li>• Bolos de fubá, de laranja e de cenoura com cobertura de chocolate.</li> </ul> <p>A critério da contratante os tipos de quitandas poderão ser alteradas, por outras de mesmo valor, a qualquer momento, mediante solicitação.</p>	*****	Quilos	3.600
---	---	-------	--------	-------

**1.2.** O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, sendo caracterizado como comum, visto que possui padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais de mercado, compatível com a finalidade a que se destina, sem prejuízo da eficiência, qualidade e durabilidade, nos termos da Portaria nº 277, de 15 de fevereiro de 2023 e do art. 6º, XIII, da Lei nº 14.133/2021.

**1.3.** O parcelamento por lotes não se aplica ao presente objeto, sendo o critério de julgamento da contratação o de **“menor preço por item”**, mostrando-se tecnicamente e economicamente viável, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes na disputa, aumentando a competitividade e a viabilização de melhores propostas.

**1.4.** O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021, considerando tratar-se de fornecimento contínuo de bem, decorrente de necessidade permanente ou prolongada desta Administração, conforme art. 6º, inciso XV, da Lei nº 14.133/2021.

**1.5.** O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

## **2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO (Art. 6º, XXIII, “b”, Lei nº 14.133/2021)**

**2.1** Considerando a necessidade de proporcionar um bom ambiente de trabalho, o órgão dispõe de gêneros alimentícios que são servidos regularmente para a comunidade interna. As saladas de frutas e quitandas são parte do conjunto de alimentos e contemplam uma perspectiva de alimentação mais nutritiva, que promova saúde e bem-estar aos servidores, vereadores e convidados durante eventos e outras atividades realizadas pela Casa. O quantitativo proposto para atender tal necessidade, é resultado do somatório do quantitativo dos últimos contratos, com acréscimo adicional para atender o crescimento de consumo previsto para o próximo ano. Considera-se que a previsão de tal aumento privilegia a economia de escala, vez que evita aquisições fracionadas ou eventuais aditivos contratuais que elevam o preço final das contratações em torno do objeto.

**2.3.** O objeto da contratação está previsto no [Plano de Contratações Anual 2026- PCA 2026 - 00000.003879.2025-16](#).

## **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO (art. 6º, XXIII, “c”, Lei nº 14.133/2021 e art. 3º, Lei nº 12.305/2010)**

### **3.1. Da necessidade da solução:**

Considerando a necessidade de prover condições adequadas de trabalho e bem-estar aos vereadores e colaboradores desta Casa, justifica-se a contratação de fornecimento contínuo de quitandas e saladas de frutas para consumo durante sessões, reuniões e atividades administrativas de rotina. Tais itens apresentam perfil nutritivo, de fácil porcionamento e baixo impacto logístico, contribuindo para manutenção de energia, foco e produtividade.

### **3.2. Das exigências relacionadas à manutenção da solução**

O órgão deverá manter refrigeradores e freezers permanentemente disponíveis para garantir a conservação dos itens até o momento do consumo.

### **3.3 Das características e qualificação da solução:**

As saladas de frutas e quitandas a serem adquiridas devem atender aos seguintes requisitos de qualificação:

#### **3.3.1 Qualidade**

1. **Aspecto físico e sabor das frutas:** Devem ser da melhor qualidade, atingindo o sabor esperado para frutas com nível de maturação adequado para o consumo. As frutas devem ter cor e aroma adequados, de preferência sem partes escurecidas, privilegiando o melhor estado possível para consumo. Tal nível de qualidade será atingido respeitando a sazonalidade e privilegiando a compra de itens frescos e a produção o mais próxima possível da entrega.
2. **Aspecto físico e sabor das quitandas:** As quitandas devem ser da melhor qualidade, garantida que as massas e recheios tenham o aspecto esperado, sendo o recheio suculento, a massa das quitandas fresca e macia, sendo os queijos e carnes utilizados os da melhor qualidade para fins de alcançar bom sabor.
3. **Segurança:** Todos os itens devem atender às normas de segurança aplicáveis, considerando aspectos de segurança alimentar que envolvem desde a escolha dos insumos até as embalagens, armazenamento e transporte dos potes de saladas e quitandas.
4. **Acabamento:** As embalagens devem apresentar um acabamento impecável, sem defeitos ou imperfeições que comprometam seu consumo ou gerem dúvida sobre o melhor preparo dos itens. As frutas devem ser cortadas em cubos proporcionais de modo que não haja proeminência de sabor de uma determinada fruta.

#### **3.3.2 Sustentabilidade**

1. **Materiais Sustentáveis:** Na seleção de alimentos, deverão ser priorizados critérios que promovam práticas sustentáveis ao longo de toda a cadeia de suprimentos. Deverá ser dada preferência a ingredientes provenientes de agricultura local ou orgânica, minimizando o transporte e reduzindo o uso de pesticidas e fertilizantes sintéticos.

#### **3.3.4 Especificações Técnicas**

**As especificações incluem, mas não se limitam a:**

1. **Dimensões:** Tamanho e peso dos itens.
2. **Capacidade:** Volume ou capacidade dos produtos, conforme aplicável.

### **3.3.5. Embalagem e Rotulagem**

1. **Embalagem:** Priorizar embalagens sustentáveis, como materiais recicláveis ou biodegradáveis, minimizando o uso de plásticos virgens. Embalagens minimalistas e reutilizáveis devem ser incentivadas, juntamente com opções de refil para reduzir o desperdício.
2. **Rotulagem:** Todos os itens devem ser claramente rotulados, com informações detalhadas sobre o produto, incluindo o nome do fabricante, data de validade (quando aplicável), e instruções eventuais.

### **3.3.6. Conformidade Legal**

1. **Regulamentação:** Os itens devem estar em conformidade com todas as regulamentações e normas vigentes aplicáveis, incluindo legislação relacionada a segurança alimentar, trabalhista e ambiental.
2. **Certificados de Conformidade:** Quando aplicável, os produtos devem ser acompanhados de certificados que comprovem sua conformidade com os padrões nacionais e internacionais.

## **3.4. Dos elementos de sustentabilidade**

Todas as saladas de frutas e quitandas fornecidas deverão estar livres de substâncias tóxicas. Os produtos deverão ser acompanhados de embalagens mínimas e preferencialmente recicláveis ou biodegradáveis, promovendo a redução do desperdício e facilitando a correta destinação dos resíduos. As embalagens utilizadas nos produtos contratados deverão ser escolhidas com base em critérios de sustentabilidade reconhecidos internacionalmente.

A solução, portanto, contempla o fornecimento de bens alimentícios prontos para consumo, sem a necessidade de disponibilização de equipe, utensílios ou estrutura de preparo no local.

## **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (Art. 6º, XXIII, alínea “d”, Lei nº 14.133/2021)**

### **4.1 Possíveis Impactos Ambientais (Sustentabilidade)**

Os elementos que caracterizam possíveis impactos ambientais, se houver, encontram-se pormenorizados em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar.

#### **4.2. Subcontratação (artigos 122 e 74, § 4º, Lei nº 14.133/2021)**

Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### **4.3. Garantia da contratação (art. 96, Lei nº 14.133/2021)**

Para contratos com valores a partir de R\$ 100.000,00 (cem mil reais) será exigida a garantia da contratação de que tratam os artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, no percentual de 5 % do valor contratual, conforme regras previstas no instrumento.

**a.1)** A garantia nas modalidades caução e fiança bancária deverá ser prestada em até 30 dias após a data de assinatura do contrato.

**a.2)** No caso de seguro garantia, sua apresentação deverá ocorrer no prazo de 1 mês, contado da homologação da licitação e anterior a data de assinatura do contrato. Nesta hipótese, o prazo de vigência da apólice será o prazo estabelecido no contrato principal acrescido de 06 meses e deverá acompanhar as modificações referentes à vigência deste mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora, nos termos do art. 97, I e II, da Lei nº 14.133/2021.

**b)** O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

### **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO (art. 6º, XXIII, alínea “e”, Lei nº 14.133/2021)**

#### **5.1. Condições de Entrega:**

**a)** O prazo de entrega dos bens será sob demanda. A demanda e o prazo de entrega serão encaminhados por e-mail. A entrega sob demanda se faz necessária visto que em todos os dias de sessão as saladas e quitandas serão fornecidas, o que exigirá fornecimento diário em determinados meses, podendo também diminuir em períodos de recesso. Há ainda eventos e situações de fornecimento urgente, de modo que as ordens de fornecimento conterão claramente o prazo de entrega esperado, podendo variar entre 24 horas a 3 dias.

**b)** Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas, mediante comprovação, com pelo menos 2 dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja

analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

**c)** Os bens deverão ser entregues no edifício sede da Câmara Municipal de Goiânia.

**d)** As quitandas congeladas e pré-assadas devem ter validade mínima de 3 meses. As quitandas assadas devem ter validade máxima de 1 dia. As saladas de frutas devem ter validade máxima de 1 dia.

**e)** As saladas e quitandas devem ser transportadas até o órgão em caixas térmicas ou outro objeto similar que seja adequado ao transporte de alimentos. Deve-se garantir a manutenção da temperatura das frutas e quitandas e a integridade das embalagens, de modo que a qualidade dos itens não se perca durante o transporte.

## **5.2. Garantia, manutenção e assistência técnica**

**a)** O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor)

**b)** A garantia será prestada com vistas a manter os alimentos fornecidos em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.

**c)** Uma vez notificado, a Contratada realizará a substituição dos alimentos que apresentarem vício ou defeito no prazo de até 1 dia útil, contado a partir da data de retirada do item das dependências da Câmara pela Contratada.

**d)** O prazo indicado no subitem anterior, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.

**f)** Decorrido o prazo para substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para executar a substituição do bem, bem como a exigir do Contratado o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos produtos.

**g)** O custo referente ao transporte dos produtos cobertos pela garantia será de responsabilidade do Contratado.

**h)** A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo



depois de expirada a vigência contratual.

## **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO (art. 6º, XXIII, alínea “f”, Lei nº 14.133/2021)**

**6.1.** O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas do presente instrumento e outras avençadas, bem como de acordo com as normas da Lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

**6.2.** Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

**6.3.** As comunicações entre a Câmara e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de *e-mail* institucional para esse fim.

**6.4.** A Câmara Municipal de Goiânia poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

**6.5.** Após a assinatura do contrato, a Câmara poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

**6.6.** O contrato deverá ter sua execução acompanhada e fiscalizada pelos fiscais do contrato e deverá ser administrado e acompanhado pela Comissão Gestora de Contratos, de acordo com a Portaria nº 283/2023 da Câmara Municipal de Goiânia, permitida a contratação de terceiros para assisti-los e subsidiá-los com informações pertinentes a essa atribuição.

**6.7.** Durante a execução do contrato poderá ser exigida comprovação de que o contratado mantém a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, e a reserva de percentual de 5% (cinco por cento) das vagas de mão de obra para pessoas em situação de rua no cumprimento da legislação específica (Lei Municipal nº 10.462/2020), mediante a indicação dos empregados que preencherem as referidas vagas, conforme disposto no art. 116 da Lei nº 14.133/2021.

**6.8.** O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (art. 119, Lei nº 14.133/2021).

**6.9.** A fiscalização ou acompanhamento pelo Contratante não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

**6.10.** O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (art. 120, Lei nº 14.133/2021).

**6.11.** Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (art. 121, *caput*, Lei nº 14.133/2021).

**6.12.** A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (art. 121, § 1º, Lei nº 14.133/2021).

## **7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO (art. 6º, XXIII, alínea “g”, Lei nº 14.133/2021)**

### **7.1. Do Recebimento do Objeto (art. 140, I e II, Lei nº 14.133/2021)**

**a)** Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, por responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

**b)** Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 1 (um) dia útil, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

**c)** O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 1 dia útil a contar do recebimento provisório, após a verificação da qualidade, quantidade do material e demais exigências contratuais, mediante Termo de Recebimento Definitivo.

**d)** Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

**e)** O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil da CONTRATADA por vícios revelados posteriormente, pela garantia dos bens entregues e, ainda, pela responsabilidade ético-profissional na perfeita execução do contrato.

## **7.2. Do Pagamento**

**a)** O pagamento será realizado no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta-corrente indicados pelo contratado.

**b)** Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o fiscal do contrato atestar a execução do objeto, que ocorrerá após sanadas eventuais irregularidades na Nota Fiscal ou documentação exigida para comprovação da execução do contrato, bem como comprovação de regularidade fiscal da contratada.

**c)** A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

**d)** Constatando-se a situação de irregularidade da CONTRATADA, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da CONTRATANTE.

**e)** Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

**f)** Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão

realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação fiscal.

## **8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR (art. 6º, XXIII, alínea “h”, Lei nº 14.133/2021)**

**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.

**8.2.** As exigências de habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista, econômico-financeira e técnico-profissional ou operacional são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no Edital, observado o disposto no Capítulo VI, do Título II, da Lei nº 14.133/2021.

**8.3.** Caso atendidas as condições para contratação, a habilitação do fornecedor será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos e demais exigências previstas em contrato, em especial às relacionadas às habilitações jurídica, social, fiscal e trabalhista.

## **9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, alínea “i”, Lei nº 14.133/2021)**

**9.1.** O valor estimado da contratação, acompanhado dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, terá caráter sigiloso e consta em documento denominado “ORÇAMENTO ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO”.

### **9.2. Justificativa para o sigilo do valor estimado:**

A opção pelo orçamento sigiloso se justifica em virtude da busca pela maior vantajosidade da proposta, garantindo a ampla competitividade e economicidade para a Administração, a fim de obter o preço compatível com o praticado no mercado.

## **10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 6º, XXIII, alínea “j”, Lei nº 14.133/2021)**

**10.1.** As despesas decorrentes da presente contratação correrão à

conta de recursos específicos consignados no Orçamento da Câmara Municipal de Goiânia.

**10.2.** A Dotação Orçamentária que atenderá a presente contratação será especificada posteriormente, nos autos do processo de contratação, pela Diretoria Financeira da Câmara Municipal de Goiânia.

Goiânia, 13 de outubro de 2025.

**Leonardo Soares Oliveira**  
Diretor de Almoxarifado e Patrimônio

**Michely Cristine Guimarães Rezende**  
Gerente de Almoxarifado

Documento assinado eletronicamente por:

- **MICHELY CRISTINE GUIMARÃES REZENDE, SV - CALM**, em 13/10/2025 11:27:52.
- **LEONARDO SOARES OLIVEIRA, CD - DPAA**, em 14/10/2025 18:06:54.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 10/09/2025. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.camaragyn.go.gov.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

**Código Verificador:** 154713  
**Código de Autenticação:** 0ccb6ffc76



Documento Digitalizado Público

Anexo II - Termo de Referência

**Assunto:** Anexo II - Termo de Referência  
**Assinado por:** Paulo Franca  
**Tipo do Documento:** Instrução  
**Situação:** Finalizado  
**Nível de Acesso:** Público  
**Tipo do Conferência:** Documento original

Documento assinado eletronicamente por:

- PAULO VICTOR FAGUNDES FRANCA, SV - DCLI, em 03/12/2025 09:37:51.

Este documento foi armazenado no SUAP em 03/12/2025. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.camaragyn.go.gov.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

**Código Verificador:** 207191  
**Código de Autenticação:** d286653106



# Documento Digitalizado Público

## Anexo II - Termo de Referência

**Assunto:** Anexo II - Termo de Referência  
**Assinado por:** Paulo Franca  
**Tipo do Documento:** Instrução  
**Situação:** Finalizado  
**Nível de Acesso:** Público  
**Tipo do Conferência:** Documento original

Documento assinado eletronicamente por:

- **PAULO VICTOR FAGUNDES FRANCA, SV - DCLI**, em 05/02/2026 11:10:41.

Este documento foi armazenado no SUAP em 05/02/2026. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.camaragyn.go.gov.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

**Código Verificador:** 213699  
**Código de Autenticação:** e9ff04c1d3

