



ESTUDO TECNICO PRELIMINAR PARA LICITAÇÃO – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - 2025

1-DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Aquisição de gêneros alimentícios para atender a alimentação escolar no âmbito do Programa Nacional da Alimentação Escolar – PNAE, conforme estabelece nº 06 de maio de 2020, bem como, atender a Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009.

O PNAE tem a finalidade de oferecer alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública. O objetivo da iniciativa é contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos.

Nesse contexto, a aquisição foi baseada levando em consideração o número de alunos regularmente matriculados na rede pública municipal de ensino e quantidades per capita de anos anteriores.

2-DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS NECESSÁRIOS E SUFICIENTES À ESCOLHA DA SOLUÇÃO, PREVENDO CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

A presente licitação abrange a aquisição de gêneros alimentícios destinados a alimentação escolar dos discentes das escolas municipais de Tenente Laurentino Cruz/RN.

Para atender a demanda, necessitará de previsão e adequação orçamentária da despesa; elaboração de edital com cláusulas capazes de prever possíveis riscos; realização de licitação; formalização de contratos e designação de fiscal para assegurar o cumprimento das obrigações das empresas contratadas.

Como requisitos da contratação, a empresa contratada deve cumprir o que está abaixo relacionado:

2.1 Prazo para Entrega dos Gêneros Alimentícios:

Entregar os produtos conforme cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura – SEMEC de Tenente Laurentino Cruz/RN, a qual formulará periodicamente, tendo a proponente o prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas a contar





do recebimento da solicitação, para entregar o produto solicitado em cada uma das Unidades de Ensino requisitantes.

2.2 Entrega dos Gêneros Alimentícios

2.2.1 Os produtos deverão ser entregues nas Unidades de Ensino que compõem as regiões administrativas do Município conforme relação a seguir, e nos horários de funcionamento destes estabelecimentos, os quais corresponde no turno matutino de 07:00h às 11:00 h e turno vespertino de 13:00h às 17:00 h.

Escolas	Endereços
Escola Municipal Senhora Santana	Av. Ayrton Laurentino, 11 – Centro, Tenente Laurentino Cruz/RN
Creche Municipal São Francisco	Av. Ayrton Laurentino – Centro, Tenente Laurentino Cruz/RN
Escola Municipal Silvino Garcia do Amaral	Sítio José Antônio, SN-Zona Rural, Tenente Laurentino Cruz/RN
Escola Municipal Florência Maria da Conceição	Sítio Baixa do Mateus, SN-Zona Rural, Tenente Laurentino Cruz/RN

2.2.2 A simples entrega do produto objeto deste pregão não implica na sua aceitação definitiva, o que ocorrerá após a vistoria e comprovação de conformidade pelo Setor de Nutrição (nutricionista e/ ou coordenadora da merenda escolar);

2.2.3 A empresa fornecedora ficará obrigada a trocar, imediatamente, o produto que vier a ser recusado, sem ônus para a Contratante.

2.2.4 Cronograma de Entrega:

GÊNEROS	DIAS DE ENTREGA
CARNES	1 a 2 vezes por mês ou conforme solicitação da nutricionista / responsável, no período da manhã e tarde (7:00h às 11h; 13h às 17h).
LATICÍNIOS	1 a 2 vezes por mês ou conforme solicitação da nutricionista / responsável, no período da manhã e tarde (7:00h às 11h; 13h às 17h).
NÃO PERECÍVEIS	1 a 2 vezes por mês ou conforme solicitação da nutricionista / responsável, no período da manhã e tarde (7:00h às 11h; 13h às 17h).

Documentação enviada e recebida por Maria Verônica de Oliveira Souza, CPF 033.XXX.XXX-50 em 10/04/2025
Angela Neligia Araujo Dantas, CPF 072.XXX.XXX-12 em 10/04/2025



A autenticidade pode ser verificada em:
<http://pmtenentelaurentino.pe.topsolutionsrn.com.br/validacao-documento>, usando o Código de Identificação: A25410115481 e Código Autenticação: 5b472f5a





HORTIFRUTIGRANJEIROS	1 a 4 vezes por mês ou conforme solicitação da nutricionista / responsável, no período da manhã e tarde (7:00h às 11h; 13h às 17h).
POLPAS	1 a 2 vezes por mês ou conforme solicitação da nutricionista / responsável, no período da manhã e tarde (7:00h às 11h; 13h às 17h).
PÃES E BOLOS	1 a 2 vezes por mês ou conforme solicitação da nutricionista / responsável, no período da manhã e tarde (7:00h às 11h; 13h às 17h).

2.3 Exigências no Recebimento dos Gêneros Alimentícios

2.3.1 Transporte e Entregadores:

- Boas condições de higiene dos veículos dos fornecedores;
- Carnes (carne vermelha, frango, embutidos) e laticínios devem ser transportados exclusivamente em caminhão fechado, refrigerado do tipo tambor e com termômetros em perfeitas condições de funcionamento, conforme exigências da vigilância sanitária através da Portaria CVS-15, de 07/11/1991;
- Boa higiene pessoal e adequação do uniforme dos entregadores.

2.3.2 Produtos:

- Integridade e higiene da embalagem;
- Realização de avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas;
- Características específicas de cada produto, conforme edital, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS 5/2013 de 09/04/2013;
- Verificação do Rótulo: nome, composição do produto e lote; número do registro no Órgão Oficial; CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante; condições de armazenamento;
- Quantidade (peso), data de validade, data de fabricação de todos os alimentos e respectivos registros nos órgãos competentes de fiscalização.

2.3.3 No **recebimento das carnes** serão analisadas as seguintes características:

- Deverão ser de procedência idônea; possuir o carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente; transportadas em carros fechados e refrigerados; embaladas em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura,

Documento assinado eletronicamente por Maria Verônica de Oliveira Souza, CPF 033.XXX.XXX-50 em 10/04/2025 Angela Nelglia Araujo Dantas, CPF 072.XXX.XXX-12 em 10/04/2025





respeitando-se as características organolépticas próprias e acondicionadas em caixas de papelão lacradas.

- Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

Carnes congeladas (bovinos e aves)	- 18°C com tolerância de até - 15°C
Produtos salgados, curados ou defumados	Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

2.3.4 No recebimento dos laticínios serão analisadas as seguintes características:

- Deverão ser de procedência idônea; com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente; transportados em carros fechados, refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto;

- Serão conferidos rigorosamente: o prazo de validade do leite e derivados, de acordo com o prazo de planejamento de consumo e condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.

- Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

Leite “in natura” e seus derivados	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
------------------------------------	--

2.3.5 No recebimento dos produtos não perecíveis serão analisadas as seguintes características:

- Deverão estar isentos de umidade, objetos estranhos e não apresentar vestígios de insetos. As latas não deverão estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não deverão apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas ou qualquer outro sinal de alteração do produto;

- Os produtos que possuem estabilidade à temperatura ambiente deverão apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo;

-O prazo de validade não poderá ser inferior a 3 (três) meses contados da data de entrega.

- Temperaturas recomendadas para o recebimento:

Não Perecíveis	Temperatura ambiente
----------------	----------------------

A autenticidade pode ser verificada em:
<http://pmtenentelaurentino.pe.topsolutionsrn.com.br/validacao-documento>, usando o Código de Identificação: A25410115481 e Código Autenticação: 5b472f5a





2.3.6 **No recebimento de hortifrutigranjeiros** (frutas, legumes, verduras e ovos) serão analisadas as seguintes características:

- O transporte deverá ser feito em caminhão fechado, trazidos exclusivamente em monoblocos limpos, segundo as portarias CVS 5/2013;
- Serão observados, no momento da entrega, tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos.
- Não serão recebidos hortifruti com folhas velhas e frutos deteriorados;
- Os ovos deverão estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas do tipo “gavetas”, apresentando casca íntegra e sem resíduos, sendo envolvidos em embalagens plásticas, com validade, fornecedor e demais especificações de acordo com a legislação vigente.
- Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

Hortifrutigranjeiros “in natura “	Temperatura ambiente
-----------------------------------	----------------------

2.3.7 **No recebimento das polpas** serão analisadas as seguintes características:

- As embalagens deverão apresentar-se íntegras, não estufadas, não violadas, dentro do prazo de validade e com identificação correta no rótulo;
- Serão observados o prazo de validade e o número do registro no ministério da agricultura;
- Deverão ser transportadas em caminhão refrigerado com termômetro em perfeitas condições de uso. O transporte deverá ser feito exclusivamente em monobloco limpo, com pessoal fardado, segundo exigências da ANVISA.
- Temperatura recomendada para o recebimento das polpas de fruta:

Polpa de frutas congelada e pasteurizada	Temperatura: -18 °C com tolerância até -12°C
--	--

2.3.8 **No recebimento dos pães** serão analisadas as seguintes características:

- Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do órgão competente, transportados em carros fechados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto;





-Serão conferidos rigorosamente: o prazo de validade, de acordo com o prazo de planejamento de consumo e condições das embalagens, de modo que não se apresentem fora dos padrões com furos ou rasgos.

-Temperatura recomendada para o recebimento:

Pães	Temperatura ambiente
------	----------------------

Obs 1: Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de até 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, com a devida aplicação de penalidade.

Obs 2: O recebimento provisório e definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

3 - LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA PROSPECÇÃO E ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS DE SOLUÇÕES, PODENDO, ENTRE OUTRAS OPÇÕES

Não foi verificada mais de uma forma de atendimento da necessidade de mercado, considerando que o meio hoje utilizado vem atendendo a necessidade desta secretaria.

4 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO, ACOMPANHADA DAS JUSTIFICATIVAS TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO

4.1 A solução para garantir a adequada oferta da merenda escolar consiste na aquisição planejada e estruturada de gêneros alimentícios, considerando critérios de qualidade, segurança alimentar e viabilidade econômica. O fornecimento deve assegurar a regularidade da distribuição dos produtos, de forma a atender à demanda de todas as unidades educacionais do município, respeitando as normas de alimentação escolar vigentes e promovendo a adequada nutrição dos alunos.

A solução abrange os seguintes aspectos:

4.1.1. Aquisição e Distribuição dos Gêneros Alimentícios

A autenticidade pode ser verificada em:
<http://pmtenentelaurentino.pe.topsolutionsrn.com.br/validacao-documento>, usando o Código de Identificação: A25410115481 e Código Autenticação: 5b472f5a





A compra dos alimentos será realizada de forma criteriosa, com especificação detalhada dos produtos, incluindo requisitos de qualidade, prazo de validade, composição nutricional e condições de armazenamento e transporte. A distribuição será planejada de acordo com um cronograma de entrega, garantindo que as escolas e creches recebam os produtos em tempo hábil, evitando desperdícios e desabastecimento.

4.1.2. Qualidade e Segurança Alimentar

Os produtos adquiridos deverão atender às exigências sanitárias estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais órgãos reguladores, garantindo a segurança alimentar dos estudantes. Além disso, é essencial que os alimentos sejam submetidos a controle de qualidade, incluindo inspeção visual, análise de embalagem e conformidade com os padrões estabelecidos.

4.1.3. Exigências Relacionadas à Manutenção e Assistência Técnica

Embora a aquisição envolva majoritariamente produtos perecíveis e não perecíveis, alguns itens, como equipamentos necessários ao armazenamento e preparo dos alimentos (ex.: freezers, fogões industriais e liquidificadores de grande porte), podem requerer suporte técnico para instalação, manutenção preventiva e corretiva. Assim, a solução deve prever:

- **Garantia dos produtos e equipamentos adquiridos** por um período mínimo estipulado em contrato, assegurando a substituição ou reparo em caso de defeito.
- **Manutenção preventiva dos equipamentos utilizados no preparo dos alimentos**, assegurando seu funcionamento adequado para evitar riscos à segurança alimentar.
- **Suporte técnico especializado**, caso necessário, para conserto ou substituição de peças em equipamentos essenciais ao serviço de alimentação escolar.

A gestão da manutenção será acompanhada pelos responsáveis da Secretaria Municipal de Educação, garantindo que os serviços sejam prestados dentro do prazo e sem comprometer a rotina das unidades educacionais.

4.2. Ciclo de Vida do Objeto

O ciclo de vida dos gêneros alimentícios para a merenda escolar envolve diversas etapas, desde a seleção dos fornecedores até o consumo final pelos estudantes. Esse ciclo pode ser descrito da seguinte forma:

4.2.1. Planejamento e Especificação da Demanda

A autenticidade pode ser verificada em:
<http://pmtenentelaurentino.pe.topsolutionsrn.com.br/validacao-documento>, usando o Código de Identificação: A25410115481 e Código Autenticação: 5b472f5a





Nesta fase, é realizada a identificação das necessidades de fornecimento, com base no número de alunos atendidos, cardápio escolar elaborado por nutricionistas e diretrizes do PNAE. São definidos os tipos de produtos a serem adquiridos, suas quantidades e periodicidade de entrega.

4.2.2. Processo de Aquisição

A compra dos gêneros alimentícios ocorre por meio de licitação pública, conforme a legislação vigente, garantindo a ampla concorrência, qualidade dos produtos e melhores condições de custo-benefício.

4.2.3. Recebimento, Armazenamento e Distribuição

Os alimentos adquiridos são entregues conforme cronograma estabelecido e inspecionados quanto à qualidade, validade e conformidade com as especificações contratuais. Após o recebimento, os produtos são armazenados em condições adequadas e distribuídos para as unidades educacionais de acordo com a necessidade.

4.2.4. Consumo e Acompanhamento Nutricional

Os alimentos são preparados e servidos aos alunos, garantindo uma refeição balanceada e adequada às necessidades nutricionais de cada faixa etária. Durante essa fase, há o monitoramento da aceitação dos alimentos pelos estudantes e a avaliação da qualidade nutricional da merenda escolar.

4.2.5. Gestão de Resíduos e Sustentabilidade

A solução também considera a minimização de desperdícios e a destinação correta dos resíduos gerados no processo, como embalagens e restos de alimentos. Estratégias como o reaproveitamento consciente de ingredientes, a separação de resíduos orgânicos e recicláveis e parcerias com programas de educação ambiental podem ser implementadas.

4.2.6. Reavaliação e Melhoria Contínua

A cada período, é realizada a avaliação do fornecimento e da qualidade dos gêneros alimentícios, identificando possíveis ajustes no processo de aquisição, armazenamento e distribuição para garantir a melhoria contínua do serviço.

4.3. Conclusão

A solução proposta para o fornecimento de gêneros alimentícios visa garantir a alimentação escolar de qualidade, contribuindo para a saúde, o desenvolvimento e o desempenho acadêmico dos estudantes. A abordagem considera não apenas a aquisição





dos produtos, mas também aspectos relacionados à logística, segurança alimentar, manutenção de equipamentos e gestão do ciclo de vida dos alimentos, garantindo eficiência, sustentabilidade e atendimento ao interesse público.

5 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Calculou-se o quantitativo de alimentos com base na demanda de alunos em período regular de atividades acadêmicas presenciais, levando em consideração o período de 12 (doze) meses e o mesmo per capita utilizado normalmente na elaboração dos cardápios presenciais, conforme pode ser observado no anexo1 referente a memória dos cálculos para estimativas das quantidades.

Tabela 1- Planilha com estimativa dos quantitativos de gêneros alimentícios a serem licitados para doze meses de merenda escolar, da rede pública municipal de Tenente Laurentino Cruz/RN.

LOTE 1		
DESCRIÇÃO	UNID. MEDIDA	QUANTIDADE
AÇAFRÃO – 100G Descrição: Especiaria de cor amarelo alaranjada, obtida a partir da cúrcuma (raiz pura).	PACOTE	179
ACHOCOLATADO LIQUIDO Descrição: líquido, sabor: chocolate, características adicionais: enriquecido com vitaminas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto.	LITRO	781
ACHOCOLATADO LIQUIDO SEM LACTOSE Descrição: líquido, sabor: chocolate, características adicionais: enriquecido com vitaminas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto.	LITRO	94
AÇÚCAR REFINADO Descrição: açúcar refinado, emb. com 1 kg, na cor branca, sacarose de cana de açúcar, embalagem em polietileno, contendo data de fabricação e prazo de validade, produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender a resolução 12/78 da Comissão Nacional de normas e padrões para alimentos – CNNPA.	KG	1406





ADOÇANTE LÍQUIDO (Edulcorante stévea) c/ 100 ml Descrição: Edulcorante stévea, o produto deverá ter marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade.	UNIDADE	30
AMIDO DE MILHO – 500G Descrição: Sem glúten e embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	500
ARROZ – TIPO 1 Descrição: arroz branco, sub – polido, classe longo fino tipo 1, embalagem contendo 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, o produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	3058
ARROZ PARBOILIZADO – TIPO 1 Descrição: Tipo 1, longo, constituídos de graus inteiros, com teor de unidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. A embalagem contendo 1Kg, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	4799
AVEIA EM FLOCOS. Peso líquido de 500g. Embalagem plástica de polietileno, transparente, resistente, com solda reforçada, original de fábrica com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data de entrega, rotulagem de acordo com a legislação.	UNIDADE	569
BEBIDA LÁCTEA – 1 LITRO Descrição: Sabores variados, com consistência cremosa ou líquida, acondicionada embalagem de saco plástico. Ingredientes obrigatórios: leite pasteurizado; soro de queijo pasteurizado e desnatado, açúcar, polpa de fruta, fermento lácteo, e estabilizantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.	LITRO	2345

Documento assinado eletronicamente por Maria Verônica de Oliveira Souza, CPF 033.XXX.XXX-50 em 10/04/2025 Angela Neligia Araujo Dantas, CPF 072.XXX.XXX-12 em 10/04/2025.





<p>BEBIDA LÁCTEA SEM LACTOSE– com no mínimo 850 ml escrção: Bebida láctea UHT. Sem lactose. Embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em garrafa resistente ou caixa, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.</p>	<p>GARRAF A</p>	<p>90</p>	<p>CPF 072.XXX.XXX-12 em CPF 072.XXX.XXX-12 em CPF 033.XXX.XXX-50 em 10/04/2025 Angela Neligia Araujo Dantas, CPF 072.XXX.XXX-12 em CPF 033.XXX.XXX-50 em 10/04/2025 Angela Neligia Araujo Dantas, CPF 072.XXX.XXX-12 em CPF 033.XXX.XXX-50 em 10/04/2025 Angela Neligia Araujo Dantas, CPF 072.XXX.XXX-12 em CPF 033.XXX.XXX-50 em 10/04/2025 Angela Neligia Araujo Dantas, CPF 072.XXX.XXX-12 em CPF 033.XXX.XXX-50 em 10/04/2025 Angela Neligia Araujo Dantas, CPF 072.XXX.XXX-12 em</p>
<p>BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM LACTOSE Descrição: biscoito doce, dupla embalagem, contendo 400g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenado zero trans. açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. VITAMINAS b1, b2, b6 e PP</p>	<p>PACOTE</p>	<p>60</p>	
<p>BISCOITO DOCE, sequilho. Descrição: Sem lactose, que não tenha na composição leite ou glutén 0% de gordura trans, serão rejeitados biscoitos queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem de 400 gramas.</p>	<p>PACOTE</p>	<p>30</p>	
<p>BISCOITO DOCE, TIPO MAIZENA Descrição: sem recheio, embalagem de 400g, contendo 3 pacotes individuais. Biscoitos acondicionados em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados. Embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto.</p>	<p>PACOTE</p>	<p>2345</p>	
<p>BISCOITO DOCE, TIPO ROSQUINHA, SABOR COCO Descrição: Embalagem plástica, contendo 3 pacotes individuais, peso aproximado 330g. Isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto</p>	<p>PACOTE</p>	<p>62</p>	
<p>BISCOITO INTEGRAL, salgado, tipo cream cracker integral; embalagem de 400g, contendo 3 pacotes individuais. Biscoitos acondicionados em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados. Embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 06 meses.</p>	<p>PACOTE</p>	<p>60</p>	

Documento assinado eletronicamente por Maria Verônica de Oliveira Souza, CPF 033.XXX.XXX-50 em 10/04/2025 Angela Neligia Araujo Dantas, CPF 072.XXX.XXX-12 em 10/04/2025.





FEIJÃO PRETO Descrição: Tipo 1, acondicionado em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, devendo apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote com 1kg	KG	641
FERMENTO QUÍMICO EM PÓ – 100 G Descrição: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado.	UNIDADE	188
FLOCOS DE MILHO TIPO FLOCÃO Descrição: Milho não transgênico em flocos. Embalagem de 500 mg, 1ª qualidade, contendo identificação, marca do fabricante, prazo de validade. Deverá apresentar validade mínima de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega.	PACOTE	6046
LEITE DE SOJA EM PÓ Descrição: Composto de proteína isolada de soja. Isento de lactose e glúten, c/ sacarose e maltodextrina, instantâneo, c/ boa adaptabilidade, enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem de 300g.	UNIDADE	135
LEITE EM PÓ INTEGRAL – 200G Descrição: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	11156
LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE -380G Descrição: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	LATA	180
MACARRÃO DE ARROZ ESPAGUETE- SEM GLÚTEM- PCT 500 G Descrição: pacote de peso líquido 500g, contendo informação nutricional, data de validade, fabricação e lote.	PACOTE	60
MACARRÃO ESPAGUETE COM OVO – PCT 500 G Descrição: pacote de peso líquido 500g, contendo informação nutricional, data de validade, fabricação e lote.	PACOTE	9598

Documento assinado eletronicamente por Maria Verônica de Oliveira Souza, CPF 033.XXX.XXX-50 em 10/04/2025 Angela Neligia Araujo Dantas, CPF 072.XXX.XXX-12 em 10/04/2025.





<p>MARGARINA 80% DE LIPÍDIOS – 500G Descrição: Com 80% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA. Embalagem de 500 gramas</p>	<p>UNIDADE</p>	<p>156</p>
<p>ÓLEO DE SOJA – 900ML Descrição: 1ª qualidade, 100% natural; comestível; extrato refinado; limpo a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Peso líquido 900ml.</p>	<p>UNIDADE</p>	<p>715</p>
<p>OVO DE GALINHA - BANDEJA C/30 Descrição: Classe A, tipo 3 grande. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; acondicionados em embalagem apropriada com 15 unidades. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal.</p>	<p>BANDEJ A</p>	<p>415</p>
<p>PÃO TIPO HOT DOG- PACOTE DE 500 G Descrição: embalagem de 500g íntegra, limpa, resistente, plástica, com informação nutricional, validade, lote e data de fabricação. Com gramatura de 50g cada pão.</p>	<p>PACOTE</p>	<p>1563</p>
<p>POLPA DE ACEROLA – 1kg Descrição: Frutas selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde.</p>	<p>KG</p>	<p>625</p>
<p>POLPA DE CAJÁ – 1kg Descrição: Frutas selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde.</p>	<p>KG</p>	<p>313</p>
<p>POLPA DE GOIABA – 1kg Descrição: Frutas selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde.</p>	<p>KG</p>	<p>625</p>

Documento assinado eletronicamente por Maria Verônica de Oliveira Souza, CPF 033.XXX.XXX-50 em 10/04/2025 Angela Nelgia Araujo Dantas, CPF 072.XXX.XXX-6 em 10/04/2025





POLPA DE MANGA – 1kg Descrição: Frutas selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde.	KG	625
POLPA DE MARACUJÁ – 1kg Descrição: Frutas selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 Kg deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas de isopor conforme legislação vigente da Secretaria da Saúde.	KG	625
PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA Descrição: cor média escura similar à carne cozida, embalada em saco plástico transparente de polipropileno, de 400g, contendo rotulagem, composição nutricional, data de fabricação, prazo de validade e registro no órgão competente.	PACOTE	698
SAL REFINADO Descrição: Sal iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade, acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 1Kg.	KG	324
VINAGRE DE ÁLCOOL-500 ML Descrição: embalado em garrafa de conteúdo líquido de 500ml, com data de validade e fabricação.	FRASCO	201

LOTE 2		
DESCRIÇÃO	UNID. MEDIDA	QUANTIDADE
CARNE BOVINA CHARQUEADA Descrição: 1ª qualidade, magra, sem aparas, contendo no máximo 5% de gordura igualmente distribuída, apresentando cor e cheiro característico, devendo ser prensada e acondicionada a vácuo com especificação da data de fabricação e prazo de validade. Deverá conter o registro no Ministério da Agricultura, SIF e dados do fabricante. Embalagem de 1KG. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data da entrega do produto.	KG	876

Documentb assinado eletronicamente por Maria Vercia de Oliveira Souza, CPF 063. XXX. XXX-50 em 10/04/2025 Angela Nelgia Araujo Dantas, CPF 072. XXX. XXX-12 em 10/04/2025.





<p>CARNE BOVINA DE 2ª Descrição: Tipo músculo, traseiro, apresentação cortado sem osso, resfriada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios.</p>	<p>KG</p>	<p>5506</p>
<p>CARNE BOVINA MOIDA Descrição: Carne Bovina tipo moída, dianteira sem osso tipo paleta ou acém, sem pelanca, sem gordura, congelada, sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios. congelada a -12 graus, contendo na embalagem selo de inspeção federal (S.I.F), a origem, a validade, a data de fabricação. Acondicionado em caixa de papelão lacrada. Embaladas em saco plástico, limpo e íntegro. Descongelamento em torno de 8%.</p>	<p>KG</p>	<p>4799</p>
<p>CARNE BOVINA TIPO COSTELA Descrição: Carne bovina tipo costela, tiras, resfriada, no máximo 10% de sebo e gordura, cor aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionada em saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais.</p>	<p>KG</p>	<p>1250</p>
<p>CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE Descrição: apresentação em peça inteira, congelada, de 1ª qualidade, sem osso, sem pele, máximo de 10% de gordura, embalagem à vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente, contendo externamente os dados de identificação, a procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data da entrega do produto.</p>	<p>KG</p>	<p>535</p>
<p>PEITO DE FRANGO Descrição: Apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 (cento e vinte) dias a partir da data de entrega. Descongelamento em torno de 8%.</p>	<p>KG</p>	<p>10535</p>

LOTE 3		
DESCRIÇÃO	UNID. MEDIDA	QUANTIDADE

Documento assinado eletronicamente por Maria Verônica de Oliveira Souza, CPF 038.888.888-50 em 10/04/2025 Angela Nelglia Araujo Dantas, CPF 072.888.888-12 em 10/04/2025



A autenticidade pode ser verificada em:
<http://pmtenentelaurentino.pe.topsolutionsrn.com.br/validacao-documento>, usando o Código de Identificação: A25410115481 e Código Autenticação: 5b472f5a





ABACAXI DE 1ª QUALIDADE Descrição: sem partes escuras ou furadas. Com gramatura unitária de no mínimo 1,5 Kg.	KG	1694
ACEROLA – 1ª QUALIDADE Descrição: Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	KG	938
ALFACE 1ª QUALIDADE Descrição: Fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e unidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos.	MOLHO	503
ALHO – 1ª QUALIDADE Descrição: Alho branco in-natura, de 1ª qualidade, sem réstia, bulho inteiriço, de boa qualidade, firme e intacto, sem lesões perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentos sujidades, parasitas e larvas.	KG	964
BANANA PRATA – 1ª QUALIDADE Descrição: Em pencas de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em pencas integra.	KG	2118
BATATA DOCE – 1ª QUALIDADE Descrição: Branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.	KG	2143
BATATA INGLESA – 1ª QUALIDADE Descrição: Comum especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	KG	893
CEBOLA – 1ª QUALIDADE Descrição: Sem réstia, nova, com casca sã e sem ruptura, isenta de sujidades, substâncias terrosas e sujeiras. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação.	KG	1928
CENOURA – 1ª QUALIDADE Descrição: Sem folhas, primeira qualidade, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou tenros aderida à superfície externa.	KG	603
COENTRO – 1ª QUALIDADE Descrição: De Primeira qualidade, hortaliça classificada como	MOLHO	2901

Documento assinado eletronicamente por Maria Verônica de Oliveira Souza, CPF 033.XXX.XXX-50 em 10/04/2025 Angela Nelglia Araujo Dantas, CPF 072.XXX.XXX-12 em 10/04/2025.





verdura fresca, cor verde, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos.		
GOIABA VERMELHA – 1ª QUALIDADE Descrição: Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte.	KG	938
JERIMUM DE LEITE Descrição: Boa qualidade, tamanho e coloração uniformes isenta, materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos.	KG	1205
LARANJA COMUM – 1ª QUALIDADE Descrição: sem partes escuras ou furadas, com casca fina. Com gramatura unitária de no mínimo 100 gramas.	KG	1338
MAÇÃ VERMELHA NACIONAL – 1ª QUALIDADE Descrição: Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho. Com gramatura unitária de no mínimo 100 gramas.	UNIDADE	1906
MACAXEIRA – 1ª QUALIDADE Descrição: Raiz no tamanho normal de crescimento, uniforme, fresca, inteiras sem ferimentos causados por objetos cortantes, não fibrosa, livre de materiais terrosos, isenta de manchas roxas e outros defeitos que comprometam a qualidade do produto.	KG	1518
MAMÃO FORMOSA – 1ª QUALIDADE Descrição: DE primeira, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas.	KG	625
MARACUJÁ AZEDO – 1ª QUALIDADE Descrição: Tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	2300
MELANCIA – 1ª QUALIDADE Descrição: Redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	KG	2564
MELÃO - 1ª QUALIDADE Descrição: sem partes escuras ou furadas.	KG	2050
PIMENTÃO VERDE – 1ª QUALIDADE Descrição: 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	KG	1285

Documento assinado eletronicamente por Maria Verônica de Oliveira Souza, CPF 033.XXX.XXX-50 em 10/04/2025 Angela Nelglia Araujo Dantas, CPF 072.XXX.XXX-12 em 10/04/2025.





TOMATE – 1ª QUALIDADE Descrição: Tipo comum, tamanho médio, primeira, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	KG	1606
---	-----------	-------------

6 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, QUE PODERÃO CONSTAR DE ANEXO CLASSIFICADO, SE A ADMINISTRAÇÃO OPTAR POR PRESERVAR O SEU SIGILO ATÉ A CONCLUSÃO DA LICITAÇÃO

Estimativa do valor da contratação é de R\$: R\$ 263.015,68, sendo esta estimativa obtida por meio dos gastos realizados no ano anterior. Logo, para a licitação de 2025, poderá incorrer em um custo maior.

7 - JUSTIFICATIVAS DO PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

7.1 A contratação dos gêneros alimentícios para a merenda escolar será realizada de forma parcelada, com os itens agrupados em lotes, visando garantir maior eficiência na aquisição, ampla concorrência entre os fornecedores e otimização dos recursos públicos. O parcelamento fundamenta-se em princípios estabelecidos na **Lei nº 14.133/2021**, que preconiza a economicidade, a vantajosidade e a ampliação da competitividade nos processos licitatórios.

7.1.1. Racionalidade e Eficiência na Aquisição

A diversidade de gêneros alimentícios necessários à composição da merenda escolar abrange desde produtos perecíveis, como frutas, verduras, carnes e laticínios, até itens não perecíveis, como arroz, feijão, óleo e leite em pó. Dessa forma, o parcelamento possibilita a contratação de fornecedores especializados em cada categoria de produto, garantindo maior qualidade e eficiência na entrega.

7.1.2. Ampla Concorrência e Participação de Pequenos Fornecedores

O fracionamento em lotes facilita a participação de **pequenos e médios fornecedores locais**, especialmente de **agricultores familiares e cooperativas**, conforme preconizado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que incentiva a compra de produtos da agricultura familiar. Dessa forma, evita-se que apenas grandes empresas





consigam atender ao objeto da licitação, promovendo a descentralização das aquisições e o desenvolvimento socioeconômico local.

7.1.3. Logística e Regularidade no Abastecimento

O agrupamento dos itens em lotes possibilita a otimização da logística de entrega, evitando o acúmulo excessivo de produtos perecíveis nos estoques e minimizando riscos de perdas por vencimento. Além disso, a entrega fracionada permite um controle mais eficiente da qualidade dos alimentos, assegurando que os produtos cheguem às escolas e creches em condições adequadas de consumo.

7.2. Vantajosidade e Redução de Custos

A divisão dos produtos em lotes permite que a Administração obtenha propostas mais vantajosas, pois fornecedores especializados conseguem ofertar preços mais competitivos, sem a necessidade de incluir margens adicionais para cobrir custos logísticos e de distribuição de itens que não fazem parte de sua especialidade. Isso contribui para a economicidade e melhor aproveitamento dos recursos públicos.

Portanto, o parcelamento da contratação e a divisão dos itens em lotes são medidas estratégicas para garantir a **qualidade, regularidade e economicidade** na aquisição dos gêneros alimentícios para a merenda escolar. Essa metodologia assegura **ampla concorrência, maior participação de fornecedores especializados e pequenos produtores**, redução de custos operacionais e otimização logística, sempre atendendo ao interesse público e às diretrizes do PNAE.

8 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Contratação de utensílios e equipamentos necessários para guarda, conserva, preparo e servir os alimentos, como: panelas, copos, pratos, botijão de gás, geladeira, freezer, talheres, entre outros.

9 - DEMONSTRAÇÃO DO ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO DO ÓRGÃO OU ENTIDADE, IDENTIFICANDO A PREVISÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES OU, SE FOR O CASO, JUSTIFICANDO A AUSÊNCIA DE PREVISÃO

A presente está prevista no PCA.



A autenticidade pode ser verificada em:
<http://pmtenentelaurentino.pe.topsolutionsrn.com.br/validacao-documento>, usando o Código de Identificação: A25410115481 e Código Autenticação: 5b472f5a





10- RESULTADOS PRETENDIDOS, EM TERMOS DE EFETIVIDADE E DE DESENVOLVIMENTO NACIONAL SUSTENTÁVEL

O resultados pretendidos com esta compra, é oferecer uma refeição adequada do ponto de vista nutricional, e assim cumprir como o objetivo do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) que é o de “contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo” (BRASIL, 2009).

11 - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL OU ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DA ORGANIZAÇÃO

Não haverá necessidade de providências antecedentes ao contrato, tais como adequações estruturais e operacionais.

12 - POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS DE TRATAMENTO

Por se tratar de aquisição de gêneros alimentícios, o armazenamento, o manuseio e o descarte dos mesmos devem ser realizados de forma adequada. Sendo assim, não haverá risco de impacto ambiental.

13 - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação de gêneros alimentícios para a merenda escolar é plenamente adequada para atender à necessidade da alimentação dos alunos da rede municipal de ensino, considerando sua relevância para a manutenção da qualidade nutricional e do desenvolvimento das crianças e adolescentes. A aquisição desses itens está em conformidade com os princípios da eficiência e do interesse público, assegurando o fornecimento contínuo de refeições balanceadas, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e as normas sanitárias vigentes. Dessa forma, a contratação justifica-se pela necessidade de garantir a segurança alimentar dos estudantes, promovendo impactos positivos na aprendizagem e na frequência escolar.





ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE TENENTE LAUR. CRUZ
CNP Nº 31.044.531.0001-00



Tenente Laurentino Cruz/RN, 28 de março de 2025

INTEGRANTE TÉCNICO	INTEGRANTE REQUISITANTE
<p>Ângela Neligia Araújo Dantas Bernardo Nutricionista CRN 6/11221</p>	<p>Maria Verônica de Oliveira Souza Secretária Municipal de Educação CPF: 033.671.044-50</p>

Documento assinado eletronicamente por Maria Verônica de Oliveira Souza, CPF 033.XXX.XXX-50 em 10/04/2025 Angela Neligia Araujo Dantas, CPF 072.XXX.XXX-12 em 10/04/2025.



A autenticidade pode ser verificada em:
<http://pmtenentelaurentino.pe.topsolutionsrn.com.br/validacao-documento>, usando o Código de Identificação: A25410115481 e Código Autenticação: 5b472f5a

