



ESTUDO TECNICO PRELIMINAR PARA LICITAÇÃO – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - 2026

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 resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, 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
Escola Nova – Anexo da Escola Municipal Senhora Santana	Rua projetada, bairro Frutilândia, 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).
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, 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:





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 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

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 01

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID. MEDIDA	QUANTIDADE
-------------	------------------	-------------------------	-------------------





1	AÇAFRÃO – 100G Descrição: Especiaria de cor amarelo alaranjada, obtida a partir da cúrcuma (raiz pura).	PACOTE	180
2	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	1506
3	ADOÇANTE LÍQUIDO (Edulcorante stévia) c/ 100 ml Descrição: Edulcorante stévia, o produto deverá ter marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade.	UNIDADE	18
4	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	504
5	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	2915





6	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	4971
7	ARROZ INTEGRAL – TIPO 1 Descrição: Tipo 1, integral, 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	80
8	AVEIA EM FLOCOS. Descrição: 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
9	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM -Descrição: puro, extra virgem, 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. Em frascos de 500ml	UNDADE	51





10	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	2511
11	BEBIDA LÁCTEA SEM LACTOSE– 850 ML Descrição: Bebida láctea UHT. Sem lactose. 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.	GARRAFA	90
12	BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM LACTOSE Descrição: biscoito doce, dupla embalagem, contendo 350g. 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	PACOTE	76
13	BISCOITO DOCE, sequilho. Descrição: Sem lactose, que não tenha na	PACOTE	76





	composição leite ou glúten 0% de gordura trans, serão rejeitados biscoitos queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem de 300 gramas.		
14	BISCOITO DOCE, TIPO MAIZENA Descrição: sem recheio, embalagem de 350g, 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.	PACOTE	1914
15	BISCOITO DOCE, TIPO ROSQUINHA, SABOR COCO Descrição: Embalagem plástica, contendo 3 pacotes individuais, peso aproximado 300g. 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	PACOTE	1116
16	BISCOITO INTEGRAL , salgado, tipo cream cracker integral; embalagem de 350g, 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	PACOTE	51





	de 06 meses.		
17	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER Descrição: sem recheio, embalagem de 350g, 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.	PACOTE	1914
18	BOLO DE OVOS – 500 G Descrição: Bolo com aproximadamente 500g, embalagem transparente contendo data de fabricação e validade mínima de 2 (dois) dias.	UNDADE	2009
19	CACAU EM PÓ 100% - Sem adição de açúcar , a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, devendo apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Acondicionado em embalagem de 200g	UNIDADE	44
20	CAFÉ EM PÓ – 250G Descrição: café, tipo torrado, apresentação moído, tipo embalagem alto vácuo, validade prazo mínimo de 1 ano, normas técnicas laudo de classificação de café feito pela ABIC.	UNIDADE	1071
21	COLORÍFICO EM PÓ – 1ª QUALIDADE Descrição: Condimento industrial, colorau em pó. Pacote c/ 100 gramas.	PACOTE	3083





22	FARINHA DE MANDIOCA TIPO FINA 01 – 1KG Descrição: Fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, devendo apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	KG	695
23	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO – 1KG Descrição: Especial sem fermento, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 70 (setenta) dias a partir da data de entrega.	KG	481
24	FEIJÃO CARIOCA 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	578
25	FEIJÃO MACASSAR BRACO – TIPO 1 Descrição: Acondicionado em embalagem transparente, isento de sujidades, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, e apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega.	KG	578





	Pacote com 1kg.		
26	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	619
27	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ – 100 G Descrição: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado.	UNIDADE	201
28	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	5395
29	LEITE DE SOJA EM PÓ - EXTRATO DE SOJA Descrição: Composto de proteína isolada de soja. Isento de lactose e glúten, c/ boa solubilidade. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 200g.	UNIDADE	203





30	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	10260
31	LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE -300G 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. Embalagem de 300g	UNIDADE	255
32	LOURO - Descrição: folhas secas de louro, sãs e limpas. Em embalagens resistentes contendo 100g	PACOTE	168
33	MACARRÃO DE ARROZ ESPAGUETE- SEM GLÚTEM- PCT 400 G Descrição: pacote de peso líquido 400g, contendo informação nutricional, data de validade, fabricação e lote.	PACOTE	180
34	MACARRÃO ESPAGUETE COM OVO – PCT 400 G Descrição: pacote de peso líquido 400g, contendo informação nutricional, data de validade, fabricação e lote.	PACOTE	11470
35	MACARRÃO ESPAGUETE INTEGRAL– PCT 400 G Descrição: pacote de peso líquido 400g, contendo informação nutricional, data de validade, fabricação e lote.	PACOTE	188





36	MACARRÃO PARAFUSO COM OVO – PCT 400 G Descrição: pacote de peso líquido 400g, contendo informação nutricional, data de validade, fabricação e lote.	PACOTE	1911
37	MANJERICÃO SECO - Descrição: folhas secas de manjericão, sãs e limpas. em embalagens resistentes, atóxico, lacrado, contendo de 100g gramas	PACOTE	193
38	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	UNIDADE	168
39	MILHO PARA MUNGUNZÁ - Descrição: grão ou pedaço de grão de milho, isento de sujeira, parasitas e larvas, e deve estar livre de ferimentos. O produto deve ter um prazo de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. A embalagem primária deve ser plástica resistente, com peso líquido de 500g	PACOTE	994
40	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)	UNIDADE	688





	meses a partir da data de entrega. Peso líquido 900ml.		
41	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. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal.	BANDEJA	456
42	ORÉGANO - Descrição: folhas secas de orégano, sãs e limpas. Em embalagens resistentes contendo em embalagem resistente, atóxico, lacrado, contendo de 100g	UNIDADE	193
43	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.	PACOTE	1674
44	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.	KG	670
45	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	KG	335





	Secretaria da Saúde.		
46	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.	KG	670
47	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	670
48	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	670
49	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	690



50	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	308
51	ORÉGANO - Descrição: folhas secas de orégano, sãs e limpas. Em embalagens resistentes contendo em embalagem resistente, atóxico, lacrado, contendo de 100g	PACOTE	193
52	VINAGRE DE ÁLCOOL-500 ML - Descrição: embalado em garrafa de conteúdo líquido de 500ml, com data de validade e fabricação.	FRASCO	193

LOTE 02

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID. MEDIDA	QUANTIDADE
53	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	469





54	CARNE BOVINA DE 2ª Descrição: Tipo músculo, traseiro, apresentação cortado sem osso, resfriada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios.	KG	5984
55	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%.	KG	4689
56	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, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA nº 304 de 22/04/96 e 145 de 22/04/98 da Resolução da ANVISA nº 105 de 19/05/99.	KG	1339





57	<p>CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE</p> <p>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, número do registro do Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data da entrega do produto.</p>	KG	303
58	<p>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - Descrição: congelada, embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo em média 1 Kg em cada pacote. Conter rótulo com registro do MAPA SIF/DIPOA e data de vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto</p>	KG	1674
59	<p>FÍGADO BOVINO - Descrição: fígado bovino congelado; limpo; aspecto próprio da espécie; cor própria da espécie vermelha brilhante ou púrpura; sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor; próprio; isento de parasitos, larvas e fungos e sem odor e sabor de ranço; o percentual aceitável de sebo/gordura é de 10% dez por cento; embalagem de material flexível; resistente; com selo de inspeção federal; estadual; embalagem resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade; o produto devera</p>	KG	489





	apresentar validade mínima de 5 (cinco) meses a contar da data de entrega do produto		
60	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 90 (trinta) dias a partir da data de entrega. Descongelamento em torno de 8%.	KG	10773
61	TILÁPIA (FILÉ) - Descrição: filé de peixe, tilápia de primeira qualidade, limpo, sem espinha, fatiados em bifés de 100g em média, congelados, isentas de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, organolépticas). Acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Devidamente selada, com especificação de peso, validade, do produto e procedência. embalagem deverá externamente identificação, os conter dados de procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura sif.	KG	670

LOTE 03

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID. MEDIDA	QUANTIDADE
------	-----------	--------------	------------





62	QUALIDADE partes escuras ou furadas. Com gramatura no 1,5 Kg.	KG	1721
63	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	1068
64	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	481
65	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	925
66	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	1873
67	BATATA DOCE – 1ª QUALIDADE Descrição: Branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com	KG	2160





	brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.		
68	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	821
69	BETERRABA - Descrição: tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	KG	481
70	CEBOLA BRANCA – 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	1850
71	CEBOLA ROXA – 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	771
72	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	760
73	CHUCHU – 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	481



74	COENTRO – 1ª QUALIDADE Descrição: De Primeira qualidade, hortaliça classificada como verdura fresca, cor verde, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos.	MOLHO	2748
75	COUVE MANTEIGA - 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	481
76	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	1005
77	JERIMUM DE LEITE Descrição: Boa qualidade, tamanho e coloração uniformes isenta, materiais terrosos e umidade externa anormal, sem danos.	KG	1156
78	LARANJA COMUM – 1ª QUALIDADE Descrição: sem partes escuras ou furadas, com casca fina. Com gramatura unitária de no mínimo 100 gramas.	KG	1520
79	LIMÃO – 1ª QUALIDADE Descrição: Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes.	KG	166



80	MAÇÃ VERMELHA NACIONAL – 1ª QUALIDADE Descrição: Frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho.	KG	1434
81	MACAXEIRA – 1ª QUALIDADE Descrição: Raiz no tamanho normal de crescimento, uniforme, fresca, inteiras sem fermentos causados por objetos cortantes, não fibrosa, livre de materiais terrosos, isenta de manchas roxas e outros defeitos que comprometam a qualidade do produto.	KG	1490
82	MAMÃO FORMOSA – 1ª QUALIDADE Descrição: De primeira, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas.	KG	1570
83	MANGA – 1ª QUALIDADE Descrição: De primeira, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujidades, parasitas e larvas.	KG	973
84	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	251
85	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	1923





86	MELÃO - 1ª QUALIDADE Descrição: graúdo, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. sem partes escuras ou furadas.	KG	1923
87	MEXERICA – 1ª QUALIDADE Descrição: sem partes escuras ou furadas. Com gramatura unitária de no mínimo 100 gramas.	KG	1520
88	PEPINO - Produto de primeira qualidade, coloração verde escuro, consistência firme, isento de sujeira, pragas, doenças, manchas ou estado de decomposição.	KG	168
89	PIMENTÃO VERDE – 1ª QUALIDADE Descrição: 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	KG	1233
90	REPOLHO BRANCO – 1ª QUALIDADE Descrição: 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	KG	168
91	REPOLHO ROXO- – 1ª QUALIDADE Descrição: 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	KG	111
92	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	1809



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\$: 1.000.000,00 (um milhão de reais), sendo esta estimativa obtida através da licitação anterior.

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





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.

Tenente Laurentino Cruz/RN, 09 de abril de 2026

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





ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE
PREFEITURA MUNICIPAL DE TENENTE LAUR. CRUZ
CNP Nº 31.044.531/0001-00



Assinatura Eletrônica: 5defd6641ac239cada71468cb46bef110cd71f58c3ccfd4a86567b7ea125bc6



Assinaturas do Documento

Assinatura Eletrônica: 5defd6641ac239cada71468cb46bef110cd71f58c3ccfd4a86567b7ea125bc6

Maria Verônica de Oliveira Souza - CPF: 033.XXX.XXX-50 - Assinado em: 09/04/2026 11:20:03

Angela Neligia Araujo Dantas - CPF: 072.XXX.XXX-12 - Assinado em: 09/04/2026 11:15:49



A autenticidade pode ser verificada em: </validacao-documento>, usando o Código de Identificação: A26409116726 e Código Autenticação: d50c6fcb