



TERMO DE REFERÊNCIA
LICITAÇÃO – PREGÃO ELETRÔNICO

ETP 014/2026

1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de Gêneros Alimentícios, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

SOMATÓRIO DAS SOLICITAÇÕES DAS SECRETARIAS DEMANDANTES				
ITEM	SOFC	DESCRIÇÃO	UNID	TOTAL
GRUPO 1 - NÃO PERECÍVEIS				
1	28254	AÇAFRÃO: Produto de boa qualidade armazenado de acordo recomendações da ANVISA, acondicionado em plástico atóxico, validade mínima de 24 meses à contar da data de entrega, embalado em pacotes de 50 g.	PCT	250
2	28255	Achocolatado Apresentação: Pó; Sabor: Tradicional Característica Adicional: Com Leite (pac 400g)	UND	1000
3	4451	AÇUCAR MASCAVO 1kg	KG	484
4	28256	Açúcar; Tipo: Refinado; Coloração: Branca; pacote 1kg	KG	2966
5	28257	ADONÇANTE DIETETICO, 100ml	UND	362
6	10487	ALECRIM DESIDRATADO EMBALAGEM DE 5g	PCT	240
7	25203	AMIDO DE MILHO, com aroma natural de baunilha ou chocolate, enriquecido com vitaminas e minerais, sabor tradicional data de fabricação. a embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de registro. o produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. resolução CNNPA nº12, de 1978. embalagem 500g.	UND	560
8	28314	AMEIXA EM CALDAS, hortaliça fresca em primeira qualidade, limpa lavada ou escovada coloração uniforme embalagem com 150g.	UND	300
9	25205	ARROZ BRANCO TIPO 1, não parboilizado, polido, classe longo fino, de procedência nacional e ser safra corrente. Embalagem plástica, resistente, transparente, incolor, capacidade de 1kg e plástico atóxico, termosoldado. Isento de mofo de odores estranhos e de substancias nocivas (não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas oi esverdeadas e não ter sabor ardido). Selecionados eletronicamente grão a grão. A embalagem secundaria deve ser fardo termosoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, totalizando peso liquido de 30kg. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagem danificada.	KG	1400
10	25204	ARROZ INTEGRAL, longo fino tipo 1, integral em sacos plásticos transparente e atóxico, limpos não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. de acordo com a resolução 12/78 de CNNPA. Pacote 1kg.	KG	600
11	25206	ARROZ PARBOILIZADO: TIPO 1, longo, fino, constituídos de grãos inteiros com teor de umidade máxima 5% isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de 1kg em sacos plásticos transparentes e atóxico,	KG	1000

Assinado eletronicamente por: Érika Sousa da Silveira Meneses. FRAHERMENE DE MELO MEDEIROS. JORGE LUIZ BEZERRA DE OLIVEIRA.





		limpo, não violados. Resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos plásticos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		
12	25207	AVEIA EM FLOCOS FINOS, embalagem em material limpo, não violada. Resistente e acondicionada em caixas de papelão. Lata de alumínio limpa, isenta de ferrugem, não amassada, resistente ou em pacotes plásticos transparente limpo e resistente que garanta a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote e data de entrega. Embalagem de 200g.	UND	1148
13	25210	AZEITE DE OLIVIA, extra virgem prensagem a frio da azeitona, coloração amarela esverdeadas. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega embalagem com 500ml.	UND	200
14	28260	BIBISCOITO TIPO MARIA; A base de farinha de trigo com açúcar, soro de leite, gordura vegetal hidrogenada, aroma e lecitina de soja, enriquecido com vitaminas. Embalagem individualizada em papel celofane em caixas de papelão a data de fabricação deverá estar em local visível da embalagem. Embalagem individualizada em papel celofane em caixas de papelão a data de fabricação. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Pct de 400g.	PCT	2716
15	28261	BISCOITO CREAM - CRACKER INTEGRAL: Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, farelo de trigo, amido de milho, sal, açúcar invertido, extrato de malte, fermento químico. Sem gordura trans. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica. Pct de 400g.	PCT	2036
16	25213	BISCOITO DOCE SEM RECHEIO SABOR COCO E/OU LEITE TIPO ROSQUINHA, embalagem primaria de 400g politileno transparentes impermeáveis e lacrados. Embalagem secundária em caixa de papelão. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organoléptico anormais. Não apresentar excesso de dureza, biscoitos quebradiços. Ingredientes farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal, estabilizante lecitina de soja, contém glúten. Data de fabricação na embalagem. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto.	UND	2000
17	28262	Biscoito Sabor: Leite Tipo: Rosquinha; pacote 375 g	UND	1700
18	28263	Biscoito Sabor: Maisena; pacote com 375 g	UND	1296
19	28264	Biscoito Sabor: Salgado; Características Adicionais: Quadrado; Tipo: Cream Cracker; Ingredientes: Sem Gordura Trans; pacote 375g	UND	500
20	25214	BISCOITO SALGADO ÁGUA E SAL, com composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal, validade mínima de 6 meses da entrega na unidade requisitante. pct 400g.	UND	700
21	25215	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER, com composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal, validade mínima de 6 meses da entrega na unidade requisitante. Pct 400g.	UND	1680
22	28265	Biscoito Sabor: Chocolate; Características Adicionais: Sem Recheio; Tipo: Rosquinha 375 g	UND	1280
23	28266	Biscoito Sabor: Salgado; Características Adicionais: Sem Recheio; Tipo: Bolacha; Ingredientes: Arroz Integral, Sal 375 g	UND	500
24	28267	BOLACHA AMANTEIGADA preparação realizada em local salubre que atenda as normas de boas pratica de fabricação de alimentos conforme legislação sanitária vigente. Rotulo contendo validade, data de fabricação e ingredientes. Pct de 300 g	UND	1176





PREFEITURA MUNICIPAL DE **PENDÊNCIAS**

25	28268	Café; Apresentação: Torrado Moído; Intensidade: Média; Tipo: Tradicional; pacote 250 g	PCT	4174
26	25222	CALDO DE CARNE 57G, COM 24 TABLETES, tabletes de 19g embalagem primaria validade não inferior a 180 dias.	UND	350
27	25221	CALDO DE GALINHA 57G, COM 24 TABLETES, tabletes de 19g embalagem primaria validade não inferior a 180 dias.	UND	350
28	25224	CANELA EM PÓ 50g, proveniente de cascas sãs, limpas e secas, informa de pó fino.	UND	324
29	28269	Canjiquinha de Milho (mistura para preparo) em pó, embalagem de 400g, 1ª qualidade, identificação do fabricante/ embalador, identificação do prazo de validade	PCT	370
30	28270	CATCHUP; COM APROXIMADAMENTE 390g	UND	160
31	28271	Chá Alimentação Tipo: Chá De Boldo; Uso: Alimentício; Apresentação: Sachê 10 g; caixa com 10 unidades	CX	967
32	28272	Chá Alimentação Tipo: Camomila Apresentação: Saquinho Com 1 Grama; caixa com 10 unidades	CX	1162
33	28273	Chá Alimentação Tipo: Erva Cidreira Uso: Alimentício Apresentação: Saquinhos De 10g caixa com 10 unidades	CX	1150
34	28274	Chá alimentação Tipo: Erva Doce Uso: Alimentício Apresentação: Saquinhos De 10g; caixa com 10 unidades	CX	1162
35	28275	Chá Alimentação Tipo: Maracujá Uso: Alimentício Apresentação: Saquinhos De 13g; caixa com 10 unidades	CX	1150
36	28276	Chá Alimentação Tipo: Chá De Hortelã Uso: Alimentício Apresentação: Saquinhos De 10g; caixa com 10 unidades	CX	1162
37	28277	Chá Alimentação Tipo: Chá Preto Uso: Alimentício, 16g; caixa com 10 unidades	CX	1150
38	28278	Chá diversos sabores cx com 10 und, acondicionado em envelope individual, tipo sache de papel impermeável, 15 g	UND	1600
39	25226	CHOCOLATE GRANULADO, Confeito granulado crocante de chocolate, embalagem plástica de 150g. Produto de boa qualidade com validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	UND	300
40	28280	COLORIFICO EM PÓ; O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Deverá conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com dizeres de rotulagem, data de fabricação. Registro no MS. De acordo com a rdc nº276/2005. Pct com 100g.	UND	1300
41	28281	CONDIMENTO SEMENTE PIMENTA CALABRESA. condimento, apresentação semente, matéria-prima pimenta calabresa, aspecto físico granulado. Embalagem de 50g.	PCT	260
42	28282	Creme de leite UHT, homogeneizado; caixa com 200g; identificação do fabricante; indicação do prazo de validade; rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente.	UND	1050
43	28283	CURRY; em pó; mistura de várias espécies de pimenta; cúrcuma, gengibre, canela e outras especiarias; com cor e sabor próprios; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primaria plástica, atóxica e lacrada, contendo até 50 gramas; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.	PCT	260
44	28284	Doce de goiaba industrializado; embalagem com 600g; identificação do fabricante; indicação do prazo de validade; rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente.	UND	60
45	25229	ERVILHA EM CONSERVA, ervilha verde em conserva simples, inteira, imersa em liquido tamanho e coloração uniforme, produtos preparados com as ervilhas previamente debulhadas acondicionada em sachê 200g drenado sendo considerado como peso liquido o produto drenado. Prazo de validade de 6 meses a partir da entrega.	UND	590

Assinado eletronicamente por: Érika Sousa da Silveira Meneses. FRAHERMENE DE MELO MEDEIROS. JORGE LUIZ BEZERRA DE OLIVEIRA.





46	28285	EXTRATO DE TOMATE, concentrado, isentos de peles e sementes, acondicionado em recipiente de folha de flandres, integro resistente, vedado hermeticamente e limpo, deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega, peso aproximadamente 320g.	UND	830
47	28286	FARINHA DE MANDIOCA AMARELA; tipo fina, seca, de 1ª qualidade com embalagem de 1 kg. Na data da entrega, o prazo de validade indicado para o produto, não deverá ter sido ultrapassado na sua metade, tomando, se como referência, a data de fabricação do lote, impressa na embalagem, com identificação do produto, prazo de validade e peso liquido Embalagem com 1kg	KG	300
48	25232	FARINHA DE MANDIOCA FINA, seca, branca, em pó, acondicionada em embalagem plástica, fechada com informação nutricional, data de validade, fabricação e lote. De 1ª qualidade e em embalagem de 1ª kg.	UND	348
49	28287	Farinha de Milho Grão: Amarelo, Tipo: Flocada, Apresentação: Pré-Cozida, Característica Adicional: Transgênico, Ingrediente Adicional: Fortificada Com Ferro E Ácido Fólico (Embalagem 500 G)	PCT	60
50	25233	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, especificação: embalagem contendo 1kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido, de acordo com a portaria 354/98 – Avisa Portaria 74/94 do MS/SNVS. Com ferro ácido fólico.	KG	644
51	25234	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO, especificação: embalagem contendo 1kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido, de acordo com a portaria 354/98 – Avisa Portaria 74/94 do MS/SNVS. Com ferro ácido fólico.	KG	644
52	28288	FARINHA LACTEA, LATA COM 400g	UND	924
53	28289	FEIJÃO MACASSAR / BRANCO / DE CORDA DE 1º Q U A L I D A D E , NOVO , EMBALAGEM D E 1 K g, IDENTIFICAÇÃO DO PRAZO DE VALIDADE	KG	300
54	25237	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, especificação: feijão carioca tipo 1 novo, embalagem d e 1 kg, constituído de grãos inteiros e sãos, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico.	KG	500
55	25238	FEIJÃO PRETO TIPO 1, especificação: feijão preto de 1ª qualidade constituído de no mínimo de 90 a 98% de grãos íntegros, cor característica a variedade. Embalagem 1 kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prozo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	KG	500
56	28290	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO Com validade mínima 06 meses, de boa qualidade e em bom estado, não amassado; unidade com 100g.	UND	160
57	28291	FLOCÃO MILHO; grandes, amarelos, sem sal, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e atender. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Pct 400g.	PCT	1600
58	25239	FLOCOS DE MILHO, amarelo sem sal, embalagem em pacotes plástico, transparente, limpos, não violados, resistentes. A embalagem deverá externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, números de lote, quantidade do produto e atender a validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Fornecimento em pct de 500g.	UND	1446
59	11075	Goma Fresca pct. 1 kg	KG	500
60	25241	LEITE DE COCO 200ml, leite de coco integral, embalagem com 200ml, com data de validade de no mínimo 12 meses	UND	310
61	28293	Leite em pó origem: de vaca, teor gordura: integral, solubilidade: instantâneo, tipo restrição: zero lactose (PACOTE 200G)	PCT	320



62	28294	Leite em pó; origem: de vaca; teor gordura: integral; solubilidade: instantâneo; embalagem de 200g	UND	2476
63	28295	LOURO EM FOLHAS SECAS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO T RANSP ARENT E, ATÓ X I C O E HERMETICAMENTE VEDADO, EM PACOTE COM 4g, IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE E INDICAÇÃO DO PRAZO DE VALIDADE	PCT	220
64	28296	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE; Massa alimentícia tipo seca vitaminada, com sêmola, tipo espagete, isenta de sujidades, parasitas, Embalagem com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo, seis meses, de acordo com a resolução 12/78 da cnpa. Pct 500g	UND	2130
65	28297	MACARRÃO TIPO PARAFUSO, especificações: com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e data de validade, 500g. Validade mínima de 6 meses da entrega.	UND	900
66	25255	MAIONESE TRADICIONAL, embalagem de sachê 200g com validade mínima de 12 meses.	UND	650
67	28298	MANJERICÃO DESIDRATADO; Constituído de folhas seca, obtido de espécies vegetais genuínos folhas sãs, limpa e seca, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem plástica de 6 a 10g, 7 gs.	UND	110
68	25259	MASSA MULTICEREAIS PARA MINGAU, sabor trigo, milho e arroz ou arroz e aveia contendo nutrientes essenciais como zinco, vitamina A, traços de leite. Contem glúten. Na porção de 20g a media de 17g de carboidratos, 1,4g de proteínas e 0g de lipídeos. Produtos isentos de parasitas, larvas e sujidades, matéria terrosa. Aspecto: pó, uniforme, sem grumo, com cor característica do produto, sabor e odor agradável, não rançoso. Data de fabricação e validade na embalagem devem constar data de entrega do produto. Embalagem primaria pacote de 230g de filme de poliéster metalizado laminado com polietileno. Embalagem secundaria em caixa de papelão, vários sabores, embalagem 230g, identificação do fabricante, prazo de validade, rotulagem nutricional de acordo com a legislação vigente.	UND	850
69	28300	MILHO VERDE ENLATADO; As latas devem apresentar-se íntegras, livre de amassados ou ferrugem. Validade mínima de 6 meses. Embalagem de 170g a 200g drenado.	UND	830
70	25257	MILHO PARA MUNGUZA, pacote com 500g com data de vencimento para 12 meses.	UND	484
71	25256	MILHO PARA PIPOCA, pacote com 500g com data de vencimento para 12 meses.	UND	556
72	25260	MINGAU A BASE DE AMIDO DE MILHO, em pó sabor tradicional de arroz. Embalagem com 200g	UND	620
73	28301	MISTURA PARA MINGAU MULTICEREAIS (CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL A BASE DETRIGO, MILHO E ARROZ), EM EMBALAGNES DE 230G	UND	460
74	28302	ÓLEO DE SOJA; De primeira 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 900 ml.	UND	724
75	28303	OREGANO; Embalagem com 100g O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, coloração clara demais , sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem 50g.	UND	320



PREFEITURA MUNICIPAL DE
PENDÊNCIAS

76	28304	Pimenta do reino, moída, pura em pó fino, pacote contendo 15g	UND	450
77	28305	Pó para preparo de gelatina, sabores (morango, pêssego, uva, limão e abacaxi) com identificação do fabricante e indicação do prazo de validade e fabricação. Caixa com 25 g	UND	120
78	28306	Proteína texturizada escura de soja: apresentada em grãos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isenta de sujidades em saco plástico transparente, rotulagem contendo composição nutricional e data de fabricação. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses à partir da data de entrega. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA, pacote 500gr.	FD	230
79	25195	QUEIJO RALADO, queijo tipo parmesão ralada, embalagem de 50g, com data de validade de no mínimo de 3 meses.	UND	450
80	28307	Rapadura de cana de açúcar natural industrializado; embalagem com 400g; identificação do fabricante; indicação do prazo de validade; rotulagem nutricional de acordo com legislação vigente.	UND	90
81	28308	SAL REFINADO; 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. Resolução RDC nº 130, de 26 de maio de 2003. Embalagem de 1 Kg.	KG	462
82	28309	SARDINHA EM LATA com óleo de soja comestível embalagem no mínimo de 125g identificação do produto marca do fabricante prazo de validade e peso líquido.	UND	2620
83	28310	TEMPERO COMPLETO, concentrado de ingredientes básicos, sal, cebola, alho, ÓLEO vegetal, embalagem plástica, com dizeres de rotulagem, contendo informações dos ingredientes, data de fabricação, registro no MA produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. De acordo com a RDC nº276/2005, embalagem 500 ml.	UND	440
84	25270	VINAGRE BRANCO, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livres de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais acondicionados em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado. Embalagem de 500 ml.	UND	500
GRUPO 2 - HORTIFRÚTI E GRANJEIROS				
85	25274	ABACAXI, Tamanho médio a grande, sem amassados e partes apodrecidas, levemente ácida. Grau de amadurecimento apropriado para consumo. De primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, com polpa firme e intacta. Cotação por kg.	KG	650
86	28311	ABÓBORA (IN NATURA) Tamanho médio a grande, sem amassados e partes apodrecidas. Grau de amadurecimento apropriado para consumo. De primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, com polpa firme e intacta. Cotação por kg.	KG	650
87	28312	ALFACE, lisa ou crespa, pés com folhas íntegras, não amareladas ou murchas, em perfeita condição de apresentação, sem manchas, machucaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade; isentos de sujidades, isentos de parasitas, larvas e corpos estranhos, livre da maior parte possível de terra e resíduo de fertilizantes, isenta de umidade externa anormal; com características íntegras de primeira qualidade.	MLH	700
88	28313	Alho in natura, em cabeça com diâmetro mínimo de 5cm.	KG	400
89	28315	BANANA /PRATA, em pencas de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem	KG	370





PREFEITURA MUNICIPAL DE PENDÊNCIAS

		desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte, acondicionadas em pencas avulsas. Cotação por kg. (IN NATURA).		
90	28316	BANANA PACOVAN, em pencas de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos do manuseio e transporte, acondicionadas em pencas avulsas. Cotação por kg. (IN NATURA).	KG	650
91	28317	BATATA DOCE; tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem sujidades, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Cotação por kg.	KG	1250
92	28318	BATATA INGLESA, comum, especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou tem aderida a superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Cotação por kg (IN NATURA).	KG	1150
93	28319	Beterraba in natura, de 1ª qualidade, apresentando grau de evolução e tamanho adequados à manipulação, transporte e consumo; sem rachaduras, cortes, perfurações, sinais de desidratação; sem sujidades ou manchas; de acordo com resolução 12/78 da CNNPA. Cotação por kg.	KG	500
94	28320	CEBOLA BRANCA DE 1ª QUALIDADE, cebola nacional apresentando grau maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação (IN NATURA), Cotação por kg.	KG	980
95	28321	CEBOLINHA; de Primeira qualidade hortaliça classificada como verdura cor verde fresca aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA, Kg	KG	320
96	28322	CENOURA, firmes e íntegras, com coloração e tamanho informes, íntegros, típicos da variedade, com casca lisa, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente a casca e de resíduo de fertilizante, isenta de umidade externa anormal, de colheita recente. Cotação por kg, (IN NATURA).	KG	1170
97	28323	CHUCHU: DE PRIMEIRA, especificação: chuchu nacional apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78. Cotação por kg, (IN NATURA).	KG	370
98	28324	COCO SECO, de primeira qualidade, com casca, apresentando tamanho e conforme uniformes, isenta de fermentação e mofo, ausência de sujidades, parasitas e larvas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPSA. Fornecimento por unidade (IN NATURA).	UND	60
99	28325	COENTRO, com folhas firmes, tamanho médio e de primeira, firmes, viçosas, no ponto de maturação, sem ferimentos ou defeitos e defeitos e de colheita recente. (IN NATURA).	MLH	715
100	28326	GOIABA, cor vermelha, tipo mesa, fresca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, superfície lisa, em estágio de amadurecimento adequado para consumo, polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Cotação por kg, (IN NATURA).	KG	370
101	28327	INHAME, produto de boa qualidade e sem defeitos grosseiros como rachaduras e cortes, polpa branca ou amarela e de aspecto fresco, (IN NATURA).	KG	320
102	28328	JERIMUM DE LEITE; tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem sujidades, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Cotação por kg.	KG	120
103	28329	LARANJA COMUM, com grau de maturação tal lhes permita transporte, manipulação e conservação, adequada para consumo, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes,	KG	650

Assinado eletronicamente por: Érika Sousa da Silveira Meneses. FRAHERMENE DE MELO MEDEIROS. JORGE LUIZ BEZERRA DE OLIVEIRA.



		sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades e ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Cotação por kg, (IN NATURA).		
104	28330	LIMÃO COMUM, com grau de maturação tal lhes permita transporte, manipulação e conservação, adequada para consumo, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades e ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes, de colheita recente. Cotação por kg, (IN NATURA).	KG	500
105	28331	MAÇÃ NACIONAL, de primeira, firme e intacta, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, tamanho médio com aproximadamente 180g.	KG	370
106	28332	MAÇÃ, in natura grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e a conservação em condições adequadas de consumo, (IN NATURA).	KG	120
107	28333	MACAXEIRA, de qualidade, tipo rosa, aspecto alongado, cheiro e sabor próprios, de boa qualidade, com cozimento garantido, compacta e firme, isenta de material terroso, parasitas, mofos e sem partes arroxeadas, sem folhas e talos. Cotação por kg, (IN NATURA).	KG	800
108	28334	MAMÃO TIPO FORMOSA, de aspecto globoso, mista, verdes e maduros, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de conformidade, boa qualidade, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas e sem lesões de origem física. Acondicionadas em embalagem própria. Cotação por kg, (IN NATURA).	KG	1100
109	28335	MELÂNCIA, tamanho médio a grande, casca firme, lisa e brilhante. Sem amassados e partes apodrecidas. Grau de amadurecimento apropriado para consumo. Redonda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, com polpa firme e intacta. Cotação por kg, (IN NATURA).	KG	700
110	28336	MELÃO, de tamanho médio, com maturação apropriada, inteiro, sem ferimentos, rupturas e ou pancadas na casca, fruta limpa, livre de pragas e doenças. Cotação por kg, (IN NATURA).	KG	500
111	28337	OVOS VERMELHOS tipo 03 (GRANDE), pesando em média de 55 a 60 gramas cada ovo. Casca íntegra, sem rachaduras. Embalagem com 30 unidades.	BDJ	1478
112	28338	OVOS DE GALINHA, íntegros, livres de sujidades, com peso médio de 50g. Cotação por bandeja com 30 und.	BDJ	1700
113	28339	Pepino in Natura, de 1ª qualidade sem macha e sem sinal deterioração.	KG	220
114	28340	PIMENTÃO VERDE, verde, íntegros, com boa apresentação, sem rachaduras, cortes, manchas, machucaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduo de fertilizantes, isento de umidade externa anormal, de colheita recente, sem parte mole, em perfeita condição de apresentação. Cotação por kg, (IN NATURA).	KG	450
115	28341	Repolho Roxo, in natura, apresentando grau de evolução completo, aroma e cor próprios, com folhas frescas, íntegras, sem parasitas, manchas ou ressecamentos, de acordo com resolução 12/78 da CNNPA.	KG	400
116	28342	REPOLHO, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, e a conservação em condições adequadas de consumo, (IN NATURA).	KG	400
117	28343	TOMATE, fresco, com coloração e tamanho informes, íntegros, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam lhe alterar sua aparência e qualidade. Grau de maturação médio, para que permita transporte, manipulação e armazenamento. Cotação por kg, (IN NATURA).	KG	1080
118	33670	Tempero completo tipo “Ana Maria Braga” – embalagem tipo pacote com aproximadamente 30g.	PCT	600



PREFEITURA MUNICIPAL DE
PENDÊNCIAS

119	33669	Tempero completo tipo “Edu Guedes” – embalagem tipo pacote com aproximadamente 50g	pct	600
120	28344	UVA Itália nacional in natura de primeira, tamanho coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida.	KG	420
GRUPO 3 - FRIOS E LATICÍNEOS				
121	25219	BEBIDA LACTEA, sabores variados com consistência cremosa ou líquida, acondicionada em embalagem de saco plástico UHT. 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, procedências informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério de agricultura / SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 20 dias a partir da data da entrega. Embalagem com 1Lt.	UND	1310
122	28279	COALHADA DESNATADA; ingredientes leite em pó desnatado conservação 1 a 10 °C, prazo validade 1 (aberto) d, peso 150 g, tipo embalagem copo plástico.	UND	250
123	25176	CARNE BOVINA 2ª, com osso (acém, músculo), resfriada, limpa, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, odor: próprio do tipo de corte. SEIPOA, SIF, junto com alvará sanitário local de manipulação.	KG	700
124	28346	Carne bovina congelada com osso tipo costela, parte do peito de 1ª, embalada a vácuo, apresentando no máximo 10% de sebo de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionadas em saco plástico transparente e atóxico, com carimbo do SIF.	KG	850
125	28347	Carne bovina congelada de 1ª qualidade (alcatra, patinho, coxão mole ou lombo paulista), sem osso, embalada a vácuo, com carimbo do SIF, sem aparas.	KG	3100
126	28348	Carne Bovina In Natura Tipo Corte: Patinho, apresentação: moída, estado de conservação: Congelado(a).	KG	2050
127	25180	CARNE BOVINA MÚSCULO, magra resfriada limpa, aspecto próprio da espécie não amolecida e nem pegajosa sem manchas esverdeadas e odor. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da sua entrega.	KG	700
128	25178	CARNE DE CHAQUE, de primeira qualidade no máximo 10% de gordura embalado em saco plástico vácuo transparente e atóxico limpos não violados, que garantam a integridade do produto até o consumo. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.	KG	658
129	25181	CARNE DE SOL BOVINA, 1ª qualidade, curada seca, embalada a vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos não violados, o produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias, a partir da data de entrega.	KG	820
130	28349	CARNE SECA de 1º qualidade, embalada a vácuo, com carimbo do SIF, sem aparas.	KG	500
131	25198	COXA C/ SOBRECOXA DE FRANGO, congelado, embalagem filme PVC transparente contendo prazo de validade. pac 1kg.	KG	1900
132	28350	FILE DE PEITO DE FRANGO, congelados em bifes de 120g, a 140g, sem tempero e com certificado da vigilância sanitária.	KG	3330
133	28351	FRANGO ABATIDO, inteiro, sem vísceras, acondicionado em embalagem primaria de plástico, Cotação por kg.	KG	1300
134	28352	Frango congelado; produto in-natura obtido por processo tecnológico adequado e padrões rigorosos de qualidade. O produto vem acompanhado dos miúdos (pés, cabeça, pescoço, fígado e moela) ;devidamente embalados.	KG	700
135	28353	Frios variedade: Apresuntado, tipo preparação: cozido, apresentação: fatiado, estado de conservação: Resfriado(a).	KG	1200

Assinado eletronicamente por: Érika Sousa da Silveira Meneses. FRAHERMENE DE MELO MEDEIROS. JORGE LUIZ BEZERRA DE OLIVEIRA.





136	28354	GALINHA CONGELADA, embalada a vácuo, com peso grande, etiqueta com identificação da origem, data da embalagem e prazo de validade, Cotação por kg.	KG	500
137	28292	IOGURTE NATURAL Iogurte natural integral, sem sabor, sem corante, contendo apenas leite pasteurizado integral e ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Embalagem de 170 g.	UND	446
138	25242	LEITE CONDENSADO 395g, leite integral, açúcar e lactose concentrado em caixinha ou latinha, o produto deverá ter registro do ministério da saúde e atender as portarias.	UND	650
139	25244	LEITE DESNATADO LÍQUIDO, pasteurizado, desnatado, rico em cálcio, embalagem contendo litro, com identificação do produto, marca de fabricante, prazo de validade e capacidade, o produto deverá ser registrado no Ministério da agricultura e/ou Ministério da saúde. 1 litro.	UND	1900
140	28355	LEITE LONGA VIDA UHT INTEGRAL, com data de fabricação e validade. Embalagem de 1 litro.	LT	850
141	25187	LINGUIÇA CALABRESA, de 1 qualidade, apresentando; se em gomos uniformes embalada em saco plástico transparentes não violados, deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega.	KG	900
142	28356	LINGUIÇA DE FRANGO, de 1 qualidade, apresentando; se em gomos uniformes embalada em saco plástico transparentes não violados, deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega.	KG	900
143	28299	MARGARINA; 70% de teor de lipídios; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; validade mínima 06 (seis) meses a contar da entrega, embalagem atóxico, e inviolável. Pote 500g.	UND	1646
144	25188	MORTADELA, mortadela de frango resfriada, validade de no mínimo 60 dias, embalamento não superior a 5 dias.	KG	615
145	25191	PEITO DE FRANGO, com osso, 1 qualidade congelado, tamanho médio e grande deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega. Pac 1 kg.	KG	500
146	25192	PEIXE EM POSTA, 1 qualidade sem cabeça e sem vísceras, (garoupa, arabaiana, cioba, cavala, dourada, dentão, bonito) cada unidade deverá ser embalada em saco plástico com indicação de peso e prazo de validade, cotação de 1kg.	KG	1200
147	28357	PEIXE IN NATURA, congelado, apresentação posta, de 1º qualidade (Pescada Amarela, Cioba, Atum), embalado a vácuo, com carimbo do SIF, cotação de 1kg.	KG	120
148	25190	PRESUNTO SEM CAPA DE GORDURA, fatiado no dia da entrega peça, a embalagem original deve ser vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo não violado, número de registro no ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo da inspeção do SIF deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega, cotação de 1 kg.	KG	520
149	28367	QUEIJO MUSSARELA; 1ª qualidade, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. 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. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Fatiado em lâminas de 30g, cotação por Kg.	KG	724
150	28368	QUEIJO COALHO, primeira qualidade embalem original a vácuo em saco plástico transparente não violado. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data da entrega. Embalagem de 1 Kg.	KG	624
151	28369	Queijo Origem: de vaca, variedade: mussarela, apresentação: fatiado, cotação por Kg.	KG	870

152	25197	SALSICHA, de frango não congelada embalada a vácuo validade mínima de 6 meses.	KG	950
GRUPO 4 – PÃES				
153	28370	Pão Base: de farinha de trigo refinada, Tipo: De Forma, tipo adicional: tradicional, apresentação: fatiado, característica adicional: baixa caloria, tipo embalagem: embalagem individual, embalagem 500 G.	PCT	1000
154	28371	Pão Base: de farinha de trigo refinada, tipo: semi-doce, tipo adicional: bisnaga, cachorro quente, 400g, c/ 10 unidades.	UND	620
155	28372	PÃO DE FRANCES; Com adição de sal composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Unidade 50g.	KG	920
156	33672	Pão de forma integral - pacote com 400g	PCT	1096
157	28373	PÃO TIPO CACHORRO QUENTE, embalagem com 10 unidades pesando aproximadamente 400g identificação do fabricante prazo de validade, rotulagem nutricional de acordo com a legislação vigente.	PCT	3580
GRUPO 5 - BOMBONIERE				
158	28374	Bala Tipo: Goma, Sabor: Variado CHICLETE: Poosh sabores variados Marca: Arcor peso Unitário: 5gr, cx 40 unidades.	CX	1290
159	28375	Bala Tipo: Goma, Sabor: Variado Goma de mascar: Goma Tubo Dori Gomets Frutas 960g 30un. cx com 30 unidades.	CX	1335
160	28376	Bala Tipo: Mastigável, Sabor: Variado Caramelo de Chocolate com Laranja Embaré, caixa com 125 unidades.	CX	1215
161	28377	Bala Tipo: pirulito, sabor: iogurte, características adicionais: mastigável pirulito mastigável sabores iogurte e chocolate 100g a unidade caixa com 50 unidades.	CX	1265
162	28378	Bala Tipo: Pirulito, Sabor: Variado PIRULITO: Pirulito mastigável recheado com chiclete sabores variados. Açúcar, xarope de glicose acidulante, ácido cítrico aromatizante. Corantes artificiais. Não contém glúten. Pct. 50 und.	PCT	1265
163	28379	Bala doce, dura sortida; pac c/ 700 g.	PCT	1265
164	28380	Bombom Cobertura: Chocolate Preto, recheio: sabor: diversos chocolate: serenata de amor 825g características do produto: ingredientes: açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico, tiamina, riboflavina, niacina e zinco, leite em pó, massa de cacau, pacote 1 KG.	PCT	1265
165	28381	Jujuba, bala de goma Gomets sabor frutas sortidas, balas de goma de amigo sabores laranja, limão, abacaxi, uva e morango; caixa 30 unid peq.	CX	1335
166	28382	PIPOCA SALGADA: Sabor manteiga. Embalagem de 45 gramas. Pacote 10 UND.	PCT	1720
167	28383	Pirulito sortido; pac c/50 und.	PCT	1265
GRUPO 6 - POLPAS E CONGELADOS				
168	28358	Polpa De Fruta Tipo: Abacaxi; Apresentação: Congelada, pacote de 1 kg.	KG	2150
169	28359	Polpa De Fruta Tipo: Acerola; Apresentação: Congelada, pacote de 1 kg.	KG	2150
170	28360	Polpa De Fruta Tipo: Cajá; Apresentação: Congelada, pacote de 1 kg.	KG	2050
171	28361	Polpa De Fruta Tipo: Caju ;Apresentação: Congelada, pacote de 1 kg.	KG	1770
172	28362	Polpa De Fruta Tipo: Goiaba Vermelha; Apresentação: Congelada, pacote de 1 kg.	KG	2150
173	28363	Polpa De Fruta Tipo: Manga; Apresentação: Congelada, pacote de 1 kg.	KG	2150
174	28364	Polpa De Fruta Tipo: Maracujá; Apresentação: Congelada, pacote de 1 kg.	KG	2270

175	28365	Polpa De Fruta Tipo: Tamarindo; Apresentação: Congelada, pacote de 1 kg.	KG	650
176	28366	Polpa De Fruta Tipo: Uva; Apresentação: Congelada, pacote de 1 kg.	KG	2150
177	25266	POLPA DE FRUTAS, embalagens com 1kg sabores variadas selecionadas e isentas de contaminação, deve conter a validade no mínimo 6 meses a 1 ano.	UND	3060
GRUPO 7 - BEBIDAS				
178	28345	Bebida achocolatada: integral, processamento de UHT (ultra high temperature), apresentando composição nutricional no rótulo, marca de acordo com a legislação vigente, o produto deve apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega, a embalagem deve conter um litro.	Litro	2650
179	28384	Refrigerante 2 litros tipo: limão, Uva, guaraná e Laranja, embalamento não superior a 30 dias.	LT	1330
180	28385	Refrigerante 2 litros tipo: cola, embalagem não superior a 30 dias.	LT	1140
181	28386	Refrigerante Material: Água Gasosa/Xarope, Sabor: Laranja; fardo com 200 ml.	FAR	3612
182	28387	Refrigerante Material: Água Gasosa/Xarope Sabor: Guaraná; fardo com 200 ml.	FAR	3612
183	28388	Refrigerante Material: Água Gasosa/Xarope Sabor: Uva; fardo com 200 ml.	FAR	3112
184	28389	Refrigerante Material: Água Gasosa/Xarope Sabor: Cola; fardo com 200 ml.	FAR	3112
185	28390	Suco pronto 1 litro, sabores diversos.	LT	1310

- 1.1.1. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.
- 1.1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.1.3. O prazo de vigência da contratação é de 01 ano contado do(a) data de assinatura do instrumento contratual equivalente na forma do artigo 105, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021. No mesmo sentido poderá ser adotado o sistema de registro de preço com o prazo de vigência da ata de registro de preços de 1 (um) ano e podendo ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso para administração.
- 1.1.3.1. O fornecimento de bens é enquadrado como continuado tendo em vista a habitualidade e essencialidade dos itens para manutenção da rede de ensino pública, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando **Estudo Técnico Preliminar nº 014/2026**.
- 1.1.4. O custo estimado para a contratação não será tornado público antes de definido o resultado do julgamento das propostas, visando fazer com que os licitantes de preocupem em, de fato, oferecer o valor de mercado do produto.

1.1.5. Os itens foram distribuídos por categorias para melhor identificação dos prazos de entrega, considerando a necessidade de prazos distintos conforme a natureza dos produtos a serem adquiridos. A distribuição ficou definida da seguinte forma: Grupo 1 – NÃO PERECÍVEIS; GRUPO 2 - HORTIFRÚTI E GRANJEIROS; GRUPO 3 - FRIOS E LATICÍNEOS; GRUPO 4 – PÃES; GRUPO 5 – BOMBONIERE; GRUPO 6 - POLPAS E CONGELADOS; GRUPO 7 – BEBIDAS.

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

2. DA FUNDAMENTAÇÃO E DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A fundamentação da contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico do **Estudo Técnico Preliminar nº 014/2026**, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. A contratação almejada alinha-se com o planejamento do município para o atual exercício, estando em consonância com os objetivos e metas estabelecidos pela Administração Pública local. O Plano de Contratações Anual ainda não foi adotado pelo Município de Pendências/RN.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E DA ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

Solução: Aquisição de Gêneros Alimentícios

A solução proposta consiste na **aquisição de gêneros alimentícios**, de forma gradual, destinados ao atendimento das necessidades de todas as Secretarias Municipais de Pendências/RN, bem como da unidade hospitalar, postos de saúde, unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Assistência Social, Casa de Apoio localizada na capital do Estado e demais equipamentos públicos municipais, tais como Conselho Tutelar, CRAS, SCFV, PCF, IGD-PAB e Programa Bolsa Família.

A contratação mostra-se necessária para garantir o abastecimento contínuo das unidades administrativas e operacionais do Município, possibilitando a reposição regular dos estoques e assegurando a continuidade das atividades e serviços públicos prestados à população.

Destaca-se que o Município dispõe de estrutura física adequada para armazenamento, manipulação e preparo dos alimentos, além de contar com profissionais qualificados, como merendeiras, coqueiras e nutricionistas, responsáveis pela supervisão, planejamento, preparo e acompanhamento da alimentação fornecida nas unidades municipais, observando as normas sanitárias e nutricionais vigentes.

Além disso, a aquisição planejada de gêneros alimentícios proporciona maior controle sobre a qualidade dos produtos adquiridos, possibilita melhor adequação dos cardápios às necessidades dos usuários e contribui para uma gestão mais eficiente dos estoques e dos recursos públicos.

Dessa forma, a aquisição de gêneros alimentícios apresenta-se como a solução mais adequada e vantajosa para atender às demandas da Administração Pública Municipal, garantindo eficiência, economicidade, continuidade dos serviços e melhor atendimento à população.

4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento licitatório, na modalidade Pregão, sob a forma eletrônica, podendo ser adotado o Sistema de Registro de Preços (SRP), com critério de julgamento pelo menor preço por item, observando-se os princípios da legalidade, eficiência, economicidade e interesse público, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

O objeto da contratação refere-se à aquisição de gêneros alimentícios destinados ao atendimento das necessidades das Secretarias Municipais e demais unidades da estrutura administrativa do Município, devendo observar as normas sanitárias, técnicas e de qualidade aplicáveis aos produtos alimentícios, especialmente as regulamentações expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura e demais órgãos competentes.

Habilitação Jurídica

Deverá ser exigida a habilitação jurídica nos termos do art. 62 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021, mediante apresentação da documentação pertinente à regular constituição da empresa e autorização para o exercício da atividade compatível com o objeto da contratação.

Qualificação Técnica

Deverá ser exigida a apresentação de atestados de capacidade técnica ou documentos equivalentes que comprovem aptidão para o fornecimento de gêneros alimentícios compatíveis

em características, quantidades e prazos com o objeto licitado, demonstrando experiência na execução de fornecimentos similares.

Poderão ainda ser exigidos documentos comprobatórios relacionados à qualidade dos produtos, cumprimento dos prazos de entrega, boas práticas de armazenamento e transporte, regularidade sanitária e demais exigências previstas na legislação aplicável.

4.1. PADRÃO DE QUALIDADE DO PRODUTO

- 4.1.1. Os produtos deverão ser fornecidos em embalagem original do fabricante, íntegra, lacrada e devidamente identificada.
- 4.1.2. Os produtos deverão atender à legislação sanitária, de rotulagem e às normas técnicas aplicáveis.
- 4.1.3. Os produtos deverão apresentar prazo de validade compatível com sua natureza, observadas as exigências específicas previstas neste Termo de Referência.
- 4.1.4. Não serão aceitos produtos com indícios de violação da embalagem, deterioração, alteração de características físicas ou fora das condições adequadas de armazenamento.

4.1.5. Requisitos específicos dos produtos

4.1.5.1. Café torrado e moído

- a) Possuir Selo de Pureza ABIC ou certificação de qualidade equivalente;
- b) Ser acondicionado em embalagem original do fabricante;
- c) Apresentar prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses, contados da data da entrega;
- d) Atender às normas sanitárias e de rotulagem vigentes.

4.1.5.2. Açúcar

- a) Ser acondicionado em embalagem original do fabricante, devidamente lacrada;
- b) Apresentar prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses, contados da data da entrega;
- c) Atender às normas sanitárias e de rotulagem vigentes.

4.1.5.3. Arroz, feijão e demais grãos

- a) Ser acondicionados em embalagem original do fabricante;
- b) Apresentar prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses, contados da data da entrega;
- c) Atender às normas sanitárias e de rotulagem vigentes.

4.1.5.4. Macarrão, biscoitos e farinhas

- a) Ser acondicionados em embalagem original do fabricante;
- b) Apresentar prazo de validade mínima de 12 (doze) meses, contados da data da entrega;
- c) Atender às normas sanitárias e de rotulagem vigentes.

4.1.5.5. Leite em pó

- a) Ser acondicionado em embalagem original do fabricante;
- b) Apresentar prazo de validade mínima de 12 (doze) meses, contados da data da entrega;
- c) Atender às normas sanitárias e de rotulagem vigentes.

4.1.5.6. Óleos vegetais

- a) Ser acondicionados em embalagem original do fabricante;
- b) Apresentar prazo de validade mínima de 12 (doze) meses, contados da data da entrega;
- c) Atender às normas sanitárias e de rotulagem vigentes.

4.1.5.7. Enlatados, conservas e condimentos

- a) Ser acondicionados em embalagem original do fabricante;
- b) Apresentar prazo de validade mínima de 12 (doze) meses, contados da data da entrega;
- c) Atender às normas sanitárias e de rotulagem vigentes.

4.1.5.8. Produtos perecíveis (carnes, ovos, hortifrutigranjeiros, frios e laticínios)

- a) Ser entregues em condições adequadas de conservação e transporte;
- b) Atender às exigências da vigilância sanitária e às normas de inspeção aplicáveis;
- c) Possuir prazo de validade remanescente compatível com o período de consumo previsto pela Administração;
- d) Manter as condições de temperatura e armazenamento exigidas pelo fabricante e pela legislação específica.

4.2. OBRIGAÇÕES DAS PARTES

4.2.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- Atender às ordens de fornecimento emitidas pela Administração;
- Realizar a entrega dos produtos nos locais, prazos e horários estabelecidos;
- Fornecer produtos de primeira qualidade, em conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e Edital;
- Garantir que os produtos entregues estejam dentro do prazo de validade adequado para consumo;
- Substituir, às suas expensas, os produtos que apresentarem irregularidades, defeitos, avarias, má conservação ou estejam em desacordo com as especificações exigidas;
- Observar as normas sanitárias vigentes quanto ao armazenamento, transporte e manipulação dos alimentos;
- Responsabilizar-se integralmente pelas despesas com transporte, carga, descarga, entrega e demais custos necessários ao fornecimento;
- Atender às demais disposições previstas no Edital, Termo de Referência e instrumento contratual.

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em embalagens adequadas, íntegras e devidamente identificadas, contendo informações obrigatórias como data de fabricação, prazo de validade, lote, composição e identificação do fabricante, conforme legislação vigente.

4.2.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- Emitir as ordens de fornecimento contendo as especificações, quantitativos e locais de entrega dos gêneros alimentícios;

- Proporcionar todas as condições necessárias para que a contratada possa realizar o fornecimento dos produtos de forma adequada;
- Receber e conferir os produtos entregues, verificando sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência, Edital e contrato;
- Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com as especificações exigidas;
- Comunicar formalmente à contratada quaisquer irregularidades verificadas no fornecimento dos produtos;
- Acompanhar e fiscalizar a execução contratual, por meio de servidor designado para esse fim, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021;
- Efetuar o pagamento à contratada no prazo e condições estabelecidos no instrumento contratual, após o recebimento definitivo dos produtos e apresentação da documentação exigida;
- Aplicar, quando cabível, as sanções administrativas previstas em lei e no contrato;
- Zelar pelo cumprimento das cláusulas contratuais, visando garantir a adequada execução do objeto contratado.

4.3. DEMAIS REQUISITOS

O Setor de Licitações, em momento oportuno (confeção de Edital), poderá dispor sobre os demais requisitos necessários e suficientes para a boa execução do objeto, seguindo o que preconiza o art. 62 e seguintes da Lei n. 14.133/21.

4.4. DA SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, de forma total ou parcial, como regra geral.

Excepcionalmente, será admitida a subcontratação exclusivamente para o fornecimento dos itens **153 ao 157 do Grupo 4 – PÃES**, em razão de sua natureza altamente perecível e da necessidade de produção diária ou sob demanda, especialmente no que se refere a pães e demais produtos de panificação.

Nesses casos, a subcontratação deverá ser previamente autorizada pela Administração, mediante justificativa técnica, permanecendo a contratada integralmente responsável pelo cumprimento de todas as obrigações contratuais, incluindo a qualidade dos produtos, as

condições sanitárias de produção, o atendimento aos prazos de entrega e demais exigências previstas no instrumento convocatório e no contrato.

5. DO MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

5.1. A EXECUÇÃO DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO SEGUIRÁ A SEGUINTE DINÂMICA:

a) Grupo 1 – Não Perecíveis (itens 1 ao 84): por se tratarem de produtos com maior prazo de validade e menor perecibilidade, deverão ser entregues em até 05 (cinco) dias úteis após o recebimento da Ordem de Fornecimento. Deverão ser transportados em veículos limpos, secos, fechados e protegidos contra intempéries, poeira, insetos e qualquer tipo de contaminação. Os produtos deverão ser acondicionados de forma organizada, sem contato direto com o piso do veículo, evitando amassamentos, rupturas de embalagens e exposição à umidade.

b) Grupo 2 – Hortifrúti e Granjeiros (itens 85 ao 120): por se tratarem de produtos perecíveis e sensíveis ao armazenamento prolongado, deverão ser entregues em até 24 (vinte e quatro) horas após o recebimento da Ordem de Fornecimento, a fim de garantir a qualidade, o frescor e as condições adequadas para consumo. Deverão ser transportados em veículos limpos, ventilados e protegidos da exposição solar e da chuva, utilizando-se caixas plásticas higienizadas ou embalagens adequadas que evitem esmagamento, danos mecânicos e deterioração precoce. Os produtos deverão ser acondicionados de maneira a preservar o frescor, a ventilação e a integridade física.

c) Grupo 3 – Frios e Laticínios (itens 121 ao 152): por se tratarem de produtos perecíveis que exigem controle rigoroso de temperatura e conservação, deverão ser entregues em até 02 (dois) dias após o recebimento da Ordem de Fornecimento. Os produtos refrigerados e congelados deverão ser transportados em veículos refrigerados, isotérmicos ou frigorificados, conforme a natureza do produto, mantendo-se as temperaturas adequadas de conservação e observando-se integralmente a manutenção da cadeia de frio durante todo o percurso. As embalagens deverão permanecer íntegras, sem sinais de descongelamento, vazamentos ou contaminação.

d) Grupo 4 – Pães (itens 153 ao 157): por se tratarem de produtos de fabricação diária e alta perecibilidade, deverão ser entregues no prazo máximo de até 24 (vinte e quatro) horas após o recebimento da Ordem de Fornecimento, conforme cronograma estabelecido pela Secretaria requisitante. Deverão ser transportados em veículos limpos, fechados e apropriados ao transporte de alimentos, protegidos contra poeira, umidade, insetos e odores que possam comprometer a

qualidade dos produtos. Os itens deverão ser acondicionados em embalagens adequadas, evitando amassamentos, deformações e perda das características de frescor e textura.

e) Grupo 5 – Bomboniere (itens 158 ao 167): por se tratarem de produtos industrializados de baixa perecibilidade, deverão ser entregues em até 05 (cinco) dias úteis após o recebimento da Ordem de Fornecimento. Deverão ser transportados em veículos limpos, secos, fechados e protegidos contra calor excessivo, umidade, poeira, insetos e demais agentes que possam comprometer a integridade das embalagens e a qualidade dos produtos.

f) Grupo 6 – Polpas e Congelados (itens 168 ao 177): por se tratarem de produtos congelados e perecíveis, deverão ser entregues em até 02 (dois) dias após o recebimento da Ordem de Fornecimento, mantendo-se as condições adequadas de armazenamento e transporte refrigerado. Deverão ser transportados em veículos refrigerados ou frigorificados, mantendo temperatura compatível com a conservação do produto, de forma a evitar descongelamento parcial ou total. As embalagens deverão permanecer íntegras e protegidas contra perfurações, umidade e contaminações externas.

g) Grupo 7 – Bebidas (itens 178 ao 185): por se tratarem de produtos industrializados, deverão ser entregues em até 05 (cinco) dias úteis após o recebimento da Ordem de Fornecimento. Deverão ser transportados em veículos limpos, secos, fechados e protegidos contra intempéries, calor excessivo e contaminações externas. Os produtos deverão ser acondicionados de forma a preservar a integridade das embalagens e as características originais de consumo.

5.2. LOCAL DE ENTREGA: Secretaria Municipal de Administração e Planejamento – Endereço: Rua Francisco Rodrigues, nº 205, Centro – Pendências/RN – 59.504-000; **Podendo os itens serem entregues nas demais secretarias quando especificado o local de entrega na ordem de fornecimento.**

5.3. HORÁRIO A SER DISPONIBILIZADO PARA ABASTECIMENTO: A ser especificado conforme indicado na ordem de fornecimento.

5.4. Os produtos deverão atender aos requisitos gerais e específicos de qualidade previstos no tópico 4.1 – Padrão de Qualidade do Produto deste Termo de Referência, conforme aplicável.

Os produtos devem ser entregues dentro do padrão de qualidade exigido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, em embalagens apropriadas e bem acondicionados.

6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 6.1.** O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 6.2.** Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 6.3.** As comunicações entre o órgão ou entidade e o contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 6.4.** O órgão ou entidade poderá convocar representante do Contratado para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 6.5.** Após a assinatura do termo de contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade convocará o representante do contratado para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.
- 6.6.** A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.
- 6.7.** O fiscal técnico do contrato, servidor formalmente especificado no contrato, acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.
- 6.7.1.** O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;
- 6.7.2.** Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;
- 6.7.3.** O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

- 6.7.4.** No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
- 6.7.5.** O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação.
- 6.8.** O fiscal administrativo do contrato, servidor formalmente especificado no contrato, verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso.
- 6.8.1.** Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.
- 6.9.** O gestor do contrato, servidor formalmente especificado no contrato, através do setor competente, coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.
- 6.9.1.** O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.
- 6.9.2.** O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.
- 6.9.3.** O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

- 6.9.4.** O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.
- 6.10.** O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.
- 6.11.** O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

7. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento do Objeto

- 7.1.** Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.
- 7.2.** Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de **20 dias** (*vinte dias*), a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 7.3.** O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **05 dias** (*cinco dias*), a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.
- 7.4.** Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até **05 dias** (*cinco dias*).
- 7.5.** O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

- 7.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 7.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
- 7.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

- 7.9. Recebida a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.
- 7.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 7.10. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- a) o prazo de validade;
 - b) a data da emissão;
 - c) os dados do contrato e do órgão contratante;
 - d) o período respectivo de execução do contrato;
 - e) o valor a pagar; e
 - f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 7.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante.

- 7.12.** A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 7.13.** Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 7.14.** Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 7.15.** Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato.

Prazo de pagamento

- 7.16.** O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior.
- 7.17.** No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária – art. 93, V da Lei n. 14.133/21.

Forma de pagamento

- 7.18.** O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 7.19.** Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 7.20.** Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 7.20.1.** Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 7.21.** O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à

apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8. DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 8.1.** As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município.
- 8.2.** A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Município de Pendências/RN, (na data registrada pelo sistema).

Érika Sousa da Silveira Meneses
Agente de planejamento
Matrícula: 18791

Jorge Luiz Bezerra de Oliveira
Agente de Planejamento
Matrícula: 34223

Frahermene de Melo Medeiros
Sec. De Administração e Planejamento
Matrícula: 00877

PENDÊNCIAS - 12.12.1953

Assinaturas do Documento

Assinatura Eletrônica: f7eb1777d8fe389d13034b320f7bfd0bbe75cf6037033e7e10271fe418139a54

Érika Sousa da Silveira Meneses - CPF: 788.XXX.XXX-87 - Assinado em: 27/07/2026

FRAHERMENE DE MELO MEDEIROS - CPF: 155.XXX.XXX-43 - Assinado em: 27/07/2026

JORGE LUIZ BEZERRA DE OLIVEIRA - CPF: 086.XXX.XXX-37 - Assinado em: 27/07/2026



A autenticidade pode ser verificada em: <https://pmpendencias.pe.topsolutionsrn.com.br/validacao-documento>, usando o Código de Identificação: A26727123855 e Código Autenticação: ad090cf6