



## TERMO DE REERÊNCIA

### 1 – DO OBJETO:

1.1. Contratação de empresa para o Fornecimento de Gêneros Alimentícios (Carnes), para a Merenda Escolar aos Alunos da Rede Municipal de Ensino de Potim/SP.

1.2. Quantitativos e Valores Estimados:

ITEM	DESCRIÇÃO	Unid.	QTD	R\$ UNIT	R\$ TOTAL
1	<b>ALMONDEGAS ASSADA CONGELADA DE BOVINO 19 G</b> : Carne bovina, água, gordura bovina, proteína de soja, farinha de rosca, amido de mandioca, cebola em pó, alho em pó, sal, açúcar, cebolinha desidratada em flocos e salsinha desidratada em flocos. Estabilizante trifosfato de sódio e antioxidante eritorbato de sódio. CARACTERISTICAS SENSORIAIS: O produto deve apresentar-se arredondado, com coloração marrom clara, textura macia, odor e sabor característico. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem de polietileno de alta densidade multicamadas, termos soldado, atóxico, apropriado para contato direto com o alimento, coloração azul, perfeitamente soldado, resistente ao transporte e armazenamento. Embalagens com 2 kg EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão ondulada reforçada, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante ao transporte, impacto e as condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Caixas contendo 6 pacotes de 2 kg cada totalizado 12 kg	KG	1.000	R\$ 38,71	R\$ 38.710,00
2	<b>CARNE MOÍDA</b> em IQF -carne- acém ou paleta moído, proveniente de machos sadios, abatidos sob inspeção sanitária, contendo no máximo 5 % de gordura e sebo e 3% de aponeuroses, isenta de cartilagem, com cor, aspectos, odor e sabor característicos. A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto após a retirada do freezer (sem necessidade de descongelamento prévio). O produto deve ser transportado e armazenado à 6°C Embalagem primária: Acondicionados em sacos plásticos, atóxicos, transparentes, resistentes, com etiqueta de identificação (validade, procedência, número de registro no S.I.F. , S.I.SP e S.I.M) em cada embalagem. Deverão ser transportados em uma temperatura de 6°C. Com no máximo 10 Kg em cada embalagem.	KG	5.000	R\$ 42,24	R\$ 211.200,00



3	<p><b>COXINHA DA ASA DE FRANGO COM PELE E COM OSSO (DRUMETTE) EM I.Q.F</b> - Carne congelada de ave. Coxinha da asa (drumette), congelado com pele e com osso. Elaborado a partir de matéria- prima obtida de abatedouros localizados nas diversas unidades de federação acompanhada de certificado sanitário. A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto após a retirada do freezer (sem necessidade de descongelamento prévio). O produto deve ser transportado e armazenado à -12 °C Obtida por corte manual ou automático. Sem sanguinolência e sem hematomas. Aspectos sensoriais: Alimento na cor rósea in natura e na cor branca cozida com odor característico do produto e peso de aproximadamente 100 g Tipo de corte: Coxa e Sobre coxa de Frango Embalagem primária: Sacos plásticos de polietileno com barreira de oxigênio de material atóxico, transparente e resistente, aprovada para o contato direto com o alimento, sem perfurações ou vazamento. Rótulo interno com identificação de lote, data de fabricação, validade e número de registro no S.I.F Fechamento: Solda com barreira de oxigênio Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, com abas superiores e inferiores. Etiqueta externa com identificação do produto. Tipo de fechamento: Fita arqueamento Peso: 12 Kg sendo 12 pacotes e de 5Kg sendo 2 pacotes.</p>	KG	1.500	R\$ 25,48	R\$ 38.220,00
4	<p><b>FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO</b> descrição: filé de peixe da espécie <i>oreochromis niloticus</i>, sem pele, sem espinhas, sem escamas e sem vísceras. produto de primeira qualidade, obtido de espécimes sadios e limpos. processamento: congelamento individual rápido (iqf), com camada de glaciamento (gelo) não superior a 12% do peso líquido. aspectos sensoriais: carne firme, de cor branca ou levemente rósea, odor e sabor característicos, isenta de substâncias estranhas ou sinais de descongelamento prévio. embalagem: primária em saco plástico atóxico e resistente de 1 kg (ou conforme conveniência), contendo identificação do produto, lote, validade e informação nutricional. certificação: obrigatório registro no órgão de inspeção sanitária (sif, sie ou sim). validade: mínima de 6 meses na data da entrega.</p>	KG	600	R\$ 52,34	R\$ 31.404,00



5	<b>HAMBURGUER BOVINO GRELHADO</b> Descrição E Características Do Objeto Carne Bovina, Água, Gordura Bovina, Proteína De Soja Texturizada, Sal, Maltodextrina, Proteína De Soja Concentrada, Cebola Em Pó, Alho Em Pó. Estabilizante Tripolifosfato De Sódio. Sem Adição De Pimenta. Não Contém Glúten. Contém Aromatizante Sintético Idêntico Ao Natural. Peso Unitário De 56 G. Teores Reduzidos De Sódio. Isento De Pimenta, Glutamato Monossódico E Corantes Artificiais. Deverá Ser Entregue Congelado A -18°C. O Produto Deverá Estar De Acordo Com A Legislação Vigente, Decreto 12.486, De 20 De Outubro De 1978, Da Secretaria De Estado Da Saúde (Nta 3 - Carnes), No Que Diz Respeito Às Características Gerais, Sensoriais, Microscópicas, Microbiológicas E Rotulagem. Embalagem Primária: Saco De Polietileno De Alta Densidade Multicamadas, Termos soldado, Atóxico, Adequado Para Contato Direto Com Alimentos, Coloração Azul, Perfeitamente Lacrado, Resistente Ao Transporte E Armazenamento. Peso Líquido: 2 Kg. Validade Mínima De 6 Meses. Embalagem Secundária: Caixa De Papelão Ondulado Reforçado Resistente Ao Impacto E Às Condições De Estocagem Congelada Com Abas Superiores E Inferiores Lacradas Com Fita Adesiva, Ambas Adequadas Ao Empilhamento Recomendado, Resistentes A Danos Durante O Transporte, Impacto E Às Condições De Estocagem Congelada, Garantindo A Integridade Do Produto Durante Todo O Seu Período De Validade. Peso Líquido: 10 Kg Considerar-Se-Á Imprópria A Embalagem Defeituosa Que Exponha O Produto À Contaminação E/Ou Deterioração.	<b>UNID.</b>	<b>3.000</b>	R\$ 2,49	R\$ 7.470,00
6	<b>LAGARTO EM PEÇA EXTRA LIMPO</b> – Com cor, aspecto e sabor característicos. Embalagem: acondicionados em sacos plásticos, transparentes, atóxicos, resistentes com etiqueta de identificação (validade, procedência, número de registro no S.I.F. , S.I.S.P e S.I.M). O produto deve ser transportado e armazenado a -12 ° C	<b>KG</b>	<b>1.500</b>	R\$ 52,76	R\$ 79.140,00
7	<b>LINGUIÇA TOSCANA DE 1º QUALIDADE</b> - com cor, aspecto e sabor característicos, não admitindo superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal. Embalagem: Acondicionados em sacos plásticos, atóxicos, transparentes, resistentes, com etiqueta de identificação (validade, procedência, número de registro no S.I.F. , S.I.S.P e S.I.M) em cada embalagem. Deverá ser transportada em uma temperatura de 6°C. Ingredientes: carne suína, toucinho, sal, açúcar, estabilizante tripolifosfato de sódio, especiarias, conservadores, nitrito e nitrato de sódio, condimentos naturais, realçadores de sabor e antioxidante de sódio. O produto deve ser transportado e armazenado a – 12 °C	<b>KG</b>	<b>100</b>	R\$ 30,41	R\$ 3.041,00



8	<b>LOMBO SUÍNO EM PEÇA (SEM OSSO)</b> – Extra limpo, resfriado ou congelado, com cor, aspecto e sabor característicos, livre de excesso de gordura, cartilagens e manchas de sangue. Embalagem: acondicionados em sacos plásticos, transparentes, atóxicos, resistentes, com etiqueta de identificação contendo: data de validade, procedência e número de registro no órgão de inspeção sanitária (S.I.F., S.I.S.P. ou S.I.M.). O produto deve ser transportado e armazenado a uma temperatura mínima de -12 °C (se congelado) ou entre 0 °C e 4 °C (se resfriado).	KG	2.000	R\$ 41,46	R\$ 82.920,00
9	<b>MÚSCULO EM CUBOS EM I.Q.F:</b> Carne bovina congelada proveniente de machos abatidos sob inspeção sanitária, de abatedouros localizados nas diversas unidades da federação contendo no máximo 5% de gordura e sebo e 3% de aponeurose, isenta de cartilagem com cor aspecto e sabor característicos, isento de manchas esverdeadas. A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto após a retirada do freezer (sem necessidade de descongelamento prévio). O produto deve ser transportado e armazenado à -12 °C Embalagem primária: Sacos plásticos de polietileno com barreira de oxigênio de material atóxico, transparente e resistente, aprovada para o contato direto com o alimento, sem perfurações ou vazamento. Rótulo interno com identificação de lote, data de fabricação, validade e número de registro no S.I.F Fechamento: Solda com barreira de oxigênio Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulado e reforçado, com abas superiores e inferiores contendo etiqueta externa com identificação do produto. Tipo de fechamento: Fita arqueamento. Peso: 12 Kg sendo 12 pacotes e 5 Kg sendo 2 pacotes Tipo de fechamento: Fita Arqueamento.	KG	3.000	R\$ 49,05	R\$ 147.150,00
10	<b>PALETA EM CUBOS EM I.Q.F</b> – Carne bovina congelada proveniente de machos sadios, abatidos sob inspeção sanitária, de abatedouros localizados nas diversas unidades da federação contendo no máximo 5 % de gordura e sebo e 3% de aponeuroses, isenta de cartilagem com aspectos, cor e odor característicos, isento de manchas esverdeadas. A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto após a retirada do freezer (sem necessidade de descongelamento prévio). O produto deve ser transportado e armazenado à -12 °C Tipo de corte: corte paleta Peso de aproximadamente 20 g Embalagem primária: Sacos plásticos de polietileno com barreira de oxigênio de material atóxico, transparente e resistente, aprovada para o contato direto com o alimento, sem perfurações ou vazamento. Rótulo interno com identificação de lote, data de fabricação, validade e número de registro no S.I.F Fechamento: Solda com barreira de oxigênio Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, com abas superiores e inferiores. Etiqueta externa com identificação do produto Tipo de fechamento: Fita Arqueamento. Peso: 12 Kg sendo 12 pacotes e de 5kg sendo 2 pacotes.	KG	3.000	R\$ 49,15	R\$ 147.450,00



11	<p><b>PALETA EM ISCAS EM I.Q.F</b> – Carne congelada bovina proveniente de machos sadios, abatidos sob inspeção sanitária, de abatedouros localizados nas diversas unidades da federação contendo no máximo 5 % de gordura e sebo e 3% de aponeuroses, isenta de cartilagem com aspectos, cor e odor característicos, isento de manchas esverdeadas. A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto após a retirada do freezer (sem necessidade de descongelamento prévio). O produto deve ser transportado e armazenado à -12 °C Tipo de corte: corte paleta. Peso de aproximadamente 20 g Embalagem primária: Sacos plásticos de polietileno com barreira de oxigênio de material atóxico, transparente e resistente, aprovada para o contato direto com o alimento, sem perfurações ou vazamento. Rótulo interno com identificação de lote, data de fabricação, validade e número de registro no S.I.F Fechamento: Solda com barreira de oxigênio Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, com abas superiores e inferiores. Etiqueta externa com identificação do produto Tipo de fechamento: Fita Arqueamento. Peso: 12 Kg sendo 12 pacotes e de 5Kg sendo 2 pacotes.</p>	KG	4.000	R\$ 50,68	R\$ 202.720,00
12	<p><b>PATINHO BOVINO EM BIFES EM I.Q.F</b> – Carne bovina congelada de 1ª qualidade proveniente de machos sadios , abatidos sob inspeção sanitária de abatedouros localizados nas diversas unidades da federação, cortados em bifes de aproximadamente 100 gramas., com espessura máxima de 1,5 cm, extra limpos , sem aparas , isento de gorduras e aponeuroses, com cor , aspectos, odor e sabor característicos, isento de manchas esverdeadas. A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto após a retirada do freezer (sem necessidade de descongelamento prévio). O produto deve ser transportado e armazenado à -12 °C Embalagem primária: Sacos plásticos de polietileno com barreira de oxigênio de material atóxico, transparente e resistente, aprovada para o contato direto com o alimento, sem perfurações ou vazamento. Rótulo interno com identificação de lote, data de fabricação, validade e número de registro no S.I.F Fechamento: Solda com barreira de oxigênio Embalagem secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, com abas superiores e inferiores. Etiqueta externa com identificação do produto Tipo de fechamento: Fita Arqueamento. Peso: 12 Kg sendo 12 pacotes</p>	KG	2.500	R\$ 57,17	R\$ 142.925,00
13	<p><b>PEITO DE FRANGO DESFIADO SALGADO COZIDO :</b> Contendo os seguintes INGREDIENTES: Peito de frango e sal. Embalagem primária (pacote) – 2,5kg. Embalagem secundária (caixa) - 6 pacotes com 2,5kg totalizando 15kg Contendo Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA</p>	KG	500	R\$ 37,96	R\$ 18.980,00



14	<p><b>PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO – CORTADOS EM CUBOS EM I.Q.F:</b> Aves abatidas sob inspeção sanitária obtidas de abatedouros localizados nas diversas unidades da federação. Aspectos: Parte nobre da ave, obtida por corte manual ou automático. Sem sanguinolência ou hematomas, sem osso, sem pele, sem tempero, congeladas, sem manchas, sem parasitas, com cor, aspecto, odor e sabor característicos. A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto após a retirada do freezer (sem necessidade de descongelamento prévio). O produto deve ser transportado e armazenado à -12 °C Tipo de corte: filé de frango em cubos e congeladas em I.Q.F (Individual Quick Frozen). Embalagem primária: Sacos plásticos de polietileno com barreira de oxigênio de material atóxico, transparente e resistente, aprovada para o contato direto com o alimento, sem perfurações ou vazamento. Rótulo interno com identificação de lote, data de fabricação, validade e número de registro no S.I.F Fechamento: Solda com barreira de oxigênio Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, com abas superiores e inferiores. Etiqueta externa com identificação do produto. Peso: 12 Kg sendo 12 pacotes e 5 Kg sendo 2 pacotes Tipo de fechamento : Fita Arqueamento.</p>	KG	4.000	R\$ 32,57	R\$ 130.280,00
15	<p><b>PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO- CORTADO EM BIFE DE 80 A 100 GRAMAS EM I.Q.F</b> Aves abatidas sob inspeção sanitária obtidas de abatedouros localizados nas diversas unidades da federação. Aspectos: Parte nobre da ave, obtida por corte manual ou automático. Sem sanguinolência ou hematomas, sem osso, sem pele, sem tempero, congeladas, sem manchas, sem parasitas, com cor, aspecto, odor e sabor característicos. A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto após a retirada do freezer (sem necessidade de descongelamento prévio) Tipo de corte: Cortadas em isca e congeladas em I.Q.F (Individual Quick Frozen). O produto deve ser transportado e armazenado à -12 °C Embalagem primária: Sacos plásticos de polietileno com barreira de oxigênio de material atóxico, transparente e resistente, aprovada para o contato direto com o alimento, sem perfurações ou vazamento. Rótulo interno com identificação de lote, data de fabricação, validade e número de registro no S.I.F Fechamento: Solda com barreira de oxigênio Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, com abas superiores e inferiores. Etiqueta externa com identificação do produto. Peso: 12 Kg sendo 12 pacotes Tipo de fechamento : Fita Arqueamento.</p>	KG	4.000	R\$ 32,21	R\$ 128.840,00



16	<p><b>PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO- CORTADO EM ISCA EM I.Q.F</b> Aves abatidas sob inspeção sanitária obtidas de abatedouros localizados nas diversas unidades da federação. Aspectos: Parte nobre da ave, obtida por corte manual ou automático. Sem sanguinolência ou hematomas, sem osso, sem pele, sem tempero, congeladas, sem manchas, sem parasitas, com cor, aspecto, odor e sabor característicos. A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto após a retirada do freezer (sem necessidade de descongelamento prévio) Tipo de corte: Cortadas em isca e congeladas em I.Q.F (Individual Quick Frozen). O produto deve ser transportado e armazenado à -12 °C Embalagem primária: Sacos plásticos de polietileno com barreira de oxigênio de material atóxico, transparente e resistente, aprovada para o contato direto com o alimento, sem perfurações ou vazamento. Rótulo interno com identificação de lote, data de fabricação, validade e número de registro no S.I.F Fechamento: Solda com barreira de oxigênio Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, com abas superiores e inferiores. Etiqueta externa com identificação do produto. Peso: 12 Kg sendo 12 pacotes Tipo de fechamento: Fita Arqueamento.</p>	KG	4.000	R\$ 34,41	R\$ 137.640,00
17	<p><b>PERNIL EM CUBOS SEM OSSO EM IQF:</b> Embalagem primária de polietileno atóxico transparente e resistente, aprovada para contato direto com alimento, sem perfurações ou vazamento. Rotulo interno contendo a identificação do lote, data de fabricação, validade, numero de registro do SISP. Pacotes contendo 2 kg cada Fechamento: termos soldada Embalagem secundária: caixa de papelão, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada e lacrada com fita de arqueamento. Etiqueta externa com identificação do produto.</p>	KG	2.000	R\$ 36,02	R\$ 72.040,00
18	<p><b>POSTA DE CAÇÃO CONGELADO –</b> Posta de cação de aproximadamente 100 g a 150 g cada, congelados à -18° C (dezoito graus negativos). Embalagem: Acondicionados em sacos plásticos, atóxicos, transparentes, resistentes, com etiqueta de identificação (validade, procedência, número de registro no S.I.F. , S.I.S.P e S.I.M) . O produto deve ser transportado e armazenado à -12 °C</p>	KG	600	R\$ 43,54	R\$ 26.124,00
19	<p><b>SALSICHA TIPO HOT DOG</b> Somente aditivos permitidos pela legislação vigente, não deverá apresentar superfície úmida e pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Embalagem: acondicionados em sacos plásticos transparentes, atóxicos resistentes de 3 Kg cada, com etiqueta de identificação (validade, procedência, número de registro no S.I.F. , S.I.S.P e S.I.M) Deverá ser transportada em uma temperatura de 6°C. Ingredientes: Carne de frango, carne de aves mecanicamente separadas, proteína vegetal, glicose, sal, amido (Maximo 2 %), conservadores, nitrato e nitrito de sódio, estabilizante tripolifosfato de sódio, aromatizante aroma natural, antioxidante arisorbato de sódio, corante natural. Pacotes de 3 Kg cada. O produto deve ser transportado e armazenado a -12 °C</p>	KG	200	R\$ 15,30	R\$ 3.060,00



20	<b>SOBRE COXA DE FRANGO COM PELE E COM OSSO EM I.Q.F</b> Carne congelada de ave. Coxa e sobre coxa de frango congelada com pele e com osso. A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto após a retirada do freezer (sem necessidade de descongelamento prévio). Produto elaborado a partir de matéria-prima obtida de abatedouros localizados nas diversas unidades da federação acompanhada de certificado sanitário. Parte nobre da ave, obtida por corte manual ou automático. Sem sanguinolência e sem hematomas. O produto deve ser transportado e armazenado à -12 °C Aspectos sensoriais: Cor: rósea in natura e branca depois de cozida com odor característico do produto. Peso de aproximadamente 100 g Tipo de corte: sobre coxa de frango Embalagem primária: Sacos plásticos de polietileno com barreira de oxigênio de material atóxico, transparente e resistente, aprovada para o contato direto com o alimento, sem perfurações ou vazamento. Rótulo interno com identificação de lote, data de fabricação, validade e número de registro no S.I.F Fechamento: Solda com barreira de oxigênio Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado reforçado, com abas superiores e inferiores. Etiqueta externa com identificação do produto. Tipo de fechamento: Fita arqueamento Peso: 12 Kg sendo 12 pacote e 5 Kg sendo 2 pacotes.	KG	1.000	R\$ 20,93	R\$ 20.930,00
<b>TOTAL GERAL:</b>				<b>R\$ 1.670.244,00</b>	

## 2 – DA FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO:

2.1. - A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos se ajustam o número de alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino de Potim/SP.

## 3 – DAS CONDIÇÕES GERAIS

A empresa CONTRATADA deverá fornecer os produtos com validade mínima 6 (seis) meses, devidamente embalados. A Cozinha Piloto receberá a entrega dos Gêneros Alimentícios (Carnes), de Segunda à Sexta-Feira no horário das 7h às 16h – na Sede da Cozinha Piloto localizada a Rua Antônio de Oliveira Portes, nº 893 – Vila São Pedro – Potim/SP.

## 4. DA ENTREGA

4.1. – A entrega dos produtos deverão ser realizadas em até 5 (cinco) dias úteis e em parcela única, mediante Pedido/Ordem de Serviço e/ou Autorização de Fornecimento, ou de acordo com a solicitação de fornecimento do Setor requisitante, correndo por conta da Contratada as despesas de seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

4.2. - Poderão participar deste Processo de Dispensa empresas que possuam habilitação e especialização nos serviços ora requisitados.



## 5. DO PAGAMENTO

**5.1.** O pagamento será efetuado em até 30 (TRINTA) dias a partir do recebimento da Nota Fiscal Eletrônica (Portaria CAT nº 173/2009) e relatório de prestação de serviços, devidamente atestada pela responsável do Setor de Solicitante de por meio de cheque nominal ou em conta corrente indicada pela empresa contratada.

**5.1.1.** Na Nota fiscal deverá constar obrigatoriamente o número do contrato, a descrição do objeto, quantidades fornecidas, preços unitários e o valor total.

**5.1.2.** Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, será imediatamente solicitado ao contratado, carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada a esta Prefeitura Municipal no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

**5.1.3.** Caso o contratado não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento será recontado, a partir da data da sua apresentação.

**5.1.4.** O fechamento das notas fiscais referente a entrega será mensal.

Potim, 27 de maio de 2026



Documento assinado digitalmente  
**BERTONI ANTUNES PROENÇA**  
Data : 29/05/2026 11:19:06  
CPF:\*\*\* \*\*\*,208-08

Bertoni Antunes Proença  
Secretário Interino da Educação e Cultura



**PREFEITURA MUNICIPAL DE POTIM**

RUA PRAÇA MIGUEL CORRÊA DOS OUROS, Nº 101 - CENTRO - CNPJ: 65.042.855/0001-20  
POTIM/SP - CEP 12.525-007  
FONE: 1231129200



CÓDIGO DE ACESSO

9806A6CBC65F4D24AF5FEE744DD7FB4B

**VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS**

Este documento foi assinado digitalmente/eletronicamente pelos seguintes signatários nas datas indicadas

- ✓ Assinante: WINGLAS MACIEL DA SILVA SANTOS em 28/05/2026 23:24:29  
CPF:\*\*\*.\*\*\*-.088-46  
Certificadora: PREFEITURA MUNICIPAL DE POTIM - CA
- ✓ Assinante: MOISES DA SILVA ZACARIAS em 29/05/2026 11:03:46  
CPF:\*\*\*.\*\*\*-.508-17  
Certificadora: PREFEITURA MUNICIPAL DE POTIM - CA

Para verificar a validade das assinaturas acesse o link abaixo

<https://potim.flowdocs.com.br:8443/public/assinaturas/9806A6CBC65F4D24AF5FEE744DD7FB4B>