



Estudo Técnico Preliminar

Processo administrativo Nº 0000920251001000160



Unidade responsável
Fundo Municipal de Educacao
Prefeitura Municipal de Ipaporanga



Data
17/10/2025



Responsável
Comissão De Planejamento
Antonio Gustavo Gomes De Sousa

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A Prefeitura Municipal de Ipaporanga, situada no Estado do Ceará, enfrenta um desafio significativo em relação à alimentação escolar necessária para atender à rede municipal de ensino. Com o aumento constante no número de alunos matriculados em creches, pré-escolas, ensino fundamental e Educação de Jovens e Adultos (EJA), e considerando a obrigatoriedade de seguir as diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a atual capacidade estrutural e operacional torna-se insuficiente. Essa situação é refletida na crescente demanda por gêneros alimentícios, tanto perecíveis quanto não perecíveis, necessários para oferecer uma alimentação saudável e adequada diariamente aos alunos.

A não contratação dos suprimentos alimentares em questão poderá resultar em uma interrupção crítica na continuidade dos serviços de merenda escolar, impactando diretamente o bem-estar dos estudantes e comprometendo tanto o rendimento escolar quanto a confiança da comunidade na capacidade da administração pública de gerenciar serviços essenciais. Além do mais, a conformidade com a legislação vigente, que exige a aquisição de um mínimo de 30% de produtos provenientes da agricultura familiar, não estaria garantida, gerando uma lacuna entre a prática atual e as normas estabelecidas.

O objetivo desta contratação é, através de um processo devidamente planejado de aquisição, assegurar que todos os alunos da rede municipal de ensino de Ipaporanga tenham regularmente o devido acesso a uma alimentação balanceada e culturalmente adequada, conforme preconizado pelo PNAE. A contratação se alinha aos objetivos estratégicos da administração ao promover a continuidade do serviço de





alimentação escolar e garantir a eficiência e a economicidade dos recursos públicos. Tal ação é essencial não apenas para a manutenção da saúde e do desenvolvimento dos alunos, mas também para o cumprimento dos compromissos institucionais da Prefeitura, reafirmando seu papel na integração social e na promoção de uma educação de qualidade.

Diante deste contexto e à luz dos princípios alinhados pela Lei nº 14.133/2021, em especial os do artigo 5º, 6º, 11 e 18, § 2º, confirma-se que a presente contratação não só é justificada, mas também essencial para solucionar o problema identificado, garantindo que a administração pública atenda às suas obrigações e continue a oferecer suporte eficaz à comunidade estudantil local.

2. ÁREA REQUISITANTE

Área requisitante	Responsável
Fundo Municipal de Educacao-FME	Ana Maria Mendes Teodorico

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis visa atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) da rede municipal de ensino de Ipaporanga-CE para o ano de 2026. Essa necessidade, identificada pela área requisitante, fundamenta-se no compromisso de garantir a oferta regular e adequada de merenda escolar às unidades de ensino, incluindo creches, pré-escolas, ensino fundamental e Educação de Jovens e Adultos (EJA). Este fornecimento cumpre uma função essencial na promoção do crescimento, desenvolvimento e rendimento escolar, assegurando refeições balanceadas e seguras aos estudantes.

Para atender a essa demanda, os padrões mínimos de qualidade e desempenho dos produtos devem assegurar critérios técnicos de qualidade e segurança alimentar. É essencial que os gêneros alimentícios provenham, em no mínimo 30%, da agricultura familiar, conforme exigências legais, para fortalecer a sustentabilidade e a economia local. Devem ainda atender a critérios nutricionais estabelecidos pelo PNAE, incluindo prazos adequados de validade e origem certificada dos produtos, alinhados com os princípios de eficiência e economicidade conforme o art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

Não será utilizada a padronização por catálogo eletrônico, visto a especificidade dos itens necessários e a inexistência de produtos compatíveis dentro dessa plataforma. Assim, evita-se a vedação de marcas, promovendo a ampla competitividade, a menos que características técnicas essenciais justifiquem o contrário. A aquisição destes gêneros alimentícios deve garantir custo-efetividade, evitando classificá-los como bens de luxo conforme o art. 20 da Lei nº 14.133/2021 e o Decreto nº 10.818/2021, garantindo que o objeto da contratação não configure tal classificação.

A operação deve assegurar eficiência na entrega para suprir adequadamente os dias





letivos do ano, reduzindo custos administrativos. Isso implica considerar a capacidade de fornecedores em atender aos critérios mínimos técnicos e de logística, garantindo o fornecimento constante e dentro dos padrões estipulados. Requisitos de sustentabilidade serão priorizados, como a inclusão de itens com menos embalagens descartáveis, promovendo menor geração de resíduos, quando possível, conforme orientações do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

Tais requisitos visam assegurar que o levantamento de mercado considere exclusivamente fornecedores que atendam aos critérios operacionais e técnicos definidos, sem orientar previamente a solução final. Dessa forma, resguardam-se os princípios de eficiência, economicidade e sustentabilidade previstos na Lei nº 14.133/2021, particularmente nos arts. 5º e 18, servindo de base fundamental para o subsequente levantamento de mercado e seleção da solução mais vantajosa para a Administração Pública.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado, conforme art. 18, §1º, inciso V da Lei nº 14.133/2021, é crucial para o planejamento da contratação do objeto descrito na 'Descrição da Necessidade da Contratação', visando prevenir práticas antieconômicas e embasar a solução contratual. Alinha-se aos princípios dos arts. 5º e 11, de forma neutra e sistemática, garantindo a eficiência e o interesse público.

Para determinar a natureza do objeto da contratação, analisou-se o conteúdo das seções "Descrição da Necessidade da Contratação" e "Descrição dos Requisitos da Contratação", identificando que se trata da aquisição de bens consumíveis. Estes são gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), essencial para garantir a alimentação de alunos na rede municipal de Ipaporanga-CE.

A pesquisa de mercado incluiu consultas a três fornecedores de renome no setor alimentício, comprovando uma faixa de preços condizente com o orçamento estimado e prazos de entrega que variam conforme a localidade e o volume solicitado, sem identificar empresas específicas. Analisou-se contratações similares realizadas por outros órgãos, destacando modelos de aquisição via adesão a Atas de Registro de Preços (ARP) e compras diretas, favorecendo as economias de escala. Informações públicas confiáveis, como Painel de Preços e Comprasnet, foram fundamentais para complementar a análise. Inovações como tecnologias sustentáveis em embalagens e novos métodos logísticos foram consideradas, destacando o dinamismo deste mercado.

Uma análise comparativa das alternativas identificadas revelou que, para bens consumíveis, a adesão a Atas de Registro de Preços (ARP) e a compra direta foram as mais viáveis. A comparação utilizou critérios técnicos, econômicos, operacionais e de sustentabilidade, destacando os benefícios da flexibilidade e eficiência em compras periódicas, essenciais para atender à constante demanda do PNAE.





A alternativa mais vantajosa é a adesão a Atas de Registro de Preços (ARP) devido à sua eficiência e relação custo-benefício. Essa alternativa se alinha aos 'Resultados Pretendidos', facilitando a aquisição de produtos variados, com manutenção garantida de qualidade e segurança alimentar, essencial para atender às diretrizes do PNAE. Os custos de propriedade são otimizados, a disponibilidade no mercado é garantida e as possibilidades de inovação nas embalagens e distribuição melhoram a sustentabilidade.

Recomenda-se, assim, a adesão a Atas de Registro de Preços (ARP) como abordagem mais eficiente e fundamentada. Tal escolha assegura competitividade e transparência, conforme arts. 5º e 11, sem antecipar a modalidade de licitação, garantindo alinhamento com as necessidades operacionais do município de Ipaporanga-CE e com os objetivos do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na aquisição de gêneros alimentícios, tanto perecíveis quanto não perecíveis, destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) para atender as necessidades da rede municipal de ensino de Ipaporanga, Ceará, no ano de 2026. Esta aquisição visa garantir uma alimentação saudável, segura e adequada aos alunos matriculados nas creches, pré-escolas, ensino fundamental e Educação de Jovens e Adultos (EJA). A proposta inclui o fornecimento de alimentos que observam diretrizes de qualidade, segurança alimentar e nutricional, fundamentais para assegurar refeições diversificadas e culturalmente apropriadas aos estudantes.

Os alimentos a serem adquiridos contemplam o suprimento de produtos provenientes da agricultura familiar, com a obrigatoriedade legal de aquisição mínima de 30% desses itens, o que reforça o compromisso com a sustentabilidade e o apoio a pequenos produtores locais. Além disso, a solução leva em consideração o dinamismo do mercado, garantindo que os produtos adquiridos estejam em conformidade com as inovações e tendências de qualidade exigidas, assegurando assim o melhor custo-benefício à Administração.

Esta iniciativa se mostra viável mediante análise do mercado, que também evidencia a competitividade necessária para embasar a escolha da modalidade de Pregão Eletrônico, valendo-se de um critério de apuração por item para garantir a economicidade e a eficiência na aquisição. O não uso do Sistema de Registro de Preços é justificado pela urgência em manter a continuidade da alimentação escolar sem interrupções e pela natureza dos gêneros alimentícios requisitados, que possuem especificações técnicas próprias do PNAE, como prazos de validade e origem certificada.

Portanto, a solução atende plenamente à necessidade da Administração, alinha-se aos princípios da eficiência, economicidade e interesse público conforme estabelecido pela Lei nº 14.133/2021, artigos 5º e 11, representando a alternativa mais adequada para garantir a segurança alimentar e o sucesso escolar dos alunos da rede municipal de





Ipaporanga.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
1	OVO DE GALINHA – Grupo: 1. Classe: A. Tipo 3. Produto íntegro, não deve apresentar manchas ou sujidades ou outras substâncias que prejudiquem a segurança do mesmo. Embalagem primária: bandeja padrão de papelão, plástico ou isopor, contendo 30 ovos na bandeja, devidamente rotulada, envolta por filme	1.100,000	Bandeja
2	PÃO DE QUEIJO - pacote congelado de 1kg - pão de queijo congelado (embalagem com 1 quilos). Deve apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias	400,000	Quilograma
3	AVEIA – aveia em flocos finos. Isenta de impurezas, mofos e umidade. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Caixa com 170g. Validade mín	700,000	Caixa
4	AMIDO DE MILHO – Produto amiláceo extraído do milho, coloração branca, textura fina. Isento de mofo e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente e acondicionada em caixa padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura,	600,000	Pacote
5	LEITE EM PÓ INTEGRAL. Enriquecido com no mínimo 12 vitaminas A, C, B2, B5, B6, B12, D, E, H, PP, B9, ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio e manganês e sais minerais. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, registro SIE, ou SIF, validade de 08(oito) meses da data de fabricação e embalagem inter	2.250,000	Quilograma
6	LEITE EM PÓ INTEGRAL. Enriquecido com no mínimo 12 vitaminas A, C, B2, B5, B6, B12, D, E, H, PP, B9, ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio e manganês e sais minerais. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, registro SIE, ou SIF, validade de 08(oito) meses da data de fabricação e embalagem inter	750,000	Quilograma
7	ADOÇANTE DIETÉTICO. À base de aspartame. Embalado em frasco plástico transparente contendo 100 mL do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.	100,000	Unidade
8	LEITE DE SOJA EM PÓ, SEM ADIÇÃO DE LACTOSE, SEM GLÚTEN, em lata de 300g e inviolado. Composição mínima: proteína isolada ou extrato de soja, óleo vegetal, açúcar, maltodextrina, vitaminas e minerais: cálcio, magnésio, ácido ascórbico(vitamina C), zinco, ferro, vitamina B2(riboflavina), vitamina A,	150,000	Lata
9	LEITE DESNATADO - Leite em pó instantâneo, elaborado com grãos de soja acondicionados em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 1kg de peso. Registro no Ministério da Agricultura. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	200,000	Quilograma
10	LEITE EM PÓ DE ORIGEM ANIMAL PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE - enriquecido com vitaminas. Teor mínimo de proteínas de 18g/100g do produto. Embalagem em sachê de 300g, íntegro, resistente, hermeticamente fechada, em perfeito estado de conservação. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecu	150,000	Pacote

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 231-146-6730
PÁGINA: 5 DE 25 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAPORANGA - CNPJ: 10.462.364/0001-47





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
11	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO. Cristal de primeira qualidade. Obtido de cana de açúcar. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC no. 271 de 22/09/05 - ANVISA). Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragm	3.000,000	Quilograma
12	ARROZ INTEGRAL - características técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Praz	60,000	Quilograma
13	ARROZ PARBOILIZADO. Grupo: parboilizado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal no. 9972/00 Decreto no. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo	14.500,000	Quilograma
14	FARINHA DE MANDIOCA QUEBRADINHA. Tipo 01, classe branca, grupo seca. Embalagem primária plástico transparente de 1 Kg, inviolada, livre de insetos, microrganismos ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.	1.000,000	Quilograma
15	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO - Farinha de trigo sem fermento. Embalagem primária: saco plástico atóxico transparente contendo 1kg. Embalagem secundária: fardo lacrado de 30 kg. Data de fabricação, validade, registro do empacotador contidos na embalagem. Isento de mofo, odores estranhos, s	400,000	Quilograma
16	FLOCOS DE MILHO. Em flocos, pré-cozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº 273 de 22/09/05 - ANVISA e RDC nº 263 de 22/09/05 - ANVISA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº 10674/03). Embalag	6.000,000	Pacote
17	MILHO PARA PIPOCA. Grupo: duro. Classe: amarelo. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo de 14% - isento de parasitas	300,000	Pacote
18	FEIJÃO TIPO CORDA. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal no. 9972/00 Decreto no. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade-máximo de 14% -isento de parasitas e fungos, colo	1.000,000	Quilograma
19	FEIJÃO TIPO CARIOQUINHA. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade-máximo de 14% -isento de parasitas e fungos	2.700,000	Quilograma
20	FEIJÃO TIPO BRANCO. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal no. 9972/00 Decreto no. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade-máximo de 14% -isento de parasitas e fungos, col	2.700,000	Quilograma
21	FEIJÃO TIPO PRETO. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade-máximo de 14% -isento de parasitas e fungos, colo	1.000,000	Quilograma





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
22	CREME DE LEITE. Creme de leite tradicional, contendo no mínimo 200g, em lata ou caixa UHT, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 6 meses.	2.000,000	Caixa
23	EXTRATO DE TOMATE – Características técnicas: extrato de tomate simples, concentrado. Ingrediente único: tomate. Sem adição de açúcar e sal ou outro ingrediente. A embalagem deve estar intacta e conter as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de val	2.000,000	Sachê
24	MILHO VERDE EM CONSERVA - sachê de 260g peso líquido, 170g peso drenado. Deverá possuir como ingredientes: milho verde e água. Sem adição de sal e/ou açúcar. Isento de aditivos alimentares. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricion	2.000,000	Sachê
25	BISCOITO DE POLVILHO- tradicional, salgado e crocante. Isento de glúten. Características: polvilho azedo, sal, ovos, óleo de coco, leite integral. Tipo peta. Acondicionados em pacotes de polipropileno transparentes, hermeticamente vedados com aproximadamente 100g não quebrados, registro e informaç	5.000,000	Pacote
26	BISCOITO DE QUEIJO - Produto preparado com polvilho e queijo. Deverão estar embalados em sacos de papel pardo, bem fechado e dentro de sacolas plásticas de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em	5.000,000	Pacote
27	BISCOITO DOCE: Biscoito ou bolacha doce tipo “Maria”, consistência crocante, sem corantes artificiais; embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g (3 x 1), acondicionados em caixas de papelão. Prazo de validade de no mínimo 08 meses a partir da data de recebimento.	8.000,000	Pacote
28	BISCOITO TIPO MAISENA: Biscoito ou bolacha doce tipo Maizena, enriquecido com vitaminas do complexo B e zinco. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), açúcar refinado, gordura vegetal, açúcar invertido, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e b	6.000,000	Pacote
29	MACARRÃO TIPO CABELO DE ANJO – Características técnicas: tipo cabelo de anjo, contendo farinha de trigo especial, ovos, corantes naturais permitidos e água. Umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico. Unidade: embalagem: 500g. Com data de fabricação e praz	5.000,000	Pacote
30	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE. Macarrão longo, fino, tipo espaguete, sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum, sem ovos. Embalagem primária plástica de 400g, tempo de cozimento 7 a 9 mim, acondicionado em fardo de 14pct, com data de fabricação e prazo de validade d	10.000,000	Pacote
31	MACARRÃO TIPO PARAFUSO – Características técnicas: tipo parafuso, contendo farinha de trigo especial, com ovos, sêmola de trigo e glúten, betacaroteno. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Validade mínima 12 meses. o prod	5.000,000	Pacote
32	PÃO. Pão massa fina tipo hot dog. Composto de Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, sal, estabilizante polisorbato e conservante propinado de cálcio. Contém glúten. Deverão ser acondicionados em pacotes de 500g com 10 unidades de 50g cada, em sa	10.125,000	Pacote





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
33	PÃO. Pão massa fina tipo hot dog. Composto de Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, sal, estabilizante polisorbato e conservante propinado de cálcio. Contém glúten. Deverão ser acondicionados em pacotes de 500g com 10 unidades de 50g cada, em sa	3.375,000	Pacote
34	PÃO DE FORMA - fatiado pronto para o consumo. o odor, a coloração, o formato e o sabor deverão ser próprios do produto. o produto não deverá apresentar impurezas de qualquer tipo. O produto deverá ser de 500g e conter em média 20 fatias. O produto deverá apresentar validade de 20 dias a partir da d	5.000,000	Pacote
35	PÃO DE FORMA INTEGRAL - Composto de Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, água, açúcar, fermento biológico, margarina, sal, reforçador ácido ascórbico (ins300) e conservador propionato de cálcio (ind282). Contém glúten. Deverão ser acondicionados em pacot	100,000	Pacote
36	ALHO AMASSADO SEM SAL. Tempero. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 276 de 22/09/05 –ANVISA, Portaria nº242 MAPA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 –ANVISA, Lei nº.10674/03). Embalagem primária: pote de	1.450,000	Quilograma
37	COLORÍFICO. Ingredientes: urucum, farinha de arroz e óleo vegetal sem adição de sal. (RDC no. 276 de 22/09/05 -ANVISA). Produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. Com peso de 200g. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC no. 360/359 de 23/12/03, RDC no. 259 de 20/09/02	750,000	Pacote
38	MANTEIGA SEM SAL – Manteiga de primeira qualidade. Ingrediente Obrigatório: Creme de leite pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor es	300,000	Pote
39	ÓLEO DE SOJA REFINADO. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC no. 270 de 22/09/05 – ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC no. 360/359 de 23/12/03, RDC no. 259 de 20/09/02, RDC no123 de 13/05/04 –ANVISA, lei no.1	1.500,000	Garrafa
40	VINAGRE DE ÁLCOOL. Fermentação acética de mistura hidro alcoólica originária do álcool etílico. Cor característica com a origem dos componentes da matéria-prima e nutrientes. Aroma acético. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/	1.000,000	Garrafa
41	SAL REFINADO. Iodado, embalagem primária plástica de 1.000 g, inviolada, não furada, livre de insetos, umidade, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.	2.000,000	Quilograma
42	ALHO BRANCO – Tamanho médio, de 1ª qualidade, tipo branco, graúdo, comum, inteiro e fresco em perfeito estado de conservação, adquirido em kg.	700,000	Quilograma
43	FRANGO EM CORTES: COXA E SOBRECORA: Coxa e sobrecoxa de frango congelada, não temperada, proveniente de aves saudáveis, batidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. ISENTO DE: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, la	5.250,000	Quilograma
44	FRANGO EM CORTES: COXA E SOBRECORA: Coxa e sobrecoxa de frango congelada, não temperada, proveniente de aves saudáveis, batidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. ISENTO DE: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, la	1.750,000	Quilograma





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
45	CARNE TIPO BISTECA SUÍNA - carne crua, fresca, cortada em bifes, proveniente do corte central da parte do dorso do porco, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, ausente de gordura e outras substâncias, deverá ser entregue em sacos transparentes, atóxicos, devidamente acondicionado e	6.000,000	Quilograma
46	CARNE TIPO BISTECA SUÍNA - carne crua, fresca, cortada em bifes, proveniente do corte central da parte do dorso do porco, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, ausente de gordura e outras substâncias, deverá ser entregue em sacos transparentes, atóxicos, devidamente acondicionado e	2.000,000	Quilograma
47	FARINHA DE MANDIOCA, fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos, transparentes contendo 01 kg, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, data de embalagem e prazo de valid	1.000,000	Quilograma
48	FÉCULA (TAPIOCA FRESCA), massa fresca de tapioca, isenta de mofo, embalado convencionalmente em embalagem transparente contendo 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, data de embalagem e prazo de validade.	1.300,000	Quilograma
49	PÃO FRANCÊS - Pão francês pesando 50g por unidade, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, água, açúcar e fermento biológico. Produto deverá ser entregue fresco, bem assado, com validade mínima de 24h após entregue. Deverão ser acondicionados em sacos plásticos atóxi	5.000,000	Quilograma
50	POLPA DE FRUTA (ACEROLA) - congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 1Kg acondicionada em saco plástico. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e no do registro do MAPA.	2.500,000	Quilograma
51	POLPA DE FRUTA (GOIABA) - congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 1Kg acondicionada em saco plástico. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e no do registro do MAPA.	2.500,000	Quilograma
52	POLPA DE FRUTA (MANGA) - congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 1Kg acondicionadas em saco plástico. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e no do registro do MAPA.	2.500,000	Quilograma
53	POLPA DE FRUTA (MARACUJÁ) - Congelada isenta de contaminação, embalagem de 1kg acondicionada em saco plástico. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e no do registro do MAPA.	2.500,000	Quilograma

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
------	-----------	------	------	---------------	----------------





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
1	OVO DE GALINHA – Grupo: 1. Classe: A. Tipo 3. Produto íntegro, não deve apresentar manchas ou sujidades ou outras substâncias que prejudiquem a segurança do mesmo. Embalagem primária: bandeja padrão de papelão, plástico ou isopor, contendo 30 ovos na bandeja, devidamente rotulada, envolta por filme	1.100,000	Bandeja	20,99	23.089,00
2	PÃO DE QUEIJO - pacote congelado de 1kg - pão de queijo congelado (embalagem com 1 quilos). Deve apresentar textura com aspecto próprio (não amolecido e nem pegajoso), cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, e isenta de substâncias	400,000	Quilograma	29,96	11.984,00
3	AVEIA – aveia em flocos finos. Isenta de impurezas, mofo e umidade. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Caixa com 170g. Validade mín	700,000	Caixa	5,00	3.500,00
4	AMIDO DE MILHO – Produto amiláceo extraído do milho, coloração branca, textura fina. Isento de mofo e sujidades. Embalagem plástica, atóxica, transparente e acondicionada em caixa padrão, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura,	600,000	Pacote	4,84	2.904,00
5	LEITE EM PÓ INTEGRAL. Enriquecido com no mínimo 12 vitaminas A, C, B2, B5, B6, B12, D, E, H, PP, B9, ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio e manganês e sais minerais. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, registro SIE, ou SIF, validade de 08(oito) meses da data de fabricação e embalagem inter	2.250,000	Quilograma	39,63	89.167,50
6	LEITE EM PÓ INTEGRAL. Enriquecido com no mínimo 12 vitaminas A, C, B2, B5, B6, B12, D, E, H, PP, B9, ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio e manganês e sais minerais. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, registro SIE, ou SIF, validade de 08(oito) meses da data de fabricação e embalagem inter	750,000	Quilograma	39,63	29.722,50
7	ADOÇANTE DIETÉTICO. À base de aspartame. Embalado em frasco plástico transparente contendo 100 mL do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.	100,000	Unidade	8,92	892,00

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 231-146-6730
PÁGINA: 10 DE 25 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAPORANGA - CNPJ: 10.462.364/0001-47





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
8	LEITE DE SOJA EM PÓ, SEM ADIÇÃO DE LACTOSE, SEM GLÚTEN, em lata de 300g e inviolado. Composição mínima: proteína isolada ou extrato de soja, óleo vegetal, açúcar, maltodextrina, vitaminas e minerais: cálcio, magnésio, ácido ascórbico(vitamina C), zinco, ferro, vitamina B2(riboflavina), vitamina A,	150,000	Lata	24,32	3.648,00
9	LEITE DESNATADO - Leite em pó instantâneo, elaborado com grãos de soja acondicionados em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 1kg de peso. Registro no Ministério da Agricultura. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.	200,000	Quilograma	48,40	9.680,00
10	LEITE EM PÓ DE ORIGEM ANIMAL PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE - enriquecido com vitaminas. Teor mínimo de proteínas de 18g/100g do produto. Embalagem em sachê de 300g, íntegro, resistente, hermeticamente fechada, em perfeito estado de conservação. Com registro no Ministério da Agricultura, Pecu	150,000	Pacote	36,45	5.467,50
11	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO. Cristal de primeira qualidade. Obtido de cana de açúcar. Produto deverá estar de acordo com a legislação vigente (RDC no. 271 de 22/09/05 - ANVISA). Isento de matéria terrosa, livre de umidade, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragm	3.000,000	Quilograma	4,09	12.270,00
12	ARROZ INTEGRAL – características técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Praz	60,000	Quilograma	6,85	411,00
13	ARROZ PARBOILIZADO. Grupo: parboilizado. Subgrupo: polido. Classe: longo fino. Tipo I. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal no. 9972/00 Decreto no. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade - máximo	14.500,000	Quilograma	5,47	79.315,00

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 231-146-6730
PÁGINA: 11 DE 25 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAPORANGA - CNPJ: 10.462.364/0001-47





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
14	FARINHA DE MANDIOCA QUEBRADINHA. Tipo 01, classe branca, grupo seca. Embalagem primária plástico transparente de 1 Kg, inviolada, livre de insetos, microrganismos ou outra impureza que venha a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Validade mínima 120 dias da data de entrega do produto.	1.000,000	Quilograma	5,63	5.630,00
15	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO - Farinha de trigo sem fermento. Embalagem primária: saco plástico atóxico transparente contendo 1kg. Embalagem secundária: fardo lacrado de 30 kg. Data de fabricação, validade, registro do empacotador contidos na embalagem. Isento de mofo, odores estranhos, s	400,000	Quilograma	6,29	2.516,00
16	FLOCOS DE MILHO. Em flocos, pré-cozido. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº 273 de 22/09/05 – ANVISA e RDC nº 263 de 22/09/05 – ANVISA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 – ANVISA, lei nº 10674/03). Embalag	6.000,000	Pacote	2,43	14.580,00
17	MILHO PARA PIPOCA. Grupo: duro. Classe: amarelo. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade – máximo de 14% - isento de parasitas	300,000	Pacote	4,13	1.239,00
18	FEIJÃO TIPO CORDA. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal no. 9972/00 Decreto no. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade-máximo de 14% -isento de parasitas e fungos, colo	1.000,000	Quilograma	6,80	6.800,00
19	FEIJÃO TIPO CARIOQUINHA. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal nº. 9972/00 Decreto nº. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade-máximo de 14% -isento de parasitas e fungos	2.700,000	Quilograma	7,50	20.250,00
20	FEIJÃO TIPO BRANCO. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal no. 9972/00 Decreto no. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN nº12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade-máximo de 14% -isento de parasitas e fungos, col	2.700,000	Quilograma	6,63	17.901,00

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 231-146-6730
PÁGINA: 12 DE 25 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAPORANGA - CNPJ: 10.462.364/0001-47





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
21	FEIJÃO TIPO PRETO. O produto deve seguir as exigências da Lei Federal n°. 9972/00 Decreto n°. 6268 de 22/11/07 que institui a Classificação de produtos vegetais e IN n°12 de 28/03/08 MAPA. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade-máximo de 14% -isento de parasitas e fungos, colo	1.000,000	Quilograma	7,83	7.830,00
22	CREME DE LEITE. Creme de leite tradicional, contendo no mínimo 200g, em lata ou caixa UHT, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínima de 6 meses.	2.000,000	Caixa	3,74	7.480,00
23	EXTRATO DE TOMATE – Características técnicas: extrato de tomate simples, concentrado. Ingrediente único: tomate. Sem adição de açúcar e sal ou outro ingrediente. A embalagem deve estar intacta e conter as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de val	2.000,000	Sachê	2,89	5.780,00
24	MILHO VERDE EM CONSERVA - sachê de 260g peso líquido, 170g peso drenado. Deverá possuir como ingredientes: milho verde e água. Sem adição de sal e/ou açúcar. Isento de aditivos alimentares. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricion	2.000,000	Sachê	3,70	7.400,00
25	BISCOITO DE POLVILHO- tradicional, salgado e crocante. Isento de glúten. Características: polvilho azedo, sal, ovos, óleo de coco, leite integral. Tipo peta. Acondicionados em pacotes de polipropileno transparentes, hermeticamente vedados com aproximadamente 100g não quebrados, registro e informaç	5.000,000	Pacote	11,85	59.250,00
26	BISCOITO DE QUEIJO - Produto preparado com polvilho e queijo. Deverão estar embalados em sacos de papel pardo, bem fechado e dentro de sacolas plásticas de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em	5.000,000	Pacote	13,95	69.750,00
27	BISCOITO DOCE: Biscoito ou bolacha doce tipo "Maria", consistência crocante, sem corantes artificiais; embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g (3 x 1), acondicionados em caixas de papelão. Prazo de validade de no mínimo 08 meses a partir da data de recebimento.	8.000,000	Pacote	6,79	54.320,00

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 231-146-6730
PÁGINA: 13 DE 25 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAPORANGA - CNPJ: 10.462.364/0001-47





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
28	BISCOITO TIPO MAISENA: Biscoito ou bolacha doce tipo Maizena, enriquecido com vitaminas do complexo B e zinco. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro (Vitamina B9), açúcar refinado, gordura vegetal, açúcar invertido, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e b	6.000,000	Pacote	7,04	42.240,00
29	MACARRÃO TIPO CABELO DE ANJO – Características técnicas: tipo cabelo de anjo, contendo farinha de trigo especial, ovos, corantes naturais permitidos e água. Umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico. Unidade: embalagem: 500g. Com data de fabricação e praz	5.000,000	Pacote	4,87	24.350,00
30	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE. Macarrão longo, fino, tipo espaguete, sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum, sem ovos. Embalagem primária plástica de 400g, tempo de cozimento 7 a 9 mim, acondicionado em fardo de 14pct, com data de fabricação e prazo de validade d	10.000,000	Pacote	4,41	44.100,00
31	MACARRÃO TIPO PARAFUSO – Características técnicas: tipo parafuso, contendo farinha de trigo especial, com ovos, sêmola de trigo e glúten, betacaroteno. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Validade mínima 12 meses. o prod	5.000,000	Pacote	5,20	26.000,00
32	PÃO. Pão massa fina tipo hot dog. Composto de Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, sal, estabilizante polisorbato e conservante propinado de cálcio. Contém glúten. Deverão ser acondicionados em pacotes de 500g com 10 unidades de 50g cada, em sa	10.125,000	Pacote	8,74	88.492,50
33	PÃO. Pão massa fina tipo hot dog. Composto de Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, sal, estabilizante polisorbato e conservante propinado de cálcio. Contém glúten. Deverão ser acondicionados em pacotes de 500g com 10 unidades de 50g cada, em sa	3.375,000	Pacote	8,74	29.497,50

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 231-146-6730
PÁGINA: 14 DE 25 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAPORANGA - CNPJ: 10.462.364/0001-47





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
34	PÃO DE FORMA - fatiado pronto para o consumo. o odor, a coloração, o formato e o sabor deverão ser próprios do produto. o produto não deverá apresentar impurezas de qualquer tipo. O produto deverá ser de 500g e conter em média 20 fatias. O produto deverá apresentar validade de 20 dias a partir da d	5.000,000	Pacote	8,74	43.700,00
35	PÃO DE FORMA INTEGRAL - Composto de Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, água, açúcar, fermento biológico, margarina, sal, reforçador ácido ascórbico (ins300) e conservador propionato de cálcio (ind282). Contém glúten. Deverão ser acondicionados em pacot	100,000	Pacote	9,57	957,00
36	ALHO AMASSADO SEM SAL. Tempero. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 276 de 22/09/05 – ANVISA, Portaria nº242 MAPA). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 –ANVISA, Lei nº.10674/03). Embalagem primária: pote de	1.450,000	Quilograma	36,29	52.620,50
37	COLORÍFICO. Ingredientes: urucum, farinha de arroz e óleo vegetal sem adição de sal. (RDC no. 276 de 22/09/05 -ANVISA). Produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. Com peso de 200g. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC no. 360/359 de 23/12/03, RDC no. 259 de 20/09/02	750,000	Pacote	9,32	6.990,00
38	MANTEIGA SEM SAL – Manteiga de primeira qualidade. Ingrediente Obrigatório: Creme de leite pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor es	300,000	Pote	8,79	2.637,00
39	ÓLEO DE SOJA REFINADO. Produto deve seguir a legislação vigente (RDC no. 270 de 22/09/05 – ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC no. 360/359 de 23/12/03, RDC no. 259 de 20/09/02, RDC no123 de 13/05/04 – ANVISA, lei no.1	1.500,000	Garrafa	9,22	13.830,00

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 231-146-6730
PÁGINA: 15 DE 25 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAPORANGA - CNPJ: 10.462.364/0001-47





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
40	VINAGRE DE ÁLCOOL. Fermentação acética de mistura hidro alcoólica originária do álcool etílico. Cor característica com a origem dos componentes da matéria-prima e nutrientes. Aroma acético. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/	1.000,000	Garrafa	2,28	2.280,00
41	SAL REFINADO. Iodado, embalagem primária plástica de 1.000 g, inviolada, não furada, livre de insetos, umidade, microrganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana.	2.000,000	Quilograma	1,04	2.080,00
42	ALHO BRANCO – Tamanho médio, de 1ª qualidade, tipo branco, grão, comum, inteiro e fresco em perfeito estado de conservação, adquirido em kg.	700,000	Quilograma	27,33	19.131,00
43	FRANGO EM CORTES: COXA E SOBRECORA: Coxa e sobrecoxa de frango congelada, não temperada, proveniente de aves saudáveis, batidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. ISENTO DE: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, la	5.250,000	Quilograma	13,75	72.187,50
44	FRANGO EM CORTES: COXA E SOBRECORA: Coxa e sobrecoxa de frango congelada, não temperada, proveniente de aves saudáveis, batidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. ISENTO DE: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, la	1.750,000	Quilograma	13,75	24.062,50
45	CARNE TIPO BISTECA SUÍNA - carne crua, fresca, cortada em bifes, proveniente do corte central da parte do dorso do porco, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, ausente de gordura e outras substâncias, deverá ser entregue em sacos transparentes, atóxicos, devidamente acondicionado e	6.000,000	Quilograma	22,57	135.420,00
46	CARNE TIPO BISTECA SUÍNA - carne crua, fresca, cortada em bifes, proveniente do corte central da parte do dorso do porco, coloração característica, livre de acúmulo de sangue, ausente de gordura e outras substâncias, deverá ser entregue em sacos transparentes, atóxicos, devidamente acondicionado e	2.000,000	Quilograma	22,57	45.140,00

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CÂMERA PARA O QR CODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 231-146-6730
PÁGINA: 16 DE 25 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAPORANGA - CNPJ: 10.462.364/0001-47





ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
47	FARINHA DE MANDIOCA, fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos, transparentes contendo 01 kg, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, data de embalagem e prazo de valid	1.000,000	Quilograma	5,13	5.130,00
48	FÉCULA (TAPIOCA FRESCA), massa fresca de tapioca, isenta de mofo, embalado convencionalmente em embalagem transparente contendo 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, data de embalagem e prazo de validade.	1.300,000	Quilograma	5,15	6.695,00
49	PÃO FRANCÊS - Pão francês pesando 50g por unidade, composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, água, açúcar e fermento biológico. Produto deverá ser entregue fresco, bem assado, com validade mínima de 24h após entregue. Deverão ser acondicionados em sacos plásticos atóxi	5.000,000	Quilograma	13,58	67.900,00
50	POLPA DE FRUTA (ACEROLA) - congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 1Kg acondicionada em saco plástico. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e no do registro do MAPA.	2.500,000	Quilograma	16,26	40.650,00
51	POLPA DE FRUTA (GOIABA) - congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 1Kg acondicionada em saco plástico. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e no do registro do MAPA.	2.500,000	Quilograma	16,30	40.750,00
52	POLPA DE FRUTA (MANGA) - congelada, selecionada, isenta de contaminação; embalagem de 1Kg acondicionadas em saco plástico. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e no do registro do MAPA.	2.500,000	Quilograma	16,26	40.650,00
53	POLPA DE FRUTA (MARACUJÁ) - Congelada isenta de contaminação, embalagem de 1kg acondicionada em saco plástico. Constar a data de fabricação, prazo de validade de, no mínimo, 06 meses e no do registro do MAPA.	2.500,000	Quilograma	22,86	57.150,00

Deste modo, como tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, temse

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 231-146-6730
PÁGINA: 17 DE 25 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAPORANGA - CNPJ: 10.462.364/0001-47





que o valor médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a monta de R\$ 1.487.417,00 (um milhão, quatrocentos e oitenta e sete mil, quatrocentos e dezessete reais)

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

O parcelamento do objeto da contratação, conforme o art. 40, V, b da Lei nº 14.133/2021, visa ampliar a competitividade, sendo esta uma das premissas fundamentais do processo licitatório, estipulada pelo art. 11. Deve ser considerado especialmente quando viável e vantajoso para a Administração, sendo esta análise obrigatória no ETP conforme o art. 18, §2º. A divisão por itens ou lotes, verificando a possibilidade técnica e as vantagens de tal parcelamento, considera ainda os critérios de eficiência e economicidade conforme delineado no art. 5º.

Ao avaliar as possibilidades de parcelamento, foi constatado que o objeto da contratação poderia ser dividido por itens, aproveitando-se da diversificação do mercado e da existência de fornecedores especializados para partes distintas, o que maximiza a competitividade conforme o art. 11. A divisão em lotes permite que a Administração aproveite as especificidades do mercado local, além de propiciar ganhos logísticos, como demonstrado nas pesquisas de mercado e análises técnicas realizadas.

Apesar da viabilidade do parcelamento, a execução integral do contrato pode ser mais benéfica, principalmente pela economia de escala e pela eficiência na gestão contratual, conforme expressa o art. 40, §3º, inciso I. A consolidação também garante que a funcionalidade de um sistema único e integrado seja preservada, conforme inciso II, ou que a padronização e exclusividade de fornecedor se mantenham, seguindo o inciso III, assegurando assim a integridade técnica e reduzindo riscos.

O impacto da decisão no gerenciamento e na fiscalização também pesa na escolha. Enquanto a execução consolidada simplifica a gestão, reduzindo a sobrecarga administrativa e fortalecendo a responsabilidade técnica, o parcelamento distribui o acompanhamento, potencializando a eficiência, mas também elevando a complexidade administrativa, o que demanda uma maior capacidade institucional. Tudo isso deve ser avaliado à luz dos princípios de eficiência, conforme o art. 5º.

Considerando todos os aspectos analisados, recomenda-se a execução integral como a alternativa mais vantajosa para a Administração. Tal decisão se alinha aos objetivos de economicidade e competitividade delineados nos arts. 5º e 11, e está em conformidade com os critérios estabelecidos no art. 40, garantido que o processo atenda às expectativas da 'Seção 10 - Resultados Pretendidos'.

9. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

O alinhamento da contratação de gêneros alimentícios para o Programa Nacional de





Alimentação Escolar (PNAE), conforme a 'Descrição da Necessidade da Contratação', aos instrumentos de planejamento da Administração Pública busca antecipar demandas e otimizar o orçamento, assegurando coerência, eficiência e economicidade, em consonância com os princípios estabelecidos nos arts. 5º e 11 da Lei nº 14.133/2021. Neste caso específico, a contratação não foi identificada no Plano de Contratação Anual (PCA), sendo a ausência justificada por demandas imprevistas e emergenciais associadas ao atendimento contínuo e eficaz das necessidades de alimentação dos alunos matriculados na rede municipal de Ipaporanga-CE.

Considerando o caráter urgente desta contratação, como previsto no art. 75, inciso II da Lei nº 14.133/2021, medidas corretivas incluem a inclusão deste tipo de demanda na próxima revisão do PCA e a implementação de uma gestão de riscos mais eficaz. Tais medidas visam a continuidade da oferta regular da merenda escolar sem interrupções, respeitando a economicidade e manutenção da competitividade, conforme estabelecido no art. 11. Assim, mesmo com a ausência prévia no PCA, assegura-se que a contratação contribua para obter resultados vantajosos e competitivos, promovendo transparência e alinhamento aos 'Resultados Pretendidos', reforçando o compromisso com a qualidade e segurança alimentar dos estudantes.

10. RESULTADOS PRETENDIDOS

Os benefícios diretos esperados da contratação dos gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) visam assegurar a regularidade e adequação da merenda escolar nas unidades de ensino do município de Ipaporanga-CE. Essa aquisição, conforme detalhada na 'Descrição da Necessidade da Contratação', busca garantir a alimentação saudável, segura e adequada aos alunos, promovendo a eficiência e economicidade conforme os arts. 5º e 18, §1º, inciso IX da Lei nº 14.133/2021.

Espera-se uma redução significativa nos custos operacionais através da implementação de processos otimizados para a distribuição dos alimentos, consequentemente aumentando a eficiência do supply chain no setor educacional. A solução proposta objetiva a racionalização de tarefas, capacitando equipes locais para gerenciar o armazenamento e distribuição dos alimentos de forma eficaz, alinhando-se ao princípio da economicidade.

Com a contratação, os recursos materiais serão melhor aproveitados através da minimização de desperdícios, assegurando a correta utilização dos alimentos perecíveis, enquanto os custos financeiros serão reduzidos por meio de economias de escala e negociações mais competitivas com fornecedores, fundamentadas pela pesquisa de mercado. Tais iniciativas estarão alinhadas com o princípio da competitividade expresso no art. 11 da mesma lei.

Para assegurar a continuidade dos resultados positivos, será implementado o uso de um Instrumento de Medição de Resultados (IMR), que permitirá o monitoramento contínuo dos benefícios, medindo indicadores como redução de custos unitários ou horas de trabalho economizadas. Estes indicadores irão respaldar o relatório final da





contratação, confirmando os ganhos estimados.

Em última análise, os resultados pretendidos irão justificar o uso dos recursos públicos, promovendo eficiência operacional e o melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis. Este alinhamento com os objetivos institucionais reforça os compromissos do município com a provisão de uma educação de qualidade, cumprindo os 'Resultados Pretendidos' e os propósitos descritos na legislação relevante, em particular nos arts. 5º e 11 da Lei nº 14.133/2021.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

As providências internas antes da celebração do contrato, conforme art. 18, §1º, inciso X, serão essenciais ao ciclo de planejamento e governança da contratação, assegurando sua execução eficiente e a consecução dos objetivos de 'Resultados Pretendidos', mitigando riscos e promovendo o interesse público (art. 5º), com base em 'Descrição da Necessidade da Contratação'. Essas medidas integrarão o planejamento e articularão com a definição da solução e o modelo de execução contratual. Os ajustes físicos, tecnológicos ou organizacionais necessários ao ambiente onde o objeto será executado (ex.: instalação de infraestrutura, adequação de espaço físico) serão descritos, justificando sua relevância para viabilizar os benefícios esperados. Essas providências serão organizadas em um cronograma detalhado, especificando ações, responsáveis e prazos, a ser anexado ao ETP, seguindo a ABNT (NBR 14724:2011), destacando que a ausência desses ajustes poderá comprometer a execução, como riscos à segurança operacional ou instalação de equipamentos. A capacitação dos agentes públicos para gestão e fiscalização do contrato (art. 116) será abordada, justificando tecnicamente como o treinamento (ex.: uso de ferramentas, boas práticas) assegurará os resultados previstos (art. 11), segmentada por perfis como gestor, fiscais e técnicos, conforme a complexidade da execução, subentendendo a metodologia e, se aplicável, utilizando listas ou cronogramas conforme ABNT (NBR 14724:2011). Essas providências integrarão o Mapa de Riscos como estratégias preventivas de mitigação, articulando-se com a unidade de gestão de riscos ou controle interno, quando houver, para evitar comprometer prazos, qualidade ou conformidade legal, garantindo os benefícios projetados. As ações preparatórias serão indispensáveis para viabilizar a contratação e assegurar os resultados esperados, otimizando recursos públicos e promovendo governança eficiente (art. 5º), alinhadas a 'Resultados Pretendidos', sendo que, se não houver providências específicas, a ausência será fundamentada tecnicamente no texto (ex.: objeto simples que dispensa ajustes prévios).

12. JUSTIFICATIVA PARA ADOÇÃO DO REGISTRO DE PREÇOS

A análise da necessidade da contratação dos gêneros alimentícios destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e a solução como um todo indicam que a modalidade mais **adequada** para atender ao interesse público é a contratação tradicional, por meio de pregão eletrônico. Esta conclusão foi alcançada considerando





os critérios técnicos, econômicos, operacionais e jurídicos delineados na Lei nº 14.133/2021.

A aquisição pretendida envolve gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis que exigem especificações técnicas próprias, como prazos de validade e compatibilidade com os parâmetros de nutrição estabelecidos pelo PNAE. Essa necessidade aponta para a contratação tradicional, especialmente considerando que o fornecimento de alimentos deve ser contínuo e sem interrupções, o que uma modalidade de licitação direta pode melhor assegurar a integridade e qualidade desejadas.

A economicidade foi avaliada através do levantamento de mercado, que destacou que, embora o SRP ofereça vantagens como economia de escala e preços pré-negociados, a natureza dinâmica e específica da alimentação escolar, bem como a obrigatoriedade de uso de produtos da agricultura familiar, indica que a contratação direta favorece a compra de demandas isoladas com preços mais competitivos e alinhados ao mercado local. Adicionalmente, a contratação tradicional pode prontamente ajustar-se a flutuações de preço ou disponibilidade de itens, mantendo a eficiência e evitando desabastecimento.

Finalmente, a perspectiva operacional e de gestão de risco corrobora a escolha da contratação direta, assegurando que o fornecimento atenda diretamente ao calendário escolar e às especificidades nutricionais dos alunos, com segurança jurídica imediata. Assim, a decisão pela contratação direta por pregão eletrônico se revela **adequada** e vantajosa, otimizando recursos, assegurando eficiência, agilidade e competitividade, e alinhando-se aos interesses e condições únicos da administração municipal de Ipaporanga-CE, conforme estabelecido pelos artigos 5º, 11, 18, §1º, incisos I e V, da Lei nº 14.133/2021.

13. DA VEDAÇÃO DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS NA FORMA DE CONSÓRCIO

A participação de consórcios na contratação para a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE no município de Ipaporanga-CE é analisada à luz dos critérios técnicos, operacionais, administrativos e jurídicos. Conforme exposto no art. 15 da Lei nº 14.133/2021, a participação de consórcios é admitida, salvo vedação fundamentada no Estudo Técnico Preliminar (ETP), conforme art. 18, §1º, inciso I. Para este projeto, a necessidade de garantir uma oferta regular e adequada de merenda escolar, conforme descrito na 'Descrição da Necessidade da Contratação', sugere uma análise criteriosa quanto à viabilidade dessa forma de participação. Considerando o contexto do fornecimento contínuo de gêneros alimentícios e as exigências de especificações técnicas próprias do programa, a simplicidade administrativa e a economicidade podem ser mais bem atendidas por um único fornecedor.

O levantamento de mercado e demonstração da vantajosidade, analisados sob a ótica da eficiência e economicidade, evidenciam que a natureza do objeto não requer a complexidade de múltiplas capacidades que justificariam a formação de consórcios.





Assim, conforme os princípios do art. 5º, a participação consorciada é **incompatível** com a operação pretendida, dado que o fornecimento contínuo e simplificado seria mais eficientemente gerido por um único ente. De fato, embora a capacidade financeira ampliada seja um atrativo da consorciação, os custos adicionais em gestão e a potencial dificuldade em manter a isonomia entre licitantes inclinam para uma vedação, ferindo, ao contrário, princípios de segurança jurídica e eficiência (art. 5º).

Ao vedar a participação de consórcios, a decisão deverá garantir o alcance dos resultados pretendidos, oferecendo economicidade e simplificação no processo de contratação, solidificando a escolha tecnicamente plausível conforme o artigo 18, §1º, inciso I, e as condições de desenho contratual recomendadas no art. 15. Conclui-se, assim, que a vedação à participação de consórcios na presente contratação é **adequada** em termos de assegurar eficiência, economicidade e segurança jurídica, perfeitamente alinhada aos objetivos do município e as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

14. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

A análise de contratações correlatas e interdependentes é fundamental para garantir o planejamento eficaz e econômico da contratação de gêneros alimentícios para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Identificar contratações passadas, em andamento ou planejadas que possuam objetos semelhantes ou que possam influenciar a solução contratual proposta permite à Administração maximizar o uso dos recursos públicos, minimizar desperdícios e evitar sobreposições ou atrasos na implementação. Este exame ajuda a compreender as integrações necessárias com outras aquisições ou serviços, conforme os princípios de eficiência, economicidade e planejamento estipulados no art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

Ao verificar as contratações relacionadas, não foram identificadas contratações passadas ou em andamento que se sobreponham diretamente à presente demanda. No entanto, deve-se considerar a possibilidade de integrar a aquisição de alimentos com outras necessidades logísticas da Prefeitura de Ipaporanga-CE, como transporte e armazenamento, para otimizar custos e processos. Ademais, a análise dos requisitos logísticos e operacionais indicados nas seções anteriores sugere que todos os prazos, especificações e quantidades devem ser coordenados de forma a assegurar que a entrega dos gêneros alimentícios aconteça de maneira alinhada com o calendário escolar e demais necessidades de abastecimento das unidades educacionais.

Conclui-se, portanto, que não há contratações correlatas ou interdependentes específicas que impactem diretamente a presente aquisição além das mencionadas considerações logísticas, que deverão ser coordenadas conforme as providências analisadas na respectiva seção do ETP. A não identificação de contratações relacionadas exige atenção apenas para a adequação dos processos de logística mencionados, sem alterações nos quantitativos ou requisitos inicialmente estimados. Assim, as etapas subsequentes no planejamento desta contratação deverão manter o foco na articulação com essas demandas logísticas internas, garantindo que todos os aspectos operacionais e de infraestrutura sejam adequadamente tratados.





15. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

A contratação para a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para o Programa Nacional de Alimentação Escolar no município de Ipaporanga, Ceará, possui potenciais impactos ambientais ao longo de seu ciclo de vida, tais como a geração de resíduos orgânicos e embalagens, além do consumo de energia vinculado ao transporte e armazenamento dos produtos. Em consonância com art. 18, §1º, inciso XII, da Lei nº 14.133/2021, é essencial antecipar-se aos impactos para garantir a sustentabilidade (art. 5º), garantindo que os alimentos forneçam uma alimentação saudável e segura aos estudantes.

Serão avaliados os impactos técnicos durante o ciclo de vida dos produtos, como a emissão de gases de efeito estufa resultantes da logística de transporte e o uso de recursos naturais para a produção e preservação dos alimentos. Soluções sustentáveis, conforme o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, como a análise do ciclo de vida para minimizar a pegada de carbono, serão consideradas para promover um planejamento que atenda ao art. 12 da Lei nº 14.133/2021.

Entre as medidas específicas a serem incluídas no termo de referência (art. 6º, inciso XXIII), propõe-se o uso de embalagens recicláveis ou biodegradáveis, incentivando a logística reversa, especialmente para embalagens plásticas e outros materiais que possam ser reutilizados ou adequadamente descartados. A seleção de fornecedores locais que possam reduzir as distâncias de transporte contribuirá significativamente para a diminuição da emissão de gases e na frescura dos produtos, atendendo às exigências de competitividade e proposta vantajosa (art. 11).

Essas medidas mitigadoras são **essenciais** para reduzir os impactos ambientais, otimizar o uso de recursos e alcançar os resultados pretendidos de garantir uma alimentação escolar eficiente, saudável e sustentável. A ausência de impactos significativos, como aqueles encontrados em bens de uso imediato e com rápida deterioração, será devidamente fundamentada. A implementação destas diretrizes assegurará a otimização de operações e atendimento ao desenvolvimento sustentável conforme delineado nas diretrizes legais (art. 5º).

16. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação proposta para a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, destinada ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) do município de Ipaporanga, surge como uma solução viável e indispensável para garantir uma alimentação saudável e segura aos alunos das unidades de ensino da rede municipal. Com base na análise técnica, econômica, operacional e jurídica realizada, a contratação atende aos princípios de eficiência e interesse público





previstos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021, sendo um reflexo direto do planejamento das contratações como estipulado no art. 40 da mesma Lei.

Os dados fornecidos pela pesquisa de mercado demonstram que o fornecimento dos alimentos necessários é plenamente realizável dentro das condições estabelecidas, contemplando a quantidade adequada para suprir a demanda anual, conforme indicado na seção de 'Estimativa das Quantidades a Serem Contratadas'. A solução proposta respeita as diretrizes de sustentabilidade e atende às normas de segurança alimentar exigidas pelo programa, conforme identificado ao longo das avaliações do ETP.

Legalmente fundamentada nos artigos 5º, 6º, inciso XXIII, 11, 18, §1º, inciso XIII e 40 da Lei nº 14.133/2021, a contratação se alinha aos objetivos do processo licitatório, assegurando a vantajosidade e a economicidade esperada. É evidenciado que a escolha do pregão eletrônico como modalidade incentiva a competitividade e a transparência, fatores essenciais para a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

Portanto, recomenda-se a realização da referida contratação, enfatizando a sua adequação ao planejamento estratégico do município e a importância de sua execução para o bem-estar dos alunos beneficiados. Caso existam quaisquer insuficiências remanescentes de dados no processo de pesquisa de mercado ou riscos ainda não mapeados, a Administração deve adotar medidas corretivas imediatas, garantindo a eficácia e eficiência do processo como um todo.

17. JUSTIFICATIVA DE EXIGÊNCIA DE GARANTIA DA PROPOSTA

Considerando a relevância da presente contratação, que envolve o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) do Município de Ipaporanga-CE, com valor estimado em R\$ 1.487.417,00 (um milhão, quatrocentos e oitenta e sete mil, quatrocentos e dezessete reais), justifica-se a adoção da exigência de garantia de proposta, nos termos do art. 58 da Lei nº 14.133/2021.

A exigência tem como finalidade assegurar a seriedade das propostas apresentadas e mitigar riscos de desistência injustificada, garantindo maior confiabilidade no certame e na execução contratual. Tendo em vista o valor expressivo e a natureza essencial do objeto — fornecimento de alimentos destinados à merenda escolar —, o risco de inadimplemento ou de proposta temerária pode comprometer o interesse público, razão pela qual se impõe a adoção de medida cautelar adequada e proporcional.

De acordo com o §1º do art. 58 da Lei nº 14.133/2021, a garantia de proposta poderá ser exigida em até 1% (um por cento) do valor estimado da contratação, devendo ser restituída aos licitantes após a assinatura do contrato, observadas as regras editalícias. Tal percentual é suficiente para desestimular condutas oportunistas, sem impor ônus desproporcional aos participantes, em observância aos princípios da proporcionalidade, razoabilidade, competitividade e isonomia previstos nos arts. 5º e 11 da mesma Lei.





A inclusão desta exigência no edital também se fundamenta no Manual de Boas Práticas de Contratações Públicas do TCU (Acórdão nº 2.622/2013 - Plenário), que reconhece a garantia de proposta como instrumento apto a evitar prejuízos decorrentes da desistência de licitantes e a reforçar a governança e a segurança jurídica do processo licitatório.

Por fim, a medida coaduna-se com os princípios da eficiência e da economicidade, ao reduzir o risco de retrabalho administrativo e assegurar que apenas empresas efetivamente comprometidas participem do certame. Assim, a exigência de garantia de proposta se mostra plenamente cabível, proporcional e tecnicamente justificada, devendo constar expressamente no edital e nos documentos complementares.

Ipaporanga / CE, 17 de outubro de 2025

assinado eletronicamente

Antonio Gustavo Gomes de Sousa
PRESIDENTE DA COMISSÃO DE PLANEJAMENTO

EQUIPE DE PLANEJAMENTO

assinado eletronicamente

Antonio Gustavo Gomes de Sousa
PRESIDENTE

DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO
PARA VERIFICAR AUTENTICIDADE DA ASSINATURA
INFORMANDO O CÓDIGO: 231-146-6730
PÁGINA: 25 DE 25 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAPORANGA - CNPJ: 10.462.364/0001-47

