



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

ETP.26.01.05.BAC-03 - DATA: 02/03/2026

Categoria: MATERIAL

Órgão(s) vinculado(s)

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO

1. PROBLEMA RESUMIDO

Problema de garantir a alimentação adequada dos alunos da rede pública de ensino de Ibiapina/CE, tornando essencial a aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar.

2. CLASSIFICAÇÃO DA PRETENSA CONTRATAÇÃO

O objeto de contratação pública em questão se enquadra na categoria de bens e serviços comuns, conforme previsto na Lei 14.133 de licitações. Neste caso, trata-se da aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, um serviço rotineiro e de fácil padronização, que não demanda especificações técnicas complexas. Dessa forma, a contratação pode ser realizada de forma simplificada, visando garantir a eficiência e a economicidade na utilização dos recursos públicos.

A aquisição dos gêneros alimentícios para a merenda escolar é de extrema importância para garantir a alimentação adequada dos alunos da rede pública de ensino do município de Ibiapina/CE. Além de contribuir para a saúde e o bem-estar dos estudantes, a oferta de uma merenda de qualidade também está diretamente relacionada ao desempenho escolar e ao desenvolvimento cognitivo dos alunos. Portanto, a realização de um processo licitatório transparente e eficiente é fundamental para assegurar a regularidade no fornecimento dos alimentos e a satisfação das necessidades dos estudantes.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A contratação de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar no município de Ibiapina/CE se faz necessária para garantir a alimentação adequada dos alunos da rede pública de ensino. A oferta de refeições balanceadas e nutritivas é fundamental para o desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes, contribuindo para o seu desempenho acadêmico e bem-estar. Além disso, a merenda escolar é uma importante ferramenta de inclusão social, garantindo que todos os alunos tenham acesso a uma alimentação de qualidade, independentemente de sua condição socioeconômica.

A realização de licitação para a aquisição dos gêneros alimentícios atende aos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, conforme estabelecido na Lei 14.133 de licitações. Dessa forma, o processo de seleção de fornecedores garante a transparência na contratação e a obtenção dos melhores preços e condições para a administração pública. A escolha dos alimentos a serem adquiridos deve levar em consideração a qualidade nutricional, a procedência dos produtos e a diversidade de opções, visando atender às necessidades específicas de cada faixa etária e garantir uma alimentação saudável e equilibrada para os alunos.

4. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A previsão no plano de contratação anual para aquisições de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em Ibiapina/CE atende à nova Lei de Licitações 14.133, garantindo transparência, competitividade e eficiência na contratação pública.

5. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

1. A contratada deverá apresentar registro ou inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) e regularidade fiscal perante a Fazenda Federal, Estadual e Municipal, de acordo com a legislação vigente.
2. A contratada deverá comprovar a capacidade técnica para fornecer os gêneros alimentícios em conformidade com as especificações exigidas no edital de licitação.
3. A contratada deverá apresentar certidões negativas de débitos trabalhistas (CNDT) e certidões negativas de débitos relativos aos tributos federais e à dívida ativa da União.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIAPINA

RUA DEPUTADO FERNANDO MELO, SN - CENTRO - CEP: 62360-000 - IBIAPINA\CE CNPJ:
07.523.186/0001-02

Tel: - Email: - Site: ibiapina.ce.gov.br

4. A contratada deverá garantir a qualidade e a segurança dos alimentos fornecidos, atendendo às normas sanitárias e de controle de qualidade estabelecidas pelos órgãos competentes.
5. A contratada deverá disponibilizar um responsável técnico para acompanhar a entrega dos produtos, garantindo a conformidade com as especificações e a adequada conservação dos alimentos.
6. A contratada deverá apresentar um plano de entrega dos gêneros alimentícios, contemplando prazos, quantidades e locais de entrega, de forma a garantir o abastecimento regular das escolas municipais.
7. A contratada deverá fornecer garantia de que os produtos fornecidos são de origem legal e foram adquiridos de fornecedores regularizados, evitando qualquer tipo de irregularidade ou ilegalidade na cadeia de fornecimento.
8. A contratada deverá se comprometer a manter o preço dos gêneros alimentícios durante todo o período de vigência do contrato, respeitando as condições estabelecidas no edital de licitação e evitando qualquer tipo de reajuste sem justificativa plausível.

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para atender à demanda de aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar em Ibiapina/CE, é possível realizar um levantamento de mercado com duas possibilidades de contratação: a compra direta dos alimentos ou a contratação de uma empresa terceirizada para fornecimento dos produtos.

Na compra direta dos alimentos, os principais pontos positivos são a possibilidade de escolha dos produtos de acordo com as necessidades específicas dos alunos, a flexibilidade na negociação de preços e condições de pagamento, e a garantia de qualidade dos alimentos adquiridos. Por outro lado, os principais pontos negativos são a necessidade de realizar licitação para escolha dos fornecedores, o que pode demandar tempo e recursos, além da responsabilidade da gestão dos estoques e da logística de distribuição dos alimentos.

Já na contratação de uma empresa terceirizada, os pontos positivos incluem a praticidade na gestão da merenda escolar, a garantia de fornecimento regular dos alimentos, a possibilidade de incluir serviços adicionais como preparo e distribuição das refeições, e a redução da carga de trabalho da equipe responsável pela merenda. No entanto, os principais pontos negativos são a dependência de um único fornecedor, a possibilidade de variação de qualidade dos alimentos fornecidos e a necessidade de um contrato de prestação de serviços bem elaborado para garantir a eficiência e transparência na execução do serviço.

Diante das duas opções, a contratação de uma empresa terceirizada para fornecimento dos gêneros alimentícios destinados à merenda escolar pode ser a melhor opção para o município de Ibiapina/CE, pois oferece praticidade na gestão, garantia de fornecimento regular dos alimentos e possibilidade de incluir serviços adicionais, como preparo e distribuição das refeições, contribuindo para a melhoria da qualidade da merenda escolar oferecida aos alunos.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

O objeto da contratação pública consiste na aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede pública de ensino do município de Ibiapina/CE. Esses alimentos devem atender às necessidades nutricionais dos estudantes, garantindo uma alimentação saudável e balanceada durante o período letivo. Dentre os produtos a serem adquiridos, estão incluídos itens como frutas, legumes, cereais, proteínas, laticínios e outros alimentos que compõem uma dieta equilibrada.

Para garantir a qualidade dos alimentos fornecidos, é fundamental que os produtos atendam aos padrões estabelecidos pela legislação vigente, como a Lei 11.947/2009, que determina a utilização de alimentos da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações para a alimentação escolar. Além disso, é importante que os alimentos sejam frescos, saudáveis e livres de qualquer tipo de contaminação, garantindo a segurança alimentar dos estudantes.

A realização de licitação para a aquisição dos gêneros alimentícios é um processo fundamental para assegurar a transparência e a competitividade na escolha dos fornecedores. De acordo com a Lei 14.133/2021, que instituiu o novo marco legal das licitações e contratos administrativos, a modalidade de licitação a ser adotada deve ser escolhida de acordo com o valor estimado da contratação, garantindo a seleção da proposta mais vantajosa para a administração pública.

Além disso, é importante que o processo de contratação pública seja conduzido de forma ética e transparente, respeitando os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência. A escolha dos fornecedores deve ser pautada em critérios objetivos e claros, garantindo a igualdade de condições para todos os participantes e a seleção da proposta mais vantajosa para a administração pública.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIAPINA**RUA DEPUTADO FERNANDO MELO, SN - CENTRO - CEP: 62360-000 - IBIAPINA\CE CNPJ:
07.523.186/0001-02

Tel: - Email: - Site: ibiapina.ce.gov.br

Dessa forma, a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar dos alunos da rede pública de ensino do município de Ibiapina/CE deve ser realizada de forma criteriosa e responsável, assegurando a qualidade dos alimentos fornecidos e o cumprimento das normas legais e regulamentares aplicáveis. A alimentação escolar desempenha um papel fundamental no desenvolvimento e na aprendizagem dos estudantes, sendo essencial garantir que os alimentos fornecidos sejam adequados e saudáveis para promover o bem-estar e o desenvolvimento pleno dos alunos.

8.1. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES DE ITENS A SEREM CONTRATADOS

As especificações e quantitativos indicados basearam-se em dados de consultas realizadas junto ao setor competente responsável por identificar as necessidades inerentes ao objeto da pretensa contratação, dessa forma entende-se necessária a contratação dos seguintes itens e quantitativos:

Descrição	Unid. Medida	Quant
AÇUCAR CRISTAL BRANCO Pó branco fino de fácil escoamento, Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1 kg do produto. Embalagem secundária: sacos plásticos tipo fardo contendo 10 kg.	QUILOGRAMA	7000
ADOÇANTE DIETÉTICO - 200ML ADOÇANTE DIETÉTICO - Adoçante Líquido Sucralose 200ml. Água, sorbitol, edulcorantes: Sucralose e acesulfame de potássio, conservadores: Benzoato de sódio e ácido benzoico, acidulante ácido cítrico e regulador de acidez citrato de sódio.	UNIDADE	10
ALHO - GRAÚDO, DE 1ª QUALIDADE, SEM RÉSTIA ALHO novo, graúdo, de 1ª qualidade, sem réstia, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, resistente, com o mínimo 145g, com prazo de validade mensal e especificações do produto.	QUILOGRAMA	500
AMIDO DE MILHO - EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA DE 500G AMIDO DE MILHO - produto amiláceo extraído de milho fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos ou parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço, o amido deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos embalagem original de fábrica de 500g com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	CAIXA	275
ARROZ AGULHINHA, BRANCO. EMBALAGEM CONTENDO 1KG. - UNIDADE ARROZ AGULHINHA, BRANCO. EMBALAGEM CONTENDO 1KG.	UNIDADE	500
ARROZ PARBOILIZADO ARROZ PARBOILIZADO - classe longo fino, tipo I, 1. constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujeiras e materiais estranhos, rotulagem nutricional obrigatória, com registro no Ministério da Agricultura. Embalagem plástica, atóxica e transparente, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Data de fabricação e validade expressas. Embalagem primária de 1,0 kg em fardos de 30kg. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.	QUILOGRAMA	6000
ARROZ PARBOILIZADO 5K ARROZ PARBOILIZADO - classe longo fino, tipo I, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujeiras e materiais estranhos, rotulagem nutricional obrigatória, com registro no Ministério da Agricultura. Embalagem plástica, atóxica e transparente, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Data de fabricação e validade	PACOTE	350

**PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIAPINA**RUA DEPUTADO FERNANDO MELO, SN - CENTRO - CEP: 62360-000 - IBIAPINA\CE CNPJ:
07.523.186/0001-02

Tel: - Email: - Site: ibiapina.ce.gov.br

expressas. Embalagem primária de 5.000g em fardos de 30kg. Quando da entrega, o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.		
AVEIA EM FARELO AVEIA EM FARELO - Farelo de aveia obtido a partir da camada externa do grão de aveia, próprio para o consumo humano, isento de sujidades, matérias estranhas, parasitas, insetos, fragmentos estranhos ao produto. Embalagem primária íntegra, atóxica, resistente, adequada ao contato com alimentos, embalagem secundária que garanta proteção durante transporte e armazenamento, com peso líquido de 165 g, acondicionada em caixas lacradas. Não serão aceitas embalagens violadas, amassadas, rasgadas ou com indícios de umidade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNIDADE	600
AVEIA EM FLOCOS FINOS - CONTENDO APROXIMADAMENTE 170G Embalada em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão, não amassadas e resistentes. A embalagem interna deverá ser em pacotes plásticos transparentes, limpos e resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 165g , acondicionadas em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, com valor nutricional para porção de 100g de aproximadamente: 13,5g de proteína, 4,8g de lipídio e 68,4g de carboidrato, além de especificações do produto, informações sobre o fabricante, prazo de validade e lote.	PACOTE	600
BATATA INGLESA BATATA INGLESA - de 1ª qualidade, tamanho de médio a grande, consistência firme, sem indicio de germinação, isenta de sujidade, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	QUILOGRAMA	800
BEBIDA VEGETAL EM PO DE ARROZ BEBIDA VEGETAL EM PO DE ARROZ Bebida a base de arroz em pó enriquecida com Cálcio, contendo arroz, fibra natural solúvel inulina, carbonato de cálcio (Cálcio) entre outras Vitaminas, minerais e fibra. Naturalmente sem lactose, sem conservantes, sem gluten, sem adição de açúcares, em sachê contendo 300g do produto Validade Mínima de 06 meses após a entrega.	PACOTE	20
BISCOITO DOCE TIPO MARIA BISCOITO DOCE TIPO MARIA-biscoito com os seguintes ingredientes em sua fórmula: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, soro de leite, sal, fermentos químicos e aditivos alimentares. De acordo com a legislação vigente (portaria nº 31 13/01/1998 anvisa/ms) (rdcnº 263 22/09/05 anvisa/ms). Rotulagem obrigatória (rdc nº 360/359 de 23/12/03, rdc nº 259 de 20/09/02, rdc nº 123 de 13/05/04, rdc nº 266 de 22/09/05, lei nº 10674/03). Embalagem primária: saco de polietileno atóxica contendo 350g do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão vedada com fita adesiva.	PACOTE	4000
BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM LACTOSE. BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM LACTOSE - de primeira qualidade, devendo apresentar por porção 30g: fibra alimentar acima de 0,5 gramas, sódio abaixo de 150 mg, isenta de gorduras trans. Deve possuir data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Acondicionada em embalagem de 400 gramas.	PACOTE	40

**PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIAPINA**RUA DEPUTADO FERNANDO MELO, SN - CENTRO - CEP: 62360-000 - IBIAPINA\CE CNPJ:
07.523.186/0001-02

Tel: - Email: - Site: ibiapina.ce.gov.br

BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA - LEITE / CHOCOLATE BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA - LEITE / CHOCOLATE - Constituido de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto deve seguir a legislação vigente. Embalagem primária: duplo saco de polietileno atóxica contendo 300g de produto. Prazo mínimo de validade de 06 meses.	PACOTE	2500
BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER-a base de farinha de trigo, enriquecido com ferro e ácido fólico, 0% de gordura trans, Integros e crocantes, não quebradiços, com cocção adequada para o consumo. Isento de substâncias estranhas à sua composição, que possam comprometer a sua qualidade. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, peso líquido de 350g, SAC-Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro do órgão competente. O produto deve ser embalado em saco plástico de material atóxico e resistente, hermeticamente fechado, dotado de mecanismo "abre-fácil". O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, e mantendo neste periodo, a crocância própria do produto, caso contrário seja rejeitado. Produto deve atender a legislação vigente (RDC nº 263 de 22/09/05 - anvisa e portaria nº.31 de 13/01/98anvisa). Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDE nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº123 de 13/05/04 - anvisa, lei nº10674/03).	PACOTE	4000
BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL. BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL - Biscoito salgado integral, tipo cream cracker, sem açúcar, à base de farinha integral, de textura crocante, sem gordura trans ou hidrogenada. Rotulagem de acordo com Resolução Vigente. Com aspecto característico: cor, odor e sabor próprio. Não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Validade mínima de 6 (seis) meses, a contar da data de entrega. Embalagem contendo mínimo de 300 g.	PACOTE	40
BISCOITO SEM GLUTEN BISCOITO SEM GLUTEN- Biscoito obtido através do processamento dos grãos de arroz integral a altas temperaturas, causando sua expansão e condensação. Ingredientes: Arroz integral e sal. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: Sacos de polietileno, atóxico, resistente, pacotes de 150g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	PACOTE	30
CACAU EM PÓ. CACAU EM PÓ, produto solúvel composto de puro em 100%, composto do pó da amêndoas de cacau moído sem a manteiga, sem adição de açúcar, sem gluten, sem lactose, e sem aromatizantes em sua composição. Isento de outros ingredientes, tais como manteiga, açúcar. Acondicionado em embalagem primaria plástica com soldas resistentes contendo no mínimo 200g do produto e embalagem secundária de papelão resistente contendo a denominação denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega.	UNIDADE	250
CAFE, TORRADO E MOÍDO. CAFE, torrado e moído. Embalagem a vácuo de 250 gramas, de primeira qualidade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender a Portaria 451/97 do Ministério da Saúde e a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA. Embalagem contendo data de fabricação e prazo de validade.	PACOTE	400
CARNE BOVINA MAGRA - MÚSCULO CARNE BOVINA - Carne bovina de músculo, magra, sem osso, aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor púrpura, sem manchas esverdeadas, odor próprio, embalado a vácuo em pacotes de 1.000g e impresso na embalagem	QUILOGRAMA	2800

**PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIAPINA**RUA DEPUTADO FERNANDO MELO, SN - CENTRO - CEP: 62360-000 - IBIAPINA\CE CNPJ:
07.523.186/0001-02

Tel: - Email: - Site: ibiapina.ce.gov.br

plástica em tinta, o selo de inspeção federal (SIF) e/ou o selo de inspeção estadual (SIE), rotulagem de acordo com a legislação vigente. O produto deve ser armazenado à temperatura de -18 graus Celsius ou inferior e transportado sob refrigeração inferior a -12 graus Celsius, em condições que preservem a qualidade e as características do alimento.		
CARNE BOVINA MOÍDA - MÁXIMO 10% DE GORDURA - MAGRA DE 1º CONGELADA CARNE BOVINA MOÍDA - CARNE BOVINA MOÍDA MAGRA DE 1º CONGELADA, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. DEVENDO CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA DEVE SER ISENTA DE CARTILAGENS E DE OSSOS. AS EMBALAGENS DEVEM SER IDENTIFICADAS COM O NOME DO PRODUTO, PESO DO PRODUTO E DATA DE VALIDADE.	QUILOGRAMA	5000
CARNE BOVINA TIPO ISCA. CARNE BOVINA TIPO ISCA - feito exclusivamente a partir dos cortes paleta ou acém, produto congelado, cortada em tiras; com aspecto, cor, odor e sabor próprios, apresentando no máximo 15% de gordura. Embalagem primária plástica transparente, contendo 1.000g do produto, totalmente congelado e sem acúmulo de líquidos em seu interior. Rótulo contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade mínima de 04 meses, a contar da data de entrega.	QUILOGRAMA	2500
CARNE SUÍNA CONGELADA. CARNE SUÍNA CONGELADA – lombo suíno de 1ª qualidade, cortada em cubos, com pedaços de tamanho médio entre 20g a 40g cada, sem osso, congelada até -18°C, armazenadas em embalagem plástica contendo 1.000g do produto, de maneira flexível, atóxica, resistente e transparente, com rótulo contendo identificação procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. A embalagem secundária deve ser em monoblocos, limpos e só não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento consumo, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência.	QUILOGRAMA	2000
CEBOLA BRANCA CEBOLA BRANCA - Classe média, tipo Especial (70 a 90 mm de diâmetro transversal), pesando entre 75 a 200 gramas a unidade. Devem apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Devem ser entregues em sacos de polietileno atóxico, e transportadas respeitando as legislações vigentes.	QUILOGRAMA	1250
COCO RALADO COCO RALADO - produto elaborado a partir do coco in natura, de aspecto fino, sem açúcar, sem conservantes, sem gluten, em embalagens plásticas contendo 100g do produto.	PACOTE	200
COLORIFICO EM PÓ COLORIFICO EM PÓ - Pó fino, homogêneo; obtido de frutos maduros de espécie genuínas, grãos são, limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em sacos plásticos transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem com 1.000 gramas, conteúdo etiqueta com dados de fabricação do produto.	QUILOGRAMA	200

**PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIAPINA**RUA DEPUTADO FERNANDO MELO, SN - CENTRO - CEP: 62360-000 - IBIAPINA\CE CNPJ:
07.523.186/0001-02

Tel: - Email: - Site: ibiapina.ce.gov.br

CREME VEGETAL SEM SAL (MARGARINA). CREME VEGETAL SEM SAL (MARGARINA): isento de sal e gordura trans, pronta para consumo, em temperatura ambiente, deve possuir textura cremosa, cor amarelado uniforme, sabor suave característico e odor agradável; rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Embalagem contendo 500g do produto, apresentando-se de forma rígida ou semirígida, intacta, sem rachaduras ou violação, devidamente lacrada. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data de entrega.	UNIDADE	500
DUETO DUETO-produto contendo ervilha, milho e água, em embalagem de sachê contendo 170 gramas do produto. Opção sem gluten, sem conservante, sem adição de sal. Embalagem deve estar isenta de estufamento, sujidades e preservadas de forma íntegra.	SACHÊ	500
EXTRATO DE TOMATE- CONCENTRADO, À BASE DE TOMATE, COM COR E ODOR PRÓPRIOS EXTRATO DE TOMATE- concentrado, à base de tomate, com cor e odor próprios, isenta de fermentações e sem a presença de material estranho à sua composição, que comprometam a qualidade do produto. Na embalagem deve conter o nome do produto e fabricante, data de fabricação e validade, número do lote, valor nutricional, lista de ingredientes, peso líquido que deve ser de 320g e SAC-Serviço de Atendimento ao Consumidor, endereço e telefone para contato e registro no órgão competente. O produto deve ser embalado em sachês, de material atóxico, e resistente, hermeticamente fechados. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	SACHÊ	500
FARINHA DE MANDIOCA- PRODUTO OBTIDO DA MANDIOCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TORRADA E MOIDA NO GRAU MÉDIO FARINHA DE MANDIOCA- Produto obtido da mandioca, de primeira qualidade, torrada e moída no grau médio; de aspecto pó fino ou granulado, sem presença de terra, insetos, fungos, parasitas e objetos estranhos, não fermentadas, Embalagem de polietileno contendo 1kg do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade.	QUILOGRAMA	450
FARINHA DE MILHO FLOCADA FARINHA DE MILHO FLOCADA-Tipo flocão, com flocos de milho pré- cozido, 100% natural, sem adição de sal, embalagem em sacos plásticos de 500g, não furadas, estufadas, inviolados, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Data de fabricação e validade expressas na embalagem, bem como o número de lote, validade de 120 dias da data de entrega do produto.	PACOTE	550
FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO. FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO - produto obtido a partir de cereal limpo, desgerminado e são, isento de matéria prima terrosa e em perfeito estado de conservação. Com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio, com fermento. Embalagem deve conter 1kg do produto, contendo dados de identificação e informações nutricionais, acondicionadas em fardos de 10kg.	QUILOGRAMA	200
FEIJÃO PRETO FEIJÃO PRETO, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades, mistura de outras variedades e espécies, acondicionado em saco plástico, pacote contendo 01kg, com identificação do produto e prazo de validade.	QUILOGRAMA	400
FILÉ DE TILÁPIA	QUILOGRAMA	1800

**PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIAPINA**RUA DEPUTADO FERNANDO MELO, SN - CENTRO - CEP: 62360-000 - IBIAPINA\CE CNPJ:
07.523.186/0001-02

Tel: - Email: - Site: ibiapina.ce.gov.br

FILÉ DE TILÁPIA -FILE DE PEIXE, TILÁPIA DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPO, SEM ESPINHA, FATIADOS EM RIFES DE 100G EM MÉDIA, CONGELADOS A (-18°C), ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTANCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AC CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS. NATURAIS QUÍMICAS ORGANOLEPTICAS). DEVERA SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA CONSTITUÍDA DE PLÁSTICO.		
FRANGO - PEITO FRANGO - PEITO CONGELADO - corte de frango, tipo peito de frango. Seguir a legislação vigente (Portaria n.º 210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro no SIF, SIE ou SIM. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo-rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem Obrigatória (RDC n.º 360/359 de 23/12/03, RDC n.º 259 de 20/09/02, RDC N.º 123 de 13/05/04 e Portaria n.º 210 de 10/11/98 MAPA, lei n.º 10.674) Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico com 400g a 1000g do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão vedadas contendo informação do produto. o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.	QUILOGRAMA	5700
FRANGO-COXA E SOBRECOXA FRANGO-COXA E SOBRECOXA CONGELADO - cortes congelados de frango tipo coxa e sobrecoxa. Seguir a legislação vigente (Portaria n.º 210 de 10/11/98 do SDA/DIPOA). Registro no SIF, SIE ou SIM. Aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor amarelo- rosado sem escurecimento ou manchas esverdeadas e odor característico. Rotulagem Obrigatória (RDC n.º 360/359 de 23/12/03, RDC n.º 259 de 20/09/02, RDC N.º 123 de 13/05/04 e Portaria n.º 210 de 10/11/98 MAPA, lei n.º 10.674). Embalagem primaria: em sacos de polietileno atóxico com 1 kg do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão vedadas contendo informações do produto. o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.	QUILOGRAMA	6000
GOMA PRONTA PARA TAPIOCA GOMA PRONTA PARA TAPIOCA com especificação 100% natural, sem adição de conservantes, sem adição de sal, sem glúten. Não precisa peneirar, solta, macia, embalagem plástica e resistente contendo 500g do produto, com identificação, rótulo, data de fabricação e de validade de no minimo 4 meses. Contendo informação nutricional e ingredientes: fécula de mandioca e água.	PACOTE	400
LEITE DE SOJA INTEGRAL LEITE DE SOJA INTEGRAL - Leite de soja em pó, contendo como principal ingrediente extrato de soja, 0 % de lactose e 0 % colesterol, sendo fonte de proteínas enriquecido com vitaminas e minerais, acondicionando em embalagens de 300g. Elaborado com proteína isolada de soja ou extrato de soja, suplementado com cálcio, zinco e vitaminas A, B2, B6, B12, C, D, E e Ácido Fólico cálcio, vitaminas e minerais, podendo ser utilizado em casos de intolerância à lactose ou alergia à proteína de leite de vaca. Deve conter informações do fabricante, prazo de validade e lote, registro no ministério da agricultura – serviço de inspeção federal (SIF) ou serviço de inspeção estadual (SIE).	UNIDADE	25
LEITE EM PO INTEGRAL LEITE EM PO INTEGRAL - Embalagem primaria de aluminio, contendo 750g do produto, não furadas, estufadas, invioladas, livres de impurezas, umidade, insetos, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Registro do produto cotado emitido pelo, Serviço de Inspeção Federal, SIFER do Ministério da Agricultura, ou emitido pela secretaria de Agricultura do estado onde se localiza o domicilio da licitante. Data de fabricação e validade expressas na embalagem e com validade de no minimo 80%	PACOTE	6000

**PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIAPINA**RUA DEPUTADO FERNANDO MELO, SN - CENTRO - CEP: 62360-000 - IBIAPINA\CE CNPJ:
07.523.186/0001-02

Tel: - Email: - Site: ibiapina.ce.gov.br

da data de entrega do produto.		
LEITE SEM LACTOSE LEITE SEM LACTOSE- Leite em pã integral sem lactose, enriquecido com vitaminas embalado em sachê contendo 300g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/SIF Validade minima 06 meses apartir da data de entrega.	UNIDADE	25
LIQUIDO LÁCTEO SABOR MORANGO LIQUIDO LÁCTEO SABOR MORANGO-Embalagem primária 900g, a base de soro de leite em pó reconstituído, leite integral, açúcar, morango em pó, sal, maltodextrina, estabilizantes, espessantes, minerais e vitaminas. Não serão aceitos produtos com embalagens estufadas, furadas, amassadas ou em condições anormais. Registro do Produto no ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento Data de validade e lotes expressos na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.	UNIDADE	4000
MAÇÃ IN NATURA MAÇA-fruta in natura, tipo gala ou fuji, classificada, nacional, tamanho médio (130 a 150g cada), nova, grau médio de amadurecimento, não batidas e amassadas Devem ser sadias, sem rupturas e/ou pancadas na casca. Entregues encarteladas em caixas de papelão, cujas caixas devem conter de 120 a 135 maçãs em cada caixa com peso de 18kg.	QUILOGRAMA	2250
MACARRÃO PARAFUSO MACARRÃO PARAFUSO - Macarrão tipo parafuso com ovos na composição. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos Produto deve seguir a legislação vigente,Embalagem primária: saco. plástico de polietileno atóxico contendo 500g do produto. Prazo de validade minimo de 06 meses.	PACOTE	3500
MACARRÃO SEM GLUTEN - EMBALAGEM 500 GRAMAS MACARRÃO SEM GLUTEN. Macarrão de arroz ou milho, sem ovos, tipo espaguete. O produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.845/78) e portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes:farinha de arroz ou milho, sem ovos, sem colesterol e sem glúten. Características cor, odor, sabor e textura características. Embalagem primária, saco plástico hermeticamente selado, ou caixa tipo Box, atóxica,resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente. Na data de entrega o produto deve dispor de no minimo 6 meses de validade. Embalagem 500 gramas	PACOTE	15
MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - SEM COLESTEROL, SEM OVOS. CONSTITUIDO DE: SÉMOLA DE TRIGO E FARINHA DE TRIGO FORTIFICADAS COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - Sem colesterol, sem ovos. Constituido de: sémola de trigo e farinha de trigo fortificadas com ferro e ácido fólico. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos, isenta de sujidades, parasitas. 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 saco plástico de polietileno atóxico contendo 400g do produto. Embalagem secundária: saco plástico tipo fardo contendo 5 kg. o produto deverá apresentar data de fabricação não inferior a 80% do prazo de validade.	PACOTE	5500
MILHO DE PIPOCA - CLASSE AMARELA TIPO I, GRUPO DURO, ISENTA DE MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS MILHO DE PIPOCA - Classe amarela tipo I, grupo duro, isenta de matérias estranhas e impurezas. Apresentar certificado do ministério de agricultura. Embalagem	PACOTE	600

**PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIAPINA**RUA DEPUTADO FERNANDO MELO, SN - CENTRO - CEP: 62360-000 - IBIAPINA\CE CNPJ:
07.523.186/0001-02

Tel: - Email: - Site: ibiapina.ce.gov.br

primária: sacos de polietileno, transparente, atóxicos, pacotes de 500g. Prazo de validade mínimo de 06 meses.		
ÓLEO DE SOJA Produto deve seguir a legislação vigente (RDC nº. 270 de 22/09/05 - ANVISA). Aspecto límpido e isento de impurezas. Cor e odor característicos. Produzido a partir de soja transgênica. Sem colesterol e fonte de vitamina E, como o óleo vegetal. 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: de garrafa plástica tipo PET atóxica contendo 900ml do produto. Data de vencimento, fabricação e lote expressos na embalagem. Embalagem secundária: caixa de papelão contendo 20 unidades.	GARRAFA	1250
OVOS DE GALINHA OVOS DE GALINHA - Tipo médio, classe A, de cor branca. Embalagem contendo 30 unidades íntegras, sem rachaduras e contendo os dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade fixado no produto por unidade, peso líquido mínimo de 1800 g. O produto deve ser de acordo com as Normas e/ou Regulações vigentes da ANVISA /MS ou Ministério da Agricultura.	CAIXA	600
PÃO DE FORMA INTEGRAL PÃO DE FORMA INTEGRAL - pão de forma integral, fatiado em porções individuais de 25g, em média, de consistência macia, assado e próprio para o consumo; composto de farinha de trigo integral (no mínimo 30%), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, e fermento químico e com teor de Fibras entre 3 e 5%. Deve ser isento de gorduras trans e corantes artificiais. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas, transparentes, limpa, de 400 a 500 gramas cada. No rótulo deve conter dados do fabricante, tabela de composição nutricional, prazo de validade, e demais especificações exigidas pela lei de rotulagem vigente. A data de validade mínima deverá ser de 21 dias a contar da data de entrega. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos e legislação vigente.	PACOTE	250
PÃO DE LEITE TIPO BISNAGUINHA. PÃO DE LEITE TIPO BISNAGUINHA - ingredientes mínimos - farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, glúten, gordura/ óleo vegetal, sal, conservantes. Produção deve estar conforme normas da ANVISA e as legislações vigentes. Embalagem: saco de polietileno, transparente, atóxico, resistente, termossoldado, devidamente identificado. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. O produto deverá apresentar validade mínima de 21 (vinte e um) dias a partir da data de entrega, com peso do produto atingindo aproximadamente 20g a 30g por unidade, embalados em pacotes de 400g.	PACOTE	150
PÃO DE LEITE TIPO CACHORRO QUENTE UNIDADE DE 40G PÃO DE LEITE TIPO CACHORRO QUENTE Unidade de 40g. Especificação: Embalagem: ser acondicionado em contentores plásticos específicos para o transporte de pão tipo Cachorro Quente. O produto deverá apresentar validade mínima de 21 (vinte e um) dias a partir da data de entrega na escola requisitante. Deve constar na embalagem: fabricante, as datas de fabricação e validade, informação nutricional. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. Ser composto por farinha de trigo especial, açúcar, sal, fermento biológico, gordura animal ou vegetal não hidrogenada e leite em pó. Com glúten.Organolépticas: Aspecto: massa cozida. O pão deve apresentar duas crostas, um interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não	PACOTE	4250



PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIAPINA

RUA DEPUTADO FERNANDO MELO, SN - CENTRO - CEP: 62360-000 - IBIAPINA\CE CNPJ:
07.523.186/0001-02

Tel: - Email: - Site: ibiapina.ce.gov.br

aderente aos dedos ao ser comprimido. Cor. A parte externa deve ser amarelada, amarelo- pardacenta, ou de acordo com o tipo, o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo: Cheiro: próprio, Sabor: próprio. Características Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.		
SAL REFINADO IODADO SAL REFINADO IODADO- Sal refinado, iodado, embalagem primária plástica de 1.000 g, não furada, livre de insetos, umidade, microorganismos ou outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana, fardo de 30 kg. O produto de seguir a legislação vigente (RDC n 23, de 22 de abril de 2013). Data de validade expressos na embalagem e com validade de no mínimo 80% da data de entrega do produto.	QUILOGRAMA	880
SARDINHA EM CONSERVA SARDINHA EM CONSERVA - Sardinha em conserva no próprio suco e em óleo comestível. Embalada à vácuo em lata com tampa abre fácil, intacta, sem amassados, estufamentos e sujidades com peso líquido de 125g. Produto deve seguir a legislação vigente e apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	LATA	500
VINAGRE ACETICO VINAGRE ACETICO - fermentado de álcool, isento de substancias estranhas à sua composição normal, e ausencia de corantes, ácidos organicos, e minerais estranhos. Livre de sujidades, material terroso e detritos vegetais. Rotulagem nutricional obrigatória, hermeticamente lacrados, com data de validade impressa de no minimo 12 (doze meses) apartir da data da entrega. Embalagens contendo 500ml do produto.	GARRAFA	250

8.2. ITENS, QUANTITATIVOS E VALORES ESTIMADOS

Descrição	Unid.	Quant	Valor Unit. R\$	Valor total R\$
AÇUCAR CRISTAL BRANCO	QUILOGRAMA	7000	6,84	47.880,00
ADOÇANTE DIETÉTICO - 200ML	UNIDADE	10	11,60	116,00
ALHO - GRAÚDO, DE 1ª QUALIDADE, SEM RÉSTIA	QUILOGRAMA	500	33,00	16.500,00
AMIDO DE MILHO - EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA DE 500G	CAIXA	275	11,57	3.181,75
ARROZ AGULHINHA, BRANCO. EMBALAGEM CONTENDO 1KG. - UNIDADE	UNIDADE	500	8,04	4.020,00
ARROZ PARBOILIZADO	QUILOGRAMA	6000	7,36	44.160,00
ARROZ PARBOILIZADO 5K	PACOTE	350	30,00	10.500,00
AVEIA EM FARELO	UNIDADE	600	20,00	12.000,00
AVEIA EM FLOCOS FINOS - CONTENDO APROXIMADAMENTE 170G	PACOTE	600	6,87	4.122,00
BATATA INGLESA	QUILOGRAMA	800	9,82	7.856,00
BEBIDA VEGETAL EM PO DE ARROZ	PACOTE	20	24,86	497,20
BISCOITO DOCE TIPO MARIA	PACOTE	4000	7,74	30.960,00

**PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIAPINA**RUA DEPUTADO FERNANDO MELO, SN - CENTRO - CEP: 62360-000 - IBIAPINA\CE CNPJ:
07.523.186/0001-02

Tel: - Email: - Site: ibiapina.ce.gov.br

BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM LACTOSE.	PACOTE	40	11,95	478,00
BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA - LEITE / CHOCOLATE	PACOTE	2500	7,15	17.875,00
BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	PACOTE	4000	7,52	30.080,00
BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL.	PACOTE	40	8,55	342,00
BISCOITO SEM GLUTEN	PACOTE	30	7,17	215,10
CACAU EM PÓ.	UNIDADE	250	25,00	6.250,00
CAFE, TORRADO E MOÍDO.	PACOTE	400	11,87	4.748,00
CARNE BOVINA MAGRA - MÚSCULO	QUILOGRAMA	2800	46,73	130.844,00
CARNE BOVINA MOÍDA - MÁXIMO 10% DE GORDURA - MAGRA DE 1º CONGELADA	QUILOGRAMA	5000	38,74	193.700,00
CARNE BOVINA TIPO ISCA.	QUILOGRAMA	2500	48,00	120.000,00
CARNE SUÍNA CONGELADA.	QUILOGRAMA	2000	35,55	71.100,00
CEBOLA BRANCA	QUILOGRAMA	1250	8,06	10.075,00
COCO RALADO	PACOTE	200	5,28	1.056,00
COLORIFICO EM PÓ	QUILOGRAMA	200	2,40	480,00
CREME VEGETAL SEM SAL (MARGARINA).	UNIDADE	500	6,30	3.150,00
DUETO	SACHÊ	500	3,62	1.810,00
EXTRATO DE TOMATE- CONCENTRADO, À BASE DE TOMATE, COM COR E ODOR PRÓPRIOS	SACHÊ	500	6,62	3.310,00
FARINHA DE MANDIOCA- PRODUTO OBTIDO DA MANDIOCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TORRADA E MOIDA NO GRAU MÉDIO	QUILOGRAMA	450	9,50	4.275,00
FARINHA DE MILHO FLOCADA	PACOTE	5500	3,19	17.545,00
FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO.	QUILOGRAMA	200	7,78	1.556,00
FEIJÃO PRETO	QUILOGRAMA	400	10,83	4.332,00
FILÉ DE TILÁPIA	QUILOGRAMA	1800	41,44	74.592,00
FRANGO - PEITO	QUILOGRAMA	5700	22,75	129.675,00
FRANGO-COXA E SOBRECOXA	QUILOGRAMA	6000	17,85	107.100,00
GOMA PRONTA PARA TAPIOCA	PACOTE	400	8,07	3.228,00
LEITE DE SOJA INTEGRAL	UNIDADE	25	28,50	712,50
LEITE EM PO INTEGRAL	PACOTE	6000	40,50	243.000,00
LEITE SEM LACTOSE	UNIDADE	25	24,34	608,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIAPINA

RUA DEPUTADO FERNANDO MELO, SN - CENTRO - CEP: 62360-000 - IBIAPINA\CE CNPJ:
07.523.186/0001-02

Tel: - Email: - Site: ibiapina.ce.gov.br

LIQUIDO LÁCTEO SABOR MORANGO	UNIDADE	4000	7,40	29.600,00
MAÇÃ IN NATURA	QUILOGRAMA	2250	11,03	24.817,50
MACARRÃO PARAFUSO	PACOTE	3500	7,53	26.355,00
MACARRÃO SEM GLUTEN - EMBALAGEM 500 GRAMAS	PACOTE	15	7,77	116,55
MACARRÃO TIPO ESPAGUETE - SEM COLESTEROL, SEM OVOS. CONSTITUIDO DE: SÉMOLA DE TRIGO E FARINHA DE TRIGO FORTIFICADAS COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO	PACOTE	5500	5,76	31.680,00
MILHO DE PIPOCA - CLASSE AMARELA TIPO I, GRUPO DURO, ISENTA DE MATÉRIAS ESTRANHAS E IMPUREZAS	PACOTE	600	5,84	3.504,00
ÓLEO DE SOJA	GARRAFA	1250	11,89	14.862,50
OVOS DE GALINHA	CAIXA	600	24,74	14.844,00
PÃO DE FORMA INTEGRAL	PACOTE	250	10,00	2.500,00
PÃO DE LEITE TIPO BISNAGUINHA.	PACOTE	150	10,00	1.500,00
PÃO DE LEITE TIPO CACHORRO QUENTE UNIDADE DE 40G	PACOTE	4250	9,85	41.862,50
SAL REFINADO IODADO	QUILOGRAMA	880	1,40	1.232,00
SARDINHA EM CONSERVA	LATA	500	5,83	2.915,00
VINAGRE ACETICO	GARRAFA	250	2,87	717,50

Considerando o disposto na Lei Federal nº 14.133/2021, a estimativa de valores foi elaborada com base em pesquisa simplificada de mercado, realizada com a finalidade de obter parâmetros referenciais para a projeção preliminar do custo da contratação. Ressalta-se que o levantamento realizado não se confunde com a pesquisa formal prevista no art. 23 do referido dispositivo legal, sendo utilizado exclusivamente para subsidiar a estimativa inicial de valores, de modo a avaliar a viabilidade e a razoabilidade da solução proposta.

Portanto, a estimativa preliminar para o atendimento da pretensa demanda é de **R\$ 1.560.436,60 (um milhão quinhentos e sessenta mil quatrocentos e trinta e seis reais e sessenta centavos)**.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

A aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar para os alunos da rede pública de ensino de Ibiapina/CE pode ser realizada de forma fracionada em lotes. Essa modalidade de entrega permite uma maior flexibilidade na gestão dos recursos e no atendimento das demandas, garantindo a qualidade e a variedade dos alimentos oferecidos aos estudantes. Dessa forma, é possível assegurar uma alimentação saudável e balanceada ao longo do ano letivo.

10. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) foi elaborado com base em dados objetivos, diagnóstico de necessidades reais do órgão, e análise criteriosa das alternativas disponíveis para atendimento à demanda identificada. A solução proposta encontra-se alinhada ao planejamento estratégico da instituição, notadamente no que se refere às aquisições de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, para atender os alunos da rede pública de ensino do município de Ibiapina/CE., atendendo aos princípios da economicidade, eficiência e eficácia previstos na Lei nº 14.133/2021.

Todos os requisitos técnicos, quantitativos e qualitativos definidos estão em consonância com a realidade orçamentária, a capacidade operacional do órgão e as exigências legais aplicáveis. A justificativa da contratação, a escolha da solução mais adequada e a avaliação de riscos foram conduzidas de maneira integrada, garantindo



PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIAPINA

RUA DEPUTADO FERNANDO MELO, SN - CENTRO - CEP: 62360-000 - IBIAPINA\CE CNPJ:
07.523.186/0001-02

Tel: - Email: - Site: ibiapina.ce.gov.br

coerência entre o problema identificado, os objetivos pretendidos e os meios adotados para sua superação.

11. RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação pública para aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar no município de Ibiapina/CE tem como principal objetivo garantir a oferta de uma alimentação saudável e balanceada para os alunos da rede pública de ensino. Com a realização desse processo licitatório, busca-se assegurar a qualidade dos alimentos fornecidos, promovendo a nutrição adequada dos estudantes e contribuindo para o seu desenvolvimento físico e intelectual.

Além disso, a contratação desses gêneros alimentícios por meio de licitação está em conformidade com a Lei 14.133, que estabelece as normas gerais para licitações e contratos administrativos. Dessa forma, a transparência e a competitividade são garantidas, possibilitando a seleção da proposta mais vantajosa para a administração pública e, consequentemente, para a comunidade escolar de Ibiapina.

Por fim, ao realizar a contratação pública para aquisição de alimentos para a merenda escolar, o município de Ibiapina demonstra o seu compromisso com a educação e o bem-estar dos alunos, cumprindo com a sua responsabilidade de oferecer uma educação de qualidade e garantir o acesso a uma alimentação adequada para todos os estudantes da rede pública de ensino.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

A aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar em Ibiapina/CE pode gerar impactos ambientais significativos. O transporte dos alimentos até as escolas pode resultar em emissões de gases de efeito estufa, contribuindo para o aquecimento global. Além disso, o descarte inadequado de embalagens e resíduos alimentares pode causar poluição do solo e da água.

Outro impacto ambiental a ser considerado é a produção dos alimentos em si, que muitas vezes envolve o uso intensivo de agrotóxicos e fertilizantes químicos, prejudicando a biodiversidade e contaminando os recursos hídricos. Além disso, a monocultura pode levar à perda de habitats naturais e ao desmatamento.

Para mitigar esses impactos ambientais, é importante que a gestão da merenda escolar em Ibiapina/CE priorize a compra de alimentos orgânicos e de produtores locais, reduzindo a pegada de carbono associada ao transporte e promovendo práticas agrícolas mais sustentáveis. Além disso, é fundamental incentivar a separação e reciclagem de resíduos nas escolas, minimizando o impacto do descarte inadequado. A conscientização dos alunos e da comunidade escolar sobre a importância da sustentabilidade também é essencial para promover mudanças positivas no sistema de merenda escolar.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

O objeto em questão é correlato e interdependente, o que significa que ele está diretamente relacionado a outros elementos e sua existência e funcionamento dependem dessas conexões. Essa frase destaca a importância de reconhecer as interações e relações entre diferentes elementos em um sistema, enfatizando a complexidade e a interdependência que podem existir em diversas situações.

14. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

1. Realização de pesquisa de mercado para identificar fornecedores de gêneros alimentícios que atendam aos requisitos de qualidade e preço estabelecidos pela Administração.
2. Elaboração do edital de licitação, contendo todas as especificações técnicas dos produtos a serem adquiridos, bem como os critérios de seleção dos fornecedores.
3. Realização de processo licitatório, seguindo as normas da Lei de Licitações e Contratos Administrativos, para escolha do fornecedor que ofereça a proposta mais vantajosa para a Administração.
4. Capacitação dos servidores responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato, para garantir o cumprimento das obrigações contratuais e a qualidade dos produtos fornecidos.
5. Formalização do contrato com o fornecedor selecionado, estabelecendo as condições de fornecimento dos gêneros alimentícios, prazos de entrega, formas de pagamento, entre outros aspectos.
6. Acompanhamento da execução do contrato, por meio de fiscalizações periódicas, para verificar se o fornecedor está cumprindo as obrigações estabelecidas no contrato.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIAPINA

RUA DEPUTADO FERNANDO MELO, SN - CENTRO - CEP: 62360-000 - IBIAPINA\CE CNPJ:
07.523.186/0001-02

Tel: - Email: - Site: ibiapina.ce.gov.br

7. Realização de avaliações periódicas da qualidade dos produtos fornecidos, com a participação dos alunos e profissionais da educação, para garantir a adequação da merenda escolar às necessidades nutricionais dos estudantes.

8. Adoção de medidas corretivas, caso sejam identificadas irregularidades na execução do contrato, como a aplicação de penalidades ao fornecedor ou a rescisão do contrato, se necessário.

15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

A contratação de gêneros alimentícios para a merenda escolar do município de Ibiapina/CE é uma ação fundamental para garantir a alimentação adequada dos alunos da rede pública de ensino. A Lei 14.133 de licitações estabelece as normas gerais para licitações e contratos administrativos, visando garantir a eficiência, transparência e legalidade nos processos de contratação pública.

Nesse sentido, a contratação de fornecedores de gêneros alimentícios para a merenda escolar deve seguir as diretrizes estabelecidas pela referida lei, garantindo a competitividade, a igualdade de condições entre os concorrentes e a seleção da proposta mais vantajosa para a administração pública.

Para viabilizar a contratação desse objeto, é necessário realizar um processo licitatório, que pode ser na modalidade de pregão, por exemplo. Nesse processo, os interessados em fornecer os gêneros alimentícios devem apresentar suas propostas, que serão avaliadas com base em critérios objetivos, como preço, qualidade dos produtos, prazos de entrega, entre outros.

Além disso, é importante que a administração pública realize uma pesquisa de mercado prévia, a fim de identificar os fornecedores disponíveis, os preços praticados e as condições de fornecimento. Essa pesquisa contribui para a transparência do processo e para a obtenção de melhores condições de contratação.

Ao seguir as diretrizes da Lei 14.133, a contratação de gêneros alimentícios para a merenda escolar do município de Ibiapina/CE será realizada de forma transparente, eficiente e legal, garantindo a qualidade da alimentação oferecida aos alunos e o uso adequado dos recursos públicos. Assim, a administração municipal poderá cumprir seu papel de promover a educação e o bem-estar dos estudantes, contribuindo para o desenvolvimento social e educacional da comunidade.

16. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Após análise detalhada do objeto de contratação pública referente à aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar dos alunos da rede pública de ensino do município de Ibiapina/CE, podemos concluir que a contratação é adequada e atende plenamente à necessidade a que se destina. A alimentação escolar é um direito fundamental dos estudantes e desempenha um papel crucial no desenvolvimento físico, mental e educacional dos mesmos. Portanto, garantir a qualidade e a regularidade no fornecimento dos alimentos é essencial para promover a saúde e o bem-estar dos alunos.

Além disso, a contratação de fornecedores de gêneros alimentícios para a merenda escolar também contribui para o desenvolvimento econômico local, ao incentivar a produção e comercialização de alimentos na região. Dessa forma, a contratação pública não só atende às necessidades dos estudantes, mas também promove a geração de empregos e o fortalecimento da economia do município de Ibiapina. Portanto, é fundamental que os processos de contratação sejam transparentes, eficientes e estejam alinhados com as diretrizes e normas vigentes, garantindo assim a qualidade e a regularidade no fornecimento dos alimentos para a merenda escolar.

Ibiapina-CE, 2 de Março de 2026.

Paulo Henrique Rodrigues da Silva
Agente Requisitante



PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIAPINA

RUA DEPUTADO FERNANDO MELO, SN - CENTRO - CEP: 62360-000 - IBIAPINA\CE CNPJ:
07.523.186/0001-02

Tel: - Email: - Site: ibiapina.ce.gov.br

Francisco Cleano Lima Melo
Secretário (a) da Educação

PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIAPINA

<https://transparencia.acontratacao.com.br/pmibiapina/etp>

CHAVE: bacf376b675f9db9c07e6d4cb4dfbf0b

