



## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

### PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0001120241230000166

#### 1. Descrição da Necessidade da Contratação

A contratação para o fornecimento de refeições para a Prefeitura Municipal de Ipaporanga, Ceará, durante o exercício de 2025, tem como objetivo atender às necessidades alimentares dos servidores das diversas secretarias municipais. Esta ação é fundamental para garantir condições adequadas de trabalho, contribuindo para o bem-estar, a satisfação e a produtividade dos servidores, fatores essenciais para a eficiência dos serviços públicos prestados à população.

Sob a perspectiva do interesse público, assegurar a alimentação dos servidores permite que as secretarias municipais mantenham suas operações cotidianas de forma plena e eficaz, evitando interrupções que possam impactar negativamente o atendimento à comunidade. A falta de fornecimento adequado de refeições pode levar à redução da eficiência no serviço público, prejudicando tanto o servidor quanto o cidadão que depende do serviço.

A necessidade desta contratação alinha-se com os princípios da nova Lei de Licitações (Lei 14.133/2021), que busca promover a eficiência e a economicidade nas contratações públicas, ao mesmo tempo em que assegura o desenvolvimento sustentável e a valorização dos recursos humanos envolvidos no serviço público.

#### 2. Área requisitante

Área requisitante	Responsável
Sec.de Planejamento e Administracao	Emídia Alves Leitão
Fundo Municipal de Educacao-FME	Ana Maria Mendes Teodorico
Fundo Municipal de Saude	Tayglecia Landim Rodrigues
Fundo Municipal de Assistencia Social	Antonia Amanda Quadro de Moraes

#### 3. Descrição dos Requisitos da Contratação

A descrição dos requisitos da contratação foi desenvolvida para garantir que a solução escolhida atenda plenamente as necessidades da Prefeitura Municipal de Ipaporanga. Estes requisitos envolvem critérios de qualidade, práticas sustentáveis e observância





das leis e regulamentações pertinentes, assegurando um padrão mínimo de desempenho que atenda às exigências atuais em termos de eficiência e sustentabilidade.

- **Requisitos Gerais:**
  - Os fornecedores devem fornecer refeições que atendam aos padrões de qualidade nutricional e sanitária, garantindo a segurança alimentar e bem-estar dos funcionários das secretarias da Prefeitura.
  - As refeições devem ser servidas em local previamente determinado, conforme especificações do contrato.
- **Requisitos Legais:**
  - Conformidade com a Lei 14.133/2021, que rege as licitações e contratações públicas no Brasil.
  - Conformidade com as normas sanitárias vigentes no município e estado, especialmente no que concerne à manipulação e fornecimento de alimentos.
- **Requisitos de Sustentabilidade:**
  - Incentivo ao uso de produtos locais e práticas que promovam a sustentabilidade ambiental, como gestão adequada de resíduos alimentares.
  - Adoção de medidas que minimizem o impacto ambiental, conforme viável, como o uso de embalagens recicláveis ou biodegradáveis.
- **Requisitos da Contratação:**
  - Fornecimento de refeições que incluam carne bovina, suína, frango, saladas, duas opções de acompanhamentos (arroz, macarrão, feijão, farofa) e bebidas (refrigerante ou suco).
  - A proposta deverá incluir demonstrações de conformidade com os padrões de qualidade exigidos, bem como da infraestrutura adequada para o cumprimento do contrato.

Os requisitos necessários para a contratação garantem que as soluções propostas não apenas cumpram com as especificações técnicas demandadas, mas também promovam viabilidade econômica e práticas socialmente responsáveis. Assegura-se que esses requisitos não sejam demasiados, a fim de manter a competitividade justa no processo licitatório.

#### 4. Levantamento de mercado

O levantamento de mercado para a contratação de fornecimento de refeições para as secretarias da Prefeitura Municipal de Ipaporanga foi realizado com o objetivo de identificar as melhores práticas e soluções disponíveis para atender às necessidades durante o exercício de 2025. Abaixo estão listadas as principais soluções de contratação observadas entre fornecedores e órgãos públicos:

- **Contratação Direta com o Fornecedor:** Esta modalidade envolve a aquisição de refeições diretamente de um fornecedor selecionado, o que pode facilitar a personalização e o ajuste do serviço às necessidades específicas da prefeitura.
- **Contratação através de Terceirização:** Consiste na terceirização do serviço de fornecimento de refeições, permitindo que uma empresa especializada assuma





toda a cadeia de prestação do serviço, da preparação ao fornecimento. Essa opção pode trazer vantagens em termos de eficiência operacional e qualidade, devido à especialização dos prestadores terceirizados.

- **Formas Alternativas de Contratação:** Inclui alternativas como parcerias com cooperativas locais, incentivando a economia local, ou contratação por adesão a atas de registro de preços, o que pode simplificar o processo licitatório e garantir preços competitivos.

Avaliação da solução mais adequada: Após análise das soluções disponíveis, a opção de contratação através de terceirização foi identificada como a mais adequada para atender as necessidades da Prefeitura Municipal de Ipaporanga. Essa solução oferece o benefício da especialização, garantindo a qualidade das refeições servidas e a flexibilidade necessária para atender variações na demanda. Além disso, a terceirização pode proporcionar uma gestão mais eficiente dos recursos, assegurando que os serviços sejam prestados em conformidade com os padrões de segurança e qualidade alimentar exigidos. Esta abordagem também possibilita uma melhor gestão do contrato em termos de cumprimento das especificações e otimização do custo-benefício.

## 5. Descrição da solução como um todo

A solução proposta para o fornecimento de refeições à Prefeitura Municipal de Ipaporanga consiste em contratar serviços de alimentação que atendam às necessidades das secretarias municipais durante o exercício de 2025. A opção por terceirizar o fornecimento de refeições visa garantir tanto a qualidade quanto a eficiência no atendimento às demandas alimentares dos servidores municipais.

- **Cardápio Variado e Nutricional:** O fornecimento de refeições incluirá carne bovina, suína e de frango, acompanhadas por saladas de verduras e/ou frutas, duas opções de arroz, macarrão, feijão e farofa, além de bebidas como refrigerantes de 350 ml ou sucos de 220 ml. Esse cardápio foi definido para garantir diversificação nutricional e atender a um amplo espectro de preferências alimentares dos servidores.
- **Qualidade e Segurança Alimentar:** Todos os fornecedores envolvidos na licitação deverão cumprir rigorosamente as normas sanitárias locais e nacionais, assegurando que as refeições ofertadas não apenas atendam aos padrões de segurança alimentar, mas também sejam preparadas segundo as melhores práticas do setor. Isso irá incluir a implementação de sistemas de controle de qualidade em todas as fases de preparação, armazenamento e distribuição dos alimentos.
- **Eficiência Operacional:** A contratação dos serviços de refeição dentro de um processo licitatório permite alcançar uma solução que é economicamente vantajosa e ajustada ao plano orçamentário da prefeitura, assegurando que os recursos públicos sejam utilizados de forma eficaz e responsável.
- **Alinhamento com Práticas Sustentáveis:** Sempre que possível, os fornecedores serão incentivados a utilizar produtos de origem local e adotar práticas sustentáveis, notadamente na gestão de resíduos e no uso responsável dos





recursos naturais. Isso reflete o compromisso da administração de Ipaporanga com práticas responsáveis que apoiem o desenvolvimento socioeconômico do município.

- **Relação Custo-Benefício:** A opção por contratar empresas especializadas em serviços de alimentação foi considerada a solução mais adequada, com base em um levantamento de mercado que identificou que a terceirização desses serviços potencializa a economicidade e a qualidade pretendida, enquanto libera a administração da gestão direta das operações de alimentação.

Conclusivamente, a contratação dos serviços para o fornecimento de refeições representa a solução mais apropriada dentro das possibilidades atuais de mercado, considerando critérios de qualidade, segurança alimentar, sustentabilidade, e alinhamento com o planejamento orçamentário da Prefeitura de Ipaporanga.

## 6. Estimativa das quantidades a serem contratadas

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
2	Fornecimento de refeição	5.400,000	Unidade
Especificação: Fornecimento de refeições a serem servidas em local determinado com o seguinte cardápio: A - Carne bovina e suína macia e carne de frango; B - Salada de verduras e/ou frutas; C-Duas opções de Arroz, Macarrão, Feijão, farofa; D Refrigerante em lata de 350ml (do tipo guaraná c coca-cola) ou suco de sabores diversos em copo de 220ml			
3	Fornecimento de refeição	1.800,000	Unidade
Especificação: Fornecimento de refeições a serem servidas em local determinado com o seguinte cardápio: A - Carne bovina e suína macia e carne de frango; B - Salada de verduras e/ou frutas; C-Duas opções de Arroz, Macarrão, Feijão, farofa; D Refrigerante em lata de 350ml (do tipo guaraná c coca-cola) ou suco de sabores diversos em copo de 220ml			

## 7. Estimativa do valor da contratação

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
2	Fornecimento de refeição	5.400,000	Unidade	17,28	93.312,00
Especificação: Fornecimento de refeições a serem servidas em local determinado com o seguinte cardápio: A - Carne bovina e suína macia e carne de frango; B - Salada de verduras e/ou frutas; C-Duas opções de Arroz, Macarrão, Feijão, farofa; D Refrigerante em lata de 350ml (do tipo guaraná c coca-cola) ou suco de sabores diversos em copo de 220ml					
3	Fornecimento de refeição	1.800,000	Unidade	17,28	31.104,00
Especificação: Fornecimento de refeições a serem servidas em local determinado com o seguinte cardápio: A - Carne bovina e suína macia e carne de frango; B - Salada de verduras e/ou frutas; C-Duas opções de Arroz, Macarrão, Feijão, farofa; D Refrigerante em lata de 350ml (do tipo guaraná c coca-cola) ou suco de sabores diversos em copo de 220ml					

Deste modo, como tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, tem-se que o valor médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a monta de R\$ 124.416,00 (cento e vinte e quatro mil, quatrocentos e dezesseis reais)

## 8. Justificativas para o parcelamento ou não da solução

A decisão pela não realização do parcelamento do fornecimento das refeições foi fundamentada em uma análise cuidadosa, levando em consideração diversos fatores





críticos para assegurar que o objetivo da contratação será atingido de forma eficaz e eficiente.

- **Avaliação da Divisibilidade do Objeto:** O fornecimento de refeições, conforme especificações e quantidade demandada, foi avaliado quanto à sua divisibilidade. Concluiu-se que, apesar de ser tecnicamente possível sua divisão, tal medida poderia comprometer a integridade da operação logística e a qualidade uniforme necessária nos serviços prestados.
- **Viabilidade Técnica e Econômica:** A análise de viabilidade indicou que a divisão das refeições em lotes ou por categorias não apresenta vantagens significativas em termos de custo-benefício. Pelo contrário, a divisão poderia impactar negativamente a consistência do serviço e aumentar os custos, devido à duplicação de esforços administrativos e logísticos.
- **Economia de Escala:** Optando pela não divisão, mantém-se a economia de escala desejada. A contratação integral do serviço permite negociar preços mais competitivos, assegurando melhor utilização dos recursos públicos sem aumento desproporcional dos custos.
- **Competitividade e Aproveitamento do Mercado:** A integridade da contratação favorece uma maior atratividade para fornecedores de maior capacidade logística e operacional, sem excluir aqueles de menor porte, que podem competir em condições de igualdade, uma vez que as exigências são proporcionais à capacidade do fornecedor.
- **Decisão pelo Não Parcelamento:** A decisão foi reforçada pela constatação que o parcelamento acarretaria em prejuízos logísticos e financeiros, impactando diretamente a eficiência e eficácia do serviço, além de prejudicar a uniformidade e padronização do atendimento.
- **Análise do Mercado:** A avaliação do mercado demonstrou que fornecedores experientes neste segmento operam de forma mais eficaz quando contratados para fornecer simultaneamente todo o conjunto de produtos e serviços, permitindo um serviço mais coeso e integrada.
- **Consideração de Lotes:** A ideia de lotes foi considerada, mas rejeitada, pois mostrou-se que não traria benefícios adicionais em relação à estratégia de aquisição unitária. A manutenção da totalidade da contratação garante um melhor controle de qualidade e integração dos serviços.

Assim, a decisão por não realizar o parcelamento está alinhada com as práticas eficientes do setor, garantindo a otimização dos recursos públicos e a máxima eficácia no atendimento das necessidades da Prefeitura Municipal de Ipaporanga.

## 9. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação do fornecimento de refeições para atender as necessidades das secretarias da Prefeitura Municipal de Ipaporanga está totalmente alinhada ao Plano de Contratações Anual da entidade para o exercício financeiro de 2025. A seguir, destacamos os principais pontos de alinhamento entre a contratação e o planejamento estratégico da Prefeitura:

- **Previsão Orçamentária:** A despesa com o fornecimento de refeições está





devidamente prevista nas diretrizes orçamentárias aprovadas para 2025, garantindo que os recursos necessários sejam disponibilizados em tempo hábil para a execução do contrato.

- **Alinhamento Estratégico:** Esta contratação reflete a estratégia da administração municipal de assegurar o bem-estar e a produtividade dos servidores, ao mesmo tempo que promove o desenvolvimento local por meio da potencial inclusão de fornecedores regionais.
- **Impacto no Desempenho Operacional:** Ao garantir refeições adequadas e de qualidade para os funcionários das secretarias, busca-se potencializar o desempenho operacional das atividades desempenhadas pela prefeitura, essencial para o cumprimento dos objetivos institucionais traçados para o ano de 2025.
- **Sustentabilidade e Desenvolvimento Nacional:** A contratação preza pela aplicação de práticas sustentáveis e está em consonância com os objetivos de desenvolvimento nacional sustentável, promovendo o uso de recursos locais sempre que possível.

Portanto, a contratação das refeições está integrada ao Plano de Contratações Anual e às demais diretrizes estratégicas da Prefeitura, assegurando o cumprimento das metas e objetivos estabelecidos para o exercício financeiro de 2025.

## 10. Resultados pretendidos

A contratação do fornecimento de refeições para as secretarias da Prefeitura Municipal de Ipaporanga visa alcançar os seguintes resultados:

- **Melhoria do Ambiente de Trabalho:** Proporcionar aos servidores das secretarias municipais uma alimentação de qualidade, contribuindo para um ambiente de trabalho mais saudável e produtivo.
- **Aumento da Produtividade:** Garantir que os servidores estejam bem alimentados e, conseqüentemente, mais dispostos para a execução de suas atividades diárias, o que resulta em maior eficiência nas operações administrativas.
- **Economia de Recursos:** Otimizar o uso dos recursos públicos por meio de uma contratação que busca a melhor relação custo-benefício, conforme orientado pela Lei 14.133/2021.
- **Atendimento às Normas de Saúde e Segurança Alimentar:** Assegurar que as refeições fornecidas atendam a todas as normas sanitárias e de segurança alimentar, conforme os regulamentos locais, promovendo a saúde dos servidores.
- **Desenvolvimento Socioeconômico Local:** Incentivar a utilização de fornecedores regionais e práticas de sustentabilidade que fortalecem a economia local e estão alinhadas com o objetivo de desenvolvimento nacional sustentável previsto na Lei 14.133/2021.
- **Transparência e Conformidade Legal:** Seguir rigorosamente as diretrizes estabelecidas pela Lei 14.133/2021 quanto aos princípios da legalidade, impessoalidade e eficiência, garantindo que o processo de contratação seja transparente e justo.





## 11. Providências a serem adotadas

Para garantir a adequada execução do contrato de fornecimento de refeições e a observância das normas pertinentes, a Prefeitura Municipal de Ipaporanga deverá adotar as seguintes providências:

- **Avaliação de Propostas:** A equipe responsável pela licitação deverá avaliar as propostas apresentadas com base nos critérios estipulados no edital, assegurando o cumprimento dos requisitos técnicos e de qualidade exigidos.
- **Capacitação de Servidores:** Os servidores responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato deverão ser capacitados para assegurar o cumprimento das cláusulas contratuais e avaliar conformidades nos processos de entrega.
- **Regulamentos Sanitários:** Verificar junto aos órgãos competentes se a empresa fornecedora atende as regulamentações sanitárias exigidas para o transporte, armazenamento e manipulação dos alimentos.
- **Verificação de Qualidade:** Estabelecer um cronograma de verificações periódicas para garantir que a qualidade das refeições fornecidas está conforme o especificado no contrato.
- **Mecanismos de Comunicação:** Implementar canais de comunicação eficientes entre a fornecedora e a administração para resolução ágil de quaisquer intercorrências ligadas ao fornecimento de refeições.
- **Acompanhamento de Desempenho:** Desenvolver indicadores de desempenho que permitam monitorar continuamente a prestação do serviço e implementar melhorias conforme necessário.
- **Estrutura Logística:** Assegurar que as condições de recebimento, armazenamento e distribuição das refeições promova boa conservação e prática logística eficiente.

## 12. Justificativa para adoção do registro de preços

A decisão pela não adoção do sistema de registro de preços para a contratação do fornecimento de refeições para as secretarias da Prefeitura Municipal de Ipaporanga foi fundamentada nas seguintes razões:

- **Natureza da Demanda:** A prestação do serviço de fornecimento de refeições é caracterizada por ser relativamente estável em termos de volume e necessidade específica, não justificando a flexibilidade normalmente proporcionada pelo sistema de registro de preços.
- **Planejamento Orçamentário:** As quantidades de refeições necessárias já foram devidamente estimadas e incorporadas ao planejamento orçamentário anual, de forma que não se espera variação significativa que exija ajustes dinâmicos na quantidade ao longo do exercício de 2025.
- **Controle de Qualidade e Execução:** A contratação direta, sem registro de preços, permite maior controle sobre a qualidade dos serviços prestados e facilita a execução e o monitoramento do contrato em termos de atendimento às especificações e aos prazos determinados.
- **Especialização e Localização do Fornecedor:** A escolha do fornecedor será baseada em especificações que consideram aspectos de qualidade e eficiência,





os quais podem ser plenamente atendidos por fornecedores locais sem a necessidade de um regime flexível como o de registro de preços.

- **Adequação ao Mercado e Custo-Benefício:** O mercado local para fornecimento de refeições é suficientemente competitivo, o que garante obtenção de propostas vantajosas em termos de custos e serviços de fornecedores dedicados e especializados, sem a necessidade de manter um registro de preços aberto.
- **Jurisprudência da Lei 14.133/2021:** De acordo com o artigo 82 da Lei 14.133/2021, o sistema de registro de preços não é obrigatório, devendo ser justificado quando não adotado. No presente caso, a modalidade de pregão eletrônico foi considerada mais eficiente para assegurar as necessidades específicas e garantir a economicidade do processo.

Assim, optou-se por um processo licitatório direto que assegura a contratação conforme o planejamento estratégico, os interesses públicos e os princípios de economicidade e eficiência da Administração Pública.

### 13. Da vedação da participação de empresas na forma de consórcio

A participação de empresas na forma de consórcio nesta contratação está vedada, conforme orientações e determinações da Lei 14.133/2021, especialmente visando à simplificação dos processos de seleção de fornecedores e à mitigação de riscos referentes à execução do contrato. Adicionalmente, a decisão pela vedação está fundamentada nos seguintes pontos:

- **Simplicidade do Objeto:** A contratação para o fornecimento de refeições não apresenta complexidade técnica ou de operação que justifique a constituição de consórcios, sendo plenamente viável a participação de empresas isoladas.
- **Competição e Igualdade:** A vedação ao consórcio promove maior competitividade, facilitando o acesso de pequenas e médias empresas à licitação, em consonância com os princípios de igualdade e competitividade estabelecidos pela Lei.
- **Gestão de Contratos:** A administração de um único contrato, ao invés de contratos com consórcios, facilita a gestão e fiscalização da execução, simplificando a interlocução e controle administrativo, o que está alinhado ao princípio da eficiência disposto na Lei 14.133/2021.
- **Prevenção de riscos:** A ausência de consórcios reduz a complexidade e os possíveis conflitos de responsabilidade entre empresas consorciadas, promovendo maior transparência e segurança jurídica na contratação.

Deste modo, a não admissão de consórcios para esta contratação é considerada como uma medida que atende ao melhor interesse público, promovendo uma contratação mais vantajosa para a Administração.

### 14. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras

A contratação do fornecimento de refeições para as secretarias da Prefeitura Municipal





de Ipaporanga possui potencial para gerar impactos ambientais que devem ser cuidadosamente analisados e mitigados. A seguir, são elencados os principais impactos e as respectivas medidas mitigadoras:

### 1. Descarte de Resíduos Sólidos:

O fornecimento e consumo de refeições podem gerar grande quantidade de resíduos sólidos, como embalagens plásticas, restos de alimentos e recipientes de bebidas.

- Implementação de programa de reciclagem e compostagem para reduzir o volume de resíduos direcionados a aterros sanitários.
- Incentivo ao uso de embalagens biodegradáveis e recicláveis.
- Treinamento e conscientização dos servidores sobre práticas de descarte correto e separação de resíduos.

### 2. Consumo de Recursos Naturais:

A preparação das refeições pode envolver o consumo elevado de água e energia.

- Adoção de práticas sustentáveis na cozinha, como o uso de equipamentos energeticamente eficientes.
- Monitoramento e gestão eficiente do consumo de água durante o processo de preparação dos alimentos.

### 3. Emissões de Gases de Efeito Estufa:

O transporte dos insumos alimentares e a geração de resíduos orgânicos podem levar ao aumento das emissões de gases de efeito estufa.

- Priorizar a aquisição de produtos de fornecedores localizados próximos ao ponto de consumo para reduzir a pegada de carbono associada ao transporte.
- Implementação de logística reversa para a destinação correta de resíduos orgânicos.

### 4. Impacto na Biodiversidade:

O fornecimento de alimentos de origem animal pode ter um impacto indireto sobre a biodiversidade.

- Selecionar fornecedores que pratiquem a produção sustentável e que estejam comprometidos com a proteção da biodiversidade.
- Promover a inclusão de opções vegetais nos cardápios para reduzir a dependência de produtos de origem animal.

É fundamental que o processo de contratação observe as disposições do art. 18, §1º, inciso XII, da Lei 14.133/2021, assegurando que todos os potenciais impactos ambientais sejam identificados e que medidas mitigadoras adequadas sejam implementadas. Com estas ações, espera-se minimizar os efeitos adversos ao meio ambiente, promovendo práticas sustentáveis no fornecimento de refeições.





## 15. Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

Analisando os elementos propostos no Estudo Técnico Preliminar e considerando as diretrizes e preceitos estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021, conclui-se que a contratação para fornecimento de refeições para as secretarias da Prefeitura Municipal de Ipaporanga é tanto viável quanto razoável. Seguem os pontos que fundamentam essa conclusão:

- **Atendimento ao Interesse Público:** A necessidade de fornecimento de refeições adequadas e frequentes para servidores públicos atende diretamente o interesse público ao garantir condições básicas para o bem-estar e eficiência no trabalho, aderindo ao princípio da eficiência e economicidade destacado na Lei.
- **Previsão Orçamentária:** A contratação está devidamente relacionada e alinhada com o planejamento orçamentário do exercício de 2025, respeitando as diretrizes de transparência e responsabilidade fiscal previstas na legislação, o que reforça sua razoabilidade.
- **Impacto Positivo:** A provisão de refeições contribui para um ambiente de trabalho mais produtivo e motivado, fatores que estão em sintonia com os objetivos de desenvolvimento nacional sustentável, promovendo o bem-estar dos funcionários.
- **Conformidade Legal:** Os procedimentos adotados cumprem rigorosamente as disposições da Lei nº 14.133/2021, sendo observados os princípios de legalidade, publicidade e competitividade, fatores que reforçam a confiabilidade e integridade do processo licitatório.
- **Parecer Técnico Favorável:** Com base nos levantamentos de mercado e estudos técnicos, a solução proposta apresenta-se como a mais vantajosa, assegurando uma boa relação custo-benefício e mitigando riscos de sobrepreço conforme disposto nos artigos referentes à prevenção de superfaturamento.

Portanto, a proposta de contratação é considerada tanto viável quanto razoável, sendo recomendada sua aprovação e implementação conforme os parâmetros estabelecidos.

Ipaporanga / CE, 10 de fevereiro de 2025

EQUIPE DE PLANEJAMENTO

*assinado eletronicamente*

Antonio Gustavo Gomes de Sousa  
PRESIDENTE





# Ipaporanga

PREFEITURA



DOCUMENTO ASSINADO DIGITALMENTE  
APONTE SUA CÂMARA PARA O QR CODE AO LADO  
PARA VERIFICAR A AUTENTICIDADE DA ASSINATURA  
INFORMANDO O CÓDIGO: 177-929-048  
PÁGINA: 11 DE 11 - PREFEITURA MUNICIPAL DE IPAPORANGA - CNPJ: 10.462.364/0001-47



SOMOS



MUNICÍPIO VERDE

Endereço: Rua Franklin José Vieira, nº 02, Centro - Ipaporanga CEP:  
62.215-000 Telefone: (88) 99726-3713 E-mail:  
gabinete@ipaporanga.ce.gov.br CNPJ: 10.462.364/0001-47