



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAMBOARA

Praça Isabel Marcos Beltrame, n.º 2000 ☎ (44) 3460-1170
CEP 87760-000 - TAMBOARA - PARANÁ
76.978.519/0001-00



008-25 AQUISIÇÃO
DE GENEROS ALIMEI



MUNICÍPIO DE TAMBOARA-PR

Cidade de gente acolhedora!

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

Nº 008/2025

SIGILOSO: ☐ SIM ☒ NÃO

(Se sim) Justificativa:

Janeiro de 2025
Tamboara-PR



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAMBOARA

Praça Isabel Marcos Beltrame, n.º 2000 ☎ (44) 3460-1170
CEP 87760-000 - TAMBOARA - PARANÁ
76.978.519/0001-00



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada. O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS:

Órgão(s) Demandante: Secretaria Municipal de Educação e Cultura

Endereço: Rua Marechal Floriano Peixoto, Nº 1920 – Centro, Tamboara-PR.

E-mail: educacao@tamboara.pr.gov.br

Responsável pela Secretária: Maria Izabel Ferro

Responsável pela Elaboração: Silvia Neusa dos Santos

Demais órgãos interessados:

- ☐ Secretaria Municipal de Administração
- ☒ Secretaria Municipal de Assistência Social
- ☒ Secretaria Municipal de Saúde
- ☐ Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico
- ☐ Secretaria Municipal de Fazenda
- ☐ Secretaria Municipal de Esporte e Lazer
- ☐ Secretaria Municipal de Obras, Viação e Serviços Urbanos

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE – (inciso I do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021)

2.1 Em conformidade com o art. 18, § 1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, a presente contratação tem como objetivo atender às demandas das Secretarias Municipais de Educação e Cultura, Saúde e Assistência Social de Tamboara-PR, por meio da aquisição de gêneros alimentícios destinados às necessidades alimentares especiais (N.A.E.).

2.2 A contratação busca suprir as necessidades de usuários que, devido a condições específicas de saúde, intolerâncias alimentares (como à lactose e ao glúten), alergias alimentares ou restrições médicas e religiosas, necessitam de uma alimentação adequada e diferenciada. Tal atendimento é amparado pela Lei nº 12.982/2014, que altera o Art. 4º da Lei nº 11.947/2009, e pela Resolução CD/FNDE nº 6/2020, que reforçam o direito à alimentação adequada para pessoas em situações de vulnerabilidade alimentar ou com condições de saúde que exijam atendimento dietético específico.

2.3 Além do atendimento aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), essa aquisição também abrange o fornecimento de alimentos para pacientes atendidos nas unidades de saúde, especialmente aqueles que necessitam de dietas controladas devido a condições



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAMBOARA

Praça Isabel Marcos Beltrame, n.º 2000 ☎ (44) 3460-1170
CEP 87760-000 - TAMBOARA - PARANÁ
76.978.519/0001-00



médicas específicas, como diabetes, hipertensão e insuficiência renal, entre outros.

2.4 De igual forma, a Secretaria de Assistência Social necessita garantir a inclusão e o atendimento adequado de indivíduos e famílias assistidas pelos programas sociais, considerando as particularidades nutricionais ou restrições alimentares identificadas em cada caso.

2.5 Dessa forma, a aquisição de gêneros alimentícios para necessidades alimentares especiais (N.A.E.) se mostra essencial para assegurar o direito à alimentação adequada, promover saúde, bem-estar e a inclusão, e atender com eficiência e equidade as demandas da população de Tamboara-PR.

3. REFERÊNCIA AO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES – (inciso II do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21)

3.1 A contratação em epígrafe, não faz parte do Plano de Contratações Anual, em virtude do fato que o Município não elaborou o referido Plano para os exercícios de 2025.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO - inciso V do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021

4.1 Para o levantamento de mercado, em conformidade com o inciso V do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, foi realizada pesquisa com o objetivo de identificar a solução mais vantajosa para a aquisição de gêneros alimentícios destinados às necessidades alimentares especiais (N.A.E.), em atendimento às demandas das Secretarias Municipais de Educação e Cultura, Saúde e Assistência Social de Tamboara-PR. Após análise das possibilidades, verificou-se que a solução mais eficiente seria a adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP). Essa escolha se justifica pela necessidade de contratações frequentes, dado o consumo contínuo desses gêneros alimentícios, os quais são essenciais para o atendimento de alunos, pacientes e usuários de programas sociais. Além disso, o SRP é vantajoso pela conveniência de aquisições com entregas parceladas, evitando o armazenamento excessivo e perdas de produtos perecíveis, bem como permitindo uma logística otimizada.

4.2 Ademais, a contratação por registro de preços atende de forma centralizada a mais de um órgão municipal, garantindo maior eficiência administrativa e uniformidade no fornecimento. Outro fator determinante para essa escolha é a impossibilidade de definir previamente o quantitativo exato a ser demandado, considerando que a necessidade desses gêneros alimentícios está diretamente relacionada às especificidades das condições de saúde e restrições alimentares dos beneficiários, que podem variar ao longo do tempo. Nesse contexto, o SRP possibilita o ajuste das quantidades de forma flexível, atendendo às demandas reais.

4.3 Por fim, a estimativa dos preços foi realizada por meio de pesquisas em bancos de dados de contratações públicas, como o Portal de Compras Governamentais e outras fontes acessíveis, analisando processos licitatórios recentes com objeto semelhante. Assim, conclui-se que a contratação por meio do SRP é a alternativa mais vantajosa e alinhada aos princípios de economicidade, eficiência e atendimento das



necessidades da administração pública.

5. REQUISITOS DE CONTRAÇÃO: (inciso III do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021)

5.1 Requisitos Específicos:

I- Padrão de Qualidade de Exigida

- a) Para essa contratação a administração exige como padrão de qualidade proposto pela licitante atendam as especificações definidas para cada item.
- b) Exige-se que os produtos/serviços ofertados apresentem qualidade similar ou superior ao detalhado como referência na especificação do item.

II- Prazo de entrega/ execução

- a) Os ☒bens/ ☐serviços, deverão ser ☐entregues/ ☐executados, no prazo máximo de **07** (**sete**) dias corridos, a contar do recebimento da Nota de Empenho ou Nota de Autorização da Despesa;

III- Conformidade

- a) Os ☒bens/ ☐serviços, deverão ser ☒entregues/ ☐executados, atendendo ao proposto e o detalhado na ata de registro de preços ou contrato.

IV- Local de Entrega/Execução

- a) Os ☒bens/ ☐serviços, deverão ser ☒entregues/ ☐executados, no endereço citado junto a ordem de fornecimento que acompanhará a Nota de Empenho e a Nota de Autorização da Despesa ou Ordem de Serviços.

V- Prazo de Vigência Contratual

- a) O prazo de vigência do Contrato será de **12** meses, na forma do art. 105 da Lei 14.133/21, prorrogáveis por igual período.

VI- Requisitos Mínimos De Habilitação:

- a) Os Licitantes deverão cumprir as seguintes exigências de habilitação:

☒ Habilitação Jurídica

- No caso de empresário individual: **inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis**, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

- No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: **ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor**, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede;

- Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: **Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI**, na forma da Resolução CGSIM nº 16, de 2009, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAMBOARA

Praça Isabel Marcos Beltrame, n.º 2000 ☎ (44) 3460-1170

CEP 87760-000 - TAMBOARA - PARANÁ

76.978.519/0001-00



☒ Regularidade Fiscal E Trabalhista	- Prova de inscrição no <u>Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ:</u> - Prova de regularidade para com a <u>Fazenda Federal</u>, mediante a apresentação de Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Ministério da Fazenda; - Prova de regularidade para com a <u>Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante</u>, relativa aos tributos relacionados com o objeto licitado; - Prova de regularidade para com a <u>Fazenda Municipal</u>, relativa aos tributos relacionados com o objeto licitado; - <u>Certificado de Regularidade de Situação para com o Fundo de Garantia de Tempo de Serviço (FGTS):</u> - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de <u>Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas</u> (CNDT), nos termos da Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.
☒ Qualificação Econômico-Financeira	- <u>Certidão negativa de pedido de falência, concordata, recuperação judicial</u>, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, referente à matriz e, quando for o caso, igualmente da filial licitante, em data não anterior a 60 (sessenta) dias da abertura da sessão pública, se outro prazo não constar do documento.
☐ Qualificação Técnica	- Apresentar no mínimo 01 <u>Atestado(s) de Capacidade Técnica</u>, expedido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que atestam que o licitante executou ou está executando, a contento, trabalhos de natureza e vulto compatíveis com o objeto desta Licitação em característica, quantidades e prazos. ☐ Outro: _____

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES PARA CONTRATAÇÃO - inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21

6.1 Quantidades a serem adquiridas:



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAMBOARA
Praça Isabel Marcos Beltrame, n.º 2000 ☎ (44) 3460-1170
CEP 87760-000 - TAMBOARA - PARANÁ
76.978.519/0001-00



Item	Descrição	Unidade	Sec. Mun. de Educação e Cultura	Sec. Mun. de Assistência Social	Sec. Mun. de Saúde	Total:
1	ADOÇANTE: Adoçante dietético, à base de edulcorante natural, ou seja, deve ser o edulcorante extraído da planta Stevia Rebaudiana; adoçante natural 100% eliminado pelo organismo; não eleva o açúcar no sangue; mantém seu poder adoçante em altas temperaturas. O adoçante deve ser líquido transparente, acondicionado em embalagem resistente de plástico atóxico, contendo 100 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, número do lote, data de fabricação e validade.	UND	100	10	0	110
2	ACHOCOLATADO EM PÓ SEM AÇÚCAR E SEM LACTOSE: Achocolatado em pó diet: o produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: cacau em pó, maltodextrina, edulcorantes artificiais: ciclamato de sódio, sacarina sódica. Pode conter edulcorantes naturais. Sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: pote plástico atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, com lacre de proteção intacto, pesando até 250 gramas. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade.	UND	100	10	0	110
3	BISCOITO MAISENA ZERO AÇÚCAR e ZERO LACTOSE: Biscoito de Maisena sem lactose e sem açúcar. Ingredientes: Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico; Creme de Milho; Sorbitol; Gordura Vegetal; Maltodextrina de Milho; Polidextrose; Amido de Milho; Sal Refinado; Maltitol; Vitaminas D, B1 (Tiamina), B3 (Niacina), B5 (Ácido Pantotênico) B6 (Piridoxina), Vitamina H (Biotina) e B12 (Cobalamina); Edulcorantes: Naturais Xilitol e Glicosídeos de Steviol e Artificial: Sucralose; Fermentos Químicos: Bicarbonato de Amônio, Bicarbonato de Sódio e Pirofosfato Ácido de Sódio; Estabilizante: Lecitina de Soja; Corante Natural de Caramelo; Melhorador de Farinha Metabissulfito de Sódio; Aroma Idêntico ao Natural de Baunilha. Adicionais: Contém Glúten. Alérgicos: Contém derivados de trigo e soja. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade.	UND	200	50	0	250
4	BOLINHO CASEIRO SEM COBERTURA, PARA NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS:	UND	300	50	0	350



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAMBOARA

Praça Isabel Marcos Beltrame, n.º 2000 ☎ (44) 3460-1170

CEP 87760-000 - TAMBOARA - PARANÁ

76.978.519/0001-00



	SEM AÇÚCAR, SEM LACTOSE E SEM AS PROTEÍNAS DO LEITE, PRINCIPALMENTE AS PROTEÍNAS DO COALHO (CASEÍNA) E AS PROTEÍNAS DO SORO (ALFA-LACTOALBUMINA E BETA-LACTOGLOBULINA): O bolinho deve ser simples, ou seja, sem recheio e sem cobertura. Fresco, preparado no máximo um dia antes do consumo. Deverá conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, aveia em flocos finos, adoçante natural a base de Stevia, ovos de galinha, fermento em pó, gordura de origem vegetal, leite de origem vegetal, água e ou suco de fruta: laranja ou limão, óleo e ou manteiga, e adicionados os ingredientes inerentes a cada sabor: Cacau, Laranja, Limão, Cenoura e ou Fubá. A massa deve estar bem assada, sem pedaços embatumados. Deverá ser entregue porcionado em embalagens individuais de 40-50g cada, não amassados ou quebrados. Sabor condizente ao aprovado na amostra, tendo textura leve e macia. Deve estar acondicionado em embalagem higienizada e que seja possível transportar sem que os pedaços se quebrem ou amassem. No vasilhame plástico, transparente, resistente, deverá conter etiqueta com as seguintes informações mínimas: nome do produtor, identificação do produto e dos ingredientes, deverá conter as informações: sem adição de açúcar, sem lactose e sem proteínas do leite de vaca, data de fabricação, data de validade e modo de armazenamento. O produto deverá ser transportado em vasilhame plástico adequado para esta finalidade e hermeticamente fechado. Produto Livre de aditivos e conservantes proibidos pela legislação sanitária.					
5	CACAU EM PÓ: Cacau em pó: Composição: Cacau em pó alcalinizado 100%, estabilizante lecitina de soja. Não contém glúten. Isento de açúcar. Embalagem: 200g. Validade: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	50	10	10	70
6	FLOCOS DE MILHO SEM AÇÚCAR, SEM LEITE (LACTOSE, SEM OVO E SEM TRIGO (GLÚTEN): Deve conter apenas Milho, mix vitamina e minerais (Vit. A, Vit. Complexo B, Vit. C, Vit. D, ácido fólico, biotina, ferro, zinco) e sal. Deve estar armazenado em embalagem transparente e atóxico, contendo data de fabricação, lote e data de validade, informações nutricionais e ingredientes;	UND	350	10	0	360



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAMBOARA

Praça Isabel Marcos Beltrame, n.º 2000 ☎ (44) 3460-1170

CEP 87760-000 - TAMBOARA - PARANÁ

76.978.519/0001-00



	Peso da Embalagem: 500 gramas. Validade: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.					
7	GELEIA DIET/ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR: Para dietas com ingestão controlada de açúcar. Sem adição de açúcares, sabores variados. Deverá conter polpa de fruta. Não deve conter sacarina sódica e/ou ciclamato. Não deve conter corantes artificiais. Embalagem de 300g. Deve trazer na embalagem a especificação "diet" ou "zero adição de açúcar". Embalagem deve conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e data de validade.	UND	50	0	0	50
8	IOGURTE ZERO AÇÚCAR E ZERO LACTOSE: O iogurte Desnatado deve ser zero lactose, zero açúcar e baixo teor de gordura; Fonte de proteínas, cálcio e probióticos. Deverá conter os seguintes Ingredientes: Leite desnatado e/ou desnatado reconstituído, preparado de mel [água, soro de leite em pó, mix de vitaminas (maltodextrina, vitaminas C, E, A e D), mel, espessante goma guar, conservador sorbato de potássio, edulcorantes ciclamato de sódio e aspartame], estabilizantes pectina e ágar, enzima lactase e fermentos lácteos. Poderá ser do sabor morango e ou coco. Validade: Prazo mínimo de validade de 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem com 1,15kg	UND	1000	50	50	1100
9	LEITE UHT ZERO LACTOSE: Leite UHT Zero Lactose. Composição: Leite integral, semidesnatado ou desnatado, com enzima lactase adicionada para a quebra da lactose. Produto destinado ao consumo de pessoas com intolerância à lactose. Características do Produto: Apresentação: UHT (ultrapasteurizado) em embalagem cartonada, com tampa de rosca ou vedação eficiente para garantir a segurança e integridade do produto. Volume: 1 litro por unidade. Sem adição de açúcares ou conservantes. Teor de gordura conforme o tipo de leite especificado (integral: mínimo 3%; semidesnatado: entre 0,6% e 2,9%; desnatado: máximo 0,5%). Lactose reduzida a valores residuais (<0,1g por 100ml). Validade: Prazo mínimo de validade de 60 dias a partir da data de entrega. Rotulagem: Informações claras e legíveis sobre o produto, incluindo: Identificação do fabricante. Indicação de	UND	1000	50	150	1200



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAMBOARA

Praça Isabel Marcos Beltrame, n.º 2000 ☎ (44) 3460-1170

CEP 87760-000 - TAMBOARA - PARANÁ

76.978.519/0001-00



	"Zero Lactose" ou equivalente. Informações nutricionais, ingredientes, e lote de fabricação. Selo de conformidade com as normas da ANVISA e do MAPA. Conformidade: Produto deve estar de acordo com as legislações vigentes no Brasil, como a RDC nº 331/2019 da ANVISA, e normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Condições de Entrega: O produto deve ser transportado em condições adequadas, evitando exposição a temperaturas extremas que possam comprometer a qualidade.					
10	LEITE DE SOJA: Bebida à Base de Soja (Leite de Soja). Composição: Bebida vegetal elaborada à base de soja, enriquecida com vitaminas e minerais. Sem lactose, sem glúten e com baixo teor de açúcares. Indicado para pessoas com restrições alimentares ou preferências por produtos vegetais. Características do Produto: Apresentação: Embalagem cartonada com fechamento hermético (ex.: sistema Tetra Pak) para garantir segurança e conservação. Volume: 1 litro por unidade. Sem conservantes artificiais. Disponível nas versões sem açúcar, com açúcar ou adoçado com edulcorantes naturais, conforme especificado no edital. Teor de proteínas: mínimo 2g por 100ml, proveniente da soja. Validade: Prazo mínimo de validade de 60 dias a partir da data de entrega. Rotulagem: Informações claras e legíveis sobre o produto, incluindo: Identificação do fabricante. Indicação de "Bebida à Base de Soja". Informação sobre a ausência de lactose e glúten. Ingredientes, tabela nutricional, e lote de fabricação. Selo de conformidade com normas da ANVISA e MAPA. Conformidade: O produto deve atender às legislações vigentes, incluindo a RDC nº 331/2019 da ANVISA e as regulamentações do MAPA. Condições de Entrega: O transporte e armazenamento devem ser realizados em condições adequadas, evitando exposição a temperaturas extremas que possam comprometer a qualidade do produto.	UND	500	10	0	510
11	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE/PARAFUSO SEM CARBOIDRATOS: Ingredientes: Água purificada, farinha de konjac biológica e fibra de aveia biológica. Trata-se de uma linha de massa VEGANOS, derivados da farinha do tubérculo konjac, com apenas 9 calorias em 100g, 0g de carboidrato, 0g de sódio, 0g de açúcar, sem glúten e sem	UND	50	0	0	50



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAMBOARA
Praça Isabel Marcos Beltrame, n.º 2000 ☎ (44) 3460-1170
CEP 87760-000 - TAMBOARA - PARANÁ
76.978.519/0001-00



	lactose. Contém 8g de glucomanan, que é uma fibra solúvel naturalmente presente no raiz do konjac. Embalagem com 270 gramas.					
12	MANTEIGA COM SAL ZERO LACTOSE: Manteiga sem lactose, elaborada a partir de creme de leite fresco e pasteurizado, com teor de gordura mínimo de 80%. O produto deve ser livre de lactose, indicado para pessoas com intolerância à lactose. Embalagem primária lacrada, em material que garanta a integridade, qualidade e segurança do produto. Requisitos: Rótulo deve conter informações obrigatórias: ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade, e indicação "Zero Lactose". Armazenamento em temperatura controlada, conforme normas de segurança alimentar (normalmente até 10°C). Apresentação em unidade de 200g. Prazo mínimo de validade de 30 dias a partir da data de entrega.	UND	200	10	0	210
13	PÃO ZERO AÇÚCAR, SEM OVO, SEM LEITE, E SEM TRIGO (GLÚTEN): Pão branco fatiado sem lactose e sem adição de leite, contendo água, amido de milho, farinha de arroz, óleo vegetal, açúcar, espessantes: farinha de grãos de guar e hidroxipropilmetilcelulose, proteína de tremçoço, levedura, sal, fibra de maçã, aromatizante, emulsionante: ésteres monoacetiltartáricos e diacetiltartáricos de mono e diglicéridos de ácidos graxos. Pode contar traços de soja. A embalagem com 200 g e que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto e data de validade. Apresentar ficha técnica. Validade mínima de 6 dias a contar da data de entrega.	UND	200	10	0	210
14	PANETTONE MINI COM GOTAS DE CACAU (80 gramas) - PARA NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS: SEM AÇÚCAR, SEM LACTOSE E SEM CASEÍNA: O produto deve ser fabricado sem a adição de açúcar e de leite de vaca. O Mini Panetone com Gotas de Cacau deverá ser um Panetone tradicional em formato mini, com adição de gotas de cacau 100%, característico do sabor natalino. Sabor suave e levemente adoçado com adoçante a base de stevia, com a combinação de massa fofa e macia, enriquecida com gotas de cacau de alta qualidade. Textura: Massa aerada,	UND	200	10	0	210



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAMBOARA

Praça Isabel Marcos Beltrame, n.º 2000 ☎ (44) 3460-1170

CEP 87760-000 - TAMBOARA - PARANÁ

76.978.519/0001-00



	fofa e macia, com as gotas de cacau uniformemente distribuídas. Aparência: Formato tradicional de panetone, de cor dourada por fora e aveludada por dentro, com gotas de cacau visíveis. Peso por unidade de 80 gramas. Embalagem própria para alimentos, individual, que mantenha o produto fresco e protegido contra contaminações. A embalagem pode ser em celofane, plástico transparente ou outro material adequado para produtos alimentícios, com a data de validade claramente visível. Ingredientes: Farinha de trigo, adoçante a base de stevia, ovos, manteiga, leite de origem vegetal, fermento biológico fresco ou seco, gotas de cacau 100%, essência de baunilha, sal, emulsificantes e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Produto sem adição de açúcares e conservantes artificiais. Gotas de Cacau 100%: Cacau de qualidade, sem adição de corantes ou aromatizantes artificiais. O panetone será embalado individualmente, com a embalagem devidamente lacrada para garantir a frescura do produto. A embalagem deverá conter informações completas sobre os ingredientes, peso, data de fabricação, validade e cuidados de armazenamento. Embalagem externa adequada para transporte em caixas plásticas ou outro material resistente, garantindo a integridade do produto até a entrega. O mini panetone com gotas de cacau deve ser armazenado em ambiente fresco e seco, com temperatura entre 18°C e 22°C. Validade: O prazo de validade do produto deve ser de no mínimo 30 dias a partir da data de fabricação, desde que armazenado corretamente.					
15	QUEIJO TIPO MUSSARELA ZERO LACTOSE: Queijo Mussarela Zero Lactose Descrição do Produto: Queijo tipo mussarela sem lactose, obtido a partir de leite fresco e pasteurizado, com textura firme e fatiável. Produto destinado a pessoas com intolerância à lactose. Deve apresentar coloração branco-amarelada homogênea, sabor e odor característicos de mussarela. Requisitos: Rótulo deve conter as informações obrigatórias: ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade, e a indicação "Zero Lactose". Embalagem hermética e resistente, garantindo a preservação e higiene do produto. Armazenamento sob refrigeração de 0°C a 10°C. Apresentação	UND	100	10	0	110



	em peça ou fatiado, em porções de 500 gramas.				
--	---	--	--	--	--

6.2 Descrição do método utilizado para chegar à quantidade mencionada:

6.2.1 A estimativa de consumo de itens foi quantificada com base:

☒ A quantidade foi estipulada de acordo com a demanda atendida nos órgãos.

☐ A quantidade foi estipulada de acordo com a Memória de Cálculo e Consumo de Contratos anteriores.

☐ Outros: _____

7. ESTIMATIVA DO VALOR DE CONTRATAÇÃO - inciso VI do § 1º da Lei 14.133/21

Item	Descrição	Quantidade	Valor de Referência	Valor Total
01	ADOÇANTE: Adoçante dietético, à base de edulcorante natural, ou seja, deve ser o edulcorante extraído da planta Stevia Rebaudiana; adoçante natural 100% eliminado pelo organismo; não eleva o açúcar no sangue; mantém seu poder adoçante em altas temperaturas. O adoçante deve ser líquido transparente, acondicionado em embalagem resistente de plástico atóxico, contendo 100 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, número do lote, data de fabricação e validade.	110	R\$ 5,79	R\$ 636,90
02	ACHOCOLATADO EM PÓ SEM AÇÚCAR E SEM LACTOSE: Achocolatado em pó diet: o produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: cacau em pó, maltodextrina, edulcorantes artificiais: ciclamato de sódio, sacarina sódica. Pode conter edulcorantes naturais. Sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: pote plástico atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, com lacre de proteção intacto, pesando até 250 gramas. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade.	110	R\$ 12,51	R\$ 1.376,10
03	BISCOITO MAISENA ZERO AÇÚCAR e ZERO LACTOSE: Biscoito de Maisena sem lactose e sem açúcar. Ingredientes: Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico; Creme de Milho; Sorbitol; Gordura Vegetal; Maltodextrina de Milho; Polidextrose; Amido de Milho; Sal Refinado; Maltitol; Vitaminas D, B1 (Tiamina), B3 (Niacina), B5 (Ácido Pantotênico) B6 (Piridoxina), Vitamina H (Biotina) e B12 (Cobalamina); Edulcorantes: Naturais Xilitol e Glicosídeos de Steviol e Artificial: Sucralose; Fermentos Químicos: Bicarbonato de Amônio, Bicarbonato de Sódio e Pirofosfato Ácido de Sódio; Estabilizante: Lecitina de Soja; Corante	250	R\$ 13,23	R\$ 3.307,50



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAMBOARA

Praça Isabel Marcos Beltrame, n.º 2000 ☎ (44) 3460-1170

CEP 87760-000 - TAMBOARA - PARANÁ

76.978.519/0001-00



	Natural de Caramelo; Melhorador de Farinha Metabissulfito de Sódio; Aroma Idêntico ao Natural de Baunilha. Adicionais: Contém Glúten. Alérgicos: Contém derivados de trigo e soja. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade.			
04	BOLINHO CASEIRO SEM COBERTURA, PARA NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS: SEM AÇÚCAR, SEM LACTOSE E SEM AS PROTEÍNAS DO LEITE, PRINCIPALMENTE AS PROTEÍNAS DO COALHO (CASEÍNA) E AS PROTEÍNAS DO SORO (ALFA-LACTOALBUMINA E BETA-LACTOGLOBULINA): O bolinho deve ser simples, ou seja, sem recheio e sem cobertura. Fresco, preparado no máximo um dia antes do consumo. Deverá conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, aveia em flocos finos, adoçante natural a base de Stevia, ovos de galinha, fermento em pó, gordura de origem vegetal, leite de origem vegetal, água e ou suco de fruta: laranja ou limão, óleo e ou manteiga, e adicionados os ingredientes inerentes a cada sabor: Cacau, Laranja, Limão, Cenoura e ou Fubá. A massa deve estar bem assada, sem pedaços embatumados. Deverá ser entregue porcionado em embalagens individuais de 40-50g cada, não amassados ou quebrados. Sabor condizente ao aprovado na amostra, tendo textura leve e macia. Deve estar acondicionado em embalagem higienizada e que seja possível transportar sem que os pedaços se quebrem ou amassem. No vasilhame plástico, transparente, resistente, deverá conter etiqueta com as seguintes informações mínimas: nome do produtor, identificação do produto e dos ingredientes, deverá conter as informações: sem adição de açúcar, sem lactose e sem proteínas do leite de vaca, data de fabricação, data de validade e modo de armazenamento. O produto deverá ser transportado em vasilhame plástico adequado para esta finalidade e hermeticamente fechado. Produto Livre de aditivos e conservantes proibidos pela legislação sanitária.	350	R\$ 18,29	R\$ 6.401,50
05	CACAU EM PÓ: Cacau em pó: Composição: Cacau em pó alcalinizado 100%, estabilizante lecitina de soja. Não contém glúten. Isento de açúcar. Embalagem: 200g. Validade: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	70	R\$ 26,58	R\$ 1.860,60
06	FLOCOS DE MILHO SEM AÇÚCAR, SEM LEITE (LACTOSE, SEM OVO E SEM TRIGO (GLÚTEN): Deve conter apenas Milho, mix vitamina e minerais (Vit. A, Vit. Complexo B, Vit. C, Vit. D, ácido fólico, biotina, ferro, zinco) e sal. Deve estar armazenado em embalagem transparente e atóxico, contendo data de fabricação, lote e data de	360	R\$ 20,69	R\$ 7.448,40



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAMBOARA

Praça Isabel Marcos Beltrame, n.º 2000 ☎ (44) 3460-1170

CEP 87760-000 - TAMBOARA - PARANÁ

76.978.519/0001-00



	validade, informações nutricionais e ingredientes; Peso da Embalagem: 500 gramas. Validade: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.			
07	GELEIA DIET/ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR: Para dietas com ingestão controlada de açúcar. Sem adição de açúcares, sabores variados. Deverá conter polpa de fruta. Não deve conter sacarina sódica e/ou ciclamato. Não deve conter corantes artificiais. Embalagem de 300g. Deve trazer na embalagem a especificação "diet" ou "zero adição de açúcar". Embalagem deve conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e data de validade.	50	R\$ 19,27	R\$ 963,50
08	IOGURTE ZERO AÇÚCAR E ZERO LACTOSE: O iogurte Desnatado deve ser zero lactose, zero açúcar e baixo teor de gordura; Fonte de proteínas, cálcio e probióticos. Deverá conter os seguintes Ingredientes: Leite desnatado e/ou desnatado reconstituído, preparado de mel [água, soro de leite em pó, mix de vitaminas (maltodextrina, vitaminas C, E, A e D), mel, espessante goma guar, conservador sorbato de potássio, edulcorantes ciclamato de sódio e aspartame], estabilizantes pectina e ágar, enzima lactase e fermentos lácteos. Poderá ser do sabor morango e ou coco. Validade: Prazo mínimo de validade de 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem com 1,15kg	1100	R\$ 16,43	R\$ 18.073,00
09	LEITE UHT ZERO LACTOSE: Leite UHT Zero Lactose. Composição: Leite integral, semidesnatado ou desnatado, com enzima lactase adicionada para a quebra da lactose. Produto destinado ao consumo de pessoas com intolerância à lactose. Características do Produto: Apresentação: UHT (ultrapasteurizado) em embalagem cartonada, com tampa de rosca ou vedação eficiente para garantir a segurança e integridade do produto. Volume: 1 litro por unidade. Sem adição de açúcares ou conservantes. Teor de gordura conforme o tipo de leite especificado (integral: mínimo 3%; semidesnatado: entre 0,6% e 2,9%; desnatado: máximo 0,5%). Lactose reduzida a valores residuais (<0,1g por 100ml). Validade: Prazo mínimo de validade de 60 dias a partir da data de entrega. Rotulagem: Informações claras e legíveis sobre o produto, incluindo: Identificação do fabricante. Indicação de "Zero Lactose" ou equivalente. Informações nutricionais, ingredientes, e lote de fabricação. Selo de conformidade com as normas da ANVISA e do MAPA. Conformidade: Produto deve estar de acordo com as legislações vigentes no Brasil, como a RDC nº 331/2019 da ANVISA, e normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Condições de Entrega: O	1200	R\$ 8,44	R\$ 10.128,00



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAMBOARA
Praça Isabel Marcos Beltrame, n.º 2000 ☎ (44) 3460-1170
CEP 87760-000 - TAMBOARA - PARANÁ
76.978.519/0001-00



	produto deve ser transportado em condições adequadas, evitando exposição a temperaturas extremas que possam comprometer a qualidade.			
10	LEITE DE SOJA: Bebida à Base de Soja (Leite de Soja). Composição: Bebida vegetal elaborada à base de soja, enriquecida com vitaminas e minerais. Sem lactose, sem glúten e com baixo teor de açúcares. Indicado para pessoas com restrições alimentares ou preferências por produtos vegetais. Características do Produto: Apresentação: Embalagem cartonada com fechamento hermético (ex.: sistema Tetra Pak) para garantir segurança e conservação. Volume: 1 litro por unidade. Sem conservantes artificiais. Disponível nas versões sem açúcar, com açúcar ou adoçado com edulcorantes naturais, conforme especificado no edital. Teor de proteínas: mínimo 2g por 100ml, proveniente da soja. Validade: Prazo mínimo de validade de 60 dias a partir da data de entrega. Rotulagem: Informações claras e legíveis sobre o produto, incluindo: Identificação do fabricante. Indicação de "Bebida à Base de Soja". Informação sobre a ausência de lactose e glúten. Ingredientes, tabela nutricional, e lote de fabricação. Selo de conformidade com normas da ANVISA e MAPA. Conformidade: O produto deve atender às legislações vigentes, incluindo a RDC nº 331/2019 da ANVISA e as regulamentações do MAPA. Condições de Entrega: O transporte e armazenamento devem ser realizados em condições adequadas, evitando exposição a temperaturas extremas que possam comprometer a qualidade do produto.	510	R\$ 9,61	R\$ 4.901,10
11	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE/PARAFUSO SEM CARBOIDRATOS: Ingredientes: Água purificada, farinha de konjac biológica e fibra de aveia biológica. Trata-se de uma linha de massa VEGANOS, derivados da farinha do tubérculo konjac, com apenas 9 calorias em 100g, 0g de carboidrato, 0g de sódio, 0g de açúcar, sem glúten e sem lactose. Contém 8g de glucomanan, que é uma fibra solúvel naturalmente presente na raiz do konjac. Embalagem com 270 gramas.	50	////	////
12	MANTEIGA COM SAL ZERO LACTOSE: Manteiga sem lactose, elaborada a partir de creme de leite fresco e pasteurizado, com teor de gordura mínimo de 80%. O produto deve ser livre de lactose, indicado para pessoas com intolerância à lactose. Embalagem primária lacrada, em material que garanta a integridade, qualidade e segurança do produto. Requisitos: Rótulo deve conter informações obrigatórias: ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade, e indicação "Zero Lactose". Armazenamento em temperatura controlada, conforme normas de segurança alimentar (normalmente até 10°C).	210	R\$ 15,48	R\$ 3.250,80



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAMBOARA

Praça Isabel Marcos Beltrame, n.º 2000 ☎ (44) 3460-1170

CEP 87760-000 - TAMBOARA - PARANÁ

76.978.519/0001-00



	Apresentação em unidade de 200g. Prazo mínimo de validade de 30 dias a partir da data de entrega.			
13	PÃO ZERO AÇÚCAR, SEM OVO, SEM LEITE, E SEM TRIGO (GLÚTEN): Pão branco fatiado sem lactose e sem adição de leite, contendo água, amido de milho, farinha de arroz, óleo vegetal, açúcar, espessantes: farinha de grãos de guar e hidroxipropilmetilcelulose, proteína de tremçoço, levedura, sal, fibra de maçã, aromatizante, emulsionante: ésteres monoacetiltartáricos e diacetiltartáricos de mono e diglicéridos de ácidos graxos. Pode contar traços de soja. A embalagem com 200 g e que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto e data de validade. Apresentar ficha técnica. Validade mínima de 6 dias a contar da data de entrega.	210	R\$ 14,17	R\$ 2.975,70
14	PANETTONE MINI COM GOTAS DE CACAU (80 gramas) – PARA NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS: SEM AÇÚCAR, SEM LACTOSE E SEM CASEÍNA: O produto deve ser fabricado sem a adição de açúcar e de leite de vaca. O Mini Panetone com Gotas de Cacau deverá ser um Panetone tradicional em formato mini, com adição de gotas de cacau 100%, característico do sabor natalino. Sabor suave e levemente adoçado com adoçante a base de stevia, com a combinação de massa fofa e macia, enriquecida com gotas de cacau de alta qualidade. Textura: Massa aerada, fofa e macia, com as gotas de cacau uniformemente distribuídas. Aparência: Formato tradicional de panetone, de cor dourada por fora e aveludada por dentro, com gotas de cacau visíveis. Peso por unidade de 80 gramas. Embalagem própria para alimentos, individual, que mantenha o produto fresco e protegido contra contaminações. A embalagem pode ser em celofane, plástico transparente ou outro material adequado para produtos alimentícios, com a data de validade claramente visível. Ingredientes: Farinha de trigo, adoçante a base de stevia, ovos, manteiga, leite de origem vegetal, fermento biológico fresco ou seco, gotas de cacau 100%, essência de baunilha, sal, emulsificantes e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Produto sem adição de açúcares e conservantes artificiais. Gotas de Cacau 100%: Cacau de qualidade, sem adição de corantes ou aromatizantes artificiais. O panetone será embalado individualmente, com a embalagem devidamente lacrada para garantir a frescura do produto. A embalagem deverá conter informações completas sobre os ingredientes, peso, data de fabricação, validade e cuidados de armazenamento.	210	R\$ 14,28	R\$ 2.998,80



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAMBOARA

Praça Isabel Marcos Beltrame, n.º 2000 ☎ (44) 3460-1170

CEP 87760-000 - TAMBOARA - PARANÁ

76.978.519/0001-00



	Embalagem externa adequada para transporte em caixas plásticas ou outro material resistente, garantindo a integridade do produto até a entrega. O mini panetone com gotas de cacau deve ser armazenado em ambiente fresco e seco, com temperatura entre 18°C e 22°C. Validade: O prazo de validade do produto deve ser de no mínimo 30 dias a partir da data de fabricação, desde Que armazenado corretamente.			
15	QUEIJO TIPO MUSSARELA ZERO LACTOSE: Queijo Mussarela Zero Lactose Descrição do Produto: Queijo tipo mussarela sem lactose, obtido a partir de leite fresco e pasteurizado, com textura firme e fatiável. Produto destinado a pessoas com intolerância à lactose. Deve apresentar coloração branco-amarelada homogênea, sabor e odor característicos de mussarela. Requisitos: Rótulo deve conter as informações obrigatórias: ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade, e a indicação "Zero Lactose". Embalagem hermética e resistente, garantindo a preservação e higiene do produto. Armazenamento sob refrigeração de 0°C a 10°C. Apresentação em peça ou fatiado, em porções de 500 gramas.	110	R\$ 17,03	R\$ 1.873,30
				R\$ 66.195,20

7.1 Com base no quadro anterior e considerando os valores estimados obtidos, o total estimado para esta contratação será de **R\$66.195,20** (Sessenta e seis mil, cento e noventa e cinco reais e vinte centavos).

7.2 Fontes de Pesquisa, Observações e Justificativas constantes no **anexo II – Mapa Comparativo, deste Estudo Preliminar.**

7.2.2 Com base no quadro anterior, solicitamos ao departamento de licitações e contratações que ao elaborar o Termo de Referência:

- ☐ Realize análise crítica das especificações dos itens.
- ☒ Realize análise crítica da estimativa de valor para compor a pesquisa de preços e o valor de referência.
- ☒ Realize estimativa de preço para os itens no qual não foi encontrado.
- ☐ Realize pesquisa de preço para os itens cujo o preço foi estimado por menos de 3 (três) preços válidos para a pesquisa.

7.3 Em atendimento ao devido andamento processual e ao art. 23, da Lei nº 14.133/2021 para que seja estabelecido à **estimativa de valor de mercado** para compor a análise de cotação, fazemos juntada de:

- ☒ Mapa de Apuração de Preços com Relatório de Pesquisas Unificadas.
- ☐ Histórico de contratações do Órgão.
- ☒ Contratações Similares de Outros Órgãos.
- ☐ Orçamentos realizados com empresas do ramo pertinente ao objeto, de acordo com o que preceitua o Art. 23 § 1º, Inciso V.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAMBOARA

Praça Isabel Marcos Beltrame, n.º 2000 ☎ (44) 3460-1170
CEP 87760-000 - TAMBOARA - PARANÁ
76.978.519/0001-00



II- Método Utilizado: Média Aritmética

8. JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO PARA CONTRATAR - inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21

8.1 A justificativa para a contratação por meio de aquisição de gêneros alimentícios destinados às necessidades alimentares especiais (N.A.E.) baseia-se na necessidade de assegurar alimentação adequada aos usuários das Secretarias Municipais de Educação e Cultura, Saúde e Assistência Social, conforme previsto em legislações específicas, como a Lei nº 12.982/2014 e a Resolução CD/FNDE nº 6/2020.

8.2 A contratação atende ao princípio da continuidade dos serviços públicos, garantindo alimentos apropriados para pessoas com restrições médicas ou condições específicas de saúde, como intolerâncias alimentares e doenças crônicas.

8.3 A opção pela solução de registro de preços é justificada pela imprevisibilidade da demanda, pela conveniência de aquisições fracionadas e pelo atendimento a múltiplas secretarias, viabilizando eficiência administrativa, economia de escala e flexibilidade no atendimento às necessidades da administração.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO - inciso VIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21

9.1 A justificativa para o parcelamento da contratação, adotando o modelo de item por lote, baseia-se na aplicação do princípio do parcelamento disposto no inciso II do art. 47 da Lei 14.133/2021, que orienta que a licitação deve ser parcelada quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso.

9.2 Considerando que o objeto da contratação envolve gêneros alimentícios para necessidades alimentares especiais, a divisão por lotes se mostra necessária para garantir uma maior diversidade de fornecedores, ampliar a competição e evitar a concentração de mercado, conforme estipulado no § 1º do art. 47.

9.3 Além disso, ao parcelar a contratação, a Administração poderá escolher soluções mais adequadas a cada tipo de necessidade alimentar, além de permitir a responsabilidade técnica adequada a cada item específico. A separação por lotes também proporciona uma gestão mais eficaz dos contratos, permitindo um acompanhamento mais próximo das entregas e serviços, garantindo maior controle sobre os prazos e a qualidade dos produtos adquiridos. Assim, o parcelamento se justifica como a solução mais vantajosa para a Administração, tanto do ponto de vista da competitividade quanto da otimização dos recursos e serviços.

10. DEMONSTRAÇÃO DO RESULTADO - inciso IX do § 1º do art. 18 da Lei



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAMBOARA

Praça Isabel Marcos Beltrame, n.º 2000 ☎ (44) 3460-1170
CEP 87760-000 - TAMBOARA - PARANÁ
76.978.519/0001-00



14.133/21

10.1. A demonstração do resultado da contratação, conforme o inciso IX do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021, será realizada com base na busca pela economicidade e pelo melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis. A contratação dos gêneros alimentícios para necessidades alimentares especiais visa atender de maneira eficiente e eficaz as demandas das Secretarias Municipais de Educação e Cultura, Saúde e Assistência Social, garantindo que os usuários com necessidades alimentares específicas recebam a alimentação adequada e segura.

10.2 A divisão da contratação por lotes, conforme detalhado anteriormente, permitirá ampliar a competição entre os fornecedores, o que tende a reduzir os custos. Além disso, ao ser realizada por meio de um sistema de registro de preços, a Administração poderá otimizar a aquisição dos itens conforme a demanda real, sem comprometer o orçamento, e garantindo a utilização adequada dos recursos financeiros, materiais e humanos disponíveis.

10.3 A forma de contratação por parcelamento, além de garantir a melhor distribuição dos recursos, também contribuirá para o cumprimento das necessidades alimentares específicas, atendendo aos requisitos legais e promovendo uma gestão mais eficaz e responsável dos contratos, resultando em benefícios diretos para os usuários e para a Administração.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS - inciso XII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21

11.1 Como o inciso XII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021 trata de contratações correlatas e/ou interdependentes, e no caso em questão não há contratações que se interliguem ou dependem umas das outras, este item não se aplica ao objeto da contratação de gêneros alimentícios para necessidades alimentares especiais. Não há a necessidade de vinculação com outros contratos para o sucesso da contratação atual.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS ANTES DA CONTRATAÇÃO - inciso X do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21

12.1 As providências a serem adotadas pela Administração, antes da celebração do contrato, incluem ações voltadas à capacitação de servidores responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato, conforme exige o inciso X do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021. Nesse sentido, serão realizados treinamentos para o gestor e o fiscal do contrato, a fim de garantir que estejam plenamente preparados para o acompanhamento adequado da execução do contrato, assegurando a conformidade com as cláusulas contratuais e o cumprimento das obrigações da contratada. A capacitação abordará aspectos relacionados à gestão de contratos



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAMBOARA

Praça Isabel Marcos Beltrame, n.º 2000 ☎ (44) 3460-1170
CEP 87760-000 - TAMBOARA - PARANÁ
76.978.519/0001-00



administrativos, especialmente no que tange à fiscalização das entregas, cumprimento dos prazos e qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos, bem como os procedimentos para garantir a correta aplicação dos recursos públicos.

13. IMPACTO AMBIENTAL - inciso XII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21

13.1 O impacto ambiental relacionado à contratação de gêneros alimentícios para necessidades alimentares especiais será avaliado com base em práticas sustentáveis e adequação ambiental. De acordo com o inciso XII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/2021, a Administração considerará as possíveis consequências ambientais e adotará medidas mitigadoras sempre que necessário.

13.2 Neste caso, serão priorizados fornecedores que adotem práticas de produção e embalagem que minimizem impactos ambientais, como o uso de materiais recicláveis e a redução de desperdício. Além disso, será dada atenção ao consumo racional de recursos, como a utilização de produtos com menor pegada de carbono, e a logística reversa para a reciclagem de embalagens. Tais medidas visam contribuir para a sustentabilidade e garantir que a contratação esteja alinhada com as políticas públicas ambientais, promovendo a preservação do meio ambiente.

14. INDICAÇÃO DA MODALIDADE DE CONTRATAÇÃO

I- Natureza da Contratação:

☒ Aquisição de Bens

☐ Serviços Comuns

☐ Serviços Especiais

II- Critério de Julgamento a ser adotado:

☒ Menor Preço

☐ Maior Desconto

☐ Maior Lance

☐ Demais Casos

III- Forma Prevista de Apuração:

☒ Por Item

☐ Global

VI- Indicação de modalidade mais adequada ao objeto:

☐ Contratação Direta

☐ Dispensa de Licitação

☐ Inexigibilidade

☒ Licitação

☒ Pregão

☐ Concorrência

☐ Diálogo Competitivo

VII – Utilização de Procedimentos Auxiliares:

☒ SRP – Sistema de Registro de Preços

☐ Credenciamento/Chamamento Público

14. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE OU NÃO AS SOLUÇÃO – CONCLUSÃO -



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAMBOARA

Praça Isabel Marcos Beltrame, n.º 2000 ☎ (44) 3460-1170
CEP 87760-000 - TAMBOARA - PARANÁ
76.978.519/0001-00



inciso XIII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21

14.1 Considerando a análise detalhada das alternativas disponíveis e as exigências específicas para a contratação de gêneros alimentícios para necessidades alimentares especiais, conclui-se que a solução proposta, que consiste na aquisição por meio de registro de preços, é viável. Essa solução atende às necessidades das Secretarias Municipais de Educação e Cultura, Saúde e Assistência Social, garantindo a aquisição eficiente e eficaz dos produtos demandados, além de proporcionar vantagens econômicas e logísticas, como o fornecimento parcelado e a possibilidade de múltiplos vencedores.

14.2 A opção por esta solução também está em conformidade com a legislação vigente, principalmente com os princípios estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021, que prevê o parcelamento de contratações quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, como é o caso da divisão por lotes. Dessa forma, a solução é não apenas viável, mas também a mais adequada para atender à demanda de maneira eficiente e sustentável.

I- Responsáveis:

Tamboara-PR, 23 de janeiro de 2024.

Maria Izabel Ferro

**Secretário Municipal de Educação
e Cultura**

Silvia Neusa dos Santos

**Responsável pela elaboração
deste ETP – Estudo Técnico
Preliminar**

II- Demais interessados:

**Secretaria Municipal de
Assistência Social**

Secretaria Municipal de Saúde



ANEXO I

MAPA DE RISCOS - MR - LEI 14.133/2021

O gerenciamento de riscos permite ações contínuas de planejamento, organização e controle dos recursos relacionados aos riscos que possam comprometer o sucesso da contratação, da execução do objeto e da gestão contratual.

Os riscos analisados foram organizados em duas categorias. O Mapa de Gerenciamento de Riscos deve conter a identificação e a análise dos principais riscos, consistindo na compreensão da natureza e determinação do nível de risco, que corresponde à combinação do impacto e de suas probabilidades que possam comprometer a efetividade da contratação.

Para cada risco identificado, define-se: a probabilidade de ocorrência dos eventos, os possíveis danos potenciais, as possíveis ações preventivas e contingências, bem como a identificação de responsáveis por ação.

FASE DE ANÁLISE

☒ Planejamento da Contratação ☐ Seleção do Fornecedor ☐ Gestão do Contrato

Risco 1 - Não realizar ampla estimativa de mercado durante estudo técnico preliminar.

Probabilidade: ☒ Baixa ☐ Média ☐ Alta

Impacto: ☐ Baixa ☐ Média ☒ Alta

Dano:

- Falta de referência; produto/serviço não atender aos resultados pretendidos; contratar com preços divergentes do praticado no mercado.

Ações Preventivas:

Responsável

- Capacitar os servidores responsáveis por realizar ampla pesquisa de mercado.
- Realizar levantamento de contratações similares feitas por outros órgãos.
- Realizar levantamento em diversas fontes.
- Realizar estudo comparativo entre várias possibilidades identificadas.
- Elaborar Estudo Técnico Preliminar robusto, que apresente estudo comparativo realizado.

Equipe de Planejamento/
Gestão.

Ação de Contingência:

Responsável

- Avaliar preço obtido na licitação em relação ao mercado. Caso não esteja no parâmetro de mercado, revogar processo e iniciar outro.

Departamento de Licitação/
Agente de Contratação

Risco 2 - Falhas ou erros na especificação técnica.

Probabilidade: ☒ Baixa ☐ Média ☐ Alta



Impacto:	☐ Baixa	☐ Média	☒ Alta
Dano:			
- Comprometimento parcial ou total da finalidade da contratação; aquisição de bens/serviços que não atendem a necessidade.			
Ação Preventiva:			Responsável
- Designar pessoas específicas em cada secretaria para desenvolver esse trabalho. - Capacitar os servidores designados para essa função. - Consultar contratações similares para elaborar o Estudo Técnico Preliminar. - Realizar revisão crítica do Estudo Técnico Preliminar.			Equipe de Planejamento/ Demandante.
Ação de Contingência:			Responsável
- Corrigir a especificação técnica - Cancelar ou revogar a licitação e republicar edital			Departamento de Licitação/ Agente de Contratação
Risco 3 - Estabelecimento de requisitos não alinhados à real necessidade da contratação.			
Probabilidade:	☒ Baixa	☐ Média	☐ Alta
Impacto:	☐ Baixa	☐ Média	☒ Alta
Dano:			
- Contratação não atender as necessidades da Secretaria; questionamento por parte dos licitantes; atraso na contratação.			
Ação Preventiva:			Responsável
- Envolver as Secretarias requisitantes em todas as etapas da contratação - Justificar os requisitos definidos no Estudo Técnico Preliminar, tendo com base o princípio da motivação. - Definir todos os requisitos relevantes para o atendimento à necessidade da contratação, de forma que seja possível aferir, com a maior exatidão possível, os preços e os prazos inerentes à contratação. - Exigir os requisitos indispensáveis para o alcance dos benefícios pretendidos, a fim de maximizar a competitividade - Solicitar requisitos que estejam efetivamente de acordo com as áreas finalísticas.			Equipe de Planejamento/ Demandante.
Ação de Contingência:			Responsável
- Caso os requisitos não atendam as necessidades revogar o processo.			Departamento de Licitação/ Agente de Contratação
Risco 4 - Dimensionamento de produtos e serviços aquém ou além do necessário.			
Probabilidade:	☐ Baixa	☒ Média	☐ Alta



Impacto:	☐ Baixa	☒ Média	☐ Alta
Dano:			
- Desperdício de recursos financeiros			
Ação Preventiva:			Responsável
- Fundamentar, no Estudo Técnico Preliminar, a origem que embasa os quantitativos solicitados (memorial de cálculo).			Equipe de Planejamento
Ação de Contingência:			Responsável
-Diagnosticar a falha no planejamento -Redimensionar a necessidade de contratação -Realizar nova contratação para os bens e serviços			Administração
Risco 5 - Estabelecimento de prazo inexecutável			
Probabilidade:	☒ Baixa	☐ Média	☐ Alta
Impacto:	☐ Baixa	☒ Média	☐ Alta
Dano:			
- Redução da competitividade, redução da chance de contratar com preços melhores.			
Ação Preventiva:			Responsável
- Estabelecer prazos de entrega razoável no termo de referência - TR - Aprimorar a gestão de estoque de modo a realizar pedidos de forma planejada e com prazos adequados.			Departamento de Licitação / Departamento de Compras.
Ação de Contingência:			Responsável
- Verificar se houve sobrepreço - Cancelar o processo e elaborar novo estipulando prazos razoáveis e exequíveis - Realizar contratação direta por meio de dispensa eletrônica para suprimimento momentâneo da necessidade caso seja necessário.			Departamento de Licitação/ Agente de Contratação
FASE DE ANÁLISE			
☐ Planejamento da Contratação ☒ Seleção do Fornecedor ☐ Gestão do Contrato			
Risco 6 - Atraso ou suspensão no processo licitatório em face de impugnações.			
Probabilidade:	☐ Baixa	☒ Média	☐ Alta
Impacto:	☐ Baixa	☒ Média	☐ Alta
Dano:			
- Atraso na contratação e retrabalho.			
Ação Preventiva:			Responsável
-Elaboração do planejamento da contratação consultando soluções similares em outros órgãos. -Elaborar Estudo Técnico Preliminar e Termo de Referência robusto que apresentem estudo comparativo realizado			Equipe de Planejamento/ Demandante.



-Definição de Critério de seleção de fornecedores com respaldo na -Jurisprudência dos órgãos de controle -Verificação do teor de impugnações e recursos em contratações similares -Observar as recomendações da área jurídica -Revisar os documentos que compõem o instrumento convocatório.			
Ação de Contingência:			Responsável
-Alocação integral dos participantes na resposta e identificação das causas que originaram a impugnação que resultou suspensão do processo licitatório -Acatar impugnação, ajustar o Edital e republicá-lo. -Indeferir a impugnação, apresentar os motivos e dar sequência no Processo licitatório.			Agente de Contratação/ Equipe de apoio
Risco 7 - Licitação deserta ou fracassada.			
Probabilidade:	☐ Baixa	☒ Média	☐ Alta
Impacto:	☐ Baixa	☐ Média	☒ Alta
Dano:			
- Impossibilidade de contratação; retrabalho em função da necessidade de reavaliação dos critérios de contratação; falta do bem ou serviço no momento necessário à prestação dos serviços públicos.			
Ação Preventiva:			Responsável
- Divulgar amplamente a licitação - Proceder à ampla pesquisa de mercado para referenciar o preço - Convalidar a especificação técnica junto ao mercado			Departamento de Licitação/ Agente de Contratação
Ação de Contingência:			Responsável
- Revisar a pesquisa de preço - Republicar o Edital - Realizar contratação direta.			Departamento de Compras/ Agente de Contratação
Risco 8 - Recusa da vencedora em assinar o contrato.			
Probabilidade:	☒ Baixa	☐ Média	☐ Alta
Impacto:	☐ Baixa	☒ Média	☐ Alta
Dano:			
- Impossibilidade de contratação do bem ou serviço; atraso na contratação.			
Ação Preventiva:			Responsável
- Exigir garantia para participação da licitante - Prever no Edital a aplicação de sanções em caso de não assinatura do contrato.			Demandante/ Equipe de Planejamento
Ação de Contingência:			Responsável



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAMBOARA

Praça Isabel Marcos Beltrame, n.º 2000 ☎ (44) 3460-1170
CEP 87760-000 - TAMBOARA - PARANÁ
76.978.519/0001-00



- Seguir os trâmites de convocação de remanescentes. - Aplicar sanções previstas no edital		Agente de Contratação/ Gestor e Fiscal
Risco 9 - Proposta do Pregão com valor superior ao estimado.		
Probabilidade:	☒ Baixa	☐ Média ☐ Alta
Impacto:	☐ Baixa	☒ Média ☐ Alta
Dano:		
- Licitação fracassada.		
Ação Preventiva:		Responsável
- Aprimorar a pesquisa de preço para buscar a formação de parâmetro, condizente com os praticados no mercado, por meio de ampla pesquisa de mercado.		Departamento de Compras
Ação de Contingência:		Responsável
- Desclassificar empresa em caso de proposta acima do valor - Negociar valor com as licitantes - Analisar a participação e disputa de lances do pregão e avaliar a viabilidade do melhor valor obtido em relação ao máximo valor aceitado.		Agente de Contratação/ Pregoeiro.
Risco 10 - Proposta do Pregão com valor muito inferior ao do mercado.		
Probabilidade:	☐ Baixa	☒ Média ☐ Alta
Impacto:	☐ Baixa	☐ Média ☒ Alta
Dano:		
- Licitação fracassada.		
Ação Preventiva:		Responsável
- Acompanhamento das apresentações de propostas. - Avaliação da proposta vencedora em relação aos preços praticados no mercado para o produto ofertado, caso esteja inexecutável, desclassificar e adjudicar ao próximo classificado.		Agente de Contratação/ Pregoeiro.
Ação de Contingência:		Responsável
- Desclassificar a empresa, com base em inexecutabilidade comprovada no mercado.		Agente de Contratação/ Pregoeiro.
Risco 11 - Apresentação do Recurso.		
Probabilidade:	☒ Baixa	☐ Média ☐ Alta
Impacto:	☐ Baixa	☒ Média ☐ Alta
Dano:		
- Atraso na contratação		
Ação Preventiva:		Responsável



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAMBOARA

Praça Isabel Marcos Beltrame, n.º 2000 ☎ (44) 3460-1170
CEP 87760-000 - TAMBOARA - PARANÁ
76.978.519/0001-00



-Avaliar processos anteriores para o mesmo objeto, para se precaver em situações ocorridas -Elaborar adequada instrução processual e orientar o pessoal envolvido em sua implantação. -Capacitar servidores para realizar boa condução do certame. -Realizar boa condução do certame.	Agente de Contratação/ Departamento de Licitação/ Gestão.
Ação de Contingência:	Responsável
- Reabrir o certame, com aproveitamento de todos os atos não comprometidos.	Agente de Contratação.

FASE DE ANÁLISE			
☐ Planejamento da Contratação	☐ Seleção do Fornecedor	☒ Gestão do Contrato	
Risco 12 - Atraso no início do contrato			
Probabilidade:	☒ Baixa	☐ Média	☐ Alta
Impacto:	☐ Baixa	☐ Média	☒ Alta
Dano:			
- Atraso no fornecimento/disponibilização do bem ou serviço.			
Ação Preventiva:			Responsável
- Designar e capacitar fiscais e gestores de contratos em cada secretaria, para exercício dessas atribuições. - Comunicar e Encaminhar cópia do contrato/ata de registro de preços ao fiscal e o gestor do contrato, a partir da assinatura do pacto. - Acompanhar e cobrar da empresa o cumprimento integral do contrato. - Executar a aplicação das penalidades cabíveis por inexecução parcial ou total do contrato.			Gestão/ Administração.
Ação de Contingência:			Responsável
- Executar as penalidades definidas no Edital e Contrato/Ata de Registro de preços. - Persistindo a situação, abrir processo contra o contratado e seguir os tramites de convocação de remanescentes.			Gestor e Fiscal
Risco 13 - Falta de Pessoal para a fiscalização e Gestão do contrato			
Probabilidade:	☒ Baixa	☐ Média	☐ Alta
Impacto:	☐ Baixa	☒ Média	☐ Alta
Dano:			
- Atraso nas entregas; entrega de produtos divergentes do previsto em contrato; entrega de quantidades inferiores a solicitada.			
Ação Preventiva:			Responsável



- Selecionar servidores efetivos já pertencentes ao quadro para realizar essa atribuição. - Gratificar servidores para exercício dessa atividade - Manter substitutos, recrutar e capacitar novos integrantes		Gestão/ Administração.
Ação de Contingência:		Responsável
- Redistribuição de atividades entre servidores e priorização de demanda.		Gestão/ Administração.
Risco 14 - Qualificação insuficiente dos fiscais do contrato		
Probabilidade:	☐ Baixa ☒ Média ☐ Alta	
Impacto:	☐ Baixa ☐ Média ☒ Alta	
Dano:		
- Recebimento de produtos divergentes do contratado; recebimento de produtos em desacordo com o prazo contratado; desconhecimento das atribuições; desconhecimento das medidas de fiscalização e sanção; reiterada inadimplência de contratados.		
Ação Preventiva:		Responsável
- Selecionar servidores que possuam habilidades para essa tarefa. - Promover treinamento aos servidores que serão designados e de alguns Suplentes.		Gestão/ Administração.
Ação de Contingência:		Responsável
- Promover treinamento dos servidores que já estão designados.		Gestão/ Administração.
Risco 15 - Descumprimento de cláusulas contratuais por parte da contratada.		
Probabilidade:	☒ Baixa ☐ Média ☐ Alta	
Impacto:	☐ Baixa ☐ Média ☒ Alta	
Dano:		
- Transtornos na entrega de bens ou serviços; prejuízo na prestação dos serviços públicos.		
Ação Preventiva:		Responsável
- Prever penalidades no Termo de Referência, por descumprimento de cláusulas contratuais. - Realizar reunião inicial com os contratados para alinhar as obrigações das partes - Aplicar Sanções previstas em contrato		Gestão/ Departamento de Licitação
Ação de Contingência:		Responsável
- Definir claramente as obrigações e responsabilidades da contratada, incluindo prazos, padrões de qualidade e critérios de desempenho. - Implementar um sistema de acompanhamento e fiscalização para garantir que a contratada cumpra com suas obrigações. Designar um responsável pela fiscalização contratual.		Administração/ Gestor e Fiscal



- Incluir no contrato cláusulas de penalidades e multas para o caso de descumprimento das obrigações. Estabelecer acordos de performance que especifiquem as consequências para não atendimento aos padrões acordados. - Desenvolver um plano de ação corretiva para lidar com o descumprimento. Este plano deve incluir medidas a serem tomadas para resolver o problema e evitar sua reincidência. - Exigir garantias ou seguros que possam cobrir perdas ou danos resultantes do descumprimento das cláusulas contratuais.		
Risco 16 - Inadimplência fiscal e tributária pela contratada.		
Probabilidade:	☒ Baixa	☐ Média ☐ Alta
Impacto:	☒ Baixa	☐ Média ☐ Alta
Dano:		
- Irregularidade da contratada; Potencial criação de passivo trabalhista		
Ação Preventiva:		Responsável
- Definir no Termo de Referência o momento de apresentação de documentação de regularidade. - Fiscalizar a regularidade da contratada durante a execução do contrato, por meio de atualização periódica de cadastro.		Departamento de Licitação/ Gestor e Fiscal
Ação de Contingência:		Responsável
- Suspensão do pagamento até a regularização fiscal - Retenção de valores devidos à contratada e pagamento direto – para cumprimento de eventuais obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias não satisfeitas - Abertura de Processo sancionatório		Departamento Financeiro/ Jurídico
Risco 17 - Baixa qualificação técnica dos profissionais da empresa para execução do contrato, ou baixa qualidade dos itens fornecidos.		
Probabilidade:	☐ Baixa	☒ Média ☐ Alta
Impacto:	☐ Baixa	☐ Média ☒ Alta
Dano:		
- Não atendimento dos bens ou serviços de acordo com as necessidades.		
Ação Preventiva:		Responsável
- Exigir experiência profissional, ou qualidade mínima de referência.		Demandante
Ação de Contingência:		Responsável
- Solicitação de substituição dos profissionais ou dos itens. - Aplicação das penalidades previstas no Termo de Referência		Gestor e Fiscal

I- Responsáveis:

Tamboara-PR, 23 de janeiro de 2024.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAMBOARA

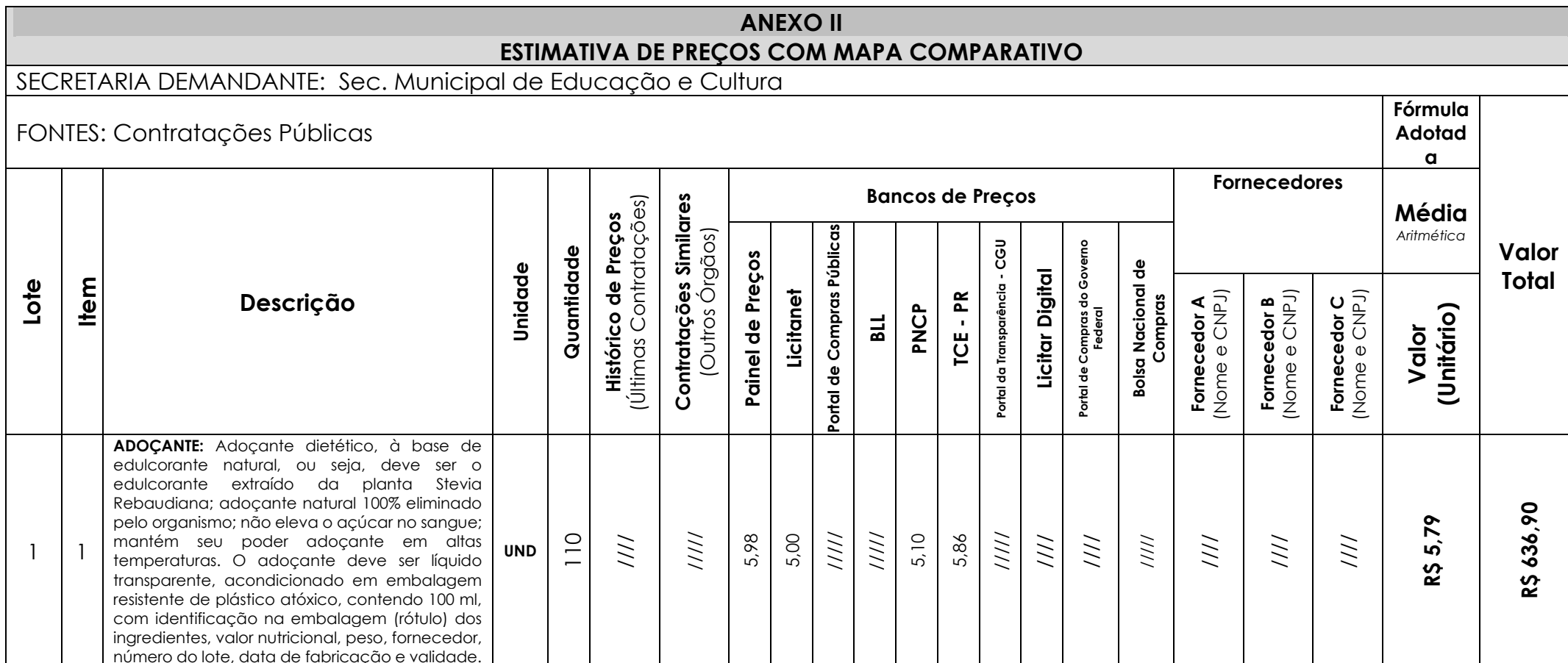
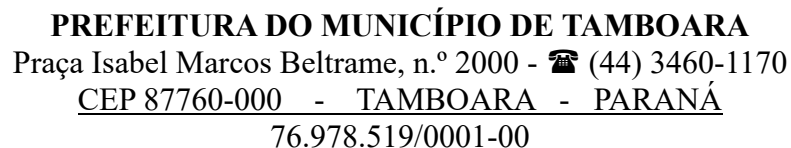
Praça Isabel Marcos Beltrame, n.º 2000 ☎ (44) 3460-1170

CEP 87760-000 - TAMBOARA - PARANÁ

76.978.519/0001-00



Maria Izabel Ferro Secretário Municipal de Educação e Saúde	Silvia Neusa dos Santos Responsável Técnico pela elaboração deste Mapa de Riscos
--	---





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAMBOARA
Praça Isabel Marcos Beltrame, n.º 2000 - ☎ (44) 3460-1170
CEP 87760-000 - TAMBOARA - PARANÁ
76.978.519/0001-00



2	1	ACHOCOLATADO EM PÓ SEM AÇÚCAR E SEM LACTOSE: Achocolatado em pó diet: o produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Ingredientes: cacau em pó, maltodextrina, edulcorantes artificiais: ciclamato de sódio, sacarina sódica. Pode conter edulcorantes naturais. Sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: pote plástico atóxico, resistente, rotulado de acordo com a legislação vigente, com lacre de proteção intacto, pesando até 250 gramas. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade.	UND	110	////	////	////	////	////	11,44	13,97	13,40	////	////	////	////	////	////	R\$ 12,51	R\$ 1.376,10	
3	1	BISCOITO MAISENA ZERO AÇÚCAR e ZERO LACTOSE: Biscoito de Maisena sem lactose e sem açúcar. Ingredientes: Farinha de Trigo Enriquecida com Ferro e Ácido Fólico; Creme de Milho; Sorbitol; Gordura Vegetal; Maltodextrina de Milho; Polidextrose; Amido de Milho; Sal Refinado; Maltitol; Vitaminas D, B1 (Tiamina), B3 (Niacina), B5 (Ácido Pantotênico) B6 (Piridoxina), Vitamina H (Biotina) e B12 (Cobalamina); Edulcorantes: Naturais Xilitol e Glicosídeos de Steviol e Artificial: Sucralose; Fermentos Químicos: Bicarbonato de Amônio, Bicarbonato de Sódio e Pirofosfato Ácido de Sódio; Estabilizante: Lecitina de Soja; Corante Natural de Caramelo; Melhorador de Farinha Metabissulfito de Sódio; Aroma Idêntico ao Natural de Baunilha. Adicionais: Contém Glúten. Alérgicos: Contém derivados de trigo e soja. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade.	UND	250	////	14,19	////	////	11,40	13,99	14,69	12,98	12,10	////	////	14,19	////	////	////	R\$ 13,23	R\$ 3.307,50



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAMBOARA
Praça Isabel Marcos Beltrame, n.º 2000 - ☎ (44) 3460-1170
CEP 87760-000 - TAMBOARA - PARANÁ
76.978.519/0001-00



4	1	BOLINHO CASEIRO SEM COBERTURA, PARA NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS: SEM AÇÚCAR, SEM LACTOSE E SEM AS PROTEÍNAS DO LEITE, PRINCIPALMENTE AS PROTEÍNAS DO COALHO (CASEÍNA) E AS PROTEÍNAS DO SORO (ALFA-LACTOALBUMINA E BETA-LACTOGLOBULINA): O bolinho deve ser simples, ou seja, sem recheio e sem cobertura. Fresco, preparado no máximo um dia antes do consumo. Deverá conter farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, aveia em flocos finos, adoçante natural a base de Stevia, ovos de galinha, fermento em pó, gordura de origem vegetal, leite de origem vegetal, água e ou suco de fruta: laranja ou limão, óleo e ou manteiga, e adicionados os ingredientes inerentes a cada sabor: Cacau, Laranja, Limão, Cenoura e ou Fubá. A massa deve estar bem assada, sem pedaços embatumados. Deverá ser entregue porcionado em embalagens individuais de 40-50g cada, não amassados ou quebrados. Sabor condizente ao aprovado na amostra, tendo textura leve e macia. Deve estar acondicionado em embalagem higienizada e que seja possível transportar sem que os pedaços se quebrem ou amassem. No vasilhame plástico, transparente, resistente, deverá conter etiqueta com as seguintes informações mínimas: nome do produtor, identificação do produto e dos ingredientes, deverá conter as informações: sem adição de açúcar, sem lactose e sem proteínas do leite de vaca, data de fabricação, data de validade e modo de armazenamento. O produto deverá ser transportado em vasilhame plástico adequado para esta finalidade e hermeticamente fechado. Produto Livre de aditivos e conservantes proibidos pela legislação sanitária.	UND	350	////	16,89	////	////	////	19,34	20,00	16,94	////	////	////	16,89	////	////	////	R\$ 18,29	R\$ 6.401,50
---	---	---	-----	-----	------	-------	------	------	------	-------	-------	-------	------	------	------	-------	------	------	------	------------------	---------------------



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAMBOARA
Praça Isabel Marcos Beltrame, n.º 2000 - ☎ (44) 3460-1170
CEP 87760-000 - TAMBOARA - PARANÁ
76.978.519/0001-00



5	1	CACAU EM PÓ: Cacau em pó: Composição: Cacau em pó alcalinizado 100%, estabilizante lecitina de soja. Não contém glúten. Isento de açúcar. Embalagem: 200g. Validade: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	70	////	27,64	////	26,15	////	25,00	29,70	25,80	////	////	////	27,64	////	////	////	R\$ 26,58	R\$ 1.860,60
6	1	FLOCOS DE MILHO SEM AÇÚCAR, SEM LEITE (LACTOSE, SEM OVO E SEM TRIGO (GLÚTEN)): Deve conter apenas Milho, mix vitamina e minerais (Vit. A, Vit. Complexo B, Vit. C, Vit. D, ácido fólico, biotina, ferro, zinco) e sal. Deve estar armazenado em embalagem transparente e atóxico, contendo data de fabricação, lote e data de validade, informações nutricionais e ingredientes; Peso da Embalagem: 500 gramas. Validade: Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	UND	360	////	////	////	24,11	////	17,86	////	19,00	////	////	////	////	////	////	////	R\$ 20,69	R\$ 7.448,40
7	1	GELEIA DIET/ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR: Para dietas com ingestão controlada de açúcar. Sem adição de açúcares, sabores variados. Deverá conter polpa de fruta. Não deve conter sacarina sódica e/ou ciclamato. Não deve conter corantes artificiais. Embalagem de 300g. Deve trazer na embalagem a especificação "diet" ou "zero adição de açúcar". Embalagem deve conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e data de validade.	UND	50	////	19,08	////	////	////	////	17,99	20,75	////	////	////	19,08	////	////	////	R\$ 19,27	R\$ 963,50



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAMBOARA
Praça Isabel Marcos Beltrame, n.º 2000 - ☎ (44) 3460-1170
CEP 87760-000 - TAMBOARA - PARANÁ
76.978.519/0001-00



8	1	IOGURTE ZERO AÇÚCAR E ZERO LACTOSE: O iogurte Desnatado deve ser zero lactose, zero açúcar e baixo teor de gordura; Fonte de proteínas, cálcio e probióticos. Deverá conter os seguintes Ingredientes: Leite desnatado e/ou desnatado reconstituído, preparado de mel [água, soro de leite em pó, mix de vitaminas (maltodextrina, vitaminas C, E, A e D), mel, espessante goma guar, conservador sorbato de potássio, edulcorantes ciclamato de sódio e aspartame], estabilizantes pectina e ágar, enzima lactase e fermentos lácteos. Poderá ser do sabor morango e ou coco. Validade: Prazo mínimo de validade de 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem com 1,15kg	UND	1100	///	////	////	////	////	18,45	15,95	14,90	////	////	////	////	////	////	////	R\$ 16,43	R\$ 18.073,00
---	---	---	-----	------	-----	------	------	------	------	-------	-------	-------	------	------	------	------	------	------	------	-----------	---------------



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAMBOARA
Praça Isabel Marcos Beltrame, n.º 2000 - ☎ (44) 3460-1170
CEP 87760-000 - TAMBOARA - PARANÁ
76.978.519/0001-00



9	1	LEITE UHT ZERO LACTOSE: Leite UHT Zero Lactose. Composição: Leite integral, semidesnatado ou desnatado, com enzima lactase adicionada para a quebra da lactose. Produto destinado ao consumo de pessoas com intolerância à lactose. Características do Produto: Apresentação: UHT (ultrapasteurizado) em embalagem cartonada, com tampa de rosca ou vedação eficiente para garantir a segurança e integridade do produto. Volume: 1 litro por unidade. Sem adição de açúcares ou conservantes. Teor de gordura conforme o tipo de leite especificado (integral: mínimo 3%; semidesnatado: entre 0,6% e 2,9%; desnatado: máximo 0,5%). Lactose reduzida a valores residuais (<0,1g por 100ml). Validade: Prazo mínimo de validade de 60 dias a partir da data de entrega. Rotulagem: Informações claras e legíveis sobre o produto, incluindo: Identificação do fabricante. Indicação de "Zero Lactose" ou equivalente. Informações nutricionais, ingredientes, e lote de fabricação. Selo de conformidade com as normas da ANVISA e do MAPA. Conformidade: Produto deve estar de acordo com as legislações vigentes no Brasil, como a RDC nº 331/2019 da ANVISA, e normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Condições de Entrega: O produto deve ser transportado em condições adequadas, evitando exposição a temperaturas extremas que possam comprometer a qualidade.	UND	1200	////	8,83	////	7,92	////	////	8,65	8,79	////	////	////	8,83	////	////	////	R\$ 8,44	R\$ 10.128,00
---	---	--	-----	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	-----------------	----------------------



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAMBOARA
Praça Isabel Marcos Beltrame, n.º 2000 - ☎ (44) 3460-1170
CEP 87760-000 - TAMBOARA - PARANÁ
76.978.519/0001-00



10	1	LEITE DE SOJA: Bebida à Base de Soja (Leite de Soja). Composição: Bebida vegetal elaborada à base de soja, enriquecida com vitaminas e minerais. Sem lactose, sem glúten e com baixo teor de açúcares. Indicado para pessoas com restrições alimentares ou preferências por produtos vegetais. Características do Produto: Apresentação: Embalagem cartonada com fechamento hermético (ex.: sistema Tetra Pak) para garantir segurança e conservação. Volume: 1 litro por unidade. Sem conservantes artificiais. Disponível nas versões sem açúcar, com açúcar ou adoçado com edulcorantes naturais, conforme especificado no edital. Teor de proteínas: mínimo 2g por 100ml, proveniente da soja. Validade: Prazo mínimo de validade de 60 dias a partir da data de entrega. Rotulagem: Informações claras e legíveis sobre o produto, incluindo: Identificação do fabricante. Indicação de "Bebida à Base de Soja". Informação sobre a ausência de lactose e glúten. Ingredientes, tabela nutricional, e lote de fabricação. Selo de conformidade com normas da ANVISA e MAPA. Conformidade: O produto deve atender às legislações vigentes, incluindo a RDC nº 331/2019 da ANVISA e as regulamentações do MAPA. Condições de Entrega: O transporte e armazenamento devem ser realizados em condições adequadas, evitando exposição a temperaturas extremas que possam comprometer a qualidade do produto.	UND	510	////	9,60	9,25	////	////	9,99	9,90	9,84	////	////	////	9,60	////	////	////	R\$ 9,61	R\$ 4.901,10
----	---	---	-----	-----	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	----------	--------------



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAMBOARA
Praça Isabel Marcos Beltrame, n.º 2000 - ☎ (44) 3460-1170
CEP 87760-000 - TAMBOARA - PARANÁ
76.978.519/0001-00



11	1	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE/PARAFUSO SEM CARBOIDRATOS: Ingredientes: Água purificada, farinha de konjac biológica e fibra de aveia biológica. Trata-se de uma linha de massa VEGANOS, derivados da farinha do tubérculo konjac, com apenas 9 calorias em 100g, 0g de carboidrato, 0g de sódio, 0g de açúcar, sem glúten e sem lactose. Contém 8g de glucomanan, que é uma fibra solúvel naturalmente presente no raiz do konjac. Embalagem com 270 gramas.	UND	50	////	////	////	////	////	////	////	////	////	////	////	////	////	////	////	////	////
12	1	MANTEIGA COM SAL ZERO LACTOSE: Manteiga sem lactose, elaborada a partir de creme de leite fresco e pasteurizado, com teor de gordura mínimo de 80%. O produto deve ser livre de lactose, indicado para pessoas com intolerância à lactose. Embalagem primária lacrada, em material que garanta a integridade, qualidade e segurança do produto. Requisitos: Rótulo deve conter informações obrigatórias: ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade, e indicação "Zero Lactose". Armazenamento em temperatura controlada, conforme normas de segurança alimentar (normalmente até 10°C). Apresentação em unidade de 200g. Prazo mínimo de validade de 30 dias a partir da data de entrega.	UND	210	////	16,09	////	13,94	////	14,90	17,99	14,48	////	////	////	16,09	////	////	////	R\$ 15,48	R\$ 3.250,80



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAMBOARA
Praça Isabel Marcos Beltrame, n.º 2000 - ☎ (44) 3460-1170
CEP 87760-000 - TAMBOARA - PARANÁ
76.978.519/0001-00



13	1	PÃO ZERO AÇÚCAR, SEM OVO, SEM LEITE, E SEM TRIGO (GLÚTEN): Pão branco fatiado sem lactose e sem adição de leite, contendo água, amido de milho, farinha de arroz, óleo vegetal, açúcar, espessantes: farinha de grãos de guar e hidroxipropilmetilcelulose, proteína de tremçoço, levedura, sal, fibra de maçã, aromatizante, emulsionante: ésteres monoacetiltartáricos e diacetiltartáricos de mono e diglicéridos de ácidos graxos. Pode contar traços de soja. A embalagem com 200 g e que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto e data de validade. Apresentar ficha técnica. Validade mínima de 6 dias a contar da data de entrega.	UND	210	////	12,80	////	////	////	14,77	////	14,93	////	////	////	12,80	////	////	////	R\$ 14,17	R\$ 2.975,70
----	---	---	-----	-----	------	-------	------	------	------	-------	------	-------	------	------	------	-------	------	------	------	------------------	---------------------



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAMBOARA
Praça Isabel Marcos Beltrame, n.º 2000 - ☎ (44) 3460-1170
CEP 87760-000 - TAMBOARA - PARANÁ
76.978.519/0001-00



14	1	PANETONE MINI COM GOTAS DE CACAU (80 gramas) – PARA NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS: SEM AÇÚCAR, SEM LACTOSE E SEM CASEÍNA: O produto deve ser fabricado sem a adição de açúcar e de leite de vaca. O Mini Panetone com Gotas de Cacau deverá ser um Panetone tradicional em formato mini, com adição de gotas de cacau 100%, característico do sabor natalino. Sabor suave e levemente adoçado com adoçante a base de stevia, com a combinação de massa fofa e macia, enriquecida com gotas de cacau de alta qualidade. Textura: Massa aerada, fofa e macia, com as gotas de cacau uniformemente distribuídas. Aparência: Formato tradicional de panetone, de cor dourada por fora e aveludada por dentro, com gotas de cacau visíveis. Peso por unidade de 80 gramas. Embalagem própria para alimentos, individual, que mantenha o produto fresco e protegido contra contaminações. A embalagem pode ser em celofane, plástico transparente ou outro material adequado para produtos alimentícios, com a data de validade claramente visível. Ingredientes: Farinha de trigo, adoçante a base de stevia, ovos, manteiga, leite de origem vegetal, fermento biológico fresco ou seco, gotas de cacau 100%, essência de baunilha, sal, emulsificantes e outros ingredientes permitidos pela legislação vigente. Produto sem adição de açúcares e conservantes artificiais. Gotas de Cacau 100%: Cacau de qualidade, sem adição de corantes ou aromatizantes artificiais. O panetone será embalado individualmente, com a embalagem devidamente lacrada para garantir a frescura do produto. A embalagem deverá conter informações completas sobre os ingredientes, peso, data de fabricação, validade e cuidados de armazenamento.	UND	210	////	12,40	////	////	////	////	////	13,94	16,50	////	////	12,40	////	////	////		R\$ 14,28	R\$ 2.998,80
----	---	--	-----	-----	------	-------	------	------	------	------	------	-------	-------	------	------	-------	------	------	------	--	------------------	---------------------



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TAMBOARA
Praça Isabel Marcos Beltrame, n.º 2000 - ☎ (44) 3460-1170
CEP 87760-000 - TAMBOARA - PARANÁ
76.978.519/0001-00



		Embalagem externa adequada para transporte em caixas plásticas ou outro material resistente, garantindo a integridade do produto até a entrega. O mini panetone com gotas de cacau deve ser armazenado em ambiente fresco e seco, com temperatura entre 18°C e 22°C. Validade: O prazo de validade do produto deve ser de no mínimo 30 dias a partir da data de fabricação, desde Que armazenado corretamente.																			
15	1	QUEIJO TIPO MUSSARELA ZERO LACTOSE: Queijo Mussarela Zero Lactose Descrição do Produto: Queijo tipo mussarela sem lactose, obtido a partir de leite fresco e pasteurizado, com textura firme e fatiável. Produto destinado a pessoas com intolerância à lactose. Deve apresentar coloração branco-amarelada homogênea, sabor e odor característicos de mussarela. Requisitos: Rótulo deve conter as informações obrigatórias: ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, validade, e a indicação "Zero Lactose". Embalagem hermética e resistente, garantindo a preservação e higiene do produto. Armazenamento sob refrigeração de 0°C a 10°C. Apresentação em peça ou fatiado, em porções de 500 gramas.	UND	110	///	////	18,45	////	////	////	15,00	////	////	////	////	////	///	///	///	R\$ 17,03	R\$ 1.873,30

Análise de Cálculo:	Sim	Não	R\$ 66.195,20
Todos os valores foram considerados para o cálculo da estimativa final?	X		
Houve exclusão dos valores excessivamente elevados e/ou inexequíveis?		X	

*Valores tachados foram desconsiderados da apuração.

Tamboara-PR, 23 de janeiro de 2024.

Maria Izabel Ferro Secretário Municipal de Educação e Cultura	Silvia Neusa dos Santos Responsável pela elaboração do ETP – Estudo Técnico Preliminar
---	--