SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC/PR

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 43/2026

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE KITS-LANCHE.

Referente aos questionamentos recebidos até o momento, tem-se a informar e esclarecer o que segue:

QUESTIONAMENTO 01:

Esclarecimento 01:

Por favor, quais as marcas cotadas para os salgados de 160g?

RESPOSTA:

No PE 43/2026, **não há marcas de referência definidas para os salgados de aproximadamente 160 g**. O Termo de Referência descreve apenas as opções de produtos e seus ingredientes básicos/fichas técnicas.

As opções previstas são:

- **Esfirra assada de carne bovina** (aprox. 160 g, 60% massa e 40% recheio).
- **Esfirra assada de frango** (aprox. 160 g, 60% massa e 40% recheio).
- **Mini pizza marguerita** (aprox. 150 g).
- **Pão de batata com requeijão** (aprox. 140 g).

O edital informa que **a referência dos ingredientes permitidos consta na ficha técnica**, porém **não estabelece marcas específicas para esses itens.**

Assim, para os salgados de 160 g, a licitante **poderá ofertar produção própria ou marcas de sua escolha**, desde que atendam integralmente às especificações técnicas e sejam aprovadas na análise técnica/amostras, quando solicitadas.

QUESTIONAMENTO 02:

Esclarecimento 01:

Considerando que o edital não estabelece marcas de referência e permite a fabricação própria dos produtos, solicito esclarecer quais critérios técnicos e levantamentos de mercado fundamentaram a definição dos pesos, da proporção entre massa e recheio e das demais características exigidas. Solicito, ainda, informar se, durante a pesquisa de mercado, foram identificados produtos disponíveis comercialmente e fornecedores em número suficiente para atender integralmente às especificações estabelecidas, bem como se foi avaliada a possibilidade de essas exigências restringirem desnecessariamente a competitividade do certame.
O presente questionamento não se refere à indicação de marcas específicas, mas à necessidade de verificar se as características exigidas decorrem de uma necessidade objetiva da Administração e se permitem uma disputa efetivamente competitiva, em conformidade com os princípios da isonomia, da competitividade e da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

RESPOSTA:

Para definição da composição do kit lanche foram observadas as exigências previstas nos instrumentos contratuais e adotados, como referência técnica, os princípios da Lei nº 11.947/2009 e as diretrizes da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, priorizando alimentos de melhor qualidade nutricional, com predominância de alimentos in natura e minimamente processados e restrição à oferta de alimentos ultraprocessados conforme consta no item 2.1.4 ANEXO I do Edital.

As especificações de peso e proporção entre massa e recheio estão estabelecidas no Anexo I do Edital, conforme as características de cada produto. O item 3.4 do mesmo anexo prevê a possibilidade de variações consideradas irrisórias, desde que não comprometam a qualidade do produto.

Para a formação da cesta de preços foi realizada ampla pesquisa de mercado, tendo sido identificados produtos e fornecedores em número suficiente para atender às especificações estabelecidas. A definição dos requisitos técnicos considerou as necessidades da Instituição e a

disponibilidade de fornecimento, buscando assegurar a qualidade dos produtos sem restringir desnecessariamente a competitividade do certame.

A necessidade objetiva da Instituição encontra-se devidamente fundamentada no item 2.1, 2.1.5 e 2.1.6 Anexo I do Edital. Nesse contexto, as especificações técnicas foram estabelecidas com base nas necessidades institucionais e nas obrigações contratuais assumidas pelo SENAC/PR, visando assegurar a qualidade e a padronização dos lanches fornecidos aos estudantes, bem como o atendimento adequado ao objeto da contratação, em observância aos princípios da isonomia, da competitividade e da seleção da proposta mais vantajosa.

Para os salgados assados utilizamos ainda as referências de fichas técnicas internas do SENAC/PR, dos itens aqui produzidos e ofertados, que também foram base para as proporções indicadas. Está descrito no item 3.1.4 Referências de Preparo do ANEXO I do Edital.

No levantamento de mercado, esse mesmo documento foi submetido para coleta de orçamentos, e foram identificados produtos disponíveis pelos fornecedores em condições que atendem as especificações técnicas e demais obrigações do edital.

QUESTIONAMENTO 03:

Esclarecimento 01:

Nos produtos industrializados enviamos os rótulos ou ficha técnica dos fabricantes, mas na questão dos bolos e salgados que são fabricados na empresa, o que vocês vão aceitar?

RESPOSTA:

Para os produtos de fabricação própria, deverá ser apresentada a **indicação de preparo**, conforme previsto no item **3.1.4 – Referências de Preparo**, constante do **Anexo I do Edital**. Essa documentação será aceita para comprovação das especificações dos produtos ofertados.

Curitiba-PR, 23 de outubro de 2026.

Comissão de Licitação