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.

QUESTIONAMENTO 04:

Esclarecimento 01:

Para fins de habilitação e execução contratual, o licitante não deveria comprovar conformidade com a RDC ANVISA nº 216/2004 aplicável aos serviços de alimentação e fornecimento de coffee break? Estamos falando de alimentação preparada para pronto consumo humano, sendo indispensável procedimentos de Boas Práticas para garantir as condições higiênico sanitárias do fornecedor que será definido por um procedimento licitatório que hoje permite participação apenas com atestados, que não indicam quem será verdadeiro manipulador dos alimentos, quando terceirizado o serviço) Em caso positivo, os documentos como Vigilância Sanitária e CNAE compatível, (do licitante vendedor e/ou do subcontratado local que efetivamente irá fornecer o coffee break) não deveriam ser exigidos para essa comprovação já na habilitação?

RESPOSTA:

Conforme disposto no item 13.1 do Anexo I (Termo de Referência), a licitante deverá apresentar cópias válidas da Licença Sanitária e do Alvará de Funcionamento como requisito de qualificação técnica. Nos casos de armazenamento terceirizado, deverão ser apresentados também os documentos correspondentes do depositário, acompanhados de contrato ou acordo formal.

Adicionalmente, o edital estabelece que, durante toda a execução contratual, deverão ser observadas as normas sanitárias aplicáveis ao objeto, incluindo as condições de higiene, conservação, acondicionamento, transporte e fornecimento dos alimentos, bem como a manutenção das licenças, alvarás e autorizações exigidas pelos órgãos competentes.

Dessa forma, entende-se que as exigências previstas no edital são suficientes para comprovar a regularidade sanitária do fornecedor e assegurar o atendimento à legislação sanitária aplicável, incluindo as normas expedidas pela ANVISA.

.

Curitiba-PR, 26 de outubro de 2026.

Comissão de Licitação