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.

QUESTIONAMENTO 05:

<u>Esclarecimento 01:</u>

Manifestamo-nos formalmente e com extrema urgência acerca dos termos estabelecidos no Pregão Eletrônico nº 43/2026, com sessão programada para o dia 4 de novembro de 2026, apontando vício

insanável de restrição à competitividade e exclusão sumária dos microempreendedores individuais (MEIs) e das pequenas empresas locais.

Embora o edital utilize o artifício de fracionar o objeto em 27 lotes regionais, a análise fria das exigências operacionais e volumétricas revela um modelo excludente:

1. *A Exclusão Legal do MEI: Cada lote regional possui valores globais expressivos (que chegam a centenas de milhares de reais por unidade/região). O faturamento decorrente de um único lote viola imediatamente o teto anual permitido pela legislação do MEI, tornando juridicamente impossível a participação do microempreendedor individual.*

2. *A Barreira Operacional para a Pequena Empresa: O edital exige fluxos contínuos de entregas diárias, em turnos simultâneos (manhã e tarde), atrelados a exigências estritas de gramatura e envase padronizado. Sem frota logística dedicada e maquinário fabril pesado, o comércio local, a padaria e a confeitaria da comunidade são sumariamente descartados.*

3. *O Monopólio das Grandes Estruturas: Na prática, o que se apresenta como licitação regional é, em essência, um filtro que atende exclusivamente a grandes empresas de refeições coletivas e centrais industriais, deixando o pequeno produtor da base completamente de fora.*

O Sistema S tem como missão constitucional e estatutária o fomento ao desenvolvimento social e o fortalecimento da economia local. O modelo adotado neste edital produz o efeito colateral inverso e inaceitável: drena os recursos públicos e institucionais das comunidades para alimentar grandes corporações, asfixiando justamente quem gera emprego e sustenta o comércio de bairro.

Diante do exposto e da iminência da abertura do certame, exige-se a imediata reavaliação e revisão dos critérios restritivos para garantir o fracionamento real e o acesso de MEIs e MPEs, com o devido encaminhamento desta denúncia aos órgãos de controle externo (TCU e instâncias de fiscalização) para acompanhamento da legalidade do certame.

RESPOSTA:

Primeiramente, o SENAC/PR é um serviço social autônomo, pessoa jurídica de direito privado, integrante do Sistema S, cujos procedimentos licitatórios são regidos por seu regulamento próprio (aprovado pela Resolução SENAC/CN nº 1.270/2024), não se submetendo à Lei nº 14.133/2021. Nesse sentido, informamos que o Pregão Eletrônico SENAC/PR nº 43/2026 é conduzido em estrita consonância com a referida Resolução, pautando-se pelos princípios da legalidade, isonomia, eficiência e busca pela proposta mais vantajosa.

A regulamentação aplicável ao SENAC não prevê reserva de mercado, tratamento diferenciado ou cota exclusiva para Microempreendedores Individuais (MEIs), Microempresas (MEs) ou Empresas de Pequeno Porte (EPPs). A participação permanece franqueada a qualquer fornecedor que preencha os requisitos do edital.

No que tange o escopo, o objeto foi estruturado em 27 lotes regionais, correspondentes a cada Unidade de Educação Profissional e Tecnológica (UEPT) participante, com o objetivo explícito de descentralizar o fornecimento, viabilizar a participação de fornecedores locais e regionais e ampliar a competitividade do certame, sendo facultado a cada licitante concorrer apenas aos lotes de seu interesse.

Ademais, os quantitativos e valores estimados por lote refletem a demanda real e contínua necessária para atender a centenas de estudantes matriculados ao longo de 40 semanas letivas. Dimensionar os lotes ao teto do MEI inviabilizaria a escala e a eficiência operacional exigidas pelo fornecimento diário, prejudicando o pleno atendimento da necessidade que conduz o presente processo licitatório.

Por fim, as exigências operacionais, logísticas, de rotulagem e de gramatura decorrem da imperiosa necessidade de garantir a segurança alimentar e nutricional dos estudantes, em estrito cumprimento às normas sanitárias e à parceria firmada com a Secretaria de Estado da Educação do Paraná (SEED/PR).

Dessa forma, ficam inalterados os termos e as condições estabelecidos no edital.

QUESTIONAMENTO 05:

Esclarecimento 01:

Suco 100% de frutas e ou integral pronto para consumo sem conservantes, aromatizantes e corantes artificiais, sem açúcares adicionados; disponível em variados sabores com no mínimo 180 ml por unidade em embalagem longa vida com canudo descartável incluso;

Qual é a quantidade mínima de sabores distintos que a Administração Pública deseja receber?

RESPOSTA:

A variedade de sabores deverá ser suficiente para evitar a repetição recorrente nas entregas, observando-se as opções disponíveis no portfólio da marca ofertada. Os sabores disponibilizados deverão ser relacionados na proposta de preços. Ressalta-se que a variedade ofertada não poderá ser inferior à disponibilizada pelas marcas de referência indicadas no edital.

Esclarecimento 02:

Bebida láctea UHT sabor chocolate, pronto para consumo, embalagem longa vida com canudo de no mínimo 180ml; Não serão aceitos produtos que apresentem rotulagem nutricional frontal de advertência ("ALTO EM AÇÚCAR ADICIONADO", "ALTO EM GORDURA SATURADA" ou "ALTO EM SÓDIO").Marcas sugeridas: Italac, Piracanjuba, Batavo, Nestlé, equivalente ou de superioridade técnica.

Está correto o entendimento de que, mesmo para as marcas sugeridas no edital, somente serão aceitas as versões que não possuam a rotulagem frontal de advertência (ou seja, versões com redução de açúcares, calorias ou sódio, conforme a norma vigente)?

RESPOSTA:

Serão aceitas as versões de achocolatados com redução de açúcares, calorias ou sódio, bem como as versões tradicionais do produto, desde que não apresentem o símbolo de lupa na rotulagem nutricional frontal com a advertência ("ALTO EM AÇÚCAR ADICIONADO", "ALTO EM GORDURA SATURADA" ou "ALTO EM SÓDIO"), conforme os critérios estabelecidos no edital.

Curitiba-PR, 29 de outubro de 2026.

Comissão de Licitação