



ATA DA AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025 - FUNDEPAR

AUDIÊNCIA PÚBLICA 001/2025 – FUNDEPAR GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	Protocolo n.º 22.900.522-7
---	-----------------------------------

A Comissão Especial para Audiência Pública instituída para deflagrar os procedimentos necessários à sessão pública que visa consultar fornecedores, associações e cooperativas da agricultura familiar, interessados em fornecer e/ou registrar preços por meio de pregão eletrônico, sistema registro de preços e chamamento público para credenciamento de gêneros alimentícios diversos, para atendimento ao Programa de Alimentação Escolar, intuindo atender a demanda dos estabelecimentos de ensino da rede pública estadual do Paraná, para o exercício de 2025, em observância ao art. 21 da Lei nº 14.133/2021 e art. 51 do Decreto Estadual nº 10.086/2022, reuniu-se aos vinte e seis dias do mês de fevereiro de dois mil e vinte cinco, às nove horas, pelo horário de Brasília, nas instalações da CELEPAR, localizada em Curitiba/PR, para abertura da sessão pública, efetuada em formato online e transmitida pelo endereço eletrônico: <https://www.youtube.com/watch?v=23bR2LbRcjE>

A Comissão instituída especialmente para Audiência Pública foi designada pela Portaria nº 474/2024, publicada no Diário Oficial do Estado, edição nº 11.792, de 22 de novembro de 2024, composta pelos setores demandantes do departamento de Nutrição e Alimentação Escolar e de Tecnologia da Informação.

A publicação da Audiência se deu nos seguintes veículos: página do Fundepar na internet, Diário Oficial do Estado, edição nº 11.797, no dia 13/12/2024 e também nos jornais: Tribuna de Cianorte, Folha de Londrina, Bem Paraná, Folha do Litoral, Valor Econômico, Correio do Povo do Paraná, O Paraná, todos em 12/12/2024, conforme anexo das publicações no protocolo da audiência e, ainda nas redes sociais do Instituto Fundepar.

I- DOS OBJETIVOS DA AUDIÊNCIA PÚBLICA:

Em cumprimento à legislação vigente, a audiência pública visou:

- Apresentar os produtos a serem adquiridos para a formação do cardápio escolar;
- Publicizar o planejamento de contratações para subsidiar a proposta orçamentária do Instituto Fundepar;
- Obter informações técnicas necessárias para orientar a elaboração do(s) edital(is);
- Apresentar os requisitos de habilitação nas modalidades utilizadas;
- Esclarecer eventuais dúvidas quanto aos critérios técnicos exigidos para habilitação;
- Ampliar a competitividade nos futuros certames licitatórios, sem prejuízo ao resultado pretendido pela administração;
- Apreciar as sugestões dos envolvidos no processo;
- Compilar as manifestações, contribuições e demais sugestões pertinentes ao tema;

- Aproximar o universo de possíveis fornecedores de gêneros alimentícios da Administração Pública;
- Propiciar a troca de experiência entre participantes e Instituto Fundepar;
- Dirimir dúvidas dos interessados referentes aos instrumentos anexados e outras pertinentes ao tema.

II – DA ABERTURA DA SESSÃO

A Sra. Presidente deu início à sessão pública online, na data e horário acima indicados, recepcionando e agradecendo a presença dos participantes e, sequencialmente apresentando a composição da mesa disposta para realização da audiência.

Restando composta pelos seguintes membros da Comissão Especial: Sibele Lopes, Nilse Eura Fardin de Souza, Saionara Cristina Bocalon, Márcia Andreia Cabrini, Renata Del Frate, Rosângela Slomski, Beatriz Dreher, Priscila Gervásio, Andrea Bruginiski, Kelly Siben e Gabriela Klug.

Em ato contínuo, delineou as fases da audiência pública, em observância ao publicado em edital, esclarecendo quanto:

1. Fase - Credenciamento: momento em que os interessados puderam se credenciar antecipadamente junto à Comissão e enviar suas contribuições, questionamentos, críticas e sugestões por e-mail.
2. Fase - Leitura das contribuições recebidas: leitura pelos integrantes da mesa das considerações recebidas, com a devida resposta efetuada pelos setores competentes.
3. Fase – Interações ao vivo: momento oportunizado aos participantes para que na forma online interagissem com a Comissão.
4. Fase - Encerramento: momento de agradecimento aos envolvidos na Audiência Pública.

III – DA PARTICIPAÇÃO DOS SETORES DEMANDANTES DA AUDIÊNCIA:

Na oportunidade, foi convidada a Nutricionista Sra. Rosângela Slomski, responsável pelas demandas dos registros de preços e Coordenadora do DNA/CPAE– para discorrer sobre as questões dos pregões eletrônicos.

1) Explicação da Nutricionista Sra. Rosângela Slomski:

“Senhoras e Senhores,

É com grande alegria que participamos da Audiência Pública de 2025.



GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
UNIDADE DE LICITAÇÃO



Este momento é uma oportunidade valiosa para dialogarmos e aprimorarmos os processos de aquisição dos alimentos para o Programa de Alimentação Escolar do Estado do Paraná, cumprindo as exigências legais e buscando sempre melhorias para a execução desse programa.

O Fundepar mantém o seu compromisso em garantir a qualidade da alimentação oferecida nas instituições de ensino, em conformidade com a legislação vigente do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e com os padrões de identidade e qualidade estabelecidos nos nossos Manuais de Especificação Técnica.

Este é o momento em que contamos com a colaboração de vocês, fornecedores, para enriquecer ainda mais nossos processos. A participação de todos é fundamental para que possamos promover as melhorias necessárias e garantir a eficiência do programa, sempre respeitando as demandas das instituições de ensino e a disponibilidade de recursos.

A Coordenação de Planejamento da Alimentação Escolar, sob a nossa responsabilidade, elabora o Registro de Preços conforme o edital da Audiência Pública nº 1 de 2025. Nosso objetivo é definir as aquisições necessárias para o exercício de 2025, distribuídas em cerca de 21 grupos essenciais para a composição dos cardápios escolares. Entre os principais grupos, destacamos:

- Básicos I
- Básicos II
- Macarrão
- Frutas
- Drenados
- Farinhas
- Sucos e água de coco
- Pão de queijo
- Pães
- Bovinos e suínos
- Bovinos II
- Aves e peixes
- Produtos em pó
- Biscoitos
- Ovos

- Grãos
- Orgânicos
- Doces em pasta
- Necessidades Alimentares Especiais

Para 2025, temos previstas a publicação de 17 editais para a aquisição de alimentos, sendo 6 no primeiro semestre e 11 no segundo. Uma novidade importante deste ano é a divisão dos editais de biscoitos e produtos em pó: eles serão separados em Biscoitos I, Biscoitos II, Produtos em Pó e Compostos Lácteos. Também lançaremos um novo edital para os Doces em Pasta.

Além disso, gostaríamos de compartilhar que estamos estudando a possibilidade de criar um edital para a elaboração de bebidas sem adição de açúcar. Este produto será semelhante ao composto lácteo, mas com uma nomenclatura diferente. A proposta visa oferecer opções mais saudáveis, promovendo a saúde e melhorando a qualidade nutricional dos alimentos destinados aos nossos alunos. Estamos muito entusiasmados com essa possibilidade e esperamos contar com a colaboração de todos, pois esse estudo está alinhado tanto às necessidades da Administração Pública quanto às inovações trazidas por fornecedores que buscam alternativas mais saudáveis.

Gostaria também de destacar um ponto importante relacionado às dificuldades enfrentadas nas últimas licitações, especialmente no que se refere às cotações solicitadas por e-mail. De acordo com o Decreto 10.086/2022 e a Lei Federal nº 14.133/2021, a pesquisa de preços deve contar com, no mínimo, três cotações válidas de fornecedores, incluindo ainda fontes como sites oficiais e outros sítios eletrônicos.

Caso um valor apresentado na cotação seja significativamente inferior ou superior aos preços de mercado ele será desconsiderado na elaboração da média de preços, demonstrado no mapa de preço. Nosso objetivo é garantir a transparência e a ampla competitividade nas licitações, o que se traduz em melhores condições para a contratação.

A Procuradoria Geral do Estado faz uma análise detalhada de cada aspecto da pesquisa de preços e, caso algum ponto não esteja em conformidade com a Lei e o Decreto, a publicação do edital não será autorizada. Sem a definição de um preço inicial válido, não há como dar andamento à licitação.

Por isso, pedimos a colaboração de todos os fornecedores para que, ao enviarem as cotações, contribuam para garantir vantajosidade, economicidade e competitividade.

Encerrando, gostaria de colocar nossa Coordenação à disposição para eventuais esclarecimentos e, mais uma vez, agradecer imensamente a participação de todos. A Audiência Pública é um espaço de diálogo

fundamental para atender as nossas demandas e de grande valia, pois muitas das questões apresentadas por todos vocês que são cuidadosamente analisadas e reconhecidas pela Procuradoria Geral do Estado. Dessa forma, contamos com a colaboração de todos para as melhorias necessárias em nosso processo, visando sempre a eficiência e a transparência nas nossas ações.

Muito obrigado a todos!"

Também a Presidente da Comissão Especial convidou a Nutricionista Andrea Bruginski, responsável técnica da Alimentação Escolar (CTAE) e também responsável pelas Chamadas Públicas da Agricultura Familiar para explicar acerca da Chamada Pública da Agricultura Familiar:

2) Explicação da Nutricionista Sra. Andrea Bruginski:

"Bom dia.

Damos as boas-vindas a todos os agricultores familiares e suas representações presentes na Audiência de hoje.

É muito importante a participação de todas e de todos, com sugestões, pedidos de esclarecimentos e também os que estão nos assistindo online.

Antes de iniciarmos, cabe esclarecer que na mais recente Chamada Pública houve alteração do modelo que passou a utilizar a chamada por credenciamento.

Como este credenciamento é válido por 5 anos, têm surgido dúvidas quanto à possibilidade ou não de novos interessados participarem.

Então a resposta é sim – tanto que o credenciamento permanece aberto para cadastro continuamente.

Sendo assim, nada impede que ao longo destes 5 anos seja realizada uma nova classificação, caso haja interesse da Administração Pública, por exemplo: podem surgir novos interessados com produto orgânico ou que supram outras necessidades da alimentação escolar ou ainda, ocorram descredenciamentos que tragam risco de desabastecimento, entre outros.

Em relação ao contrato vigente, que iniciou em novembro de 2024 e vai até outubro de 2025, há questionamentos se haverá reajuste de preços em meados de maio. Por que em maio? Em resposta esclarecemos porque foi o mês de publicação da tabela de preços do Deral/Secretaria de Agricultura e Abastecimento em 2024, ou seja, os atuais preços foram baseados na tabela desta data. E, considerando esta data, o reajuste será efeito após um ano a partir da data da tabela de preço/orçamento, nos termos da legislação vigente.

Falando em preços, é importante ressaltar que nós do Fundepar não fazemos preço, e sim, utilizamos os preços pesquisados pelo Deral/Secretaria de Agricultura e Abastecimento (SEAB), porque eles têm uma equipe especializada em composição de preços da agricultura e também uma equipe nas regionais do estado que conseguem fazer pesquisa de preços nas feiras do produtor em mais de 15 regiões do estado, conforme o Tribunal de Contas da União orienta, conforme a Resolução CD/FNDE nº 006/2020.

O preço de aquisição deve ser o preço médio pesquisado, priorizando a feira do produtor da Agricultura Familiar.

O que o Fundepar acrescenta aos preços pesquisados pelo Deral/SEAB é o índice de logística complementar que visa remunerar os valores gastos pela entrega ponto a ponto. Estes índices são os seguintes: 4% para entrega nas escolas urbanas, 9% para entregas nas escolas de área rural e/ou muito distantes e 43% para escolas das ilhas e Guaraqueçaba.

A Chamada Pública envolve a aquisição de 16 grupos, são eles: frutas semanais, hortaliças, legumes, temperos, leite, tubérculos, panificados, suco de frutas, ovos, complementos, iogurte, feijões, arroz, farinhas, grãos e frutas anuais.

Esperando ter esclarecido como está funcionando o credenciamento, os contratos, o reajuste e como é feita a definição de preços, damos prosseguimento a nossa Audiência. Obrigada.”

IV – DO CREDENCIAMENTO

Credenciaram-se nos termos do edital para participação ao vivo na Audiência Pública os seguintes interessados:

CREDENCIAMENTO AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

Nº	DATA	NOME DA EMPRESA	RESPONSÁVEL	DOCUMENTOS (RG / CONTRATO / PROCURAÇÃO)	EMAIL CADASTRO
1	14/01/25	PRO-COOKING INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA	ANDREI POLICARPO	CONTRATO, RG, PROCURAÇÃO	vendas@procooking.com.br
2	14/01/25	IDR - INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO RURAL DO PARANÁ	GUSTAVO ADOLFO GOMES SCHOLZ E MARY STELA BISCHOF	RG	gustavoscholz@idr.pr.gov.br marybischof@idr.pr.gov.br
3	16/01/25	PRODUTOS DA ROÇA		EMAIL ENVIADO EM 16/01 SOLICITANDO DOCS	prodaroaca@gmail.com
4	22/01/25	COOP. DOS TRAB. ASSENTADOS DA REGIÃO DE PORTO ALEGRE - COOTAP	ALCEU NOAL	CNH - ESTATUTO	alceu@cootap.com.br
5	22/01/25	LEGURMÊ ALIMENTOS LTDA.	RAFAEL BACHES	RG - CONTRATO SOCIAL	rafael@legurme.com.br
6	04/02/25	POLPA BRASIL DESIDRATADOS	ANDRESSA LAIZA MEIRA	CNH- PROCURAÇÃO	andressa.meira@polpabrasil.com
7	05/02/25	APRORURAIS - ASSOCIAÇÃO DE PRODUTORES RURAIS DE SÃO TOMÉ	LUANA A KLOBUCHAR DIAS	EMAIL SOLICITANDO DOCS EM 10-02	straotome@hotmail.com
8	12/02/25	ACF ATACADO E LOGÍSTICA LTDA.	ANTONIO CAÇEFO FILHO	CERTIDÃO DA JUNTA-CONTRATO - CNH	acf.licitacao@rdalimentos.com.br
9	12/02/25	J.S.A BRASIL COMERCIAL EIRELI-EPP	SEBASTIÃO GONZAGA DE MORAES NETO	CNH- CONTRATO - CERTIDÃO JUNTA	jsacomercial@hotmail.com

6

Rua dos Funcionários, 1323 – Cabral – Curitiba – Paraná – CEP 80.035-050 - Comissão de Contratação
Fone: (41) 2117--8286/8287 – e-mail: closeed@fundepar.pr.gov.br

					sebastiao.neto@hotmail.com.br
10	12/02/25	SDT ASSESSORIA E REPRESENTAÇÃO LTDA	JOÃO GILNEI SOUZA DE BORBA	CNH- CONTRATO - PROCURAÇÃO	comercial@sdtassessoria.com.br
11	17/02/25	RB ALIMENTOS	DAIANA MARIUSSO	EMAIL SOLICITANDO DOCS EM 17-02	comercial@rbalimentos.com.br
12	17/02/25	ASSOCIAÇÃO DE PRODUTORES DE ORGANICOS - NOSSA TERRA DE RIO NEGRO	DANIELE CRISTINA DE ANDRADE E CRISTINA DE ANDRADE (PRESIDENTE)	RG - CPF - ESTATUTO - CNPJ	cristinadeandradedani@gmail.com
13	17/02/25	TANGARA IMPORTADORA E EXPORTADORA S.A.	CINTIA INES ALVARES	RG - ATA - PROCURAÇÃO	dpvi@tangarafoods.com.br
14	18/02/25	COSTA SUL PESCADOS S.A.	LUCIANO PSCHIEDT	ESTATUTO - CNH - ATA	licitacoescostasul@gmail.com
15	18/02/25	GRANJA CÉU AZUL	JOSUÉ SOARES COELHO	EMAIL SOLICITANDO DOCS EM 18-02	granja.ceuazul@hotmail.com
16	19/02/25	PESSOA FISICA	WELLINGTON DA COSTA SILVA	CNH	wsilva20w@hotmail.com
17	19/02/25	APO ORGANICOS - ASSOC. DE AGRICULTORES DE PRODUTOS ORGANICOS DE RIBEIRÃO CLARO	PAULO JOSE BONATTE DOS SANTOS	CNH - ESTATUTO	aporcorganicos@gmail.com
18	19/02/25	COOPERCAM - COOP. DE COMERCIALIZAÇÃO E INDUSTRIALIZAÇÃO CAMPONESA		EMAIL SOLICITANDO DOCS EM 19-02	coopercamcoopercam65@gmail.com
19	19/02/25	COOPERATIVA AGRÁRIA VALE DO PIQUIRI	DERLI MARTINS DO NASCIMENTO QUINTANILHA	EMAIL SOLICITANDO DOCS EM 19-02	cooperaagra@gmail.com
20	19/02/25	COOPAFI - COOPERATIVA DA AGRICULTURA FAMILIAR INTEGRADA DE CAPANEMA	ARI DEBES	EMAIL SOLICITANDO DOCS EM 19-02	lucas_leviski1@hotmail.com
21	19/02/25	COPERFAM - COOPERATIVA DE AGROECOLOGIA E DA AGRICULTURA FAMILIAR	HERBERTO LAMB	ATA - ESTATUTO - CNH	coperfam@yahoo.com.br
22	19/02/25	COAFTRIL	SILVIA MARA WOICIECHOWSKI	EMAIL SOLICITANDO DOCS EM 19-02	silviawoiciechowski@gmail.com
23	19/02/25	COPROFAP - COOP. DOS PRODUTORES FAMILIARES DE PAIÇANDU	ELIZABETE BORGES	EMAIL SOLICITANDO DOCS EM 19-02	copropafaicandu@gmail.com
24	19/02/25	CORRETORA PRODUÇÕES REPERESENTA :CEREALISTA AGRO BK LTDA, CROCANTE ALIMENTOS, CACAU FOODS	EDIMAR BROENSTRUP OU FELIPE JAMUS OU BRUNO EGGER CAMARGO OU MARIANA FONSECA	DOCS DAS EMPRESAS SENDO ENVIADOS	bruno@corretoraproducao.com.br suporte@corretoraproducao.com.br felipejamus@corretoraproducao.com.br
25	19/02/25	COAFASO - COOPERATIVA DA AGRICULTURA FAMILIAR E SOLIDÁRIA DO OESTE DO PARANÁ	DIEGO ALMIR TUBIANA	RG - ESTATUTO	coafaso@gmail.com
26	19/02/25	COOPERCONTESTADO - COOPERATIVA DE COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS DA REFORMA AGRÁRIA DO CONTESTADO	KATLIN ADRIANE TONET	ATA - RG - CNH	coopercontestado@gmail.com
27	19/02/25	COOPERATIVA COPASOL	ANDRESSA PASSOS	EMAIL SOLICITANDO DOCS EM 19-02	andressapassos0504@gmail.com ccopasolsapopema@gmail.com
28	19/02/25	ASSOCIAÇÃO DOS MORADORES E PRODUTORES RURAIS DA COMUNIDADE DOS ALVES DA LAPA - AGROALVES	VALTER LESNOSKI FIESZT	CNH - ESTATUTO	agroalves.lapa@gmail.com
29	19/02/25	FECAFES- FEDERAÇÃO DE COOPERATIVAS DA AGRICULTURA FAMILIAR E ECONOMIA SOLIDÁRIA DO ESTADO DO PARANÁ	IVORI ALDOMAR WEIDE FERNANDES	ATA - CNPJ - CNH	gerenciacomercial@unifafesparana.org.br
30	19/02/25	AAFAVECO - ASSOCIAÇÃO AGRICULTORES FAMILIARES DE VERA CRUZ DO OESTE	ADÃO DE SOUZA (PRESIDENTE)	ESTATUTO - EMAIL SOLICITANDO DOCS EM 19/02	aafaveco@gmail.com
31	19/02/25	SUCOS FLORAI LTDA.	EVERSON MARCELO CASSIMIRO CORREIA OU WESLEY FERNANDES BRAZ (DIRETOR)	CONTRATO - CNH	marcelosucosflorai@gmail.com
32	20/02/25	COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL COOPERERVAS	ELIAS PADELA	EMAIL SOLICITANDO DOCS EM 20/01	contato@cooperervas.agr.br
33	20/02/25	CEAE - CONSELHO ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	JOSÉ VALDIVINO DE MORAES (PRESIDENTE)	RG -CNH	jose.vrms@gmail.com
34	24/02/25	LICITA-X COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA.	GUSTAVO HENRIQUE DE JESUS LUIZE	CERTIDÃO DA JUNTA - CONTRATO - OAB	gustavo@luize.com.br
35	24/02/25	NUTRISUL S/A PRODUTOS ALIMENTICIOS	FAUSTO ECHER	RG - ESTATUTO- ATA DO CONSELHO	elaine.nezzi@casaredo.com

V - QUESTIONAMENTOS, CONTRIBUIÇÕES, SUGESTÕES, RELATOS E MANIFESTAÇÕES RECEBIDAS POR E-MAIL DOS PARTICIPANTES:

Na sequência, foi efetuada a leitura dos questionamentos, contribuições, relatos e manifestações encaminhados pelas empresas, durante o prazo de publicação do edital, de forma resumida pelos integrantes da mesa e recebidos por e-mail, com as respectivas análises dos setores técnicos, os quais estarão juntados ao processo.

1 – Sra. Simoni Maria Ruthes Heide**QUESTIONAMENTO:**

Remetente: "Simoni Maria Ruthes Heide" <simalizheide@gmail.com>
Para: closeed@fundepar.pr.gov.br
Data: 08/01/2025 18:16
Assunto: Essa audiência e para credenciar produtos que quem ganhou a licitação não havia credenciado?e corrigir preços?por que quem ganhou a licitação vai ficar pir 5 anos né?nao e uma nova licitação?

RESPOSTA:

A Audiência Pública 2025 compreende o planejamento das aquisições anuais destinadas ao Programa de Alimentação Escolar. Para este exercício, tem a intenção de consultar fornecedores, associações e cooperativas da agricultura familiar, interessados em fornecer e/ou registrar preços de gêneros alimentícios diversos, para receber sugestões, esclarecimentos e afins a respeito dos alimentos, tipos de embalagem etc., para futuras licitações e chamadas públicas.

No caso da agricultura familiar, a chamada pública de credenciamento nº 1/2024 terá validade de 5 anos. Contudo, novas classificações e chamadas públicas com outros alimentos poderão ser abertas em paralelo. Sendo assim, a audiência visa obter contribuições dos fornecedores da agricultura familiar para futuras chamadas públicas.

2 –RB Alimentos

Sra. Daiana Mariusso

QUESTIONAMENTO:

RB alimentos

RB DE GARÇA COM. E IND. DE ALIMENTOS EIRELI
Av. Dr. Labieno da Costa Machado, 4.100 – Distrito Industrial
CEP: 17406-100 – Garça / São Paulo – Brasil
www.rbalimentos.com.br

À Comissão de Contratação da Fundepar – Audiência Pública Nº 001/2025 Carta de Contribuição ao Grupo XIX – Doces em Pasta

Prezada Comissão,

Vimos por meio desta mostrar as vantagens da adoção do balde de 4,8kg para os próximos editais, no lugar do proposto de 2kg, visto que, é a escolha mais eficiente e vantajosa para otimizar custos, melhorar a logística e contribuir com a sustentabilidade. Com maior capacidade e melhor aproveitamento, essa mudança garante economia de custos, devido ao tamanho e quantidade de envase de produto acabado, redução de desperdícios no uso e porcionamento e um fluxo de distribuição mais ágil. Além disso, a eliminação do uso de caixas de papelão que reforça ainda mais o nosso compromisso com práticas mais sustentáveis e aceitáveis para o Meio Ambiente.

Abaixo destacaremos algumas vantagens da embalagem proposta e desvantagens da embalagem utilizada hoje:



Benefícios do Balde de 4,8 kg:

- ✓ Melhor custo-benefício – Embalagem maior reduz o custo por quilo e torna a compra mais vantajosa.
- ✓ Mais porções por unidade – Com 160 porções de 30g por balde, há maior eficiência no preparo das refeições.
- ✓ Solução sustentável – A paletização dispensa caixas de papelão, contribuindo para a preservação do meio ambiente e otimização de na organização do produto no pallet que levará uma quantidade muito maior, o que ajuda no quesito espaço. Conforme foto abaixo:



RB alimentos

RB DE GARÇA COM. E IND. DE ALIMENTOS EIRELI
Av. Dr. Labieno da Costa Machado, 4.100 – Distrito Industrial
CEP: 17406-100 – Garça / São Paulo – Brasil
www.rbalimentos.com.br



- ✓ Qualidade e Armazenagem – Salientamos ainda que os baldes possuem perfeita vedação, o que dispensa de fato o uso de embalagens secundárias, que apenas aumentariam o custo do produto e o espaço de armazenamento em vosso estoque.
- ✓ Menos risco de danos – O formato e a resistência do balde reduzem avarias durante o transporte e armazenamento.
- ✓ Logística otimizada – Distribuição mais ágil e eficiente para as unidades escolares.



Desvantagens do Balde de 2,0 kg:

- ✗ Capacidade limitada – Pequeno demais para atender demandas maiores de 100 alunos.
- ✗ Armazenamento ineficaz – É necessário empilhar pelo menos 6 unidades por caixa, dificultando a organização e retirada dos mesmos das caixas.
- ✗ Uso excessivo de espaço – A paletização é menos eficiente, ocupando mais área no Centro de Distribuição, devido a quantidade menor de produto no pallet.

AMORÉ Fitoterapia Cerebral

HUNTER FOODS

AMORÉ PROTEIN

los nietitos

Bonne Maman

TESOURO REAL

RB *alimentos*

RB DE GARÇA COM. E IND. DE ALIMENTOS EIRELI
Av. Dr. Labieno da Costa Machado, 4.100 – Distrito Industrial
CEP: 17406-100 – Garça / São Paulo – Brasil
www.rbalimentos.com.br

× Custo elevado – O menor volume por embalagem resulta em um custo maior por quilo do produto.

× Impacto ambiental negativo – O uso de caixas de papelão gera mais resíduos.

Diante do exposto, ressaltamos a importância em utilizarmos uma embalagem onde o custo benefício torna-se fator decisivo como facilitador do trabalho, e frisamos que o balde de 4,8 kg é a melhor opção hoje para atender as demandas destacadas.

Desta forma, contamos com seu apoio para implementar essa mudança e melhorar a eficiência operacional e a contribuição com a sustentabilidade.

Aguardo seu retorno para avançarmos com essa solução.

RB Amore Alimentos



RESPOSTA:

A sugestão foi apreciada pelo DNA que esclarece que a escolha dos tipos e capacidades de embalagens permitidos em edital considera fatores como a logística de entrega, a resistência do material ao atrito e a temperatura de transporte, a segurança do alimento, o tempo de consumo do item nos estabelecimentos de ensino e o manuseio antes e após a abertura da embalagem. No caso do grupo dos doces em pasta, por se tratar de um edital de produtos novos, a elaboração das especificações está em fase de estudos, além da sugestão efetuada esta administração também deve atender os princípios da economicidade, vantajosidade e competitividade, de acordo com a Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto Estadual nº 10.086/2022.

3 - A COAFLEP - Cooperativa Agropecuária Familiar do Leste Pioneiro
Sr. Rafael Domingues Lopes

QUESTIONAMENTO:

Boa tarde, tudo bem?

Conforme disponibilizado a opção para contribuições e/ou questionamentos para Audiência Pública 001/2025 aos participantes e colaboradores junto a FUNDEPAR, segue abaixo algumas considerações realizadas pela nossa cooperativa:

- Buscar junto aos departamentos competentes a divulgação de informações (recados) de forma assertiva, objetiva e clara para que através das divulgações possamos seguir as ações operacionais;
- Divulgação dos projetos de venda com antecedência mínima de 2 dias úteis, tendo como base o dia da entrega a ser realizada;
- Pagamento dos quantitativos entregues no mês subsequente, evitando acúmulo de pagamentos.

Acreditamos estar ajudando com as contribuições mencionadas acima para o fortalecimento e desenvolvimento dos programas liderados pela FUNDEPAR.

Gratos pela oportunidade.



Rafael Domingues Lopes

Gerente Administrativo
São José da Boa Vista – PR

A VIDA É UM PRESENTE DE DEUS

Nossa vida é um presente de Deus e o que fazemos dela é o nosso presente a Ele.
(São João Bosco)

RESPOSTA:

O Departamento de alimentação escolar acolhe as sugestões e se compromete a buscar melhor formato das informações, de forma a torná-las mais claras e objetivas.

Também esclarece que os projetos de venda costumam ser divulgados para todo o período contratual. Recentemente, quando houve a necessidade de aditar/prorrogar os contratos, ocorreu a liberação dos projetos com data próxima da entrega. E por isso buscará melhorar e respeitar prazos mínimos.

Quanto aos pagamentos, estes são realizados no mês subsequente, exceto em casos de necessidade de correção de notas fiscais, ausência de carimbos/registros de recebimento, rasuras ou outras situações que descumpram o edital. Outro motivo são pagamentos referentes às entregas realizadas no final do ano, em período muito próximo ao encerramento do exercício financeiro, que impede os pagamentos no mesmo ano, e desta forma, devem ser realizados no início do próximo exercício, em que é necessário aguardar a abertura do orçamento do Estado, e a consequente necessidade de encaminhamento dos procedimentos financeiros. Cabe salientar que o Fundepar sempre busca dar celeridade aos pagamentos, para ocorrer de forma ágil e eficiente.

4 – Granja Céu Azul

QUESTIONAMENTOS:

Prezados, Bom dia,

Segue temos alguns questionamentos e também sugestões.

1º - Já deixar traçados as rotas para as devidas entregas, com pontos marcado no GPS, pois estamos encontrando bastante dificuldades para a realização das entregas.

2º - Realizar uma parceria com as Prefeituras, e nos entregarmos a eles os produtos e o pessoal das escolas ja levarem juntamente com o restante da merenda que eles buscam em suas prefeituras.

3º - Criar um ponto fixo para nos entregarmos o produto, assim facilitando a entrega e tambem o custo para a FUMDEPAR.

4º - Realizar uma parceria entre as escolas do interior para que elas busquem até um ponto mais próximo na cidade.

5º - Outro ponto importante é sobre as escolas indígenas, são longe e pouca quantidade a ser entregue inviabilizando a entrega do produto, assim sugerimos que elas também venham a realizar uma parceria para pegar junto a uma mais proxima da cidade.

6º - Acreditamos ser mais viável seguir o modelo do Armazem da Família a qual a entrega é realizada e eles, e as escolas buscam até eles.

7º - Que possam realizar outro edital para que outra empresa realize a entrega nas escolas. E nos realizarmos a entrega em um ponto fixo para a FUMDEPAR.

Agradecemos a oportunidade e nos colocamos a disposição.



ADMINISTRATIVO
Celular: (45) 99815-8108
Email: granja.ceuazul@hotmail.com
Endereço: Linha Dois Irmãos
Município: Céu Azul/PR.

RESPOSTAS:

Sobre a sugestão de deixar os pontos indicados no GPS, o DNA cogita avaliar a viabilidade da consideração na elaboração dos próximos editais, mas pondera, no entanto, que a lista de escolas está sujeita a constantes modificações, podendo ocorrer a inclusão de novas unidades ou o fechamento de outras ao longo do ano letivo e conseqüentemente das contratações. Por essa razão o Anexo do Edital apresenta uma previsão das escolas e seus respectivos endereços. Desta forma, é de responsabilidade do fornecedor vencedor do lote realizar o trajeto mais adequado, levando em conta as especificidades do lote contemplado.

Quanto à realização de parcerias com as prefeituras ou a utilização do modelo de Armazém da Família/pontos fixos, a Administração Pública entende que a sugestão geraria custos adicionais para as escolas ou então para as prefeituras. Explica-se: O Estado é o responsável pela implementação do programa de alimentação destinado às escolas estaduais e, conforme previsto no edital, determina que a entrega ocorra ponto a ponto. Por isso a pesquisa de preços registra valor dos itens prevendo a logística de entrega e os prazos, ou seja, é responsabilidade do fornecedor conhecer e cumprir todas as exigências ao participar da licitação e ao assinar a Ata de Registro de Preços.

Dessa forma, o departamento agradece a contribuição recebida, mas, pelo já explicitado, entende não ser possível firmar parcerias com os 399 municípios, reafirmando que a execução do programa de alimentação escolar é de responsabilidade e de competência do Estado. No momento, esse modelo é o mais adequado para garantir que as entregas dos alimentos sejam realizadas de maneira universal, eficaz e segura em todas as escolas estaduais.

Esclarece, por fim, que a realização de novos certames ocorrerá conforme a demanda da Administração Pública e o vencimento da Ata vigente; que o formato de entrega adotado em editais anteriores, demonstrou resultados positivos e, dessa forma, com o objetivo de assegurar que os alimentos cheguem às escolas de forma eficaz, não há, neste momento, previsão de alteração do modelo adotado pelo FUNDEPAR para os próximos editais.

5 – Legurmê Orgânicos
Sr. Rafael Baches

QUESTIONAMENTOS:

Prezados, bom dia,

Gostaria de me credenciar para a participação na audiência pública do dia 26/02.

Dúvidas e contribuições:

- Grupo XIV - Orgânicos, produto Molho de Tomate: para este item, só são aceitos produtos em embalagem lata ou cartonada, o que se mostrou infrutífero em 2024. Ao mesmo tempo, para os itens Molho de Tomate do grupo XVII, são aceitas entrega em Pouch aluminizado. Gostaríamos de entender esta diferença e porque da distinção para o orgânico, e ao mesmo tempo propor que o produto orgânico possa ser entregue no mesmo perfil de embalagem que o produto tradicional.

- Grupo Complementos, produto Biomassa de banana verde: O descritivo do produto na página 83 trás como único componente do produto a banana verde. Tecnicamente, como indústria especializada neste tipo de produção, entendemos que é obrigatório o uso de algum agente acidificante para manter a conservação do produto de forma segura para seu uso à temperatura ambiente. Sem um controle de pH no produto, há um risco relevante de contaminação por toxina botulínica, que pode ser fatal especialmente para crianças.

- Grupo Complementos, produto Molho de tomate, especificar a embalagem.

Obrigado,

Rafael Baches

11 99132 4051

11 3368 7786

Legurmê Orgânicos

www.legurme.com.br

RESPOSTAS:

Para as contribuições da Legurmê Orgânicos, o posicionamento do DNA é de que a escolha dos tipos de embalagens permitidos em edital considera fatores como a logística de entrega, a resistência do material ao atrito e à temperatura de transporte, a segurança do alimento e o histórico de entregas do item em determinados tipos de embalagem. No caso do molho de tomate orgânico, por se tratar de um produto novo, considerou-se o histórico de entregas dos molhos de tomate tradicionais em editais anteriores, para os quais as embalagens *bag* e *pouch* apresentaram problemas de inchaço e rompimento durante o transporte.

Entretanto segundo pesquisa realizada em anúncios da internet foram encontradas marcas de molho de tomate orgânico em lata. Dessa forma, nos próximos editais para aquisição de molho de tomate convencional, extrato de tomate e polpa de tomate, não serão aceitas embalagens do tipo *bag* ou *pouch*, dado o histórico de danificação dessas embalagens em entregas anteriores, e que gerou prejuízo e desperdício desses alimentos.

Sobre o produto Biomassa de banana verde, o departamento agradece o conhecimento compartilhado e informa que procederá a atualização do descritivo, passando a incluir como ingrediente também o ácido cítrico.

1. Uma terceira sugestão abordada pela empresa Legurmê refere-se à especificação da embalagem do produto Molho de tomate no Grupo Complementos.

Considerando que as entregas da agricultura familiar poderão ocorrer em duas modalidades, para cada uma haverá a exigência de diferentes embalagens, a saber:

- Entrega na unidade armazenadora central: as embalagens provavelmente serão as mesmas utilizadas no pregão eletrônico (lata de folha de flandres ou alumínio e cartonada asséptica), em razão da logística ocorrer de forma centralizada.

- Entrega ponto a ponto: além das embalagens aceitas na entrega centralizada (lata de folha de flandres ou alumínio e cartonada asséptica), por se tratar de uma logística realizada pelas próprias cooperativas, também serão aceitas embalagens de vidro e *bag* ou *pouch* aluminizado.

6 - Bianchin Indústria Arrozeira Ltda.

QUESTIONAMENTO:

“Verificando a especificação técnica do produto Arroz Branco, Arroz Parboilizado verifica-se que a exigência para o quesito umidade está em desconformidade com a legislação atual, pois o edital prevê máximo de 13,2% e a legislação prevê Umidade 14%. Instrução Normativa 6/2009 - MAPA 18/02/2009 Art. 19. O percentual de umidade tecnicamente recomendado para comercialização do arroz beneficiado, das variedades especiais de arroz, dos fragmentos de arroz e do arroz com premix, de qualquer dos subgrupos de arroz beneficiado, bem como da mistura de arroz polido e parboilizado, será de 14% (catorze por cento). Ante o exposto, requeremos esclarecimento quanto a essa questão.”

RESPOSTA

Ao observado pela indústria, o departamento pondera que a Administração Pública segue os princípios da Lei Federal nº 14.133/2021, prezando a eficiência, interesse público, transparência, eficácia, razoabilidade e competitividade, ao adquirir os produtos para a Alimentação Escolar do Estado do Paraná.

Para a definição do parâmetro de umidade do arroz polido e parboilizado, foi considerada a Instrução Normativa do MAPA nº 06/2009, que recomenda:

*“Art. 19. O percentual de umidade tecnicamente **recomendado** para comercialização do arroz beneficiado, das variedades especiais de arroz, dos fragmentos de arroz e do arroz com premix, de qualquer dos subgrupos de arroz beneficiado bem como da mistura de arroz polido e parboilizado, será de 14% (catorze por cento).”*

Contudo, foi estabelecido um percentual inferior de umidade, utilizando a Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO), que é referência nacional em macro e micronutrientes dos alimentos. Visando adquirir um produto adequado e seguro para envio às escolas, destinado à composição do cardápio dos estudantes, o tempo necessário para a logística de produção, entrega na Unidade Armazenadora, envio às escolas e o consumo médio em até 45 dias. Uma vez que um produto com elevado teor de umidade tende a deteriorar-se com maior facilidade, ocasionando prejuízo para a Administração Pública.

Reafirmamos que conforme o Manual de Especificação Técnica há tolerância analítica de 20% para o parâmetro de umidade, estando em conformidade e abrangendo a recomendação da Instrução Normativa do MAPA nº 06/2009.

7 - Pastifício Selmi S/A

QUESTIONAMENTOS:



GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
UNIDADE DE LICITAÇÃO



AO INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL –
FUNDEPAR
REFERENTE AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2025

PASTIFÍCIO SELMI S/A, inscrito no CNPJ nº **46.025.722/0027-30**, por intermédio de seu bastante procurador, o Sr. **Márcio Aparecido Santiago de Oliveira**, portador da Carteira de Identidade nº **3.977.850-5** e do CPF nº **562.371.979-15**, vem por meio desta contribuir para a Audiência Pública nº 001/2025 conforme segue:

GRUPO VI – BISCOITOS

- BISCOITO CREAM CRACKER E BISCOITO MAISENA:

Sugerimos a inclusão de embalagem primária de pacote plástico monocamada – dupla embalagem (externa monocamada e protetora plástica transparente interna).

- BISCOITO ROSQUINHA DE LEITE

Sugerimos a inclusão de embalagem primária de pacote plástico laminado. Não existe no mercado o descritivo atual.

- BISCOITO AMANTEIGADO SABOR BANANA COM CANELA E BISCOITO AMANTEIGADO MAÇA COM CANELA

Questionamos sobre a inserção destes gêneros no cardápio de alimentação escolar. Trata-se de um descritivo muito específico o qual poucas marcas convencionais possuem no mercado. Observamos que marcas desconhecidas vencem a licitação destes gêneros, o qual não localizamos informação alguma a respeito do produto em site do fabricante. Considerando o volume estimado de aquisição de 520.000 quilos de cada sabor, como nasce a demanda e desenvolvimento das especificações dos produtos? Há referência de aquisição de outras instituições públicas? Quais são as marcas pesquisadas e características nutricionais que justificam a inserção de cada uma delas na merenda escolar?

RESPOSTAS:

As sugestões de alteração das embalagens dos Biscoitos Cream Cracker, Maisena e Rosquinha de Leite, serão analisadas para as próximas aquisições.

Quanto à inclusão de biscoitos no cardápio dos estudantes o objetivo é oferecer versatilidade, considerando que o consumo de biscoitos é um hábito alimentar popular entre os brasileiros. Além disso, os biscoitos funcionam como complementos nos lanches



intermediários, especialmente no Programa Mais Merenda, que disponibiliza um lanche de entrada e um lanche de saída aos alunos.

Da mesma forma, a inclusão de outros tipos de biscoitos, como o Biscoito Amanteigado de Banana com Cacau e o Biscoito de Maçã com Canela, visa diversificar o cardápio oferecido aos estudantes. Essa variedade é particularmente relevante desde 2022, quando os estudantes passaram a receber duas opções adicionais de lanches por meio do programa Mais Merenda.

GRUPO VI – MACARRÕES

- SOBRE AS EMBALAGENS PRIMÁRIAS DE TODOS OS CORTES:

Sugerimos a inclusão de embalagem primária de poliéster + polipropileno (PET + PP), além do (BOPP + PP) já exigido em Edital.

- MACARRÃO DE SÊMOLA COM OVOS - TALHARIM

Questionamos sobre o entendimento da Fundepar a respeito do corte "Talharim". O descritivo do Edital traz apenas "formato de massa achatada, longa e cortada em tiras finas com fios de até 1 centímetro". Porém indústrias utilizam formatos diferentes utilizando a nomenclatura "Talharim"

Sempre participamos da licitação com o nosso produto "Ninho 2" o qual entendemos ser o Talharim.



NINHO 2 | TAGLIARINI

RENATA SUPERIORE, RENATA OVOS,
GALO SÉMOLA, GALO SEMOLADO

Porém nos deparamos com concorrentes com produto similar ao nosso macarrão Fettuccine, o qual há uma menor complexidade de produção:



Desta forma, para que haja uma concorrência mais justa na licitação, solicitamos que seja aceito o produto "Talharim / Fettuccine" na licitação, desde que o mesmo atenda a característica de massa achatada, longa e cortada em tiras finas de até 1 centímetro"

- SOBRE AS EMBALAGENS SECUNDÁRIAS DE TODOS OS CORTES:

O edital exige que a embalagem secundária de todos os itens seja caixa com máximo 10Kg. Salientamos que tal exigência aumenta a complexidade na linha de produção, como também no custo do produto, este que é considerado na formação de preço no processo licitatório. Deste modo, para que seja assegurado o princípio da isonomia, é imprescindível que os atuais fornecedores estejam cumprindo rigorosamente as entregas dos macarrões em caixas. Todos atuais fornecedores estão entregando conforme exige o edital? Há alguma exceção à regra?

RESPOSTA:

A análise do departamento considerou a sugestão de alteração das embalagens dos macarrões e informa que estas serão estudadas para as próximas aquisições.

Em relação ao corte do talharim, verificamos que atualmente não existe uma legislação que descreva a diferença entre os cortes e os números de macarrão. No entanto, o fornecedor ganhador deverá apresentar o produto com o tamanho informado em edital, ou seja, até 1 centímetro, e que possua a nomenclatura "talharim".

Quanto às embalagens secundárias, informamos que os fornecedores seguem as exigências do edital, que determina a entrega em caixas de papelão para garantir a integridade do produto, devido à sua sensibilidade. Além disso, a Administração Pública considera essencial o uso de embalagem de papelão para o macarrão, a fim de evitar desperdício de recursos públicos.

**8 - Crocante Alimentos Ltda.
Sra. Lucilene Schmitz**

QUESTIONAMENTOS:

À
Fundação de Educação do Paraná – FUNDEPAR
A/C: Audiência Pública Nº 001/2025 – Biscoito de Polvilho

Sugestões e informações sobre o Biscoito de Polvilho nos cardápios escolares

A empresa CROCANTE ALIMENTOS LTDA vem, por meio deste, apresentar algumas sugestões para a análise e revisão da composição do produto Biscoito de Polvilho utilizado nos cardápios das escolas públicas atendidas pela FUNDEPAR, conforme solicitado para a audiência pública marcada para o dia 26 de fevereiro de 2025.

O produto em questão, fabricado pela Crocante Alimentos, possui uma série de características que o tornam uma opção alimentar diferenciada e saudável, especialmente para o público infantojuvenil. Abaixo, seguem as principais informações e sugestões para a consideração da FUNDEPAR:

1. Ausência de Glúten: O Biscoito de Polvilho fabricado pela Crocante Alimentos não contém glúten, o que o torna uma excelente alternativa para crianças com intolerância ao glúten ou que necessitam de uma dieta sem essa proteína.
2. Matérias-primas especiais: O produto utiliza matérias-primas cuidadosamente selecionadas para garantir sua qualidade e valor nutricional. A gordura utilizada é proveniente do óleo de palma ou de coco, que são opções com menor impacto para a saúde em comparação com outras fontes de gordura. Além disso, a formulação do produto possui baixa utilização de sódio, contribuindo para uma alimentação mais balanceada.
3. Substituição da farinha de soja: Uma sugestão importante para a melhoria do produto refere-se à eliminação da farinha de soja da receita. A utilização deste ingrediente pode interferir na característica original e saborosa do biscoito de polvilho, além de representar um risco potencial à saúde das crianças, especialmente para aquelas que apresentam algum tipo de alergia ou intolerância a derivados de soja.

Com base nas informações acima, solicitamos à FUNDEPAR que analise a possibilidade de revisar a composição do Biscoito de Polvilho nos cardápios escolares, considerando as melhorias sugeridas. Acreditamos que essas alterações poderão beneficiar tanto o valor nutricional quanto a aceitação do produto por parte dos alunos.

Agradecemos a atenção e ficamos à disposição para quaisquer esclarecimentos adicionais ou para contribuir com outras informações que possam ser úteis para a análise da proposta.

Atenciosamente,

Sertanópolis, 21 de janeiro de 2025.

LUCILENE
SCHMITZ
DANCINI:8033259
5900

Assinado de forma digital
por LUCILENE SCHMITZ
DANCINI:80332595900
Dados: 2025.02.19
16:27:46 -03'00'

Lucilene Schmitz Dancini
CPF: 803.325.959-00



RESPOSTA:

Informamos que as sugestões de alteração das especificações do Biscoito de Polvilho serão estudadas e que a equipe técnica irá analisar a possibilidade de alterar esse processo em futuros editais. Lembramos que os produtos da Alimentação Escolar visam o interesse da Administração Pública, seguindo os princípios da economicidade, vantajosidade e competitividade, de acordo com a Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto Estadual nº 10.086/2022.

9 - Cerealista Agro BK Ltda.

QUESTIONAMENTO:

CEREALISTA AGRO B.K. LTDA
CNPJ – 28.911.052/0001-39
ROD PR 522, KM 13 S/N, IMBITUVA-PR, CEP – 84430-000
E-MAIL – cerealistaagrobk@gmail.com/ TELEFONE – (42) 99811-1003

Sugestões de alterações - AUDIÊNCIA PÚBLICA: Nº 001/2025

CEREALISTA AGRO BK LTDA

CNPJ: 28.911.052/0001-39

À Comissão de Contratação do Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional – FUNDEPAR

Prezados,

A empresa **CEREALISTA AGRO BK LTDA**, devidamente entregue, vem, por meio desta, apresentar sua sugestão com relação à obrigação dos fornecedores efetuar troca (recall) diretamente nas escolas do Paraná, conforme previsto no item **10.1.2 do Edital**.

1. IMPOSSIBILIDADE LOGÍSTICA DA ENTREGA DIRETA NAS ESCOLAS

O referido estabelece a necessidade de que o fornecedor substitua produtos com cláusulas ou danos **no local onde ocorrer o fato**. Tivemos diversos Recalls de feijão cores e preto o qual, em sua grande maioria a Fundepar e/ou as unidades de ensino não adotam as medidas necessários para armazenamento adequado do produto.

Para fins de habilitação, o Edital de licitação exige o descritivo técnico do produto “Ficha técnica” o qual este traz as condições de armazenamento:

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Deve ser conservado em local seco e arejado, sem incidência de luz solar direta.

Do mesmo modo, na própria embalagem do produto o fabricante dá as instruções de armazenamento.

Logo, é sabido que muitas unidades escolares tem uma condição de armazenamento precária o qual não cumpre com as orientações estabelecidas pelo fabricante para durabilidade do produto.

Desta forma, não é possível responsabilizar os fornecedores pela má condição de armazenamento do mesmo. Sugerimos que os editais de compra sejam revistos para obrigar a reposição do produto avariado desde que a Codapar e unidades escolares comprovem através de fotos que estão cumprindo as condições de armazenamento indicados pelo fabricante.

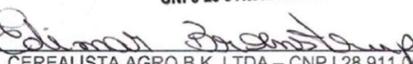
Isso inclusive auxiliará a Fundepar a apurar as necessidades de ajustes nas unidades de Ensino, inclusive no próprio armazém da CODAPAR para recebimentos dos gêneros.

2. PEDIDO

Diante dos argumentos apresentados e considerando a **AUDIÊNCIA PÚBLICA: Nº 001/2025**, solicitamos a revisão às obrigações de recall, adequando-as a um formato justo para que não seja oneroso ao fornecedor.

Imbituva, 19 de Fevereiro de 2025.

Cerealista Agro B K Ltda ME
AGROSUL
CNPJ 28.911.052/0001-39


CEREALISTA AGRO B.K. LTDA – CNPJ 28.911.052/0001-39
EDIMAR BROENSTRUP – SÓCIO ADMINISTRADOR
CPF: 060.984.619-10 / CNH 03963491513 DETRAN PR

RESPOSTAS:

A manifestação do Departamento de Alimentação lembra que é responsabilidade do contratado entregar o produto em perfeitas condições, atendendo ao padrão de identidade e qualidade definidos no Manual de Especificação Técnica.

A substituição de produtos através do procedimento de *recall* ocorre quando o produto apresenta vício ou dano dentro do prazo de validade. Reforça que, de acordo com o Guia para Determinação de Prazos de Validade de Alimentos, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, a cadeia produtiva de alimentos deve assegurar que os alimentos, durante seu prazo de validade, cumpram com os requisitos estabelecidos nos respectivos padrões de identidade e qualidade e padrões microbiológicos fixados, pela Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 724, de 1º de julho de 2022 e Instrução Normativa (IN) nº 161, de 1º de julho de 2022.

Ainda segundo a ANVISA, se um produto apresenta algum problema relacionado à qualidade ou segurança dentro do prazo de validade, o fabricante tem a obrigação de comunicar imediatamente as autoridades competentes e realizar ações corretivas, como *recalls*, para evitar danos ao consumidor.

Conforme o Guia para Determinação de Prazos de Validade de Alimentos da Anvisa, fatores intrínsecos (como composição, atividade de água e pH) e extrínsecos (como temperatura, umidade e exposição à luz) podem influenciar a conservação dos alimentos.

As escolas recebem capacitações periódicas sobre Boas Práticas de Manipulação, com orientações claras sobre o correto armazenamento dos alimentos. Quando o dano ao produto for identificado como consequência de falhas de armazenamento por parte da escola, o gestor responsável será devidamente responsabilizado, conforme a Instrução Normativa Fundepar vigente.

Assim sendo, sempre que necessário o *recall* e o Contratado verificando irregularidades no local, deverá contatar o Fundepar para verificação da competência.

Todavia, sua sugestão de que a troca, caso necessária, deva ocorrer no local precisamente indicado no edital, será analisada.

10 – Costa Sul Pescados

QUESTIONAMENTOS:



COSTA SUL PESCADOS S/A, SIF 3104
Rua Prof. Manoel Evaldo Müller 2827 -
Machados Navegantes - SC, CEP 88375-
000 FONES: (047) 2103-3000

REV.:

DATA: 20/2/2025

DESCRIPTIVO DE PRODUTO

PRODUTO

Produto: Hambúrguer de Tilápia
Nome Científico: Oreochromis niloticus
Validade: 24 meses **Armazenagem:** Manter congelado até -18 °C
Sugestão do R\$/Kg: R\$14,30

Produto preparado 100% a partir da carne do filé de tilápia ,não tendo assim nenhum tipo de carne de outros peixes misturado.
O hambúrguer de tilápia é 100% sem espinhas.

O produto contém uma ótima quantidade de proteína e vários outros benefícios para a saúde, pois contém várias vitaminas e também ômega 3, vitaminas essas essências para o bom desenvolvimento e crescimento dos alunos. Por ser feito somente da carne do filé de tilápia, se torna um produto de excelente qualidade, tanto é que a tilápia hoje em dia é o pescado mais aceito do Brasil.

Este produto destaca-se também pelo excelente preço em relação ao filé de tilápia, levando-se em consideração que o filé está na faixa de R\$ 36,00/kg e o Hambúrguer na faixa de R\$ 14,30/kg.

Nosso hambúrguer de Tilápia que comercializamos atualmente tem a gramatura de 90Grs, achamos ser uma ótima opção para servir nas refeições dos alunos, mais se for necessário estamos dispostos a adaptar a gramatura dos hambúrgueres conforme a necessidade desse órgão.

BENEFÍCIOS DA TILÁPIA PARA A SAÚDE

1. Ômega 3: Um dos principais benefícios da tilápia para a saúde e boa forma é sem dúvida o seu teor de ômega. Os ácidos graxos são considerados gorduras saudáveis essenciais, o que significa que não são produzidos pelo nosso organismo, sendo necessário obter através da alimentação diária. O consumo desta espécie de peixe que contém **ômega 3**, melhora a capacidade de aprendizagem das crianças, revelando efeitos positivos sobre as funções cerebrais associadas à memória dos mais novos. O consumo de ômega 3 aumenta o número de glóbulos vermelhos do sangue, o que influencia de forma positiva os níveis de atenção das crianças, facilitando desta forma o seu desenvolvimento intelectual.

2. Vitamina D: A vitamina D é essencial para a manutenção da saúde. Em geral, ela contribui com a absorção de cálcio, crescimento ósseo, atua como regulador do crescimento, do sistema cardiovascular, imunológico e músculos. **A deficiência de vitamina D** já foi associada ao desenvolvimento de doenças cardiovasculares, autoimunes, esclerose múltipla, artrite reumatoide, diabetes e câncer. Sendo ela muito importante para a saúde do ser humano.

3. Protege a saúde do cérebro e coração: A concentração de ácidos graxos, **vitaminas do complexo B e selênio** no salmão ajudam e muito o cérebro e coração. A combinação contribui com a redução das inflamações que desencadeiam doenças cardíacas, ajuda as funções cerebrais em todas as idades, reduz os sintomas de depressão e diminui a ansiedade.

4. Fonte de Proteína: As proteínas são nutrientes protagonistas na construção de massa muscular, fornecem energia, anticorpos, são responsáveis por transmitir impulsos nervosos que formam os pensamentos e comandos para a nossa movimentação.

RESPOSTAS:

A contribuição encaminhada pela COSTA SUL PESCADOS será analisada pelo departamento que irá estudar a possibilidade de incluir o Hambúrguer de Tilápia para as aquisições futuras do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) das Escolas do Paraná. Lembra, entretanto, que todos os produtos destinados ao PNAE devem seguir as diretrizes da Resolução CD/FNDE nº 006/2020 e da Resolução CD/FNDE nº 03/2025. Além disso, a Administração Pública preza pelo cumprimento dos princípios da economicidade, vantajosidade e competitividade, de acordo com a Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto Estadual nº 10.086/2022.

A Costa Sul, também questionou a necessidade de os laudos das análises serem obrigatoriamente emitidos por laboratório credenciado ao MAPA.

Em relação ao questionamento o departamento de Alimentação lembra que, nos termos do Edital, os laudos de análises laboratoriais serão emitidos pelo laboratório contratado pelo Fundepar. Sendo assim, antes do início de cada entrega, o Fundepar entrará em contato com o fornecedor via e-mail para solicitar os dados da coleta das amostras para encaminhar ao laboratório. O mesmo irá coletar as amostras e realizar as análises descritas no Padrão de Identidade e Qualidade do Produto.

**11- COPACOL – Cooperativa Agroindustrial Consolata:
QUESTINAMENTOS:**



**À COMISSÃO DE CONTRATAÇÃO DO INSTITUTO PARANAENSE DE
DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL – FUNDEPAR**

Audiência Pública nº 01/2025 Fundepar.

A COPACOL - COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL CONSOLATA,
Pessoa Jurídica de direito privado, CNPJ 76.093.731/0007-86 com sede
à Rua Des Munhoz De Mello 176, Jardim Pacaembu, CEP 85.415-000,
CAFELANDIA-PR, representada neste ato conforme ato constitutivo, vem
com propósito de propor

**SUGESTÕES PARA APRIMORAMENTO DAS EXIGÊNCIAS DE
QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA E TÉCNICA NO
EDITAL DA FUNDEPAR**

1. INTRODUÇÃO

A qualidade da merenda escolar fornecida às crianças da rede pública
estadual do Paraná deve ser prioridade absoluta. No entanto, frequentemente

Copacol

observamos a participação de empresas "aventureiras" em licitações de grande porte, sem a devida qualificação técnica e financeira para a execução dos contratos. Esse fenômeno gera um impacto direto na alimentação dos estudantes, comprometendo a segurança alimentar, causando atrasos e, em muitos casos, resultando na frustração completa da entrega ou na rescisão contratual. Os prejuízos não se limitam apenas à Administração Pública, mas também aos milhares de alunos que dependem desses alimentos para sua nutrição e desenvolvimento.

É inaceitável que empresas sem estrutura adequada, sem histórico de fornecimento confiável e sem capacidade produtiva assumam contratos de grande vulto, colocando em risco a entrega de insumos essenciais para as escolas. Essa realidade exige um debate aprofundado sobre a necessidade de reforçar os critérios de qualificação econômico-financeira e técnica nos editais da Fundepar. Garantir que os contratos sejam celebrados apenas com empresas efetivamente capacitadas não é apenas uma questão administrativa, mas um compromisso com a qualidade de vida e a saúde dos estudantes.

A intenção não é restringir a participação de empresas idôneas e competentes, mas sim estabelecer salvaguardas que assegurem que somente aquelas que realmente possuem estrutura, expertise e capacidade logística possam ser contratadas. Dessa forma, propomos ajustes que reforcem a idoneidade dos participantes, garantindo a execução eficaz dos contratos e proporcionando alimentos de qualidade para os alunos da rede pública estadual.

Reforçamos nosso posicionamento em concordância com a perspectiva de intensificar a competitividade do processo licitatório. Entretanto, enfatizamos a importância primordial de assegurar a manutenção da seriedade e do compromisso por parte das empresas participantes.



Este equilíbrio entre competitividade e integridade é fundamental para o aprimoramento do ambiente de licitações, garantindo que a disputa não apenas promova a obtenção de ofertas mais vantajosas para a administração pública, mas também preserve os princípios de justiça e equidade. A competitividade deve ser fomentada de maneira que estimule a participação de um número maior de licitantes qualificados, promovendo assim a diversidade de propostas e a inovação.

Contudo, é imprescindível que tal estímulo à competitividade não comprometa a exigência de que todas as empresas participantes demonstrem não apenas capacidade técnica e financeira, mas também um firme comprometimento com os valores éticos e com o cumprimento rigoroso das obrigações contratuais. A promoção de um processo licitatório que valorize esses aspectos contribuirá significativamente para o fortalecimento da confiança no sistema de contratações públicas, assegurando a seleção de fornecedores que não apenas ofereçam as melhores condições, mas que também estejam plenamente aptos a executar os contratos com eficiência, responsabilidade e transparência.

2. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

Sugerimos que, o edital deve exigir critérios mais rigorosos para comprovação da capacidade econômico-financeira dos licitantes, pois a simples adoção de índices financeiros mais rigorosos – tais como Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC) – não constitui, por si só, garantia de que a empresa contratada seja efetivamente sólida do ponto de vista financeiro. Embora tais indicadores sejam úteis para avaliar a relação entre o ativo e o passivo, bem como a capacidade de

Copacol

pagamento de curto e longo prazos, eles não contemplam integralmente a complexidade do panorama econômico de cada organização.

Com efeito, grandes empresas, em virtude de sua estratégia de crescimento ou de investimentos vultosos em infraestrutura e tecnologia, tendem a apresentar níveis mais elevados de endividamento, o que pode pressionar seus indicadores de liquidez ou solvência. Em um primeiro olhar, tais índices poderiam sugerir maior risco financeiro; no entanto, a realidade pode ser diversa: se a capacidade de geração de receitas for robusta e estiver alinhada ao dimensionamento adequado dos financiamentos, o comprometimento financeiro poderá ser sustentável. Em outras palavras, o baixo índice de liquidez de uma corporação de grande porte não é, necessariamente, um indicativo de incapacidade de honrar obrigações contratuais.

Por outro lado, micro e pequenas empresas (ME/EPP) podem exibir índices de liquidez elevados justamente porque têm um volume menor de passivos ou não assumem grandes compromissos de financiamento, o que as torna, em tese, menos endividadas. Contudo, essa "boa fotografia" financeira nem sempre reflete a verdadeira capacidade de lidar com contratos de maior envergadura. A ausência de dívidas expressivas pode derivar de uma estrutura operacional simples ou de um porte reduzido, mas não significa, necessariamente, que essas empresas estejam preparadas para honrar compromissos contratuais de elevado valor e complexidade.

Ademais, há que se considerar que os indicadores de liquidez e solvência, embora importantes, não analisam aspectos qualitativos da gestão, do planejamento estratégico e da capacidade gerencial de cada organização. Setores diferentes podem exigir níveis distintos de alavancagem, havendo empresas em setores altamente

Copacol

competitivos e intensivos em capital que se valem de endividamento para se manter atualizadas tecnologicamente, sem que isso signifique descontrole financeiro.

Diante desse cenário, a adoção de patamares mínimos mais rigorosos para LG, SG e LC pode até fornecer um filtro inicial, porém não assegura, de forma absoluta, a saúde financeira da futura contratada. Recomenda-se, portanto, que a análise desses índices seja complementada por outras ferramentas de avaliação econômico-financeira e por critérios que permitam verificar a efetiva capacidade de execução do objeto contratual, a solidez da governança corporativa, o histórico de cumprimento de obrigações contratuais e a viabilidade do modelo de negócios adotado.

Em conclusão, ainda que o incremento dos critérios financeiros seja uma resposta legítima para mitigar riscos em procedimentos de contratação, não se deve depositar confiança exclusiva nesses indicadores. É fundamental compreender as características particulares de cada empresa, como estágio de desenvolvimento, estratégias de crescimento, setor de atuação e histórico de investimentos, para que o processo de seleção seja o mais preciso possível quanto à capacidade financeira efetiva dos participantes.

Exigência de capital social mínimo: Para contratos de grande monta, deve-se exigir que a empresa licitante possua capital social proporcional ao volume da aquisição.

Exigência de Patrimônio líquido mínimo: na mesma condição do Capital social, exigir que o patrimônio líquido da licitante seja compatível com o valor total da contratação.

São muitas micro e pequenas empresas participando e vencendo licitações milionárias em desacordo com seu enquadramento, o que gera um risco substancial à execução contratual. Os índices econômico-financeiros exigidos atualmente

Copacol

nos editais não são suficientes para inibir a participação de empresas sem a devida capacidade de cumprir contratos dessa magnitude.

Embora a **Lei de Licitações** impeça que ME/EPP usufruam dos benefícios de empate em certames acima de R\$ 4.800.000,00, contudo, isso não elimina o risco de que essas empresas, mesmo sem estrutura adequada, assumam compromissos que não conseguem cumprir.

Isso porque em muitos casos, há lotes cuja quantidade supera o máximo de faturamento anual permitido para micro e pequenas empresas. Isso sugere que algumas dessas empresas estão participando de licitações milionárias com o apoio oculto de corporações maiores, que utilizam essas pequenas empresas como fachada para vencer o certame sem se submeter às exigências mais rigorosas.

Essa prática levanta suspeitas sobre a real capacidade de execução desses contratos e compromete a transparência do processo licitatório. Idealmente, as grandes empresas, que possuem os meios necessários para cumprir integralmente o contrato, deveriam ser as verdadeiras concorrentes, garantindo a execução com seu próprio patrimônio e responsabilidade.

Portanto, propomos medidas adicionais para qualificar os critérios de avaliação econômico-financeira e minimizar a incidência de licitantes sem solidez financeira, com base na jurisprudência e melhores práticas de contratações públicas.



3. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

O critério atual do edital limita-se à apresentação de atestado de capacidade técnica, sem avaliação mais criteriosa da aptidão real do fornecedor. Essa lacuna pode comprometer a qualidade dos produtos adquiridos e abrir margem para fornecedores inaptos assumirem contratos que não poderão cumprir adequadamente. A exigência de uma documentação técnica mais detalhada não é apenas um formalismo burocrático, mas uma garantia concreta de que os produtos entregues atenderão aos padrões sanitários e nutricionais exigidos para a alimentação escolar.

Para garantir a qualidade dos produtos adquiridos, sugerimos que sejam inseridas as seguintes exigências:

- Documentação específica para comercialização de gêneros alimentícios de origem animal:
- Apresentação do alvará sanitário dos veículos utilizados para a entrega: Comprovação de que a frota esteja autorizada pelos órgãos de vigilância sanitária competentes, assegurando condições adequadas de transporte e conservação dos gêneros alimentícios.
- Laudos de análises microbiológicas, microbiológicas, microscópicas e físico-químicas: Exigência de documentação técnica que ateste a qualidade dos itens fornecidos, demonstrando estarem em conformidade com as normas sanitárias e padrões de segurança alimentar vigentes.

Copacol

- Registro do rótulo dos produtos, assegurando que todas as informações nutricionais e de procedência estejam em conformidade com a legislação.
- Comprovação de Registro do Conselho de Medicina Veterinária (CMRV) da empresa e do responsável técnico, comprovando que há supervisão veterinária e responsabilidade técnica pelo processamento dos produtos.
- Atestado técnico de capacidade produtiva, emitido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), atestando que a empresa tem condições estruturais para atender à demanda do contrato.
- Carta de co-responsabilidade ou autorização do fabricante, garantindo que os produtos comercializados tenham origem legítima e estejam de acordo com os padrões exigidos no Edital de Licitação.
- Comprovação de capacidade produtiva: Atestado emitido pelo MAPA ou órgão competente sobre a capacidade de produção e distribuição, garantindo que a empresa consiga atender o volume licitado sem comprometer a qualidade dos produtos.

Tem-se conhecimento de manifestações no sentido de que, em âmbito administrativo, optou-se por adotar apenas o atestado de capacidade técnica como requisito, sem aprofundar exigências adicionais. Entretanto, cabe ressaltar que a comercialização de gêneros alimentícios de origem animal envolve uma série de obrigações definidas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), cuja observância mínima deve ser exigida também pelo setor público no momento da contratação. A não verificação desses requisitos mais específicos pode acarretar o fornecimento de produtos

Copacol

em condições inadequadas, colocando em risco a saúde dos estudantes e a credibilidade das instituições responsáveis.

O fortalecimento dessas exigências não apenas melhora o nível de qualidade dos fornecedores, mas também assegura que a alimentação escolar oferecida seja segura, nutritiva e compatível com os padrões sanitários exigidos. Portanto, reforçar os mecanismos de qualificação técnica não é uma questão de dificultar a concorrência, mas sim de proteger um dos bens mais preciosos da sociedade: a saúde e o desenvolvimento das crianças e adolescentes da rede pública estadual.

4. CONTROLE DE QUALIDADE E FISCALIZAÇÃO

Sugere-se que a Fundepar implemente mecanismos de fiscalização mais rígidos para garantir a entrega dos produtos conforme o exigido no edital. No caso da tilápia, que já foi recentemente licitada, é necessário assegurar que os produtos atendam integralmente à legislação vigente, evitando casos de produtos com excesso de água ou substituições por espécies diferentes.

Além disso, é fundamental que sejam estabelecidos procedimentos claros para verificação e monitoramento da qualidade dos produtos fornecidos, incluindo auditorias periódicas e análises laboratoriais para identificação de possíveis inconformidades. Essas medidas são essenciais para garantir a segurança alimentar e a conformidade dos gêneros adquiridos com os padrões exigidos no edital da Fundepar.

Questionamos inclusive a possibilidade dos demais fornecedores acompanharem os produtos que estão sendo entregues nas escolas e acompanhamento das análises dos mesmos.



Por fim, agradecemos a atenção dispensada a estas sugestões e permanecemos à disposição para quaisquer esclarecimentos adicionais que se façam necessários. Confiamos que as medidas propostas contribuirão significativamente para o aprimoramento dos processos licitatórios, reafirmando o compromisso com a transparência, a eficiência e a justiça

Cafelândia, 19 de fevereiro de 2025.

COPACOL - COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL CONSOLATA

CNPJ 76.093.731/0007-86

A empresa **Copacol – Cooperativa Agroindustrial Consolata** apresentou considerações a respeito da comprovação da capacidade econômico-financeira dos licitantes.

“Sugerimos que, o edital deve exigir critérios mais rigorosos para comprovação da capacidade econômico-financeira dos licitantes, pois a simples adoção de índices financeiros mais rigorosos – tais como Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC) – não constitui, por si só, garantia de que a empresa contratada seja efetivamente sólida do ponto de vista financeiro. Embora tais indicadores sejam úteis para avaliar a relação entre o ativo e o passivo, bem como a capacidade de pagamento de curto e longo prazos, eles não contemplam integralmente a complexidade do panorama econômico de cada organização. Em outras palavras, o baixo índice de liquidez de uma corporação de grande porte não é, necessariamente, um indicativo de incapacidade de honrar obrigações contratuais.

Por outro lado, micro e pequenas empresas (ME/EPP) podem exibir índices de liquidez elevados justamente porque têm um volume menor de passivos ou não assumem grandes compromissos de financiamento, o que as torna, em tese, menos endividadas. Contudo, essa “boa fotografia” financeira nem sempre reflete a verdadeira capacidade de lidar com contratos de maior envergadura.

Recomenda-se, portanto, que a análise desses índices seja complementada por outras ferramentas de avaliação econômico-financeira e por critérios que permitam verificar a efetiva capacidade de execução do objeto contratual, a solidez da governança corporativa, o histórico de cumprimento de obrigações contratuais e a viabilidade do modelo de negócios adotado.

Em conclusão, sugere-se a:

Exigência de capital social mínimo: Para contratos de grande monta, deve-se exigir que a empresa licitante possua capital social proporcional ao volume da aquisição.

Exigência de Patrimônio líquido mínimo: na mesma condição do Capital social, exigir que o patrimônio líquido da licitante seja compatível com o valor total da contratação.

RESPOSTA:

O Departamento de alimentação em recente estudo, visto este tema da capacidade financeira já ter sido pauta da audiência anterior, confirmou o entendimento da participante COPACOL, ao verificar nos anos de 2021 a 2023 os demonstrativos financeiros dos participantes, inclusive chegando à conclusão de que os índices mínimos de 0,5 traria maior justiça à realidade das empresas de maior porte.

E, ainda, conforme sugerido, atualmente a conclusão é de que caso no permitido em lei se solicite comprovação de Patrimônio Líquido ou Capital Social de 10%, de forma cumulativa às demais demonstrações já solicitadas estaria, também, restringindo a participação das pequenas empresas, por se considerar o valor vultoso para a alimentação escolar, referente aos Lotes propostos nos certames.

Todavia, agradecemos a sugestão e continuaremos fazendo estudos para verificação da melhor qualificação financeira a ser exigida, como garantias, Patrimônio Líquido, Capital Social.

QUESTINAMENTO 2:

Ainda sobre a habilitação de fornecedores, a segunda contribuição da Copacol considera que o critério atual do edital se limita à apresentação de atestado de capacidade técnica, sem avaliação mais criteriosa da aptidão real do fornecedor.

E sugere, para garantir a qualidade dos produtos adquiridos, que sejam inseridas as seguintes exigências:

1. Documentação específica para comercialização de gêneros alimentícios de origem animal;
2. Apresentação do alvará sanitário dos veículos utilizados para a entrega: Comprovação de que a frota esteja autorizada pelos órgãos de vigilância sanitária

- competentes, assegurando condições adequadas de transporte e conservação dos gêneros alimentícios.
3. Laudos de análises microbiológicas, microbiológicas, microscópicas e físico-químicas: Exigência de documentação técnica que ateste a qualidade dos itens fornecidos, demonstrando estarem em conformidade com as normas sanitárias e padrões de segurança alimentar vigentes.
 4. Registro do rótulo dos produtos, assegurando que todas as informações nutricionais e de procedência estejam em conformidade com a legislação.
 5. Comprovação de Registro do Conselho de Medicina Veterinária (CMRV) da empresa e do responsável técnico, comprovando que há supervisão veterinária e responsabilidade técnica pelo processamento dos produtos.
 6. Atestado técnico de capacidade produtiva, emitido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), atestando que a empresa tem condições estruturais para atender à demanda do contrato.
 7. Carta de co-responsabilidade ou autorização do fabricante, garantindo que os produtos comercializados tenham origem legítima e estejam de acordo com os padrões exigidos no Edital de Licitação.
 8. Comprovação de capacidade produtiva: Atestado emitido pelo MAPA ou órgão competente sobre a capacidade de produção e distribuição, garantindo que a empresa consiga atender o volume licitado sem comprometer a qualidade dos produtos.

Propõe, ainda, que o Fundepar implemente mecanismos de fiscalização mais rígidos para garantir a entrega dos produtos conforme o exigido no edital. No caso da tilápia, que já foi recentemente licitada, é necessário assegurar que os produtos atendam integralmente à legislação vigente, evitando casos de produtos com excesso de água ou substituições por espécies diferentes.

Além disso, é fundamental que sejam estabelecidos procedimentos claros para verificação e monitoramento da qualidade dos produtos fornecidos, incluindo auditorias periódicas e análises laboratoriais para identificação de possíveis inconformidades. Essas medidas são essenciais para garantir a segurança alimentar e a conformidade dos gêneros adquiridos com os padrões exigidos no edital da Fundepar.

RESPOSTA:

As sugestões foram examinadas pelo departamento de alimentação que se compromete a estudá-las observando que a documentação exigida para Habilitação Técnica deve ser consoante ao permitido pela lei para fins de comprovação, no entendimento de que qualquer exigência a mais do indicado no rol de documentos trazidos na Lei 14.133/2021 trata-se de restrição à participação e, a depender, não são aprovados pela Procuradoria geral do Estado.



Quanto ao controle de qualidade dos itens contratados está estabelecido no edital, Manual de Especificação Técnica, a descrição dos procedimentos para inspeção e coleta de amostras dos itens contratados, conforme os critérios previstos nas legislações e regulamentos vigentes. A legislação atual também contempla mecanismos de fiscalização da execução do contrato, e a falta de cumprimento das obrigações deverá ser apurada, com a devida responsabilização pela não execução. Ressalta que os produtos destinados à Alimentação Escolar atendem ao interesse da Administração Pública, observando os princípios da economicidade, vantajosidade e competitividade, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021 e o Decreto Estadual nº 10.086/2022.

Agradecemos pelas sugestões e contribuições para a Audiência Pública de 2025 e informamos que iremos analisar a possibilidade de alterar essas solicitações em futuros editais.

12 - Polpa Brasil Desidratados

QUESTIONAMENTOS

AUDIÊNCIA PÚBLICA FUNDEPAR

001/2025

Empresa: Polpa Brasil Desidratados – Fraiburgo (SC)

1. Sobre o padrão de identidade e qualidade dos produtos, conforme descrito no Edital nº925/2024 para os itens:

- Barra de banana com cacau sem adição de açúcares

- Barra de banana com morango sem adição de açúcares

No item 2, que dispõe sobre as análises mínimas, sobre (2.8 umidade: máximo 20g/100g crítico) – e nas observações diz que, existe uma tolerância de + ou – 4g/100g, traz a dúvida de que, se a umidade for menor do que 16g / 100g, o produto seria reprovado? Mesmo que, neste caso, uma menor umidade (do que 16g/100g) não traga risco para o consumidor ou faça com que o produto perca a sua qualidade?

No item 2, que dispõe sobre as análises mínimas, sobre (2.9 carboidratos: máximo 65g / 100g crítico) nas observações da barra de banana com cacau, a tolerância é de + ou – 13g / 100g, e nas observações da barra de banana com morango, a tolerância é de + ou – 4g / 100g. Nossa dúvida é em relação ao porquê de valores tão distintos, para produtos similares. Se formos considerar desta maneira, nosso receio é de haver problemas com a faixa de tolerância da barra de banana com morango, visto que, uma variação de 4g/100g em carboidratos é considerada baixa devido aos métodos analíticos pouco precisos utilizados. Sugerimos que seja considerada a tolerância de 13g / 100g para ambas, nos sentimos mais seguros em relação a aprovação técnica dos nossos produtos.

Ainda sobre as barras de frutas, existe uma perspectiva de aquisição e inclusão nos cardápios, de outras variedades de barras de frutas? Atualmente, está sendo adquirido banana com cacau e banana com morango. Outros sabores, como maçã com canela, frutas amarelas, salada de frutas (mamão, banana e maçã), etc.

2. Sobre a aquisição de COMPOSTO LÁCTEO, existe a possibilidade de incluir nas compras, um composto lácteo sem adição de açúcar? Qual é a perspectiva da FUNDEPAR em relação às normativas impostas pelo FNDE para a aquisição deste tipo de produto?

3. No Edital da Audiência Pública, na página 118, que dispõe sobre as embalagens primária e secundária dos produtos, consta a informação de que as embalagens devem apresentar-se com a mensagem de “VENDA PROIBIDA – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – FNDE/MEC – FUNDEPAR – PARANÁ – DISQUE DENÚNCIA (41) 2117-8101”. Esta informação é obrigatória para todos os produtos? Como realizamos assinatura em ata de registro de preço, não temos certeza dos volumes consumidos, logo temos que nos organizar com embalagem para atendimento aos pedidos contratados, gerando uma utilização exclusiva para o fornecimento. Acreditamos que essa informação somente seria necessária se tivéssemos um volume pré estabelecido de compra para assegurar a compra de embalagens personalizadas.

4. Quanto a participação em pregões eletrônicos: Temos acompanhado disputas cada vez mais acirradas nos pregões, onde muitas vezes preços que não condizem com a prática do mercado são trabalhados. Muitos fornecedores após ganhar o processo e validar documentação (mesmo sem ter o produto de fato para fornecimento) acabam saindo em busca de fornecedores para compra dos volumes ou até mesmo desenvolver produtos para atender a necessidade. De certa forma essa prática só prejudica o FUNDEPAR, colocando em dúvida a qualidade dos produtos, a segurança no fornecimento e idoneidade do fornecedor. Seria interessante se houvesse alguma forma uma pré validação de produtos e fornecedores para participação nos pregões da FUNDEPAR. Seja validação de documentação e garantia de fornecimento e produto. Isso também seria uma forma de agilizar os processos pós pregão, tendo em vista que o vencedor do certame está realmente apto para fornecimento nas necessidades que o Fundepar espera.

RESPOSTA

Quanto à tolerância analítica adotada para os parâmetros físico-químicos das barras de frutas, esclarecemos que os limites são estabelecidos para valores que ultrapassam a faixa permitida. No caso da umidade, resultados de até 15g/100g estão dentro do limite estipulado. Contudo, caso o produto apresente umidade de até 18g/100g (considerando uma tolerância de 3g/100g), ainda será passível de aprovação. Assim, destacamos que valores abaixo de 15g/100g e entre 15g e 18g/100g estão em conformidade com as exigências do PIQ.

No que diz respeito à análise de carboidratos das barras de fruta, esclarecemos que foi publicada errata referente ao edital do PE 925/2024. Dessa forma, o parâmetro para o item 2.9 do Lote 1 - Barra de Banana com cacau - sem adição de açúcar e do Lote 2 - Barra de banana com morango - sem adição de açúcar é “Máximo 65g/100g (crítico)”. Para as análises físico-químicas, os valores de tolerância correspondem a 20% do máximo (ou mínimo, a depender do parâmetro) estabelecido. Sendo assim, a tolerância analítica para a análise de carboidratos das barras de fruta é de 13g/100g.

Por fim, informamos que a Administração Pública realiza de forma contínua estudos e pesquisas junto aos fornecedores com o objetivo de identificar novos itens para integrar a lista de alimentos adquiridos a fim de enriquecer os cardápios oferecidos

aos estudantes. Nesse sentido, a Coordenação de Planejamento da Alimentação Escolar (CPA) se coloca à disposição para a apresentação de novos produtos, incluindo diferentes sabores de barra de fruta.

QUESTINAMENTO 2:

“Sobre a aquisição de COMPOSTO LÁCTEO, existe a possibilidade de incluir nas compras, um composto lácteo sem adição de açúcar? Qual é a perspectiva da FUNDEPAR em relação às normativas impostas pelo FNDE para a aquisição deste tipo de produto?”

RESPOSTA

A sugestão da inclusão de compostos lácteos sem adição de açúcar no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) das Escolas do Paraná será estudada, bem como a possibilidade de adquirir esses itens. Lembra que os produtos da Alimentação Escolar visam o interesse da Administração Pública, seguindo os princípios da economicidade, vantajosidade e competitividade, de acordo com a Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto Estadual nº 10.086/2022

QUESTIONAMENTO 3:

“Sobre as embalagens primária e secundária dos produtos, consta a informação de que as embalagens devem apresentar-se com a mensagem de “VENDA PROIBIDA – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – FNDE/MEC – FUNDEPAR – PARANÁ – DISQUE DENÚNCIA (41) 2117-8101”. Esta informação é obrigatória para todos os produtos?”

RESPOSTA:

O DNA informou que a obrigatoriedade da declaração de venda proibida teve início em 2024, atendendo a uma necessidade da Administração Pública. Em alguns editais, essa exigência não era aplicada, tornando opcional a inclusão da frase no rótulo para esses itens. No entanto, para os editais que possuem essa exigência especificada no Manual de Especificação Técnica, todos os itens devem exibir a mensagem de venda proibida no rótulo. Ainda, cabe esclarecer que a Ata de Registro de Preços, trata-se de futura e eventual aquisição e não faz parte de seu escopo a indicação exata do quantitativo ao preço registrado. Portanto, cabe ao licitante estudar o edital e suas exigências, para participar do certame oferecendo preços que de fato possam ser suportados pelo Contratado.

QUESTIONAMENTO 4:

– “Quanto a participação em pregões eletrônicos: Temos acompanhado disputas cada vez mais acirradas nos pregões, onde muitas vezes preços que não condizem com a prática do mercado são trabalhados. Muitos fornecedores após ganhar o processo e validar documentação acabam saindo em busca de fornecedores para compra dos volumes ou até mesmo desenvolver produtos para atender a necessidade. Seria interessante se houvesse alguma forma uma pré validação de produtos e fornecedores para participação nos pregões da FUNDEPAR. Isso também seria uma forma de agilizar os processos pós pregão, tendo em vista que o vencedor do certame está realmente apto para fornecimento nas necessidades que o Fundepar espera.”

RESPOSTA

A sugestão sobre a pré-validação de fornecedores para a disputa de pregões eletrônicos será avaliada pela equipe do departamento de Alimentação. Lembrando que os produtos da Alimentação Escolar visam o interesse da Administração Pública, seguindo os princípios da economicidade, vantajosidade e competitividade, de acordo com a Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto Estadual nº 10.086/2022.

Nos procedimentos auxiliares indicados na Lei 14.133/2021 há possibilidade de credenciamento e pré-qualificação, todavia os objetos tratam-se de bens comuns e a licitação objetiva a ampla concorrência entre fornecedores que se habilitam nos termos do edital, não havendo interesse em restringir a participação ou a qualificar alguns restringindo a competitividade e consequente contratação mais vantajosa.

13 – Sr. Wellington Silva**QUESTIONAMENTOS**



GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
UNIDADE DE LICITAÇÃO



Olá Equipe da Audiência Pública.

Abaixo envio minha contribuição para com objetivo de obter melhora no processo.

Venho através deste e-mail com intuito de contribuir com a Audiência pública 001/2025 – Relacionada aos Gêneros Alimentícios destinados à Merenda Escolar do estado do Paraná, apresentamos as seguintes sugestões e/ou questionamentos:

Em específicos os processos de aquisição de produtos perecíveis, Aquisição de Carnes (Bovina, Suína,)

1 – Nos últimos anos levando em consideração os Pregões passados nota se que o único impasse para um processo mais justo é a fiscalização mais precisa dos processos pois os preços apresentados não condizem com o valor de mercado levando-se em conta o padrão de qualidade (PIQ) presente nos editais.

2 – Referente ao edital 1273/2023 para o 2140/2024 é notável que houve alterações nas especificações e parâmetros com intenção de garantir a aquisição de melhores produtos e como forma de contribuição para as futuras compras, sugerimos, a inclusão do parâmetro físico-químico "Umidade e Carboidratos" nos PIQ's das carnes bovinas, suínas e frango. Estes parâmetros, junto com a "Proteína e Gordura", irão ajudar a coibir fraudes na manipulação do produto.

2 – Com base no Pregão 2140/2024 que ocorreu na data de 18/02/2025, o PIQ dos itens de Carne Bovina preconiza o parâmetro de Gordura em Máximo 15g/100g e Proteína Mínimo 20g/100g, como será realizado o procedimento se identificada a inconformidade como por exemplo resultado deu a proteína 18g/100g, será realizada devolução/recolhimento de todo produto, encimado lote, ou do pedido?

Exemplo

Pedido 200.000 kg – são fabricados em vários lotes diferentes serão feitas análises de todos os lotes entregues?

Exemplo foram produzidos 200.000kg de produto divididos em 10 lotes de 20.000kg serão realizadas análises dos 10 lotes?

Durante o processo de análise é identificado que o lote x – correspondente a 20.000 kg de produto e este



GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
UNIDADE DE LICITAÇÃO



lote está desacordo com o edital, será solicitada a troca somente do lote 20.000kg ou dos 200.000kg?

Considerando a metodologia que é utilizada na Codapar (unidade Armazenadora do Estado) quando identificada divergência é devolvida a toda entrega carga do produto entregue naquele dia, ou seja, se são entregues 5 carretas de produto, são devolvidas todas as carretas.

Há a possibilidade de utilização da mesma metologia, ou seja, se for identificada a divergência seja feito o recolhimento de todo o produto?

Outro ponto a se citar é que se for identificada divergência que seja comunicado o órgão fiscalizador (SIF, SISB ou órgão da vigilância sanitária) para que o órgão possa fazer o acompanhamento da regularidade do produto conforme a legislação.

3 - Seria possível além das análises químicas feitas no CD para liberação do lote o órgão realizar coletas em locais/regiões aleatórias do estado em diferentes núcleos? descentralizando a análise de um único local e fazer análises surpresas, visto que o volume por pedido é alto.

Exemplo:

Quando é solicitada a reanálise de um produto na Tecpar podemos enviar um representante que irá acompanhar todo o processo em conjunto com um responsável do Departamento da tecpar e da Nutrição da Fundepar, seria possível fazer esse acompanhamento e conjunto nos produtos?

4 - Como serão realizadas as amostragens? é possível acompanhar cada processo, fazer o credenciamento junto ao órgão que realiza a análise ou até mesmo um protocolo de consulta ampla para que possamos ter acesso as análises?

5 – O Pregão de carne ocorrido no dia 18/02/2025 - Edital Pregão Eletrônico nº 2160/2024 – GMS, é notável que algumas empresas que participaram deram/ofertaram lances a preços totalmente inexequíveis considerando o contexto atual/mercado da carne bovina e suína, é comum que durante o processo de habilitação algumas empresas deixam de apresentar documentos ou enviam propositalmente documento em divergência ao solicitado atrasando e tumultuando todo o processo de licitação, além disso ocorre também que na fase de homologação ou até mesmo posterior a ela empresas deixem de cumprir com o fornecimento ou nem se quer assinam a ata de fornecimento.

Tendo em base as informações apresentadas as empresas que deixarem de apresentar os documentos ou de qualquer forma atrapalharem o processo serão realmente penalizadas? sugerimos que seja imediatamente aberto processo para investigação de irregularidade firmando em ata ocorrido para que possamos acompanhar todo o processo de penalização e não participem em novos processos licitatórios do órgão.

Agradecemos a atenção;

Sendo assim, fico agradecido e certo que as contribuições acima irão ajudar e melhorar os próximos processos licitatórios para que o mesmo fique justo.



GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
UNIDADE DE LICITAÇÃO



Desde já, obrigado!

Att.

Wellington da Costa Silva

☎ (017) 9 9170-0868

✉ wsilva20w@hotmail.com

QUESTIONAMENTO 01:

Em consideração aos Pregões passados, nota-se um único impasse para um processo mais justo, que é a fiscalização mais precisa dos processos, uma vez que os preços apresentados não condizem com o valor de mercado levando-se em conta o padrão de qualidade (PIQ) presente nos editais.

RESPOSTA:

Sobre a pesquisa de preço e os preços apresentados nos últimos Pregões, esclarecemos que, conforme preceitua a Lei nº 14.133/2021 e o Decreto Estadual nº 10.086/2021, a pesquisa de preços deve ser realizada de maneira técnica, isenta e imparcial. A Administração Pública deve buscar, de forma transparente, os preços praticados no mercado, garantindo que a licitação ocorra com a ampla competitividade, o que resulta em melhores condições para a contratação.

Todas as pesquisas de preço realizada nos Editais estão descritas no Termo de Referência e sempre com o objetivo de assegurar que a proposta de valor seja compatível com os valores de mercado para o objeto licitado, respeitando os critérios estabelecidos no edital. A Administração Pública não pode interferir ou influenciar diretamente nos preços apresentados pelos fornecedores, devendo apenas garantir que o processo de licitação seja conduzido de forma justa e conforme a legislação vigente. No mais, a formação de preços é ponto de análise da procuradoria geral quando da aprovação das minutas dos editais para publicação. O que implica dizer que nenhuma ilegalidade é cometida, caso fosse percebida discrepância na formação dos preços o Edital não seria aprovado.

Quanto à fiscalização, é fundamental que as empresas participantes do certame considerem todos os custos envolvidos para garantir a competitividade do lance e, ao mesmo tempo, cumprir as exigências do edital, incluindo os padrões de qualidade (PIQ) definidos. A proposta de preço deve refletir os custos reais de produção, fornecimento e entrega, sem comprometer a qualidade do serviço ou produto, conforme os requisitos especificados no edital, sendo este de inteira responsabilidade do licitante.

Portanto, a Administração Pública, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e o Decreto Estadual nº 10.086/2021, se compromete a realizar a pesquisa de preços de forma adequada e imparcial, sem interferir diretamente nos preços apresentados pelas

45

empresas, que devem estar cientes dos custos necessários para participar de uma licitação e oferecer propostas compatíveis com o mercado e com as exigências do edital.

QUESTIONAMENTO 02:

Referente ao edital 1273/2023 para o 2140/2024 é notável que houve alterações nas especificações e parâmetros com intenção de garantir a aquisição de melhores produtos. Como forma de contribuição para as futuras compras, sugerimos, a inclusão do parâmetro físico-químico "Umidade e Carboidratos" nos PIQ's das carnes bovinas, suínas e frango. Estes parâmetros, junto com a "Proteína e Gordura", para coibir fraudes na manipulação do produto.

RESPOSTA

A sugestão será verificada pela equipe técnica que informa que irá analisar a possibilidade de alterar esse processo em futuros editais. Esclarece, também que após a contratação, todos os itens passam por rigoroso controle de qualidade, conforme estabelecido em edital, especificamente no Manual de Especificação Técnica, a fim de assegurar que o processo ocorrerá em conformidade com as exigências. Além disso, a legislação atual também contempla mecanismos de fiscalização da execução do contrato, e a falta de cumprimento das obrigações deverá ser apurada, com a devida responsabilização pela não execução.

QUESTIONAMENTO 3:

1. Com base no Pregão 2160/2024, o PIQ dos itens de Carne Bovina preconiza o parâmetro de Gordura em Máximo 15g/100g e Proteína Mínimo 20g/100g, como será realizado o procedimento se identificada a inconformidade como por exemplo resultado deu a proteína 18g/100g, será realizada devolução/recolhimento de todo produto, encimado lote, ou do pedido? Outro ponto a se citar é que se for identificada divergência que seja comunicado o órgão fiscalizador (SIF, SISB ou órgão da vigilância sanitária) para que o órgão possa fazer o acompanhamento da regularidade do produto conforme a legislação.
2. Ainda sobre o mesmo certame quais as providências serão adotadas para empresas que participaram e deram/ofertaram lances a preços totalmente inexequíveis considerando o contexto atual/mercado da carne bovina e suína caso apresentar documentos ou enviam propositalmente documento em divergência ao solicitado atrasando e tumultuando todo o processo de licitação?

Resposta:

Em relação às análises laboratoriais, as análises físicas possuem uma tolerância de 20% e as análises biológicas possuem tolerância de 10%. A proteína no PIQ define

46



GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
UNIDADE DE LICITAÇÃO



um mínimo de 20/100g, no entanto, ao considerar o limite de tolerância, o produto que apresentar no mínimo 16g de proteína teria a aprovação.

De acordo com o Manual de Especificação Técnica, que compõe os Editais, será realizada a coleta de amostras obedecendo a NBR 5426, com aprovação, por exemplo:

Entre 1201 a 3000 unidades entregues, serão inspecionadas no mínimo 50 unidades com tolerância de 03 unidades com defeitos para aprovação;

Para situações em que o produto está inadequado no momento de inspeção no recebimento, todos os lotes deverão ser recolhidos e repostos. No entanto, para produtos reprovados na análise laboratorial, apenas o lote reprovado deverá ser trocado. Porém, será estudada a possibilidade de incluir esse processo nos produtos que são entregues ponto a ponto nas unidades escolares.

Em relação aos órgãos fiscalizatórios, esclarecemos que cabe ao fornecedor estar regulamentado e dentro das normas exigidas pelo respectivo órgão fiscalizador. Além disso, o FUNDEPAR exige no momento da habilitação das carnes a comprovação de que existe essa fiscalização, por meio do certificado do SIF ou SIP.

Agradecemos pela contribuição ao aprimoramento dos processos de controle de qualidade e fiscalização, reforçando o compromisso do FUNDEPAR e do TECPAR com a transparência e a segurança alimentar na Alimentação Escolar.

Quanto a investigação de irregularidades em processos licitatórios do órgão informamos que a legislação vigente, em especial a Nova Lei de Licitações e Contratos (nº 14.133/2021), prevê sanções para coibir e penalizar empresas que de alguma forma tumultuam ou retardam os processos licitatórios ou ainda as que deixam de assinar ata de registro de preços sem justificativa ou que não cumpram com as obrigações do Edital, conforme precisão legal trazida no próprio Edital do certame.

Além disso, o Decreto Estadual 10.86/2022 também prevê critérios para aceitabilidade dos preços e possível desclassificação de propostas que não atendam os requisitos e penalidade para as empresas que descumpram o contrato.

Salientamos que o Pregão Eletrônico nº 2160/2024 está em fase de habilitação e recebimento de documentos. Conforme citado acima, caso o proponente habilitado não cumpra com suas obrigações, o mesmo será penalizado, conforme prevê em edital.

QUESTIONAMENTO 04:

Seria possível além das análises químicas feitas no Centro de Distribuição para liberação do lote, o órgão realizar coletas em locais/regiões aleatórias do estado em diferentes núcleos? Ou ainda, é

possível um representante da empresa acompanhar todo o processo de amostragens ou de reanálise em conjunto com um responsável do Departamento da Tecpar e da Nutrição da Fundepar?

RESPOSTA:

Sobre este questionamento, o departamento de alimentação escolar informa que nos termos do Edital, poderão ser coletadas amostras de produtos diretamente em qualquer estabelecimento de ensino para a realização das análises conforme necessidade e Atualmente, participação de representantes de Empresas de produtos contratados poderá acontecer quando solicitada a reanálise de produtos, desta forma poderá encaminhar um representante para acompanhar, junto aos responsáveis do TECPAR.

Ressalva que os procedimentos de inspeção e coleta de amostras seguem as normas estabelecidas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), conforme o item "COLETA" do Manual de Especificação Técnica. Quanto à possibilidade de acompanhamento do processo de análise, procederemos consulta ao o laboratório para verificar se essa opção está disponível. No entanto, destacamos que o edital já prevê a possibilidade de acompanhamento da reanálise dos itens em caso de reprovação.

14 - Cooperativa Coperfam

Boa Tarde!

Gostaríamos que fosse incluso as questões:

Como se justifica o diferencial quantitativo no Grupo XIX – DOCES EM PASTA de frutas que apresenta 600.000 kg conforme pagina 11 do anexo I, para o quantitativo do Grupo Complementos (Convencional ou Orgânicos) que apresenta um quantitativo de estimado de 15.000 kg de Biomassa, café, chá e doce pastoso, pagina 83 anexo II?

Porque na aquisição do doce conforme anexo I permitir adição de açúcar e do doce constante no anexo II não permitir a adição de açúcar?

Qual a explicação do preço da fruta congelada estar superior ao da Polpa de fruta, sendo que a produção da fruta congelada, retirando o processo do congelamento antecede ao processo de produção da polpa de fruta?

Att

Herberto Lamb

Presidente

Cooperativa de Agroecologia e da Agricultura Familiar - COPERFAM

QUESTIONAMENTO 01:

1.“Como se justifica o diferencial quantitativo no Grupo XIX – DOCES EM PASTA de frutas que apresenta 600.000 kg, para o quantitativo do Grupo Complementos (Convencional ou Orgânicos) que apresenta um quantitativo de estimado de 15.000 kg de Biomassa, café, chá e doce pastoso?”

RESPOSTA:

Para esta sugestão há necessidade de expor dois contextos paralelos e complementares. A primeira realidade considera que quantitativos, são calculados com base no número de alunos, no per capita e no número de vezes que cada gênero alimentício deve ser servido ao longo do período de 201 dias letivos, incluindo os lanches de intervalo e as refeições do Programa Mais Merenda.

O número de estudantes da rede estadual de ensino, atendidos pelo Programa de Alimentação Escolar, é obtido por meio do portal da Secretaria de Educação do Paraná, acessível pelo site Consulta Escolas.

A Coordenação de Planejamento segue o disposto no inciso III do art. 40 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, que determina que o planejamento de compras deve considerar a expectativa de consumo anual, observando o consumo e as quantidades a serem adquiridas em função de estimativas obtidas por meio de técnicas quantitativas adequadas, com fornecimento contínuo.

Por fim, salientamos que os quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços não indicam necessariamente a quantidade a ser adquirida pela Administração Pública, pois dependem da disponibilidade de recursos para aquisição.

Por outro lado a aquisição de DOCE EM PASTA pela Chamada Pública, teve as quantidades estimadas estabelecidas conforme havia recurso federal disponível, sendo que a prioridade da aplicação desses recursos se destina a compra dos grupos frutas, hortaliças, legumes, tubérculos e temperos, e que representaram 90% do recurso, restando assim um pequeno valor a ser destinado ao grupo complementos. Ademais, segundo regra do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE - Resolução CD/FNDE nº 006/2020 (Art. 18, parágrafo 6º, inciso III), a aquisição de doces com recurso federal deve ser limitado.

QUESTIONAMENTO 02:

“Porque na aquisição do doce ora permite adição de açúcar e ora não permite a adição de açúcar?”

RESPOSTA:

Sobre a diferença no tratamento da adição de açúcar entre os doces conforme previsão em Edital, esclarecemos que a aquisição de doces em pasta, deve observar as disposições da Lei nº 14.133/2021 e do Decreto Estadual nº 10.086/2021, que estabelecem normas para garantir a ampla concorrência e a competitividade no processo licitatório.



GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
UNIDADE DE LICITAÇÃO



De acordo com a Lei nº 14.133/2021, a competitividade é um dos princípios fundamentais para a realização de licitações, assegurando que o processo seja transparente e que todos os fornecedores interessados tenham a oportunidade de participar, oferecendo suas propostas. Ao permitir a adição de açúcar no item do Anexo I, visamos garantir que o produto atenda à diversidade de fornecedores e, conseqüentemente, possibilite uma maior participação no certame, o que pode resultar em melhores condições de preço e qualidade.

Portanto, a diferenciação no tratamento da adição de açúcar se justifica pela participação ampla de fornecedores no processo licitatório, ou seja, pretende-se atender à realidade de todos os fornecedores.

Novamente, considerando a realidade da chamada pública, A restrição de açúcar no doce em pasta fornecido pela agricultura familiar, que foi planejada para ocorrer com recurso federal, deve respeitar a regra do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE - Resolução CD/FNDE nº 006/2020 , já comentada anteriormente.

QUESTINAMENTO 03:

O terceiro questionamento encaminhado, pede explicação do preço da fruta congelada ser superior ao da Polpa de fruta, sendo que a produção da fruta congelada, retirando o processo do congelamento antecede ao processo de produção da polpa de fruta?

RESPOSTA:

A respeito do questionamento, o departamento esclarece que os preços são resultado de pesquisa realizada em feiras do produtor, ou seja, refletem os preços praticados no mercado da agricultura familiar.

Ademais, somente três frutas congeladas têm polpas de fruta em comum: goiaba, manga e acerola, sendo que destas, apenas as frutas congeladas goiaba e acerola apresentam maior preço que as polpas do mesmo sabor.

As outras 11 frutas congeladas (araçá, cereja do mato, framboesa silvestre, guabiroba, jabuticaba, laranja, limão caipira, mamão, mexerica, pitanga e uvaia) não tem polpas de frutas do mesmo sabor. O incentivo a comercialização das frutas congeladas se deve à necessidade de incentivo a produção e consumo de frutas silvestres, da biodiversidade, em respeito a normativas do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE - Resolução CD/FNDE nº 006/2020.

15 - Cacau Foods do Brasil

QUESTIONAMENTOS:



À Comissão de Contratação da Fundepar – Audiência Pública Nº 001/2025

Carta de Contribuição ao Grupo IV – Produtos em pó

Inclusão de Produtos no Cardápio Escolar

Em virtude da audiência pública marcada para o dia 26 de fevereiro de 2025, venho por meio deste ofício sugerir a inclusão de produtos específicos no cardápio escolar, que atendem a diversas necessidades nutricionais e dietéticas dos alunos, oferecendo não apenas alternativas saborosas, mas também inclusivas e nutritivas.

- Chocolate em Pó Premium Zero Lactose**
O chocolate em pó premium, especialmente na versão Zero Lactose, é uma excelente opção para atender às necessidades dos alunos com intolerância à lactose. Este produto se destaca pela sua qualidade, com um sabor intenso de cacau e ótimo rendimento, sendo o dobro mais eficiente que outros produtos similares no mercado. Sua versatilidade permite que seja utilizado em diversas preparações, como doces, bolos, tortas, bebidas, recheios e coberturas, oferecendo uma solução completa e de baixo custo. Sua cor rica e sabor marcante, aliados ao fato de ser uma opção sem lactose, o tornam uma escolha inclusiva e de alto valor nutricional.

15040003	CHOC. PÓ SOLÚVEL 35% CACAU DJ 10X1,005KG
15040004	CHOC. PÓ SOLÚVEL 55% CACAU DJ 10X1,005KG
15040013	CHOC. PÓ SOLÚVEL 35% CACAU DJ 24X200G
15040014	CHOC. PÓ SOLÚVEL 55% CACAU DJ 24X200GRS
15040017	CHOC. PÓ SOLUVEL 32% CACAU DE 10X1,005KG
15040018	CHOC. PÓ SOLUVEL 50% CACAU DE 10X1,005KG
15040032	CHOC. PÓ D JURA 70% 24X200G
15040033	CHOC. PÓ D JURA 70% 12X500G

CAIO JULIO CESAR
ABIB:70803951868

Assinado de forma digital por CAIO
JULIO CESAR ABIB:70803951868
Dados: 2025.02.19 16:12:14 -03'00'

2. **Granulado Macio Zero Lactose**
O granulado macio, também em versão Zero Lactose, é ideal para coberturas de bolos, brigadeiros, tortas, sorvetes e outros doces, proporcionando brilho e sabor marcante de chocolate. Além de ser livre de glúten e lactose, o que o torna uma alternativa segura para alunos com restrições alimentares, ele possui excelente custo-benefício e apresenta um formato inovador que agrega mais qualidade e atratividade aos preparos. Esse produto contribui para diversificar o cardápio escolar e garantir que todos os alunos, inclusive os que possuem intolerâncias alimentares, tenham acesso a opções saborosas e saudáveis.

3. **Granulado Crocante Zero Lactose**
O granulado crocante é uma excelente escolha para preparações que precisam ser forneadas, como bolos, pizzas, churros, docinhos e outros produtos. Sua versão Zero Lactose garante que ele seja uma alternativa viável para aqueles com restrições alimentares. Ele oferece um sabor intenso de chocolate, coloração diferenciada e um brilho atraente, além de garantir um excelente desempenho ao ser levado ao forno. Sua inclusão no cardápio escolar proporciona uma alternativa criativa e saborosa para incrementar a alimentação dos alunos, sem comprometer a saúde.

15010002	GRANULADO MACIO CHOCOLATE 10X1,005KG
15010010	GRANULADO MACIO COLORIDO 10X1,005 KG
15020003	GRANULADO CROCANTE CHOCOLATE 10X1,005KG

4. **Cobertura de Chocolate Zero Lactose**
A cobertura de chocolate Zero Lactose é uma excelente opção para aplicações em cascas de ovos, trufas, pães e mel, oferecendo um sabor profundo de chocolate e mais brilho, com ótimo rendimento. Essa cobertura é especialmente vantajosa por ser uma alternativa saudável para alunos que não podem consumir produtos com lactose, além de agregar valor aos

preparos alimentares no cardápio escolar. Sua versatilidade e sabor marcante são características que contribuem para tornar as opções oferecidas mais atrativas e inclusivas.

15120012

COBERTURA FRACIONADA CHOC AO LEITE 10X1,005KG
MOED

Considerando as necessidades alimentares diversificadas dos alunos, a inclusão desses produtos no cardápio escolar proporcionaria opções mais saudáveis, saborosas e inclusivas, atendendo aos alunos com restrições alimentares, como intolerância à lactose, e ao mesmo tempo, promovendo o prazer de uma alimentação de qualidade. A variedade e o custo-benefício desses produtos são argumentos fortes para sua adoção, garantindo um cardápio mais equilibrado e acessível a todos.

Agradeço pela atenção e me coloco à disposição para quaisquer esclarecimentos adicionais.

Atenciosamente,

Marília/SP, 19 de fevereiro de 2025.

CAIO JULIO CESAR
ABIB:70803951868

Assinado de forma digital por
CAIO JULIO CESAR
ABIB:70803951868
Dados: 2025.02.20 11:31:31 -03'00'

CACAU FOODS DO BRASIL ALIMENTOS LTDA
CNPJ: 10.285.622/0001-67
Silvano Lima de Luna – Sócio Administrador
RG: 21.152.848-1 / CPF: 069.385.658-05

RESPOSTA:

Sobre as sugestões encaminhadas, o departamento de alimentação escolar informa que será estudada a possibilidade de incluir os itens para as aquisições futuras; e lembra que todos os produtos destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar devem seguir as diretrizes da Resolução CD/FNDE nº 006/2020 e da Resolução CD/FNDE nº 03/2025. Além disso, a Administração Pública preza pelo cumprimento dos princípios da economicidade, vantajosidade e competitividade, de acordo com a Lei Federal nº 14.133/2021 e Decreto Estadual nº 10.086/2022.

53

16 - COOPERVEREDA - Cooperativa dos Produtores Orgânicos e Agroecológicos do Sudoeste do PR

QUESTIONAMENTO:

Boa tarde, tudo bem com vcs?
Vamos enviar algumas sugestões.

1 - Abrir o sistema pra poder fazer oferta de produtos em locais que não tiveram oferta. Ex: Nós da Coopervereda temos limite de Caf, e o município de Santa Izabel do Oeste nenhuma Cooperativa ofertou o produto Leite.

2- incluir o Leite Pasteurizado Tipo A e iogurte tipo A garrafa 850 gr na próxima chamada. Um Produto de maior qualidade. LEITE TIPO A: O leite tipo A é classificação dada ao mais alto grau de pureza de um leite, na versão integral, possui no mínimo 3% de gordura. É ordenhado através de processo mecânico, sem contato manual, e provém de um único rebanho. Após ordenha é imediatamente resfriado, pasteurizado e embalado na granja leiteira, processo que reduz a carga de microbiana, sem alterar as demais características do leite. Não possui adição de conservantes.

Essas seriam nossas sugestões, ficamos felizes em poder ajudar na construção do projeto.

Atenciosamente

Equipe Coopervereda

RESPOSTA:

As considerações foram examinadas pelo setor que pondera que a oferta de produtos deve ser realizada na fase de elaboração de projetos de venda, não sendo possível, após a classificação, abrir para municípios sem oferta.

E que a inclusão dos produtos leite tipo A e iogurte tipo A será analisada. Lembra que para tanto será necessário obter os preços em feiras do produtor, e/ou na pesquisa do Departamento de Economia Rural da Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento.



17- COOPERCONTESTADO - Cooperativa de Comercialização de Produtos da Reforma Agrária do Contestado.

QUESTIONAMENTO:

Boa tarde, gostaríamos de participar ativamente da plenária do dia 21/02, com os seguintes pontos:

- * amora e morango nas frutas congeladas;
- * possibilidade de ter mais entregas do grupo FA;
- * acesso aos cardápios e entregas da centralizada nos colégios para auxiliar nas entregas e variedade de produtos nas escolas;
- * possibilidade de aumento de complementos, tendo em vista que pães atualmente estão indo mensalmente e tem a previsão de virar semanal, com isso ver se existe a possibilidade de complementos mensal;
- * entrega de mel;
- * ampliação do grupo frutas congeladas;
- * possibilidade de entregar vegetais congelados (além da mandioca e abóbora poder enviar brócolis, couve flor entre outros)
- * possibilidade de entregar frutas nativas in natura;

Para dúvidas estamos à disposição.

Att. Katlin Tonet - COOPERCONTESTADO

(42) 9 9909-0826 - whats

--

Cooperativa de Comercialização de Produtos da Reforma Agrária do Contestado - COOPERCONTESTADO

Bituruna / PR

CNPJ 10.347.515/0001-16

Fone: (42) 3553-1113

RESPOSTA:

Quanto as sugestões e solicitação enviadas o departamento de Alimentação pondera que:

As frutas anuais possuem um alto valor agregado, sendo que numa única entrega anual representa o recurso destinado ao longo de todo o ano na compra das outras frutas - sendo assim, há limitação orçamentária para ampliação neste momento.

Também o produto mel possui alto valor agregado, e em anos que foi adquirido teve índices de aceitação bastante baixos pelos alunos. Além disso constitui alimento "doce", que tem o consumo restrito segundo norma federal citada no item anterior.

Em relação ao grupo sucos e polpas será ampliado a partir do mês de maio, passando a ser mensal na maioria do ano.

Considerada as sugestões dos produtos amora e morango, congelados, bem como ampliar a entrega de vegetais congelados, a inserção destes itens será avaliada, porém lembramos que no caso de frutas a preferência é pelos produtos em natura.

Para a sugestão de entrega de frutas nativas in natura, no entanto, é necessário compreender melhor quais seriam estas frutas, e de que maneira seriam fornecidas, visto que maioria das frutas silvestres tem dificuldade de conservação.

O setor informa ainda, que o grupo sucos e polpas será ampliado a partir do mês de maio, passando a ser mensal na maioria do ano. E quanto ao acesso aos cardápios e entregas, será avaliada uma forma de realizar a divulgação solicitada.

Por fim, o questionamento sobre possibilidade de aumento de complementos, entendemos que, a dúvida deve estar relacionada ao aumento da aquisição de doces em pasta. Em relação a isso, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE - Resolução CD/FNDE nº 006/2020, limita a aquisição de doces com recurso federal. Por este motivo há maior dificuldade no aumento do grupo complementos.

VI – DA FASE DE DEBATES

Em ato contínuo, a Sra. Presidente esclareceu aos presentes a sistemática da fase de debates, a fim de proporcionar a transparência necessária, dando início para a manifestação dos credenciados.

Também solicitou que, na medida do possível, encaminhassem para o e-mail da Comissão as falas dos participantes para serem consignadas na presente ata.

VII- DA INTERAÇÃO AO VIVO NA AUDIÊNCIA PÚBLICA:

UTILIZARAM-SE DA PALAVRA OS SEGUINTEs CREDENCIADOS:

1 – COOPERATIVA DOS TRABALHADORES ASSENTADOS DA REGIÃO DE PORTO ALEGRE.

Sr. ALCEU NOAL

Devidamente credenciado, solicitou a palavra, mas talvez por motivos técnicos, não fez uso.

2 - INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO RURAL DO PARANÁ:

Sra. MARY STELA BISCHOP

A Sra. Mary Stela comentou sobre dois questionamentos: o primeiro da Cooperativa Copacol e o segundo sobre a questão sanitária de produtos de origem animal. Dizendo que o Paraná tem a possibilidade de comercializá-los com o registro de produtos, pois ele tem o serviço de inspeção estadual que é o SIP e o SIF. Dizendo que isto é determinante para as empresas se legalizarem do ponto de vista sanitário.

Outra questão comentada foi a adição de açúcar nos doces em pasta, ela cita a Resolução do FNDE que determina a não adição de açúcares. Entretanto, ela sugere um debate sobre isso, pois as empresas têm muita dificuldade de armazenamento do produto, mesmo com todo cuidado, sem ter a adição do açúcar.

A Sra. Rosangela agradeceu a contribuição e comentou que muitas empresas têm comentado sobre a adição de açúcar para a conservação dos doces em pasta.

A Sra. Andrea Brugiski disse que muitos municípios têm comprado doce sem açúcar e entende que as empresas já estão se adequando. No Edital, os doces em pasta estão sem adição de açúcar e agora para mudar terá que ter uma nova etapa de classificação e novo credenciamento. Concluiu que é necessário reavaliar a questão.

A Sra. Presidente solicitou para que a Cooperativa entrasse em contato, caso necessitasse de maiores esclarecimentos.

A Sra. Mary Stela não enviou por escrito as considerações efetuadas na interação ao vivo.

3 – POLPA BRASIL DESDRATADOS:

Sra. Andressa Laiza Meira

A Sra. Andressa questionou sobre os compostos lácteos sem açúcar, que sua classificação é de produtos em pó. Perguntou se há possibilidade de vender este produto como líquido. A qualidade é altíssima. Alguns lugares já estão comprando. Perguntou se não é possível fazer na forma líquida e a possibilidade de uma nomenclatura diferente. Comentou que um composto lácteo é muito abrangente, já se associa a um composto cheio de açúcar, sendo que o dela é totalmente diferente.

A Sra. Rosangela Slomski abordou vários tópicos a respeito dos comentários realizados pela Sra. Andressa, sendo:

- Para a oferta de composto lácteo líquido há necessidade de seguir a legislação vigente;
- Que há uma nomenclatura com os compostos já utilizados que é de 70% de leite;
- Que há necessidade de um estudo mais aprofundado, por isso sugere que as empresas tragam seus produtos para análise sensorial, dizendo qual a formulação que se está usando e suas novidades.
- Salientou que o processo de análise de um produto, para ter competitividade, às vezes, leva dois anos para desenvolvê-lo e colocá-lo no mercado.
- Solicitou que as empresas enviem seus descritivos técnicos e sugestões para que se possa discutir com mais profundidade o assunto.

A Sra. presidente agradeceu a participação e mencionou que, caso seja do interesse, tanto da empresa Polpa Brasil, quanto dos demais interessados que apresentem os produtos e que agendem um horário com o departamento responsável para demonstrar seus descritivos.

4 - PRO-COOKING INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA.**Sr. Andrei Policarpo**

O Sr. Andrei agradeceu o espaço ofertado para conversas e interações, no momento da Audiência Pública, para dirimir dúvidas sobre os assuntos. Agradeceu também a pessoa da Sra. Saionara pela ajuda recebida.

A Sra. Saionara falou que foi um prazer conhecê-lo pessoalmente, pois as conversas ocorriam por telefone e esperava saneado todas as dúvidas. Disse também que de acordo com a Sra. Rosângela, este ano haverá a publicação de outros pregões e esperava mais uma vez a participação da empresa.

05 – COPROFAP - COOPERATIVA DOS PRODUTORES FAMILIARES DE PAIÇANDU**Sra. Elizabete Borges**

A Sra. Elizabete questionou a dificuldade que estão tendo na Cooperativa, pois alguns produtores não conseguem fatiar o pão e pela quantidade que é distribuída não viabiliza a compra de maquinário que hoje custa em média de R\$ 6.000,00 a R\$ 8.000,00. Ela não gostaria de deixá-los fora desse processo. Queria saber se não há uma outra alternativa ou uma flexibilização para o caso. Nos anos anteriores havia uma negociação com algumas escolas que faziam uma rotatividade com aqueles que não conseguiam fatiar o pão. Em uma semana de cada mês ia uma quantidade fatiada e na outra não. Sugeriu como alternativa o pão bisnaguinha de 50gr. Informou que neste ano as escolas disseram que não irão mais receber, se não for fatiado.

Agradeceu a abertura da conversa que já vem acontecendo há alguns anos.

A presidente da Audiência, a Sra. Sibebe, agradeceu a participação da Sra. Elizabete e sua interação ao vivo. Com relação à audiência no formato on line, comentou que as cooperativas gostam muito do atendimento presencial e a audiência trata-se de mais uma opção aos interessados. Considerou, ainda, que muitos não têm o mecanismo e a disposição naquele momento, mas complementou que gostaria muito que vissem a Audiência como mais uma ferramenta de interagir, de conhecer a Comissão, as pregoeiras, de conhecer o pessoal do departamento dos Pregões, com a Sra. Rosângela, com as nutricionistas e de continuar conversando com a Sra. Bruginski, com os encontros presenciais necessários e que são propiciados durante o ano, sendo a Audiência é mais um apoio, mais uma ferramenta.

Em seguida, passou a palavra para a Sra. Andreia Bruginski, pra as considerações acerca do abordado:

A Sra. Andrea disse que por regra do edital, a escola não pode aceitar o pão não fatiado, pois todos sabem que assim como as produtoras, a princípio têm dificuldade de fatiar o pão, as merendeiras também têm. Muitas vezes têm duas ou três merendeiras e 1000 alunos. Deste modo elas não conseguirão fatiar na escola e além disso há dificuldade de manter o padrão do mesmo tamanho. Disse que não tem podido abrir negociação

para que seja entregue sem fatiar nas escolas, porque a dificuldade é a mesma. Então precisa-se encontrar um outro caminho, pois o edital deixa claro essas regras.

A Sra. Elizabete retornou a palavra dizendo que estão tentando arrumar uma solução para isso até a Cooperativa ter a máquina para poder fatiar, porém há questão do prazo que é sempre nas segundas-feiras ou no máximo nas terças-feiras, mas acaba não dando esse prazo. Pediu a flexibilização da data de entrega e disse que continuaria conversando com a Andrea para arrumar uma solução nesse sentido.

A Sra. Andrea ressaltou que havia a possibilidade de estender para mais um dia o prazo de entrega, mas isso iria depender do prazo de validade do pão, pois normalmente o pão da agricultura tem uma validade menor porque é natural, fresco e não usa conservantes.

Encerrou afirmando que poderia retornar a conversa de uma forma privada e tentar achar um bom caminho.

06 – COPERFAM – COOPERATIVA DE AGROECOLOGIA E DA AGRICULTURA FAMILIAR

Sr. Herberto Lamb.

O Sr. Herberto Lamb falou que a Cooperativa é fornecedora de frutas diversas e sabe que o maior problema dentro do programa no estado do Paraná é quando a agricultura familiar fornece apenas uma fruta. A fruta é o mais problemático. Quando se fornece, por exemplo, a banana, sendo 40.000 a sua cota, consegue fornecer 9.456 kg de banana.

Outro exemplo, se entregar mamão para R\$ 40.000,00 a cota, consegue fornecer 5.427 kg na mesma cota por esse valor que daria em torno de 500 Kg por mês. Disse que essa quantidade é pouca para um agricultor. Seria para o agricultor quase fazer uma entrega semanal, então ele está muito limitado ao valor que necessita. Propõe que seja revisto com urgência esta questão, isso porque o agricultor tem o produto que não consegue vender e a escola gostaria de ter produtos diversificados. Sugere um projeto Federal em que o estado do Paraná compre direto da Agricultura Familiar. Esse produto agregaria mais valor e solucionaria o problema. Também seria necessário o estado colocar dentro da Agricultura Familiar mais algum recurso, assim esse agricultor poderia vender o dobro em valores.

A Sra. Sibeles agradeceu a participação do Sr. Herberto e passou a palavra para a Sra. Andrea Bruginski fazer as considerações e ponderar a respeito da solicitação.

A Sra Andrea disse que tinha uma boa notícia e que os R\$ 40.000,00 por DAP é uma regra Federal e não tinha como trabalhar diferente. Mas, como nessa chamada foi possível utilizar recurso estadual e, no recurso estadual, não tem essa regra para cumprir e foi colocado uma vez e meia mais recurso Estadual do que Federal. Então de R\$ 40.000,00 vai subir para mais ou menos R\$ 90.000,00 por agricultor. Comentou que realmente houve uma capacidade expandida de limite de atendimento e que sempre preconiza por terem mais fornecedores, mais agricultores em cada Cooperativa para que os valores sejam melhores divididos.



07 – CONSELHO ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESTADUAL – CEAE
Presidente Sr. José Valdivino de Moraes

O Sr. José Valdivino, no uso da palavra, afirmou que se precisa avançar cada vez mais na alimentação saudável nas escolas, de preferência com os produtos orgânicos e que já há alguns estudos apresentados, que na merenda escolar tem um menor índice de agrotóxicos nos alimentos. Também comentou que na agricultura familiar, mesmo os convencionais, eles vêm com menos incidência de agrotóxicos do que os produzidos fora da Agricultura Familiar. Outra questão comentada foi que os pães planejados deveriam ser feitos com menos conservantes, mesmo com a dificuldade de que o pão pode ficar um mês guardado que ele não estraga. Falou também da importância de as frutas serem entregues nas escolas pelas Cooperativas, de duas a três vezes por semana. Quando ocorrem as entregas feitas por pregão de frutas diversificadas, a escola não tem como estocar em grandes quantidades, por isso a importância de as Cooperativas fazerem as entregas diretamente na escola.

A Sra. Rosângela agradeceu a parceria e as contribuições do Sr. Valdivino e ressaltou as várias dificuldades enfrentadas para atender as 2100 escolas em todo Paraná, destacando as localidades distantes como comunidades indígenas, quilombolas e assentamentos. Por isso, a necessidade de compras por licitação para atender ao cardápio escolar e também a legislação do FNDE. Outro ponto destacado foi a dificuldade que as escolas têm no armazenamento das frutas, pois as entregas são feitas a cada 20 dias. É um processo que está sendo estudado pelo Setor demandante e a Presidente do Fundepar. Destacou que vai ser estudado para o próximo Edital as ponderações colocadas nesta audiência.

Sra. Andrea Bruginiski, utilizou-se da palavra destacando a importância do Conselho na parceria e na ajuda de uma alimentação mais saudável. Ressaltou que os recursos Estaduais estão presentes na Chamada Pública e que o recurso Federal que era de 100 milhões passou para 250 milhões. Disse que a partir de maio haverá um aumento de quatro vezes mais pães que serão entregues semanalmente, maior frequência de sucos naturais e iogurte. E que há um trabalho feito em parceria com a equipe da Sra. Rosângela buscando mais recursos para agricultura familiar.

O Sr. Valdivino ainda acrescentou a importância na composição dos preços e convidou um técnico do DERAL/SEAB para comentar a respeito. Falou da importância do agricultor estar ciente da alteração dos preços praticados.

A Sra. Andrea comentou que está programado para a primeira semana de março rodar novamente a demanda das escolas para atualizar o quantitativo para que todos recebam de forma igualitária e agradeceu pela prestimosa participação.



VIII – DO ENCERRAMENTO

A Sra. Presidente da Comissão agradeceu a participação de todos, concluindo que a Audiência Pública alcançou seus objetivos. Assumiu o compromisso de enviar aos respectivos setores demandantes as sugestões apresentadas pelos envolvidos quanto a inserção de novos produtos, compilar as manifestações, contribuições e demais observações pertinentes ao tema e principalmente aproximar o universo de possíveis fornecedores de gêneros alimentícios com a Administração Pública.

Indicou que a Ata da Audiência Pública nº 001//2025 estará publicada na página do Fundepar na internet, tão logo seja homologada pela Diretora-Presidente do Instituto.

Ainda que pelo link da Audiência Pública: 001/2025 – Alimentação Escolar, Gêneros Alimentícios Diversos – Fundepar, é possível assistir a Audiência na íntegra <https://www.youtube.com/watch?v=23bR2LbRcjE>

Colocou-se à disposição para atendimento no Fundepar e com os diversos profissionais das coordenações envolvidas que tratam de questões referentes à Alimentação Escolar para os estabelecimentos Estaduais de Ensino do Estado do Paraná. Agradeceu em particular ao Senhor André Gustavo Souza Garbosa, diretor do Celepar, que oportunizou o espaço físico e o apoio técnico; ao Presidente do Conselho Estadual de Alimentação Escolar, Sr. José Valdivino; ao apoio fundamental do Fundepar; da equipe do Núcleo de Informática; da equipe de Comunicação do Gabinete; da Diretora Presidente, Sra. Eliane Teruel Carmona; do chefe do Departamento de Nutrição e Alimentação Escolar, Sr. Ângelo Mortella; do chefe de Gabinete, Sr. Almir Azevedo e de todos os interessados, pessoa física, jurídica, representantes de empresas, fornecedores, cooperativas e associações que contribuíram e participaram de forma direta e indireta, seja enviando as contribuições que foram lidas, seja participando, agendando reuniões com a equipe da Sra. Rosângela Slomski e da Sra. Andrea Bruginski.

Finalizou agradecendo a presença de todos.

CELEPAR/Curitiba/PR, em 26 de fevereiro de 2025.

Sibele Lopes
Presidente da Comissão Especial

Nilse Eura Fardin de Souza
Vice-Presidente

Renata Del Frate
Membro FUN/UL

Márcia Andréia Cabrini
Membro FUN/UL



GOVERNO DO ESTADO DO PARANÁ
INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL
UNIDADE DE LICITAÇÃO



Saionara Cristina Bocalon
Membro FUN/UL

Rosângela Mara Slomski Oliveira
Membro FUN/DNA/CPAE

Andrea Bruginski
Membro FUN/DNA/CTAE

Beatriz Dreher
Membro FUN/DNA/CPAE

Priscila da Silva Gervasio
Membro FUN/DNA/CPAE

Kelly Caroline Nalepa Siben
Membro FUN/DNA/CTAE

Gabriela Klug Dornelles
Membro FUN/DNA/CTAE

Documento: **ATA_AUDIENCIAPUBLICA12025.pdf**.

Assinatura Avançada realizada por: **Sibele Lopes dos Santos (XXX.226.539-XX)** em 31/03/2025 15:03 Local: FUN/CPL, **Marcia Andreia Cabrini (XXX.412.769-XX)** em 31/03/2025 15:06 Local: FUN/CPL, **Rosangela Mara Slomski Oliveira (XXX.659.229-XX)** em 31/03/2025 15:09 Local: FUN/DNA/CPA, **Kelly Caroline Nalepa Siben (XXX.227.509-XX)** em 31/03/2025 15:11 Local: FUN/DNA/CTAE, **Priscila da Silva Gervasio (XXX.788.469-XX)** em 31/03/2025 15:11 Local: FUN/DNA/CPA, **Saionara Cristina Bocalon (XXX.311.969-XX)** em 31/03/2025 15:14 Local: FUN/CPL, **Andrea Bruginski (XXX.745.409-XX)** em 31/03/2025 15:20 Local: FUN/DNA/CTAE.

Assinatura Simples realizada por: **Renata Del Frate (XXX.431.169-XX)** em 31/03/2025 15:06 Local: FUN/CPL, **Beatriz Dreher (XXX.125.879-XX)** em 31/03/2025 15:09 Local: FUN/DNA/CPA, **Nilse Eura Fardin de Souza (XXX.879.209-XX)** em 31/03/2025 15:09 Local: FUN/CPL, **Gabriela Klug Dornelles (XXX.817.559-XX)** em 31/03/2025 15:13 Local: FUN/DNA/CTAE.

Inserido ao protocolo **22.900.522-7** por: **Sibele Lopes dos Santos** em: 31/03/2025 15:03.



Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021.

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço:
<https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento> com o código:
cd02e73fc0fef3f6817841755bf29d29.