



ATA DA AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2026 - FUNDEPAR

<p>AUDIÊNCIA PÚBLICA 001/2026 – FUNDEPAR GÊNEROS ALIMENTÍCIOS</p>	<p>Protocolo n.º 24.858.174-3</p>
--	--

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 2026, em observância ao art. 21 da Lei nº 14.133/2021 e art. 51 do Decreto Estadual nº 10.086/2022 e, considerando que o conjunto de licitações referentes à alimentação escolar para o exercício de 2026 ser de grande vulto, reuniu-se aos vinte e cinco dias do mês de fevereiro de dois mil e vinte seis, às nove horas, pelo horário de Brasília, no auditório do Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional FUNDEPAR, localizado à Rua dos Funcionários, 1323, Cabral, Curitiba – PR, para abertura da sessão pública, efetuada em formato online e transmitida pelo endereço eletrônico: <https://www.fundepar.pr.gov.br/AudienciaPublica26>

A Comissão instituída especialmente para Audiência Pública foi designada pela Portaria nº 0644/2025, publicada no Diário Oficial do Estado, edição nº 12.036, de 26 de novembro de 2025, composta pelos setores demandantes do departamento de Nutrição e Alimentação Escolar, de Tecnologia da Informação e da Unidade de Licitação.

A publicação da Audiência se deu nos seguintes veículos: página do Fundepar na internet, Diário Oficial do Estado, edição nº 12.040, no dia 17/12/2025 e também nos jornais: Folha de Londrina, O Paraná, Metrópole, Jornal da Manhã, Jornal de Beltrão, Jornal do Oeste, Jornal do Ônibus, Jornal do Povo, Tribuna do Interior e Tribuna do Norte, todos em 17/12/2025, 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 da Comissão para a Audiência Pública deu início à sessão 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.

Composta pelos seguintes membros da Comissão Especial:

Sibele Lopes, Nilse Eura Fardin de Souza, Saionara Cristina Bocalon, Márcia Andreia Cabrini, Rosângela Slomski, Giovana Regina Ferreira, Ana Livia Ribas Vesoloski, Andrea Bruginiski, Themis Maria e Vasconcelos Magalhães Pinheiro e Wellington José de Oliveira.

Também destacou a presença do Coordenador do Núcleo de Informática e Informação – NII- do Fundepar, o Sr. Fábio Medeiros e do servidor da Celepar que auxilia no Núcleo de Informática do Fundepar, o Sr. Ernane Augusto de Olívio, que organizaram as questões técnicas para transmissão da Audiência.

Ainda, ressaltou que ao longo de seis anos de execução de audiências pública, em 2025 o Fundepar por meio de licitação adquiriu equipamentos de tecnologia e informação aptos a efetuar suas próprias transmissões e equacionar as demais demandas que necessitavam de interações online nas diversas áreas atendidas pelo Fundepar, além da alimentação escolar, a área de engenharia, transporte materiais e mobiliários.

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 de forma online interagissem com a Comissão.



4. Fase - Encerramento: momento de agradecimento aos envolvidos na Audiência Pública.

III – DA PARTICIPAÇÃO DOS SETORES DEMANDANTES NA AUDIÊNCIA:

Na oportunidade, foi convidada a Nutricionista Sra. 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:

1) Explicação da Nutricionista Sra. Andrea Bruginski:

“Bom dia!

Saudamos a todas e todos os participantes desta audiência pública, que oportuniza que os fornecedores da agricultura familiar conheçam, opinem e possam participar também dos pregões.

Este formato online permite a participação de fornecedores que estejam em qualquer lugar do país, o que torna o processo mais acessível a todos.

A nossa chamada pública da agricultura familiar adquire quase 100 itens de diferentes alimentos, categorizados em 16 grupos, investimento neste ano de R\$ 200 milhões, integrado por recurso federal e estadual.

Toda essa aquisição é realizada em um único procedimento, de forma a favorecer as questões logísticas das associações e cooperativas.

A classificação, a pesquisa de preços e demais critérios seguem rigorosamente as normas do PNAE, que priorizam o fornecimento local, os povos e comunidades tradicionais, assentamentos, mulheres e alimentos orgânicos.

Nossas chamadas públicas são diferenciadas porque usam um sistema eletrônico que faz todo procedimento da chamada e gestão da execução, além do fato da aquisição se dar por grupos e não itens, o que flexibiliza que cada fornecedor entregue o que é tradição agrícola local.

Quanto aos critérios técnicos, visam padronizar e garantir a qualidade dos alimentos que serão consumidos pelos alunos.

Importante salientar que o atual credenciamento válido por 5 anos não será atualizado, mas sim, será lançado um novo edital, com as atualizações que têm se mostrado necessárias.

Então agradecemos a presença e as contribuições de todos, e aproveitamos pra dizer que o novo edital da chamada pública está sendo elaborado e que as sugestões recebidas serão devidamente avaliadas.”

Também a Presidente da Comissão Especial convidou a Nutricionista Sra. Rosângela Slomski, responsável pelas demandas dos registros de preços e Coordenadora do FUN/DNA/DVPA para discorrer sobre as questões dos pregões eletrônicos:

2- 1) Explicação da Nutricionista Sra. Rosângela Slomski:

“Senhoras e Senhores,

É com grande satisfação que participamos da Audiência Pública de 2026, espaço destinado ao diálogo e ao aprimoramento dos processos de aquisição de alimentos para o Programa de Alimentação Escolar do Estado do Paraná.

O FUNDEPAR mantém o compromisso de garantir a qualidade da alimentação ofertada aos estudantes, sempre em conformidade com as diretrizes do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, FNDE e com os padrões de identidade e qualidade estabelecidos nos Manuais de Especificação Técnica. Este momento é fundamental para que fornecedores e Administração Pública construam, de forma conjunta, melhorias nos processos licitatórios.

A participação dos senhores é essencial para o aperfeiçoamento dos editais e para o fortalecimento do programa. Ressaltamos que as contratações ocorrem conforme a disponibilidade orçamentária e as demandas das instituições de ensino.

A Divisão de Planejamento da Alimentação Escolar é responsável pela elaboração dos Registros de Preços e pelo planejamento das aquisições necessárias para atendimento da rede estadual.

Atualmente, encontram-se vigentes 18 Atas de Registro de Preços, contemplando diversos grupos de alimentos essenciais para a composição dos cardápios escolares.

Para o exercício de 2026, informamos que existem processos com previsão de renovação de atas de registro de preço, além de editais em elaboração e editais com disputa já marcada.

Atas que o Fundepar tem interesse de renovar (16 processos):

- Aves e peixes (em processo)
- Bovinos e suínos
- Doces em pasta
- Básicos I
- Macarrões
- Frutas, batata e cebola
- Sucos e água de coco
- Drenados
- Aves II
- Básicos II
- Pães
- Compostos lácteos
- Carnes empanadas

- Biscoitos II
- Bovinos II
- Produtos em pó

Atas que não serão renovados (4 processos):

- Necessidades Alimentares Especiais – NAES
- Pão de queijo
- Ovos
- Farinhas

Editais em elaboração (3 processos):

- Biscoitos I
- Misturas em pó para preparo de bebidas sem adição de açúcar
- Refeições sem glúten

Editais com disputa marcada (2 processos):

- Grãos
- Orgânicos

Destacamos que a publicação de novos Editais busca garantir a continuidade do fornecimento e possibilitar a inserção de novos alimentos no cardápio escolar, ampliando a variedade alimentar ofertada aos estudantes, sempre em conformidade com as normas nutricionais do FNDE.

Após solicitação realizada na última audiência pública quanto ao envio de pesquisas de preços, registramos que houve melhora significativa na cooperação dos fornecedores no encaminhamento dessas informações, o que contribui diretamente para maior eficiência e transparência dos processos. Entretanto, é importante esclarecer que a Administração Pública não utiliza a pesquisa de preços exclusivamente para instrução das licitações. Essas pesquisas também são fundamentais para subsidiar a renovação das Atas de Registro de Preços vigentes e para verificar se os valores registrados permanecem compatíveis com aqueles praticados no mercado, assegurando economicidade e vantajosidade para a Administração Pública.

Outro ponto relevante é que o FUNDEPAR realiza análises sensoriais internas dos novos produtos apresentados pelos fornecedores. Esse procedimento é essencial para avaliar aspectos como qualidade, características sensoriais e adequação do produto às exigências técnicas do programa. Somente após essa avaliação interna, os produtos podem ser encaminhados para o teste de aceitabilidade junto aos alunos e, posteriormente, serem considerados para possível inclusão nos cardápios escolares.

Ressaltamos, ainda, a importância de que o fornecedor, ao participar da licitação, realize a leitura detalhada do edital, especialmente do Manual de Especificação Técnica e do Padrão de Identidade e Qualidade do lote a ser disputado, avaliando cuidadosamente se o produto ofertado atende integralmente às exigências estabelecidas. É fundamental que, no momento da formulação da proposta, sejam considerados todos os custos envolvidos,

5

tais como matéria-prima, maquinário, mão de obra, logística, embalagens, tributos e demais encargos, inclusive no que se refere às variações comuns de mercado para o produto.

Destacamos que, em determinadas situações, mesmo quando o produto atende ao padrão usual de mercado, a Administração poderá estabelecer requisitos específicos que atendam ao interesse público, principalmente no que se refere às condições de transporte e logística, como ocorre, por exemplo, em itens do grupo de macarrões que são entregues em caixa.

Assim, é indispensável que os fornecedores avaliem cuidadosamente todos os elementos necessários para a formulação das propostas, garantindo o pleno atendimento das exigências técnicas, operacionais e legais previstas nos certames.

Reforçamos que o sucesso das contratações públicas depende da cooperação entre Administração e fornecedores, assegurando competitividade, economicidade e qualidade dos produtos destinados aos estudantes.

Finalizamos agradecendo a presença e colaboração de todos e nos colocamos à disposição para esclarecimentos e contribuições que fortaleçam o Programa de Alimentação Escolar do Estado do Paraná.

Muito obrigada.”

IV – DO CREDENCIAMENTO

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

CREDENCIAMENTO AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2026

Nº	DATA	NOME DA EMPRESA	RESPONSÁVEL	DOCUMENTOS (RG / CONTRATO / PROCURAÇÃO)	E-MAIL CADASTRO
1	05/01/26	LICITA- X COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA.	GUSTAVO HENRIQUE DE JESUS LUIZE	CND - CONTRATO - OAB	gustavo@luize.com.br
2	12/01/26	AMDIB NEGÓCIOS E CONSULTORIAS LTDA.	ELIAS MAGURNO	CONTRATO - RG	contato@amdib.com.br adm@amdib.com.br
3	20/01/26	POLPA BRASIL	ANDRESSA LAIZA MEIRA	CARTA DE PREPOSTO - CNH	andressa.meira@polpabrasil.com
4	03/02/26	SDT ASSESSORIA & REPRESENTAÇÃO LTDA.	JOÃO GILNEI SOUZA DE BORBA	CONTRATO - CNH	comercial@sdtassessoria.com.br
5	11/02/26	JOÃO VITOR SCARPARI LASCOSKI - AGRICULTOR	JOÃO VITOR SCARPARI LASCOSKI - AGRICULTOR	CONTRATO - CNH - CADASTRO	joaovitorscarpari@gmail.com
6	16/02/26	CENTROESTE CARNES E DERIVADOS LTDA.	KLEBER LUIZ CABRAL PRETE	CONTRATO - RG	operacional.licitacao@centroestecarnes.com.br, licitacao@centroestecarnes.com.br
7	16/02/26	CENTROESTE CARNES E DERIVADOS LTDA.	ERICK NELSON DA SILVA	CONTRATO - RG - PROCURAÇÃO	operacional.licitacao@centroestecarnes.com.br, licitacao@centroestecarnes.com.br
8	02/02/26	APO - ASSOCIAÇÃO DE AGRICULTORES DE PRODUTOS ORGÂNICOS	LARISSA BRAMBILLA PINTO FERREIRA	DOCS SOLICITADOS EM 19/02/26	aporcorganicos@gmail.com
9	09/02/26	RAIAR ORGÂNICOS S.A. - PESSOA FISICA	DANUTA CHMIELEWSKA	RG	danutach@raiarorganicos.com.br
10	09/02/26	RAIAR ORGÂNICOS S.A.	JOSÉ FERNANDO BICALETTO	CONTRATO - CNH - PROCURAÇÃO	fernando.bicaletto@raiarorganicos.com.br>

11	11/02/26	EMPRESA JOÃO VITOR SCARPARI LASCOSKI	JOÃO VITOR SCARPARI LASCOSKI	COMPROVANTE CADASTRO PRODUTOR RURAL - CONTRATO - CNH	joavitorscarpari@gmail.com
12	18/02/26	Cooperativa de Comercialização de Produtos da Reforma Agrária do Contestado - COOPERCONTESTADO	ELISABETE SILVA RIBEIRO E KATLIN ADRIANE TONET	CONTRATO - RG - CNH	coopercontestado@gmail.com
13	18/02/26	COOPERATIVA MISTA DE DIVERSIFICAÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR DE RIO AZUL - COMDAF	TAIS FATIMA HELPA	RG	comdaf.cooperativa@gmail.com
14	19/02/26	COOPERATIVA DE PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DA REFORMA AGRÁRIA E AGRICULTURA FAMILIAR - COPCRAF	EDUARDO RODRIGUES FERREIRA	DOCS SOLICITADOS EM 20/02/26	copcraf@gmail.com
15	19/02/26	SINDICATO TRABALHADORES RURAIS	LUANA APARECIDA KLOBUCHAR DIAS	ESTATUTO - CNH	strsaotome@hotmail.com
16	20/02/26	COOPERATIVA DOS PRODUTORES DE LEITE DE SÃO JOSÉ DOS PINHAIS - COOPER SÃO JOSÉ	MIRIA DE FÁTIMA SCHULIS	ESTATUTO - ATA - CNH	coopersaoseleite@yahoo.com.br
17	20/02/26	COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL COOPERVAS	ELIAS PADELA?	DOCS SOLICITADOS EM 20/02	contato@cooperervas.agr.br
18	20/02/26	COOPERATIVA DA AGRICULTURA FAMILIAR E SOLIDÁRIA SERRA DA PRATA - COPAFASSP	DARCI PEREIRA LIRIANO ?	DOCS SOLICITADOS EM 20/02	copafassp@gmail.com
19	20/02/26	PESSOA FISICA	ANATOLIA ZAKALUGEN	DOCS SOLICITADOS EM 20/02/26	anatoliazakalugem@gmail.com
20	20/02/26	ALEXTONI DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA.	ANTONIO CACEFFO FILHO	CONTRATO - CNH	alextoni.licitacao@rdalimentos.com.br, juliano@rdalimentos.com.br
21	20/02/26	ASSOCIAÇÃO DE PEQUENOS PRODUTORES RURAIS PARA SUSTENTABILIDADE DA MATA ATLÂNTICA - FILHOS DA TERRA		DOCS SOLICITADOS EM 20/02/26	filhosdaterra20@gmail.com
22	23/02/26	COSTA SUL PESCADOS S.A.	LUCIANO PSCHIEDT	ESTATUTO - ATA REELEIÇÃO - CNH	licitacoescostasul@gmail.com
23	23/02/26	COMPRANDOMAIS COMÉRCIO DE PESCADOS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA.	VERGINIA KLANN	CONTRATO - CNH	comprandomaislicitacoes@gmail.com
24	23/02/26	BRAVEN FOODS LTDA. - ME	HELIANO ORIBKA	CONTRATO - RG	heliano@bravenfoods.com.br

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.

01 – Empresa Raiar.

QUESTIONAMENTO:

“A Raiar Orgânicos é uma empresa de proteínas orgânicas começando pelos ovos orgânicos, estamos baseados em Avaré-SP (280 km de Londrina | 380 km de Curitiba) e hoje estamos entre os principais produtores de ovos orgânicos do Brasil. Também produzimos óleo de soja orgânico. Agimos para tornar o orgânico possível para um número cada vez maior de pessoas. Conhecendo o papel de referência que o governo do Paraná tem na aquisição de alimentos orgânicos e a partir do acesso ao Edital da Audiência Pública n.º 001/2026, gostaríamos de sugerir a inclusão dos ovos orgânicos e do óleo de soja orgânico na alimentação escolar estadual do Paraná. De acordo com o Edital, a demanda de ovos é de 5 milhões de dúzias (60 milhões de ovos), divididos em 4 lotes: o Lote 1 com 2 milhões de dúzias (24 milhões de ovos) e os outros 3 lotes (Lotes 2, 3 e 4) com 1 milhão de dúzias (12 milhões de ovos) cada um. E a demanda de óleo



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



de soja é de 1.200 L. A Raiar tem produção suficiente para suprir essa demanda. E existem no mercado outros fornecedores de ovos orgânicos e óleo de soja orgânico, que eventualmente, também poderiam fornecer.

As compras públicas têm um potencial enorme de serem um indutor da transição para a produção orgânica. Sendo assim, a ampliação da inclusão de alimentos orgânicos na alimentação escolar da rede estadual fortalece o produtor orgânico já estabelecido e incentiva novos produtores a migrarem para esse modo de produção, que cuida de quem consome, de quem planta e do meio ambiente.

Há alguns anos, vem crescendo um movimento de diversas esferas do poder público no sentido de ampliar a inserção de alimentos orgânicos na alimentação escolar. Alguns estados e municípios têm tido papel de destaque. Assim como o estado do Paraná, o município de São Paulo também possui legislação específica sobre esse tema e com metas ambiciosas em relação à inserção de alimentos orgânicos na alimentação escolar. No caso de São Paulo, a legislação que indica a obrigatoriedade de compra de alimentos orgânicos para a alimentação escolar, através do Plano de Introdução Progressiva de Alimentos Orgânicos ou de Base Agroecológica, prevê que até 2026, 100% dos alimentos adquiridos seriam orgânicos ou agroecológicos. Esse percentual ainda está distante e o Plano está atualmente sob revisão. Apesar do ritmo de aquisições ter estado aquém da meta, a Prefeitura de São Paulo tem empreendido esforços ao ampliar as aquisições de alimentos orgânicos via Chamada Pública e ao abrir diálogo com diversos produtores orgânicos a fim de estudar aquisições futuras via licitação.

A Prefeitura de São Paulo lançou, recentemente, no final de 2025, um edital de licitação para aquisição de ovos orgânicos para abastecimento dos Centros de Educação Infantil (CEIs), cerca de 2.000 unidades. Somando-se às aquisições de alimentos orgânicos que a Prefeitura de São Paulo já vinha fazendo via Chamada Pública de compra da agricultura familiar, a compra de ovos orgânicos via licitação visa ampliar o volume de alimentos orgânicos adquiridos e distribuídos para a rede municipal de educação. Também em 2025, no primeiro semestre, foi feita uma licitação para compra de feijão preto orgânico (20 ton), que está sendo fornecido pela Biorgânica, de Realeza/PR.

Com o horizonte de atingir 100% da alimentação escolar orgânica até 2030, nos dispomos a caminhar lado a lado com o governo estadual do Paraná, para que seja possível viabilizar ou ao menos chegar perto da meta estabelecida de acordo com o Plano de Introdução Progressiva de Produtos Orgânicos na Alimentação Escolar do Estado do Paraná.

Acrescenta, ainda, uma dúvida sobre a demanda de óleo de soja que consta no Edital da Audiência Pública nº 001/2026. Trata-se de 1.200.000 ml de óleo de soja, ou seja, 1.200 L de óleo de soja. É isso mesmo? Nos pareceu pouca quantidade.”

RESPOSTA:



“Em atenção ao questionamento apresentado, o DNA esclareceu que a unidade de medida considerada para o item óleo de soja refinado refere-se à embalagem primária de 900 ml, padrão adotado para aquisição e distribuição do produto pela Administração, em consonância com as práticas usuais de mercado e com o disposto no Edital do PE nº 560/2025 – Grupo Básicos I.

Quanto a inclusão dos produtos: Ovos orgânicos e óleo de soja orgânico informou que esta será estudada. Lembrou que os produtos da Alimentação Escolar visam o interesse da Administração Pública, o atendimento à resolução do FNDE nº 06/2020 e informou que será analisada a possibilidade de incluir esses produtos em futuros.”

02 – Empresa Poupa Brasil.

QUESTIONAMENTO:

“Observamos que a Fundepar realiza compra de composto lácteo tradicional (contendo açúcares adicionados) para o servimento nas unidades escolares. Entendemos que é um produto extremamente prático, versátil e que facilita a vida e a rotina das merendeiras e nutricionistas nas unidades escolares. Nós, como indústria comprometida com o desenvolvimento de produtos saudáveis e a entrega de produtos da melhor qualidade possível na merenda, questionamos se existe a intenção de aquisição de algum tipo de alimento em pó para reconstituição que não seja adicionado de açúcar, que seja saborizado por exemplo com frutas, para que seja servido nas escolas. Pois entendemos que é possível manter a praticidade do produto em pó, no entanto com uma qualidade e saudabilidade superiores, tornando a refeição ainda mais nutritiva para os alunos.”

RESPOSTA:

“Agradecemos a sugestão e contribuição para a Audiência Pública de 2026 e informamos que está atualmente em construção um edital para a aquisição do Grupo XXV, com misturas para preparo de bebidas de base láctea sem a adição de açúcares e saborizadas com ingredientes in natura e minimamente processados, visando a composição dos cardápios, em especial os lanches do Programa Mais Merenda, com a oferta de alimentos saudáveis e que contemplam também alunos com Necessidades Alimentares Especiais. Assim, a Administração Pública reafirma seu compromisso com a promoção da Alimentação Escolar de qualidade e universal, além incentivo à formação de hábitos alimentares saudáveis pelos alunos atendidos pelo Programa de Alimentação Escolar.”

03 – Cooperativa Agroindustrial Cooperervas.

QUESTIONAMENTO:

“Temos interesse em saber se existe a possibilidade de acrescentar no PREGÃO ELETRONICO dos SUCOS RECONSTITUIDOS, o produto embalado de forma ASSEPTICA envasada em BAGS. Segundo a Cooperervas este produto tem a mesma durabilidade da embalagem cartonada e não precisa de refrigeração e pode ser envasada em embalagens de 1 a 5 litros. Estamos em fase de implantação deste maquinário para embalar a polpa de fruta asséptica e suco reconstituído, ou seja, também não precisará de refrigeração e com validade de 1 a 2 anos.”

RESPOSTA:

“Esclarecemos 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. Em entregas anteriores, para o molho de tomate, as embalagens do tipo bag apresentaram problemas de inchaço e rompimento durante o transporte, causando prejuízo para a Administração Pública.

Agradeceu as sugestões e contribuições para a Audiência Pública de 2026 e informou que será analisada a possibilidade de incluir a embalagem em futuros editais”

04 – APOL ORGÂNICOS.**QUESTIONAMENTOS A/B:**

A) “Enviamos amostras de novos produtos para TESTE DE ACEITABILIDADE junto às unidades escolares, e utilizaremos como exemplo o doce de banana sem açúcar, enviado em agosto/2025, sendo o resultado repassado pela FUNDEPAR em 22/08/2025 - "Infelizmente o produto ontem não obteve a aceitação necessária para que o produto fosse considerado APROVADO. Segundo o FNDE, o produto deve obter pelo menos 85% de aprovação. Ontem, obtivemos com o teste 69% de aceitação do produto." Diante do exposto e tendo como referência produtos minimamente processados e com utilização de matérias primas naturais - neste caso orgânicas, e provenientes da Agricultura Familiar. Esse mesmo processo também é feito com os produtos industrializados adquiridos e repassados para as unidades escolares?”

B) “Tendo como referência a Lei Estadual nº 16.751/2010, regulamentada pelo Decreto nº 4.211/2020, que determina a introdução gradativa de alimentos orgânicos e da agricultura familiar na rede estadual de ensino, sendo que a norma visa garantir a segurança alimentar e valorizar produtores locais, sendo alterada em 2025, pela Lei Estadual nº 22.652, que reforça o compromisso do estado com a segurança alimentar e o desenvolvimento local, incentivando a produção sustentável, por que a aquisição dos produtos oriundos da agricultura familiar passam por maiores controles e burocracias do que os produtos processados e ultraprocessados que trazem grandes malefícios para a saúde? E por que a Lei Estadual 22.652 não está sendo efetivada?”

RESPOSTAS A/B:

“A Resolução CD/FNDE nº 06/2020 estabelece que a inclusão de novos alimentos ou preparações no cardápio da alimentação escolar está condicionada à realização de testes de aceitabilidade com os estudantes, os quais devem alcançar índice mínimo de 85% de aprovação. Dessa forma, todos os produtos, sejam provenientes da agricultura familiar ou da indústria, estão sujeitos a esse mesmo procedimento.

A chamada pública da agricultura familiar prevê a priorização de alimentos orgânicos, mas, por utilizar recursos federais, deve cumprir a Resolução CD/FNDE nº 06/2020, que os estabelece como terceira prioridade, após o atendimento local e a grupos como assentados, indígenas, quilombolas e mulheres.

Todos os produtos adquiridos seguem exigências legais específicas e, no caso dos orgânicos, é obrigatória a certificação, garantindo conformidade e justificando eventual sobrepreço.

Embora a Lei Estadual nº 22.652/2025 incentive a ampliação da oferta de orgânicos na alimentação escolar, sua implementação ocorre de forma gradual, condicionada à capacidade de fornecimento e à disponibilidade orçamentária, já que não há previsão de recursos adicionais específicos para seu cumprimento integral imediato.”

QUESTIONAMENTOS C/D:

c) “Que seja pontuada a Associação/Cooperativa que tenha entregue o maior percentual de PRODUTOS ORGÂNICOS na chamada pública anterior, demonstrando assim sua capacidade de OFERTA (PROJETO DE VENDA) E ENTREGA DE PRODUTOS ORGÂNICOS.”

d) “Consideração e questionamento acerca dos pagamentos: Se o recurso é alocado no orçamento, com todas as rubricas necessárias, como é possível demorar mais de 3 meses para efetuar pagamento, quando ocorre a passagem de um exercício para outro? E caso o exposto ocorra, o estado possa aportar através da Agência do Fomento ou outra instituição financeira estadual, às associações/cooperativas o valor do crédito devido, a fim de não penalizar as instituições que não conseguem muitas vezes abarcar com recursos próprios esse movimento financeiro, que gera juros e prejuízos vultuosos.”

RESPOSTAS C/D:

“A proposta de conceder pontuação adicional a associações ou cooperativas com maior percentual de fornecimento de orgânicos será analisada, mas depende de estudo jurídico e técnico para verificar sua compatibilidade com os princípios da isonomia e ampla concorrência, além da viabilidade de mensuração objetiva e dos impactos administrativos. Também é necessário avaliar se o critério poderia restringir a participação de novos proponentes. Trata-se, portanto, de sugestão relevante, condicionada a análise aprofundada antes de eventual adoção.”

“Quanto aos prazos de pagamento, quando a contratação ocorre no fim do exercício, o empenho é realizado conforme a disponibilidade orçamentária. Entretanto, os procedimentos legais de encerramento e reabertura do exercício financeiro podem gerar prazo adicional para liquidação e pagamento, ainda que o recurso esteja reservado. A gestão busca assegurar celeridade, dentro dos limites legais e operacionais.”

05 – COOPERCACHOEIRA.

QUESTIONAMENTOS/ SUGESTÕES A/B/C:

A - “Inclusão de legumes congelados nas próximas chamadas – Sugerimos a inclusão desta categoria, considerando que os produtos congelados possuem maior durabilidade nas escolas, reduzindo perdas e desperdícios.”

B - “Fornecimento mensal de doce pastoso e polpa de frutas – Propomos que esses itens sejam incluídos de forma mensal nas chamadas, possibilitando maior regularidade no fornecimento e melhor planejamento produtivo. Ressaltamos que possuímos variedade de doces elaborados com frutas, legumes e tubérculos da nossa região, como doce de banana sem açúcar, pitaya com maracujá, chuchu com maracujá, mamão e abóbora, valorizando a produção local e oferecendo opções diversificadas.”

C- “Inserção da pitaya como fruta semanal no início do ano – Nossa região possui grande produção de pitaya no começo do ano, sendo uma excelente alternativa para compor o cardápio semanal, valorizando a produção local e garantindo produto fresco e de qualidade.”

RESPOSTAS A/B/C:

A) “A inclusão de legumes congelados encontra restrições no momento devido a limitações operacionais e financeiras, pois muitas escolas não possuem estrutura e equipamentos adequados para armazenamento, além de o custo ser superior ao dos alimentos in natura e incompatível com o orçamento disponível.”

B) “ Quanto ao doce pastoso, apesar de boa aceitação em algumas unidades, foram registrados altos índices de rejeição em diferentes regiões e falta de padronização de qualidade. Por isso, o item foi retirado da chamada pública vigente, visando evitar desperdícios e assegurar o uso adequado dos recursos, considerando ainda que a Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, por meio da Resolução nº 06/2020, limita sua oferta a uma vez ao mês.

- Os quantitativos e valores da polpa de fruta foram ajustados conforme o orçamento do Programa de Alimentação Escolar, financiado por recursos federais e complementação estadual, exigindo equilíbrio entre variedade, qualidade e continuidade do atendimento às escolas.”

C) "A pitaya já integra o grupo de frutas de aquisição anual, por apresentar custo superior à média das frutas semanais, cuja definição considera critérios de equilíbrio financeiro, diversidade, sazonalidade e viabilidade de fornecimento em escala estadual. A sugestão de ampliação será analisada tecnicamente, especialmente diante da produção regional no início do ano, respeitados os limites orçamentários do Programa."

QUESTIONAMENTOS/ SUGESTÕES D/E/F:

D) "Classificação com prioridade para certificados orgânicos – Sugerimos que, na etapa de classificação, seja considerada prioridade para produtores que possuam certificação orgânica, incentivando práticas sustentáveis e agregando valor à alimentação escolar."

E) "Fiscalização a campo nas entidades fornecedoras – Consideramos importante a realização de fiscalização diretamente nas unidades fornecedoras para verificar a origem da mercadoria entregue, assegurando maior transparência e conformidade com as exigências das chamadas públicas."

F) "Melhoria na organização das caixas nas escolas – Atualmente enfrentamos dificuldades quanto à caixaria nas unidades escolares, pois muitas vezes não há caixas disponíveis ou estas se encontram em condições inadequadas (sujas ou danificadas). Frequentemente precisamos deixar nossas próprias caixas para retirada na entrega seguinte, porém em algumas situações elas acabam extraviadas. Sugerimos a definição de um procedimento mais organizado para armazenamento e devolução das caixas, evitando prejuízos e transtornos."

RESPOSTAS D/E/F:

D) "O edital da chamada pública da agricultura familiar já contempla a priorização de alimentos orgânicos como critério de classificação; contudo, por utilizar recursos federais, deve observar a Resolução CD/FNDE nº 06/2020, que estabelece essa prioridade após o atendimento local e aos grupos de assentados, indígenas, quilombolas e mulheres. Para os orgânicos, é obrigatória a certificação, assegurando a autenticidade e eventual diferenciação de preço."

E) "A fiscalização a campo é reconhecida como relevante e está em estudo a formalização de parceria com a SEAB, permitindo apoio técnico especializado, uma vez que a verificação da origem e do sistema de produção extrapola as atribuições da área da Educação. Analisa-se, assim, a implementação de modelo contínuo de controle, respeitando as competências institucionais."

F) "Quanto às caixas, diante de relatos de insuficiência e uso inadequado, o FUNDEPAR encaminhará a demanda para priorização de aquisição, visando melhorar armazenamento, logística e reduzir prejuízos"

6- Empresa Licita-X.**QUESTIONAMENTO 01:**

“Ovo Integral Pasteurizado em Pó (não refrigerado) e o Ovo Integral Pasteurizado Líquido (em embalagem Tetra Pak, refrigerado), para apreciação de Vossas Senhorias como opção para melhorar a logística de abastecimento de ovos para as unidades escolares. De acordo com a empresa, “Esses produtos poderão tornar a logística mais simplificada, reduzir os desperdícios (eliminando o risco de quebra dos ovos ou ovos podres), maior segurança alimentar (por serem pasteurizados elimina o risco de contaminação por salmonela) e haverá maior eficiência na cozinha por otimizar o tempo das merendeiras, que não precisarão separar e bater dezenas de ovos para uma receita. Além disso, esse tipo de ovos é muito utilizado nas cozinhas industriais.

Em análise sensorial, a equipe de nutrição da FUNDEPAR aprovou os dois tipos de ovos conforme as notas abaixo (e-mail em anexo):

Mistura de ovos pasteurizados resfriados: 94%

Mistura de ovos desidratados: 96%

Desse modo, pedimos que o Edital de Audiência Pública seja atualizado e republicado, de modo a incluir no cardápio escolar os produtos Ovo Integral Pasteurizado em Pó (não refrigerado) e/ou Ovo Integral Pasteurizado Líquido (em embalagem Tetra Pak, refrigerado)”

RESPOSTA 01:

“O DNA informou que mesmo que os produtos: Ovo Integral Pasteurizado em Pó e o Ovo Integral Pasteurizado Líquido tenham sido aceito na análise sensorial efetuadas pelo Fundepar, ainda não se definiu exatamente em que certame o mesmo será contemplado. Ressalva que esta adesão depende de recursos financeiros, de análise externa pelas merendeiras e de teste de aceitabilidade a ser realizado com os alunos da rede estadual, conforme observância da legislação vigente do FNDE.”

QUESTIONAMENTO 02:

“O segundo produto enviado para análise foi de EXTRATO DE CHÁ MATE (sem açúcar e conservantes) Esse produto visa otimizar o tempo de preparo do chá mate. Com o Extrato concentrado, é possível fazer 1 litro de chá mate, somente com 100ml de extrato, em questão de segundos. Basta misturar na água e mexer. A empresa apresenta defende que a vantagem na aquisição desse produto é significativa - afinal, ocupará menos espaço nos estoques das Unidades Escolares, bem como economizará tempo das merendeiras que não precisarão ferver água e colocar o chá mate em infusão, para depois refrigerar e servir. Lembra que em análise anterior, a equipe de nutrição da FUNDEPAR aprovou o respectivo produto conforme a nota abaixo (e-mail anexo):



Extrato de chá mate: 96,84%

Desse modo, pedimos a gentileza de que seja incluído o respectivo produto, de modo a otimizar e melhorar a gestão do cardápio escolar.”

RESPOSTA 02:

“Quanto ao produto EXTRATO DE CHÁ MATE (sem açúcar e conservantes) foi realizada consulta formal ao Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), a fim de obter esclarecimentos acerca da classificação do chá mate pronto para consumo, considerando que a Resolução nº 06/2020 dispõe sobre os alimentos proibidos no âmbito da Alimentação Escolar, a saber:

Art. 22 É proibida a utilização de recursos no âmbito do PNAE para aquisição dos seguintes alimentos e bebidas ultraprocessados: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição.

Que neste momento, aguarda-se o retorno do FNDE para maiores esclarecimentos quanto às bebidas que se enquadram como “prontas para o consumo”, tendo em vista que, no caso específico do extrato de chá mate, há necessidade de diluição prévia.

Caso o FNDE se manifeste favoravelmente e havendo interesse do fornecedor, poderá ser realizado testes da mesma forma que o produto anterior, a fim de verificar a aceitabilidade nas unidades escolares, assim como a aceitação do produto por parte dos alunos.

Ressaltou que as aquisições da Alimentação Escolar devem atender ao interesse da Administração Pública, observando os princípios da economicidade, vantajosidade e competitividade, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Estadual nº 10.086/2022, bem como o cumprimento das normativas vigentes do FNDE.

Agradeceu as sugestões e contribuições apresentadas para a Audiência Pública de 2026 e informou que a possibilidade de inclusão dos referidos produtos será analisada para futuros editais.”

7- COMDAF COOPERATIVA.

QUESTIONAMENTO:

“Gostaria expressar a insatisfação em relação às quantidades de produtos para as instituições atendidas pela nossa cooperativa, e por acreditar não ser somente um

problema isolado, gostaria de incluir as demais cooperativas que assim como nós, dialogam com responsáveis do órgão competente, porém, sempre recebendo frases como: "a escola solicita de acordo com sua necessidade" no entanto, não é o que as escolas nos repassam, sendo muitas vezes, a quantidade insuficiente para toda a semana."

RESPOSTA:

"Em atenção ao questionamento, esclareceu-se que as quantidades adquiridas para as instituições de ensino são definidas com base em planejamento técnico e na disponibilidade orçamentária de cada exercício, visando assegurar a continuidade do atendimento ao longo do período letivo e prevenir desabastecimentos.

Que os quantitativos pactuados buscam equilibrar as necessidades das unidades escolares, a participação da agricultura familiar e a sustentabilidade financeira do programa. Embora o diálogo com as cooperativas seja fundamental para o aprimoramento dos processos, eventuais ajustes permanecem condicionados à dotação orçamentária disponível, em observância à adequada gestão dos recursos públicos."

8- COOPERATIVA DA AGRICULTURA FAMILIAR E SOLIDÁRIA SERRA DA PRATA – COPAFASSP.**SUGESTÕES/SOLICITAÇÕES A/B/C:**

A) "Sugere a contratação de Nhoque, Doce de leite, Queijo, considerando que já possuem produtores organizados e aptos ao fornecimento;

B) "Solicita a ampliação da demanda de pães, conforme solicitação das próprias unidades escolares, que relatam alta aceitação e consumo do produto;

C) "Propõe o aumento da quantidade do item doce de fruta, considerando a capacidade produtiva da agricultura familiar e a boa aceitação nas escolas."

RESPOSTAS A/B/C:

"A análise do setor reforçou que a inclusão de novos produtos, bem como a ampliação dos quantitativos atualmente previstos, está condicionada à disponibilidade orçamentária no momento da contratação da agricultura familiar."

A) "Quanto ao nhoque, por se tratar de produto muito específico, verifica-se que poucas cooperativas teriam condições de atender à demanda, devendo-se prezar pela universalidade do atendimento às unidades escolares."

B) “Em relação aos produtos queijo e doce de leite, serão realizadas novas análises acerca da possibilidade de sua reintrodução, observada, igualmente, a compatibilidade orçamentária.”

C) “Em relação ao grupo de pães, as quantidades previstas consideram o planejamento global da aquisição e a necessidade de equilíbrio entre os diferentes grupos de alimentos. Embora seja reconhecida a elevada aceitação e o consumo expressivo do produto pelas unidades escolares, eventuais ajustes nos quantitativos somente poderão ser avaliados mediante análise de viabilidade financeira, a fim de assegurar a execução adequada e sustentável da contratação.”

SUGESTÕES/SOLICITAÇÕES D/E/F:

D) “Dificuldades no momento da entrega, pois, em algumas situações, apenas uma pessoa está autorizada a receber os produtos, e nem sempre ela se encontra disponível ou presente na unidade. Sugerem, portanto, a definição de responsáveis substitutos ou maior flexibilização no processo, a fim de evitar atrasos e transtornos.”

E) “Solicitam que cooperativas e associações tenham acesso direto às nutricionistas responsáveis, possibilitando o diálogo prévio sobre dificuldades operacionais e ajustes necessários, antes da formalização de notificações. Essa medida contribuirá para a resolução ágil de problemas e para a melhoria contínua do fornecimento.”

F) “Propõem orientação às unidades escolares para que os produtos perecíveis, especialmente panificados, frutas, verduras e legumes, sejam consumidos o mais breve possível após a entrega. Esses itens possuem curto tempo de durabilidade, situação que se intensifica devido às altas temperaturas da nossa região, podendo comprometer sua qualidade e aproveitamento quando armazenados por períodos prolongados.”

RESPOSTAS D/E/F:

D) “O FUNDEPAR orienta continuamente as unidades escolares quanto à adequada organização dos procedimentos relacionados ao recebimento, armazenamento e utilização dos gêneros alimentícios, visando garantir agilidade nas entregas, preservar a qualidade dos produtos e evitar desperdícios. Nesse contexto, será reforçada às escolas a necessidade de otimização do processo de recebimento, inclusive com a indicação de responsáveis substitutos, a fim de minimizar eventuais indisponibilidades e atrasos, sempre em conformidade com os procedimentos de controle e conferência estabelecidos.”

E) “Também é reiterada a orientação para que os alimentos mais perecíveis, como panificados, frutas, verduras e legumes, sejam priorizados para consumo logo após a entrega, considerando seu menor tempo de durabilidade e as condições climáticas, especialmente as altas temperaturas, que podem acelerar sua deterioração.”

F) “Quanto à sugestão de criação de canal direto entre cooperativas/associações e a equipe de Nutrição, agradecemos a contribuição; entretanto, esclarecemos que a medida não poderá ser implementada, uma vez que tal atribuição não integra o escopo do edital nem o contrato vigente da assessoria técnica em nutrição. As nutricionistas de rota atuam estritamente nas atividades de supervisão técnica previstas contratualmente, permanecendo disponíveis os canais institucionais já estabelecidos para o encaminhamento formal de demandas, esclarecimentos e ajustes necessários, assegurando a transparência e a adequada instrução processual.”

SUGESTÕES/SOLICITAÇÕES G/H/I/J:

G) “As entregas realizadas nas ilhas. O transporte é feito por embarcação, e nem sempre o deslocamento pode ocorrer conforme o horário estipulado, devido às condições climáticas e às interpéries que impedem a navegação segura. Solicitamos compreensão e, se possível, maior flexibilidade nos prazos e horários de entrega para essas localidades, considerando as particularidades logísticas da região.”

H) “Em relação às frutas, ressaltamos que, por estarmos em região litorânea, nem todas as variedades se desenvolvem adequadamente devido às condições climáticas. Dessa forma, solicitamos que os editais considerem a sazonalidade e a realidade produtiva local, priorizando as frutas compatíveis com o clima do litoral, fortalecendo a produção regional e garantindo melhor qualidade dos produtos ofertados.”

I) “Solicitam a revisão dos valores de alguns produtos, pois, em muitos casos, os preços atualmente praticados não estão acompanhando o aumento dos custos de produção, como insumos, transporte e mão de obra. A atualização periódica dos valores é essencial para garantir a sustentabilidade econômica dos agricultores familiares e a continuidade do fornecimento.”

J) “Propõem, também, um trabalho conjunto com as funcionárias das escolas responsáveis pelo preparo dos alimentos, incentivando o consumo de produtos que, embora possuam grande valor nutricional, nem sempre têm alta aceitação entre as crianças, como quiabo, inhame e berinjela. Sugerindo o desenvolvimento e a troca de receitas que favoreçam maior aceitação desses alimentos, tornando as preparações mais atrativas. Ressaltam que esses produtos têm boa oferta no litoral em determinadas épocas do ano, o que reforça a importância de valorizá-los no cardápio escolar.”

RESPOSTAS G/H/I/J:

G) “As entregas destinadas às unidades escolares localizadas em ilhas possuem logística diferenciada, com possibilidade de periodicidade quinzenal e previsão de valores específicos, a fim de assegurar o regular abastecimento diante das particularidades de acesso. Contudo, as entregas devem ocorrer dentro do horário de



funcionamento das escolas, garantindo o adequado recebimento, conferência, armazenamento e responsabilidade institucional pelos gêneros.”

H) “Os editais contemplam a sazonalidade e a realidade produtiva regional ao preverem a aquisição por grupos de produtos, o que confere flexibilidade aos fornecedores para entrega das frutas efetivamente disponíveis em cada período. Para assegurar conformidade com o PNAE, exige-se a oferta mínima de dois tipos de frutas por mês, podendo a unidade suspender temporariamente o recebimento caso não haja diversidade suficiente, medida que visa evitar desperdícios, monotonia alimentar e queda na aceitação pelos estudantes, equilibrando valorização da produção local e qualidade nutricional.”

I) “Os valores previstos nos editais são definidos com base em pesquisas de preços realizadas pela SEAB ao longo do ano, contemplando períodos de safra e entressafra, de modo a estabelecer média anual equilibrada. Essa metodologia assegura isonomia, previsibilidade orçamentária e sustentabilidade do programa, não sendo viável a atualização de preços em intervalo inferior a um ano, em observância ao equilíbrio contratual e à gestão responsável dos recursos públicos.”

J) “Quanto ao incentivo ao consumo de alimentos com menor aceitabilidade, o FUNDEPAR já desenvolve ações como o quadro “Delícias na Escola”, voltado à divulgação de receitas que apoiam a diversificação das preparações, além de manter parceria com o SENAC para formações práticas direcionadas às merendeiras, com foco inclusive nesses alimentos. Todas as iniciativas observam os princípios da economicidade, vantajosidade e competitividade, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, do Decreto Estadual nº 10.086/2022 e da Resolução CD/FNDE nº 06/2020. As contribuições apresentadas na Audiência Pública de 2026 serão consideradas para o aprimoramento das ações, respeitando a sazonalidade e a oferta regional.”

9 – COOPERCONTESTADO

CONTRIBUIÇÕES/SOLICITAÇÕES A/B:

A) “Sugerimos a inclusão dos seguintes itens nas próximas chamadas públicas: Macarrão caseiro congelado; Vegetais congelados (em mix ou individuais), tais como abobrinha, cenoura, brócolis, couve-flor, milho-verde, vagem, beterraba, chuchu, entre outros; Couve-manteiga picada e congelada; Pinhão moído; Conservas diversas, como pepino, picles, cebola, cenoura, entre outras; Nabo (nabo branco), considerando seus reconhecidos benefícios nutricionais e potencial de aceitação na alimentação escolar.”

B) “Solicitamos melhor organização entre os itens adquiridos via chamada pública e aqueles provenientes de processos licitatórios, especialmente no caso do feijão. Em situações anteriores, houve imposição de prazo de validade incompatível com a realidade do produto fornecido, notadamente o feijão orgânico, que não recebe

tratamento químico para conservação, possuindo, portanto, menor tempo de armazenamento. A exigência de validade superior à capacidade real do produto resultou em perdas significativas. Dessa forma, sugerimos: Melhor alinhamento logístico entre as aquisições realizadas por diferentes modalidades; ou autorização para entregas mensais diretamente nas escolas, de acordo com o consumo médio. Como exemplo, caso a demanda anual de determinada unidade escolar seja de 200 kg, propõe-se a entrega fracionada em 10 meses letivos (excluídos janeiro, julho e dezembro), com fornecimento mensal de aproximadamente 20 kg, evitando perdas e desperdícios.”

RESPOSTAS A/B:

A) “A inclusão de macarrão caseiro congelado e de vegetais picados e/ou congelados mostra-se inviável no momento, em razão de limitações operacionais nas unidades escolares, especialmente quanto a espaço físico e equipamentos de armazenamento, além do custo superior em relação aos alimentos in natura, diante do orçamento disponível.

A oferta de conservas é limitada pela Resolução nº 6/2020 do FNDE a, no máximo, uma vez ao mês, por se tratarem de alimentos processados com maior teor de sódio e menor valor nutricional, não sendo possível ampliar sua frequência no cardápio.

O pinhão moído, por ser item novo no âmbito do PNAE/PR, depende da apresentação de amostra e especificação técnica detalhada para análise de viabilidade. Já o nabo, embora anteriormente adquirido, apresentou aceitabilidade inferior ao índice mínimo exigido, não atendendo aos critérios para permanência no cardápio.”

B) “Quanto ao prazo de validade, especialmente do feijão orgânico, a exigência adotada decorre da necessidade de compatibilidade com a logística de distribuição, cujo ciclo mínimo é de 12 meses. Propostas de entregas fracionadas e ajustes logísticos são analisadas tecnicamente, mas podem gerar aumento significativo dos custos. A gestão compromete-se a reavaliar os critérios nos próximos editais, considerando alternativas como embalagens a vácuo ou com atmosfera modificada, visando conciliar durabilidade, redução de perdas, viabilidade operacional e sustentabilidade econômica.”

“Todas as sugestões serão analisadas, estando sua inclusão condicionada à viabilidade técnica, operacional, orçamentária, normativa e à aceitabilidade pelos estudantes, em observância à boa gestão dos recursos públicos e à efetividade do programa.”

CONTRIBUIÇÕES/SOLICITAÇÕES C/D:

C) “Solicitamos esclarecimentos quanto à manutenção da aquisição exclusiva de pães oriundos da agricultura familiar, considerando que ainda há registros de recebimento de pães industrializados por algumas escolas, apesar de sinalização anterior no sentido de priorização integral dos produtos da agricultura familiar.”

D) “Sugerimos a emissão de orientação técnica esclarecendo a classificação das variedades de laranja (como champagne, valência, entre outras), especialmente quanto



à possibilidade de enquadramento como laranja baiana ou lima, a fim de evitar dúvidas tanto para os fornecedores quanto para as unidades escolares.”

RESPOSTAS C/D:

C) “A priorização da aquisição de gêneros da agricultura familiar permanece como diretriz institucional do PNAE, estando, contudo, os quantitativos condicionados à disponibilidade orçamentária no momento da contratação. Havendo suplementação de recursos, a complementação pode ocorrer por outras modalidades de aquisição, mantendo-se o compromisso de ampliar gradualmente a participação da agricultura familiar, conforme a viabilidade financeira.”

D) “Quanto às laranjas, o edital vigente já diferencia dois tipos: laranja 1 (comum, sem exigência de especificação de variedade na nota fiscal) e laranja 2 (baiana, lima ou vermelha), cujo tipo deve ser discriminado em razão do valor unitário distinto. Para enquadramento como laranja vermelha, são aceitas variedades como toranja, baía cara-cara, jamboa, sanguínea, champagne, entre outras equivalentes. Considerando a sugestão apresentada, será aprimorado o detalhamento técnico no edital, a fim de conferir maior clareza e segurança aos fornecedores e às unidades escolares.”

CONTRIBUIÇÕES/SOLICITAÇÕES E/F/G:

E) “Solicitamos melhor esclarecimento quanto à descrição constante no edital referente à polpa de fruta, considerando que a fruta congelada difere da polpa. A polpa de fruta exige registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), enquanto a fruta congelada pode ser processada, inclusive de forma manual, podendo conter sementes, e geralmente necessita apenas de licença sanitária da agroindústria. Entendemos que eventuais dificuldades na liberação possam ter decorrido dessa distinção conceitual. Segue em anexo, material sobre as diferenças entre fruta congelada e polpa de fruta.”

F) “Solicitamos a reinclusão do molho de tomate na chamada pública, porém com possibilidade de fornecimento em embalagem de vidro, considerando que nem todas as cooperativas dispõem de equipamentos para envase em sachê, embora possam produzir e entregar o produto regularmente em outros tipos de embalagem adequados.”

G) “Em nossa região, houve boa aceitação do doce de banana com mel, o que entendemos ser alternativa viável para fornecimento no âmbito do programa.”

RESPOSTAS E/F/G:

E) “Com a atualização da Chamada Pública 2024, a fruta congelada foi excluída do edital, permanecendo autorizada apenas a aquisição de polpa de fruta com registro no MAPA, podendo a inclusão futura ser reavaliada.”

F) “O molho de tomate destinado à alimentação escolar deve atender a padrões mínimos de qualidade, concentração, pH, segurança microbiológica e estabilidade. A produção artesanal, pela variabilidade e limitações de controle, pode comprometer a padronização, a validade e a segurança do produto. Avalia-se a possibilidade de entrega em depósito central para análise laboratorial; contudo, a logística estadual inviabiliza embalagens de vidro, restringindo sua aquisição pela baixa viabilidade operacional.”

G) “Quanto aos doces sem açúcar, apesar da boa aceitabilidade em algumas unidades, houve alta rejeição em diversas regiões e ausência de garantia de padrão de qualidade, motivo pelo qual o item foi retirado da chamada pública vigente, podendo sua reintrodução ser objeto de nova análise.”

10 – Empresa Ambid.

DOCUMENTO TÉCNICO DE CARÁTER COLABORATIVO:

“A empresa encaminhou Nota Técnica, na condição de contribuição formal, com considerações de natureza técnica voltadas ao aprimoramento dos critérios de análise de qualidade, rendimento e custo real dos produtos, em especial no que se refere à necessidade de observância da concentração (grau BRIX) como parâmetro objetivo de comparação, a saber: (parte 1)

“NOTA TÉCNICA – CRITÉRIOS PARA PRODUTOS À BASE DE TOMATE
Alimentação Escolar – Fundamentos técnicos, sanitários, logísticos, econômicos e jurídicos

1. Objetivo

Contribuir para a adequada caracterização do objeto em licitações públicas de produtos à base de tomate destinados à alimentação escolar, assegurando qualidade nutricional, segurança sanitária, eficiência logística, economicidade e segurança jurídica, em consonância com a legislação sanitária vigente e a Lei nº 14.133/2021.

2. Fundamentação técnica e nutricional

Produtos à base de tomate diferem quanto à concentração de sólidos solúveis (°Brix), composição e rendimento.

Produtos mais concentrados apresentam maior rendimento culinário, padronização do preparo e melhor previsibilidade. A ausência ou limitação de sal e açúcar adicionados alinha-se às diretrizes do PNAE.

3. Fundamento legal e sanitário (Anvisa)

Devem ser observadas, entre outras, as RDCs Anvisa nº 276/2005, nº 360/2003, nº 429/2020 e nº 726/2022. Esta última estabelece, em seu art. 3º, I, que o concentrado deve possuir, no mínimo, 6% de sólidos solúveis naturais do tomate, parâmetro objetivo essencial para a correta identificação do produto e análise de preços.

4. Base técnica para comparação de preços (°Brix)

Para uma análise correta de qualidade e custo de aquisição, recomenda-se que cada produto informe de forma expressa sua concentração em °Brix, devendo esse parâmetro constituir a base objetiva para a comparação de preços. A prática é amplamente adotada em aquisições de sucos concentrados, nas quais os fornecedores informam suas diluições, permitindo a avaliação do custo real por porção preparada.

5. Impactos logísticos e operacionais

Maior concentração implica menor volume de transporte, menor necessidade de armazenagem, simplificação dos controles, redução do tempo de cocção e menor consumo de energia no preparo das refeições.

6. Escala estadual

Em operações de grande escala, com atendimento a múltiplos municípios, como nas aquisições estaduais, os aspectos logísticos e de controle são críticos para a eficiência e continuidade do fornecimento.

7. Aspecto econômico

A análise deve considerar o custo real por porção preparada, e não apenas o preço unitário, levando em conta rendimento, desperdícios, logística e consumo energético.

8. ETP – Lei nº 14.133/2021

O Estudo Técnico Preliminar deve ser fundamentado em critérios técnicos objetivos, assegurando comparabilidade, vantajosidade e segurança jurídica da contratação.

9. Conclusão

Critérios técnicos claros, baseados na legislação vigente, fortalecem a eficiência do Programa de Alimentação Escolar e a adequada aplicação dos recursos públicos.”

RESPOSTA:

Foi agradecido as sugestões e contribuições para a Audiência Pública de 2026 e informado que será estudado os apontamentos, visando o aprimoramento dos editais em construção para publicações futuras. Em tempo, também foi informado que atualmente

está prevista no edital do Pregão Eletrônico n.º1585/2025 a análise do parâmetro de qualidade °BRIX para os molhos de tomate, em conformidade com a legislação vigente.

11- Cooperativa COPCRAF.

SUGESTÃO/INCLUSÃO:

“A Cooperativa sugere a inclusão de dois itens no cardápio:

1- “Pão Integral Fatiado: Produzido com 20% de farinha integral, o que o torna mais nutritivo e saboroso. Ressaltamos que este produto já é fornecido para a Alimentação Escolar do Município de Cascavel, apresentando ótima aceitabilidade entre os alunos.”

2. “Macarrão Caseiro Parafuso de Legumes: Com a incorporação de 20% de legumes (como beterraba, couve ou cenoura) diretamente na massa, conferindo cor e importantes acréscimos nutricionais ao alimento, a massa leva ovos também.”

RESPOSTAS:

1- “Em relação à sugestão de inclusão do pão integral fatiado, foi esclarecido que esse produto já foi adquirido anteriormente. Contudo, as avaliações realizadas à época indicaram baixa aceitabilidade por parte dos alunos, o que resultou em consumo reduzido e risco de desperdício, motivo pelo qual o item deixou de integrar o cardápio regular.”

2- “Quanto ao macarrão caseiro tipo parafuso com incorporação de legumes, foi reconhecido o potencial nutricional do produto. Entretanto, trata-se de um item muito específico, cuja produção e fornecimento estariam restritos a um número reduzido de cooperativas. Nessa perspectiva, a sua inclusão poderia comprometer o princípio da universalidade do atendimento, que orienta a elaboração dos cardápios e dos editais, garantindo a ampla participação dos fornecedores e o abastecimento regular de todas as unidades escolares.

Sendo assim, a definição dos itens do cardápio busca equilibrar qualidade nutricional, aceitabilidade dos estudantes, viabilidade operacional e abrangência do fornecimento, de modo a assegurar a efetividade e a sustentabilidade do Programa de Alimentação Escolar em todo o Estado.”

12- Sra. Anatolia Zakalugen.

QUESTIONAMENTO:

Gostaria de saber se o governo tem planos concretos para aumentar o apoio à produção orgânica no Paraná, considerando a crescente demanda por alimentos saudáveis e

sustentáveis? Quais são as iniciativas previstas para agricultura orgânica e garantir a competitividade dos produtores brasileiros no mercado nacional e internacional?”

RESPOSTA:

• “As políticas públicas voltadas ao incentivo, fomento e apoio à produção orgânica no Estado do Paraná são de competência da Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento (SEAB), responsável pela formulação e execução de programas, projetos e ações voltadas ao fortalecimento da agricultura orgânica, à sustentabilidade produtiva e à competitividade dos produtores nos mercados nacional e internacional.

Ao FUNDEPAR cabe contribuir com esse incentivo por meio da aquisição de alimentos orgânicos destinados à alimentação escolar, no âmbito do Programa de Alimentação Escolar, promovendo a oferta de alimentos mais saudáveis aos estudantes e estimulando a produção orgânica local e regional, ou seja, embora o FUNDEPAR não atue diretamente na formulação das políticas agrícolas, sua atuação como comprador institucional representa um importante mecanismo de apoio à agricultura orgânica, ao gerar demanda, ampliar o mercado para os produtores e fortalecer cadeias produtivas alinhadas à sustentabilidade e à segurança alimentar.”

13- Cooperativa dos Produtores de Leite de São José dos Pinhais**QUESTIONAMENTO:**

“A Diretoria da Cooperativa dos Produtores de Leite de São José dos Pinhais, gostaria de entender a questão das CAFS. Achemos que toda CAF deveria ser destinada ao produto que o produtor realmente entrega.

Exemplo: a caf dos nossos produtores consta que são Pecuaristas, logo só participamos de Editais para entregas de Leite/Bebida Láctea e logurte. E o que vemos são cooperativas com um grande número de CAFS, mas que não são destinadas ao que entregam e ganham somente pelo número de Cafs, não por ter ou produzir determinado produto. Em todo Edital devemos enviar a declaração que os produtos que serão entregues são produzidos pelos cooperados ou associados, mas qual a fiscalização em cima disso? Deveria ter mais rigor nas apresentações das declarações das cooperativas, a fiscalização da Caf dos produtores e o que realmente é produzido para a participação nos editais. Comprovação se realmente é produzido o item a ser indicado para entregar no edital pela cooperativa/associação. Caso seja constatado a apresentação da declaração não verdadeira, seja a mesma desclassificada do edital.

Deveria ter um fortalecimento das cooperativas, com programas, projetos e cursos online visando o crescimento e incentivo a agricultura familiar e a permanência no campo dos jovens nas áreas de atuação (pecuária, hortigranjeiros e outras) agregando valor a sua produção.”

RESPOSTA:

“O controle da produção e do fornecimento realizados pelos mais de 18 mil agricultores familiares cadastrados no Programa representa desafio relevante, diante da ampla abrangência territorial e da diversidade produtiva envolvida. Os editais exigem das cooperativas e associações declarações formais de que os produtos ofertados são oriundos de seus cooperados, conforme a legislação; contudo, a verificação individualizada e contínua da compatibilidade entre a CAF, a atividade declarada e os itens entregues demanda estrutura operacional complexa.

O FUNDEPAR realiza análises periódicas para aprimorar critérios, instrumentos de controle e mecanismos de acompanhamento, com foco na transparência, lisura e fortalecimento da agricultura familiar. A sugestão apresentada foi registrada e poderá subsidiar o aperfeiçoamento de futuros editais, observados os limites legais e administrativos.

Quanto à proposição de programas e cursos para fortalecimento das cooperativas, esclarece-se que tais iniciativas competem aos órgãos responsáveis pelas políticas de agricultura e desenvolvimento rural. Ainda assim, o FUNDEPAR mantém-se aberto ao diálogo e à articulação intersetorial que contribuam para a qualificação e sustentabilidade do fornecimento à alimentação escolar.”

14 - Associação de Pequenos Produtores Rurais para a Sustentabilidade da Mata Atlântica.

QUESTIONAMENTO:

“A ASSOCIAÇÃO DE PEQUENOS PRODUTORES RURAIS PARA A SUSTENTABILIDADE DA MATA ATLÂNTICA, apresentou a seguinte sugestão:

“Em relação aos preços executados em alguns produtos já constantes nas entregas, gostaríamos de frisar que estamos localizados no litoral do estado, nossa logística de entregas se dá nesse território de modo que ele é bem extenso por esse motivo gostaríamos de propor alteração nos valores de alguns itens para que possa ir contribuindo preferencialmente na questão deslocamento. PRODUTOS PROCESSADOS; mandioca R\$ 13,61, abóbora R\$ 13,20. PRODUTO IN NATURA: quiabo R\$17,16, beringela R\$ 11,47.”

RESPOSTA:

“Quanto a solicitação de revisão dos valores praticados para os mencionados itens, esclarecemos que o preço é estabelecido conforme previsto no art. 31, § 1º da Resolução CD/FNDE nº 006/2020, que preconiza que o preço de aquisição deve corresponder à média de preços apurada em, no mínimo, três mercados locais, priorizando a feira do produtor da agricultura familiar, quando existente, acrescida dos custos necessários ao fornecimento, como frete, embalagens, encargos e demais insumos previstos no edital de chamada pública.

Tal pesquisa é realizada pela Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento-SEAB, que realiza três tomadas de preço anualmente. Sobre o preço pesquisado, é adicionado um índice de 43% a título de logística complementar para fornecimento nas escolas das ilhas litorâneas. A metodologia adotada busca estabelecer um valor anual equilibrado, apto a contemplar as variações sazonais e regionais, garantindo isonomia entre os fornecedores e previsibilidade na execução contratual.

Portanto, não se mostra viável a alteração dos preços antes do período mínimo de um ano, considerando os critérios técnicos utilizados na formação dos valores.”

15- APO Orgânicos.

APO encaminhou os seguintes questionamentos:

QUESTIONAMENTO - 1

“Nós da APO gostaríamos de entregar no próximo contrato o item MOLHO DE TOMATE congelada, em embalagens de saquinhos plásticos”

RESPOSTA – 1

“Para fins de utilização na alimentação escolar, o molho de tomate deve atender a parâmetros mínimos de padronização de qualidade, tais como teor mínimo de sólidos solúveis (°Brix), controle de pH em níveis compatíveis com a segurança microbiológica e padronização de textura e concentração, de modo a assegurar rendimento adequado nas preparações culinárias. A produção de caráter artesanal, por sua vez, tende a apresentar variações significativas de concentração entre lotes, heterogeneidade do produto e dificuldades na realização de controles analíticos contínuos, o que pode resultar em não conformidades em processos de chamada pública.

Além disso, a garantia de validade e estabilidade do produto demanda a adoção de tratamento térmico apropriado, como pasteurização ou esterilização, utilização de embalagens adequadas (vidro, sachê ou pouch) e controle rigoroso de alterações como estufamento, fermentação ou desenvolvimento de bolores. A ausência desses controles reduz a vida útil do produto, eleva o risco de perdas e pode comprometer a segurança alimentar dos estudantes.

Com vistas a garantir padrões mínimos de concentração, estuda-se a possibilidade da entrega ser realizada no depósito central, de forma a permitir a coleta e análise laboratorial do produto. Outro ponto importante é que produtos congelados exigem refrigeração constante, por isso são priorizadas embalagens que possibilitem a conservação fora da geladeira sempre que possível.”

QUESTIONAMENTO - 2

“Também verificar a possibilidade de aumentar os pães novamente, pois os produtores fizeram investimentos para o aumento, agora com a diminuição ficam com o prejuízo.”

RESPOSTA - 2

“É importante destacar que, embora compreendamos o esforço dos produtores e o investimento realizado para ampliar a produção, as quantidades deste grupo de produtos são diretamente condicionadas ao orçamento disponível no momento da contratação com a agricultura familiar.

Ou seja, a definição das quantidades precisa refletir a capacidade financeira do programa, garantindo o equilíbrio entre a oferta de diversos alimentos e a viabilidade orçamentária. Estamos atentos às demandas dos produtores e sempre que houver possibilidade de ampliação de recursos, as quantidades poderão ser revistas para melhor atender tanto os agricultores quanto as unidades escolares.”

QUESTIONAMENTO - 3

“Ressaltando também para as merendeiras terem um olhar mais humano perante os produtos entregues pela agricultura familiar, principalmente os ORGÂNICOS, nem sempre vão estar com aparência de vitrine, mas são produtos de qualidade e nutritivos, onde na sua produção há um esforço ainda maior para a colheita com qualidade.”

RESPOSTA - 3

“Agradecemos a sugestão referente ao cuidado com os produtos entregues pela agricultura familiar, especialmente os orgânicos. Concordamos que, por vezes, esses alimentos podem não apresentar uma aparência “perfeita”, mas são de alta qualidade e nutritivos, além de resultantes de um esforço maior na produção e colheita.

Essa questão será trabalhada junto às merendeiras, com orientações e sensibilização, para que compreendam as características próprias dos alimentos orgânicos e valorizem sua qualidade.”

16 - Empresa COSTA SUL.**SUGESTÃO:**

“A empresa COSTA SUL encaminhou ficha técnica dos produtos como sugestão para inclusão no próximo edital de pescados da Fundepar:

- Bolinho de tilápia pré-frito
- Carne mecanicamente separada de tilápia
- Bolinho de tilápia”

RESPOSTA:



“Agradecemos a contribuição encaminhada para inclusão dos produtos: bolinho de tilápia pré-frito, carne mecanicamente separada de tilápia e bolinho de tilápia. Informamos que iremos analisar as fichas técnicas e a possibilidade de incluir esses produtos 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 e o atendimento à resolução do FNDE nº 06/2020.”

17- Empresa Centroeste Carnes e Derivados LTDA.

CONTRIBUIÇÕES – 1

“Em conformidade com o art. 58 da Lei nº 14.133/2021, obrigatoriedade de apresentação por parte da licitante de prestação de garantia em relação a sua proposta comercial, na importância equivalente a 1% do valor estimado específico de cada lote ou global da licitação.

SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO, o comprovante da garantia deverá ser anexado no momento do CADASTRO DA PROPOSTA, no PORTAL DE COMPRAS, sendo que todos os participantes terão acesso ao documento a partir da fase de habilitação.

A GARANTIA DA PROPOSTA poderá ser prestada nas modalidades, previstas na lei 14.133/2021.

Implicará execução do valor integral da garantia de proposta a recusa em assinar o contrato ou a não apresentação dos documentos para a contratação.”

RESPOSTA - 1

“Em primeiro lugar observa-se que o Edital do certame não traz previsão para garantia de proposta e sim garantia de execução contratual.

Esclarece-se que é exigida a prestação de Garantia de Execução Contratual, uma vez que tal providência tem por finalidade resguardar a Administração quanto ao fiel cumprimento das obrigações assumidas pela contratada, abrangendo eventuais prejuízos decorrentes do inadimplemento total ou parcial do objeto, inclusive nas hipóteses de mora, bem como danos diretos e indiretos causados por ação ou omissão, culposa ou dolosa, no curso da execução contratual. A garantia também assegura o adimplemento de multas moratórias e sancionatórias eventualmente aplicadas.

A exigência encontra fundamento no art. 96 da Lei nº 14.133/2021, que autoriza a Administração a exigir garantia para assegurar a adequada execução do contrato, como mecanismo de proteção ao interesse público e mitigação de riscos inerentes à contratação.

No caso concreto, a medida revela-se proporcional, adequada e devidamente motivada, considerando a natureza e a relevância do objeto licitado, consistente no fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar.

A eventual descontinuidade do fornecimento comprometeria diretamente a execução da política pública educacional, com impactos imediatos na regularidade do atendimento às unidades escolares.

A adoção da garantia contratual, portanto, harmoniza-se com os princípios da eficiência, do planejamento, da precaução administrativa e da continuidade do serviço público, previstos nos arts. 5º e 11 da Lei nº 14.133/2021, bem como com o art. 347 do Decreto Estadual nº 10.086/2022, que orienta a adequada correlação entre os riscos da contratação e as garantias exigidas. Dessa forma, a previsão editalícia mostra-se juridicamente fundamentada, tecnicamente justificada e alinhada ao dever de gestão responsável dos recursos públicos.”

SUGESTÃO - 2

“Outra sugestão seria com exigências mais rígidas quanto a apresentação de atestados de capacidade técnica por parte dos licitantes vencedores de seus respectivos lotes na fase de habilitação do certame, com base no art. 67 da Lei 14.133/2021 e sumula 24 do TCE/SP (embora esta sumula do TCE /SP não possua efeito vinculante automático para o Estado do Paraná ou outros estados, pois sua jurisdição é restrita ao território paulista, mas, por basearem-se na legislação federal, servem como referência doutrinária e jurisprudencial persuasiva).

Atestados com capacidade mínima de 50% (cinquenta por cento), e pertinentes exclusivamente ao objeto deste certame, (produtos cárneos), de comprovação de aptidão para execução de objeto igual ou similar com as características incluindo, quantidades do objeto, quantidade de localidades (múltiplas localidades) deste termo de referência, por meio da apresentação de atestados de desempenho anterior, fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório da capacidade técnica para atendimento ao objeto a ser contratado. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade do(s) atestado(s), apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos, como NFs que atestem este fornecimento.”

RESPOSTA - 2

“Esclarecemos que o percentual mínimo de 35% para comprovação da capacidade técnico-operacional foi definido com fundamento em análise técnica do objeto e em estrita observância ao art. 67 da Lei nº 14.133/2021. Nos termos do referido dispositivo legal, a Administração poderá exigir quantitativos mínimos relativos às parcelas de maior relevância ou valor significativo do objeto, observado o limite máximo de 50%. Trata-se, portanto, de teto normativo, e não de parâmetro obrigatório a ser adotado indistintamente. Cabe destacar que em certames antigos, constava a exigência de apresentação de Atestados cuja somatória representasse no mínimo 50% para comprovação de capacidade técnico-operacional. Entretanto, conforme sugestões apresentadas por

fornecedores em Audiências Públicas anteriores para alteração do percentual, a Administração Pública realizou estudo técnico, através do qual constatou a viabilidade e legalidade da alteração.

Desse modo, a fixação do percentual de 35% decorre de juízo técnico que considerou a complexidade do objeto, o risco contratual envolvido e a necessidade de assegurar a adequada execução contratual, sem impor restrições excessivas à competitividade do certame. O percentual estabelecido mostra-se suficiente para demonstrar a aptidão operacional do licitante, atendendo ao interesse público e garantindo segurança na execução do contrato.

A elevação do percentual para 50%, desacompanhada de justificativa técnica específica que evidencie risco adicional ou necessidade de maior robustez operacional, poderia implicar restrição indevida ao caráter competitivo da licitação, em afronta aos princípios da proporcionalidade, da razoabilidade, da isonomia e da ampla competitividade que regem as contratações públicas. Dessa forma, considerando que o percentual atualmente previsto é adequado, suficiente e compatível com as características do objeto licitado, mantém-se a exigência de comprovação mínima de 35% para fins de habilitação técnica.

No que se refere à natureza do objeto, o edital esclarece, através do subitem 1.5.1.1 do Anexo II – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

“1.5.1.1 Entende-se por compatibilidade das características, quantidades prazos, o fornecimento de gêneros alimentícios em quantidade de no mínimo 35% (trinta e cinco por cento), em relação à quantidade de bens exigida para cada lote.”

Sobre a definição de alimento, com base no Decreto lei nº 986/1969, que institui normas básicas sobre alimentos, tem-se que a definição de alimento é “toda substância ou mistura de substâncias, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinadas a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento;”.

Dessa forma, considerando que os objetos em questão – carnes - se enquadram como alimentos ou gêneros alimentícios, serão considerados um ou mais atestados de capacidade técnica que comprovem a competência necessária para a execução de serviços similares, ou seja, entrega de alimentos e/ou gêneros alimentícios.

Por fim, agradecemos as contribuições apresentadas na Audiência Pública de 2026 e informamos que será analisada a possibilidade de ampliar a valorização desses alimentos nas ações e projetos já desenvolvidos, considerando inclusive a sazonalidade e a oferta regional mencionadas.”

18 - AAFAB Associação.

QUESTIONAMENTO – 1

“Gostaria de saber porque os pães são em tão pouca quantidade, não dá nem pra metade dos alunos ex: tem 80 alunos é 2 kg de pão, pois a conta não fecha.”

RESPOSTA -1

“A definição das quantidades de pães previstas na alimentação escolar está diretamente relacionada ao orçamento disponível para a execução do Programa. O planejamento dos cardápios e dos quantitativos considera o equilíbrio financeiro necessário para garantir o atendimento regular a todas as unidades escolares ao longo do ano letivo, abrangendo os diferentes grupos de alimentos que compõem as refeições e de forma que o servimento seja suficiente.”

QUESTIONAMENTO – 2

“Outra dúvida é se foi firmado o contrato porque tanta demora pra pagar alegando não ter dinheiro empenhado pra pagamento. Outra coisa que não entendo é a questão das validades se vc pega um produto fresco e sem conservante feito de forma mais natural é claro que não vai durar igual as coisas produzidas nos industrializados os produtos da agricultura familiar é minimamente processado conservação quase ao natural.”

RESPOSTA 2

“Quando as contratações ocorrem no final do exercício financeiro, os empenhos são realizados conforme a disponibilidade orçamentária do período, assegurando a reserva dos recursos. No entanto, a transição entre exercícios exige procedimentos obrigatórios de fechamento e reabertura dos sistemas financeiros e contábeis, o que pode estender os prazos de liquidação e pagamento, ainda que o recurso já esteja previsto. A gestão atua para reduzir atrasos, respeitando os limites legais e operacionais.

Para avaliar a questão relacionada ao prazo de validade, é necessário esclarecer a qual produto especificamente a solicitação se refere.”

19 - Sindicato Trabalhadores Rurais de São Tomé.**QUESTIONAMENTO:**

“Em relação a essa rotação de funcionários responsáveis pelo lançamento dentro do sistema, ocorrendo muitas trocas, e muitas das vezes os novos funcionários acabam esquecendo de realizar os lançamentos, ou acabam lançando em grupos errados, sendo assim, acaba acarretando uma demora nas conferencias e fechamentos mensais.”

RESPOSTA:



“A gestão, designação e rotatividade dos servidores responsáveis pelos lançamentos nos sistemas das unidades escolares e dos Núcleos Regionais de Educação (NREs) são de competência exclusiva da Secretaria de Estado da Educação – SEED.

Dessa forma, o FUNDEPAR não detém atribuição administrativa para intervir ou prestar esclarecimentos quanto à alocação de pessoal, às substituições de servidores ou aos procedimentos internos de gestão de recursos humanos adotados pelas escolas e NREs, todavia, a sugestão encaminhada será repassada à SEED.”

20 - COORGÂNICOS TIJUCAS.

CONTRIBUIÇÃO:

“Para a próxima chamada ou reclassificação: Limite máximo de valor de contrato por Cooperativa/Associação, como já utilizado em outros programas da agricultura familiar dentro do estado. Objetivos: permitir que um número maior de organizações possa operar na merenda escolar, maior diversidade na oferta de alimentos para os alunos, principalmente nos grupos semanais, descentralizar a logística dos alimentos, em especial os perecíveis, que muitas vezes viajam quilômetros antes de serem separados e destinados as cozinhas, valorização e fortalecimento dos grupos locais de produtores, o que reflete diretamente na qualidade final dos alimentos. Acredito que o valor deva ser estudado por grupo e/ou região para garantir equidade no processo.”

RESPOSTA:

“O limite máximo de contratação está disciplinado na Resolução CD/FNDE nº 06/2020, a qual estabelece teto individual por CAF (Cadastro Nacional da Agricultura Familiar). Eventual definição de limite por valor contratual global exige análise comparativa com práticas adotadas por outros órgãos, a fim de assegurar conformidade com as normas federais do Programa de Alimentação Escolar

Encontra-se em estudo, para futuras chamadas públicas, a possibilidade de fixação de limite de CAF por grupo de alimento, medida que poderá resultar, de forma indireta, em maior controle e limitação dos valores contratados por proponente.

Destaca-se que a chamada pública adota como primeiro critério de priorização o local de produção, nos termos da legislação. Nesse contexto, eventual definição de limites financeiros pode demandar análise por grupo de alimentos e/ou por região, visando assegurar maior equidade no processo.

Quanto à formação de preços, esta observa o disposto no art. 31, §1º, da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, que determina a realização de pesquisa de preços em âmbito local, com prioridade às feiras da agricultura familiar. No Estado, essa pesquisa é conduzida pela Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento (SEAB), por meio de três coletas anuais em todas as regiões, garantindo a consideração das variações regionais e sazonais na definição dos valores de referência.”

21- COOPERVIDA.

SUGESTÃO:

“Nós da Coopervida vimos solicitar que as contratações para merenda escolar seja de forma a contemplar e valorizar as Cooperativas que produzem de forma orgânica e agroecológica visando assim fornecer uma alimentação mais saudável a nossas crianças e concedendo-as mais saúde e ao mesmo tempo ajudar o pequeno agricultor a desenvolver seu trabalho e ter uma vida mais digna no campo, evitando assim o êxodo rural que nos últimos anos vem ocorrendo de forma alarmante. Pedimos ainda que os pequenos agricultores possam também participar dos produtos beneficiados como o pão, geleias sucos etc. pois isso ajuda-os a evoluir e conhecer fontes de rendas até então não exploradas. Agradecemos a oportunidade.”

RESPOSTA:

“A chamada pública da agricultura familiar já contempla, entre seus critérios de classificação, a priorização de alimentos orgânicos, reconhecendo sua relevância para a promoção da alimentação saudável e para o fortalecimento da agricultura familiar. Contudo, por se tratar de aquisição realizada com recursos federais, o processo deve observar rigorosamente as disposições da Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – Resolução CD/FNDE nº 06/2020, a qual estabelece uma ordem de prioridades. Nessa normativa, o critério de alimentos orgânicos figura como terceira prioridade, precedido pelos critérios de localidade e de atendimento a assentamentos da reforma agrária, comunidades indígenas, quilombolas e grupos formais ou informais de mulheres, não havendo hierarquização interna entre esses grupos.

Em relação aos produtos beneficiados, esclarece-se que os grupos de pães e sucos já integram a chamada pública, sendo facultado a todos os agricultores familiares e suas cooperativas apresentar propostas contemplando esses itens, desde que atendidos os requisitos legais, sanitários e técnicos previstos em edital.

Quanto aos doces e geleias, esses itens deixaram de ser adquiridos em função da limitação de frequência de oferta estabelecida pela Resolução CD/FNDE nº 06/2020, que permite sua inclusão no máximo uma vez ao mês. Considerando a escala da alimentação escolar, a aquisição em maior volume poderia resultar em baixo consumo e desperdício, o que vai de encontro aos princípios de eficiência e uso responsável dos recursos públicos.

Dessa forma, busca-se conciliar a valorização da produção orgânica e da agricultura familiar com o cumprimento das normativas federais, a viabilidade operacional do Programa e a adequação nutricional e aceitabilidade dos alimentos ofertados aos estudantes.”

VI – DA FASE DE DEBATES

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

VII- DA INTERAÇÃO AO VIVO NA AUDIÊNCIA PÚBLICA:

UTILIZARAM-SE DA PALAVRA OS SEGUINTE CREDENCIADOS:

Solicitou-se aos representantes presentes que desejassem fazer uso da palavra que se manifestassem, a fim de que a equipe de apoio registrasse seus nomes e os encaminhasse à mesa. Durante a apresentação e leitura dos participantes, foi orientado que os interessados utilizassem o chat da plataforma ou a ferramenta de “levantar a mão” virtual para solicitar a palavra, permitindo assim o início das interações ao vivo.

Na sequência, foram indicados os participantes que realizaram credenciamento dentro do prazo estabelecido:

- **Licita X Comércio e Serviços Ltda.**, representada pelo Sr. Gustavo Henrique de Jesus Luize;
- **ANDIB Negócios e Consultorias Ltda.**, representada pelo Sr. Elias Magurno;
- **Poupa Brasil**, representada pela Sra. Andressa Laía Meira;
- **SDT Assessoria e Representação Ltda.**, representada pelo Sr. João Gilneid Souza de Borba;
- **Sr. João Vítor Escarpari Laskowski**, pessoa física;
- **Centroeste Carnes e Derivados Ltda.**, representada pelo Sr. Cléber Luiz Cabral Pret e pelo Sr. Eric Nelson da Silva;
- **APO – Associação de Agricultores de Produtos Orgânicos**, representada pela Sra. Larissa Brambila;
- **Raiar Orgânicos S.A.**, representada pelo Sr. José Fernando Bicaletto;
- **Sra. Danuta Skimlevska**, pessoa física;
- **Cooperativa de Comercialização de Produtos da Reforma Agrária do Contestado – COPER Contestato**, representada pela Sra. Elizabe Silva Ribeiro e pela Sra. Kathyn Adriane Toné;
- **Cooperativa Mista de Diversificação da Agricultura Familiar de Rio Azul – CONDAF**, representada pela Sra. Thaís Fátima Elpa;
- **Cooperativa de Produção e Comercialização da Reforma Agrária e Agricultura Familiar – COPCAF**, representada pelo Sr. Eduardo Rodrigues Ferreira;
- **Sindicato dos Trabalhadores Rurais de São Tomé**, representado pela Sra. Luana Aparecida Dias;
- **Cooperativa dos Produtores de Leite de São José dos Pinhais – COPER São José**, representada pela Sra. Mir Fátima Schules;
- **Cooperativa Agroindustrial Coperervas**, com credenciamento solicitado pelo Sr. Elias Padela;
- **Cooperativa da Agricultura Familiar e Solidária Serra da Prata – COPAFASP**, representada pelo Sr. Darci Pereira Liriano;

- **Sra. Anatlia Zacalugen**, pessoa física;
- **Alexon Distribuidora de Alimentos Ltda.**, representada pelo Sr. Antônio Cfo Filho;
- **Associação de Pequenos Produtores Rurais para a Sustentabilidade da Mata Atlântica – Filhos da Terra** (sem indicação de representante específico);
- **Costa Sul Pescados S.A.**, representada pelo Sr. Luciano Pedid;
- **Comprando Mais Comércio de Pescados e Produtos Alimentícios Ltda.**, representada pela Sra. Virgínia Clan;
- **Braven Foods Ltda.**, representada pelo Sr. Eliano Oríbica.

Após a apresentação dos credenciados, iniciou-se a etapa de manifestações.

Participação da Sra. Andressa Laía Meira (Polpa Brasil)

A Sra. Andressa solicitou esclarecimento acerca das atas mencionadas no início da reunião que estariam sob interesse de renovação. Em resposta, foi informado que há interesse da administração em renovar 16 processos de registro de preços, dependendo da concordância dos fornecedores e da manutenção da viabilidade do cardápio escolar.

A Chefe de Divisão do Planejamento Escolar, Rosangela Slomski, respondeu que o setor tem interesse em renovar as atas dos seguintes Pregões realizados no ano de 2025: a) aves e peixes; b) bovinos e suínos; c) doces em pasta; d) básicos; e) macarrões; f) frutas (incluindo batata e cebola); g) sucos (incluindo água de coco); h) produtos drenados; i) aves 2, j) básicos 2; k) pães; l) compostos lácteos; m) carnes empanadas; n) biscoitos 2; o) bovinos 2 e p) produtos em pó. Foi esclarecido que a renovação dependerá da aceitação dos fornecedores e da manutenção da adequação do cardápio; caso contrário, poderá ocorrer nova licitação.

Participação do Sr. Eliano Oríbica (Braven Foods Ltda.)

O Sr. Eliano apresentou sugestões relacionadas a melhorias nutricionais nos produtos licitados, especialmente quanto ao item “achocolatado em pó”, questionando a possibilidade de substituição por versões com menor teor de açúcar, como produtos com 50% ou 70% de cacau ou até versões sem açúcar.

Também sugeriu ampliação da utilização de produtos com apelo de saudabilidade, como biscoitos sem glúten, sem lactose ou veganos, destacando que o aumento da demanda poderia contribuir para redução de preços e maior inclusão desses produtos no cardápio escolar.

Em resposta, foi esclarecido que o achocolatado permanece no rol de compras como item eventual, utilizado apenas em situações específicas de necessidade. Informou-se ainda que, nos últimos três anos, não houve aquisição do produto. Quanto à versão com maior teor de cacau, relatou-se que anteriormente houve baixa aceitação pelos alunos, o que levou à necessidade de adição de açúcar nas escolas. Contudo, foi destacada a abertura para análise de novas propostas de produtos com menor teor de açúcar.

Sobre os biscoitos especiais, explicou-se que, no momento, a aquisição desses produtos destina-se exclusivamente aos alunos com necessidades alimentares específicas, conforme justificativa técnica exigida nos processos de contratação.

Participação do Sr. João Gilnei Souza de Borba (SDT Assessoria e Representação Ltda.)

O Sr. João Gilnei manifestou-se brevemente para parabenizar a equipe do Instituto pela transparência e condução do processo. Destacou que acompanha o trabalho da instituição há muitos anos como fornecedor e representante, reconhecendo o profissionalismo da equipe e a abertura ao diálogo com o setor produtivo.

Participação do Sr. Elias Magurno (ANDIB Negócios e Consultorias Ltda.)

O Sr. Elias Magurno também parabenizou a instituição, destacando a transparência e organização do processo. Informou acompanhar aproximadamente 2.800 municípios brasileiros em atividades de consultoria na área de alimentação escolar e ressaltou que considera o trabalho desenvolvido pela instituição como referência nacional em transparência.

Apresentou ainda um novo conceito de extrato de tomate concentrado (bricks 30–32), sem adição de sal ou açúcar, sugerindo sua futura avaliação para possível inclusão nas aquisições do programa. A equipe técnica informou que o produto poderá ser apresentado formalmente para avaliação técnica e sensorial.

Durante sua manifestação, o Sr. Elias também incentivou as cooperativas de agricultura familiar a investirem em profissionalização e tecnologia, especialmente na área de alimentos congelados, apontando essa tendência como relevante para o futuro da alimentação escolar.

Participação da Sra. Danuta Skimlevska (Raiar Orgânicos)

Por meio do chat, a Sra. Danuta questionou sobre a possibilidade de inclusão de ovos orgânicos e óleo vegetal orgânico em novos editais de licitação.

Em resposta, foi informado que testes sensoriais com ovos orgânicos já estão sendo realizados pela equipe técnica, incluindo preparações culinárias diversas, e que a viabilidade de inclusão dependerá de análises técnicas e orçamentárias. Quanto ao óleo vegetal orgânico, esclareceu-se que o edital em elaboração já se encontra em fase final de publicação, não sendo possível incluir novos itens neste momento, embora a possibilidade possa ser avaliada em futuros processos.

Após a conclusão das manifestações, registrou-se que os objetivos da audiência pública foram atingidos, entre eles:

- apresentar os produtos previstos para aquisição na alimentação escolar;
- divulgar o planejamento de contratações do Instituto;
- obter informações técnicas para elaboração de editais;
- esclarecer dúvidas sobre critérios técnicos e requisitos de habilitação;



- ampliar a competitividade nos processos licitatórios;
- promover a troca de experiências entre fornecedores, cooperativas e a administração pública.

Por fim, foram registrados agradecimentos à equipe técnica do Departamento de Nutrição e Alimentação Escolar, ao setor de informática, à equipe de comunicação e a todos os participantes que contribuíram para a realização da audiência.

VIII – DO ENCERRAMENTO

A Sra. Presidente da Comissão agradeceu a participação de todos, concluindo que a Audiência Pública alcançou seus objetivos. Além dos pontos abordados, colocou-se à disposição para atendimento no Fundepar pelos diversos profissionais das divisões envolvidas que tratam das questões referentes à alimentação escolar para os estabelecimentos estaduais de ensino do Estado do Paraná.

Prontificou-se de enviar aos respectivos setores demandantes as sugestões apresentadas pelos envolvidos quanto à 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//2026 estará publicada na página do Fundepar na internet, tão logo seja homologada pela Diretora-Presidente do Instituto.

Ainda, que pelo link da Audiência Pública: 001/2026 – Alimentação Escolar, Gêneros Alimentícios Diversos – Fundepar, é possível assistir a Audiência na íntegra <https://www.fundepar.pr.gov.br/AudienciaPublica26>

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 a Diretora Presidente, Sra. Eliane Teruel Carmona, do chefe do Departamento de Nutrição e Alimentação Escolar, Sr. Ângelo Mortella, ao apoio fundamental da equipe do Núcleo de Informática, Sr. Fabio e Sr. Ernane, da equipe de Comunicação que fizeram um excelente trabalho na elaboração e divulgação de vídeos nas redes sociais do Fundepar e, principalmente de todos os representantes, de empresas, fornecedores, cooperativas, associações e demais que contribuíram e participaram conosco para a realização da Audiência Pública.

Nada mais havendo a tratar, foi encerrada a sessão pública, com agradecimentos a todos os presentes pela participação e colaboração.

Curitiba/PR, em 25 de fevereiro de 2026.

Sibele Lopes
Presidente da Comissão Especial

Nilse Eura Fardin de Souza
Membro FUN/UL

38



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



Saionara Cristina Bocalon
Membro FUN/UL

Márcia Andréia Cabrini
Membro FUN/UL

Rosângela Mara Slomski Oliveira
Membro FUN/DNA/DVPA

Andrea Bruginski
Membro FUN/DNA/DVTA

Ana Livia Ribas Vesoloski
Membro FUN/DNA/DVPA

Giovana Regina Ferreira
Membro FUN/DNA/DVPA

Temis Maria e Vasconcelos M. Pinheiro
Membro FUN/DNA/DVTA

Wellington José de Oliveira
Membro FUN/DNA/DVTA