



Brumadinho, 28 de novembro de 2025

**À**  
**Central de Compras e Licitações**  
**Município de Brumadinho/MG**

**PROCESSO:** nº 320/2025

**PREGÃO ELETRÔNICO:** nº 036/2025

## **I – INTRODUÇÃO**

Atendendo à solicitação da Central de Compras e Licitações, apresenta-se manifestação técnica referente aos pedidos de esclarecimento formulados pelas empresas ANDORINHA ALIMENTOS LTDA e COMERCIAL DE ALIMENTOS JATOBÁ LTDA., no âmbito do processo em epígrafe, cujo objeto consiste no Registro de Preços para futura e eventual aquisição de carnes bovina, suína e outras, destinadas ao Setor de Nutrição Dietética do Complexo Hospitalar Valdemar de Assis Barcelos, ao Setor de Merenda Escolar da Secretaria Municipal de Educação, e ao Acolhimento Institucional Casa da Criança, da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, mediante fornecimento parcelado pelo prazo de 12 (doze) meses.

Para fins de garantir clareza, uniformidade e segurança jurídica ao certame, procede-se à análise individual dos questionamentos apresentados, na forma que segue.

## **II – DOS QUESTIONAMENTOS E DA ANÁLISE TÉCNICA**

### **A) Questionamento I:**

*“Para fins de participação neste pregão, gostaríamos de confirmar: é necessário informar a marca própria da empresa ou devemos informar a marca específica do produto que estamos cotando?”*

A marca a ser declarada deve corresponder exclusivamente à marca do produto ofertado.



**B) Questionamento II:**

*“Sobre o item 6 – Filé de peito de frango cortado em bife: trata-se do filé convencional ou do produto já fracionado em bifés?”*

O produto descrito no Termo de Referência corresponde ao bife de frango em sua forma convencional, conforme expressamente fixado nas especificações técnicas do item. O documento estabelece que o filé deve ser cortado em bifés com espessura entre 0,5 cm e 1,0 cm, padrão que caracteriza o corte tradicional utilizado nas rotinas alimentares das unidades vinculadas à Administração Pública.

A conformação exigida atende às necessidades operacionais do serviço, na medida em que o fracionamento prévio confere vantagens técnicas e funcionais relevantes, tais como uniformidade na cocção, padronização de porções, otimização do preparo e alinhamento às diretrizes nutricionais e logísticas adotadas pelo Município.

A referência expressa ao fracionamento em bifés, associada à determinação objetiva de espessura mínima e máxima, afasta qualquer interpretação distinta quanto à apresentação do item. Assim, incumbe ao licitante observar a descrição constante do Termo de Referência, que exige a entrega do filé com cortes convencionais, conforme transcrição abaixo:

***FILE DE PEITO FRANGO: carne de frango de primeira, cortadas em bifés c/ espessura de 0,5 a 1,0cm, fresca, congelado, entregues a temperatura de até -18°C. Acondicionadas em embalagem plástica, atóxica, transparente com rótulo, data de processamento, lote, validade, SIF. Embalagem contendo 1kg.***

Dessa maneira, resta evidenciado a forma de apresentação do item, que segue inalterada, uma vez que atende integralmente ao planejamento nutricional estabelecido e se encontra em plena conformidade com os parâmetros técnicos exigidos pela Administração.



**C) Questionamento III:**

*Outro ponto é que no termo de referência 18.6 - Todas as carnes devem ser congeladas e transportadas à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos). Porém tem itens com descrição de carne resfriada, o edital tem que ser retificado para mudar se vai ser resfriado ou congelado esses itens, ainda mais que é solicitado certificado de rotulo. Ficamos confuso se será entregue congelado ou resfriado.*

Após revisão técnica dos termos constantes no Termo de Referência, verificou-se as seguintes incongruências:

1. Regra geral prevista no item 18.6, segundo a qual todas as carnes devem ser congeladas e transportadas à temperatura de -12°C; e
2. Descrição específica de determinados itens, que constam como produtos resfriados, o que implica requisitos diferentes quanto ao transporte, armazenamento, validade, estabilidade microbiológica e rotulagem.

Tais inconsistências compromete a precisão técnica do edital, uma vez que pode induzir o licitante a erro na formulação da proposta, prejudicar a correta execução contratual e impactar diretamente os requisitos de rotulagem, certificação e condições sanitárias aplicáveis.

Desta forma, diante da necessidade de clareza, coerência e precisão no instrumento convocatório, impõe-se a retificação do Termo de Referência, a fim de uniformizar as informações e definir, de forma inequívoca, a condição de fornecimento de cada item, resfriado ou congelado, ajustando as exigências correlatas.

### **III – DA CONCLUSÃO**

Considerando a análise técnica realizada, conclui-se que há inconsistência material no Termo de Referência quanto ao tipo de acondicionamento previsto para alguns itens cárneos, exigindo-se a retificação do edital para correção e harmonização das especificações.



Tal medida é necessária para preservar a competitividade, assegurar a aderência técnica das propostas e garantir segurança jurídica ao certame. Recomenda-se, portanto, a suspensão do certame, a fim de que sejam promovidas as adequações técnicas indispensáveis à continuidade regular do processo.

Atenciosamente,

**Ingrid Restani Barbosa**  
**Departamento de Apoio a Compras, Licitações e Contratos**