



Brumadinho, 01 de dezembro de 2025.

JULGAMENTO DE QUESTIONAMENTO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 036/2025

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 220/2025

ASSUNTO: PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS - EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 036/2025, APRESENTADOS PELAS EMPRESAS NUTRIDIV DIETAS E SUPLEMENTOS ALIMENTARES LTDA E N.M LICITAÇÕES LTDA.

O MUNICÍPIO DE BRUMADINHO, através de sua Pregoeira, designada através do Decreto nº 64, de 19 de março de 2025, responde, baseada na análise da área técnica, aos QUESTIONAMENTOS apresentados pelas empresas ANDORINHA ALIMENTOS LTDA e COMERCIAL DE ALIMENTOS JATOBÁ LTDA, referente à licitação – Pregão nº 036/2025, que tem como objeto o Registro de Preços para futura e eventual aquisição de carnes para atender as necessidades da SMS, SME e SMDS, mediante fornecimento parcelado, pelo prazo de 12 meses, conforme especificações constantes do Termo de Referência.

I – DO QUESTIONAMENTO

A empresa Andorinha Alimentos Ltda, insurge-se de forma direta, questionando o descritivo do item 06 - FILÉ DE PEITO FRANGO e a exigência descrita no item 18.6, do Anexo I - Termo de Referência do Edital, conforme segue:

Questionamento 01

Gostaríamos de saber sobre o item 6 file de peito de frango cortado em bife, seria o file de frango mesmo normal, ou realmente seria ele fracionado em bifes?

Questionamento 02

Outro ponto é que no termo de referencia fala 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.

Já a empresa Comercial de Alimentos Jatobá Ltda, também de forma direta, traz a seguinte indagação, em relação a informação sobre a marca:



Prezados, 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?

II – DA ADMISSIBILIDADE:

Inicialmente, analisando as questões levantadas pela empresa e os pressupostos intrínsecos e extrínsecos de admissibilidade, verifica-se que, foram cumpridas as formalidades legais, visto que, além de tempestiva, foram preenchidos os pressupostos de admissibilidade, devido ao protocolo na plataforma licitar Digital, dos questionamentos, ocorreram em 27 de novembro de 2025, conforme ampara o item 4.1 do Edital.

Nesse diapasão, a Administração encontra-se vinculada ao princípio da autotutela, ou seja, poder-dever de rever seus próprios atos, e não se esquivar de analisar e esclarecer as dúvidas apresentadas, em estrita observância as normas editadas no Edital.

III – DA ANÁLISE

Ante a provocação, esta Administração passou à revisão da instrução processual, dessa forma, passou-se a análise do cabimento do alegado.

Logo, ao rever o instrumento convocatório, a fim de buscar e sanar quaisquer vestígios de ilegalidade, nota-se que, esta Pregoeira não possui competência para opinar sobre natureza, especificações ou qualificações técnicas do objeto.

Cumprido esclarecer que, remetemos o questionamento ao Setor de Apoio Técnico em Licitações da Secretaria de Saúde que, após análise, responderam os questionamentos, conforme transcrevemos na íntegra:

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:



Prefeitura de
Brumadinho
Administração 2025/2028

"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 bifes?"

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 bifos 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 bifos, 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:

FILÉ DE PEITO FRANGO: carne de frango de primeira, **cortadas em bifos 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 comprometem 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.



Prefeitura de
Brumadinho
Administração 2025/2028

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.

Dessa forma, verifica-se a pertinência da retificação das condições de recebimento, no que concerna a redação do item 18.6 do Termo de Referência, para constar de forma clara e objetiva a forma de entrega e transporte dos produtos.

IV – DA CONCLUSÃO:

Ao receber o questionamento, observou-se os tópicos sensíveis apontado pelas empresas Andorinha Alimentos Ltda e Comercial de Alimentos Jatobá Ltda.

Nesta linha, diante das indagações das empresas, contrapondo com as considerações da área técnica, nota-se a pertinência e razoabilidade para revisão do instrumento convocatório.

Isto posto, com vistas aos princípios da autotutela e legalidade, CONHEÇO, o questionamento apresentado pela empresa Andorinha Alimentos Ltda e Comercial de Alimentos Jatobá Ltda, por serem tempestivos e decido suspender “*sine die*” a abertura do certame, tendo em vista a retificação do edital, proposta pela área técnica.


Jurene de Sales Azevedo
Pregoeira