



ESTADO DO ACRE  
SECRETARIA DE ESTADO DE ADMINISTRAÇÃO

Av. Getúlio Vargas, 232, Palácio das Secretarias - 1º e 2º andares - Bairro Centro, Rio Branco/AC, CEP 69900-060  
Telefone: - www.ac.gov.br

**1ª NOTIFICAÇÃO e PREGÃO ELETRÔNICO PELO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 191/2025 – COMPRASGOV Nº 90191/2025 - SEE**

**OBJETO:** Objeto: Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios perecíveis (Proteína Animal), para atender as necessidades dos alunos integrantes da Rede Estadual de Ensino, beneficiários do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, instituído pela Resolução/FNDE/CD Nº 06, de 08/05/2020, nos municípios das Regionais do Alto e Baixo Acre, para um período previsto de 200 dias letivos

A **Divisão de Pregão – DIPREG** comunica aos interessados que o processo licitatório acima mencionado, com o Aviso de Licitação publicado no Diário Oficial do Estado, nº 14.061, e Jornal OPINIÃO, todos do dia 10/07/2024, e ainda nos sites: <https://www.gov.br/compras/pt-br/>, <http://www.licitacao.ac.gov.br>, <https://www.gov.br/pncp/pt-br> e <https://licitacoes.tecac.tc.br/portaldaslicitacoes>, com o fim de cumprir princípios intrínsecos como transparência e legalidade, **NOTIFICA**, conforme abaixo:

**NOTIFICAÇÃO:**

**PEDIDO DE ESCLARECIMENTO/IMPUGNAÇÃO**

**1. A exigência de embalagem em "saco plástico transparente"**

A exigência de que a carne bovina seja entregue em saco plástico transparente tem por objetivo garantir maior segurança, rastreabilidade e controle de qualidade no recebimento do produto pelas unidades escolares.

A embalagem transparente permite:

Verificação visual imediata das condições da carne (cor, presença de líquidos ou contaminações visíveis), sem necessidade de abrir a embalagem, o que reduz riscos de contaminação cruzada;

Maior controle no ato do recebimento, possibilitando que os responsáveis pela conferência identifiquem qualquer inadequação no produto (ex: presença de ossos indesejados, gordura excessiva ou sinais de descongelamento);

Adequação às boas práticas sanitárias, conforme orientações da ANVISA, que recomendam acondicionamento seguro, limpo e que permita o monitoramento da integridade do alimento;

Transparência no processo de fornecimento, cobindo irregularidades e garantindo que o produto entregue corresponda exatamente ao que foi contratado.

Assim, tal exigência não configura restrição indevida à competitividade, mas sim um critério técnico e sanitário indispensável à segurança alimentar dos estudantes atendidos pela rede pública de ensino.

Com relação ao uso de embalagem primária a vácuo, a critério do fornecedor, a mesma também será aceita, desde que o produto esteja devidamente identificado e em conformidade com as especificações solicitadas.

**2. A ausência de exigência de embalagem secundária em caixas para carne bovina**

Esclarecemos que não se faz necessária a exigência desse tipo de acondicionamento no presente processo licitatório, pelos seguintes motivos:

Custo adicional desnecessário: A exigência de embalagem secundária em caixas representaria um aumento nos custos logísticos e operacionais, que não traria ganhos efetivos à segurança ou conservação do alimento, considerando que o produto já será entregue em embalagens primárias (sacos plásticos transparentes) devidamente lacradas e em condições adequadas de higiene e transporte.

Flexibilidade na distribuição: Os quantitativos de carne destinados às unidades escolares variam conforme o número de alunos e o per capita estabelecido, o que exige ajustes na pesagem e fracionamento dos sacos entre 1 kg a 5 kg, de modo a otimizar a distribuição e evitar desperdícios. O uso de caixas padronizadas inviabilizaria essa flexibilidade e dificultaria o atendimento individualizado de cada escola.

Assim, a não exigência de caixas como embalagem secundária está devidamente justificada tecnicamente, visa evitar custos desnecessários à Administração Pública, e está alinhada à realidade operacional do Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar e à legislação vigente, sem prejuízo à segurança alimentar dos estudantes.

**3. A ausência de exigência de vistoria técnica prévia in loco nas instalações das empresas licitantes**

A exigência de vistoria presencial nas instalações não se mostra necessária ou obrigatória neste processo licitatório, tendo em vista que o edital prevê a apresentação de toda a documentação técnica e sanitária exigida pela ANVISA, como condição de habilitação ou de entrega do objeto. Os documentos solicitados são capazes de atestar a regularidade sanitária e operacional da empresa, conforme estabelecido na legislação vigente:

- Atestado de capacidade técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado (item 12.3.4, "a");
- Alvará sanitário estadual ou municipal (item 12.3.4, "b");
- Declaração de disponibilidade de estrutura e recursos necessários (item 12.3.4, "c");
- Certificação e regularidade via SICAF, incluindo habilitação jurídica, fiscal e trabalhista (item 12.1 em diante).

Tais documentos garantem que a empresa encontre-se regularizada junto aos órgãos competentes. Dessa forma, a exigência de vistoria técnica prévia in loco seria medida excessiva e restritiva, podendo inclusive configurar afronta aos princípios da ampla competitividade e isonomia, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021 (nova Lei de Licitações).

Além disso, o objeto do certame trata-se de fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis, cuja qualidade pode ser verificada por meio de amostras, certificados e laudos técnicos. O fornecimento ocorrerá de forma parcelada e descentralizada, sendo possível o controle posterior na entrega.

Ainda, conforme previsto no próprio edital (item 25), o contrato será devidamente fiscalizado pela Administração, que poderá verificar a adequação da estrutura física e operacional da contratada durante a execução, aplicando as sanções cabíveis em caso de descumprimento.

Reforçamos que eventuais irregularidades ou inconformidades poderão ser apuradas durante a execução contratual, com aplicação das penalidades cabíveis, conforme cláusulas do edital e legislação pertinente.

**Quanto ao pedido de cancelamento da lista de marcas pré-aprovadas constante na Tabela de Especificações Detalhadas do Termo de Referência**, esclarecemos que a referida lista está baseada em pareceres técnicos, que avaliaram detalhadamente as amostras apresentadas em processos licitatórios anteriores.

As marcas que compõem essa lista foram analisadas e aprovadas tecnicamente, por apresentarem conformidade com os requisitos de especificação, qualidade, composição, rotulagem e apresentação previstos nos editais e nas normas sanitárias aplicáveis.

A manutenção da lista atende aos princípios da eficiência e economicidade, evitando a repetição de análises já realizadas, sem prejuízo à segurança ou à qualidade dos produtos.

Importante destacar que a lista de marcas pré-aprovadas não é definitiva, podendo ser atualizada, substituída ou cancelada, somente quando há alteração nos critérios técnicos ou nas especificações do item, o que não ocorreu neste certame.

Portanto, não há fundamento técnico ou legal que justifique o cancelamento total da lista de marcas pré-aprovadas, sendo esta uma prática regular, transparente e baseada em critérios objetivos, conforme previsto no próprio edital.

**Conclusão**

Diante do exposto, sugere-se pelo indeferimento dos questionamentos apresentados, uma vez que as exigências estabelecidas no edital encontram-se tecnicamente justificadas, em conformidade com a legislação vigente e não comprometem a competitividade nem a segurança da contratação.

Sem mais, encaminho o presente processo aos setores técnicos competentes, para prosseguimento na análise dos demais itens, conforme suas respectivas atribuições.

Atenciosamente,

*[assinado eletronicamente]*

**Lorena Machado Lima**

Nutricionista RT PNAE CRN7 10263

Chefe da Divisão de Nutrição - DINUTRI

PORT/SEE Nº 923/2025

**Impugnação: DOS PEDIDOS**

*b.1) Alterar a especificação da embalagem primária para os itens de carne bovina, suprimindo a exigência de "saco plástico transparente" e permitindo, preferencialmente exigindo, o uso de embalagem primária a vácuo, conforme as melhores práticas industriais e sanitárias;*

*b.2) Incluir a exigência de embalagem secundária em caixas de papelão para os itens de carne bovina, com peso e identificação adequados, para garantir a proteção, higiene e integridade do produto durante o transporte e armazenamento;*

*b.3) Cancelar a lista de "Marcas Pré-Aprovadas" constante na Tabela de Especificações Detalhadas (coluna nº 3) dos Termos de Referência de todos os editais e, conseqüentemente, exigir a apresentação de novas amostras de todos os produtos, sem exceção, para que seja verificada a conformidade com as novas exigências de embalagem (primária a vácuo e secundária em caixas de papelão) e demais especificações técnicas propostas, garantindo a segurança e a qualidade dos alimentos a serem fornecidos;*

*b.4) Incluir nos requisitos de qualificação técnica, a obrigatoriedade de vistoria prévia in loco nas instalações das licitantes ou, alternativamente, a exigência de apresentação de Laudo de Inspeção Sanitária atualizado da planta industrial, como condição indispensável para a habilitação;*

**Resposta:** Informamos que, os apontamentos elencados acima foram todos respondidos conforme  **Despacho nº 119/2025/SEE - DINUTRI 0016472440** emitido pela Divisão de Nutrição.

**Impugnação: DOS PEDIDOS**

*b.5) Elevar o percentual de comprovação de capacidade técnica quantitativa, previsto no item 13.1 dos Termos de Referência, para 50% (cinquenta por cento), ou, subsidiariamente, que se admita o somatório de atestados sem limitação de número para o alcance do quantitativo.*

**Resposta:** Em atenção à solicitação de alteração do item 13.1 dos Termos de Referência, informamos que o percentual de 30% para comprovação da capacidade técnica quantitativa está em conformidade com o art. 67 da Lei nº 14.133/2021, que permite à Administração exigir comprovações proporcionais à complexidade do objeto. A elevação para 50% poderia restringir indevidamente a competitividade, contrariando os princípios da isonomia e da ampla participação previstos na legislação. Portanto, mantemos o percentual estabelecido no edital.

Tal exigência visa garantir a capacidade operacional dos licitantes, assegurando a efetiva execução contratual em conformidade com os princípios que regem a Administração Pública.

Diante do exposto, solicitamos a continuidade do processo licitatório.

Atenciosamente,

**Francisca Arcanja de Araújo Pereira**  
Chefe do Departamento de Alimentação e Nutrição Escolar  
Portaria nº 048/2023/GAB/SEE

No preâmbulo do edital, a data e hora da abertura da licitação, passará a conter a seguinte redação:

Data e hora da abertura da licitação: 22/07/2025 às 9h15min (Horário de Brasília).

As demais informações constantes do Edital e seus Anexos continuam inalteradas.

Rio Branco - AC, 03 de outubro de 2024

**Francisco Neto**

Agente de Contratação da Divisão de Pregão - DIPREG  
Secretaria Adjunta de Compras, Licitações e Contratos - SELIC



Documento assinado eletronicamente por FRANCISCO ALVES DE SOUZA NETO, Pregoeiro, em 21/07/2025, às 11:04, conforme horário oficial do Acre, com fundamento no art. 11, § 3º, da [Instrução Normativa Conjunta SGA/CGE nº 001, de 22 de fevereiro de 2018](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <http://www.sei.ac.gov.br/autenticidade>, informando o código verificador **0016486010** e o código CRC **FE58BC64**.