

À PREFEITURA MUNICIPAL DE JAHU-SP

A/C Ilmo(a). Sr(a). Pregoeiro(a)

**PREGÃO
ELETRÔNICO
012/2026**

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE CARNES PARA A MERENDA ESCOLAR, COM ENTREGA PARCELADA EM CRONOGRAMA E LOCAIS FORNECIDOS PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

FRIGOBOI COMÉRCIO DE CARNES LTDA, pessoa jurídica de direito privada, inscrita no CNPJ sob o nº.583025060001-35, com sede Rod. Assis Chateaubriand km 176, zona rural, Guapiaçu/ SP, neste ato representada por seu administrador, nos termos de seu contrato social, vem, mui respeitosamente, perante Vossa Senhoria, com fundamento no art. 164 da Lei nº 14.133/2021, apresentar

IMPUGNAÇÃO

ao Edital de Pregão Eletrônico nº 012/2026, publicado pela Prefeitura Municipal de Jahu, para aquisição de carnes e produtos cárneos destinados à merenda escolar, pelos motivos de fato e de direito a seguir expostos.

1. TEMPESTIVIDADE

A presente impugnação é tempestiva, nos termos do art. 164, caput, da Lei nº. 14.133/21, observados os 3 (três) dias úteis à data de abertura do certame, agendada para o dia 05 de março de 2026.

2. DOS FATOS

O Edital que visa a contratação de empresa especializada para o fornecimento de produtos cárneos congelados apresenta duas falhas relevantes observadas pelo impugnante, quais sejam: (1) a reunião de itens industrializados e *in natura* nos mesmos lotes, com exigências que carecem de razoabilidade; e (2) discrepâncias substanciais nas estimativas dos preços constantes do Termo de Referência (Anexo I do Edital).

As falhas verificadas, uma vez não enfrentadas e corrigidas, resultarão na perda da competitividade e, conseqüentemente, na obtenção de preços menos vantajosos ao interesse público municipal. Veja-se.

2.1 Composição dos lotes e perda de competitividade

Conforme mencionado, a composição dos lotes reúne duas falhas graves: na medida em que há a inclusão de itens *in natura* com itens industrializados, há também a imposição de exigências aos produtos que, por carecer de razão técnico-jurídica, implicam na perda da competitividade do certame.

Nos lotes 1, 2 e 3, há exigências quanto à composição dos produtos que dificultam a obtenção. É o caso das 'especiarias' requisitadas na composição dos itens. Como por exemplo:

Lote 1 → Bovinas

Item 1.1: Bolinho de carne (COM ORAPRONÓBIS)

Item 1.4: Bife a Rolê bovino (FIXO POR COLA COMESTÍVEL)

Item 1.6: Coxão Mole iscas (COM ESPECIARIAS NATURAIS – em detalhamento no termo de referencia abaixo)

Lote 2 → Frangos

Item 2.1: Almôndega de frango (ENRIQUECIDA COM ORAPRONÓBIS)

Item 2.5: Bife a Rolê de frango (FIXO POR COLA COMESTÍVEL)

Lote 3 → Suínas

Item 3.2: Bife a Rolê Suíno (FIXO POR COLA COMESTÍVEL)

LOTE 1 – CARNE BOVINA

ITEM	UNID.	OBJETO	QUANT	V UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1.1	Kg.	BOLINHO DE CARNE BOVINA CONGELADA (IQF): ingrediente: carne bovina, água e orapronobis, com 15g a 25g cada unidade. Não poderá conter soja e glúten. Congelado IQF. Embalagem: o produto deverá ser embalado em sacos de polietileno litografado, biodegradável em conformidade com (norma ASTM D 5511), atóxica, alta Termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade), alta resistência à tração, perfuração e livre de odores estranhos. Em pacotes com peso de 01 a 02 kg. No rótulo da embalagem devem constar de forma clara as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo SIF/SISP. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente. No ato da entrega o produto deverá estar totalmente congelado (temperatura aproximada de -18°C) e com validade de 180 dias.	7.200	R\$ xx	R\$ xx
1.2	Kg.	CARNE BOVINA – PATINHO MOÍDO (IQF) - Carne bovina, patinho moído com porcentagem de gordura de até 10%, congelada, transportada e	14.400	R\$ xx	R\$ xx

		conservada a temperatura igual ou inferior a - 12°C, cor, sabor e odor característicos, firme, consistente e não pegajosa. Livres de parasitas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A matéria prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Acondicionadas em embalagens apropriadas para alimentos, atóxicas, contendo identificação do fabricante, lote, validade, peso, registro no SISP OU SIF. Em pacotes com peso de 01 a 02 kg. Os blocos de carne moída devem ser congelados em nível de congelamento com tecnologia IQF (Individually Quick Frozen). Apresentando validade mínima de 10 meses na data de entrega.			
1.3	Kg.	CARNE BOVINA - PATINHO EM TIRAS (IQF) - Carne Bovina patinho, em tiras, com porcentagem de gordura de até 10%, congelada, transportada e conservada a temperatura igual ou inferior a - 12°C, cor, sabor e odor característicos, firme, consistente e não pegajosa. Livres de parasitas e qualquer substância contaminante. A matéria prima deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Embalagem: produto embalado em sacos de polietileno litografiado, biodegradável, atóxico. Em pacotes com peso de 01 a 02 kg. As tiras devem ser congeladas em nível de congelamento com tecnologia IQF. Validade mínima de 10 meses.	31.500	R\$ xx	R\$ xx
1.4	Kg.	CARNE IN NATURA BIFE A ROLE, BOVINO IQF - Bife a role de carne bovino recheado com cebola e vagem preparado com carne bovina e legumes (cebola e vagem), isento de glutamato monossódico - role fixo por cola comestível, isento de objetos perfurantes; produto congelado IQF, peso médio unitário de 50g a 80g. Embalagem primária: sacos de polietileno de 1 a 3kg. Embalagem secundária: caixas de papelão resistente, lacradas, com 10 a 18kg. A embalagem primária deverá ser biodegradável.	9.000	R\$ xx	R\$ xx
1.5	Kg.	CARNE BOVINA - LAGARTO (IQF) - Lagarto bovino fatiado, originário de gado bovino sadio, carne de primeira, congelada por processo IQF (Individually Quick Frozen). Transportado e conservado em temperatura igual ou inferior a - 12°C. Com porcentagem de gordura de até 10%. Produto sem osso, sem cartilagem, sem sebo e isenta de tecidos inferiores, como aponeuroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos e demais partes impróprias para consumo. Apresentar cor, odor e características de carne própria para consumo, sendo firme e não pegajosa. Deverá estar isenta de fibrosas, reações vacinais e resíduos de tinta de carimbo. Em pacotes com peso de 01 a 02 kg. Validade mínima de 10 meses.	38.700	R\$ xx	R\$ xx
1.6	Kg.	CARNE BOVINA CONGELADA IQF, TIPO COXÃO MOÍDE CORTADA EM ISCAS, COM	2.250	R\$ xx	R\$ xx

		ESPECIARIAS NATURAIS - Produtos abatidos sob inspeção veterinária, contendo no máximo 5% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, manipulada sob rígidas condições de higiene. Deverá ser cortada em filetes de 2,5 a 3,0 cm de largura, 5 a 6cm de comprimento, 0,3 a 0,5cm de espessura e submetida a processo de congelamento IQF. Ingredientes: cebolinha, cebola, alécrim, saba, tomate, tomilho, alho, pimenta. Embalagem em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, atóxicos, apropriados para contato com alimento, transparentes, resistentes. Armazenamento em câmara de estocagem a -12°C. Em pacotes de 2kg.			
--	--	--	--	--	--

Valor do Lote – R\$ xxx (xxxx).

LOTE 2 – CARNE DE FRANGO

ITEM	UMD.	OBJETO	QUANT	V UNITÁRIO	VALOR TOTAL
2.1	Kg.	ALMONDEGA CARNE DE FRANGO IQF 15 A 25G - Composta por: cortes de peito de frango e coxa e sobre coxa. Contendo somente carne de frango, água e enriquecida com ora-prônobis. Manipulado em condições higiênicas, proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser submetida a processo de congelamento IQF, acondicionado em embalagem apropriada, hermeticamente fechada, atóxica e litográfica de acordo com a legislação vigente e em pacotes de 1 a 5 kg.	7.200	R\$ xx	R\$ xx
2.2	Kg.	PEITO DE FRANGO CONGELADO COZIDO E DESFIADO - Peito de frango congelado cozido e desfiado composto apenas com peito de frango e orapronobis, sem osso, sem pele, sem cartilagem, sem tendão e gordura máxima de 5%, não poderá conter aditivo de nenhuma espécie. Validade deverá ser de 12 meses. Embalagem: saco de polietileno, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo de 1 a 2 kg do produto. Transporte deverá ser em condições que preservem as características físico-químicas, microbiológicas em temperaturas entre -18°C.	2.250	R\$ xx	R\$ xx
2.3	Kg.	FILEZINHO DE FRANGO - SASSAMI (IQF) - Filezinho de peito de frango (sassami), sem pele e sem osso, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; congelado, transportado e conservado em temperatura igual ou inferior a -12°C. Os filezinhos devem ser congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individually Quick Frozen). A carne de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). Acondicionado em embalagem apropriada, hermeticamente fechada e atóxica; contendo peso de 1kg ou 2kg por embalagem. Validade de 10 meses.	34.200	R\$ xx	R\$ xx
2.4	Kg.	FILE DE COXA E SOBRECOPA CONGELADO	23.400	R\$ xx	R\$ xx

		(IQF) - Frango semiprocessado; filé de coxa e sobrecoxa, sem osso e sem pele; congelado, transportado e conservado a temperatura igual ou inferior a -12°C; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). Embalagem: produto embalado em sacos de polietileno litografiado, biodegradável, atóxica. Em pacotes com peso de 01 a 02 kg. Os filés devem ser congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF. Validade de 10 meses.			
2.5	Kg.	CARNE IN NATURA BIFE A ROLE DE FRANGO (IQF) - Bife a role de frango com conoura e vagem preparado com filé de peito de frango e legumes (conoura e vagem), isento de glutamato monossódico; role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes; produto congelado em IQF, peso médio unitário de 50g a 60g. Embalagem primária: sacos de polietileno de 1 a 5kg; embalagem secundária: caixas de papelão resistente, lacradas, com 10kg a 16kg. A embalagem primária deverá ser biodegradável.	7.200	R\$ xx	R\$ xx

Valor do Lote – R\$ xxx (xxxx).

LOTE 3 – CARNE SUÍNA

ITEM	UNID.	OBJETO	QUANT	V UNITÁRIO	VALOR TOTAL
3.1	Kg.	LOMBO SUÍNO EM CUBOS CONGELADO (IQF) - Lombo suíno em cubos sem osso e sem pele, sem tempero, proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deve ser realizada a aperagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como: ossos, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses, transportada e conservada a temperatura igual ou inferior a -12°C. Acondicionadas em embalagens apropriadas para alimentos, atóxicas, contendo identificação do fabricante, lote, validade, peso, registro no SISP OU SIF, contendo peso de 1 a 2kg por embalagem. Os cubos devem ser congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF. Validade mínima de 10 meses.	32.400	R\$ xx	R\$ xx
3.2	Kg.	CARNE IN NATURA BIFE A ROLE, SUÍNO IQF - Carne de suíno recheado com conoura e vagem preparado com carne suína e legumes (conoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes; produto congelado IQF peso médio unitário de 50g a 60g. Embalagem primária: sacos de polietileno de 1 a 3kg. Embalagem secundária: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10kg. A embalagem primária deverá ser biodegradável.	7.200	R\$ xx	R\$ xx

Valor do Lote – R\$ xxx (xxxx).

VALOR GLOBAL DO LOTE/PROPOSTA: R\$(.....)

Prazo de validade da proposta: 60 (sessenta) dias corridos.

É exigida a presença de especiarias a incluir **ora-pro-nóbis** na composição de itens dos lotes 1 e 2 (Bolinho de carne / Almôndega de frango). Outra exigência exorbitante encontra-se na descrição dos itens dos lotes 1, 2 e 3: 'Bife Rolê Bovino IQF', 'Bife Rolê de Frango IQF' e 'Bife Rolê Suíno IQF' no qual se requer cola comestível. Considerando que as especiarias constituem uma fração da porção alimentícia, **não há justificativa técnica para a manutenção de tais exigências.**

Aliás, essas exigências não são condizentes com a prática do mercado o que, por óbvio, restringem os sujeitos aptos a cumprirem com o edital: **uma grave violação à competitividade do certame.**

A exigência de inclusão de especiarias específicas, a exemplo do ora-pro-nóbis, na composição de itens do lote carece de justificativa técnica idônea, sobretudo por se tratar de elemento meramente acessório da porção alimentícia. Tal imposição afasta-se da prática usual de mercado e contraria o entendimento consolidado dos Tribunais de Contas no sentido de que especificações excessivamente restritivas reduzem indevidamente a competitividade, comprometendo a isonomia e a seleção da proposta mais vantajosa.

3. DO DIREITO

3.1 Ofensa aos princípios da isonomia, competitividade e seleção da proposta mais vantajosa

A estrutura descrita afronta os princípios da isonomia, competitividade e vantajosidade:

Nesse cenário, a isonomia é comprometida porque os fornecedores não disputam em condições equitativas; a competitividade é reduzida pelo arranjo dos lotes.

4. CONCLUSÃO E PEDIDOS

Diante das especificações dos lotes do Termo de Referência, verifica-se que a combinação, em um mesmo lote, de carnes in natura em grande volume com produtos processados altamente específicos favorece fornecedores capazes de produzir ou comercializar exatamente esses itens, o que pode caracterizar direcionamento indireto e restringir a competitividade do certame.

Tal dinâmica distorce o critério de julgamento pelo menor preço global por lote e compromete a efetiva seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

Ante o exposto, requer a Impugnante:

- I- Que seja promovida a reformulação da composição dos lotes, de modo a separar produtos in natura de produtos industrializados/processados, ou, alternativamente, adotar subdivisão que evite a agregação de itens in natura com processados altamente específicos, ampliando a competitividade do certame, afastando barreiras indiretas à participação e assegurando a observância dos princípios da isonomia, da competitividade, da economicidade e da seleção da proposta mais vantajosa.

- II- Em sendo acolhidos os pedidos anteriores, que seja determinada a alteração do edital e dos anexos pertinentes (Termo de Referência e estimativas de preços), com a consequente reabertura do prazo para apresentação de propostas, nos termos da legislação vigente, garantindo-se a ampla divulgação das modificações e a possibilidade de participação de todos os interessados.

Termos em que, pede deferimento.

Guapiaçu, 26 de fevereiro de 2026.
