RESPOSTA AO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS COMPLEMENTARES AO EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 165/2026

ASSUNTO: Resposta ao Pedido de Esclarecimentos Complementares – Composição dos Ingredientes, Equivalência Técnica e Atendimento às Especificações do Termo de Referência.

I – DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS

Trata-se de pedido de esclarecimentos complementares apresentado por empresa interessada em participar do Pregão Eletrônico nº 165/2026, por meio do qual são suscitadas dúvidas acerca da composição dos produtos objeto da contratação, especialmente quanto à possibilidade de substituição de determinados ingredientes expressamente relacionados no Termo de Referência.

A interessada faz referência aos esclarecimentos anteriormente prestados por esta Administração, em 29 de outubro de 2026, nos quais se consignou que a indicação da marca Bauducco possui caráter meramente referencial, não sendo exigida identidade absoluta de formulação ou de proporções dos ingredientes em relação ao produto da mencionada fabricante, desde que integralmente atendidas as exigências estabelecidas no instrumento convocatório.

Em síntese, a empresa questiona a possibilidade de substituição da glucose por açúcar invertido, do betacaroteno por extrato de urucum, bem como a

admissibilidade de gotas de chocolate que contenham ingredientes lácteos e de formulações que não apresentem, individualmente, todos os componentes gordurosos relacionados na descrição do objeto.

Questiona, ainda, quais critérios serão empregados para a comprovação do atendimento às especificações, inclusive quanto à necessidade de documentação complementar e às consequências de eventual ausência de ingredientes na composição declarada pelo fabricante.

Considerando a natureza técnica dos questionamentos, as matérias foram submetidas à apreciação da Secretaria Municipal de Educação, unidade requisitante responsável pela definição das especificações do objeto.

Com fundamento nas informações técnicas encaminhadas, esta Administração apresenta os seguintes esclarecimentos.

II – DOS ESCLARECIMENTOS

1. DA EXIGÊNCIA DE GLUCOSE E DA POSSIBILIDADE DE SUBSTITUIÇÃO POR AÇÚCAR INVERTIDO

Questionamento 1.1 – Será admitida a substituição da glucose por açúcar invertido na composição do produto ofertado, considerando suas funções tecnológicas na fabricação de panetones?

Resposta:

Não. Conforme manifestação técnica da Secretaria Municipal de Educação, a exigência de glucose na composição do produto deverá ser mantida, tendo em vista as características tecnológicas específicas desse ingrediente, que não se confundem integralmente com aquelas apresentadas pelo açúcar invertido.

Segundo a unidade requisitante, a glucose desempenha função relevante na formação da textura e da consistência do produto, contribuindo para o controle do nível de doçura da formulação, em razão de seu menor poder adoçante relativo quando comparada ao açúcar invertido.

Por sua vez, o açúcar invertido, composto por glicose e frutose livres, apresenta características distintas de poder edulcorante e higroscopia, podendo influenciar as propriedades físico-químicas e sensoriais do produto final.

Dessa forma, considerando as especificações originalmente estabelecidas no Termo de Referência e a manifestação técnica da Secretaria requisitante, **fica mantida a exigência de glucose, não sendo autorizada sua substituição por açúcar invertido**.

Esclarece-se que tal entendimento não representa exigência de identidade absoluta com a formulação da marca indicada como referência, mas observância de ingrediente expressamente previsto na descrição técnica do objeto.

2. DA EXIGÊNCIA DE BETACAROTENO E DA POSSIBILIDADE DE SUBSTITUIÇÃO POR EXTRATO DE URUCUM

Questionamento 2.1 – Será admitida a substituição do betacaroteno por extrato de urucum, considerando que ambos podem desempenhar função de corante na formulação do produto?

Resposta:

Conforme manifestação técnica da Secretaria Municipal de Educação, o betacaroteno e o extrato de urucum, embora possam desempenhar funções relacionadas à coloração de alimentos, constituem substâncias distintas quanto à origem, composição química e determinadas propriedades tecnológicas.

O extrato de urucum apresenta como um de seus principais pigmentos a bixina, responsável por tonalidades que variam do amarelo-alaranjado ao alaranjado, podendo apresentar nuances avermelhadas.

O betacaroteno, por sua vez, constitui um carotenoide que apresenta características próprias de coloração e atividade biológica como precursor da vitamina A.

A Secretaria requisitante considera que tais diferenças justificam a manutenção do ingrediente originalmente especificado, tendo em vista o padrão de composição e qualidade pretendido pela Administração.

Assim, **permanece mantida a exigência de betacaroteno constante do Termo de Referência**, não havendo, nesta oportunidade, autorização para sua substituição por extrato de urucum.

Ressalta-se que a presente manifestação se limita à manutenção da especificação técnica originalmente estabelecida, não implicando inclusão de

exigência nutricional adicional ou de parâmetros não previstos no instrumento convocatório.

3. DA EXIGÊNCIA DE GOTAS DE CHOCOLATE AO LEITE

Questionamento 3.1 – A presença de leite em pó integral ou de outros ingredientes lácteos na composição das gotas de chocolate é suficiente para caracterizar o atendimento à exigência de chocolate ao leite prevista no Termo de Referência?

Resposta:

Não necessariamente.

Conforme esclarecimento técnico prestado pela Secretaria Municipal de Educação, a especificação de gotas de chocolate ao leite tem por finalidade assegurar características próprias de composição, identidade, qualidade e perfil sensorial do produto adquirido.

A simples presença de leite em pó integral ou de outros ingredientes lácteos na relação de componentes não permite concluir, isoladamente, que determinado produto apresenta as características necessárias ao atendimento da especificação.

A unidade requisitante esclarece que produtos comercializados como coberturas sabor chocolate, inclusive aqueles formulados com gorduras alternativas,

podem apresentar características físico-químicas, sensoriais e tecnológicas distintas das gotas de chocolate ao leite.

Dessa forma, **permanece exigido o atendimento à especificação de gotas de chocolate ao leite**, cabendo à Administração verificar a conformidade do produto ofertado mediante análise da documentação técnica pertinente e da amostra prevista no Termo de Referência.

A avaliação observará as disposições editalícias e as normas sanitárias aplicáveis, sem imposição de requisitos adicionais não previstos no instrumento convocatório.

4. DA COMPOSIÇÃO GORDUROSA DO PRODUTO

Questionamento 4.1 – A ausência individual de ingredientes como gordura vegetal, manteiga, óleo vegetal ou manteiga de cacau poderá ser admitida quando o produto apresentar características adequadas de textura, maciez, umidade, sabor e qualidade?

Resposta:

A Secretaria Municipal de Educação esclarece que os ingredientes gordurosos utilizados na fabricação de panetones desempenham diferentes funções tecnológicas, relacionadas à estruturação da massa, à maciez, à textura, à conservação e às características sensoriais do produto.

A gordura vegetal contribui para a estruturação do miolo e para a manutenção da maciez, enquanto a manteiga agrega características próprias de sabor e aroma, além de ser uma fonte rica de gordura.

O óleo vegetal, por sua vez, pode contribuir para a flexibilidade e a suavidade da massa, além de ser uma fonte de lipídios líquidos, ao passo que a manteiga de cacau, além de ser uma fonte de gordura natural, desempenha função relevante na composição e nas características das gotas de chocolate.

A unidade requisitante informa, ainda, que a tecnologia de fabricação de produtos de panificação permite diferentes combinações de ingredientes gordurosos, conforme os processos produtivos adotados pelos fabricantes.

5. DA COMPROVAÇÃO DO ATENDIMENTO ÀS ESPECIFICAÇÕES

Questionamento 5.1 – Será necessária declaração complementar do fabricante para comprovar a equivalência dos ingredientes ou a ausência de determinados componentes implicará automaticamente a desclassificação do produto?

Resposta:

A comprovação do atendimento às especificações observará os documentos e procedimentos previstos no Edital e no Termo de Referência, inclusive a análise da amostra exigida.

Poderão ser considerados, nos limites admitidos pela legislação e pelo instrumento convocatório, ficha técnica, relação de ingredientes, informações de rotulagem e demais elementos pertinentes à identificação das características do produto ofertado.

Não será instituída, por meio deste esclarecimento, exigência autônoma de declaração específica do fabricante que não encontre previsão no instrumento convocatório.

A análise de eventual desconformidade deverá ser realizada de forma objetiva e fundamentada, considerando a natureza da exigência, a documentação apresentada e os resultados da avaliação técnica, não se confundindo a ausência de determinada informação na rotulagem com a comprovação definitiva de ausência do ingrediente na composição.

A Administração observará, em qualquer hipótese, as disposições editalícias e a legislação aplicável, sem antecipar julgamento definitivo sobre produto cuja documentação e amostra ainda não tenham sido submetidas à avaliação.

III – DA OBSERVÂNCIA ÀS DISPOSIÇÕES EDITALÍCIAS E AOS ESCLARECIMENTOS ANTERIORES

Inicialmente, cumpre esclarecer que a manifestação anteriormente publicada por esta Administração, em 29 de outubro de 2026, permanece integralmente válida, inexistindo contradição entre seu conteúdo e as disposições estabelecidas no Edital e no respectivo Termo de Referência.

Naquela oportunidade, restou expressamente consignado que a indicação da marca Bauducco possui caráter meramente referencial, não constituindo exigência de fornecimento exclusivo de produtos da mencionada fabricante, desde que integralmente atendidas as especificações técnicas, sanitárias e qualitativas estabelecidas no instrumento convocatório.

Da mesma forma, esclareceu-se que a ausência de exigência de identidade absoluta de formulação ou de proporções dos ingredientes em relação à marca de referência não implica autorização irrestrita para substituição ou supressão dos componentes expressamente previstos no Termo de Referência.

Nesse sentido, a possibilidade de fornecimento de produtos de fabricantes distintos deve ser interpretada conjuntamente com a obrigatoriedade de observância das especificações originalmente estabelecidas, especialmente quanto à composição, aos ingredientes exigidos, às características qualitativas e à segurança alimentar.

No que concerne às substituições específicas mencionadas pela interessada, ressalta-se que os esclarecimentos anteriormente prestados não estabeleceram autorização para afastamento das exigências técnicas constantes do instrumento convocatório, tampouco implicaram flexibilização automática dos critérios de aceitabilidade dos produtos.

A avaliação da conformidade será realizada mediante análise da documentação técnica pertinente e da amostra exigida, observadas as disposições editalícias e a necessidade de fundamentação técnica para eventual reconhecimento de equivalência.

Tal entendimento encontra respaldo nos princípios previstos no artigo 5º da Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente os da legalidade, da motivação, da

igualdade, da vinculação ao edital, do julgamento objetivo, da razoabilidade e da competitividade.

Por conseguinte, **ficam integralmente mantidos os esclarecimentos publicados em 29 de outubro de 2026, bem como as exigências constantes do Edital e de seus anexos**, não decorrendo daquelas manifestações qualquer alteração das especificações técnicas, das condições de participação ou dos critérios de julgamento originalmente estabelecidos.

Eventual modificação substancial das especificações deverá observar os procedimentos legais pertinentes, inclusive quanto à publicidade e aos prazos para apresentação das propostas, quando aplicável.

Por fim, reafirma-se que a presente manifestação possui natureza exclusivamente interpretativa, não constituindo autorização genérica para substituição ou supressão de ingredientes, nem aprovação antecipada de marca ou produto específico.

IV – DA CONCLUSÃO

Diante do exposto, esta Administração **PRESTA OS ESCLARECIMENTOS COMPLEMENTARES SOLICITADOS**, consignando expressamente que:

a) Permanece mantida a exigência de glucose, não sendo autorizada sua substituição por açúcar invertido, conforme manifestação técnica da Secretaria Municipal de Educação;

b) Permanece mantida a exigência de betacaroteno, não sendo autorizada, nesta oportunidade, sua substituição por extrato de urucum;

c) A presença de ingredientes lácteos, isoladamente considerada, não comprova o atendimento à especificação de gotas de chocolate ao leite, sendo necessária a verificação das características efetivas do produto ofertado;

d) A Secretaria Municipal de Educação esclarece que os ingredientes gordurosos utilizados na fabricação de panetones desempenham diferentes funções tecnológicas, relacionadas à estruturação da massa, à maciez, à textura, à conservação e às características sensoriais do produto;

e) A comprovação do atendimento às especificações observará os documentos e procedimentos previstos no Edital e no Termo de Referência, inclusive a análise da amostra exigida; poderão ser considerados, nos limites admitidos pela legislação e pelo instrumento convocatório, ficha técnica, relação de ingredientes, informações de rotulagem e demais elementos pertinentes à identificação das características do produto ofertado, sem imposição de exigências documentais adicionais não previstas;

f) Permanecem integralmente válidos os esclarecimentos publicados em 29 de outubro de 2026, especialmente quanto ao caráter referencial da marca Bauducco e à necessidade de atendimento às especificações técnicas estabelecidas;

g) A ausência de exigência de identidade absoluta de formulação ou de proporções dos ingredientes em relação à marca de referência não constitui autorização irrestrita para substituição ou supressão de componentes expressamente previstos no Termo de Referência;

h) A avaliação definitiva dos produtos ofertados será realizada de forma objetiva e fundamentada, mediante análise dos elementos técnicos pertinentes e da amostra exigida no Termo de Referência.

Por fim, ressalta-se que a presente manifestação possui natureza exclusivamente interpretativa, **não implicando alteração das especificações técnicas, das condições de participação, disposições editalícias e de seus anexos ou dos critérios de julgamento originalmente estabelecidos**.

Dê-se ciência à interessada, com a devida disponibilização da presente resposta aos demais participantes, pelos meios oficiais pertinentes.

Jahu/SP, 04 de novembro de 2026.

VITOR CARVALHO MESCHIERI

PREGOEIRO

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS