Processo: 004001-08577

Folha:

RESPOSTA AO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO № 01/2025

Nº do Processo: 004001-08577

Licitação: Pregão Eletrônico nº 000088-25

Área Técnica Responsável: Gerência de Ação Social

Objeto: Aquisição de cestas básicas para atendimento as entidades sociais cadastradas no Programa Mesa

Brasil Sesc em Minas.

Belo Horizonte, 2 de setembro de 2025.

A Comissão Permanente de Licitação, no desempenho de suas atribuições, em virtude dos Pedidos de Esclarecimentos, recebidos via e-mail, comunica aos interessados o seguinte:

Questionamento 01: Gostaríamos de esclarecimentos referente ao lote 02 cesta de natal item 05 Macarrão Parafuso. Na quantidade está da seguinte forma: 01(Duas) embalagens de 500 gramas, totalizando 1 kg. Gostaríamos de saber se está sendo solicitado 1 pacote de marcarão parafuso de 500grs ou 2 pacotes de macarrão.

Resposta 01: O quantitativo total do item "macarrão parafuso" é 1 kg. Caso seja embalagem de 500 gramas, duas embalagens atendem o solicitado de 1 kg.

Questionamento 02: Item 12 Anexo 2 e Item 11 Anexo 3 - Leite em Pó Integral (800g):

Consta a exigência de leite em pó integral na gramatura de 800g. Informamos que, atualmente, a grande maioria das indústrias trabalha com embalagens padrão de 400g, sendo rara ou inexistente no mercado a apresentação direta em 800g. Diante disso, solicitamos esclarecimento se será aceita a entrega de 02 (duas) unidades de 400g cada, de modo a totalizar 800g, mantendo a qualidade e quantidade previstas no edital. **Resposta 02:** Sim, será aceito 02 (duas) unidades de 400g cada.

Questionamento 03: Item 5 – Macarrão Parafuso (Anexos III)

Consta na informação nutricional a presença do ingrediente "água", o que não é compatível com a realidade de mercado, considerando que macarrão seco industrializado não possui "água" como ingrediente declarado em sua composição. Solicitamos esclarecimento se tal menção foi um equívoco ou se haverá flexibilização neste ponto, tendo em vista a inexistência de produto com essa formulação no mercado regular.

Resposta 03: Considerar a seguinte especificação: MACARRÃO TIPO PARAFUSO COM OVOS, a base de farinha de trigo e/ou sêmola de trigo e ovos, sem fermentação, submetida aos processos de empasto, amassamento mecânico, corte e secagem. Apresenta-se sob o formato de parafuso. Enriquecido com ferro e ácido fólico de acordo com a legislação vigente para farinha de trigo - RDC n° 150, de 13/04/2017 e RDC 344/2022, de 13/12/2002. Após cozimento manter-se solto com o sabor e aspecto característicos. Embalagem plástica atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência - nome empresarial, cadastro Nacional de Pessoa Jurídica — CNPJ e endereço da empresa, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento.

Questionamento 04: Item 6 – Farofa (Anexos III)



Processo: 004001-08577

Folha:

Após análise técnica do mercado e consulta junto a diversas indústrias e fornecedores, identificamos divergências e incompatibilidades práticas em relação à especificação publicada. Dentre os pontos observados, destacamos:

- 1. Tipo de pimenta: A descrição menciona genericamente "pimenta", sem especificar se se trata de pimenta preta (do reino) ou pimenta vermelha. A título de exemplo, a marca Yoki comercializa farofas temperadas com ambas as variações de pimenta, enquanto outras marcas utilizam apenas um dos tipos.
- 2. Peso da embalagem: A descrição exige embalagem de 250g, no entanto, alguns fabricantes como a própria Yoki não produzem mais farofas temperadas nessa gramatura, oferecendo atualmente embalagens de 200g ou 400g. Esclarecemos que o site oficial da marca encontra-se desatualizado, conforme informado pela própria indústria.

Diante do exposto, solicitamos a revisão ou flexibilização da descrição do item, a fim de permitir a ampla participação de fornecedores e o atendimento adequado à necessidade da Administração. Sugerimos, para fins de adequação à realidade de mercado, a seguinte redação alternativa:

"Farofa temperada tradicional, embalagem com peso mínimo de 200g, contendo obrigatoriamente ingredientes como: farinha de mandioca ou farinha de mandioca biju, óleo vegetal ou gordura vegetal, alho, sal, colorífico ou corante, cebola e aromatizantes.

Tal redação contempla os ingredientes essenciais e reconhece a variação natural entre marcas, sem comprometer a qualidade do produto final, atendendo ao interesse público e à eficiência da contratação.

Resposta 04: Podem considerar qualquer tipo de pimenta. Quanto aos ingredientes, iremos considerar variações de temperos naturais como: salsa, cebolinha, coentro, orégano, cominho, manjericão, açafrão, colorau/colorífico/ corante natural (urucum), cebola, alho, pimenta etc., nas farofas apresentadas.

Questionamento 05: Item 7 – Molho de Tomate (Anexo II)

O edital descreve o item como "Molho de tomate". Extrato de tomate simples concentrado, o que gera dúvida quanto à real natureza do produto solicitado: se trata-se de molho de tomate pronto para consumo ou extrato de tomate concentrado. Solicitamos confirmação quanto à correta designação do produto a ser fornecido, a fim de evitar divergência em sua aquisição.

Resposta 05: De acordo com a descrição dos ingredientes, trata-se de Extrato de Tomate.

Questionamento 06: vimos por meio deste solicitar esclarecimento quanto ao requisito de controle metrológico mencionado no instrumento convocatório. Não ficou claro no edital a qual(is) documento(s) a Comissão se refere para fins de comprovação desse requisito. Assim, solicitamos a gentileza de informar expressamente: - Qual(is) documento(s) serão aceitos como comprovação do controle metrológico exigido (ex.: certificação do INMETRO, laudo de calibração ou documento equivalente).

Resposta 06: Cabe a empresa vencedora organizar seus fluxos e operações de acordo com a Portaria INMETRO nº 236/1994 que estabelece os requisitos para calibração e regulamentação de balanças. A portaria define os procedimentos para aprovação de modelo, verificação metrológica inicial e periódica, além da fiscalização de balanças com finalidade comercial.