



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Departamento de Licitações

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações – Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 016/2026

PROCESSO Nº 34529/2025

ID 1088833

RESPOSTA A PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA O FORNECIMENTO E ENTREGA DE CESTAS BÁSICAS, DIRETAMENTE NO DOMICÍLIO DOS BENEFICIÁRIOS, DESTINADAS À POPULAÇÃO ATENDIDA PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E CIDADANIA, NO ÂMBITO DA CONCESSÃO DE BENEFÍCIOS EVENTUAIS, CONFORME PREVISTO NA POLÍTICA NACIONAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL – PNAS, NA LEI ORGÂNICA DA ASSISTÊNCIA SOCIAL – LOAS (LEI Nº 8.742/1993) E NAS NORMATIVAS DO SISTEMA ÚNICO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL – SUAS, PELO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

Aos 20 (vinte) dias do mês de março do ano de 2026, às 08h30, reuniu-se, na Sala de Licitações a Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações – Pregão Eletrônico, para responder ao pedido de esclarecimento enviado por e-mail pela empresa **CESTA BÁSICA BRASIL**, pessoa jurídica de direito privado, referente à licitação em epígrafe.

QUESTIONAMENTOS:

1 - Para o item farinha de trigo, é exigido o seguinte descritivo: “enriquecida com ferro e ácido fólico, de primeira qualidade, isenta de matéria Terrosa e isento de larvas, apresentando um perfeito estado de conservação e ausência de umidade, fermentação ou deteriorização químicos. Devendo conter em suas informações nutricionais para porção de 50 g; Valor em Energético de 170Kcal a 188kcal, carboidratos 36g a 41g, proteínas 4g a 5g, gorduras totais 0,5g a 1,5g, Fibra alimentar 1,0g a 3,0g, Sódio 0mg a 5mg. Na data da entrega deverá ter validade mínima de 3 (três) meses. Embalagem plástica resistente, atóxica e transparente, pesando 1kg e rotulada de acordo com a legislação vigente”. No entanto, as marcas consultadas, como Renata, Dona Benta, Nonita, Sol, Anaconda, Nita, Aniela, Globo, entre outros, costumam entre 6 e 6,5g de proteína por porção. Podemos considerar a proteína entre 4 e 6,5g por porção?

2 - Referente ao feijão carioca, foi informado em esclarecimento anterior que seria aceito a partir de 197 calorias por porção. No entanto, grande parte das marcas, como Broto Legal, Camil, Namorado, Solito e Kicaldo (entre outras) possuem valores nutricionais a partir de 160kcal, bem como carboidratos a partir de 25g, em média. Sendo assim, será aceito uma quantidade menor de calorias e carboidratos visando a aceitação dessas marcas, que possuem nomes conceituados no mercado?

RESPOSTA DA UNIDADE RESPONSÁVEL: SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO RURAL E BEM-ESTAR ANIMAL

1 - Considerando que as principais marcas disponíveis no mercado apresentam teor proteico superior ao inicialmente previsto no descritivo, será admitida a variação de 4g até 6,5g de proteínas por porção de 50g.

Tal adequação não prejudica a qualidade do produto, ao contrário, representa melhoria técnica nutricional, além de ampliar a competitividade do certame, em observância aos princípios da isonomia, vantajosidade e ampla concorrência.

2 - Cumpre esclarecer, de forma técnica, que não procede a pretensão de flexibilização do parâmetro nutricional mínimo fixado para o feijão cariocinha, especialmente no que tange à admissão de produtos com valor energético declarado na ordem de 160 kcal por porção, tampouco quanto à aceitação de teores de carboidratos inferiores a 25g por porção de 60g.

A exigência editalícia de valor energético mínimo de 197 kcal por porção de 60g encontra respaldo direto na composição nutricional intrínseca do feijão cariocinha em seu estado cru, conforme parâmetros consolidados pela Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO), sendo este o referencial técnico-científico amplamente aceito pela Administração Pública para fins de padronização alimentar. No mesmo sentido, o teor de carboidratos do feijão cariocinha cru situa-se, de forma consistente, em patamar aproximado de 60g a 62g por 100g, o que corresponde, proporcionalmente, a cerca de 36g a 37g por porção de 60g, evidenciando que valores significativamente inferiores, como aqueles abaixo de 25g, destoam da composição natural do produto in natura. Trata-se, portanto, de critérios objetivos, mensuráveis e alinhados com a realidade físico-química do alimento, não configurando qualquer restrição indevida à competitividade.

A divergência apontada pelo licitante decorre, em verdade, de equívoco técnico recorrente na interpretação da rotulagem nutricional, consistente na confusão entre valores energéticos e de macronutrientes do produto cru e do produto cozido/preparado, o que altera substancialmente a densidade nutricional por efeito da hidratação. Nesse ponto, é imprescindível consignar que, durante o processo de cocção, o feijão absorve quantidade significativa de água, o que provoca diluição tanto do valor energético quanto do teor de carboidratos por unidade de massa, reduzindo artificialmente os indicadores nutricionais quando expressos na forma preparada. Assim, valores como 160 kcal ou menos de 25g de carboidratos por porção de 60g não refletem o produto cru, mas sim o alimento após preparo ou declarado com base de cálculo inadequada.

A matéria é disciplinada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, especialmente por meio da RDC nº 429/2020 e da Instrução Normativa nº 75/2020, que estabelecem que a informação nutricional deve indicar de forma clara a base de cálculo da porção, incluindo a distinção entre alimento tal como exposto à venda e alimento após preparo, quando aplicável, bem como a correta declaração dos macronutrientes. A utilização de valores reduzidos, seja de energia, seja de carboidratos, revela, na maior parte dos casos, que o fabricante adotou como referência o alimento já preparado ou incorreu em inconsistência de declaração, hipótese que não pode ser



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Departamento de Licitações

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações – Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

chancelada pela Administração sob pena de violação ao princípio da vinculação ao instrumento convocatório e à própria fidedignidade da informação nutricional exigida.

Não se trata, portanto, de mera variação entre marcas, mas de incompatibilidade objetiva entre o parâmetro exigido e a base nutricional utilizada pelo fornecedor, sendo certo que produtos que apresentem 160 kcal por porção de 60g ou menos de 25g de carboidratos por igual porção não correspondem, sob o ponto de vista técnico, ao feijão carioquinha cru padrão tipo 1, mas sim a produto com base de cálculo distinta, inadequada ao critério editalício.

Admitir tal flexibilização implicaria, na prática, quebra da isonomia material entre os licitantes, na medida em que permitiria a participação de produtos com densidade nutricional inferior àquela objetivamente estabelecida, além de comprometer a padronização da cesta alimentar pretendida pela Administração. A jurisprudência do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo é firme no sentido de que especificações técnicas devem ser observadas tal como definidas no edital, sendo vedada a sua alteração substancial no curso do certame por meio de esclarecimentos, sobretudo quando tal alteração impacta diretamente o objeto licitado e a formulação das propostas. Em diversos julgados, aquela Corte de Contas tem assentado que a Administração deve zelar pela coerência entre as exigências técnicas e os parâmetros de mercado, mas sem admitir distorções que decorram de erro de interpretação ou de rotulagem por parte dos fornecedores, sob pena de violação aos princípios da legalidade, da isonomia e do julgamento objetivo.

De igual modo, o entendimento consolidado do controle externo paulista reforça que a aceitação de produtos em desacordo com as especificações nutricionais previamente fixadas caracteriza falha na execução do certame e pode ensejar apontamentos por deficiência na definição do objeto ou no julgamento das propostas, especialmente quando a divergência decorre de parâmetros técnicos verificáveis e amplamente reconhecidos.

Diante desse contexto, conclui-se que não será admitida a aceitação de feijão carioquinha com valor energético de 160 kcal por porção de 60g, nem tampouco com teor de carboidratos inferior a 25g por igual porção, por absoluta incompatibilidade com a composição nutricional do produto cru e por afronta às normas de rotulagem vigentes e aos princípios que regem as contratações públicas. Eventuais divergências constantes em rótulos comerciais deverão ser interpretadas à luz da legislação sanitária aplicável, cabendo ao fornecedor comprovar que seu produto atende ao padrão nutricional exigido com base na forma correta de apresentação do alimento, qual seja, em seu estado cru.

Estes esclarecimentos foram encaminhados ao licitante e serão disponibilizados no portal desta Administração, para conhecimento público.

Fernando Campos
Autoridade Competente

Fábio Zucolotto
Pregoeiro

Diogo Silva
Membro