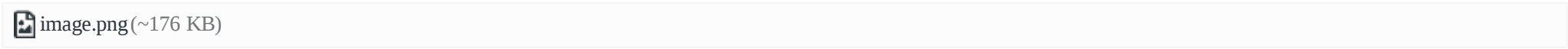


Esclarecimento: ID: 121471 - Pref. Bebedouro - PE 49/2026 - 09/09/2026 13:00



De Jennifer Camargo <jennifer.camargo@cavalcanteconsultores.com.br> **Para** licitacao@bebedouro.sp.gov.br <licitacao@bebedouro.sp.gov.br> **Cópia** adoro <adoro@cavalcanteconsultores.com.br>
Data 31/08/2026 14:08



Prezados, boa tarde.

Em relação ao **Pregão Eletrônico nº 49/2026 – Processo nº 69/2026**, solicitamos, por gentileza, os seguintes esclarecimentos acerca das especificações técnicas dos produtos:

Item 1 – Coxa e Sobrecoxa Desossada sem Pele

Precisamos esclarecer se o produto solicitado deverá ser considerado **congelado ou resfriado**.

Trabalhamos com as seguintes condições de validade:

- Produto **congelado**: validade de até **1 ano**;
- Produto **resfriado**: validade de **45 dias**, conforme as condições aplicáveis ao produto e fiscalização sanitária.

Embora o edital mencione, na descrição do item, que o produto deverá ser transportado e entregue congelado e sem sinais de descongelamento, solicitamos a confirmação expressa de que o produto exigido no item 1 é efetivamente **congelado**, para que possamos assegurar a correta adequação de nossa ficha técnica e produto ofertado. O edital ainda prevê validade mínima de 5 meses após a entrega.

Item 7 – Peito de Frango Corte Sassami

O edital estabelece que o produto deverá ser isento de cartilagem e ossos, admitindo no máximo 3% de aponevroses, além de prever aparagem para eliminação de sebo, excessos de gordura, cartilagem e aponevroses.

Nossa ficha técnica admite **até 3% de gordura, cartilagem e/ou aponevroses** no produto.

Diante disso, solicitamos esclarecer se será aceito produto que, conforme sua ficha técnica, possa apresentar **até 3% desses componentes**, ou se a exigência de isenção de cartilagem e a previsão de eliminação dos excessos implicam que não será admitida qualquer presença de cartilagem e gordura no produto final.

Item 27 – Peito de Frango Corte Sassami

O item apresenta especificação equivalente, estabelecendo produto isento de cartilagem e ossos, com no máximo 3% de aponevroses e previsão de aparagem para eliminação de sebo, excessos de gordura, cartilagem e aponevroses.

Nossa ficha técnica admite **até 3% de gordura, cartilagem e/ou aponevroses**.

Assim, solicitamos esclarecer se será aceito produto com essa tolerância de até 3%, conforme ficha técnica do fabricante, ou se a Administração exige ausência total de gordura e cartilagem no produto final.

Atenciosamente



Prefeitura Municipal de Bebedouro

Praça José Stamato Sobrinho - nº 45 - CEP 14701-009 - Cx Postal 361
CNPJ - 45.709.920/0001-11 - Insc. Est. Isenta
BEBEDOURO - Estado de São Paulo
Fone: (17) 3345-9100 - www.bebedouro.sp.gov.br

BEBEDOURO 01 DE SETEMBRO DE 2026

OFICIO 227/2026

**ASSUNTO: ESCLARECIMENTOS REFERENTES ÀS ESPECIFICAÇÕES
TÉCNICAS – ITENS 1, 7 E 27.**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE BEBEDOURO – SP
CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO**

Pregão Eletrônico nº 49/2026

Edital nº 54/2026

Em atenção ao pedido de esclarecimento apresentado referente ao Pregão Eletrônico nº 49/2026, esta Responsável Técnica da Central de Alimentação Escolar manifesta-se quanto às especificações técnicas dos produtos questionados, conforme segue:

ITEM 1 – COXA E SOBRECOXA DESOSSADA SEM PELE

Quanto ao questionamento referente à condição de conservação do produto, esclarecemos que o item deverá ser fornecido CONGELADO.

A exigência estabelecida no edital quanto ao transporte e à entrega do produto congelado deverá ser integralmente observada, devendo a mercadoria ser entregue em condições adequadas de conservação, sem sinais de descongelamento, conforme especificações estabelecidas no processo licitatório.

Dessa forma, para fins de elaboração da ficha técnica e apresentação do produto ofertado, deverá ser considerada a condição de produto congelado, respeitando-se também os demais requisitos estabelecidos no edital, inclusive quanto ao prazo de validade mínimo exigido no momento da entrega.

ITEM 7 – PEITO DE FRANGO – CORTE SASSAMI

Em relação ao questionamento acerca da tolerância de componentes no produto, esclarecemos que serão aceitos produtos que apresentem, no máximo, até 3% de gordura, cartilagem e/ou aponevroses, desde que atendidos os demais requisitos estabelecidos no descritivo técnico do edital.

Assim, a Administração considera admissível a presença desses componentes dentro do limite máximo de 3%, não sendo exigida, portanto, ausência absoluta desses componentes quando sua presença estiver dentro da tolerância estabelecida. Ressalta-se que o percentual de 3% constitui limite máximo de tolerância, não devendo ser ultrapassado.



Prefeitura Municipal de Bebedouro

Praça José Stamato Sobrinho - nº 45 - CEP 14701-009 - Cx Postal 361
CNPJ - 45.709.920/0001-11 - Insc. Est. Isenta
BEBEDOURO - Estado de São Paulo
Fone: (17) 3345-9100 - www.bebedouro.sp.gov.br

ITEM 27 – PEITO DE FRANGO – CORTE SASSAMI

Para o Item 27, aplica-se o mesmo entendimento técnico acima apresentado.

Serão aceitos produtos que apresentem até o limite máximo de 3% de gordura, cartilagem e/ou aponevroses, desde que o produto atenda integralmente às demais especificações estabelecidas no edital e às condições higiênico-sanitárias e de qualidade exigidas para o fornecimento.

O percentual de 3% deverá ser compreendido como limite máximo admissível para o produto, não sendo permitida a ultrapassagem desse percentual.

CONCLUSÃO

Diante dos questionamentos apresentados, esta Responsável Técnica esclarece que:

- Item 1 – Coxa e Sobrecoxa Desossada sem Pele: o produto deverá ser fornecido CONGELADO, conforme estabelecido no edital, devendo ser entregue sem sinais de descongelamento e atendendo aos demais requisitos de conservação e validade previstos;
- Itens 7 e 27 – Peito de Frango Corte Sassami: serão aceitos produtos que apresentem no máximo 3% de gordura, cartilagem e/ou aponevroses, observadas as demais especificações técnicas, de qualidade e higiênico-sanitárias estabelecidas no edital.

Os esclarecimentos acima têm por objetivo uniformizar o entendimento das especificações técnicas dos itens e garantir que os produtos ofertados pelas empresas participantes estejam em conformidade com os parâmetros definidos pela Administração.



Documento assinado digitalmente

DEBORA LETICIA MACHADO DE MORAIS DA SILVA

Data: 01/09/2025 11:44:40 -0300

Verifique em <https://validar.itl.gov.br>

Nutricionista RT CRN3-45721
Central de Alimentação