



PEDIDO DE IMPUGNAÇÃO

EXCELENTÍSSIMA SENHORA PREGOEIRA DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMED - MUNICÍPIO DE GUARAPARI/ES

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 011/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 31293/2025

A EMPRESA ELFRIG – FRIGORIFICO ELDORADO LTDA, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº 35.475.312/0001-36, sediada na AV. GOVERNADOR BENEDITO VALLADARES Nº 13 – VILA OESTE, BELO HORIZONTE/MINAS GERAIS, vem, mui respeitosamente, por seu representante legal, Sr.(a) CÁSSIO HENRIQUE DE SOUZA, portador(a) do RG nº MG-15.398.898 e CPF nº 114.711.396-38, perante Vossa Senhoria, apresentar:

IMPUGNAÇÃO

Em face do Pregão Eletrônico nº 011/2026, realizado pelo Município de Guarapari/ES, por intermédio da Secretaria Municipal de Educação – SEMED, conforme os fatos e fundamentos jurídicos a seguir aduzidos:

A) DA AUSÊNCIA DE REQUISITOS FORMAIS PARA AS FICHAS TÉCNICAS

Atualmente, o item 7.5 do Termo de Referência (pg. 40 do Edital) exige a apresentação de fichas técnicas acompanhando as amostras dos produtos, conforme segue:

"Após a fase de habilitação as amostras serão avaliadas pelo Núcleo de Controle de Qualidade da Alimentação Escolar, no Município de Guarapari, para verificação do atendimento à legislação sanitária específica de cada produto, o qual deverá vir acompanhada de suas respectivas fichas técnicas em que constem todos os ingredientes do produto."

Todavia, a exigência de fichas técnicas sem a definição de requisitos formais mínimos de validade está em desacordo com os princípios que regem a Lei nº 14.133/2021 e com a própria finalidade de controle de qualidade que o Edital pretende alcançar.

A ficha técnica é instrumento essencial para o controle de qualidade dos gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar. Sem requisitos formais mínimos, qualquer documento, sem autenticidade ou validade técnica comprovável, poderia ser aceito como ficha técnica sem validade, manipulada, frustrando o propósito da exigência e comprometendo a segurança alimentar dos alunos da rede pública.

Verifica-se que o Edital não exige que as fichas técnicas sejam: (a) emitidas em papel timbrado da empresa fabricante; (b) datadas e atualizadas; (c) assinadas pelo responsável técnico da empresa fabricante; (d) acompanhadas do número do registro ativo do responsável técnico junto ao conselho profissional competente (CRN, CRQ, CREA etc.).

O Art. 5º da Lei 14.133/2021 é claro ao determinar que na aplicação da lei serão observados os princípios da legalidade, da transparência, da vinculação ao edital, do julgamento objetivo e da segurança jurídica.

A ausência de requisitos formais para as fichas técnicas viola frontalmente tais princípios, pois impossibilita a verificação da autenticidade e da validade dos documentos apresentados.

O Art. 25, caput, da Lei 14.133/2021 determina que o edital deverá conter o objeto da licitação e as regras relativas ao julgamento, à habilitação e à fiscalização. A indefinição dos requisitos das fichas técnicas descumpre esta determinação legal.

Ademais, a Resolução CD/FNDE nº 6/2020 (alterada pela Resolução CD/FNDE nº 3/2025), citada no próprio Edital como normativo regente da alimentação escolar, preconiza o controle rigoroso da qualidade dos gêneros alimentícios destinados às escolas públicas. A ficha técnica é instrumento essencial desse controle e, sem requisitos formais mínimos que permitam aferir a sua autenticidade, perde sua função de garantia da qualidade e rastreabilidade.

Sem essas exigências, a Administração Pública fica vulnerável a aceitar produtos cujas especificações não possam ser adequadamente verificadas, o que pode resultar em fornecimento de alimentos de qualidade duvidosa, de receber fichas técnicas manipuladas, sem emissão por responsável técnico, com riscos diretos à saúde dos alunos da rede municipal de ensino de Guarapari.

Diante do exposto, solicita-se a alteração do item 7.5 do Termo de Referência para que passe a exigir que as fichas técnicas apresentadas juntamente com as amostras atendam, cumulativamente, aos seguintes requisitos: a) sejam atuais

e emitidas em papel timbrado da empresa fabricante; b) estejam datadas; c) estejam assinadas pelo responsável técnico da empresa fabricante; d) e contenham o número do registro ativo do responsável técnico junto ao conselho profissional competente, acompanhado da ART.

B) DA AUSÊNCIA DE OBJETIVIDADE NA EXIGÊNCIA DE LAUDOS LABORATORIAIS

O item 7.6 do Termo de Referência (pg. 40 do Edital), ao tratar dos laudos laboratoriais, dispõe:

"A empresa arrematante deverá apresentar laudos laboratoriais quando o Núcleo de Controle de Qualidade julgar que os mesmos são necessários para a perfeita análise das amostras. Os laudos deverão ser do mesmo lote dos produtos entregues para a análise do referido Núcleo e deverão conter análise físico-química e/ou microbiológica e/ou microscópica e/ou toxicológica, de acordo com o definido em legislação para cada grupo de alimento, realizado por laboratório credenciado pelo Ministério da Saúde."

Ocorre que a referida cláusula apresenta três irregularidades graves que comprometem a isonomia, a objetividade e a exequibilidade do certame, conforme se demonstra a seguir.

B.1) Da ausência de definição objetiva das análises exigidas

O item 7.6 utiliza a expressão "análise físico-química e/ou microbiológica e/ou microscópica e/ou toxicológica" sem especificar quais análises se aplicam a cada grupo de produto dentre os 50 (cinquenta) itens licitados. A indeterminação é ainda mais grave quando se considera que cada uma dessas categorias de análise abrange, internamente, um conjunto amplo e diversificado de ensaios específicos, cujos custos, prazos e metodologias variam significativamente entre si.

A título ilustrativo, somente a análise microbiológica pode envolver, a depender do produto, ensaios para detecção de *Bacillus cereus* presuntivo/g, *Escherichia coli*/g, *Salmonella* sp./25g, contagem de *Staphylococcus* coagulase positiva, pesquisa de coliformes a 35°C e a 45°C, contagem de bolores e leveduras, entre outros, cada qual com metodologia, prazo de incubação e custo laboratorial próprios.

O mesmo ocorre com as análises físico-químicas, que podem abranger desde determinação de umidade, acidez, cinzas, proteínas e lipídeos, até teores de sódio, fibra alimentar e peróxidos, variando conforme a natureza do alimento. As análises toxicológicas, por sua vez, envolvem pesquisa de micotoxinas (aflatoxinas, ocratoxina A, deoxinivalenol), resíduos de agrotóxicos e metais pesados, com custos expressivamente superiores aos demais ensaios.

A conjunção alternativa "e/ou", somada à ausência de especificação dos ensaios aplicáveis a cada produto, confere amplitude excessiva e indeterminada à exigência, impossibilitando ao licitante prever, no momento da elaboração de sua proposta: quantos laudos poderão ser exigidos; quais ensaios específicos, dentro de cada categoria de análise, serão requeridos para cada item; e o custo total que tais exigências representarão, considerando que uma única análise toxicológica completa pode custar até dez vezes mais que um ensaio físico-químico simples, e que a eventual exigência de laudos para todos os 50 itens, em todas as categorias, representaria um ônus financeiro absolutamente imprevisível e potencialmente insuportável.

Tal indeterminação viola o princípio do julgamento objetivo e da vinculação ao instrumento convocatório, pois impede que o licitante possa prever os custos financeiros que terá com a elaboração dos laudos de análises laboratoriais, visto que a administração não especificou qual determinação será exigida de cada análise.

Como já informado cada análise se divide nos seguintes grupos:

ANÁLISE MICROSCÓPICA

Regulamentada principalmente pela RDC nº 14/2014 da ANVISA, a análise microscópica se divide em três grandes grupos:

1. Análise Histológica

- Comprovação dos elementos vegetais presentes na composição (ingredientes declarados)
- Detecção de fraudes e adulterações (acréscimo de produtos não declarados)
- Identificação de diferentes tipos de amido, espécies de café, canela, condimentos
- Contagem de partes indesejáveis de vegetais (cascas e paus em café torrado e moído, chá-mate, etc.)

2. Análise de Sujidades Leves

- Fragmentos de insetos (em farináceos, grãos, condimentos)
- Pelos de roedor
- Bárbulas (penas) de pássaro
- Filamentos de fungos (indicativo de deterioração)
- Ácaros
- Larvas e ovos de insetos

3. Análise de Sujidades Pesadas e Matérias Estranhas

- Fragmentos de vidro
- Partículas metálicas
- Pedras, areia, sedimentos
- Filmes plásticos
- Objetos rígidos, pontiagudos e cortantes

- Qualquer material não biológico estranho ao produto

ANÁLISE TOXICOLÓGICA

É a mais cara e complexa de todas. Divide-se em:

1. Micotoxinas (substâncias tóxicas produzidas por fungos)
 - Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2) — presentes em amendoim, milho, castanhas
 - Ocratoxina A — em café, cereais, uvas/vinhos
 - Deoxinivalenol (DON/vomitoxina) — em trigo e derivados
 - Zearalenona — em milho e cereais
 - Patulina — em sucos de frutas (maçã)
 - Fumonisinias — em milho e derivados
2. Resíduos de Agrotóxicos/Pesticidas
 - Organofosforados (acefato, metamidofós)
 - Organoclorados
 - Carbamatos
 - Piretróides
 - Glifosato
 - Fipronil
 - Centenas de princípios ativos monitorados pelo PARA/ANVISA
3. Metais Pesados
 - Chumbo (Pb)
 - Cádmio (Cd)
 - Mercúrio (Hg)
 - Arsênio (As)
 - Cromo (Cr)
 - Estanho (Sn) — especialmente em alimentos enlatados
4. Resíduos de Medicamentos Veterinários (para produtos de origem animal)
 - Antibióticos (tetraciclina, sulfonamidas, beta-lactâmicos)
 - Hormônios de crescimento
 - Anti-parasitários (ivermectina)
 - Nitrofuranos
5. Outros Contaminantes Químicos
 - Dioxinas e furanos
 - Bifenilas policloradas (PCBs)
 - Hidrocarbonetos policíclicos aromáticos (HPAs)
 - Nitratos e nitritos
 - Histamina (em pescados)
 - Morfolina, Dietanolamina e Trietanolamina (MDT)

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

É a mais ampla e varia enormemente conforme o tipo de alimento. Os principais ensaios são:

1. Composição Centesimal (Informação Nutricional)
 - Umidade / Teor de água
 - Cinzas (resíduo mineral fixo)
 - Proteínas (método Kjeldahl)
 - Lipídeos / Gorduras totais (extração por Soxhlet)
 - Carboidratos (por diferença)
 - Fibra alimentar total (solúvel e insolúvel)
 - Valor calórico/energético
2. Parâmetros de Identidade e Qualidade
 - pH (acidez ativa)
 - Acidez total titulável
 - Índice de peróxidos (gorduras e óleos — mede rancificação)
 - Índice de acidez em gorduras
 - Índice de iodo
 - Índice de saponificação
 - Atividade de água (Aw)

- Sólidos solúveis totais (°Brix — para sucos, polpas, doces)
 - Teor de glúten (em farináceos)
 - Índice de refração
3. Minerais e Elementos
- Sódio (Na)
 - Potássio (K)
 - Cálcio (Ca)
 - Ferro (Fe)
 - Fósforo (P)
 - Magnésio (Mg)
 - Zinco (Zn)
4. Vitaminas
- Vitamina A (retinol)
 - Vitamina C (ácido ascórbico)
 - Vitamina D
 - Vitaminas do complexo B (B1, B2, B6, B12)
 - Ácido fólico
5. Aditivos e Conservantes
- Teor de dióxido de enxofre (SO₂)
 - Ácido benzoico / sorbato de potássio
 - Nitratos e nitritos (em embutidos e carnes processadas)
 - Corantes artificiais (identificação e quantificação)
 - Edulcorantes (em produtos diet/light)

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

Regulamentada pela RDC nº 724/2022 e IN nº 161/2022 da ANVISA (que substituíram a RDC 331/2019 e IN 60/2019). Os ensaios variam conforme a categoria do alimento:

1. Patógenos (risco direto à saúde)
- *Salmonella* sp./25g — pesquisa de presença/ausência
 - *Escherichia coli*/g — contagem
 - *Listeria monocytogenes*/25g — pesquisa (especialmente em queijos, frios, prontos para consumo)
 - *Staphylococcus coagulase positiva*/g — contagem
 - *Bacillus cereus* presuntivo/g — contagem
 - *Clostridium perfringens*/g — contagem (em carnes e pratos prontos)
 - *Cronobacter sakazakii* — em fórmulas infantis
 - *Vibrio parahaemolyticus* — em pescados e frutos do mar
 - *Campylobacter* spp. — em aves
2. Indicadores de Higiene e Processo
- Coliformes a 35°C (coliformes totais)/g
 - Coliformes a 45°C (coliformes termotolerantes)/g
 - Enterobacteriaceae/g — indicador que substituiu coliformes em várias categorias na nova legislação
 - Contagem de mesófilos aeróbios (contagem padrão em placas)/g
 - Contagem de psicrotróficos — em refrigerados
3. Indicadores de Deterioração
- Contagem de bolores e leveduras/g — especialmente em farináceos, sucos, frutas processadas, condimentos
 - Bactérias lácticas — em produtos cárneos embalados a vácuo
 - Bactérias deteriorantes termorresistentes — em enlatados
4. Toxinas Microbianas
- Toxina estafilocócica (enterotoxina de *Staphylococcus aureus*)
 - Toxina botulínica (*Clostridium botulinum*) — em conservas e enlatados
 - Histamina (produzida por bactérias em pescados)

Nesse sentido, o Art. 17, § 3º, da Lei 14.133/2021 estabelece que a análise e avaliação da conformidade da proposta, mediante homologação de amostras, exame de conformidade e prova de conceito, somente poderá ser realizada desde que previsto no edital, de modo a comprovar a aderência às especificações definidas no termo de referência. Vejamos:

“§ 3º Desde que previsto no edital, na fase a que se refere o inciso IV do caput deste artigo, o órgão ou entidade licitante poderá, em relação ao licitante provisoriamente vencedor, realizar análise e avaliação da conformidade da proposta, mediante homologação de amostras, exame de conformidade e prova de conceito, entre outros testes de interesse da

Administração, de modo a comprovar sua aderência às especificações definidas no termo de referência ou no projeto básico.”

Ou seja, a própria lei condiciona a realização de análises de amostras à previsão expressa e detalhada no edital. Não basta prever genericamente a possibilidade de análises: é necessário que o instrumento convocatório defina, de forma clara e objetiva, quais procedimentos e critérios serão utilizados.

No mesmo sentido, o Art. 41, inciso II, da Lei 14.133/2021 autoriza a Administração a exigir amostra ou prova de conceito, porém exige cumulativamente que tal exigência esteja prevista no edital da licitação e que seja justificada a necessidade de sua apresentação:

“Art. 41. No caso de licitação que envolva o fornecimento de bens, a Administração poderá excepcionalmente: [...]

II – exigir amostra ou prova de conceito do bem no procedimento de pré-qualificação permanente, na fase de julgamento das propostas ou de lances, ou no período de vigência do contrato ou da ata de registro de preços, desde que previsto no edital da licitação e justificada a necessidade de sua apresentação.”

Ademais, o Art. 42, §§ 2º e 3º, da Lei 14.133/2021 reforça que a exigência de amostras deve estar disciplinada nos termos do edital e que, caso as amostras sejam examinadas por instituição especializada, esta deve ser previamente indicada no edital:

“§ 2º A Administração poderá, nos termos do edital de licitação, oferecer protótipo do objeto pretendido e exigir, na fase de julgamento das propostas, amostras do licitante provisoriamente vencedor, para atender a diligência ou, após o julgamento, como condição para firmar contrato.”

“§ 3º No interesse da Administração, as amostras a que se refere o § 2º deste artigo poderão ser examinadas por instituição com reputação ético-profissional na especialidade do objeto, previamente indicada no edital.”

Extraí-se, portanto, uma lógica sistemática inequívoca na Lei 14.133/2021, toda e qualquer exigência relativa a amostras, análises e laudos deve estar objetivamente definida no edital, com critérios claros, procedimentos detalhados e prazos compatíveis, de modo a permitir que os licitantes possam prever seus custos e obrigações em condições de igualdade.

Ante o exposto, requer-se que o Edital seja revisto para que a exigência de laudos laboratoriais seja definida de forma objetiva, prévia e isonômica, especificando, para cada grupo de produto dentre os 50 itens licitados, quais categorias de análise (físico-química, microbiológica, microscópica e/ou toxicológica) são exigidas, bem como quais ensaios específicos dentro de cada categoria deverão ser contemplados nos laudos, com indicação dos respectivos parâmetros e limites de conformidade aplicáveis segundo a legislação sanitária vigente.

B.2) Da subjetividade na decisão de exigir os laudos

O item 7.6 condiciona a exigência dos laudos ao juízo discricionário do Núcleo de Controle de Qualidade, ao dispor que os laudos serão apresentados “quando o Núcleo de Controle de Qualidade julgar que os mesmos são necessários”. Esta formulação confere poder discricionário ilimitado ao Núcleo, sem qualquer critério objetivo para a tomada de decisão.

Tal disposição permite tratamento desigual entre concorrentes, uma vez que a decisão de exigir ou não laudos pode ser tomada de forma diversa para diferentes arrematantes. Um licitante pode ser obrigado a arcar com custos significativos de laudos laboratoriais enquanto outro, em situação idêntica, pode ser dispensado.

Essa subjetividade viola o princípio da isonomia previsto no Art. 5º, caput, da Constituição Federal de 1988, bem como o Art. 37, inciso XXI, da CF/88, que assegura igualdade de condições a todos os concorrentes no processo licitatório:

“Art. 37. [...] XXI – ressalvados os casos especificados na legislação, as obras, serviços, compras e alienações serão contratados mediante processo de licitação pública que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes, com cláusulas que estabeleçam obrigações de pagamento, mantidas as condições efetivas da proposta, nos termos da lei, o qual somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômica indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações.”

Ademais, o Art. 9º, inciso I, alíneas “a” e “c”, da Lei 14.133/2021 veda expressamente ao agente público admitir, prever, incluir ou tolerar situações que comprometam, restrinjam ou frustrem o caráter competitivo do processo licitatório, bem como que sejam impertinentes ou irrelevantes para o objeto específico do contrato.

Art. 9º É vedado ao agente público designado para atuar na área de licitações e contratos, ressalvados os casos previstos em lei:

I - admitir, prever, incluir ou tolerar, nos atos que praticar, situações que:

- a) comprometam, restrinjam ou frustrem o caráter competitivo do processo licitatório, inclusive nos casos de participação de sociedades cooperativas;
- b) estabeleçam preferências ou distinções em razão da naturalidade, da sede ou do domicílio dos licitantes;
- c) sejam impertinentes ou irrelevantes para o objeto específico do contrato;

A formulação subjetiva do item 7.6 cria exatamente a situação vedada por este dispositivo.

Requer-se, que a exigência de laudo laboratorial seja fixada de forma objetiva no edital, de modo que tal exigência recaia de forma uniforme sobre todos os arrematantes, eliminando-se a discricionariedade atualmente conferida ao Núcleo de Controle de Qualidade, de modo a assegurar tratamento igualitário entre os participantes do certame.

C.1)DA INCOMPATIBILIDADE DE PRAZOS

O item 7.1 do Termo de Referência prevê prazo de apenas 3 (três) dias úteis para envio das amostras após a arrematação. Contudo não fixa prazo para a apresentação dos laudos, deixando tal prazo em aberto.

A omissão do Edital quanto à fixação de prazo certo e uniforme para a apresentação dos laudos laboratoriais após a solicitação do Núcleo de Controle de Qualidade, não é mera falha formal, mas uma brecha que compromete a integridade do certame e abre caminho para tratamento desigual entre os licitantes.

Ao silenciar sobre o prazo, o Edital transfere ao Núcleo de Controle de Qualidade o poder de definir, caso a caso e sem qualquer parâmetro objetivo, quando cada arrematante deverá entregar seus laudos. Na prática, isso significa que um licitante pode ser notificado e receber prazo verbal de 3 (três) dias para apresentar laudos laboratoriais complexos, enquanto outro, em idêntica situação, pode receber 15 (quinze) ou 20 (vinte) dias para a mesma providência, tudo sem qualquer registro, sem qualquer critério e sem qualquer possibilidade de controle pelos demais participantes ou pelos órgãos de fiscalização.

Essa dinâmica cria um cenário especialmente perigoso, o arrematante que recebe prazo exíguo é colocado em posição de impossibilidade material de cumprimento, uma vez que os laboratórios credenciados pelo Ministério da Saúde demandam, em média, 10 (dez) a 15 (quinze) dias úteis para emissão de resultados para análises completas. Descumprido o prazo por impossibilidade operacional, esse licitante pode ser desclassificado ou ter suas amostras reprovadas, abrindo caminho para que o certame seja adjudicado ao segundo colocado que, por conveniência ou por tratamento diferenciado, pode ter recebido prazo mais compatível com a realidade laboratorial.

Não se está aqui a presumir má-fé da Administração. O que se demonstra é que a estrutura editalícia, tal como posta, permite que o favorecimento ocorra, e a Lei 14.133/2021 não tolera sequer a possibilidade de tratamento diferenciado, independentemente de haver ou não intenção de favorecer.

O legislador foi categórico ao impor, no Art. 9º, inciso I, alínea "a", que é vedado ao agente público admitir, prever, incluir ou tolerar situações que comprometam, restrinjam ou frustrem o caráter competitivo do processo licitatório

Art. 9º É vedado ao agente público designado para atuar na área de licitações e contratos, ressalvados os casos previstos em lei:

I - admitir, prever, incluir ou tolerar, nos atos que praticar, situações que:

a) comprometam, restrinjam ou frustrem o caráter competitivo do processo licitatório, inclusive nos casos de participação de sociedades cooperativas;

Ora, um edital que permite ao agente público definir prazos diferentes para obrigações idênticas, sem qualquer critério previamente estabelecido, é um edital que tolera a possibilidade de restrição da competitividade, exatamente a conduta vedada pela lei.

Por todo o exposto, requer-se que o Edital seja alterado para fixar prazo certo, expresso e uniforme para a apresentação dos laudos laboratoriais, aplicável indistintamente a todos os arrematantes, contado da notificação formal pelo Núcleo de Controle de Qualidade, com duração compatível com a realidade operacional dos laboratórios credenciados, de modo a assegurar igualdade de condições, previsibilidade e transparência no procedimento, eliminando-se qualquer margem de discricionariedade que possa, ainda que de forma não intencional, resultar em favorecimento de um licitante em detrimento de outro.

DOS PEDIDOS

Diante de todo o exposto nesta Impugnação, requer a Impugnante que sejam acolhidos os fundamentos jurídicos apresentados, determinando-se a retificação do Edital do Pregão Eletrônico nº 011/2026, para que passem a constar, expressamente, as seguintes exigências, em conformidade com a legislação aplicável, especialmente a Lei nº 14.133/2021 e demais normas correlatas:

1. O recebimento e provimento da presente impugnação, reconhecendo-se a necessidade de retificação do Edital/Termo de Referência, para adequação aos princípios da isonomia, julgamento objetivo, transparência, segurança jurídica e competitividade.
2. A retificação do item 7.5 do Termo de Referência, para constar expressamente que as fichas técnicas apresentadas com as amostras deverão, cumulativamente: (a) ser atuais; (b) ser emitidas em papel timbrado do fabricante; (c) estar datadas; (d) estar assinadas pelo responsável técnico do fabricante; (e) conter número de registro ativo do responsável técnico no conselho competente (CRN/CRQ/CREA, conforme o caso), acompanhado da documentação técnica pertinente (ex.: ART/RT), quando aplicável.
3. Requer-se que o Edital seja revisto para que a exigência de laudos laboratoriais seja definida de forma objetiva, prévia e isonômica, especificando, para cada grupo de produto dentre os 50 itens licitados, quais categorias de análise (físico-química, microbiológica, microscópica e/ou toxicológica) são exigidas, bem como quais ensaios específicos dentro de cada categoria deverão ser contemplados nos laudos, com indicação dos respectivos parâmetros e limites de conformidade aplicáveis segundo a legislação sanitária vigente.
4. Requer-se, que a exigência de laudo laboratorial seja fixada de forma objetiva no edital, de modo que tal exigência recaia de forma uniforme sobre todos os arrematantes, eliminando-se a discricionariedade atualmente conferida ao Núcleo de Controle de Qualidade, de modo a assegurar tratamento igualitário entre os participantes do certame.



5. requer-se que o Edital seja alterado para fixar prazo certo, expresso e uniforme para a apresentação dos laudos laboratoriais, aplicável indistintamente a todos os arrematantes, contado da notificação formal pelo Núcleo de Controle de Qualidade.
6. A suspensão do certame, se necessário, até a conclusão das retificações e a adequada publicidade das mudanças, para evitar a condução do procedimento sob regras potencialmente restritivas/indefinidas.
7. O encaminhamento dos autos à autoridade superior, nos termos do art. 165, §2º, da Lei nº 14.133/2021, para ciência e deliberação;

Belo Horizonte, 27 de fevereiro de 2026

ELFRIG - FRIGORIFICO ELDOTADO LTDA

Cássio Henrique de Souza

Sócio Diretor

RG:15.398.898

CPF:114.711.396-38