



MUNICÍPIO DE NOSSA SENHORA DO SOCORRO

DECISÃO

MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 012/2020/PMNSS

OBJETO DA LICITAÇÃO: Registro de Preços para aquisição parcelada de alimentação preparada, tipo quitadas, lanches e jantar para suprir as demandas das secretarias do município de Nossa Senhora do Socorro/SE, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decretos Municipais nºs 509/2007, 16.613/2018, 19.274/2019, 17.350/2018 e 19.768/2020 e da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147 de 07 de Agosto de 2010, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas no Edital.

ASSUNTO: Recursos Administrativos

RECORRENTE: RCB EMPREENDIMENTOS, SERVIÇOS & INDÚSTRIA EIRELI, inscrita no CNPJ sob nº 31.985.064/0001-12, estabelecida na Rua Promotor Teófilo, nº 148, Conj. Augusto Franco, bairro Farolândia, Aracaju/SE.

RECORRIDA: MARIA DE FÁTIMA ALVES DA SILVA – Pregoeira do Município de Nossa Senhora do Socorro, Estado de Sergipe.

I – DAS PRELIMINARES

Trata-se de dois Recursos Administrativos interpostos pela licitante **RCB EMPREENDIMENTOS, SERVIÇOS & INDÚSTRIA EIRELI**, sendo o primeiro protocolizado em 18/12/2020 e o segundo protocolizado em 21/12/2020, no entanto, verifica-se que os dois possuem o mesmo teor.

Os Recursos apresentados contra a decisão proferida pela Pregoeira que declarou desclassificada a Requerente para os itens 05, 06, 07 e 08 decorrentes do Pregão em epigrafe.

De persi, verifica-se a TEMPESTIVIDADE dos memoriais apresentados pela licitante **RCB EMPREENDIMENTOS, SERVIÇOS & INDÚSTRIA EIRELI**, posto que, o prazo máximo para a interposição de recurso expiraria em **22/12/2020**.



MUNICÍPIO DE NOSSA SENHORA DO SOCORRO

II – DAS ALEGAÇÕES DA RECORRENTE

A Recorrente alega que *"é a atual contratada para o fornecimento de lanche no Município de Nossa Senhora do Socorro e continua fornecendo lanche, com o mesmo objeto do edital sob análise."*

Em seus memoriais faz constar que:

"... "ganhou" com a MELHOR proposta a disputa pelo contrato do LANCHE (itens 0005e 0006 do Edital), contrato esse que a Recorrente executa atualmente, e fora expurgada do certame sob a alegação de que não teve suas amostras aprovadas."

A Recorrente consigna que se vislumbra no Parecer que as nutricionistas avaliaram o mini hambúrguer e a salada de frutas com a massa e a carne ressecadas, itens 0005 e 0006 do Edital.

Constam dos seus memoriais que todos os produtos foram apresentados em embalagens descartáveis, funcionais e resistentes.

Ao final a Recorrente conclui em seu pleito que a Pregoeira reforme sua decisão que a desclassificou para

III – DA RESPOSTA DAS NUTRICIONISTA

Diante do acima explicitado a Pregoeira considerando se tratar de matéria técnica de natureza alimentícia e em cumprimento ao item 10 do Edital e IX do Termo de Referência, submeteu as amostras às nutricionistas deste município, que concluíram pelo não cumprimento das exigências de alguns itens justificados no Parecer.

Mediante o desfecho do certame a Recorrente demonstra sua insatisfação, interpondo Recurso Administrativo que foi encaminhado as responsáveis pela análise das amostras que enviaram a seguinte resposta:

" Cumprimentando-a cordialmente,

*Em atenção às exigências apresentadas no edital referente ao **Pregão Eletrônico 12/2020/PMNSS**, objetivando a **resposta técnica referente às razões recursais no que cabe a Qualificação Técnica**, apresentamos os argumentos referentes aos questionamentos da empresa.*

No parecer técnico elaborado foram realizadas algumas observações referentes aos alimentos apresentados no item 5 e item 6 (Lanche), a seguir:



MUNICÍPIO DE NOSSA SENHORA DO SOCORRO

"Mini-hambúrguer

Análise técnica – massa e carne ressecadas"

"Salada de frutas

Análise técnica – foi observado que na salada de frutas a melancia encontrava-se amolecida desfavorecendo as características organolépticas ideais"

Mantendo a análise técnica dos alimentados supracitados, na qual aponta inadequações das características organolépticas, embora a alegação da empresa na RAZÃO RECURSAL aponte que a melancia "não se apresentava estragada", não foi este o julgamento realizado pelas nutricionistas. E sim, a característica sensorial dos alimentos supracitados (consistência, umidade e textura).

De acordo com o Guia Alimentar para a população Brasileira – Ministério da Saúde - 20141:

"Alimentos in natura tendem a se deteriorar muito rapidamente e esta é a principal razão para que sejam minimamente processados antes de sua aquisição".

*1 Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014. 156 p. : il*

Segundo Durigan et al. (2002) apud Dantas (2007)² ocorrem limitações para o prolongamento da vida útil da melancia são: o estresse causado pelo corte, a perda de textura e aparência e a degradação por micro-organismos que aparecem após a retirada da proteção da casca e escoamento do suco dentro da embalagem. Ainda de acordo com Durigan et al. (2002) apud Dantas (2007)² e Melo et al.(2006)³, para minimizar as perdas decorrentes do processamento, deve ser realizado lavagem com detergente neutro, enxágue com água clorada, câmara fria por 12 horas com a finalidade de reduzir a temperatura de campo e atingir internamente a temperatura de 10°C, sendo esta ideal ao processamento, minimizando, dessa forma, as alterações fisiológicas que ocorrem durante o processamento, embalagem e armazenamento quer deve ser feito em ambiente refrigerado com umidade relativa entre 85-90%.

De acordo com Marcellini et al. (2007)⁴ a aceitabilidade do consumidor a frutas minimamente processadas está relacionada com as características organolépticas, sendo estas o aroma, a textura e a aparência. Diversos estudos utilizam a análise sensorial para a escolha do produto pelo consumidor (SANTOS E VALLE,



MUNICIPIO DE NOSSA SENHORA DO SOCORRO

2005)5. Assim, uma vez escolhidos, o produto a ser consumido, deve ter sabor e textura agradáveis, que se aproximem ao máximo ao produto fresco.

Ainda dentro desse contexto, a análise sensorial permite examinar as características organolépticas de um produto, através dos sentidos do ser humano. Desta forma, possui grande relevância, pois permite às empresas a obtenção de informações relevantes em relação aos produtos com vista à aceitação do consumidor, cada vez mais exigente. Além disso, atribui uma importância significativa ao conceito de qualidade

2 DANTAS, A.M.T. **Processamento mínimo de frutas**. Monografia. Curso de especialização em tecnologia de alimentos. Brasília – DF. Março de 2007. Disponível em: << 2007_AnaMontserratTreitlerDantas.pdf (unb.br)>>. Acesso em 28 de dezembro de 2020.

3 MELO et al. **Processamento mínimo de frutas e hortaliças**. Universidade Federal de Uberlândia. Disponível em: << PROCESSAMENTO MÍNIMO DE HORTALIÇAS E FRUTAS (ufu.br)>>. Acesso em 28 de dezembro de 2020.

4 MARCELLINI et al. **Avaliação sensorial de mamão minimamente processado produzido na região do platô de Neópolis –SE e submetidos à conservação através do sorbato de potássio e CaCl₂**. Departamento de alimentos e nutrição. Universidade Tiradentes.

5 SANTOS, H. P. dos e VALLE, R. H.P. Influência da sanificação sobre a qualidade do melão "amarelo" minimamente processado: Parte II. **Revista Ciência Agrotecnológica**. Lavras –MG. 2005.

alimentar para obtenção de produtos alimentares agradáveis ao seu consumidor, ou seja, que satisfaçam as suas necessidades (CARMO, 2018)6.

Em suma, reforçamos que os alimentos mini-hambúrguer e salada de frutas não apresentaram características que fossem adequadas à análise sensorial conforme evidenciado em parecer técnico. É certo que tais regras devem ser por todos observados pelas empresas participantes do certame, não podendo desatender as normas e condições presentes no instrumento convocatório.

A amostra é utilizada para aferir a compatibilidade material entre o objeto ofertado pelo licitante e a exigência do edital. Tendo em vista a necessidade da real aplicabilidade do que fora apresentado durante a análise técnica das amostras, adverte-se para que isso não seja replicado no decorrer do contrato. Como visto, não houve segurança **desses dois alimentos apresentados quanto à adequação das condições e especificações indicadas em sua descrição**. Dessa forma, a amostra deverá ser apresentada com 100% de qualidade a fim de reduzir riscos e dá a certeza de que o objeto proposto atenderá à necessidade do instrumento convocatório.



MUNICIPIO DE NOSSA SENHORA DO SOCORRO

Somado a esses parâmetros apresentados, não foi observado adequação quanto à exigência da embalagem no dia da apresentação da amostra. De acordo com o edital **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 12/2020/PMNSS** no item 10 referente às amostras, o subitem 10.2 apresenta:

"10.2. - As empresas preliminarmente classificadas no pregão presencial deverão apresentar em até 03 (três) dias úteis, contados de sua classificação, no horário das 07:00 às 13:00h, impreterivelmente, 01 (uma) amostra do(s) produto(s), conforme especificado no Termo de Referência, Anexo I deste Edital, devidamente embalado e etiquetado, para análise técnica."

De acordo com o Termo de referência do edital, o lanche apresenta as seguintes instruções de apresentação:

"Item 5 - LANCHE - tipo Embalagens descartáveis funcionais e resistentes Medida interna: 217x147x100mm Kit C/ 06 unidades, Doce: Bolos de vários tipos, Arroz doce, salada de frutas; 2) Salgados: Salgadinhos variados,

6 CARMO, J. L. do. **Manual de Boas Práticas em Análise Sensorial**. Dissertação (tese). Mestrado em qualidade e tecnologia alimentar. Escola Superior Agrária de Viseu. Nov. 2018. Disponível em : << CARMO, Jéssica Lopes do_Manual de Boas Práticas em Análise Sensorial.pdf (ipv.pt)>>. Acesso em: 28 de dezembro de 2020.

hambúrguer, pizza, sanduíche e cachorro-quente; 3) Sucos de Frutas 200 ml. OBS: O Lanche deverá ser composto por um doce, um salgado e um suco dos itens elencados acima. OBS: Conforme cardápio em anexo. **AMPLA PARTICIPAÇÃO**.

Item 6 - LANCHE - tipo Embalagens descartáveis funcionais e resistentes Medida interna: 217x147x100mm Kit C/ 06 unidades, Doce: Bolos de vários tipos, Arroz doce, salada de frutas; 2) Salgados: Salgadinhos variados, hambúrguer, pizza, sanduíche e cachorro-quente; 3) Sucos de Frutas 200 ml. OBS: O Lanche deverá ser composto por um doce, um salgado e um suco dos itens elencados acima. OBS: Conforme cardápio em anexo. **EXCLUSIVO ME/EPP**".

Conforme apresentado em parecer técnico, não foram encontradas inadequações referentes às demais 17 preparações, no entanto,



MUNICÍPIO DE NOSSA SENHORA DO SOCORRO

não foi observado cumprimento das embalagens referente ao kit de lanche, este que por sua vez, veio em bandejas de MDF, ou embalagem de plástico, contrariando as exigências do edital que solicita a entrega dos kits compostos por 06 unidades em embalagens descartáveis funcionais e resistentes Medida interna: 217x147x100 mm, sendo este o fator agravante para a reprovação, na forma contida dos itens 5.e 6., IV- das especificações e condições do fornecimento, vide fls. 25/26, do instrumento do certame.

Conforme evidenciado em parecer técnico anterior, foi observada a presença de **CABELO** em amostra de porção de lasanha.

De acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004 que Dispõe sobre **Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**:

"as Boas Práticas são caracterizadas por procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária e, contaminantes são substâncias ou agentes de origem biológica, química ou

7 Folheado de frango; pão de queijo com recheio; bolo de ovos, formigueiro e fubá; quiche de frango, tomate seco, ricota, camarão e peito de peru; coxinha de frango; enroladinho de salsicha; bolinha de queijo; croquete de peito de peru; pão delícia com patê de frango e cenoura; sanduiche natural recheio de patê de frango; mini pizza; pastel de forno; empada de frango; doces (brigadeiro, cajuzinho e beijinho); arroz doce; munguzá; suco de umbu.

física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade".

Dentre os perigos existentes em alimentos, tem-se o perigo físico, sendo este evidenciado pela presença de objetos estranhos que podem estar presentes nos alimentos, tais como: insetos, **fios de cabelo**, rosquinha de brinco, vidro, pedras, lascas de madeira, brinco, pivô dentário, etc. que podem injuriar o consumidor através de danos (cortes, perfurações), além de serem antiestéticos e desagradáveis (RIBEIRO et al., 2019)8.



MUNICÍPIO DE NOSSA SENHORA DO SOCORRO

Vale ressaltar que, para a comercialização de alimentos **devem ser adotadas medidas de controle higiênico-sanitárias** a fim de prevenir e/ou reduzir a um nível aceitável ou eliminar agentes físicos, químicos ou biológicos que comprometam a saúde da população (RESOLUÇÃO Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004).

Dessa forma, ressaltamos que não houve o cumprimento no quesito qualidade higiênico-sanitária na elaboração da preparação apresentada lasanha. Além disso, mais uma vez, **não foi observado o cumprimento das especificações referentes ao jantar descritos no edital (item 7 e 8)**_que exige que as preparações sejam dispostas em bandejas retangulares de papel alumínio (marmitas) com comprimento: 220 mm; largura: 225 mm; altura: 40 mm; volume total da embalagem: 1200 ml e no mínimo 03 divisórias, sendo as amostras apresentadas em embalagens de plástico com tampa, **contrariando as normas exigidas**. Por todos esses motivos apresentados, ratificamos a desaprovação na forma contida dos **itens 7 e 8.**, IV- das especificações e condições do fornecimento, vide fls. 26/27 referente ao jantar.

Nossa Senhora do Socorro/SE, 29 de dezembro de 2020.

Andreza Melo de Araujo (CRN 5 5014)
Nutricionista da Sec. de Assistência Social

Luzynara Lopes de Oliveira (CRN 5 6351)
Nutricionista da Sec. de Saúde

8 RIBEIRO, D. A.R.. **Avaliação e adequação sanitária de microempresas produtoras de alimentos prontos para consumo da cidade de Ariquemes - RO** . 2019. Disponível em: << RIBEIRO, Daniely Aparecida Roas.pdf (unir.br)>>. Acesso em: 28 de dezembro de 2020. "

Essas foram as respostas enviadas pelas nutricionistas e estão disponíveis no sistema do Pregão Eletrônico nº 12/2020.

IV – DO MÉRITO

Imperioso ressaltar que a Requerente não é fornecedora do objeto ora licitado, conforme afirma em seu Recurso Administrativo, posto que, a Ata de Registro de Preços nº 25/2019 expirou sua vigência em 30/10/2020.



MUNICÍPIO DE NOSSA SENHORA DO SOCORRO

”

Aqui, cumpre registrar que, como dito anteriormente, a Recorrente é quem fornece atualmente serviços de alimentação (lanche) para o Município de Nossa Senhora do Socorro/SE e atendeu integralmente as especificações contratadas, inexistindo registros negativos que comprometam o fornecimento dos alimentos, conforme Atestado de Capacidade Técnica apresentado, fornecido pelo próprio Ente Licitante.

”

Em seu texto a Recorrente não apresenta argumento defensivo para sua desclassificação para os itens 007 e 008, tendo em vista, as inadequações apontadas no Parecer, vejamos:

a) Lasanha de frango;

Análise técnica – foi identificada em uma das amostras presença de **fió de cabelo**.

d) Inhame com carne do sol

Análise técnica – a carne do sol apresentava sal excessivo.

g) Sopa de legumes, frango e macarrão.

Análise técnica – a sopa apresentava sal excessivo

A Recorrente sugere em seus argumentos que caso o Recurso Administrativo seja provido, a condição *sub judice* deixará de existir em virtude da perda do objeto do referido *mandamus*.

”

Em virtude de tal decisão, o presente recurso se afiguraria até desnecessário, no entanto, caso o mesmo seja provido, a condição *sub judice* deixará de existir em virtude da perda do objeto do referido *mandamus*.

”

Embora tenha sido a própria Recorrente que acionou o judiciário, a mesma deixa claro que o Processo 202088001725(eletrônico) que tramita na 1ª Vara do município de Nossa Senhora do Socorro, perderá o objeto, em caso de provimento do Recurso Administrativo.

Pois bem, em respeito aos Agentes Públicos que integram os Quadros do Tribunal de Justiça do Estado de Sergipe, posto que, determinação judicial deve ser cumprida, a Requerente não foi feliz em seu texto quando registra que a reforma da decisão da Pregoeira em face ao Recurso Administrativo, deve sobrepor a decisão da Excelentíssima Senhora Doutora Juíza de Direito da 1ª Vara Civil de Socorro Eneida Lupinacci Costa.

A decisão da Senhora Juíza foi favorável ao pleito, no entanto, a própria Requerente desconhece a decisão do judiciário e impetra Recurso Administrativo posterior ao Mandado de Segurança, de forma que não conhece da autoridade do poder judiciário, embora tenha antecipadamente se utilizado do referido MS para fazer valer um direito que entende lhe assistir.



MUNICÍPIO DE NOSSA SENHORA DO SOCORRO

A Pregoeira em face ao Mandado de Intimação o qual a notifica para prestar às devidas informações as quais cumprirá no determinado prazo, para a continuidade do Processo n.º 202088001725, logo, a decisão de perda de objeto cabe ao poder judiciário.

Às 11h:50min do dia 17 de dezembro de 2020, foi recepcionado pela Pregoeira o Mandado de Intimação e às 14h22min a Pregoeira suspendeu a decisão de desclassificação da Requerente no tocante ao mini hambúrguer e a salada de frutas, conforme texto extraído do sistema de compras públicas:

“

17/12/2020 14:22:37 - Pregoeiro - Senhores licitantes a Pregoeira comunica que em face a determinação judicial decorrente do Mandado de Segurança - Processo nº 202088001725 (Eletrônico) e Número Único 0008165-06.2020.8.25.0053 que foi recepcionado pela Pregoeira às 11h50min do dia 17 de dezembro de 2020, suspende a decisão que desclassifica a licitante RCB EMPREENDIMENTOS SERVICOS INDUSTRIA EIRELI - EPP no tocante ao mini hambúrguer e a salada de frutas.”

17/12/2020 14:29:30 - Pregoeiro - A Pregoeira em face a determinação judicial comunicará no sistema nova data para a retomada do certame visando seu curso final em cumprimento a referida determinação.”

”

Incansavelmente a Pregoeira tem sido acusada pela Requerente por meio de correspondência eletrônica (e-mail) anexado ao processo e presencialmente de não cumprir o que determinou o judiciário, o que não procede, conforme se vislumbra no sistema citado anteriormente.

V. CONCLUSÃO

A Pregoeira do Município de Nossa Senhora do Socorro consoante aos registros elencados faz constar que embora o Parecer Técnico expedido pelas nutricionistas tenha sido ratificado mantendo-se a desaprovação por meio da resposta transcrita acima e anexada ao sistema de compras públicas, o qual o Pregão Presencial está vinculado, comunica que foi cumprida a determinação judicial em 17/12/2020, decorrente do Mandado de Segurança impetrado pela Requerente, com a suspensão da decisão que a declarou desclassificada para o mini hambúrguer e a salada de frutas, portanto, a determinação judicial foi cumprida e o processo será retomado para conclusão do seu curso final, tudo em obediência a determinação judicial, posto que, não foi observado o cumprimento das especificações referentes ao jantar descritos no edital (item 7 e 8), bem como, as amostras apresentadas em embalagens de plástico com tampa, contrariando as normas exigidas.



MUNICIPIO DE NOSSA SENHORA DO SOCORRO

Por fim, dê-se ciência as licitantes e a Autoridade Superior, para caso esteja de acordo proceder à devida ratificação desta Decisão com fulcro no § 4º do art. 109 da Lei nº 8.666/93.

Nossa Senhora do Socorro/SE, 05 de janeiro de 2020.


Maria de Fátima Alves da Silva
Pregoeira