

**RESPOSTA A RAZÃO RECURSAL REFERENTE AO PARECER
TÉCNICO PREGÃO Nº 12/2020/PMNSS****DA: NUTRIÇÃO****PARA: COORDENAÇÃO DE LICITAÇÃO**

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:

“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 que 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, 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.

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 preparações⁷, no entanto, **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 N° 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, **fiões de cabelo**, rosquinha de brinco, vidro, pedras, lascas de madeira, brincos, pivô dentário, etc. que podem injuriar o consumidor através de danos (cortes, perfurações), além de serem antiestéticos e desagradáveis (RIBEIRO et al., 2019)⁸.

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

Luzynara Lopes de Oliveira
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.