



PREFEITURA DE
PIRES FERREIRA

TERMO DECISÓRIO DE RECURSO ADMINISTRATIVO

PROCESSO:

PREGÃO ELETRÔNICO Nº PMPF.01.100125.PE.SEDUC

OBJETO:

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA OS ALUNOS DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE ENSINO DE PIRES FERREIRA/CE.

DATA DE ABERTURA / HORÁRIO:

28/02/2025 ÀS 09H00M

LOCAL:

Prefeitura Municipal de Pires Ferreira – Setor de Licitação

PLATAFORMA:

www.bnc.org.br

RECORRENTE:

ÔMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA, CNPJ: 41.600.131/0001-97

CONTRARRAZOANTE:

Não foram interpostas contrarrazões.

RECORRIDA:

FRANCISCO ERIC BATISTA XIMENES – PREGOEIRO

1. INTRODUÇÃO

Trata-se de recurso interposto pela empresa **ÔMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA**, inscrita no CNPJ sob nº **41.600.131/0001-97**, por meio de Peticionamento encaminhado via sistema eletrônico na plataforma **www.bnc.org.br**.

2. DA ADMISSIBILIDADE

Recurso administrativo, em sentido amplo, é expressão que designa os meios postos à disposição dos administrados para requerer que a Administração reveja seus atos. A fase recursal do procedimento licitatório tem como fundamento o direito ao contraditório e à ampla defesa, nos termos do art. 5º da Constituição Federal de 1988:

Art. 5º Todos são iguais perante a lei, sem distinção de qualquer natureza, garantindo-se aos brasileiros e aos estrangeiros residentes no País a inviolabilidade do direito à vida, à liberdade, à igualdade, à segurança e à propriedade, nos termos seguintes:

(...)

LV - aos litigantes, em processo judicial ou administrativo, e aos acusados em geral são

assegurados o contraditório e ampla defesa, com os meios e recursos a ela inerentes;

Ademais, assim dispõe a Lei Federal nº 14.133/2021:

Art. 165. Dos atos da Administração decorrentes da aplicação desta Lei cabem:

I - recurso, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação ou de lavratura da ata, em face de;

b) julgamento das propostas;

c) ato de habilitação ou inabilitação de licitante.

Apresentadas as razões recursais, o Pregoeiro poderá adotar as seguintes posturas:

1) conhecer do recurso (juízo positivo de admissibilidade) e, no mérito, acolhê-lo, realizando um juízo de retratação e, desse modo, reconsiderando sua decisão e revendo seus próprios atos;

2) não conhecer do recurso (juízo negativo de admissibilidade), em razão da ausência de algum requisito de admissibilidade recursal;

3) conhecer do recurso (juízo positivo de admissibilidade) e manter a sua decisão, devendo prestar as devidas informações à autoridade competente para o efetivo julgamento do recurso.

Os pressupostos recursais da licitação pública são aqueles requisitos que devem ser preenchidos sob pena de nem sequer serem conhecidos pela Administração. Assim se manifestou o Tribunal de Contas da União:

"Para que o recurso seja conhecido, todos os requisitos de admissibilidade devem estar preenchidos cumulativamente. A ausência de qualquer um deles obsta o processamento do recurso - Acórdão 214/2017 - Plenário."

Nesse contexto, colacionamos trechos do artigo A licitação e seus Procedimentos Recursais (XIMENES, Fabio. A Licitação e seus procedimentos recursais, 2012. Disponível em: <<https://www.direitonet.com.br/artigos/exibir/7665/A-licitacao-e-seus-procedimentos-recursais>>. Acesso em: 12 dez. 2019.):



Pressupostos objetivos:

Existência de ato administrativo decisório: Somente se pode recorrer se houver uma decisão sobre determinada fase do procedimento.

Tempestividade: os recursos devem ser interpostos nos prazos prescritos em lei sob pena de decadência.

Forma escrita: os recursos, em regra, devem ter forma escrita, endereçados à autoridade que praticou o ato (...).

Fundamentação: "o recorrente tem o dever de fundamentar sua insatisfação. Não se conhece um recurso que não apontar defeitos, equívocos ou divergências na decisão recorrida". (cf. Marçal Justen Filho, in Comentários à Lei de Licitações e Contratos Administrativos, 12ª ed., São Paulo, Dialética, 2008, p. 850).

Pressupostos subjetivos:

Legitimidade recursal: é atribuída aquele que participa da licitação, em regra, a licitante. Assim, não possui legitimidade recursal o terceiro que não participa do certame. Deve haver, portanto, legítimo interesse na licitação, no contrato ou no cadastramento. Dessa forma, "não se admite, contrariamente ao que ocorre no Direito Processual, recurso ao terceiro prejudicado. A condição de terceiro elimina o cabimento do recurso. Se o terceiro for prejudicado caber-lhe-á exercitar o direito de petição". (ob. cit. p. 847)

Interesse recursal – deriva da lesividade da decisão aos interesses do particular. Para Marcelo Palavéri consubstancia-se "na prova de que a decisão da qual se recorre é lesiva ao seu interesse, pois lhe fere direitos, ou prejudica sua posição perante o certame. Nesse sentido, admite-se o recurso daquele contra quem ver sido proferido determinado ato, como, por exemplo, de inabilitação, havendo interesse processual em discutir a matéria por pretender se ver habilitado para que possa prosseguir na disputa. Também se admite o recurso da licitante contra atos praticados em favor de outro concorrente, como, por exemplo, contra a habilitação de determinada licitante, posto que no contexto da disputa seja de seu interesse o alijamento dos seus contendores". (cf. in Licitações Públicas. Comentários e notas às súmulas e à jurisprudência do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, 1ª ed., Belo Horizonte, Ed. Fórum, 2009, p. 869).

Nessa mesma linha, em outras palavras, são requisitos de admissibilidade recursal: Sucumbência: somente aquele que não logrou êxito em habilitar-se no certame é que atende a esse pressuposto; Tempestividade: a apresentação do recurso deve se dar no prazo previsto no Edital; Legitimidade: esse pressuposto só existe quando a parte que interpuser o recurso for a parte sucumbente; Interesse: esse requisito se traduz no binômio necessidade/utilidade, sendo necessário quando não houver outro meio de provocar a modificação do ato recorrido e útil quando o recurso ver o condão de proporcionar situação mais vantajosa do que aquela que está sendo questionada; Motivação: exposição objetiva do conteúdo da irresignação do interessado em relação ao ato decisório.

3. DA ANÁLISE DO JUÍZO DE ADMISSIBILIDADE



Após essa breve explanação, passa-se a análise dos pressupostos de admissibilidade das razões em tela:

Da Legitimidade/sucumbência: Atendido, uma vez que os interessados participaram do certame;

Da Competência: Atendido, vez que foi observado o endereçamento para autoridade condutora do certame;

Do Interesse: Atendido, posto que o ato decisório – **CLASSIFICAÇÃO DA PROPOSTA DA EMPRESA ÔMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA** - prejudicou sua posição no certame.

Da Motivação: Atendido, haja vista que o conteúdo das petições tem relação com o ato decisório – **CLASSIFICAÇÃO**; e

Da Tempestividade: Atendido, vez que os pedidos foram apresentados tempestivamente, nos termos legais.

4. DAS RAZÕES RECURSAIS E DO PEDIDO DA REQUERENTE

Inconformada com o resultado da licitação, a recorrente **ÔMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA**, inscrita sob o nº CNPJ **41.600.131/0001-97**, apresentou as razões do recurso, cujos pontos principais seguem transcritos:

- a) A recorrente alega que a decisão de sua desclassificação teria se baseado exclusivamente em parecer técnico emitido pela nutricionista da Secretaria de Educação, o qual, segundo afirma, carece de fundamentação técnica e legal adequada;
- b) Sustenta que o referido parecer teria apontado o descumprimento das especificações do edital de forma genérica, sem indicar objetivamente quais produtos estariam em desacordo com os requisitos exigidos, tampouco apresentar referência clara à base normativa ou editalícia que justificasse a conclusão da análise;
- c) Alega que todo ato administrativo deve ser devidamente motivado, de forma explícita, clara e coerente. Sustenta, nesse sentido, que o laudo emitido pela nutricionista do município carece de fundamentação adequada, limitando-se a mencionar uma suposta "reprovação sensorial" sem apresentar as razões técnicas e legais que embasaram tal conclusão. Argumenta, ainda, que tal omissão compromete a validade do ato administrativo, tornando-o nulo por ausência de motivação, em afronta ao princípio da legalidade e à exigência de motivação constante do art. 37, caput, da Constituição Federal.
- d) Alega que o parecer técnico elaborado pela nutricionista, utilizado pelo pregoeiro como fundamento para a desclassificação, não indica qual metodologia foi empregada na análise sensorial dos produtos, tampouco faz referência a



PREFEITURA DE
PIRES FERREIRA

normas técnicas específicas aplicáveis, como resoluções da ANVISA ou diretrizes do FNDE. Argumenta, assim, tratar-se de uma avaliação baseada em juízo subjetivo, sem respaldo em critérios técnicos objetivos, o que o tornaria inadequado para servir de fundamento válido em processo licitatório;

e) Alega que houve descumprimento do princípio da legalidade; **PRINCÍPIO DA VINCULAÇÃO AO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO; PREJUÍZO À TRANSPARÊNCIA E À MORALIDADE ADMINISTRATIVA.**

Requer a Recorrente:

- a) A reanálise das amostras apresentadas, com base nos critérios objetivos, técnicos e previamente estabelecidos no edital;
- b) Que seja oportunizada a apresentação de novas amostras, como forma de sanar dúvidas técnicas, em consonância com o interesse público, a razoabilidade e o princípio da ampla defesa;
- c) O provimento do presente recurso, com efeito para que seja anulada a decisão de inabilitação/desclassificação em apreço, para declarar a recorrente habilitada/classificada, por ter atendido a todas as exigências editalícias.

5. DAS CONTRARRAZÕES RECURSAIS E DO PEDIDO DA REQUERENTE

Não foram interpostas contrarrazões.

Requer a Contrarrazoante:

Não foram interpostas contrarrazões.

6. DA ANÁLISE DO RECURSO E DAS CONTRARRAZÕES

É sabido que a finalidade principal de um certame licitatório é a escolha da contratação mais vantajosa para a Administração Pública, evitando uma contratação irregular e temerária, propensa a causar prejuízo ao erário. Esse certame é fundamentado além de outras, na Lei 14.133/2021, Lei Complementar 123/2006 – Lei Geral da Micro Empresa, Lei 147/2014, e legislação correlata, que trazem em seu bojo uma relação de documentos que o Administrador Público exige da licitante proponente quando da efetiva participação no certame, evitando assim uma contratação frustrada.

Para tanto, a lei determina que a licitante demonstre à Administração Pública, através da prova documental, a sua habilitação jurídica, a qualificação técnica, a qualificação econômico-financeira e a regularidade fiscal. Obedecendo estes, a contratação encontra-se coberta de legalidade, estando a administração pública ciente das condições do futuro contratado.

Portanto, ao decidir participar do certame, as recorrentes já estavam cientes das suas condições e exigências.

Diante disso, a licitação na sua fase externa, deve os interessados acompanharem o andamento do processo até a sua abertura, uma vez que nessa referida fase ele pode sofrer modificação caso haja a necessidade de retificação proporcionando a sua reabertura.

✓



É importante informar que, este Pregoeiro e Equipe de Apoio asseguram o cumprimento aos princípios que regem a Administração, descritos no artigo 37 da Constituição Federal, do art. 14 da Lei nº 8.987/95, e ainda, no artigo 5º, Lei nº 14.133/2021, como segue: "*Art. 5º Na aplicação desta Lei, serão observados os princípios da legalidade, da impeccabilidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável, assim como as disposições do Decreto-Lei nº 4.657, de 4 de setembro de 1942 (Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro).*" (Grifo nosso)

Neste sentido, cabe ainda observar que o Edital, as peças que o compõem, bem como todos atos praticados pela Administração Pública, passaram pelo rigoroso crivo da Procuradoria do Município, tendo respaldo quanto aos requisitos de legalidade das disposições ali contidas.

AGORA PASSAREMOS A ANÁLISE DO PONTO A) ATACADO PELA RECORRENTE:

- a) A recorrente alega que a decisão de sua desclassificação teria se baseado exclusivamente em parecer técnico emitido pela nutricionista da Secretaria de Educação, o qual, segundo afirma, carece de fundamentação técnica e legal adequada.

A alegação de que a desclassificação teria se baseado exclusivamente em parecer técnico desprovido de fundamentação técnica e legal não procede. O parecer emitido pela nutricionista da Secretaria de Educação foi elaborado com respaldo em critérios técnicos pertinentes à área de nutrição escolar e em conformidade com as exigências estabelecidas no edital.

Ressalte-se que a avaliação sensorial realizada constitui método legítimo e amplamente utilizado na análise da qualidade de gêneros alimentícios, sobretudo quando voltada à verificação da adequação dos produtos ao consumo de crianças em ambiente escolar.

Ademais, não procede a afirmação de ausência de fundamentação técnica e legal, pois o próprio Termo de Referência estabeleceu, de forma clara, as condições para apresentação e avaliação das amostras, conforme expressamente disposto no subitem 5.4. Nesse dispositivo, foram descritos os critérios sensoriais a serem observados e os parâmetros que orientariam a análise técnica, inclusive com a possibilidade de desclassificação em caso de reprovação ou descumprimento de especificações dos produtos, ou seja, a empresa tinha pleno conhecimento prévio das exigências aplicáveis à avaliação dos produtos ofertados.

O parecer técnico, portanto, não se limitou a conclusões genéricas ou subjetivas, mas observou critérios previamente definidos em edital e baseou-se na adequação dos produtos às exigências sensoriais previstas. A inadequação constatada diz respeito a aspectos diretamente relacionados à aceitação dos alimentos pelo público-alvo, fator essencial à consecução do interesse público.

Dessa forma, a decisão de desclassificação está devidamente motivada, pautada em parecer técnico idôneo e respaldada nos princípios da legalidade, eficiência e interesse público que regem a Administração.

AGORA PASSAREMOS A ANÁLISE DO PONTO B) ATACADO PELA RECORRENTE:

- b) Sustenta que o referido parecer teria apontado o descumprimento das especificações do edital de forma genérica, sem indicar objetivamente quais produtos estariam em desacordo com os requisitos exigidos, tampouco apresentar referência clara à base normativa ou editalícia que justificasse a conclusão da análise.

A alegação da recorrente de que o parecer técnico teria apontado o descumprimento das especificações do edital de forma genérica, sem a devida indicação dos itens supostamente em desacordo, tampouco com referência à base normativa ou editalícia aplicável, não encontra respaldo nos autos.

O parecer técnico elaborado pela nutricionista responsável está fundamentado na análise sensorial das amostras apresentadas, conforme previsto no Termo de Referência, especialmente no subitem 5.4, que estabelece os critérios de aceitação dos produtos com base em atributos como cor, sabor, odor, textura e aspecto geral.

O referido parecer, portanto, não se trata de manifestação genérica, mas sim de um juízo técnico baseado em critérios previamente definidos no edital, cuja finalidade é aferir a conformidade das amostras ao padrão de qualidade exigido, sobretudo considerando o público-alvo composto por crianças da rede pública de ensino.

Importa destacar que a análise sensorial é, por sua própria natureza, um instrumento técnico utilizado na avaliação de gêneros alimentícios, conforme práticas reconhecidas no âmbito da alimentação escolar, sendo plenamente aceito como elemento de avaliação da adequação dos produtos. Ainda que o parecer não detalhe exhaustivamente todos os atributos sensoriais individualmente, a reprovação fundamentou-se na incompatibilidade das amostras com os parâmetros qualitativos mínimos exigidos, conforme previsto em edital.

Além disso, o próprio edital deixou claro que a reprovação da amostra sensorial comprometeria a habilitação do licitante no respectivo item, justamente para assegurar a qualidade dos gêneros a serem fornecidos. Assim, não há qualquer vício de forma ou conteúdo no parecer técnico, tampouco ausência de fundamentação ou de referência normativa, tendo sido observados todos os requisitos legais, editalícios e técnicos necessários à tomada da decisão administrativa.

Portanto, não procede a alegação de que o parecer técnico não teria indicado de forma objetiva quais produtos estariam em desacordo com os requisitos exigidos. O laudo nutricional é claro ao apontar, de forma específica, **o item 05 do grupo 01 como insatisfatório, detalhando que o referido produto apresentou ausência de aroma agradável e sabor amargo em excesso**, características que comprometem sua aceitação e sua adequação aos padrões de qualidade exigidos no Termo de Referência.

✓



Essa observação evidencia que houve, sim, identificação precisa do item reprovado, bem como a indicação dos atributos sensoriais que motivaram a sua rejeição, em estrita conformidade com os critérios estabelecidos no subitem 5.4 do Termo de Referência. Portanto, o parecer técnico não apenas apresentou fundamentação objetiva e clara, como também observou os parâmetros editalícios aplicáveis, afastando qualquer alegação de ausência de base técnica ou normativa.

Da mesma forma, **o item 06 do mesmo grupo foi reprovado por não atender às especificações editalícias, tendo apresentado excesso de caroços, ou seja, granulacão muito alta**, o que prejudica a consistência e a palatabilidade do produto.

Além dos pontos já mencionados, cumpre destacar que o **item 09 do grupo 02 também foi reprovado pela análise técnica por não atender às especificações previstas no edital**, apresentando-se excessivamente quebradiço. Tal característica compromete a integridade e a qualidade do produto, tornando-o inadequado para o consumo conforme os padrões definidos no Termo de Referência.

Ademais, cumpre acrescentar que o **item 10 do grupo 02 também foi reprovado na análise técnica por não atender às especificações do edital, tendo apresentado sabor amargo não característico do produto**, o que compromete sua aceitação sensorial e sua conformidade com os padrões exigidos.

Acrescente-se ainda que o **item 12 do grupo 02 foi reprovado por não atender às especificações estabelecidas no edital, uma vez que, ao contrário do exigido, seus ingredientes não se restringem ao leite integral, apresentando adição de outras substâncias não previstas**. Além disso, foi constatado que o **produto possui sabor excessivamente adocicado**, destoando do padrão esperado para o item licitado.

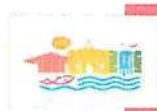
Esses apontamentos constam de forma clara e objetiva no parecer técnico emitido pela nutricionista responsável, o qual descreve minuciosamente as inconformidades verificadas nos produtos analisados. Dessa forma, evidencia-se que a análise foi pautada em critérios técnicos compatíveis com as exigências do edital, especialmente aquelas previstas no subitem 5.4 do Termo de Referência, afastando qualquer alegação de ausência de fundamentação ou subjetividade na avaliação que motivou a desclassificação da recorrente.

AGORA PASSAREMOS A ANÁLISE DO PONTO C) ATACADO PELA RECORRENTE:

- c) Alega que o pregoeiro não pode exigir requisitos que não estejam expressamente previstos no edital, sob pena de causar insegurança jurídica e violar o princípio da isonomia entre os licitantes.

A alegação da recorrente de que o laudo técnico emitido pela nutricionista responsável careceria de fundamentação adequada, por se limitar à menção de uma suposta "reprovação sensorial", não se sustenta diante dos elementos constantes nos autos do processo.

O parecer técnico elaborado pela profissional devidamente habilitada está em consonância com o previsto no Termo de Referência, especialmente no subitem 5.4, que estabelece expressamente os critérios e condições para a análise das amostras. O laudo apresenta, de forma clara e fundamentada, os motivos que levaram à reprovação de determinados itens,



indicando objetivamente as inconformidades encontradas em relação às especificações do edital.

Como já demonstrado, foram apontadas falhas específicas, como ausência de aroma agradável, sabor amargo excessivo, presença excessiva de caroços, quebra excessiva do produto, sabor amargo não característico e composição inadequada em relação à exigência de leite integral.

Tais observações foram descritas com base em avaliação técnica sensorial e das especificações técnicas dos produtos, instrumento legítimo e previsto para a verificação da adequação de gêneros alimentícios, conforme diretrizes técnicas, legais e editalícias.

Ressalte-se que a análise sensorial é amplamente reconhecida como método técnico válido para aferição da qualidade de produtos alimentícios, conforme práticas estabelecidas na área de nutrição e segurança alimentar, inclusive com respaldo em normas da ANVISA e orientações do FNDE.

Portanto, não há que se falar em ausência de motivação ou em nulidade do ato administrativo, uma vez que os fundamentos da decisão estão devidamente registrados e respaldados tecnicamente, respeitando os princípios da legalidade, da publicidade, da motivação e do interesse público que norteiam a Administração Pública.

AGORA PASSAREMOS A ANÁLISE DO PONTO D) ATACADO PELA RECORRENTE:

- d) Alega que o parecer técnico elaborado pela nutricionista, utilizado pelo pregoeiro como fundamento para a desclassificação, não indica qual metodologia foi empregada na análise sensorial dos produtos, tampouco faz referência a normas técnicas específicas aplicáveis, como resoluções da ANVISA ou diretrizes do FNDE. Argumenta, assim, tratar-se de uma avaliação baseada em juízo subjetivo, sem respaldo em critérios técnicos objetivos, o que o tornaria inadequado para servir de fundamento válido em processo licitatório.

No que se refere à alegação de ausência de metodologia e de respaldo técnico-normativo no parecer da nutricionista, é importante esclarecer que a análise sensorial aplicada à avaliação de gêneros alimentícios é procedimento usual e previsto em diversos instrumentos técnicos e normativos voltados à alimentação escolar, inclusive pelas diretrizes do FNDE, que reconhecem a importância da avaliação sensorial como etapa legítima na aferição da qualidade dos produtos.

Além disso, o Termo de Referência da licitação, em seu subitem 5.4, estabeleceu de forma clara que as amostras seriam submetidas à análise por profissional técnico habilitado, precisamente para verificar o atendimento às especificações do edital. A nutricionista responsável pela análise agiu estritamente dentro de sua competência legal e técnica, utilizando parâmetros sensoriais como aroma, sabor, textura e aparência, os quais são

✓

inerentes à avaliação de qualidade de alimentos, conforme prática comum e aceita nos procedimentos administrativos desta natureza.

Mais ainda, é importante destacar que a desclassificação da recorrente não se baseou exclusivamente em aspectos sensoriais subjetivos. Como já demonstrado, **diversos produtos foram reprovados por apresentarem defeitos objetivos, como excesso de caroços (item 06), quebra acentuada (item 09), presença de ingredientes não previstos (item 12) e sabor amargo não característico (itens 05 e 10), em clara desconformidade com as exigências editalícias.**

Portanto, não prospera a alegação de que o parecer técnico seria subjetivo ou desprovido de fundamentação técnica válida, tendo em vista que foi elaborado por profissional capacitada, observando critérios técnicos coerentes com o objeto licitado, em conformidade com o edital e com práticas reconhecidas pelos órgãos oficiais de controle da alimentação escolar.

AGORA PASSAREMOS A ANÁLISE DO PONTO E) ATACADO PELA RECORRENTE:

- e) Alega que houve descumprimento do princípio da legalidade; princípio da vinculação ao instrumento convocatório; prejuízo à transparência e à moralidade administrativa.

Em relação à alegação de violação aos princípios da legalidade, da vinculação ao instrumento convocatório, da transparência e da moralidade administrativa, cumpre esclarecer que não há qualquer respaldo fático ou jurídico que sustente tal afirmação.

Ao contrário do que a recorrente pretende fazer crer, todo o procedimento licitatório foi conduzido com estrita observância às normas legais aplicáveis, notadamente a Lei nº 14.133/2021, bem como em perfeita consonância com as regras estabelecidas no edital e em seu Termo de Referência.

A fase de análise das amostras, que culminou na desclassificação da licitante, observou rigorosamente o que dispõe o subitem 5.4 do Termo de Referência, que previu a avaliação técnica dos produtos por profissional habilitado, com vistas a verificar o seu enquadramento nas especificações exigidas para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar.

Ademais, a decisão administrativa foi devidamente motivada com base em parecer técnico formal emitido por nutricionista da Secretaria de Educação, profissional competente para proceder à avaliação de qualidade e adequação dos produtos alimentícios. O laudo apontou, de forma clara e objetiva, os produtos que não atenderam aos critérios estabelecidos no edital, inclusive com fundamentação sensorial e técnica suficiente para justificar a reprovação.

Quanto à moralidade e à transparência, estas foram plenamente respeitadas. A empresa teve ciência das razões que motivaram sua desclassificação, com acesso ao parecer técnico que embasou a decisão, assegurando-se, portanto, a ampla defesa e o contraditório.

Em verdade, permitir a habilitação de produtos que não atendem às exigências do edital, contrariando laudo técnico devidamente fundamentado, é que implicaria grave afronta à



moralidade administrativa, além de risco à qualidade da alimentação ofertada aos alunos da rede pública.

Dessa forma, não há que se falar em nulidade ou vício no processo, tampouco em violação a princípios constitucionais ou legais. Ao contrário, a Administração Pública atuou em estrita legalidade, observando os princípios da vinculação ao edital, da transparência, da moralidade, da motivação e da supremacia do interesse público.

Em relação aos requerimentos solicitados pela recorrente fazem-se as seguintes considerações:

a) Reanálise das amostras apresentadas, com base nos critérios objetivos, técnicos e previamente estabelecidos no edital:

Não é possível acatar o pedido de reanálise das amostras apresentadas. O procedimento licitatório seguiu rigorosamente os critérios objetivos, técnicos e previamente estabelecidos no Termo de Referência, em especial o subitem 5.4, que trata da entrega e análise das amostras.

Conforme consta nos autos, as amostras da recorrente foram devidamente analisadas por profissional habilitada (nutricionista da Secretaria de Educação), que apontou, de forma técnica e fundamentada, a inadequação de diversos itens, os quais não atenderam às especificações exigidas no edital, seja por características sensoriais incompatíveis com os produtos ofertados, seja por inconformidade com a composição dos itens. O processo de avaliação foi único, objetivo, imparcial e plenamente fundamentado, não havendo qualquer ilegalidade ou vício que justifique nova análise.

b) Oportunização para apresentação de novas amostras, como forma de sanar dúvidas técnicas:

O pedido de apresentação de novas amostras também não pode ser acolhido, pois implicaria violação direta ao princípio da vinculação ao instrumento convocatório e à isonomia entre os licitantes.

O edital não previu, em nenhuma hipótese, a possibilidade de substituição de amostras ou reenvio de produtos após a fase de análise. Permitir que uma empresa reenvie produtos diferentes dos inicialmente apresentados implicaria tratamento desigual, além de fragilizar o controle da qualidade e a credibilidade do certame.

Ademais, não há qualquer dúvida técnica a ser sanada, visto que os motivos da desclassificação foram clara e objetivamente apontados no parecer técnico.

c) Provimento do recurso para anulação da decisão de desclassificação, com a consequente classificação da empresa:

O pedido de anulação da desclassificação e de reclassificação da empresa também não encontra respaldo legal ou fático. A decisão de desclassificação está devidamente fundamentada em laudo técnico emitido por profissional legalmente habilitada, conforme

X



PREFEITURA DE
PIRES FERREIRA

previsto no edital. Foram identificadas inadequações em diversos produtos, como: ausência de aroma e sabor adequado, presença excessiva de caroços, textura inadequada, sabor amargo não característico e composição em desacordo com o exigido (ingredientes diversos do leite integral). Dessa forma, a empresa não atendeu integralmente às exigências editalícias, não havendo, portanto, qualquer nulidade ou ilegalidade a ser reparada.

Diante do exposto, não há como acolher os pedidos formulados pela recorrente, uma vez que todos os atos da Administração Pública foram praticados em conformidade com o edital, a legislação vigente e os princípios que regem as licitações, especialmente os da legalidade, isonomia, vinculação ao instrumento convocatório, motivação e interesse público.

A manutenção da desclassificação é medida que se impõe.

Ressalta-se, ainda, que **os laudos técnicos elaborado pela nutricionista da Secretaria de Educação, que embasou a desclassificação da empresa recorrente, segue devidamente anexado a esta resposta recursal**, com o objetivo de demonstrar de forma clara e inequívoca os fundamentos técnicos e objetivos que nortearam a decisão administrativa. O documento apresenta, item a item, as inconformidades detectadas nos produtos analisados, conferindo total transparência e legalidade ao procedimento.

7. DA DECISÃO

Pelo exposto, decido **CONHECER** o Recurso interposto, pela licitante, **ÔMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA**, inscrita no CNPJ sob nº **41.600.131/0001-97**, para no **MÉRITO**, julgar-lhe tempestivo e **IMPROCEDENTE**, permanecendo a referida empresa **DESCLASSIFICADA**.

Encaminho os autos à autoridade superior do processo para a tomada de decisão final quanto aos argumentos expostos na presente.

Pires Ferreira-CE, 20 de maio de 2025.

Francisco Eric Batista Ximenes
Agente de Contratação/Pregoeiro

PROTOCOLO:

RECEBIDO EM: ____/____/____ - **ASS.:** _____
AUTORIDADE SUPERIOR



Documento assinado digitalmente
ROSA FERREIRA MATIAS MACEDO
Data: 21/05/2025 10:27:59-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRES FERREIRA

Rua Maria Antusa Soares Passos, SN – Centro – Cep 62.255-000
Fone: (88) 3651.1033 – Pires Ferreira – Ceará

Parecer Técnico das Amostras de Gêneros Alimentícios para a Alimentação Escolar

Pregão Eletrônico Nº PMPF.01.100125.PE.SEDUC

Nos dias 17 e 18 de março, na sede da Secretaria Municipal da Educação, situada na Avenida Presidente Castelo Branco, Centro, na cidade de Pires Ferreira, conforme prevê o edital do processo licitatório – Pregão eletrônico nº PMPF.01.100125.PE.SEDUC, cujo objeto é a contratação de empresa para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, para os alunos da rede pública municipal de ensino de Pires Ferreira – Ceará. Foram realizadas a análise das amostras dos produtos propostos pela empresa **Ômega Distribuidora**, a empresa apresentou duas amostras de cada item dos seguintes grupos: grupo 02, biscoitos, massas e leites; grupo 05, carnes e embutidos.

As amostras da empresa foram recebidas dentro do prazo estipulado no edital do pregão (cinco dias úteis, a partir do primeiro dia útil subsequente a convocação realizada via sistema), para que fosse feita a análise de sua adequação ao edital assim como avaliar sua qualidade e características organolépticas conforme prevê o Artigo 33 da Resolução FNDE Nº 26, de 17 de junho de 2013 e considerando a legislação sanitária, regulamentos técnicos de qualidade e normas técnicas vigentes no país.

As amostras entregues foram avaliadas conforme critérios de avaliação, legislação sanitária, regulamentos técnicos de qualidade e normas técnicas vigentes no país. O método de avaliação consistiu em análise das embalagens para averiguação das características solicitadas no edital, degustação dos produtos para que fossem avaliadas as características sensoriais (aparência, odor, textura, consistência, diluição e sabor), análise do laudo e ficha técnica. Todos os produtos foram pesados e avaliados o rótulo, data de fabricação e validade e fotografados antes de iniciar o processo de avaliação sensorial.

A avaliação foi realizada pela nutricionista Francisca Jayne Medeiros Nobre, Responsável Técnica pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar em Pires Ferreira, mediante avaliação esse foi a análise e parecer:

EMPRESA: ÔMEGA DISTRIBUIDORA – CNPJ: 41.600.131/001-97

GRUPO 02 – BISCOITOS MASSAS E LEITE – COTA PRINCIPAL			
IT	PRODUTO/ESPECIFICAÇÃO	MARCA	PARECER
08	Biscoito Doce: Biscoito tipo maria ou maisena, em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos malcozido, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não podendo apresentar biscoitos quebradiços em excesso. Rotulagem seguindo a Resolução nº 429/2020, embalagem plástica de 350g , contendo 3 pacotes , embalagem secundária: caixa de papel resistente com 20 pacotes. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, lote e fabricante. Com data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 04 meses. Produzido em 2024/2025.	Coelho	O produto atende as especificações solicitadas no edital, confere com os ingredientes/componentes informados na proposta e nas especificações técnicas. Cor, sabor, odor e crocância característicos do produto. Aprovado
09	Biscoito Doce Sem Lactose: Biscoito Doce Tipo Maria ou Maisena sem recheio e sem cobertura, isento de proteína do leite, lactose e de produtos de origem animal. Em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos malcozido, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Rotulagem seguindo a Resolução nº 429/2020. Contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, lote e fabricante. Embalagem mínima de 300g. Com data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 04 meses. Produzido em 2024/2025.	Liane	O produto não atende as especificações solicitadas no edital, apresentando-se muito quebradiço. Reprovado
10	Biscoito Salgado tipo cream crack, em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos malcozido, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não podendo apresentar biscoitos quebradiços em excesso. Rotulagem seguindo a Resolução nº 429/2020, embalagem plástica de 350g , contendo 3 pacotes , embalagem secundária: caixa de papel resistente com 20 pacotes. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes	Coelho	O produto não atende as especificações solicitadas no edital, apresentando sabor amargo, não característico do produto. Reprovado

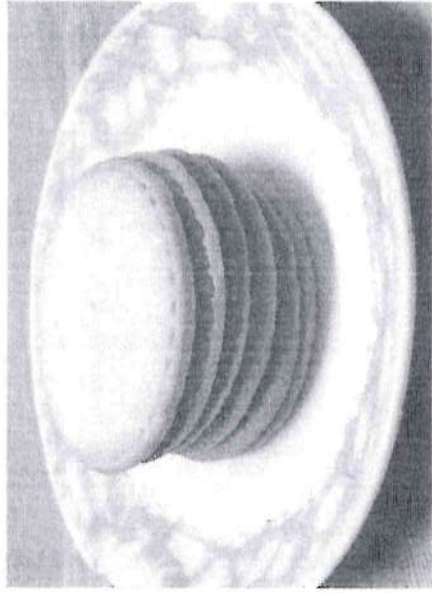
	informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, lote e fabricante. Com data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 04 meses.		
11	Biscoito Salgado Sem Lactose: Biscoito Salgado Tipo Cream, isento de proteína do leite, lactose e de produtos de origem animal. Em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos malcozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Rotulagem seguindo a Resolução nº 429/2020. Contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, lote e fabricante. Embalagem mínima de 300g. Com data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 04 meses. Produzido em 2024/2025.	Liane	O produto atende as especificações solicitadas no edital, confere com os ingredientes/componentes informados na proposta e nas especificações técnicas. Cor, sabor, odor e crocância características do produto. Aprovado
12	Leite em Pó: Leite em pó integral. Embalagem de alumínio de no mínimo 200 g. Livre de impurezas, insetos e micro-organismos que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. O leite deve desmanchar facilmente na água; deve estar seco e solto; não deve apresentar cor alaranjada ou amarela forte, cheiro azedo ou rançoso, manchas escuras ou esverdeadas(mofo). Rotulagem seguindo a Resolução nº 429/2020 contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Embalagem mínima de 300g. Com data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 04 meses. Produzido em 2024/2025.	Pioneiro	O produto não atende as especificações do edital, em seus ingredientes não é apenas o Leite Integral, apresentando a adição de outros componentes, além disso o sabor é bastante adocicado. Reprovado
13	Leite em Pó sem Lactose: Leite em pó integral sem lactose, para alimentação de alunos com restrição de lactose. Embalagem de alumínio de no mínimo 300g, não inviolada. Livre de impurezas, insetos e micro-organismos que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. O leite deve desmanchar facilmente na água; deve estar seco e solto; não deve apresentar cor alaranjada ou amarela forte, cheiro azedo ou rançoso, manchas escuras ou esverdeadas (mofo). Rotulagem	Itaumbé	O produto atende as especificações solicitadas no edital, confere com os ingredientes/componentes informados na proposta e nas especificações técnicas. Cor, sabor, odor e diluição características do produto. Aprovado

	segundo a Resolução nº 429/2020 contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Com data de fabricação e data de validade impressas. Prazo de validade de, no mínimo, 06 meses. Produzido em 2024/2025.			
14	Espaguete, semolina, com ovos. Embalados em pacotes de no <u>mínimo 400g</u> de plástico resistente e transparente. Não devem apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofo); não devem estar com cheiro de mofo; não devem estar com perfurações (carunchos e outros insetos); devem estar inteiros e firmes, sem pó branco solto no pacote. Rotulagem seguindo a Resolução nº 429/2020, contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Com data de fabricação e data de validade impressas. Prazo de validade de, no mínimo, 06 meses. Produzido em 2024/2025.	Realeza	O produto atende as especificações solicitadas no edital, confere com os ingredientes/componentes informados na proposta e nas especificações técnicas. Apresentando coloração uniforme e sabor característico, rendimento satisfatório, isento de matérias terrosas, vetores e odores estranhos.	Aprovado
15	Macarrão Parafuso: Macarrão tipo parafuso, semolina, com ovos. Embalados em pacotes de no <u>mínimo 400g</u> de plástico resistente e transparente. Não devem apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofo); não devem estar com cheiro de mofo; não devem estar com perfurações (carunchos e outros insetos); devem estar inteiros e firmes, sem pó branco solto no pacote. Rotulagem seguindo a Resolução nº 429/2020, contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Com data de fabricação e data de validade impressas. Prazo de validade de, no mínimo, 06 meses. Produzido em 2023/2024.	Brandini	O produto atende as especificações solicitadas no edital, confere com os ingredientes/componentes informados na proposta e nas especificações técnicas. Apresentando coloração uniforme e sabor característico, rendimento satisfatório, isento de matérias terrosas, vetores e odores estranhos.	Aprovado

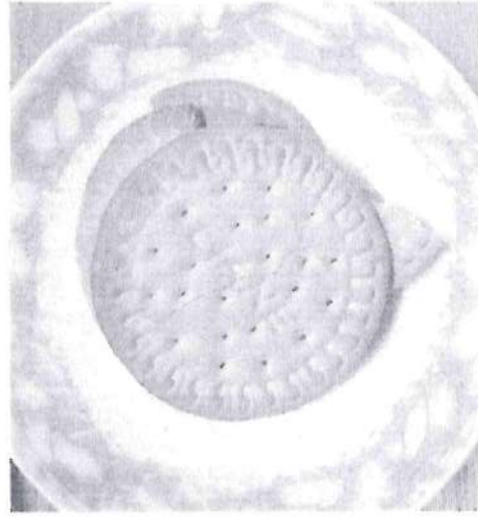




Item 08



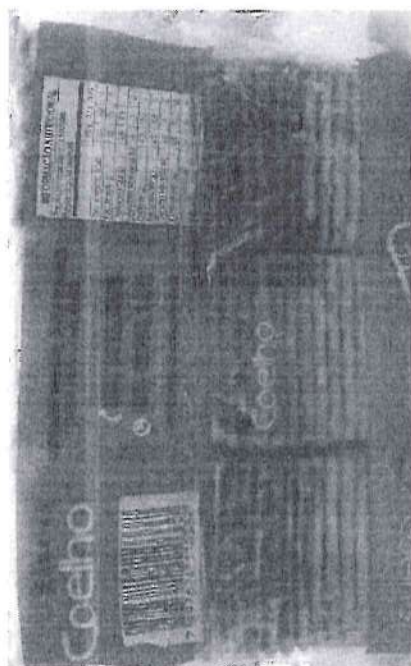
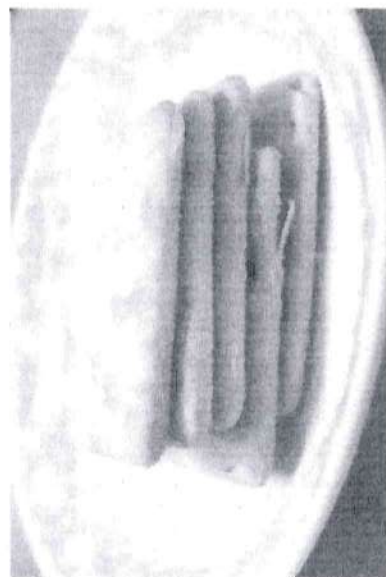
Item 09



✓

8

Item 10



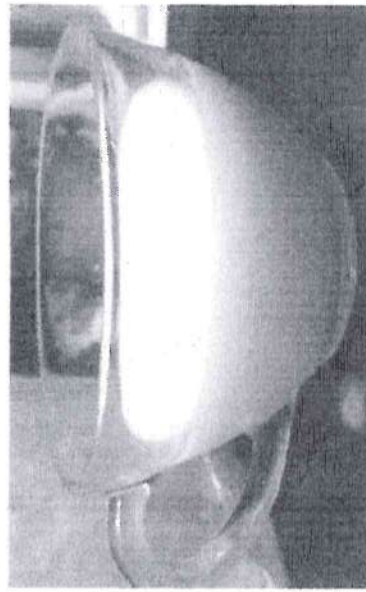
Item 11



X

8

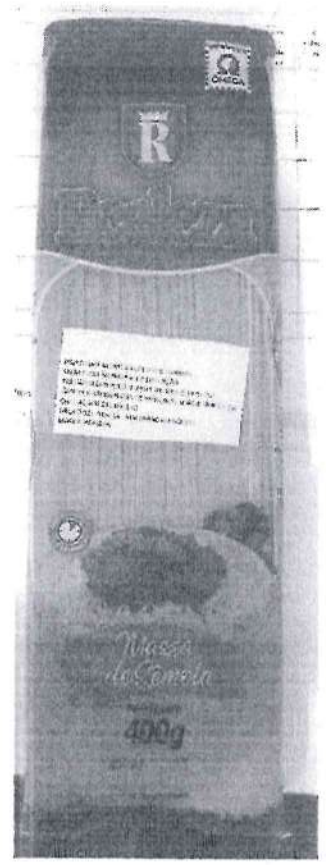
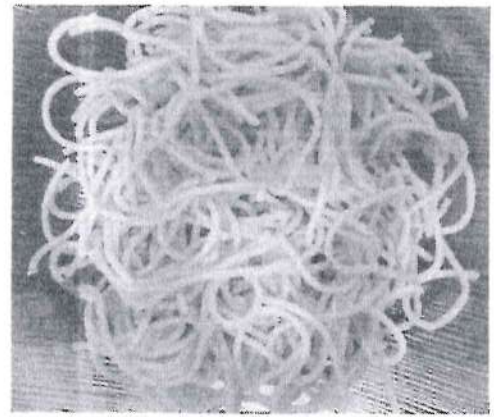
Item 12



Item 13



Item 14



Item 15



EMPRESA: ÔMEGA DISTRIBUIDORA – CNPJ: 41.600.131/001-97

GRUPO 05 – CARNES E EMBUTIDOS – COTA PRINCIPAL				
IT	PRODUTO/ESPECIFICAÇÃO	MARCA	OBSERVAÇÃO	PARECER
23	Carne Bovina: Carne Bovina, tipo músculo congelada, peça inteira ou em cubos , proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecida e nem pegajosa. Isenta de: excesso de gordura, cartilagem, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem atóxica, transparente e resistente, peso líquido de 1Kg , rotulagem seguindo a Resolução nº 429/2020 contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Com data de fabricação e data de validade impressas. Prazo de validade de, no mínimo, 06 meses. Produzido em 2024/2025.	Fortboi	O produto atende as especificações solicitadas no edital, confere com os ingredientes/componentes informados na proposta.	Aprovado
24	Carne Bovina Moída: Carne moída tipo bovina magra, de primeira, congelada. Aspecto próprio, cor própria, não amolecida e nem pegajosa, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura e com registro no SIF ou SIE, embalagem de 500g. Rotulagem seguindo a Resolução nº 429/2020, contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Com data de fabricação e data de validade impressas. Prazo de validade de, no mínimo, 06 meses. Produzido em 2024/2025.	Fortboi	O produto não atende as especificações solicitadas no edital, o peso é divergente do solicitado.	Reprovado
	Linguiça: Linguiça fresca, de 1ª qualidade, preparada com carne mista; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa;		O produto atende as solicitações do edital.	Aprovado

X

23

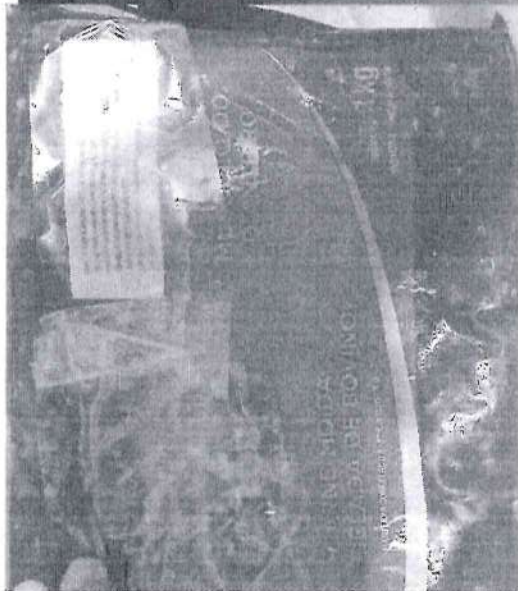
25	isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura e refrigeração adequada. Acondicionada em embalagem atóxica, transparente e resistente, peso líquido de 700g, rotulagem seguindo a Resolução nº 429/2020 contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Com data de fabricação e data de validade impressas. Prazo de validade de, no mínimo, 06 meses. Produzido em 2024/2025.	Nobre		
26	Coxa e Sobrecoxa: Coxa e Sobrecoxa congeladas embaladas em sacos de polietileno transparente ou em bandejas. Contendo mínimo 1Kg. Não temperados, de primeira qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas impróprias para o consumo. Com adição de água, com no máximo 8%. Inspeccionado pelo ministério da agricultura (SIF OU SIE). Aspecto próprio, sem manchas, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas ou larvas. Rotulagem seguindo a Resolução nº 429/2020, contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Com data de fabricação e data de validade impressas. Prazo de validade de, no mínimo, 06 meses. Produzido em 2024/2025.	Friato	O produto não atende as especificações solicitadas no edital, a embalagem não contém o peso do produto.	Reprovado
27	Filé de Peito de Frango: Filé de peito de frango sem pele e sem osso. De 1ª qualidade, aspecto não pegajoso, desossada, cor e cheiro característicos, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e sensoriais). Deve seguir a legislação vigente e chegar congelada em temperatura de -12° c a -18° c ao local de entrega. Registro no SIE ou SIF. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo mínimo 1Kg do produto. Com data de fabricação e data de validade impressas. Prazo de validade de, no mínimo, 06 meses. Produzido em 2024/2025.	Friato	O produto atende as especificações solicitadas no edital, confere com os ingredientes/componentes informados na proposta e nas especificações técnicas. E com rendimento satisfatório.	Aprovada

28	Peito de Frango: Peito de frango congelado embalados em sacos de polietileno transparente. Não temperados, de primeira qualidade, isentos de aditivos ou substâncias estranhas impróprias para o consumo. Com adição de água, com no máximo 8%. Inspeccionado pelo ministério da agricultura (SIF OU SIE). Aspecto próprio, sem manchas, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas ou larvas. Rotulagem seguindo a Resolução nº 429/2020, contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Embalagem primária a vácuo: polietileno atóxico contendo mínimo 1Kg do produto. Com data de fabricação e data de validade impressas. Prazo de validade de, no mínimo, 06 meses. Produzido em 2024/2025.	Friato	O produto não atende as especificações solicitadas no edital, a embalagem não contém o peso do produto.	Reprovado
----	--	--------	---	-----------

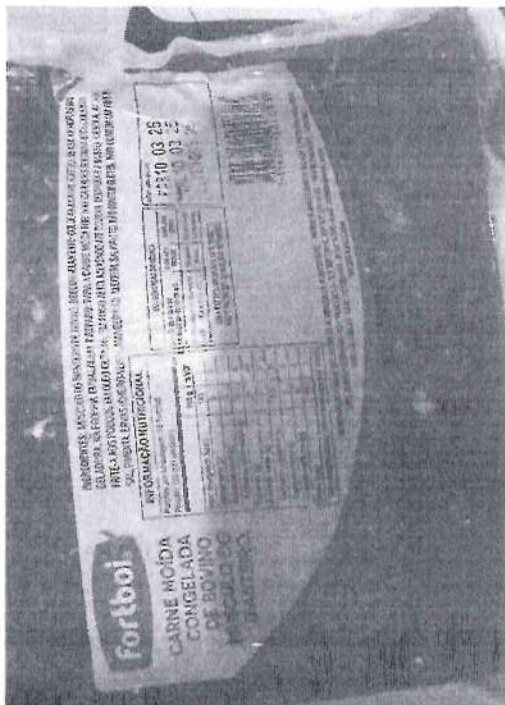
Item 23



Item 24



Item 25



Handwritten signature or mark.

Handwritten mark.



Item 26



Item 27



Item 28



X

18

Pires Ferreira, 18 de março de 2025

Francisca Jayne Medeiros Nobre

Francisca Jayne Medeiros Nobre

Nutricionista Responsável Técnica Programa Nacional de Alimentação Escolar

CRN 11: 10565

Jayne Medeiros
NUTRICIONISTA
CRN: 11: 10565

K

Parecer Técnico das Amostras de Gêneros Alimentícios para a Alimentação Escolar

Pregão Eletrônico N° PMPF.01.100125.PE.SEDUC

No dia 10 de abril, na sede da Secretaria Municipal da Educação, situada na Avenida Presidente Castelo Branco, Centro, na cidade de Pires Ferreira, conforme prevê o edital do processo licitatório – Pregão eletrônico n° PMPF.01.100125.PE.SEDUC, cujo objeto é a contratação de empresa para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, para os alunos da rede pública municipal de ensino de Pires Ferreira – Ceará, foram realizadas as análises das amostras dos produtos propostos pela empresa **Ômega Distribuidora**, a empresa apresentou duas amostras de cada item dos seguintes grupo: grupo 01 cereais e não perecíveis.

As amostras da empresa foram recebidas dentro do prazo estipulado no edital do pregão (cinco dias úteis, a partir do primeiro dia útil subsequente a convocação realizada via sistema), para que fosse feita a análise de sua adequação ao edital assim como avaliar sua qualidade e características organolépticas conforme prevê o Artigo 33 da Resolução FNDE N° 26, de 17 de junho de 2013 e considerando a legislação sanitária, regulamentos técnicos de qualidade e normas técnicas vigentes no país.

As amostras entregues foram avaliadas conforme critérios de avaliação, legislação sanitária, regulamentos técnicos de qualidade e normas técnicas vigentes no país. O método de avaliação consistiu em análise das embalagens para averiguação das características solicitadas no edital, degustação dos produtos para que fossem avaliadas as características sensoriais (aparência, odor, textura, consistência, diluição e sabor), análise do laudo e ficha técnica. Todos os produtos foram pesados e avaliados o rótulo, data de fabricação e validade e fotografados antes de iniciar o processo de avaliação sensorial.

A avaliação foi realizada pela nutricionista Francisca Jayne Medeiros Nobre, Responsável Técnica pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar em Pires Ferreira, mediante avaliação esse foi a análise e parecer;

R

R

EMPRESA: ÔMEGA DISTRIBUIDORA – CNPJ: 41.600.131/001-97

GRUPO 01 – CEREAIS E NÃO PERECÍVEIS – COTA PRINCIPAL

IT	PRODUTO/ESPECIFICAÇÃO	MARCA	OBSERVAÇÃO	PARECER
01	Açúcar: Açúcar cristal, branco, puro, natural. De primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; acondicionado e, em embalagem plástica atóxica, rotulagem seguindo a Resolução nº 429/2020, contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Embalagens plásticas de 1kg. Com data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 06 meses. Produzido em 2024/2025.	Realeza	O produto atende as especificações solicitadas no edital, confere com os ingredientes/componentes informados na proposta e nas especificações técnicas, e com rendimento satisfatório. Apresentando coloração uniforme e sabor característico, isento de matérias terrosas, vetores e odores estranhos.	Aprovado
02	Amido de Milho: Amido de milho de primeira qualidade, produto extraído de milho fabricados a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matéria terrosa, fungos e parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. Rotulagem seguindo a Resolução nº 429/2020, acondicionados em embalagem de 200g , com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante, prazo de validade. Com data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 06 meses. Produzido em 2024/2025.	Mariza	O produto atende as especificações solicitadas no edital, confere com os ingredientes/componentes informados na proposta e nas especificações técnicas, e com rendimento satisfatório. Apresentando coloração uniforme e sabor característico, isento de matérias terrosas, vetores e odores estranhos.	Aprovado
03	Arroz Branco: Arroz tipo 1, classe longo fino, agulhinha, com 90% de grãos inteiros. Embalagens plástica de 1kg , acondicionadas em sacos de 30kg. Rotulagem seguindo a Resolução nº 429/2020, contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Livre de impurezas, insetos ou micro-organismos que possam torná-lo impróprio para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Com data de fabricação e	Realeza	O produto atende as especificações solicitadas no edital, confere com os ingredientes/componentes informados na proposta e nas especificações técnicas, e com rendimento satisfatório. Apresentando coloração uniforme e sabor característico, isento de matérias terrosas, vetores e odores estranhos.	Aprovado

	prazo de validade de, no mínimo, 06 meses. Produzido em 2024/2025.			
04	Arroz Parboilizado: Arroz longo fino, tipo I, constituído de grãos inteiros (no mínimo 90%), isento de sujidade e materiais estranhos. Rotulagem seguindo a Resolução nº 429/2020, acondicionado em embalagem primária em polietileno atóxico transparente, embalagem de 1 Kg , com respectiva informação nutricional. Embalagem secundária: plástico resistente, fardo com 30 Kg. Com data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 06 meses. Produzido em 2024/2025.	Realeza	O produto atende as especificações solicitadas no edital, confere com os ingredientes/componentes informados na proposta e nas especificações técnicas, e com rendimento satisfatório. Apresentando coloração uniforme e sabor característico, isento de matérias terrosas, vetores e odores estranhos.	Aprovado
05	Café: Café tipo 1, tradicional, torrado e moído, com certificado de selo de pureza ABIC, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, contendo no mínimo 250 gramas , rotulagem seguindo a Resolução nº 429/2020, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Com data de fabricação e data de validade impressas. Prazo de validade de, no mínimo, 06 meses. Produzido em 2024/2025.	Grão Supremo	O produto apresentou ausência de aroma agradável, com sabor amargo em excesso.	Reprovado
06	Farinha Branca de Mandioca: Fina, seca, branca, deverá ser fabricada a partir de matéria-prima sã e limpa, isenta de matérias estranhas e parasitas, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem: Primária: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, com capacidade para 1Kg . Rotulagem seguindo a Resolução nº 429/2020, com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Com data de fabricação e data de validade impressas. Prazo de validade de, no mínimo, 06 meses. Produzido em 2024/2025.	Realeza	O produto não atende as especificações do edital, apresentando excesso de caroços (Granulação muito grossa).	Reprovado

✓

✓

07	Feijão Carioca: Feijão tipo 1, carioca, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1Kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionado em fardos lacrados. Rotulagem seguindo a Resolução nº 429/2020, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Com data de fabricação e data de validade impressas. Prazo de validade de, no mínimo, 06 meses. Produzido em 2024/2025.	Realeza	O produto atende as especificações solicitadas no edital, confere com os ingredientes/componentes informados na proposta e nas especificações técnicas. Apresentando grãos sadios, coloração uniforme e sabor característico, rendimento satisfatório, isento de matérias terrosas, vetores e odores estranhos.	Aprovado
08	Feijão Preto: Feijão tipo 1, preto, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1Kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionado em fardos lacrados. Rotulagem seguindo a Resolução nº 429/2020, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Com data de fabricação e data de validade impressas. Prazo de validade de, no mínimo, 06 meses. Produzido em 2024/2025.	Realeza	O produto atende as especificações solicitadas no edital, confere com os ingredientes/componentes informados na proposta e nas especificações técnicas. Apresentando grãos sadios, coloração uniforme e sabor característico, rendimento satisfatório, isento de matérias terrosas, vetores e odores estranhos.	Aprovado
09	Floco de Milho: Farinha de milho flocada pré-cozida, enriquecida com ferro e ácido fólico, em embalagens de 500g . Rotulagem seguindo a Resolução nº 429/2020, contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Livre de impurezas, insetos ou microrganismos que possam torná-la imprópria para o consumo humano ou comprometer o armazenamento. Com data de fabricação e data de validade impressas. Prazo de validade de, no mínimo, 06 meses. Produzido em 2024/2025.	Realeza	O produto atende as especificações solicitadas no edital, confere com os ingredientes/componentes informados na proposta e nas especificações técnicas. Apresentando coloração uniforme e sabor característico, rendimento satisfatório, isento de matérias terrosas, vetores e odores estranhos.	Aprovado

Item 01 Açúcar



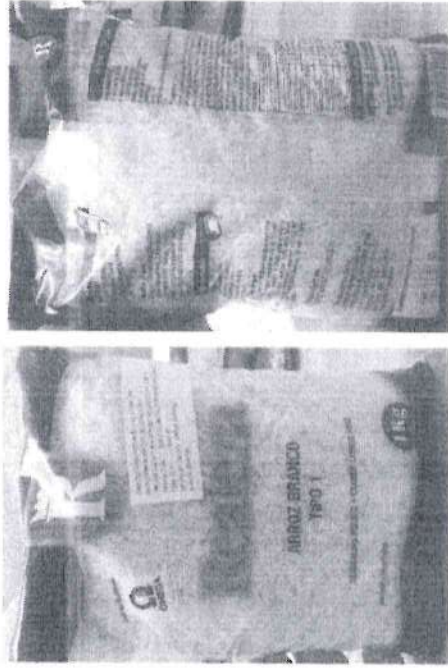
Item 02 Amido de Milho



(Handwritten signature)

(Handwritten mark)

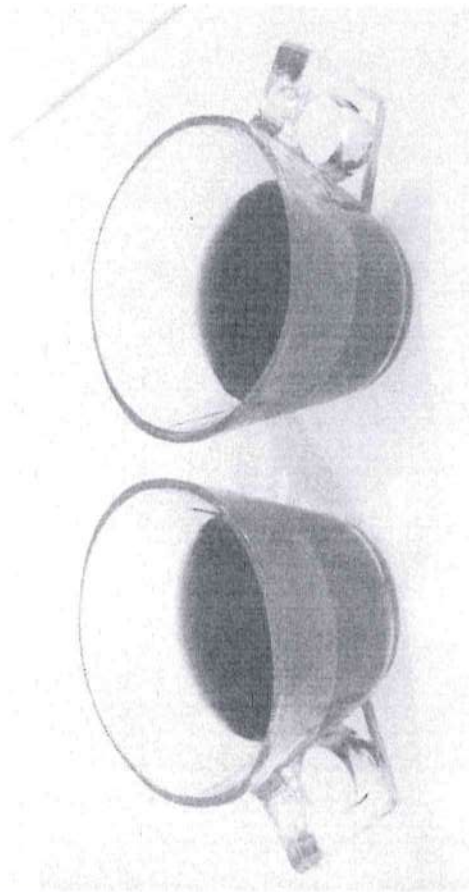
Item 03 Arroz Branco



Item 04 Arroz Parboilizado



Item 05 Café



Item 06 Farinha Branca



X

Item 07 Feijão Carioca



Item 08 Feijão Preto



Item 09 Floco de Milho



Pires Ferreira, 16 de abril de 2025

Jayne Medeiros
NUTRICIONISTA
CRN: 11: 10565

Chamamos Jayne Medeiros Nobre

Francisca Jayne Medeiros Nobre

Nutricionista Responsável Técnica Programa Nacional de Alimentação Escolar

CRN 11: 10565



DECISÃO SOB RECURSO ADMINISTRATIVO

Referente: PREGÃO ELETRÔNICO Nº PMPF.01.100125.PE.SEDUC.

Recorrido: Pregoeiro – Prefeitura de Pires Ferreira/CE.

Recorrente: ÔMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA, CNPJ: 41.600.131/0001-97.

Tendo em vista o ato decisório do Pregoeiro, diante do Recurso Administrativo impetrado pela empresa acima mencionada, venho nos termos do art. 165, § 2º, da Lei nº 14.133/2021, desdenhar minha decisão.

Analisando a manifestação postulada pelo Pregoeiro Municipal, nos certificamos que os fatos transcritos nos autos não são pertinentes a fim de rebater a decisão encaminhada, haja vista, que este Pregoeiro, não deve se prender às tentativas teratológicas emanadas de licitantes na tentativa de frustrar o competente processo licitatório em tela, restando-lhes tão somente, sopesar a melhor interpretação, com esteio nas regras das Legislações aplicáveis à matéria.

Desta forma, decido ratificar a decisão do Pregoeiro em resposta ao recurso em comento, para manter a empresa **ÔMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA, CNPJ: 41.600.131/0001-97, DESCLASSIFICADA**, para os fins que se destina o processo licitatório em pauta, prosseguindo-se nos termos da Lei reitora da espécie.

Oficie-se a empresa **ÔMEGA DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA, CNPJ: 41.600.131/0001-97**, através do sistema eletrônico do pregão, cientificando-as do inteiro teor desta decisão, com comprovação nos autos.

Providencie-se a divulgação deste *decisum* no Sistema Eletrônico da Licitação, bem como, no Portal de Licitações do Tribunal de Contas do Estado do Ceará (TCE) em cumprimento ao disposto no inciso VI do Art. 4º da Instrução Normativa 04/2015 de 23 de novembro de 2015, para conhecimento geral dos interessados participantes da licitação em questão.

Pires Ferreira/CE, em 21 de maio de 2025.

Rosa Ferreira Matias Macedo
Secretária Municipal de Educação

PROTOCOLO:

RECEBIDO EM: 21/05/2025

- ASS.:

Francisco Gavi Botelho Nogueira

SETOR DE LICITAÇÃO



Documento assinado digitalmente

ROSA FERREIRA MATIAS MACEDO

Data: 21/05/2025 10:28:54-0300

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

PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRES FERREIRA

Rua Maria Antusa Soares Passos, SN – Centro – Cep 62.255-000

Fone: (88) 3651.1033 – Pires Ferreira – Ceará