



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA DE NAVEGANTES
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

Ofício N ° 249 /2021

Navegantes, 11 de junho de 2021.

A Empresa
RLV DISTRIBUIDORA LTDA
Impugnação e questionamento do PREGÃO ELETRÔNICO 21/2021
A/C. Prefeitura de Navegantes – Rua João Emílio, 100 - Centro
Nesta

Prezados

Cumprimentando-o, respondemos o questionamento com intenção de impugnação referente ao REGISTRO DE PREÇO DO PREGÃO ELETRÔNICO 21/2021 que visa “A AQUISIÇÃO DE KITS DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (DEVIDAMENTE EMBALADOS) CONTENDO GENEROS ALIMENTICIOS SECOS PARA SEREM DESTINADOS AS FAMILIAS DOS ALUNOS MATRICULADOS NA REDE MUNICIPAL DE ENSINO, EM CUMPRIMENTO A RECOMENDAÇÃO DO FNDE (FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO), ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES/SC”.

Os referidos descritivos foram elaborados pelas nutricionistas que compõe o quadro técnico do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) deste município. Cabe esclarecer que todos os produtos solicitados têm, no mínimo, três marcas comerciais que atendem ao respectivo descritivo. Esses descritivos inclusive são os mesmos utilizados nas compras dos alimentos que compõe os cardápios do PNAE deste município. Pontualmente responderemos os questionamentos.

a) BISCOITO SABOR LEITE: Características Técnicas: Biscoito sabor leite. Deve conter no mínimo: farinha de trigo **enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, fermento químico. Por porção de 30 gramas deverá conter no máximo 290 mg de sódio.** O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor característico. Deve ser crocante e não se apresentar quebrado nem queimado. Embalagem primária: **Cada pacote deverá conter no mínimo 360 gramas.** Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo

com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data da entrega.

Em relação a solicitação: **“enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, fermento químico. Por porção de 30 gramas deverá conter no máximo 290 mg de sódio”**, a legislação brasileira cita que toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ferro e ácido fólico. Os demais ingredientes fazem parte de quaisquer biscoitos de linha comercial.

https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/20165624/do1-2017-04-17-resolucao-rdc-n-150-de-13-de-abril-de-2017-20165414

Além disso, a Resolução n.º 6, de 8 de maio de 2020 traz os parâmetros alimentares a serem respeitados no respectivo programa. Dessa forma, ao se limitar a quantidade de sódio na porção, respeita-se a Resolução, uma vez que mesmo sendo um kit para consumo em casa, ainda se trata do PNAE.

<https://www.fn-de.gov.br/index.php/acesso-a-informacao/institucional/legislacao/item/13511-resolu%C3%A7%C3%A3o-n%C2%BA-6,-de-08-de-maio-de-2020#:~:text=Disp%C3%B5e%20sobre%20o%20atendimento%20da,Nacional%20de%20Alimenta%C3%A7%C3%A3o%20Escolar%20%E2%80%93%20PNAE>

Em relação a solicitação : **Cada pacote deverá conter no mínimo 360 gramas”**, solicita-se que cada pacote de biscoito pese no mínimo 360 gramas, sendo que há pacotes no mercado com esse peso ou peso maior que este. O que não será aceito são pacotes de biscoito com menos de 360 gramas.

As marcas que atendem ao respectivo descritivo são: Parati, Isabela, Casaredo.

b) CAFÉ TORRADO E MOÍDO: Grão beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero Coffea, submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra tradicional, sendo posteriormente submetido ao processo de moagem. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: Com selo de pureza ABIC. Com **tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, insetos; com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas**. Rendimento mínimo esperado de 6,25 litros de café pronto para cada pacote de 500 g. Sem glúten. Segundo a RDC no 277, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. As espécies vegetais utilizadas para a obtenção do produto não podem ser previamente esgotadas no todo ou em parte. A utilização de espécie vegetal e partes de espécie vegetal que não são usadas tradicionalmente como alimento, pode ser autorizada, desde que seja comprovada a segurança de uso do produto, em atendimento ao Regulamento Técnico específico. **Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó homogêneo fino, cor castanho; sabor e odor próprios**. Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas),

abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos

rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC no 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo. Embalagem primária: Embalagem contendo 500g, em alto vácuo. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega. (APRESENTAR AMOSTRA, FICHA TÉCNICA E LAUDO DE LABORATÓRIO).

Em relação a solicitação: “... **tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, insetos; com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas**”, trata-se uma normativa encontrada no padrão de pureza solicitado para este produto.

<https://www.abic.com.br/wp-content/uploads/2018/04/Norma-PQC-26-06-2018-rev-30.pdf>

Em relação a solitação: “**Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó homogêneo fino, cor castanho; sabor e odor próprios**”, a mesma é obtida através do laudo de laboratório que é solicitado junto com a amostra. Todas as empresas de café que mantêm um controle de qualidade adequado têm essa informação.

As marcas que atendem ao respectivo descritivo são: Coamo, Ouro, Três Corações

c) FARINHA DE TRIGO ESPECIAL: farinha de trigo tipo 1, de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. **Deve ser elaborada com grãos de trigo (*Triticum aestivum* L.) ou outras espécies de trigo do gênero *Triticum* (exceto *Triticum durum*)**, ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Não deve conter fermento. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, leve, cor branca, odor e sabor próprios. **Quando utilizado no preparo de pães, não deve deixar a massa escura.** Embalagem primária: Cada pacote deve conter 1 kg, que proteja o produto de dano interno ou externo e que não transmita odores e sabores estranhos ao produto. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 4 meses a partir da data da entrega.

Em relação a solitação: “**Deve ser elaborada com grãos de trigo (*Triticum aestivum* L.) ou outras espécies de trigo do gênero *Triticum* (exceto *Triticum durum*)**”, baseia-se na Instrução Normativa n.º 8/2005, que cita que o gênero *Triticum durum* não é utilizado na panificação.

<http://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=visualizarAtoPortalMapa&chave=803790937>

<https://pratofundo.com/9905/farinha-trigo/>

Em relação a solitação: **“Quando utilizado no preparo de pães, não deve deixar a massa escura”**, as farinhas tipo 1 não deixam a massa escura, conforme solicitação do tipo de farinha do descritivo. As farinhas de trigo que deixam a panificação com cor escura são de qualidade inferior, o que não é o objeto desse descritivo.

As marcas que atendem ao respectivo descritivo são: Orquídea, Primor, Nordeste.

d) FEIJÃO PRETO (1kg) Descrição do objeto: **grãos provenientes da espécie Phaseolus vulgaris L.** O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente. Características gerais: classificado como feijão grupo I (comum), classe preto, tipo 1, conforme a Portaria nº 161, de 24/07/87. O produto deverá ser da safra corrente. O produto deve apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde. Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos inteiros, cor preta, odor e sabor próprios. Não deve conter odor de mofo. Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 1 kg. Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega.

Em relação a solitação: **“grãos provenientes da espécie Phaseolus vulgaris L”** esse é o nome científico da planta que tem como grão o feijão, conforme Instrução Normativa 12/2008.

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/legislacao-1/normativos-cgqv/pocs/instrucao-normativa-no-12-de-28-de-marco-de-2008-feijao>

As marcas que atendem ao respectivo descritivo são: Caldão, Resende, Pé Vermelho.

Dessa forma, não vê-se motivo para impugnar o referido edital, uma vez que todos os descritivos são de produtos facilmente encontrados no mercado, não são direcionados para nenhuma marca em específico e trata-se de descritivos que já são utilizados há anos nesta administração pública.

Atenciosamente,



Patrícia Duarte Cidral
SECRETÁRIA IINTERINA DA EDUCAÇÃO