



# Diário Oficial do **MUNICÍPIO**

Prefeitura Municipal de Boquira

1

Terça-feira • 6 de Julho de 2021 • Ano • Nº 2194

Esta edição encontra-se no site oficial deste ente.

## Prefeitura Municipal de Boquira publica:

- **Despacho Administrativo Referente ao Processo Licitatório do Pregão Eletrônico Nº 015-2021-PE.**

**TRANSPARÊNCIA**  
**AUTONOMIA** **OFICIALIDADE**

**Imprensa Oficial. Tá aqui, tá legal.**

Lei exige que todo gestor publique seus atos no seu veículo oficial para que a gestão seja mais transparente. A Imprensa Oficial cumpre esse papel.

**Imprensa Oficial**  
a publicidade legal  
levada a sério

## Licitações



### **PREFEITURA MUNICIPAL DE BOQUIRA**

Rua Oliveira dos Brejinhos, 150, Centro.

CEP. 46.530-000 - Fone: (77) 3645-2021

CNPJ: 13.780.770/0001-46



### **DESPACHO ADMINISTRATIVO REFERENTE AO PROCESSO LICITATÓRIO-PREGÃO ELETRÔNICO Nº 015-2021-PE.**

Versam os autos sobre o **Processo Licitação-Pregão Eletrônico nº 015-2021-PE**, cujo objeto se refere sobre aquisição de gêneros alimentícios para compor os kits que serão destinados aos alunos matriculados na rede municipal de educação, nos termos da Resolução Nº 02 de 02 de abril de 2020, que dispõe sobre a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, durante período de calamidade pública, sagrando-se arrematante as licitantes **ADENIVALDO FRANCISCO VIANA ME**, inscrita no **CNPJ sob o 21.082.719/0001-99**, nos lotes 01, 02, 04 e 05 e **MAGNUN TRINDADE DA SILVA - ME** inscrita no **CNPJ sob o 10.931.562/0001-02**, nos lotes 03 e 06.

Com efeito, convocou-se as empresas **ADENIVALDO FRANCISCO VIANA ME** e **MAGNUN TRINDADE DA SILVA – ME**, para apresentarem as amostras dos produtos arrematados, conforme determinado na cláusula 15 do edital.

Pois bem, após apreciação das amostras, foi encaminhado os pareceres técnicos elaborados individualmente para cada licitante, e assinados pelas nutricionistas a Sra. Regiane Carla Ramos Araújo Figueiredo - CRN 5 – 3359 e a Sra. Jéssica Silva Souza Nutricionista - CRN 5 – 10453, responsáveis técnicas pelas análises dos produtos, consignando os seguintes resultados:

Resultado da análise dos produtos apresentados pela empresa **ADENIVALDO FRANCISCO VIANA ME:**

*“Recebemos da empresa: ADENIVALDO FRANCISCO VIANA – ME, as amostras dos produtos conforme processo do Pregão Eletrônico Nº 015-2021-PE, sendo constatadas as situações a seguir: Licitante – ADENIVALDO FRANCISCO VIANA – ME: Lote 01: Item 01 – Adoçante dietético líquido: Apresentou produto da marca “LINEA” que possui conteúdo líquido total de 60 ml o que diverge das exigências descritivas, pois seu volume é inferior ao solicitado de 80 ml. Desta forma, fica demonstrado que o produto apresentado, não atende às especificações exigidas e caracteriza-se inferior ao solicitado. Item 02 – Café torrado e moído: Apresentou produto da marca “CAFÉ DO POVO” o produto não é à vácuo o que diverge das exigências descritivas. Desta forma, fica demonstrado que o produto apresentado, não atende às especificações exigidas e caracteriza-se inferior ao solicitado. Lote 02: Item 01 – Leite em pó integral:*

**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOQUIRA**Rua Oliveira dos Brejinhos, 150, Centro.  
CEP. 46.530-000 - Fone: (77) 3645-2021  
CNPJ: 13.780.770/0001-46

Apresentou produto da marca "POLLY" o produto não é instantâneo e não possui lista de ingredientes conforme normativa de rotulagem preconizada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), RDC 259 - 20/09/2002 que regulamenta a rotulagem de alimentos embalados e deve apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações: denominação de venda do alimento, lista de ingredientes, conteúdos líquidos, identificação da origem, nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados, identificação do lote, prazo de validade e instrução sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário. E também de acordo com ao item 15.4.3 do edital Nº 015-2021-PE. Desta forma, fica demonstrado que o produto apresentado, não atende às especificações exigidas e caracteriza-se inferior ao solicitado. **Item 02** – Leite em pó desnatado: Apresentou produto da marca "PIRACANJUBA" que após análise das especificações do edital, constatou-se que o mesmo atende as exigências descritivas. Desta forma, fica demonstrado que o produto está em conformidade com os padrões de qualidade e especificações. **Item 03** – Leite em pó zero lactose: Apresentou produto da marca "ITAMBÉ" que após análise das especificações do edital, constatou-se que o mesmo atende as exigências descritivas. Desta forma, fica demonstrado que o produto está em conformidade com os padrões de qualidade e especificações. **Lote 04: Item 01** – Aveia em flocos finos: Apresentou produto da marca "NÉSTLE" que após análise das especificações do edital, constatou-se que o mesmo atende as exigências descritivas. Desta forma, fica demonstrado que o produto está em conformidade com os padrões de qualidade e especificações. **Item 02** - Farinha de milho flocada: Apresentou produto da marca "PREMIUM ESPECIAL", que após análise das especificações do edital, constatou-se que o mesmo atende as exigências descritivas. Desta forma, fica demonstrado que o produto está em conformidade com os padrões de qualidade e especificações."

Vale salientar que o item 01 do lote 05 - biscoito doce tipo maisena da marca "Tupy" foi submetido pelas nutricionistas ao teste de aceitabilidade na forma de análise sensorial, devido o desconhecimento do produto, gerando o seguinte relatório:

**"O TESTE DE ACEITABILIDADE** é o conjunto de procedimentos metodológicos com análise sensorial de alimentos, que evoca, mede, analisa e interpreta reações das características de alimentos e materiais como são percebidas pelos órgãos da visão, olfato, paladar, tato e audição. É cientificamente reconhecido, destinado a medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos estudantes atendidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme resolução CD/FNDE nº 038/2009. Seguindo as orientações do Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE / Ministério da Educação / Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – MEC/FNDE para avaliação dos produtos com aplicação de teste sensorial que avalia os atributos, preestabelecidos, no chamado Teste "Dentro-Fora do Padrão". Os gêneros alimentícios



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE BOQUIRA**

Rua Oliveira dos Brejinhos, 150, Centro.

CEP. 46.530-000 - Fone: (77) 3645-2021

CNPJ: 13.780.770/0001-46



*testados só estarão aptos para serem adquiridos no processo licitatório ou aquisição da agricultura familiar caso 85% dos participantes avalie os produtos como “dentro” no teste “dentro-fora”.*

*O biscoito doce tipo maisena da marca Tupy, gênero alimentício não ofertado anteriormente ao alunado deste município e nem tão pouco conhecido pelas nutricionistas sobre a sua aceitabilidade e qualidade, houve a necessidade de colocá-lo para avaliação no teste de aceitabilidade.*

*A análise sensorial foi realizada no dia vinte e nove de junho de dois mil e vinte um, na Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Lazer, com a presença das nutricionistas do Setor Municipal de Alimentação Escolar – Regiane Carla Ramos Araújo Figueiredo e Jéssica Silva Souza e a equipe de análise sensorial, considera que o biscoito doce tipo maisena, não está apto a ser adquirido pela alimentação escolar do município de Boquira pelo arrematante Adenivaldo Francisco Viana – ME, por não atender as características básicas determinadas pela equipe de análise sensorial, tendo como resultado de avaliação o percentual de avaliações “Fora” dos padrões de 100%. Sendo assim, constatou-se que o produto possui, dureza – definida como força necessária para se obter uma deformação. Força necessária para comprimir uma substância entre os dentes molares (para sólidos) ou entre a língua e palato (para semi-sólido). Termos sensoriais relacionados: mole, firme, duro. textura: adesividade – sabor muito intenso tornando-o desagradável ao paladar textura: fraturabilidade – pouco crocante. A fraturabilidade é a força pela qual o material fratura. É relacionada com os parâmetros primários de dureza e coesividade. Nos materiais fraturáveis, a coesividade é baixa e a dureza varia de alta a baixa. Sensorialmente, é a força necessária para esmigalhar, rachar ou quebrar em pedaços um alimento. Desta forma, fica demonstrado que o produto não atende o quanto exigido, pois o mesmo será ofertado a crianças com faixa etária acima de 3 anos, as quais terão dificuldades para mastigação e deglutição”.*

Dando continuidade no resultado do parecer técnico, vejamos linhas adiante:

*“Lote 05: Item 01 - Biscoito doce: Apresentou produto da marca “TUPY” que após análise sensorial da comissão do teste de aceitabilidade previsto pelas resoluções que rege o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e edital do pregão eletrônico nº 015-2021-PE, item 15.4.11 que confere a realização dos testes de aceitabilidade fundamentando aprovação ou rejeição dos produtos analisados. Sendo assim, constatou-se que o produto possui, dureza – definida como força necessária para se obter uma deformação. Força necessária para comprimir uma substância entre os dentes molares (para sólidos) ou entre a língua e palato (para semi-sólido). Termos sensoriais relacionados: mole, firme, duro. textura: adesividade – sabor muito intenso tornando-o desagradável ao paladar textura: fraturabilidade – pouco crocante. A fraturabilidade é a força pela qual o material fratura. É relacionada com os parâmetros primários de dureza e coesividade. Nos materiais fraturáveis, a coesividade é baixa e a dureza varia de alta a baixa. Sensorialmente, é a força necessária para esmigalhar, rachar ou quebrar em pedaços um alimento. Desta forma, fica demonstrado que o produto não atende o quanto exigido, pois o mesmo será ofertado a crianças*



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOQUIRA**

Rua Oliveira dos Brejinhos, 150, Centro.  
CEP. 46.530-000 - Fone: (77) 3645-2021  
CNPJ: 13.780.770/0001-46



*com faixa etária acima de 3 anos, as quais terão dificuldades para mastigação e deglutição. Segue anexo fichas comprobatórias da análise sensorial do teste de aceitabilidade, realizado na secretaria de educação, deste município. **Item 02** - Biscoito doce sem lactose: Apresentou produto da marca “Fabise”, que após análise das especificações do edital, constatou-se que o mesmo atende as exigências descritivas. Desta forma, fica demonstrado que o produto está em conformidade com as solicitações.”*

Resultado da análise dos produtos apresentados pela empresa **MAGNUN TRINDADE DA SILVA – ME:**

*“Recebemos da empresa: **MAGNUN TRINDADE DA SILVA – ME**, as amostras dos produtos conforme processo do Pregão Eletrônico Nº 015-2021-PE, sendo constatadas as situações a seguir: Licitante – **MAGNUN TRINDADE DA SILVA – ME: Lote 03: Item 01** – Massa integral tipo espaguete: Apresentou produto da marca “VILMA” que após análise das especificações do edital, constatou-se que o mesmo atende as exigências descritivas. Desta forma, fica demonstrado que o produto está em conformidade com os padrões de qualidade e especificações. **Item 02** – Massa com ovos espaguete: Apresentou produto da marca “PAULISTA” que após análise das especificações do edital, constatou-se que o mesmo atende as exigências descritivas. Desta forma, fica demonstrado que o produto está em conformidade com os padrões de qualidade e especificações. **Item 03** – Massa zero glúten tipo parafuso: Apresentou produto da marca “URBANO” que após análise das especificações do edital, constatou-se que o mesmo atende as exigências descritivas. Desta forma, fica demonstrado que o produto está em conformidade com os padrões de qualidade e especificações. **Item 04** – Massa com ovos tipo parafuso: Apresentou produto da marca “PAULISTA” que após análise das especificações do edital, constatou-se que o mesmo atende as exigências descritivas. Desta forma, fica demonstrado que o produto está em conformidade com os padrões de qualidade e especificações. **Lote 06: Item 01** – Extrato de tomate: Apresentou produto da marca “FUGINI” que após análise das especificações do edital, constatou-se que o mesmo atende as exigências descritivas. Desta forma, fica demonstrado que o produto está em conformidade com os padrões de qualidade e especificações. **Item 02** – Proteína texturizada de soja: Apresentou produto da marca “PRONTU SOY” que após análise das especificações do edital, constatou-se que o mesmo atende as exigências descritivas. Desta forma, fica demonstrado que o produto está em conformidade com os padrões de qualidade e especificações.”*

Deste modo, pelos motivos acima libelados, adotadas as razões e fundamentos do parecer técnico emitido pelas responsáveis técnicas, mantém-se classificada a licitante MAGNUN TRINDADE DA SILVA – ME nos lotes 03 e 06, por atender as especificações exigidas no edital, e venho desclassificar a empresa ADENIVALDO FRANCISCO VIANA ME nos lotes 01, 02 e 05, por não atender as exigências previstas no termo descritivo, nos itens 01 e 02 do lote 01; item 01 do lote 02 e item 01 do lote 05, mantendo, todavia, classificada no lote 04.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE BOQUIRA

Rua Oliveira dos Brejinhos, 150, Centro.  
CEP. 46.530-000 - Fone: (77) 3645-2021  
CNPJ: 13.780.770/0001-46



Por fim, em resposta ao questionamento feito pela licitante ADENIVALDO FRANCISCO VIANA ME no lote 06, sobre a marca apresentada pela concorrente MAGNUN TRINDADE DA SILVA – ME a saber: “A Proteína de Soja da Marca PRONTU apresentada, pela empresa Magnum, não é colorida com produtos naturais como pede o descritivo e sim com produtos artificiais”, consignase que as alegações foram submetidas a análise técnica das nutricionistas, obtendo o relatório a seguir:

“A proteína Texturizada de Soja, naturalmente, é de coloração clara. Para obtenção de uma cor mais parecida com a carne vermelha, é necessário a utilização de métodos artificiais, com o uso de corantes, que neste caso foi o corante Caramelo. Logo, a cor escura não é a original do produto e por esse motivo, denomina-se coloração artificial. - O corante alimentar é definido como qualquer substância adicionada ao alimento com a finalidade de modificar sua cor. O corante caramelo é preparado por tratamento térmico controlado de carboidratos. Os carboidratos empregados como matéria-prima são adoçantes nutritivos, de grau alimentício, disponíveis comercialmente, os quais são monômeros, glucose ou frutose, e/ou seus polímeros. - Os corantes utilizados em alimentos e bebidas são classificados com relação a sua origem, em naturais (vegetal e animal) e sintéticos (orgânicos artificiais e orgânicos idênticos aos naturais) como mostra o quadro abaixo de acordo ao demonstrado pelo Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas, no dossiê técnico de Corantes e Pigmentos atualizado em junho de 2021.

Corante	Obtenção	Classificação*
Orgânico natural	A partir de vegetal, ou eventualmente, de animal, cujo princípio corante tenha sido isolado com o emprego de processo tecnológico adequado.	N
Orgânico sintético	Por síntese orgânica mediante o emprego de processo tecnológico adequado: <ul style="list-style-type: none"><li>• Corante artificial - corante orgânico sintético não encontrado em produtos naturais;</li><li>• Corante orgânico sintético idêntico ao natural - corante orgânico sintético cuja estrutura química é semelhante à do princípio ativo isolado de corante orgânico natural.</li></ul>	S
Inorgânico	A partir de substâncias minerais e submetido a processos de elaboração e purificação adequados a seu emprego em alimentos.	N
Caramelo	Por aquecimento de açúcares à temperatura superior ao ponto de fusão.	N
Caramelo (processo amônia)	Pelo processo amônia, desde que o teor de 4-metil, imidazol não exceda no mesmo a 200 mg/kg (duzentos miligramas por quilo).	S

\*N = natural e S = sintético

Quadro 5 - Classificação e obtenção de corantes alimentícios

Fonte: adaptado de (BRASIL, 1977)

A Tabela a seguir, extraída do documento intitulado “Dossiê dos Corantes”, na Food Ingredients Brasil, nº 09 de 2009, apresenta os principais corantes sintéticos artificiais.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOQUIRA**

Rua Oliveira dos Brejinhos, 150, Centro.

CEP. 46.530-000 - Fone: (77) 3645-2021

CNPJ: 13.780.770/0001-46



**TABELA 1: PRINCIPAIS TIPOS DE CORANTES SINTÉTICOS ARTIFICIAIS**

Corantes	Origem	Aplicação	Efeitos adversos
<b>Amarelo Crepúsculo</b>	Sintetizado a partir da tinta do alcatrão de carvão e tintas azóicas.	Cereais, balas, caramelos, coberturas, xaropes, laticínios, gomas de mascar.	A tinta azóica, em algumas pessoas, causa alergia, produzindo urticária, angioedema e problemas gástricos.
<b>Azul Brillante</b>	Sintetizado a partir da tinta do alcatrão de carvão.	Laticínios, balas, cereais, queijos, recheios, gelatinas, licores, refrescos.	Pode causar hiperatividade em crianças, eczema e asma. Deve ser evitado por pessoas sensíveis às purinas.
<b>Amaranto ou Vermelho Bordeaux</b>	Sintetizado a partir do alcatrão de carvão.	Cereais, balas, laticínios, geléias, gelados, recheios, xaropes, preparados líquidos.	Deve ser evitado por sensíveis à aspirina. Esse corante já causou polémica sobre sua toxicidade em animais de laboratório, sendo proibido em vários países.
<b>Vermelho Eritrosina</b>	Tinta do alcatrão de carvão.	Pós para gelatinas, laticínios, refrescos, geléias.	Pode ser fototóxico. Contém 557mg de iodo por grama de produto. Consumo excessivo pode causar aumento de hormônio tireoidiano no sangue em níveis para ocasionar hipertireoidismo.
<b>Indigotina (azul escuro)</b>	Tinta do alcatrão de carvão.	Goma de mascar, iogurte, balas, caramelos, pós para refrescos artificiais.	Pode causar náuseas, vômitos, hipertensão e ocasionalmente alergia, com prurido e problemas respiratórios.
<b>Vermelho Ponceau 4R</b>	Tinta do alcatrão de carvão.	Frutas em caldas, laticínios, xaropes de bebidas, balas, cereais, refrescos e refrigerantes, sobremesas.	Deve ser evitado por pessoas sensíveis à aspirina e asmáticos. Podem causar anemia e aumento da incidência de glomerulonefrite (doença renal).
<b>Amarelo Tartrazina</b>	Tinta do alcatrão de carvão.	Laticínios, licores, fermentados, produtos de cereais, frutas, iogurtes.	Reações alérgicas em pessoas sensíveis à aspirina e asmáticos. Recentemente tem-se sugerido que a tartrazina em preparados de frutas causa insônia em crianças. Há relatos de casos de afecção da flora gastrointestinal.
<b>Vermelho 40</b>	Sintetizado quimicamente.	Alimentos à base de cereais, balas, laticínios, recheios, sobremesas, xaropes para refrescos, refrigerantes, geléias.	Pode causar hiperatividade em crianças, eczema e dificuldades respiratórias.

*Deste modo, o corante caramelo presente na composição da Proteína Texturizada de Soja da marca Prontu Soy, é classificado como corante natural de acordo as referências apresentadas neste relatório, portanto o produto atende as especificações exigidas no termo descritivo.”*

Em sendo assim, considerando o relatório técnico, não se acolhe o questionamento, acima referenciado, feito pela empresa ADENIVALDO FRANCISCO VIANA ME.

Publica-se para ciência dos interessados.

Boquira, em 06 de julho de 2021.

**LUAN PORTO ARAUJO**  
-Pregoeiro-