



Pág 1209

[Handwritten signature]

ILUSTRÍSSIMO (A) SENHOR (A) PREGOEIRO (A) DA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES DO MUNICÍPIO DE PACATUBA – SE.

REF.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 057/2023

A empresa Sempre Comercio e Distribuição Ltda, inscrita sob CNPJ de Nº 52.978.820/0001-56, com sede no Largo Manoel José do Prado Franco, Nº 23 A, Bairro Centro, Areia Branca - Se, CEP 49.580-000, e-mail: semprecomercio@outlook.com, neste ato representado por seu representante legal Sr. João Luiz Silva Marques, portador do CPF Nº 266.600.595-04, nos termos do Edital do Processo supra citado e com base nas disposições da Lei 10.520/2002, Lei 8.666/93 e demais disposições pertinentes, vem em tempo hábil, à presença de Vossa Senhoria a fim de interpor,

RECURSO ADMINISTRATIVO

contra a decisão lavrada do parecer técnico das amostras referente aos itens 19 e 20 (carne moída), enviado via sistema no dia 30 de janeiro de 2024, que acabou por desclassificar a empresa recorrente.

I – DOS FATOS

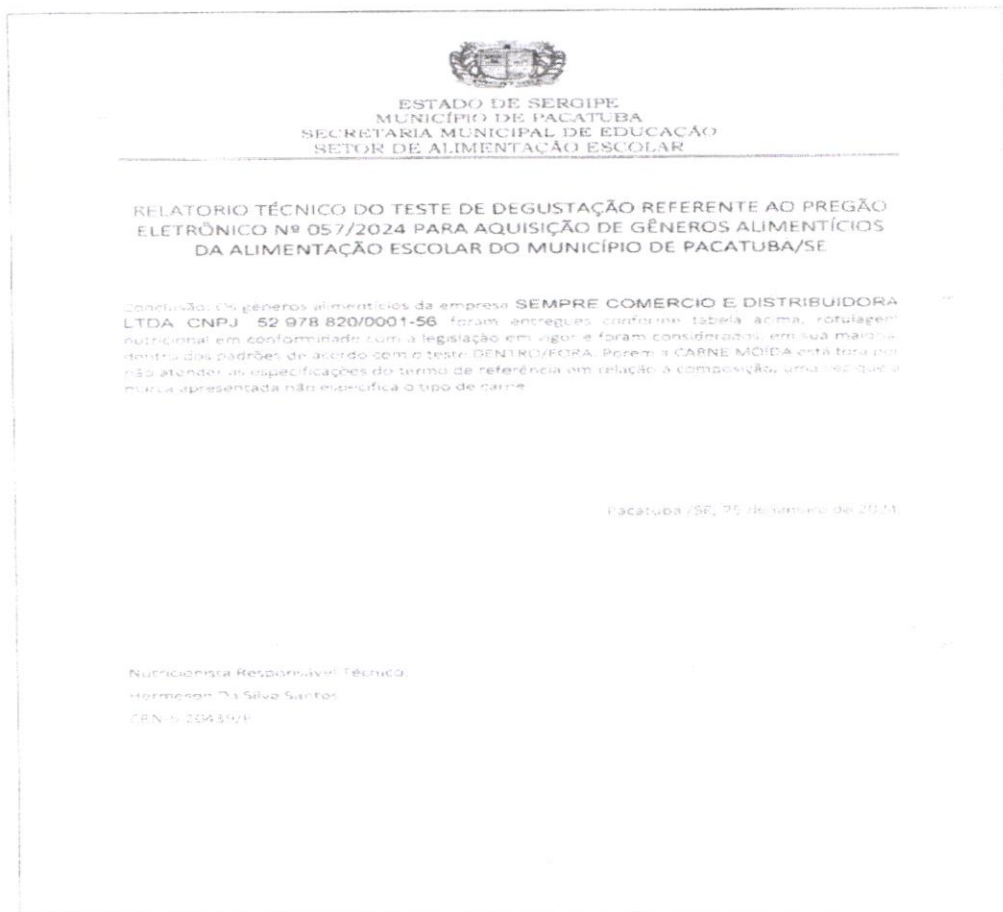
No dia 17 (dezessete) do mês de janeiro de 2024, ocorreu a etapa de lances do Pregão Eletrônico nº 057/2023, encerrada a etapa de lances a douta comissão solicitou da então detentora de melhor proposta a apresentação de amostra do produto para análise.



Pág 12 de
[Handwritten signature]

Ao dia 18 (dezoito) do mês de janeiro de 2024 foram entregues as amostras dos gêneros alimentícios referentes ao Pregão Eletrônico N° 57/2023 para a realização deste Relatório Técnico. Realizado o teste de degustação das amostras dos gêneros alimentícios referente as empresas que participaram do processo licitatório da alimentação escolar. O teste de degustação, chamado de "Teste Sensorial Dentro — Fora do Padrão- tem o objetivo de avaliar textura, sabor, cor, aroma, consistência e durabilidade dos gêneros alimentícios, tendo como participantes colaboradores da secretaria de educação e do setor de merenda escolar, nutricionistas, e pessoas acima de 21 anos.

Ocorre que no dia 30 (trinta) do mês de janeiro de 2024 foi anexado documento via virtual na plataforma licitaneet o resultado do parecer, que acabou por desclassificar a empresa recorrente dos itens 19 e 20 (carne moída), informando que apesar de estar dentro do solicitado no termo de referencia na licitação em questão, a marca do produto ofertado "FORTBOI" não especificava o tipo de corte, conforme documento abaixo.


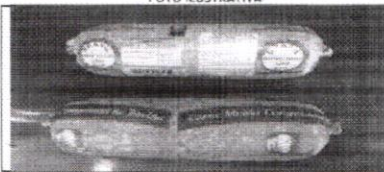
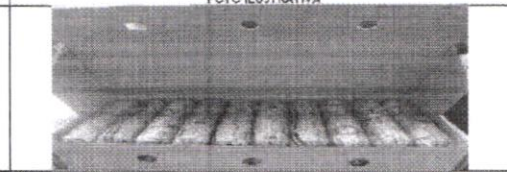



SEMPRE COMERCIO E DISTRIBUICAO LTDA
Largo Manoel José do Prado Franco, n° 23 A
Areia Branca – Se CEP 49.580-000
CNPJ: 52.978.820/0001-56 I.E. 27.204361-3-4 Fone: (79)99967-8470
Email: semprecomercio@outlook.com



Chamando assim as empresas subsequentes, ao final do tramite a marca considerada dentro dos requisitos solicitados no termo de referência foi a "Masterboi", que também não possui em sua embalagem o tipo de corte solicitado, possuindo as mesmas características da marca anteriormente desclassificada, quanto ao que se refere ao solicitado em edital, segue ficha técnica ambas as marcas.

Imagem 1 – Ficha Técnica Masterboi

 FICHA TÉCNICA DE PRODUTO		
Classificação do Corte:	CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO	Data Revisão: set/17 Revisão: 2
Código / Produto:	3018 CARNE MOÍDA CX +/-10kg	Código FAN: 7699055603147 Código Recat: 7699055603147
Processo produtivo: A matéria prima é proveniente da desossa. Os tubetes pesam acima de 0,500kg. Na caixa contém 20 tubetes.		
FOTO ILUSTRATIVA 		FOTO ILUSTRATIVA 
CLASSIFICAÇÃO DIPOA/SIF 0022/1284		
ESPECIFICAÇÃO DO CORTE Constituídos de cortes de dianteiro		
CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS		
Aparência Textura Cor Odor	Carne magra e pouca gordura Fibras curtas e moles Vermelho brilhante Característico ausência de ranço	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICA		
ANÁLISES Clorofila Lipídios Proteína Água	LIMITE (MÁX)* 0 - 1 20 - 35 3%	UNIDADE % % % %
*Limites orientativos		
Características Microbiológicas ATENDE A RESOLUÇÃO-RDC Nº12 DE 02 DE JANEIRO DE 2001.		
n) Carnes embaladas a vácuo, não maturadas.		
ANÁLISES Coliformos Totais Cont. campylobacter Presença de Salmonella	LIMITE (MÁX)* 5 x 10 ⁴ 3 x 10 ⁴ Ausente/25g	UNIDADE UFC/g UFC/g Ausente/25g
CONTAMINAÇÃO FÍSICA		
Perigo físico	Ausente	
CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO		
Classificação do Produto	Congelado	
Data de Produção	No dia da produção	
Método de Produção	N	
Conteúdo aproximadamente na Caixa	20 tubetes	
Tipos de Embalagens	Embalagem Primária/Embalagem Secundária / Etiqueta Testeira/2 fitas de arcosar/ 2 grampos por tubete	
Dimensões de Embalagem Primária	24 x 9 - Peso 0,003gr	
Dimensões de Embalagem Secundária	Cx 10kg - 6,81x20,8x15,8mm Peso 340g ± 5%	
Conservação	-18°C	
Validade	365 Dias	
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 100g (1/2 xícara de chá)		ROTULAGEM DO PRODUTO 
Valor Energético (Kcal/KJ) 123/517 8		
Carboidratos (g) 0 0		
Proteína (g) 10 13		
Gorduras Totais (g) 5 15		
Gorduras Saturadas (g) 2 14		
Gorduras Trans (g) 0 0		
Fibra Alimentar (g) 0 0		
Sódio (mg) 884 28		
(*) Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (** VVD) Não é aplicável.		
Lista de Ingredientes:		
Elaborado por: Omeya Materia - Responsável: Controlado por: Suenho Silva - Responsável Produção		
Análise de Aprovação:		
Produção (X) Controle de Qualidade (X) Depto. Comercial (X) Distrib. Geral (X) Masterboi / TDA (X)		

P22 Anexo 1 – Formulário da Especificação Técnica dos Produtos

 Instituto em Defesa do Consumidor do Nordeste LTDA	ICANE-INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS DO NORDESTE – EIRELI.	Código: P22
	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DOS PRODUTOS	Folha: 01/01 Revisão: Janeiro/2024 Aprovação: Socorro Pedrosa

FOTO DO PRODUTO		CÓDIGOS	
		CÓDIGO EAN: 7 896325500201 CÓDIGO DUN: 1 7896325 500208	
PRODUTO	Carne Moida Congelada de Bovino 500g		
ESPECIFICAÇÃO DO CORTE	Constituído de cortes de dianteiro		
NOME COMERCIAL	Carne Moida Congelada de Bovino		
MARCA	FORTBOI		
DESCRIÇÃO DO PIQ / ESPECIFICAÇÃO TÉCNICO / REFERÊNCIA LEGAL			
É o produto cárneo industrializado, obtido através da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato congelamento. O produto tem a designação de carne moída congelada de bovino. O produto contém no máximo 12% de gordura. A matéria – prima está isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. O produto não contém coadjuvantes de tecnologia em sua formulação. PORTARIA SDA Nº 664, DE 30 DE SETEMBRO DE 2022			
EXIGÊNCIA DE REGISTROS (MS / MAPA)		ESPECIFICAÇÕES DE PRAZO DE VALIDADE/LOTE	
SIF/DIPOA Sob Nº 0008/3614		Em condições ideais de armazenamento, este produto deverá ser consumido no prazo máximo de 12 meses, a partir da data de fabricação. FAB: VAL: LOTE:	
INGREDIENTES			
Carne Congelada de bovino sem osso. "Não contém glúten". Não contém lactose			
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS			
Análises	Resultado	OBSERVAÇÕES	
Umidade(%)	68 – 78%		
Proteína (%)	- 18%		
PH	5,8 – 6,2		
Gordura(%)	12,00%		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/MACROSCÓPICA			

ICANE-INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS DO NORDESTE – EIRELI.
 Rua Dom Orião, Nº 800 – Tabapuá Brasília II –Júrcema - Caucaia –CE – CEP 61648-180 - CNPJ: 05.580.630/0001-04 "

II – DO REQUERIMENTO

Ante o exposto, REQUER:

- A) Em face das razões expostas, a recorrente Sempre Comercio e Distribuição, requer que seja provido o presente recurso, para modificar a decisão que desclassificou a empresa primeira colocada

SEMPRE COMERCIO E DISTRIBUICAO LTDA
 Largo Manoel José do Prado Franco, nº 23 A
 Areia Branca – Se CEP 49.580-000

CNPJ: 52.978.820/0001-56 I.E. 27.204361-3-4 Fone: (79)99967-8470
 Email: semprecomercio@outlook.com



no certame, sendo a marca cumpridora de todas as exigências editalícias.

Nestes termos, pede e espera deferimento.

Areia Branca – Se, 16 de fevereiro de 2024.

JOAO LUIZ SILVA
MARQUES:26660059504
60059504

João Luiz Silva Marques
Administrador