



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

São Mateus – ES, 01 de Abril de 2020.

OF/PMSM/SME/Nº375/2020.

À Sr. Renata Zanete
Setor de Licitação e Contratos

Assunto: RESPOSTA AO RECURSO ADMINISTRATIVO DO PREGÃO 003/2020 -
HORTO CENTRAL MARATAÍZES LTDA

Prezada Senhora,

Em virtude do recurso administrativo apresentado pela empresa Horto Central Marataízes Ltda, o Setor de Merenda Escolar vem por meio deste esclarecer as alegações do recorrente.

De acordo com o Programa de Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), os produtos alimentícios adquiridos para o alunado do PNAE deverão ser previamente submetidos ao controle de qualidade, as quais deverão ser julgadas a análises necessárias, imediatamente após a fase de homologação.

A escola é espaço de promoção da saúde, pelo papel destacado na formação cidadã, estimulando a autonomia, o exercício dos direitos e deveres, o controle das condições de saúde e qualidade de vida, bem como na obtenção de comportamentos e atitudes considerados como saudáveis. Diante disso, cabe ao nutricionista orientar para a não disponibilidade de alimentos que possuem alto teor de açúcar, sódio e de gorduras na alimentação escolar.

O item **LEITE EM PÓ INTEGRAL** foi submetido a teste de qualidade, onde foi realizada a diluição e notou-se que possui uma melhor solubilidade, ótimo para nossa realidade, por ter mais praticidade e não “empelotar”. Também foi executado análise de comparação na qualidade nutricional, e mesmo o Leite em Pó Instantâneo possuindo a lecitina de soja, ambos possuem qualidade e valor nutricional idênticos, como pode ser



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

visto na Tabela 1. Apesar da lecitina de soja não ser apresentada como ingrediente no termo de referência do pregão eletrônico 003/2020, foi observado que a função básica da mesma é a de revestimento físico das partículas, principalmente daquelas que contêm gordura em sua composição, de tal forma que, quando em meio aquoso, haja uma redução da tensão superficial entre as fases sólida e líquida. E o leite em pó instantâneo possui qualidade superior, e que não irá acarretar prejuízo financeiro e nem nutricional na saúde dos escolares. Além disto, o termo "instantâneo" tem sido empregado para descrever os alimentos em pó que são facilmente miscíveis em água fria.

Tabela 1 – Comparação nutricional do leite em pó Integral x Leite em pó integral Instantâneo

	Porção de 26g (2 colheres de sopa)			Porção de 26g (2 colheres de sopa)	
Valor Calórico	130 kcal-546kj	7%	Valor Calórico	130 kcal-546kj	7%
Carboidratos	10g	3%	Carboidratos	10g	3%
Proteínas	7g	9%	Proteínas	7g	9%
Gorduras totais	7g	13%	Gorduras totais	7g	13%
Gorduras saturadas	4g	18%	Gorduras saturadas	4g	18%
Gorduras trans	0g	..	Gorduras trans	0g	..
Fibra alimentar	0g	0%	Fibra alimentar	0g	0%
Cálcio	242mg	24%	Cálcio	242mg	24%
Sódio	99mg	4%	Sódio	99mg	4%

Valores calóricos (kcal) - (*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ.
Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.
(**) Valores não estabelecidos.

Danky integral

Danky integral instantâneo

Já analisando o item **ACHOCOLOTADO EM PÓ**, o mesmo apresenta todas as características solicitadas pelo edital, mas a sua qualidade é muito inferior, como: coloração bem mais clara, o que demonstra uma quantidade menor de cacau em pó e presença e gosto evidente de açúcar, valor nutricional muito abaixo, comparando com marcas que já utilizadas. Também foi realizado teste de avaliação sensorial para analisar qualidade. Ao adicionar ao leite, ficou com o sabor doce excessivo. Nosso

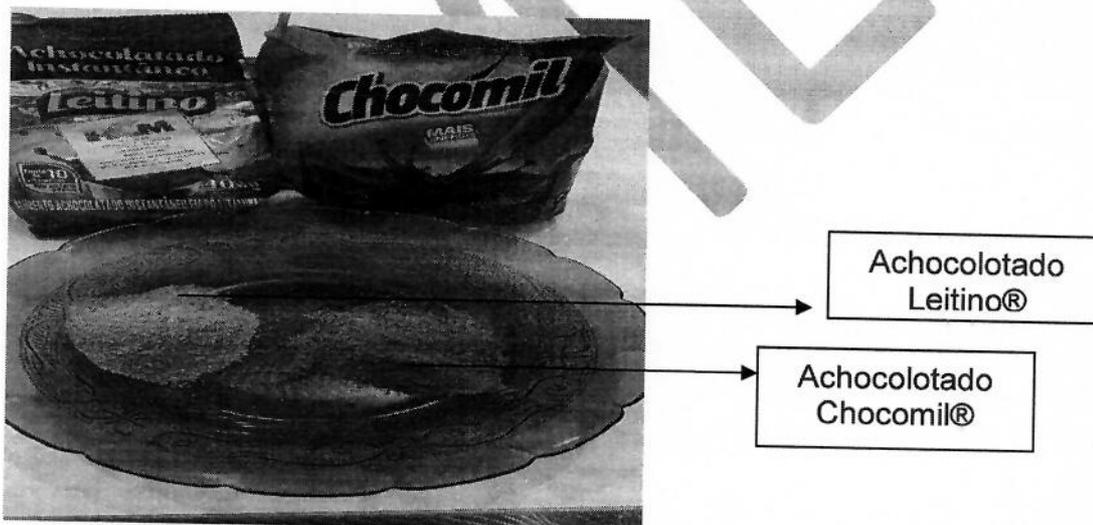


PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

objetivo, como nutricionistas é servir alimento de qualidade, com valores nutricionais adequados, como também, contribuir na formação de hábitos alimentares saudáveis. Em consequência do consumo excessivo por alimentos ricos em açúcares, sódio e lipídeos, observa-se que a obesidade infantil vem crescendo mundialmente, o que pode causar, em longo prazo, sérias repercussões na saúde, tendo como efeito principal o surgimento de doenças crônicas não transmissíveis, tais como diabetes, a hipertensão arterial e outras doenças cardiovasculares.

Na tabela 2, mostra diferença da qualidade do achocolatado entregue pela empresa recorrente, comparado com o achocolatado utilizado no ano letivo anterior (2019).

Tabela 2 – Comparação da análise sensorial do Achocolatado em Pó (Leitino® x Chocomil®):



Como foi citado acima, cabe as nutricionistas avaliar com extrema cautela a qualidade dos produtos ofertados aos escolares. Sendo assim, o produto da marca Leitino® foi reprovado devido à grande quantidade de açúcar e má qualidade. Lembrando que o consumo excessivo de alimentos ricos em açúcar afeta diretamente na saúde e no desenvolvimento dos escolares, e a alimentação saudável é uma forma de prevenção que acarretará efeitos positivos na saúde ao longo da vida. Logo se conclui que de



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

acordo com as análises realizadas, fica impossível aprovar a marca de achocolatado em pó Leitino®, como solicitado pelo recorrente.

O **COLORÍFICO** apresentado foi minuciosamente testado, onde contamos com o auxílio de merendeiras experientes da EMEF “Professor João Pinto Bandeira”. Ficou comprovado que o produto apresentado não possui qualidade satisfatória, em relação à sua coloração, contendo como conseqüência um gasto maior para atingir o resultado final esperado, interferindo na per capita planejada. Além disto, o produto referido não segue as especificações do edital, pois contém sal em sua composição.

COLORÍFICO- produto constituído pela mistura de fubá de milho, óleo de soja e urucum em pó, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.

Atualmente, há uma grande exposição das crianças na faixa etária escolar aos alimentos ricos em sódio, que são apontados como causa no desenvolvimento de hipertensão arterial. Ressaltamos ainda, que foi relatado pela empresa Horto Central Marataízes Ltda que a marca utilizada no ano letivo anterior é a mesma apresentada pelo recorrente (Pronto®), porém é um grande equívoco, pois no ano letivo de 2019, o colorífico utilizado foi unicamente fornecido pela Agricultura Familiar (Afagir). Desta forma, fica inviável aprovar a marca de colorífico da marca Pronto®, como solicitado pelo recorrente, visando à qualidade do mesmo e adição do sal em sua composição.

A **FARINHA DE MANDIOCA** foi inicialmente aprovada mediante teste de avaliação sensorial, apresentou qualidade semelhante à fina e atende perfeitamente às necessidades das preparações realizadas nas escolas. Apesar da embalagem estar descrita como subgrupo média, a qualidade do item em questão apresenta características semelhantes ao exigido pelo edital, uma vez que a prática para análise



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

do produto é não verificar a embalagem, e sim a qualidade do produto e suas preparações. Já tivemos casos que o produto continha na embalagem descrita com subgrupo fina, porém a qualidade apresentada era “média ou grossa”, o que não é o caso em questão, que está registrada média, contudo a farinha é de fato e na prática FINA, como exigido em edital, não cabendo revisão de laudo de amostra, tão pouco desclassificar a empresa por ter apresentado e cotado produto de qualidade que atende integralmente ao edital.

Salientamos que não é necessário apenas conferir se o gênero alimentício está de acordo com a descrição do edital, é crucial a realização de testes nos mesmos, para analisar a qualidade do item que este município está adquirindo para servir para nossos escolares. O **MACARRÃO ESPAGUETE** foi submetido ao teste de cocção, onde ficou constatado que sua qualidade após cozimento não atende de forma satisfatória, pois ficou muito “pegajoso”, impossibilitando que a preparação tenha rendimento e qualidade.

Em relação ao item **MILHO DE CANJICA**, não há procedência o relato do recorrente, pois, a marca apresentada pela segunda colocada, é a mesma que consta na proposta e no relatório entregue junto da amostra (Sudeste®).

Destacamos que a escola é um ambiente coletivo capaz de promover ações de saúde para toda a comunidade escolar, e é durante a infância que começa a formação de hábitos alimentares, logo, a educação alimentar deve iniciar também dentro das escolas, na fase inicial da vida, para que os riscos de doenças sejam impedidos e reduzidos o quanto antes.

Enfatizamos que a análise sensorial de cada produto é feita de forma igual para todas as empresas, sendo assim, não há nenhuma intenção de privilegiar qualquer fornecedor, e sim, manter a qualidade dos alimentos fornecidos aos escolares de nosso Município.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MATEUS
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Logo, conclui-se que os itens reprovados pelas nutricionistas foram avaliados no quesito: qualidade nutricional, qualidade nas preparações e custo x benefício, impossibilitando que os itens solicitados pelo recorrente sejam revistos e aceitos.

Sem mais para o momento, desde já agradecemos atenção.

Tayla Neves Quimquim
Nutricionista
CRN4 11100670-ES

TAYLA NEVES QUIMQUIM BRANDES
Setor de Alimentação Escolar
Nutricionista
CRN: 11100670

Setor de Alimentação Escolar