



DEPARTAMENTO JURÍDICO - CONTÁBIL



EXCELENTÍSSIMO SENHOR PREGOIEIRO DO MUNICÍPIO DE IGARAPÉ –  
AÇÚ NO ESTADO DO PARÁ,

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 017/2020 - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº108/2020

ASSUNTO: IMPUGNAÇÃO. EXIGÊNCIA ILEGAL.

A EMPRESA RAIMUNDO TARCIZO O. SILVA ATACAREJO - EPP. (GUAMÁ ALIMENTOS), com estabelecimento comercial na Rua Bernardo Carvalho, 521, Bairro: Vila Nova - Cidade de São Miguel do Guamá - PA., inscrita no CNPJ/MF sob o nº 07.203.866/0001-49, vem à presença de Vossa Senhoria Excelência, neste ato representada por seu representante legal que esta subscreve, mui respeitosa e oportunamente, na qualidade de licitante, apresentar **IMPUGNAÇÃO AO ITEM 10.1.1 DO EDITAL**, tendo em vista os fundamentos fáticos e jurídicos a seguir declinados:

**O item 10.1.1 do edital estabelece que as proponentes deverão apresentar cópia do Manual de Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos, assinado por um profissional competente, devidamente registrado no Conselho de Classe do ano vigente.**

A referida exigência é ilegal e fere os princípios da legalidade, ampla concorrência e isonomia, isso porque a compra de alimentos pelo Poder Público Municipal para atender a merenda dos alunos da rede de ensino destina-se ao preparo pelos servidores da Administração da merenda escolar, a exemplo, da compra de café, açúcar, carne, legumes etc., sendo que as empresas licitantes não irão concorrer para prestar os serviços de preparar e entregar a refeição pronta para a Administração. **Ou seja, a simples venda de alimentos disponibilizados pelos distribuidores, fabricantes e produtores NÃO ENSEJA A NECESSIDADE DE MANIPUÇÃO, VISTO QUE A MANIPULAÇÃO SERÁ FEITA PELOS SERVIDORES DA PREFEITURA, PORTANTO, NÃO HÁ QUALQUER RAZÃO PARA A SOLICITAÇÃO ORA IMPUGNADA, SENDO QUE A**

Empresa: RAIMUNDO TARCIZO O. SILVA ATACAREJO - EPP (GUAMÁ ALIMENTOS)  
Rua Bernardo Carvalho, 521, Bairro: Vila Nova – Cidade: São Miguel do Guamá-PA  
CNPJ: 07.203.866/0001-49

Handwritten signature and stamp of the legal department.



**RESPONSABILIDADE DE APRESENTAR UMA MANUEL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO É DO PROPRIO SETOR DE NUTRIÇÃO DA PREFEITURA, ASSIM VEJAMOS A RESOLUÇÃO DO PNAE:**

RESOLUÇÃO Nº 6, DE 8 DE MAIO DE 2020, Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. (...) **Art. 42 Cabe às EEx ou às UEx adotar medidas de controle higiênico-sanitário que garantam condições físicas e processos adequados às boas práticas de manipulação e processamento de alimentos na aquisição, no transporte, na estocagem, no preparo/manuseio e na distribuição de alimentos aos alunos atendidos pelo Programa.**

**§ 1º Devem ser implantados Manual de Boas Práticas - MBP e Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs específicos para cada unidade escolar, em conformidade com as normativas da ANVISA e órgãos locais de vigilância sanitária.**

§ 2º Deve haver capacitação periódica dos manipuladores de alimentos com vistas à implementação das boas práticas e dos POPs.

§ 3º Registros de capacitação e de monitoramento do MBP e dos POPs e relatórios de inspeção sanitária de serviços de alimentação escolares devem ser arquivados permanecer à disposição do CAE e do FNDE por um prazo de cinco anos. (GRIFOS NOSSOS).

Portanto, O Manual de Boas Práticas de Manipulação somente deve ser exigido quando houver o preparo de alimentos, o que não é o caso. A simples compra de alimentos ou cestas básicas não reclama a exigência de registro do licitante ou do vencedor da licitação no Conselho Regional de Nutricionistas, muito menos de apresentar manual de boas práticas de manipulação de alimentos.

Sobre assunto análogo, temos o entendimento da Corte de Contas, senão vejamos:

“(…) A matéria há algum tempo, de modo a censurar a exigência de registro perante o CRN – Conselho Regional de Nutricionistas em contratações cujo objeto não contemple a manipulação e preparo de alimentos. A requisição questionada deverá, portanto, ser excluída do edital. Por oportuno, reproduzo excerto do voto de minha lavra, proferido em sede de Exame Prévio de Edital, nos autos do processo TC-001297/989/13-9, acolhido pelo E. Plenário desta Corte, em sessão de 14/08/2013, “in verbis”:  
“Com efeito, estamos analisando uma licitação que visa estritamente o fornecimento de hortifrutigranjeiros para abastecimento da merenda escolar, o que, a toda evidência, não enseja nenhuma manipulação de alimentos que justifique que estabelecimentos

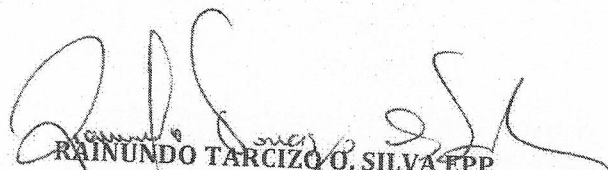


deste estrito seguimento possuam tanto o profissional responsável, quanto à empresa, registro no CRN - Conselho Regional de Nutrição, ou no CREA - Conselho Regional de Engenharia e Agronomia, para o regular funcionamento." "Ademais, ao analisar os termos da Lei nº 8.234, de 17/09/91, que regulamenta a profissão de nutricionista, e da Resolução CFN nº 380/2005, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, não se constata nos artigos 3º e 4º, da aludida Lei, e artigo 2º, da Resolução supracitada, atribuições conduzidas ao fornecimento de alimentos, no caso concreto, de hortifrutigranjeiros."

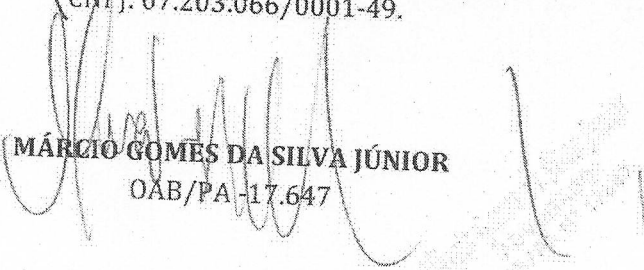
*Ex positis*, tendo em vista os fundamentos fáticos e jurídicos acima declinados, **Requer a EXCLUSÃO DO ITEM 10.1.1 DO EDITAL. QUER PORQUE NÃO HÁ AMPARO LEGAL, QUER PORQUE FERRE A LIVRE CONCORRÊNCIA, A ISONOMIA, A LEGALIDADE E O INTERESSE PÚBLICO.**

Ressalte-se, por oportuno, que somente mediante a correção do item indicado acima, é que instrumento convocatório irá atingir sua finalidade, CASO NÃO HAJA A RETIFICAÇÃO, DESDE LOGO, INFORMAMOS QUE O PROCESSO SERÁ DENUNCIADO AO TCU, CGU, MINISTÉRIO PÚBLICO E TCM/PA, VISANDO CORROGIR TAMANHA ILEGALIDADE.

Termos em que,  
Pede e espera Deferimento.  
São Miguel do Guamá - PA, 15 de julho de 2020.



**RAIMUNDO TARCIZO O. SILVA EPP**  
CNPJ: 07.203.066/0001-49.



**MÁRCIO GOMES DA SILVA JÚNIOR**  
OAB/PA - 17.647



ESTADO DO PARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPÉ-AÇU  
SETOR DE LICITAÇÃO E CONTRATOS



OFICIO. N.º 015/2020 – CPL/ PMI

Igarapé - Açú, 16 de julho de 2020.

A Empresa

**EMPRESA RAIMUNDO TARCIZO O. SILVA ATACAREJO – EPP**  
**CNPJ: 07.203.866/0001-49**

Assunto: **Resposta a Impugnação**

O Pregoeiro em suas atribuições legais recebeu em por e mail, o pedido de impugnação da referida empresa, de acordo com a clausula edilícia que diz;

***10.1.1 As proponentes deverão apresentar cópia do Manual de Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos, assinado por um profissional competente, devidamente registrado no Conselho de Classe do ano vigente.***

Que dispõe do direito do pedido de esclarecimento e impugnação, onde se verificou a importância de averiguar a legalidade da impugnação, onde foi encaminhado para a responsável técnica pois a exigência da mesma, onde o documento de resposta da impugnação consta em anexo.

De acordo com o documento encaminhado pela responsável técnica em anexo resolve: Manter a cláusula edilícias da exigência da 10.1.1, que se respalda a legalidade da exigência do documento, de acordo com a RDC N° 218.

Sem mais para o momento manifesto votos de consideração e apreço

**ROBSON RAPHAEL OLIVEIRA DE ANDRADE**  
**PREGOEIRO**





## RELATÓRIO SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 002/2020



**INTERESSADO:** Prefeitura Municipal de Igarapé-Açu

**Assunto:** PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 017/2020 que visa a aquisição de itens para compor o cardápio de merenda escolar.

A Secretaria Municipal de Educação solicitou à Prefeitura que fosse aberto processo licitatório com a finalidade de compra de itens para compor os kits de alimentação das escolas da rede municipal de ensino.

Foi aberta licitação de nº SRP Nº 017/2020 onde houve pedido de impugnação ao item do edital que dizia **“10.1.1 do edital estabelece que as proponentes deverão apresentar cópia do manual de boas práticas de manipulação dos alimentos, assinado por um profissional competente, devidamente registrado no conselho de classe do ano vigente”**. Contudo, o referido item está de acordo com as legislações RDC Nº 218, DE 29 DE JULHO DE 2005, que tem como objetivo **“Estabelecer procedimentos higiênico-sanitários PARA PREPARO, ACONDICIONAMENTO, ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUIÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO de alimentos e bebidas, com a finalidade de prevenir doenças de origem alimentar.”**, que se aplica à **“UNIDADES DE COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS E AOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO QUE REALIZAM ALGUMA DAS SEGUINTE ATIVIDADES: PREPARO, ACONDICIONAMENTO, ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUIÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO de alimentos e bebidas.”** E a RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004, que tem como objetivo **“Estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de ALIMENTAÇÃO A FIM DE GARANTIR AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO ALIMENTO PREPARADO.”**, que se aplica à **“Aplica-se aos serviços de alimentação que REALIZAM ALGUMAS DAS SEGUINTE ATIVIDADES: MANIPULAÇÃO, PREPARAÇÃO, FRACIONAMENTO, ARMAZENAMENTO, DISTRIBUIÇÃO, TRANSPORTE, EXPOSIÇÃO À VENDA E ENTREGA de alimentos preparados ao consumo”**. Tratando-se de alimentação escolar, bem como o manuseio dos alimentos que se dá desde a embalagem dos alimentos até a forma adequada de manuseio e transporte, faz-se necessário **O ITEM 10.1.1 DO EDITAL ESTABELECE QUE AS PROPONENTES DEVERÃO APRESENTAR CÓPIA DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS, ASSINADO POR UM PROFISSIONAL**



**COMPETENTE, DEVIDAMENTE REGISTRADO NO CONSELHO DE CLASSE DO ANO VIGENTE.**

Estas legislações citadas definem que:

- Manipulação de alimentos e bebidas: operações efetuadas sobre a matéria-prima para obtenção de alimentos e bebidas preparados com vegetais, **ENVOLVENDO AS ETAPAS DE PREPARO, ACONDICIONAMENTO, ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUIÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO.**
- Manipulador de alimentos: qualquer pessoa que **ENTRA EM CONTATO DIRETO OU INDIRETO COM O ALIMENTO OU A BEBIDA.**
- Boas Práticas: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de **GARANTIR A QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA E A CONFORMIDADE DOS ALIMENTOS COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA.**
- Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, **INCLUINDO, NO MÍNIMO, OS REQUISITOS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS DOS EDIFÍCIOS, A MANUTENÇÃO E HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, DOS EQUIPAMENTOS E DOS UTENSÍLIOS, O CONTROLE DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO, O CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS, A CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL, O CONTROLE DA HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES,** o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado.
- Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece **INSTRUÇÕES SEQUENCIAIS PARA A REALIZAÇÃO DE OPERAÇÕES ROTINEIRAS E ESPECÍFICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS.**



Igarapé-Açu, 15 de julho de 2020.

**Camila Ferreira Pereira**  
**Nutricionista RT – PNAE**  
**CRN7 – 9.758**