

DECISÃO

EMENTA: APONTAMENTOS REALIZADOS PELA NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICO – RESOLUÇÃO EXPEDIDA PELO MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO/PRESIDENTE DO CONSELHO DELIBERATIVO DO FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO – FNDE - Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020 - REVOGAÇÃO DO PROCESSO DE LICITAÇÃO - PERP nº 10.006/2021PERP/2021.

I – DA SÍNTESE DOS FATOS

Trata-se de procedimento licitatório realizado na modalidade pregão eletrônico, autuado sob o nº 10.006/2021PERP/2021, que tem como objeto *REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURAS E EVENTUAIS AQUISIÇÕES DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR DO ANO LETIVO 2021 VISANDO ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE APUIARÉS-CE.*

O referido processo licitatório encontra-se devidamente adjudicado, aguardando homologação desta unidade gestora.

No entanto, após detida análise dos itens objetos da licitação e sua correlação com as exigências constantes na Resolução expedida pelo Presidente do Conselho Deliberativo do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE (Ministério da Educação) nº 06, de 08 maio de 2020, foi detectado pela Nutricionista Responsável Técnico a ausência de itens exigidos no cardápio alimentar escolar, bem como a existência de itens em desconformidade com as exigências técnicas constante da referida Resolução, conforme considerações abaixo.

Considerando a importância de adequar o termo de referência a legislação vigente RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020 que dispõe sobre a mais atual recomendação sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, bem como as próprias considerações descritas que evidenciam a autonomia e responsabilidade do nutricionista como articulador no que se refere a segurança alimentar e nutricional, assim como promoção de práticas alimentares saudáveis, também descritas no capítulo III, Art.14:

“É de responsabilidade da Seduc, da Prefeitura Municipal e da escola federal, no âmbito de sua respectiva jurisdição

administrativa, mediante atuação coordenada dos profissionais de educação e do responsável técnico e demais nutricionistas, a inclusão da educação alimentar e nutricional – EAN no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa de maneira transversal o currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas e habilidades que promovam modos de vida saudáveis, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional”.

Considerando ainda a exigência descrita no capítulo IV, seção II, Art.17:

“Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo RT do PNAE, tendo como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável”.

Assim, a Responsável Técnico solicitou que esta unidade administrativa considerasse a possibilidade de realizar os ajustes apontados, inclusive fundamentando sua recomendação na proibição constante no art. 22 da Resolução nº 06, de 08 maio de 2020, expedida pelo Presidente do Conselho Deliberativo do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE (Ministério da Educação), onde proíbe a utilização de recurso no âmbito do PNAE para aquisição de: [...] cereais com aditivo ou adoçado [...], bem como pela ausência de cardápio minimamente adaptado para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras, nos termos do §1º do art. 17 da referida Resolução.

Outrossim, solicita a inclusão de alguns itens lista em anexo, objetivando tornar o cardápio mais diversificado, de modo a respeitar a cultura, tradições e hábitos alimentares saudáveis aplicados no Município de Apuiarés (art. 5º, I da Resolução nº 06, de 08 maio de 2020).

Com isso, vieram os autos para decisão.

Esse é o Relatório.

II -DA FUNDAMENTAÇÃO

As razões expostas pela Responsável Técnico devem ser acolhidas, posto que encontram respaldo em exigências normativas do Conselho Deliberativo do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.

Vejamos as seguintes normas referidas pela Sra. Livia Maria Silva Gomes:

Art. 22 É proibida a utilização de recursos no âmbito do PNAE para aquisição dos seguintes alimentos e bebidas ultraprocessados: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou parareconstituição.

Art. 17 Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo RT do PNAE, tendo como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável.

§ 1º Os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.

[...]

Analisando a pauta de alimentos objeto da presente licitação, em comparação com as colocações apresentadas, foi verificada a necessidade de proceder com os ajustes apontados, sobretudo pela inclusão de itens capazes de atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais nos termos da norma acima transcrita, posto que ausentes no presente certame, ocasionando a desassistência de alunos diagnosticados com necessidades alimentares especiais.

Assim, passo a análise da possibilidade jurídica de revogação do presente certame.

Inicialmente, cumpre-nos salientar que a Administração Pública ao acolher as ponderações plausíveis apresentadas, o faz conforme previsão expressa no art. 49 da Lei de Licitações, uma vez ser a forma adequada de desfazer o certame ora em comento, tendo em vista a superveniência de razões de interesse público que fazem com que o procedimento licitatório, inicialmente pretendido, não seja mais conveniente e oportuno para a Administração Pública diante das considerações de ordem técnica expostas pela Sra. Livia Maria Silva Gomes (nutricionista responsável pelo cardápio de alimentação escolar).

Desta forma, a Administração Pública não pode se desvencilhar dos princípios que regem a sua atuação, principalmente no campo das contratações públicas, onde se deve buscar sempre a satisfação do interesse coletivo, obedecendo aos princípios previstos no art. 37 da Constituição Federal e no art. 3º da lei 8.666/93. A aplicação da revogação fica reservada, portanto, para os casos em que a Administração, pela razão que for, perder o interesse no

prosseguimento da licitação ou na celebração do contrato. Trata-se de expediente apto, então, a viabilizar o desfazimento da licitação e a suspensão da celebração de um futuro contrato com base em critérios de conveniência e oportunidade.

Acerca do assunto, o artigo 49 "caput" da Lei 8.666/93, in verbis, preceitua que:

"Art. 49. A autoridade competente para a aprovação do procedimento somente poderá revogar a licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

Verifica-se pela leitura do dispositivo anterior que, não sendo conveniente e oportuna para a Administração, esta tem a possibilidade de revogar o procedimento licitatório, acarretando inclusive, o desfazimento dos efeitos da licitação.

Nesse sentido, destaco a seguinte colocação de Marçal Justen Filho:

No exercício de competência discricionária, a Administração desfaz seu ato anterior por reputá-lo incompatível com as funções atribuídas ao Estado. A revogação pressupõe que a Administração disponha da liberdade para praticar um certo ato ou para determinar alguns de seus aspectos. (Justen Filho, Marçal. Comentários à lei de licitações e contratos administrativos / Marçal Justen Filho, 15ª ed., São Paulo: Dialética, 2021, página 770)

Ainda sobre revogação e a recomendação da Responsável Técnico, tida como fato novo, colaciono as seguintes lições de Marçal Justen Filho:

[...] A Administração pode desfazer seus próprios atos, a qualquer tempo, tendo em vista a avaliação de sua inconveniência. Tendo concluído que o ato é conveniente e determinado sua prática ou manutenção, a Administração se vincula a essa decisão. Poderá revê-la desde que existam circunstâncias novas, inexistentes ou desconhecidas à época anterior. (Justen Filho, Marçal. Comentários à lei de licitações e contratos administrativos / Marçal Justen Filho, 15ª ed., São Paulo: Dialética, 2021, página 771)

Desse modo, a Administração ao constatar a inconveniência e a inoportunidade poderá rever o seu ato e conseqüentemente revogar o processo licitatório, respeitando-se assim os princípios da legalidade e da boa-fé administrativa.

III -DA DECISÃO

Diante do exposto, com fulcro nos fundamentos de fato e de direito já expostos, decido pela a **REVOGAÇÃO DO PROCESSO DE LICITAÇÃO PERP nº 10.006/2021PERP/2021** nos termos do art. 49 da Lei nº 8.666/93.

Procedam-se com as publicações de praxe, bem como notifique-se a empresa vencedora, para que, caso queira, possa requerer o que entender de direito no prazo de 05 dias.

Apuiarés, 12 de maio de 2021.

Maria Aurilêda Bernardo Barbosa
Maria Aurilêda Bernardo Barbosa
Secretária de Educação

ITENS A SEREM ADICIONADOS A PAUTA DE LICITAÇÃO.

<p>AVEIA EM FLOCOS FINOS</p>	<p>Aveia em flocos finos, de 1ª qualidade, rica em fibras e proteína, sem sódio na composição, aspecto, odor, sabor e cor característicos do produto. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos, embalagem primária em saco plástico atóxico contendo de 170g a 250g do produto e embalagem secundária em caixa contendo todas as informações nutricionais, ingredientes e data de validade. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.</p>
<p>BISCOITO DOCE 0 LACTOSE</p>	<p>Biscoito doce tipo maisena, sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal, fabricado a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de material terroso, parasitas, sujidades e larvas, integros e em perfeito estado de conservação. Deve estar em embalagem plástica, atóxica, resistente, lacrada, contendo lista de ingredientes, informação nutricional e prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante, pacote de 400g.</p>
<p>ABACAXI</p>	<p>Abacaxi "in natura", produtos de primeira qualidade, tamanho médio, íntegro, sem deformações e contaminações, consistência firme, sem indícios de germinação, bom grau de maturação, de forma que seja possível manipular, que o transporte seja realizado em condições que propiciem o consumo. Deverá conter as informações, data e local onde a fruta foi colhida, entregue em embalagens em caixa íntegras e sem que haja danos durante o transporte.</p>
<p>LARANJA</p>	<p>Laranja "in natura", de primeira qualidade, tamanho médio, íntegra, sem deformações e contaminações, consistente e firme, que apresente características próprias do produto, bom estado de maturação, entregue em embalagens em caixa íntegras e sem que haja danos durante o transporte.</p>
<p>GOIABA</p>	<p>Goiaba "in natura", vermelha fresca de primeira qualidade, com aspecto, cor,</p>

	cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes, devendo está bem desenvolvida e em bom estado de maturação, isenta de qualquer possível contaminante, sem a presença de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio ou transporte, Acondicionada em caixas com 18 unidades.
BATATA INGLESA	Batata inglesa "in natura" produto de primeira qualidade, tamanho médio, sem deformações e isenta de qualquer possível contaminante, consistência firme, sem indicio de germinações, bom estado de maturação, entregue em embalagens em caixa íntegras e sem que haja danos durante o transporte.
BETERRABA	Beterraba " in natura", produto de primeira qualidade, tamanho médio, sem deformações e isenta de qualquer possível contaminante, consistência firme, sem indicio de germinações, bom estado de maturação, entregue em embalagens em caixa íntegras e sem que haja danos durante o transporte.
CENOURA	Cenoura "in natura", produto de primeira qualidade, tamanho médio, sem deformações e isenta de qualquer possível contaminante, consistência firme, sem indicio de germinações, bom estado de maturação, entregue em embalagens em caixa íntegras e sem que haja danos durante o transporte.

Apuiarés, 12 de maio de 2021.

Atenciosamente,

Maria Aurilêda Bernardo Barbosa