



**JUSTIFICATIVA TÉCNICA
INDEFERIMENTO DA PROPOSTA ORÇAMENTÁRIA**

1. Contextualização e Necessidade da Contratação

A presente contratação tem como finalidade complementar a alimentação oferecida aos beneficiários das atividades socioeducativas destinadas a pessoas com deficiência e mobilidade reduzida, realizadas na Escola Municipal Antônio Carlos Lemos, Contagem, pela Secretaria Municipal de Direitos Humanos e Cidadania (SMDHC). A aquisição da polpa de frutas congelada, com vigência de 24 meses, visa atender às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e aos termos previstos no Decreto Municipal nº 875/2023, garantindo a qualidade e a segurança dos insumos alimentares destinados ao atendimento socioeducativo.

2. Especificações do Termo de Referência

Conforme o Termo de Referência, as polpas a serem adquiridas devem obedecer aos seguintes critérios:

Polpa de Abacaxi Congelada:

- Produto não fermentado e não diluído, obtido exclusivamente da parte comestível do abacaxi através de processo tecnológico adequado;
- Teor mínimo de sólidos totais: 14 g/100g;
- Preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e detritos;
- Não deve conter fragmentos de partes não comestíveis ou substâncias estranhas, como aditivos (açúcar, acidulantes, corantes e conservadores químicos);
- Características sensoriais: cor variando do branco ao amarelado, sabor doce e levemente ácido, aroma característico;
- Embalagem primária: plástica, transparente, atóxica e asséptica, de 1 kg, com embalagem secundária que preserve a integridade do produto;
- Apresentação de selo de inspeção e conformidade com os parâmetros microbiológicos fixados pela legislação da ANVISA.

Polpa de Goiaba Congelada:

- Produto não fermentado e não diluído, obtido exclusivamente da parte comestível da goiaba, com teor mínimo de sólidos totais de 11 g/100g;
- O produto deve ser preparado com frutas sãs, sem a presença de parasitas, detritos ou fragmentos de partes não comestíveis, sem adição de açúcar, acidulantes, corantes e conservadores químicos;
- Características sensoriais: cor variando do branco ao vermelho, sabor doce, aroma característico;



- Embalagem conforme especificado.

Polpa de Manga Congelada:

- Deve obedecer aos parâmetros de um produto não fermentado, não diluído, obtido exclusivamente da parte comestível da manga, com teor mínimo de sólidos totais de 14 g/100g;
- Não pode conter aditivos que alterem sua composição natural, preservando as características sensoriais inerentes à fruta.

Polpa de Maracujá Congelada:

- Produto não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível do maracujá, com teor mínimo de sólidos totais de 11 g/100g;
- Deve ser preparado com frutas sãs, isentas de parasitas e detritos, sem adição de substâncias químicas que alterem sua composição natural.

3. Divergências Apresentadas na Proposta Orçamentária

Após análise minuciosa da proposta apresentada pelo fornecedor Cooperativa Agrícola De Desenvolvimento Sustentável do Sul da Bahia – COOPADESBA, CNPJ: 28.716.605/0001-00, I.E.: 143.610.258, Endereço: Rodovia BA 250, Gandu/Piraí do Norte, Km 14, Fazenda São Roque, S/N, Povoado de Tararanga, Zona Rural, Gandu – BA, CEP: 45675-000), foram identificadas as seguintes inconformidades em relação aos requisitos estabelecidos no Termo de Referência:

Produto Ofertado e Ingredientes:

- a) No orçamento da polpa de abacaxi, o produto ofertado apresenta adição de ácido cítrico (INS 330 – acidulante), benzoato de sódio (INS 211 – conservador) e metabisulfito de sódio (INS 223 – antioxidante).
- b) O Termo de Referência exige que a polpa de abacaxi seja um produto natural, sem a adição de açúcar, acidulantes, corantes e conservadores químicos, a fim de preservar sua composição normal e suas características sensoriais.

Parâmetros Físico-Químicos:

- a) Para a polpa de abacaxi, o Termo de Referência estabelece um teor mínimo de sólidos totais de 14 g/100g. Contudo, a proposta indica um valor mínimo inferior (por exemplo, 11,50 g/100g no caso de alguns produtos), o que compromete a conformidade do produto com a especificação requerida.



- b) Essa diferença nos parâmetros fundamentais compromete a identidade e a qualidade do produto, prejudicando o atendimento da finalidade contratual.

Comparação com Outras Polpas (Goiaba, Manga e Maracujá):

Enquanto o Termo de Referência define requisitos específicos para cada tipo de polpa (por exemplo, para a polpa de goiaba – sólidos totais mínimos de 11 g/100g, para a polpa de manga – 14 g/100g, e para a polpa de maracujá – 11 g/100g), a proposta do fornecedor apresenta padrões que não se coadunam com as exigências estabelecidas para a polpa de abacaxi, o que inviabiliza a uniformidade e a integridade dos insumos ofertados.

4. Fundamentação e Princípios da Administração

A contratação deve respeitar os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência, previstos no art. 37 da Constituição Federal, e os dispositivos da Lei nº 14.133/2021 (especialmente nos arts. 75, inciso II e 105), que garantem a seleção de propostas que atendam integralmente aos requisitos técnicos e à finalidade do contrato.

Ademais, o Decreto Municipal nº 875, de 12/05/2023, reforça a necessidade de insumos que cumpram rigorosamente as especificações exigidas para o atendimento socioeducativo.

Considerando que a Administração Pública deve buscar a melhor utilização dos recursos públicos e garantir a segurança e a qualidade dos serviços prestados, quaisquer variações que comprometam os parâmetros essenciais – como a não conformidade com o teor mínimo de sólidos totais e a utilização de aditivos químicos não permitidos – não podem ser toleradas.

Com base nos princípios da eficiência, razoabilidade, instrumentalidade das formas e supremacia do interesse público, o produto ofertado não alcança o objetivo essencial do contrato, que é oferecer um alimento de qualidade, natural e seguro para os beneficiários.

5. Conclusão

Diante das discrepâncias apontadas, em especial:

- a) A inclusão de aditivos químicos (ácido cítrico, benzoato de sódio e metabissulfito de sódio) na polpa de abacaxi, contrariando a exigência de um produto natural;
- b) O teor de sólidos totais informado (inferior a 14 g/100g), que não atende ao parâmetro mínimo estabelecido;
- c) E as divergências comparativas entre as especificações técnicas do produto ofertado e os requisitos do Termo de Referência, conclui-se que a proposta não atende integralmente às exigências do edital.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CONTAGEM

Secretaria Municipal de Direitos Humanos e Cidadania

Subsecretaria de Direitos Humanos

Superintendência de Políticas Públicas para Pessoas com Deficiência e Mobilidade Reduzida

Portanto, com base na análise técnica e na fundamentação jurídica amparada na Lei nº 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 875/2023, **recomenda-se o indeferimento da proposta apresentada, a fim de garantir a aquisição de insumos que efetivamente atendam ao interesse público, a qualidade e a segurança alimentar dos beneficiários.**

Contagem, MG, 02 de abril de 2025.

Alison Pereira Ramos – matrícula 1601874

Assistente Social CRESS nº 22.755/ 6ª Região

SMR/SMDHC