



MUNICÍPIO DE GUARAPARI
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

MUNICÍPIO DE GUARAPARI

9624 / 2020

12/05/2020 15:10



REQUERENTE: BRIGIDA NOBREGA

Grupo do Assunto: ENCAMINHANDO

Assunto: RECURSO

ENC RECURSO ADMINISTRATIVO REFERENTE AO PROCESSO
2.271/2020 EDITAL CONCORRENCIA PUBLICA 002/2020



À COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO DA PREFEITURA
MUNICIPAL DE GUARAPARI

Edital de Concorrência nº 02/2020

BRIGIDA NOBREGA 88010570915, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o n.º 20.773.546/0001-92, com sede na AV. PRAIANA, 474 Edif. Carlos Drumond Andrade Apto. 103A, PRAIA DO MORRO, GUARAPARI/ES, 29.216-090, representada neste ato por CLAUDIA APARECIDA MENDES DA SILVA, brasileira, casada, portadora do RG nº 15.818.989 SSP/SP e do CPF n.º 051.617.178-07, conforme Carta Credencial nos autos, vem respeitosamente interpor RECURSO ADMINISTRATIVO pelos motivos de fato e de direito a seguir aduzidos.

DAS RAZÕES RECURSAIS

Trata-se de recurso administrativo interposto pela empresa BRIGIDA NOBREGA 88010570915, no âmbito do procedimento licitatório, para questionar a inabilitação da empresa pela interpretação do item 3 do edital:

Da justificativa referente ao item 3 – Concessão Administrativa:

Que o produto comercializado (molho de tomate italiano) tem total relação com a mais alta cúpula da gastronomia em que poucos são os capacitados a fazer por ser um ingrediente caseiro de receita italiana com longa duração de preparo e especiaria principal e complemento diferenciado em pratos servidos pelos melhores restaurantes das cidades que se preocupam com a qualidade do prato final e saúde do cliente.

Que o exigido no item 3.3.1 da atividade econômica da gastronomia onde explicita o foco principal, e não exclusiva, é a comercialização dos gêneros alimentícios de lanchonete e bar, onde um preparo deste produto demanda ser um Chef, e pode-se interpretar de uma experiência superior, alusiva e comprobatória de capacidade na arte de cozinhar, atender e fornecer com excelência.

Porém expomos também que a descrição da atividade econômica principal e secundária descrita no CNPJ da participante é compatível e respeitosa com o objetivo da presente licitação.

Av. Praiana, 474 – Aptº. 103 – Praia do Morro
Guarapari/ES – (27) 99609-5586



Portanto, entendemos que não há motivos plausíveis para o indeferimento da habilitação da empresa à licitação.

Para isso e para ajudar no entendimento segue abaixo matérias e receitas com as respectivas fontes para contribuir no entendimento de nossa justificativa.

Do Produto (Molho de Tomate Italiano):

“Um bom molho de tomate realça o sabor dos pratos e tem benefícios a saúde”

O molho de tomate caseiro é a especialidade da mais alta gastronomia italiana, assim diz diversas matérias no vasto recurso da internet (links abaixo).

A arte de fazer um bom molho de tomate para realçar o sabor dos pratos, começa em selecionar os melhores ingredientes, estabelecer o modo de preparo, os tipos de instrumentos e quem irá fazer esta especiaria.

Já é comprovado que o molho italiano faz parte de um relacionamento importante entre uma alimentação saudável e a qualidade internacional, pois não é qualquer um que sabe fazer este molho, que tem a paciência e os cuidados no seu preparo.

Pois o molho exige paciência e amor (vária de 4 a 10 horas de cozimento).

Por isso muitos recorrem aos molhos industrializados pela praticidade.

E este é um dos motivos de serem ensinados cuidadosamente por Chefs de Cozinha de alto padrão.

Além de todo bom restaurante italiano e de massas ter um Chef de cozinha entendido do assunto.

Estabelecimentos gastronômicos que mantêm este nível de qualidade de produtos são os que fazem a diferença para um público exigente e de bom gosto na hora de optar por um prato que leva este incrível ingrediente (filé a parmegiana, espaguetes, nhoques...).

DA MATÉRIA:

“Molho De Tomate Apresenta Benefícios Surpreendentes”

O molho de tomate, que confere sabor a tantas receitas, também apresenta inúmeros benefícios à saúde.

Alguns, inclusive, bastante surpreendentes.

O licopeno, pigmento que dá cor ao tomate, por exemplo, é um importante antioxidante natural, capaz de proteger as células do organismo contra os efeitos nocivos do excesso de radicais livres, reduzindo assim o risco de doenças crônicas, inclusive o **câncer**, e combatendo o envelhecimento.



Pesquisas recentes mostram que o licopeno também é um importante aliado do coração e ajuda a controlar a pressão arterial.

O que chama atenção é que o licopeno é um pigmento lipossolúvel e, por isso, tem maior absorção quando consumido junto com gordura e sua biodisponibilidade é aumentada após o cozimento – daí a importância do tomate ser consumido na forma de molho.

“Quando preparado com tomate, cebola, alho e azeite de oliva, o molho oferece uma combinação de nutrientes que ajuda a inibir a oxidação do colesterol ruim e a combater processos inflamatórios”, informa a nutricionista Bianca Naves.

Já a vitamina A presente no tomate contribui para prevenir a chamada cegueira noturna e a degeneração macular, principal causa de cegueira entre idosos.

Os minerais, como sódio, magnésio e potássio, ajudam a equilibrar o metabolismo de forma natural.

As fibras, também presentes, contribuem para o funcionamento do intestino.

Post oferecido por: Grupo Predilecta

<https://vidaplenaebemestar.com.br/bem-estar/alimentacao/molho-de-tomate-apresenta-beneficios-surpreendentes>

Das Receitas e Fontes de Pesquisas:

Receita 1)

Receita do verdadeiro molho de tomate italiano

Chef Emmanuele Cucchi ensina segredos e detalhes do preparo

Os amantes das especialidades italianas sabem que um bom molho de tomate pode mudar o sabor de um prato. Sabendo disso, o chef italiano Emmanuele Cucchi cede gentilmente aos leitores da Casa Vogue o passo a passo do legítimo molho de tomate criado na Itália.

Cucchi estará em São Paulo nos dias 6 e 7 de fevereiro para realizar aulas de alta gastronomia italiana no Estúdio Gastronômico.

Ele e Livia Cucchi, sua esposa, ensinam receitas e dão dicas no Samba Cooking.

Confira o passo a passo e veja abaixo um vídeo do chef ensinando tudo o que é preciso saber sobre o preparo do molho de tomate.

Ingredientes

- 1 kg de tomates frescos e maduros
- 1 cebola roxa (pode ser a branca)
- Azeite extra virgem italiano
- Manjericão
- Água se necessário

Observações

- Não colocar alho
- Não exagerar na cebola
- Não faça o molho muito denso
- Não exagerar no sal



Utensílios

- Esprededor de tomate manual ou extrator elétrico (para manter o cor e nutrientes)*
- Tábua de corte
- Faca do chef
- Panela (pequena) proporcional a quantidade de molho que queira preparar

Caso não tenha utensílios utilize a técnica do choque térmico para retirar a pele do tomate:

Cortar levemente a pele e colocar os tomates em água fervendo, em seguida em água fria com gelo.

Assim fazendo será mais fácil retirar a pele.

Dividir o tomate em 4 partes, retirar as sementes e cortar em cubos pequenos.

Não usar o liquidificador para não deixar o molho de cor rosa e espumoso.

Modo de preparo

- Faça cortes finos na cebola para desmanchar durante o cozimento.
- Não cortar a cebola em cubinhos.
- Em uma panela média, colocar a cebola fatiada e azeite extra virgem de oliva
- Leve ao fogo baixo até a cebola soltar um perfume doce, ao chegar neste ponto, colocar o tomate e temperar com sal (o quanto baste)
- Deixe cozinhar em fogo médio por pelo menos uma hora.
- Se precisar coloque água para não queimar.
- Quando chegar ao ponto desejado desligue o fogo e junte as folhas de manjeriço.

<https://casavogue.globo.com/LazerCultura/Comida-bebida/Receita/noticia/2016/02/receita-do-verdadeiro-molho-de-tomate-italiano.html>

Receita 2)

APRENDA A FAZER O TRADICIONAL MOLHO DE TOMATE ITALIANO SEM ERROS

Um bom molho de tomate é metade do caminho para ter um prato de massa perfeito. Você até pode dizer que temos boas marcas de molhos de tomates já prontos – o que facilita um montão sua vida! -, mas nada substitui um molho feito inteirinho em casa, começando por tirar a pele dos tomates até temperar com muito manjeriço, alho, cebola, pimenta do reino e alguns outros temperos de sua preferência.

Porém, a gente bem sabe que essa tarefa não é nada fácil.

Sempre vêm várias dúvidas de como fazer ou quais seriam os truques usados naqueles restaurantes italianos tradicionalíssimos que encontramos por aí.

Como fazem para tirar a pele do tomate?

Como regulamos a acidez?

Que tempero usar?

Quanto tempo na panela?

Enfim, muitas dúvidas e pouca experiência na cozinha!

BRIGIDA NOBREGA
CNPJ: 20.773.546/0001-92

Pensando em tudo isso, resolvemos aprender na prática como faz.
Para isso, invadimos a cozinha do chef Felipe Almeida Florencio, no restaurante La Grassa, em São Paulo, para aprender detalhadamente a receita de um molho delicioso e tipicamente italiano que eles fazem por lá.
Tudo bem detalhado e bem mais simples do que você imagina!

Ingredientes (serve duas pessoas):

- 2 kg de tomate italiano
- 1 maço de manjericões
- 4 dentes de alho
- 1 cebola
- 1 colher de sopa de manteiga
- azeite
- sal, açúcar e pimenta do reino moída.

Molho de tomate

- 1) compre tomates do tipo italiano, que é o mais ideal para molhos.
- 2) Escolha os mais maduros, bem vermelhos!
- 3) O chefe recomenda 1 kg de tomate por pessoa porque o molho reduz bastante.
- 4) Nesse passo a passo, daremos quantidades baseadas em uma receita para duas pessoas ok?...

<http://www.virgula.com.br/casa-e-comida/passos-a-passos-aprenda-a-fazer-um-molho-de-tomate-delicioso-e-bem-italiano/>

DOS PEDIDOS

Diante do exposto, requer-se a Vossas Senhorias, que se digne a dar provimento ao recurso, afim de revisar e dar a classificação a autora incluindo seu nome no rol de habilitados, por ser de inteira Justiça!

Pedimos e aguardamos deferimento.

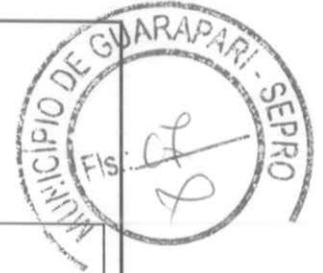
Brigida Nobrega

BRIGIDA NOBREGA 88010570915
CNPJ: 20.773.546/0001-92
RG: 3.210.105-4/SSP-PR
CPF: 880.105.709-15





REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA



NÚMERO DE INSCRIÇÃO 20.773.546/0001-92 MATRIZ		COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL		DATA DE ABERTURA 05/08/2014
NOME EMPRESARIAL BRIGIDA NOBREGA 88010570915				
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) *****				PORTE ME
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL 56.11-2-04 - Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas, sem entretenimento				
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS 56.11-2-03 - Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares				
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA 213-5 - Empresário (Individual)				
LOGRADOURO AV PRAIANA	NÚMERO 474	COMPLEMENTO APT 303		
CEP 29.216-090	BAIRRO/DISTRITO PRAIA DO MORRO	MUNICÍPIO GUARAPARI	UF ES	
ENDEREÇO ELETRÔNICO		TELEFONE (27) 9753-6054		
ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR) *****				
SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA			DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 05/08/2014	
MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL				
SITUAÇÃO ESPECIAL *****			DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL *****	

Aprovado pela Instrução Normativa RFB nº 1.863, de 27 de dezembro de 2018.

Emitido no dia **08/04/2020** às **14:56:13** (data e hora de Brasília).

Página: 1/1

Amal



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

TÍTULO ELEITORAL IDENTIFICAÇÃO BIOMÉTRICA

NOME DO ELEITOR
BRIGIDA NOBREGA

DATA DE NASCIMENTO 09/10/1960	Nº INSCRIÇÃO 0323 6521 0671	ZONA 024	SEÇÃO 0047
MUNICÍPIO / UF GUARAPARI/ES	DATA DE EMISSÃO 07/05/2018		

JUIZ ELEITORAL
[Handwritten Signature]

ALGO JUNTAMENTE COM MARCA D'ÁGUA - JUSTIÇA ELEITORAL

Amns.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

POLEGAR DIREITO

Brigida Ribeiro

ASSINATURA OU IMPRESSÃO DIGITAL DO ELEITOR

VÁLIDO SOMENTE COM MARCA D'ÁGUA - JUSTIÇA ELEITORAL

VALIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL

REGISTRO GERAL: 3.210.105-4 DATA DE EXPEDIÇÃO: 18/05/2009

NOME: BRIGIDA NOBREGA

FILIAÇÃO: SINESIO CARNEIRO NOBREGA
MARIA PLACIDO NOBREGA

NATURALIDADE: PARANAÍVA/PR DATA DE NASCIMENTO: 09/10/1960

DOC. ORIGEM: COMARCA=LONDRINA/PR, 1 OFÍCIO
C.CAS.AV.DIV=2218, LIVRO=5, FOLHA=120

CURITIBA/PR

ASSINATURA DO DIRETOR
LEI Nº 7.116 DE 29/08/83

É PROIBIDO PLASTIFICAR

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA
INSTITUTO DE IDENTIFICAÇÃO DO PARANÁ
RG: 3.210.105-4

MUNICÍPIO DE PARANAÍVA/PR

SEPRO

ASSINATURA DO TITULAR
CARTEIRA DE IDENTIDADE

MINISTÉRIO DA FAZENDA
SECRETARIA DA RECEITA FEDERAL
COORDENAÇÃO DO SISTEMA DE INFORMACOES
ECONOMICAS - SIFPE

SECRETARIA DA RECEITA FEDERAL
INSCRIÇÃO DE PESSOAS FÍSICAS

Nº DE INSCRIÇÃO: 880105709-15

NOME COMPLETO: Brigida Nobrega.

NASCIMENTO: 09.10.60

TERA VALIDADE SOMENTE COM O ACOMPANHAMENTO DO DOCUMENTO DE IDENTIDADE

VALIDO EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL

CARTELA É O DOCUMENTO COMPROBATORIO DE INSCRIÇÃO NO CADASTRO DE PESSOAS FÍSICAS - CPF E O OBRIGATORIO, NOS CASOS LEGALMENTE DETERMINADOS, QUALQUER ORIENTAÇÃO DE NATUREZA TRIBUTARIA, PROCURE A UNIDADE LOCAL DA SECRETARIA DA RECEITA FEDERAL

SÍMBOLO DO ALENTE EMISSOR

399/0082-81

24/05/90

PARANÁ - INDOREDO/BRASIL

SOCIEDADE ANÔNIMA

0910200-0

VALIDADE: ASSINATURA DO TITULAR OU DO RESPONSÁVEL PELA EMISSÃO

PODE INSTALAR O DOCUMENTO EM QUALQUER LOCAL

880.105.709-15

Camila

MINISTÉRIO DA FAZENDA
SECRETARIA DA RECEITA FEDERAL
COORDENAÇÃO DO SISTEMA DE INFORMACOES
ECONOMICO-FISCAIS - CIEF

CIC

Nº DE INSCRIÇÃO NO CADASTRO DE PESSOAS FISCAIS - CPF
051 617 178 07

NOME COMPLETO
CLAUDIA APARECIDA MENDES DA SILVA

NASCIMENTO
10.12.66

ASSINATURA
Cambilva

TERÁ VALIDADE SOMENTE COM A APRESENTAÇÃO DE DOCUMENTO DE IDENTIDADE

MUNICÍPIO DE GUARAPARI - SEPTO

VALIDO EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL

ESTE CARIMBO É DOCUMENTO COMPROBATÓRIO DE INSCRIÇÃO NO CADASTRO DE PESSOAS FISCAIS - CPF
DE USO OBRIGATORIO NOS CASOS LEGALMENTE DETERMINADOS.
PARA OBTENÇÃO DE ORIENTAÇÃO SOBRE O CADASTRO FISCAL, PROCURE A UNIDADE LOCAL DA SECRETARIA
DA RECEITA FEDERAL DO BRASIL.

CARIMBO DO AGENTE EMISSOR

F. S. R. F. - F. F. 2.º R. F.

I. R. F. - VILHENA - RO
Em **28** / **07** / **1988**

Rosângela
Rosângela Camilo de M. Sousa
TTN 3009.92-6

NOME, MATRÍCULA E ASSINATURA DO FUNCIONÁRIO RESPONSÁVEL PELA EMISSÃO
APROVADO POR INSTRUÇÃO NORMATIVA DO SRF

(REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL)

CÉDULA DE IDENTIDADE
NACIONALIDADE BRASILEIRA

SECRETARIA DA SEGURANÇA PÚBLICA

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

Nome: **CLAUDIA APARECIDA COUTINHO**

Placação: **Luiz Azevedo Coutinho**

Cleudinete Aparecida Coutinho

Assis-SP. **10-DEZ-1966**

Naturalidade: **Assis-SP.**

Claudia Aparecida Coutinho
Assinatura do Portador

(INSTITUTO DE IDENTIFICAÇÃO RICARDO GUMBLETON DAUNT)

(REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL)

15.818.989

REGISTRO GERAL

14-JUL-1961

SECRETARIA DA SEGURANÇA PÚBLICA

Nome: **CLAUDIA APARECIDA COUTINHO**

Série: **B-19**

Nº: **009681**

Polizão Direito

Claudia

(INSTITUTO DE IDENTIFICAÇÃO RICARDO GUMBLETON DAUNT)

SECRETARIA DA SEGURANÇA PÚBLICA

MUNICÍPIO DE GUARAPARI - SEPTO

Nome: **CLAUDIA APARECIDA MENDES DA SILVA**

CPF: **051.617.178-07**

Data Nascimento: **30/12/1966**

Fluio: **LUIZ AZEVEDO COUTINHO**

Nome Completo: **CLAUDINETE APARECIDA COUTINHO**

Assis-SP. **10-DEZ-1966**

Naturalidade: **Assis-SP.**

Claudia

Nº Registro: **04054980002**

Validade: **27/12/2017**

Sexo: **F**

Altura: **1,60**

Cor dos Olhos: **AB**

Cor do Cabelo: **AB**

Local: **Victoria-Espirito Santo**

Data Emissão: **04/01/2013**

07320503818

ES328793710

(INSTITUTO DE IDENTIFICAÇÃO RICARDO GUMBLETON DAUNT)

680471157

PROIBIDO PLASTIFICAR

Amil.

