



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

BRIGIDA NOBREGA
CNPJ: 20.773.546/0001-92



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 mantém 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!

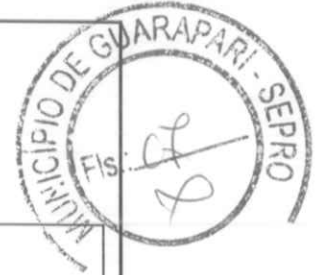
Pedimos e aguardamos deferimento.

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** ID V. **024** ZONA **0047** SEÇÃO

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

E 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 INFORMAÇÕES ECONÔMICAS - SIME

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 COMPROVATÓRIO DE INSCRIÇÃO NO CADASTRO DE PESSOAS FÍSICAS - CPF E OBRIGATÓRIO, NOS CASOS LEGALMENTE DETERMINADOS, QUALQUER ORIENTAÇÃO DE NATUREZA TRIBUTÁRIA, PROCURE A UNIDADE LOCAL DA SECRETARIA DA RECEITA FEDERAL

SÍMBOLO DO ALENTE EMISSOR: 399/0082-81

24/05/90

PARANÁ - INSCRETO DO BRASIL
SOCIEDADE ANÔNIMA
0010200-0

VALIDADE: ASSINATURA DO TITULAR OU INDICATIVO RESPONSÁVEL PELA EMISSÃO
PODE INSTUAR A INSCRIÇÃO EM NOSSO

880.105.709-15

Camila

