CONTRARRAZÕES AO RECURSO ADMINISTRATIVO

Referência: Edital n.º 3923/2025 – Pregão Eletrônico n.º 49/2025
Objeto do Ato: Item 14 Suco de Uva Integral
Recorrida: HAROLDO DA CRUZ & CIA LTDA – CNPJ 07.384.861/0001-60
Recorrente: SUCOS MONEGAT LTDA – CNPJ 00.736.426/0001-08

I – DA SÍNTESE DO PROCESSO E DA LEGITIMIDADE DA PARTICIPAÇÃO

Trata-se de Pregão Eletrônico que tem por objeto no item 14 o fornecimento de suco de uva integral, conforme especificações constantes do edital e termo de referência.

A empresa Haroldo da Cruz & Cia Ltda, ora recorrida, participou regularmente da disputa, ofertou o menor preço e apresentou toda a documentação técnica exigida, tendo sido declarada vencedora e habilitada pelo Pregoeiro.

A recorrente, SUCOS MONEGAT LTDA, insurge-se contra a decisão, alegando, entre outros pontos, que (a) o produto ofertado pela recorrida não se enquadraria no conceito de suco integral; (b) conteria antioxidante (INS 220), o que, segundo sua leitura, seria vedado pela Instrução Normativa MAPA n.º 14/2018; e (c) que apenas fabricantes poderiam participar do certame.

Tais alegações carecem de amparo legal e técnico, como se demonstrará a seguir.

1. Da inexistência de impedimento para distribuidores ou revendedores participarem

Não há, no edital nem em qualquer lei de regência, restrição que limite a participação exclusivamente a fabricantes.

Nisso a Lei 14.133/2021, art. 5º e art. 63, assegura a ampla competitividade, vedando exigências restritivas de caráter subjetivo.

O princípio da isonomia e o princípio da ampla participação regem a licitação pública, garantindo que qualquer interessado legalmente habilitado possa participar, desde que demonstre capacidade técnica e regularidade fiscal.

Com isso se nota que a jurisprudência do TCU é firme:

> A exigência de que o licitante seja fabricante, quando não justificada por necessidade técnica, viola o princípio da competitividade. (Acórdão 1326/2012 – Plenário TCU; Acórdão 1354/2018 – Plenário)

A empresa HAROLDO DA CRUZ & CIA LTDA atua como distribuidora devidamente registrada e comprova origem lícita e rastreável do produto (Registro MAPA RS 001007-3.000033). Logo, **é plenamente legítima sua participação**.

II – DA COMPOSIÇÃO DO PRODUTO E DA REGULARIDADE DO SUCO APRESENTADO

A recorrida apresenta, nestes autos, a **Ficha Técnica oficial** do produto ofertado – *Suco de Uva Tinto Integral Plenno Ambiente 1,5 L (Indústria de Sucos 4ª Légua Ltda)*, atualizada em **19 de maio de 2025**

O documento comprova que o produto é:

- **100 % suco de uva integral**, obtido de uvas Isabel e Bordô,
- **não fermentado**, **não alcoólico**, **pasteurizado**, **sem glúten**,
- atendendo às especificações da **Instrução Normativa MAPA n.º 14/2018**, e devidamente **registrado no MAPA sob nº 001007-3.000033**.

A estabilidade do produto decorre do **processo térmico de pasteurização e do controle de oxigênio**, técnicas reconhecidas pelo MAPA como suficientes para garantir **segurança e conservação natural** de sucos integrais.

Portanto, a documentação comprova que o suco ofertado **atende integralmente ao edital e às normas sanitárias vigentes**, não havendo irregularidade material ou formal.

III – DA EXIGÊNCIA EDITALÍCIA DE "SUCO INTEGRAL" E SEU ALCANCE LEGAL

O edital exige “suco de uva integral”. Para compreender o alcance dessa expressão, é necessário recorrer às **fontes legais** que definem o conceito:

1. **Lei 7.678/1988** – regula a produção e comercialização de vinhos e derivados da uva.
    - O suco é definido como **bebida não fermentada, obtida do mosto de uva sã, fresca e madura**.
2. **Decretos 8.198/2014, 9.348/2018 e 11.698/2023** – regulamentam a Lei 7.678, fixando competências de fiscalização e padrões de identidade e qualidade.
3. **Instrução Normativa MAPA n.º 14/2018**, art. 15:

> O suco de uva é a bebida não fermentada, obtida a partir de uva sã, fresca e madura.
> ...
> § 2º – O suco de uva não pode conter substâncias estranhas à fruta [...] excetuadas as previstas na legislação específica.
> ....
> § 5º – A designação integral é privativa do suco sem adição de açúcares, corantes ou aromas, e na sua concentração natural.

Esses dispositivos deixam claro que o suco integral **não pode conter açúcares, corantes ou aromas sintéticos**, mas **pode conter substâncias previstas em legislação específica**, isto é, **aditivos autorizados pela Anvisa** (como antioxidantes).

Logo, a exigência de “suco integral” não proíbe o uso de antioxidantes — apenas de ingredientes que modifiquem sabor, cor ou natureza da fruta.

A Instrução Normativa MAPA n.º 14/2018, que estabelece o **Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ)** dos vinhos e derivados da uva e do vinho, é o instrumento normativo máximo que define o que se compreende, no ordenamento brasileiro, por “suco de uva integral”.

De acordo com o art. 15 da referida norma, já apresentado anteriormente, na leitura sistemática desses dispositivos conduz a uma interpretação inequívoca: o legislador **não pretendeu excluir toda e qualquer substância adicional**, mas apenas impedir que o produto seja alterado em sua natureza — isto é, que deixe de representar a própria essência da fruta.

A expressão “**excetuadas as previstas na legislação específica**” possui função jurídica de remissão normativa para as leis e regulamentos de alimentos editados pela ANVISA, que disciplinam o uso de aditivos e coadjuvantes de

tecnologia. Assim, a própria norma do MAPA reconhece que, **desde que previstos em legislação sanitária**, determinados aditivos podem ser empregados em sucos integrais sem que isso descaracterize o produto.

Trata-se de uma harmonização entre o **direito agrário e industrial** (competência do MAPA) e o direito sanitário de alimentos (competência da ANVISA). Essa interpretação sistemática é amparada pelo princípio da especialidade normativa: o MAPA define a identidade e qualidade do produto; a ANVISA define quais substâncias podem ser usadas de forma segura e tecnológica.

Dessa forma, o uso de antioxidantes, como o dióxido de enxofre (INS 220), não **infringe o conceito de "integral",** pois o aditivo não altera o sabor, o aroma, a cor natural da fruta nem sua concentração, mas apenas previne reações químicas de oxidação e mantém a integridade natural do suco durante o armazenamento.

O sentido jurídico da palavra ***integral*** não é o de "puro" em termos químicos absolutos, mas o de "não adulterado" em sua composição essencial. A integridade legal refere-se **à ausência de adição de elementos estranhos que modifiquem a natureza do alimento**, e não à proibição de insumos tecnológicos permitidos para garantir estabilidade e segurança.

Diversos pareceres técnicos e publicações oficiais do próprio Ministério da Agricultura reiteram essa interpretação: **o suco integral pode empregar aditivos autorizados pela legislação específica**, e isso **não** o descaracteriza — ao contrário, reforça sua conformidade, pois o uso é controlado e regulamentado.

A Lei n.º 7.678/1988, em seu artigo 3º, parágrafo único, já reconhece que as bebidas derivadas da uva podem conter "ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, desde que expressamente permitidos pela autoridade sanitária competente".

Essa permissão foi consolidada pelos Decretos n.º 8.198/2014, n.º 9.348/2018 e n.º 11.698/2023, que mantêm a coordenação entre o MAPA e a ANVISA na regulação dos aditivos de uso autorizado.

No âmbito sanitário, a RDC n.º 725/2022 e, posteriormente, a RDC 778/2023, **consolidaram as normas sobre aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia.** Nessas normas, **o dióxido de enxofre (INS 220) é classificado como antioxidante permitido em bebidas e sucos, com limite máximo de 200 mg/L**, atuando exclusivamente para impedir oxidação e escurecimento enzimático.

A quantidade empregada no produto objeto desta licitação é da ordem de **0,004%**, ou seja, **vinte a cinquenta vezes inferior ao limite máximo regulamentar**, o que demonstra que sua função é puramente antioxidante, sem poder conservante.

Do ponto de vista químico e tecnológico, portanto, o INS 220 age como agente redutor, neutralizando oxigênio dissolvido e radicais livres.

Não exerce efeito antimicrobiano significativo nas condições do suco de uva pasteurizado e acidificado, **razão pela qual não se enquadra na categoria de "conservante"**, conforme definem Maia et al. (2006), Favero et al. (2011) e Martins et al. (2023) em estudos científicos amplamente aceitos.

Dessa análise jurídica e técnica decorre que a alegação da recorrente, de que o uso de antioxidante descaracterizaria o produto como integral, é juridicamente improcedente e cientificamente insustentável.

O que a norma **veda** é a adulteração sensorial (açúcar, corante, aroma, diluição), não o uso de substâncias tecnológicas previstas em legislação específica, como expressamente autoriza o § 2º do art. 15 da IN MAPA 14/2018.

Em outras palavras, o "**suco integral**" é aquele mantido em sua **composição natural e organoléptica**, mas que pode recorrer a processos e substâncias tecnológicas **aprovadas** para garantir segurança e conservação natural — sem qualquer perda de integridade jurídica ou alimentar.

IV – DA IMPOSSIBILIDADE DE EXIGIR MARCA ESPECÍFICA

A recorrente tenta sustentar que apenas determinada marca de suco (supostamente "de referência") poderia atender ao edital. **LEDO ENGANO!**

Tal alegação contraria frontalmente o **art. 41, I, a, da Lei 14.133/2021**, que veda a indicação de marca, salvo em hipóteses excepcionais e tecnicamente justificadas (padronização de equipamentos ou compatibilidade de peças).

A jurisprudência do **TCU** e da **doutrina especializada** (LIMA; PEREIRA, 2021) é pacífica em reconhecer que **exigência de marca fere a isonomia e restringe a competitividade**, devendo ser considerada nula quando não houver justificativa técnica expressa.

Portanto, a mera referência a marcas no edital não autoriza exclusividade; serve apenas para orientar qualidade média, sendo perfeitamente legítima a apresentação de produto equivalente.

V – DA INTERPRETAÇÃO EQUIVOCADA DA RECORRENTE SOBRE A IN MAPA 14/2018

A recorrente cita a Instrução Normativa MAPA nº 14/2018 **de forma seletiva e incompleta**, tentando sustentar que o suco de uva integral não poderia conter absolutamente nenhuma substância além da uva.

Tal leitura é manifestamente incorreta e não encontra amparo nem na letra nem no espírito da norma.

Com efeito, a recorrente ignora o teor integral do § 2º do art. 15 da IN 14/2018, que dispõe expressamente:

> O suco de uva não pode conter substâncias estranhas à fruta ou parte vegetal de sua origem, excetuadas as previstas na legislação específica.

Este dispositivo é decisivo.

Ao empregar a expressão “excetuadas as previstas na legislação específica”, o Ministério da Agricultura reconheceu que existem situações tecnológicas e sanitárias em que a adição de determinados insumos é autorizada por outras normas especializadas, notadamente pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Portanto, a própria IN 14/2018 não proíbe todo e qualquer aditivo, mas admite o uso daqueles que forem expressamente previstos nas normas sanitárias vigentes, desde que empregados dentro de limites técnicos e de segurança.

Essa previsão tem fundamento jurídico na Lei 7.678/1988, art. 3º, parágrafo único, que admite o emprego de ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, desde que autorizados pela autoridade sanitária competente.

Os Decretos nº 8.198/2014, nº 9.348/2018 e nº 11.698/2023, que regulamentam essa Lei, mantêm essa diretriz de cooperação normativa entre o MAPA e a ANVISA, garantindo que o padrão de identidade e qualidade dos produtos de origem vegetal esteja harmonizado com as normas de saúde pública.

Logo**, é falsa** a interpretação de que a IN 14/2018 teria como propósito vedar absolutamente qualquer substância além da uva.

O que o regulamento **proíbe são os elementos que alterem a identidade sensorial e natural do produto** — como açúcar, corante, aromatizante ou agente que modifique o sabor, cor e aroma da fruta.

Mas não há qualquer vedação ao uso de aditivos permitidos que desempenham função tecnológica de proteção ou estabilização natural, especialmente quando tais substâncias não modificam a essência do produto, apenas preservam sua integridade.

A doutrina e a prática regulatória são uniformes:

- as "substâncias previstas na legislação específica" referidas na IN 14/2018 correspondem às substâncias autorizadas nas Resoluções da ANVISA que tratam de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia — atualmente consolidadas na RDC 778/2023 e na Instrução Normativa 211/2023.

Essas normas substituíram antigas RDCs (como a nº 45/2010 e a nº 54/2012) e mantiveram o dióxido de enxofre (INS 220) classificado como antioxidante permitido em sucos e bebidas não alcoólicas, fixando limites máximos de uso (até 200 mg/L).

Desse modo, não há qualquer afronta à Instrução Normativa 14/2018 quando o produto apresenta em sua composição antioxidante aprovado pela Anvisa, dentro dos limites técnicos e sanitários estabelecidos.

A compatibilidade entre o § 2º do art. 15 da IN 14/2018 e a regulamentação da ANVISA é plena: ambos os regimes normativos se complementam, não se contradizem.

Portanto, a tese sustentada pela recorrente **é juridicamente equivocada e tecnicamente desonesta**, pois desconsidera o princípio de interpretação sistemática das normas, ignora a remissão expressa à legislação específica e tenta induzir o julgador ao erro, afirmando que a mera presença de antioxidante descaracterizaria o suco integral.

Em verdade, **a norma não veda o uso de antioxidantes** — ao contrário, admite sua presença quando devidamente autorizados por legislação específica e empregados em proporções seguras.

A presença de antioxidante, dentro dos limites técnicos, não transforma o produto em "não integral", pois não altera a natureza do suco, não interfere em seus parâmetros físico-químicos definidos no anexo da IN 14/2018 (sólidos solúveis,

acidez, densidade, cor e aroma), e tampouco adiciona elementos estranhos que caracterizem adulteração.

A interpretação da recorrente, portanto, **é parcial, distorcida e tecnicamente inconsistente** — uma verdadeira inverdade técnica, construída apenas para tentar afastar um concorrente economicamente mais competitivo, sem respaldo legal nem científico.

O ordenamento jurídico brasileiro não adota a pureza química absoluta como critério de identidade alimentar, mas sim a conformidade com o padrão técnico e sanitário regulamentar.

Assim, o suco integral pode conter antioxidantes permitidos pela legislação sanitária, sem perder sua condição de “integral” e sem afrontar qualquer dispositivo da IN 14/2018.

VI – DA RDC ANVISA 572/2021 E DO REGIME CORRETO DE ADITIVOS

A recorrente, em manifesta impropriedade técnica, invocou a **Resolução RDC nº 572/2021 da ANVISA** para sustentar que o uso de antioxidantes seria proibido em sucos de uva integral. Todavia, essa referência normativa revela profundo equívoco de interpretação, pois a referida RDC não possui qualquer relação com alimentos ou bebidas de consumo humano. Trata-se, na realidade, de norma voltada às monografias de agrotóxicos, **produtos fitossanitários e preservantes de madeira**, estabelecendo parâmetros toxicológicos e ambientais para substâncias de uso agrícola — e não alimentício.

A tentativa de aplicar essa resolução a um produto de origem vegetal destinado à alimentação humana é tecnicamente descabida e juridicamente inviável, porquanto extrapola o objeto e o alcance da norma. A RDC 572/2021 pertence ao campo de produtos controlados e defensivos agrícolas, e não ao regime dos aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia.

Portanto, a argumentação da recorrente baseia-se em uma norma completamente alheia ao setor de alimentos, o que compromete a credibilidade de sua impugnação e demonstra evidente confusão conceitual.

O regime jurídico correto aplicável aos **aditivos e coadjuvantes utilizados em alimentos e bebidas é aquele consolidado pela Resolução RDC nº 778, de 1º de agosto de 2023, e pela Instrução Normativa nº 211, de 2023, ambas editadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).**

Esses dois atos normativos representaram a consolidação e atualização do marco regulatório dos aditivos alimentares no Brasil, substituindo diversas resoluções anteriores (como as RDCs nº 45/2010, nº 54/2012 e nº 272/2019), a fim de reunir em um único corpo normativo todas as substâncias, funções tecnológicas, limites e condições de uso autorizadas em alimentos e bebidas.

Nessa legislação consolidada, o dióxido de enxofre (INS 220), objeto de debate, encontra-se classificado oficialmente como antioxidante permitido, conforme a função tecnológica “antioxidante” e não “conservante”.

Seu uso é autorizado em bebidas não alcoólicas, sucos e derivados de frutas, até o limite máximo de 200 mg/L, com a finalidade exclusiva de evitar o escurecimento enzimático, preservar a cor natural da bebida e prevenir oxidação do ácido ascórbico (vitamina C).

Essas resoluções fixam ainda que os níveis empregados devem ser os mínimos tecnicamente necessários, assegurando que o uso seja apenas para manter a qualidade e estabilidade do alimento, sem alterar sua natureza.

A interpretação sistemática das normas da ANVISA demonstra que o INS 220 é um coadjuvante tecnológico seguro, amplamente utilizado na indústria alimentícia mundial, com reconhecida eficácia na prevenção de reações oxidativas — fenômenos que poderiam comprometer cor, aroma e qualidade nutricional do suco.

Seu emprego em baixíssimas concentrações não tem qualquer efeito conservante, pois não inibe o crescimento microbiano, especialmente em produtos pasteurizados e com pH naturalmente ácido, como é o caso do suco de uva integral.

Importante destacar que o Brasil adota os mesmos parâmetros internacionais do **Codex Alimentarius, editado pela FAO/OMS**, para aditivos alimentares, inclusive quanto ao dióxido de enxofre. O INS 220 consta das listas positivas do *Codex General Standard for Food Additives* (GSFA), documento de referência internacional para segurança alimentar, o que reforça sua legitimidade de uso e compatibilidade com padrões globais de qualidade.

Dessa forma, o produto da empresa recorrida não apenas cumpre integralmente as exigências nacionais do MAPA e da ANVISA, como também atende às normas internacionais de segurança alimentar, reconhecidas por organismos multilaterais.

A presença de antioxidante em percentual mínimo, conforme demonstrado na Ficha Técnica e no registro MAPA nº 001007-3.000033, representa boa prática tecnológica, e não violação normativa.

Portanto, a tese da recorrente de que o uso de antioxidante descaracterizaria o suco integral não resiste à análise técnica, científica nem jurídica.

O ordenamento legal brasileiro — composto pela Lei nº 7.678/1988, pelos Decretos nº 8.198/2014 e nº 9.348/2018, pela IN MAPA nº 14/2018 e pela RDC nº 778/2023 — reconhece expressamente a possibilidade de uso de substâncias antioxidantes, desde que autorizadas pela legislação específica e dentro dos limites fixados, como é o caso em tela.

O suco ofertado pela empresa Haroldo da Cruz & Cia Ltda, portanto, está em plena conformidade com a legislação sanitária vigente, apresentando-se como produto seguro, autêntico, integral e tecnicamente regular, não havendo fundamento algum para questionamento quanto à sua classificação.

VII – DA NATUREZA ANTIOXIDANTE DO INS 220 E DO BAIXO PERCENTUAL UTILIZADO

O **INS 220 (dióxido de enxofre)** é um composto gasoso incolor, solúvel em água e de reconhecida estabilidade química. Ao ser incorporado a matrizes alimentares, reage prontamente com o oxigênio dissolvido e com radicais livres, **interrompendo as cadeias oxidativas** que degradam pigmentos naturais, como as antocianinas, responsáveis pela coloração rubi característica do suco de uva.

Do ponto de vista químico, o dióxido de enxofre age como **agente redutor**, doando elétrons e neutralizando intermediários reativos que promoveriam o escurecimento enzimático. Esse processo, conhecido como "*browning*", é catalisado por enzimas como polifenoloxidases e peroxidases; ao inibir essas enzimas, o SO_2 **mantém a estabilidade visual e aromática do produto**, sem necessidade de corantes artificiais.

Em termos tecnológicos, o dióxido de enxofre é classificado internacionalmente como **antioxidante e antiescurecimento**, conforme o *Codex General Standard for Food Additives (GSFA)*, documento técnico de referência editado pela FAO/OMS. Nenhum trecho do Codex ou das normas da União Europeia ou do Mercosul o classifica como conservante microbiológico em sucos. Sua ação bacteriostática ocorre apenas em pH abaixo de 3,0 e em níveis dezenas de vezes superiores aos empregados em bebidas integrais.

A **RDC n.º 725/2022**, em conjunto com a **RDC 778/2023** e a **IN 211/2023**, consolida essa classificação no ordenamento brasileiro, reconhecendo o dióxido de enxofre como **aditivo de função antioxidante**, de uso autorizado em sucos e derivados de frutas. O limite máximo permitido é de **200 mg/L (0,02 %)**, valor calculado para garantir a preservação da cor e do sabor, sem qualquer efeito conservante.

O produto em análise, conforme **ficha técnica da Indústria de Sucos 4ª Légua Ltda**, contém apenas **0,004 % de dióxido de enxofre**, ou seja, uma concentração **vinte e cinco vezes menor que o limite legal** e absolutamente incapaz de exercer função antimicrobiana. Em outras palavras, trata-se de um nível meramente residual, cuja presença tem função **estritamente antioxidante** e de estabilização química.

As evidências científicas corroboram esse entendimento. **Maia et al. (2006)** demonstraram que o SO_2 atua predominantemente como antioxidante, sendo a inibição microbiana dependente de pH muito baixo e de concentrações acima de 300 mg/L. **Favero et al. (2011)** reforçam que os sulfitos são utilizados para prevenir a oxidação de compostos fenólicos, mantendo a coloração natural do suco e melhorando sua aparência comercial. Já **Martins et al. (2023)**, em estudo publicado pela Fiocruz, concluíram que, em sucos de frutas, o dióxido de enxofre é empregado em níveis tão reduzidos que não exerce qualquer papel de conservação microbiológica.

Sob o enfoque toxicológico, a Organização Mundial da Saúde estabelece para o SO_2 uma **ingestão diária aceitável (IDA)** de até 0,7 mg/kg de peso corporal, valor que está muito acima do que seria ingerido por meio de sucos com o teor utilizado pela recorrida. Isso demonstra não apenas a segurança, mas também a **conformidade internacional do uso**, reforçando a lisura técnica do processo produtivo.

No campo legal, a **Lei 7.678/1988**, os **Decretos 8.198/2014** e **9.348/2018** e a **Instrução Normativa MAPA 14/2018** formam um sistema integrado: o MAPA define o padrão de identidade do suco e a ANVISA regula os aditivos que podem ser empregados. Assim, o uso do INS 220 dentro dos parâmetros definidos não afronta a integridade do produto — ao contrário, **garante sua qualidade e conformidade com a legislação vigente**.

A ausência de conservantes químicos propriamente ditos — como benzoatos, sorbatos ou parabenos — reafirma que o produto da empresa Haroldo da Cruz & Cia Ltda é **suco integral autêntico**, cuja estabilidade decorre de processos físicos (pasteurização, envase a quente e fechamento hermético) e da proteção antioxidante natural conferida pelo dióxido de enxofre em nível mínimo.

É importante ressaltar que o processo de pasteurização empregado na produção do suco elimina eventuais microrganismos patogênicos e estabiliza a bebida, de modo que o antioxidante não tem papel de conservação biológica, mas apenas de **prevenção de oxidação pós-pasteurização**. Assim, sua presença atende ao princípio da **minimização tecnológica**, amplamente aceito pela ciência de alimentos: utilizar apenas o indispensável para manter a integridade do produto.

Além disso, o dióxido de enxofre desempenha um papel fundamental na **preservação das propriedades nutricionais do suco**, protegendo compostos bioativos, como flavonoides, taninos e resveratrol, que são altamente sensíveis à oxidação. Ao reduzir a degradação desses componentes, o aditivo contribui para manter o valor funcional e antioxidante natural da bebida, o que é coerente com o conceito de “integral” — um produto que conserva suas características originais e nutritivas.

Do ponto de vista sensorial, o uso controlado de antioxidante não altera o sabor nem o aroma da bebida. Estudos de análise sensorial demonstram que o dióxido de enxofre, em concentrações inferiores a 10 mg/L, é **organolepticamente imperceptível**, preservando a experiência gustativa genuína da uva. Assim, a integridade sensorial — critério essencial para a designação de suco integral — permanece absolutamente intacta.

Do ponto de vista jurídico, é necessário distinguir **“aditivo alimentar”** de **“conservante químico”**. O primeiro tem por objetivo permitir ou melhorar características do produto, sem alterar sua natureza; o segundo visa prolongar

artificialmente a vida útil, interferindo na flora microbiana. O INS 220, pela natureza e dosagem empregada, **se enquadra exclusivamente na primeira categoria**, conforme classificação oficial da ANVISA.

Ao se invocar o princípio da **razoabilidade regulatória**, observa-se que a legislação brasileira busca equilibrar a proteção da saúde pública com a viabilidade tecnológica da produção. Assim, a utilização de antioxidante autorizado, em percentual ínfimo e sob controle oficial do MAPA, **não viola, mas concretiza o padrão de qualidade exigido para o suco integral**, assegurando que o produto mantenha cor, sabor e valor nutricional sem adição de substâncias estranhas.

Por conseguinte, afirmar que o uso de antioxidante descaracterizaria o produto integral é **equívoco técnico e jurídico**, pois ignora a distinção entre função tecnológica e adulteração. O suco da recorrida não contém conservantes; contém apenas um antioxidante permitido, em quantidade residual, aprovado por lei, respaldado por estudos científicos e plenamente compatível com o conceito de "integral" previsto no § 5º do art. 15 da IN MAPA 14/2018.

Em conclusão, o **INS 220** deve ser compreendido como um instrumento de preservação natural da qualidade, e não como um agente de modificação do produto. Seu emprego demonstra conformidade com as boas práticas de fabricação e com o marco regulatório sanitário brasileiro, assegurando que o suco comercializado seja **integral, seguro, estável e fiel à sua identidade legal e sensorial**, atendendo aos princípios da legalidade, da ciência alimentar e da boa-fé objetiva nas relações contratuais com a Administração Pública.

VIII – DA REGULARIDADE DO JULGAMENTO TÉCNICO E DO PARECER DO PREGOEIRO

A decisão proferida pelo pregoeiro observou os princípios basilares da **Lei nº 14.133/2021**, especialmente a **legalidade, o julgamento objetivo, a vinculação ao edital e a eficiência** (arts. 5º, 18 e 71).

Sua atuação foi pautada em elementos técnicos e documentais — ficha técnica, registro MAPA e laudos oficiais —, afastando qualquer juízo de valor subjetivo.

O **TCU** tem reiteradamente reconhecido que o pregoeiro **possui discricionariedade técnica limitada**, podendo interpretar e aplicar o edital dentro da legalidade. O **Acórdão nº 1.793/2011 – Plenário** afirma que cabe ao pregoeiro

“apreciar, de forma fundamentada, a compatibilidade dos bens ofertados com as especificações constantes do edital”.

Já o **Acórdão nº 2.335/2013 – Plenário** reforça que o pregoeiro pode “avaliar a conformidade de produto com base em documentação idônea, sem que isso represente julgamento subjetivo”.

Ao identificar a marca **Plenno** durante a análise da proposta, o pregoeiro **não criou exigência nova nem restringiu a competitividade**, apenas constatou, de forma motivada, que o produto correspondia ao padrão editalício de **suco de uva integral**, conforme o **registro MAPA nº 001007-3.000033**. O **TCU**, no **Acórdão nº 1.214/2013 – Plenário**, consolidou entendimento de que “a menção à marca do produto vencedor, quando decorrente da análise técnica e não de exigência editalícia, não caracteriza ofensa à isonomia nem direcionamento do certame”.

Do ponto de vista doutrinário, **Marçal Justen Filho (2022)** ensina que o pregoeiro exerce “poder-dever de decisão técnica, devendo julgar com base em critérios de razoabilidade e legalidade”, enquanto **Rafael Oliveira (2022)** e **Jessé Torres Pereira Junior (2021)** reforçam que a **discricionariedade técnica** é legítima quando fundada em provas documentais e parâmetros objetivos.

Portanto, o julgamento realizado foi **técnico, motivado e juridicamente regular**, amparado em precedentes do TCU e na legislação vigente. Rever tal decisão, sem prova de vício ou irregularidade, implicaria violar o princípio da **segurança jurídica** e desestimular a atuação diligente de pregoeiros que cumprem, com zelo, o dever de interpretar e decidir conforme a lei e o interesse público.

Assim, conclui-se que o ato do pregoeiro deve ser **mantido e ratificado**, pois foi proferido com base em critérios objetivos, em conformidade documental e em respeito à legalidade, não havendo qualquer indício de direcionamento ou favorecimento.

IX – DA CONDUTA REITERADA DA RECORRENTE

Registra-se que a recorrente tem adotado prática reiterada de **interposição de recursos infundados** em licitações similares, quando não obtém êxito econômico, com evidente intuito protelatório.

Tal comportamento prejudica a celeridade e a economicidade do processo, contrariando o interesse público.

Espera-se, pois, que se contenha a recorrente, evitando-se da **desnecessária disputa meramente comerciai** e reafirmando-se a seriedade dos certames conduzidos pela Administração.

X – CONCLUSÃO E PEDIDOS

Diante de todo o exposto, requer-se:

1. O **indeferimento integral** do recurso interposto pela empresa SUCOS MONEGAT LTDA;
2. A **ratificação da decisão** que declarou a empresa HAROLDO DA CRUZ & CIA LTDA vencedora do item “suco de uva integral”;
3. O **reconhecimento da regularidade** da participação da recorrida e da conformidade do produto às normas do MAPA e da ANVISA;
4. A juntada da presente peça e da documentação técnica ao processo licitatório para plena publicidade e transparência.

Santa Maria, RS, 15 de outubro de 2025.

ADRIANO MACHADO DA CRUZ
CPF 004.265.770-94
Representante Legal
HAROLDO DA CRUZ & CIA LTDA
CNPJ nº 07.384.861/0001-60

Pantone 7662 Pantone 366

Hugo Pietro®

Quanta fruta você bebe?

8% REFRESCO

50% NÉCTAR

100% Plenno SUCO

Produzido na SERRA GAÚCHA

2,25 kg UVA = 1,5L

FRUTAS SELECIONADAS

Colheita manual

Pronto para consumo

AGITE ANTES DE BEBER

Após aberto, armazenar *em pé* na geladeira

Pode conter *cristais* no fundo do recipiente

Embalagem reciclável.
Colabore com a coleta seletiva da sua cidade.

INTEGRAL

Original da
SERRA GAÚCHA

Plenno

Hugo Pietro®

Imagem ilustrativa

100% DE SUCO DE UVA

*Sem adição de açúcares***

UVA INTEGRAL

SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL

1,5 L

***Como todo suco integral. Contém açúcares próprios dos ingredientes. Este não é um alimento de baixo ou reduzido valor energético.*

Hugo Pietro®

Produzido e engarrafado por:
Indústria de Sucos 4ª Légua Ltda. | R. São João da 4ª Légua, s/nº
Galópolis | CEP: 95090-970 | Caxias do Sul/RS | Brasil
CNPJ: 07.166.470/0001-79 | Responsável Técnico: CRQ 05400853
INDÚSTRIA BRASILEIRA

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: Cerca de 8
Porção: 200 ml (1 copo)

	100 ml	200 ml	%VD*
Valor energético (kcal)	53	102	5
Carboidratos (g)	13	25	8
Açúcares totais (g)	12	24	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0,3	0,6	1

Não contém quantidades significativas de gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibras alimentares e sódio.

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Ingredientes: uva "in natura" e antioxidante INS 220.
NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO FERMENTADO. NÃO ALCOÓLICO. PASTEURIZADO.

NÃO CONSUMIR O PRODUTO CASO O LACRE DA TAMPA ESTEJA VIOLADO OU A EMBALAGEM ESTEJA ESTUFADA. Por se tratar de um produto 100% de suco de uva, poderá ocorrer variação de cor e sabor em cada lote produzido. Pode conter cristais no fundo do recipiente, o que nada altera a qualidade do produto. Produto não filtrado para conservar melhor os nutrientes da fruta.

PRONTO PARA CONSUMO. Conservar em local seco, fresco e ao abrigo da luz solar. Agite antes de beber. Após aberto manter sob refrigeração de 5°C a 10°C em posição vertical e consumir em até 5 dias. Lote e validade: vide embalagem.



REGISTRO MAPA Nº RS 001007-3.000033

CONTATO:
(54) 99683 3773
www.hugopietro.com.br
hugopietrooficial

7 | 898638 | 003661