

## **DECISÃO ADMINISTRATIVA**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 003/2026**

**INTERESSADA: HNL COZINHA INDUSTRIAL FORMIGA LTDA.**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 174/2025**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 44/2025**

**OBJETO:** Fornecimento de refeições preparadas, nas modalidades marmitex e self-service, destinadas às Secretarias Municipais e convênios.

### **I – RELATÓRIO**

Trata-se de Processo Administrativo instaurado em face da empresa HNL COZINHA INDUSTRIAL FORMIGA LTDA, em razão de ocorrências verificadas durante a execução da Ata de Registro de Preços nº 174/2025, decorrente do Pregão Eletrônico nº 44/2025, cujo objeto compreende o fornecimento de refeições destinadas, entre outros, aos pacientes e colaboradores da Unidade de Pronto Atendimento – UPA 24h.

O procedimento teve origem em comunicações internas encaminhadas pela Direção da UPA acerca de ocorrências relacionadas às refeições fornecidas pela contratada, incluindo a identificação de corpos estranhos no interior dos alimentos, notadamente larva/inseto, acompanhadas de registros fotográficos e relatos dos colaboradores que presenciaram diretamente os fatos.

O artigo 15 e s.s., do Decreto Municipal nº. 10.621, de 10 de dezembro de 2024, prevê que a comissão deve elaborar relatório final conclusivo sobre os fatos objetos de apuração realizada por meio do processo administrativo. O relatório apontou, também, durante o curso do processo administrativo, a falta de padronização dos horários de entrega das marmitas, ausência de identificação quanto à data e ao horário de preparo e porcionamento e, consequentemente, prejuízo à rastreabilidade das refeições.

No curso do processo administrativo foram também registradas reclamações quanto à qualidade sensorial de determinadas refeições, envolvendo excesso de sal, sabor e odor atípicos em alimentos fritos, percepção de utilização de óleo reutilizado e características de reaquecimento de preparações, especialmente no período noturno. O próprio relatório da Comissão, entretanto, ressaltou que tais manifestações possuem natureza de monitoramento da qualidade e não devem ser utilizadas, isoladamente, como prova conclusiva de infração contratual ou sanitária.

A empresa foi regularmente cientificada e apresentou Defesa Administrativa, na qual sustentou, em síntese, a inexistência de comprovação suficiente das irregularidades, a existência de mecanismos internos de conferência e triagem das refeições e a ausência de demonstração de dano à Administração ou à saúde dos usuários.

Após análise da defesa, dos documentos e dos registros constantes dos autos, a Comissão Processante, por meio do Ofício nº 76/2026, concluiu pelo não acolhimento integral da defesa, mantendo as ocorrências documentadas e reconhecendo a existência de elementos indicativos de falhas na execução das obrigações assumidas no Edital do Pregão Eletrônico nº 44/2025 e na Ata de Registro de Preços nº 174/2025.

A Comissão recomendou, ainda, a adoção de medidas corretivas e preventivas, o aprimoramento dos procedimentos de controle de qualidade, acondicionamento, transporte e conservação, a implantação de sistema de identificação e rastreabilidade das refeições, a padronização dos horários de entrega, a criação de canal formal de comunicação e o acompanhamento contínuo das medidas corretivas pela fiscalização contratual.

É o relatório.

Passo à decisão.

## **II – DA ANÁLISE DA DEFESA E DO RELATÓRIO DA COMISSÃO PROCESSANTE**

A análise conjunta da Defesa Administrativa e do Relatório da Comissão Processante conduz à conclusão de que não é possível acolher integralmente as alegações apresentadas pela empresa, uma vez que existem elementos documentais suficientes para reconhecer a ocorrência de falhas pontuais na execução do objeto contratado.

Conforme consignado pela Comissão, as ocorrências não se limitaram a reclamações genéricas ou avaliações subjetivas de satisfação.

Foram relatadas situações em que colaboradores, no momento da abertura das marmitas para consumo, identificaram diretamente corpos estranhos no interior das refeições, tendo sido realizados registros fotográficos e comunicações administrativas acerca dos fatos. Entre as ocorrências documentadas estão a identificação de larva/inseto em alimento.

Tais circunstâncias guardam relação direta com o objeto contratado e não podem ser afastadas exclusivamente pela alegação de que a empresa dispõe de procedimentos internos de conferência e triagem.

Conforme corretamente observado pela Comissão, a conferência realizada no recebimento não se confunde com a constatação de eventual corpo estranho existente no interior da refeição, especialmente porque as marmitas são entregues individualmente acondicionadas e somente são abertas pelos usuários no momento do consumo.

Também não merece prosperar, para fins de afastamento da ocorrência, a alegação de que as refeições foram descartadas.

O descarte das unidades nas quais foram identificadas irregularidades constituiu medida preventiva adotada pela UPA para impedir o consumo de alimento que apresentava corpo estranho, não sendo razoável exigir que a Administração mantivesse em circulação refeição cuja segurança havia sido questionada por ocorrência concretamente identificada.

A inexistência de ingestão do alimento ou de dano clínico comprovado não afasta, por si só, a possibilidade de cumprimento defeituoso ou de inexecução parcial do objeto. Os danos eventualmente produzidos constituem elemento a ser considerado na dosimetria da sanção, e não requisito indispensável para o reconhecimento de toda e qualquer desconformidade contratual. A pronta atuação da equipe da UPA pode ter evitado a exposição dos destinatários, sem eliminar a necessidade de apurar as condições em que as refeições foram entregues.

Do mesmo modo, a rotina de conferência realizada pela UPA representa barreira adicional de segurança da unidade, mas não transfere aos servidores municipais a responsabilidade primária pelo controle de qualidade da produção. Permanece da contratada a obrigação de entregar refeições integralmente conformes às exigências sanitárias e contratuais.

Por outro lado, é necessário reconhecer os limites probatórios das demais manifestações constantes dos autos.

Quanto a consulta interna realizada por aplicativo de mensagens essa deve ser compreendida apenas como elemento indicativo e complementar, não como fundamento autônomo para aplicação de penalidade. A apuração deverá se apoiar prioritariamente nos registros individualizados das ocorrências, nas declarações identificadas dos trabalhadores, nos documentos de fiscalização contratual, nas fotografias originais e em pareceres técnicos, todos disponibilizados à contratada para exercício do contraditório.

As reclamações relativas a excesso de sal, sabor ou odor atípicos, eventual utilização de óleo reutilizado e características de reaquecimento foram corretamente consideradas pela Comissão como indicadores de qualidade, mas não como prova isolada de infração sanitária.

Assim, tais manifestações são consideradas, nesta decisão, como elementos complementares para avaliação da qualidade da execução contratual, não constituindo, isoladamente, fundamento para aplicação da penalidade.

### **III – DAS FALHAS NA EXECUÇÃO CONTRATUAL**

O relatório da Comissão Processante identificou que as ocorrências apuradas guardam relação, em especial, com as obrigações previstas nos itens 21.2.2, 21.2.3, 21.2.7, 21.2.8, 21.2.10, 21.2.16, 21.2.17, 21.2.18 e 21.2.21 do instrumento convocatório.

Entre as principais falhas verificadas destacam-se:

- a) presença de corpos estranhos em refeições fornecidas;
- b) necessidade de retirada e substituição das refeições que apresentaram irregularidades;
- c) deficiência nos mecanismos de identificação e rastreabilidade das refeições;
- d) falta de padronização dos horários de entrega;
- e) necessidade de aprimoramento dos mecanismos de comunicação entre a contratada e a unidade;
- f) necessidade de aperfeiçoamento dos procedimentos de controle de qualidade, acondicionamento, transporte e conservação dos alimentos.

A ausência de identificação da data e do horário de preparo e porcionamento merece especial atenção, pois dificulta o adequado controle da origem e das condições da refeição recebida, comprometendo a rastreabilidade do alimento.

Da mesma forma, a falta de padronização dos horários de entrega foi apontada pela Comissão como circunstância capaz de prejudicar a rotina operacional da UPA e interferir na qualidade e conservação das refeições.

Portanto, embora não se tenha demonstrado a ocorrência de dano concreto à saúde dos pacientes ou colaboradores, há elementos suficientes para reconhecer que determinadas obrigações contratuais não foram executadas de forma integral e adequada.



#### **IV – DO ENQUADRAMENTO LEGAL**

Os fatos apurados caracterizam, para fins administrativos, hipótese de inexecução parcial de obrigação contratual, prevista no art. 155, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021.

A existência de falhas pontuais no fornecimento das refeições, especialmente diante da identificação de corpos estranhos em unidades entregues, demonstra que o objeto não foi executado integralmente em conformidade com os padrões de qualidade, segurança, controle e rastreabilidade exigidos pelo instrumento convocatório.

Entretanto, a análise da integralidade dos elementos constantes dos autos não permite concluir pela configuração de circunstância que justifique a aplicação de penalidade mais gravosa.

Com efeito, não foram comprovados:

- dano efetivo à saúde dos pacientes ou colaboradores;
- intoxicação alimentar;
- interrupção ou paralisação do serviço público;
- prejuízo financeiro de maior relevância à Administração;
- conduta dolosa da empresa;
- fraude ou má-fé;
- comprometimento generalizado do fornecimento.

O próprio relatório registra que a UPA não afirma que todas as refeições fornecidas pela empresa apresentaram problemas, mas aponta ocorrências concretas que justificaram a adoção de medidas administrativas.

Assim, a resposta administrativa deve ser adequada à gravidade efetivamente demonstrada.

#### **V – DA DOSIMETRIA DA SANÇÃO**

A aplicação de sanção administrativa deve observar os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade, levando-se em consideração a natureza da infração, sua gravidade, os prejuízos concretamente verificados, o grau de culpabilidade, a existência de circunstâncias agravantes ou atenuantes e as medidas adotadas para correção das falhas.

No caso em análise, embora estejam presentes elementos suficientes para reconhecer falhas na execução contratual, as circunstâncias concretas não justificam a aplicação de multa ou das penalidades de impedimento de licitar e contratar ou declaração de inidoneidade.

Deve ser considerada, especialmente, a ausência de comprovação de dano efetivo à saúde dos usuários, bem como a circunstância de que, ao serem identificadas refeições com corpos estranhos, a própria UPA adotou providências preventivas, retirando-as de circulação e realizando o descarte das unidades envolvidas.

Também deve ser considerado que não houve interrupção do serviço, embora tenha havido fornecimento de refeições em desconformidade com os padrões esperados em determinadas ocorrências.

Nesse contexto, a advertência mostra-se medida suficiente, adequada e proporcional à situação apurada.

A advertência possui, no presente caso, dupla finalidade: sancionatória, por registrar formalmente o descumprimento parcial contratual reconhecido, e pedagógica/preventiva, por determinar à contratada a adoção de medidas destinadas a evitar a repetição das falhas.

A sanção encontra fundamento no art. 156, inciso I e § 2º, da Lei nº 14.133/2021, e está prevista ainda no item 15 do edital segundo os quais a advertência (15.2.1) constitui espécie de sanção administrativa e poderá ser aplicada exclusivamente na hipótese de infração administrativa prevista no art. 155, inciso I, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, conforme destacamos:

#### ***“15. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES***

*15.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa pratica as condutas previstas no artigo 155 da Lei 14.133/2021.*

*15.2. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:*

***15.2.1.advertência;***

***15.2.2.multa;***

***15.2.3.impedimento de licitar e contratar e***

***15.2.4.declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.” (Destacamos).***

A escolha da advertência, portanto, não significa desconsiderar as ocorrências verificadas, mas adequar a resposta administrativa à sua gravidade concreta.

## **VI – DA NECESSIDADE DE APERFEIÇOAMENTO DAS PRÁTICAS DE PREPARAÇÃO E MANUSEIO DOS ALIMENTOS**

Considerando a natureza do objeto, que envolve o fornecimento de alimentação destinada a pacientes e colaboradores de uma Unidade de Pronto Atendimento, entende-se indispensável que a empresa promova o aperfeiçoamento de suas práticas de preparação, manipulação, acondicionamento, transporte e entrega dos alimentos.

O relatório da Comissão expressamente recomendou a adoção de medidas corretivas e preventivas, incluindo o aprimoramento dos procedimentos de controle de qualidade, acondicionamento, transporte e conservação, bem como a implantação de sistema adequado de identificação e rastreabilidade.

Dessa forma, além da penalidade de advertência, a contratada deverá ser formalmente orientada a:

I – reforçar os procedimentos de seleção, higienização, preparação e manipulação dos alimentos;

II – aperfeiçoar os mecanismos de inspeção e conferência dos alimentos e ingredientes utilizados no preparo;

III – adotar procedimentos destinados a prevenir a presença de corpos estranhos nas refeições;

IV – reforçar a conferência das refeições antes da embalagem e entrega;

V – implementar identificação adequada das marmitas, contendo, quando exigível, informações que permitam sua rastreabilidade, especialmente data e horário de preparo e porcionamento;

VI – padronizar os horários de entrega das refeições, observando os horários estabelecidos no instrumento convocatório;

VII – aperfeiçoar os procedimentos de acondicionamento, transporte e conservação dos alimentos;

VIII – orientar e capacitar os empregados responsáveis pela preparação, manipulação, embalagem e transporte das refeições;

IX – estabelecer procedimento formal para retirada e substituição imediata, às expensas da contratada, de qualquer refeição que apresente irregularidade;

X – disponibilizar canal formal de comunicação com a UPA para registro de ocorrências, inclusive fora do horário comercial;

XI – adotar medidas que possibilitem maior transparência e rastreabilidade das etapas de preparação e entrega das refeições.

Tais providências possuem natureza corretiva e preventiva, não constituindo penalidade adicional, e destinam-se ao aperfeiçoamento da execução contratual.

## **VII – DA FISCALIZAÇÃO E DO ACOMPANHAMENTO**

Também merece acolhimento a recomendação da Comissão quanto ao aprimoramento da fiscalização contratual.

Verifica-se pelo relatórios encaminhados que a equipe de fiscalização da UPA reconhece sua própria responsabilidade pelo acompanhamento da execução dos serviços terceirizados, esclarecendo que as ocorrências foram formalizadas e encaminhadas aos setores competentes justamente para permitir sua adequada apuração.

Assim, a fiscalização contratual deverá acompanhar a implementação das medidas corretivas determinadas, especialmente quanto:

- aos horários de entrega;
- à identificação e rastreabilidade das refeições;
- à integridade das embalagens;
- à qualidade aparente dos alimentos;
- à substituição imediata de refeições irregulares;
- ao registro formal de eventuais novas ocorrências.

Recomenda-se, ainda, que as comunicações entre a unidade e a contratada relacionadas à execução contratual sejam, sempre que possível, formalizadas por meio de canal institucional, sem prejuízo da utilização de mecanismos de comunicação rápida em situações emergenciais.

A Comissão expressamente recomendou a criação de canal formal de comunicação, inclusive para ocorrências fora do horário comercial, justamente para conferir maior segurança, formalidade e possibilidade de manifestação da própria contratada sobre os fatos eventualmente registrados.

## **VIII – DISPOSITIVO**

Diante do exposto, considerando a Defesa Administrativa apresentada pela empresa, o conjunto documental constante dos autos e, especialmente, as conclusões e recomendações apresentadas pela Comissão Processante no Ofício nº 76/2026, com fundamento nos arts. 155, inciso I, e 156, inciso I e § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como nos princípios da razoabilidade,



proporcionalidade, interesse público e adequada individualização da sanção,  
DECIDO:

1. CONHECER da Defesa Administrativa apresentada pela empresa HNL COZINHA INDUSTRIAL FORMIGA LTDA;

2. ACOLHER PARCIALMENTE as razões apresentadas pela empresa, exclusivamente quanto à avaliação da gravidade das ocorrências e à dosimetria da sanção, reconhecendo que os elementos constantes dos autos não demonstram dano grave à Administração, interrupção do serviço ou dano efetivo à saúde dos pacientes ou colaboradores;

3. NÃO ACOLHER a pretensão de arquivamento do Processo Administrativo, uma vez que permanecem suficientemente documentadas ocorrências concretas relacionadas à execução do objeto contratado, especialmente a identificação de corpos estranhos no interior de refeições, além de outras falhas pontuais apontadas durante o curso do processo, consideradas relevantes mais que não foram determinantes quanto a aplicação de penalidade;

4. RECONHECER que as ocorrências apuradas caracterizam inexecução parcial de obrigações contratuais, que se enquadram na previsão contida no art. 155, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021, em relação às obrigações previstas no Edital do Pregão Eletrônico nº 44/2025 e na Ata de Registro de Preços nº 174/2025, especialmente aquelas indicadas pela Comissão Processante;

5. APLICAR à empresa HNL COZINHA INDUSTRIAL FORMIGA LTDA. a penalidade de ADVERTÊNCIA, prevista no art. 156, inciso I e § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021 e no item 15.2.1 do Edital, por se mostrar a medida adequada e proporcional à gravidade concreta das falhas apuradas;

6. DETERMINAR à empresa contratada que promova o imediato aperfeiçoamento de suas práticas de preparação, manipulação, higienização, acondicionamento, transporte e entrega dos alimentos, adotando medidas preventivas destinadas a impedir a presença de corpos estranhos e outras irregularidades nas refeições fornecidas;

7. DETERMINAR à contratada que implemente ou aperfeiçoe sistema de identificação e rastreabilidade das refeições, especialmente mediante identificação da data e horário de preparo e porcionamento, observadas as exigências do instrumento convocatório e da legislação aplicável;

8. DETERMINAR a padronização dos horários de entrega das refeições, especialmente quanto ao período estabelecido para o jantar, de modo a evitar atrasos e permanência inadequada dos alimentos acondicionados;

9. DETERMINAR que qualquer refeição na qual seja identificada irregularidade seja imediatamente retirada e substituída pela contratada, sem prejuízo das demais providências administrativas cabíveis;

10. RECOMENDAR à empresa que promova treinamento e orientação periódica dos profissionais envolvidos na preparação, manipulação, embalagem, transporte e entrega das refeições, com especial atenção às boas práticas de higiene e segurança alimentar e aos mecanismos de prevenção de corpos estranhos;

11. DETERMINAR que seja estabelecido canal formal de comunicação entre a UPA e a empresa contratada para registro de ocorrências, inclusive fora do horário comercial, sem prejuízo da utilização de meios de comunicação imediata em situações que demandem providência urgente;

12. DETERMINAR que o responsável pela entrega das refeições permaneça na unidade até a conclusão da conferência pelo servidor responsável, possibilitando a verificação da quantidade, integridade das embalagens e informações de identificação e rastreabilidade, conforme recomendado pela Comissão Processante;

13. DETERMINAR à fiscalização contratual que acompanhe continuamente o cumprimento das medidas corretivas e preventivas ora determinadas, registrando formalmente eventual reincidência ou nova ocorrência;

14. ADVERTIR a empresa de que a reiteração das falhas, o agravamento das ocorrências ou a constatação de prejuízo à Administração, aos usuários do serviço público ou à continuidade da prestação poderá ensejar nova apuração de responsabilidade e eventual aplicação de sanções mais gravosas, observados o devido processo legal, o contraditório e a ampla defesa;

15. DETERMINAR a ciência da presente decisão à empresa HNL COZINHA INDUSTRIAL FORMIGA LTDA., para os fins de direito, assegurando-se o prazo recursal previsto na legislação e na regulamentação aplicável;

16. Após o decurso do prazo recursal sem manifestação, ou após o julgamento de eventual recurso, proceda-se ao registro da penalidade aplicada nos assentamentos administrativos pertinentes e ao acompanhamento do cumprimento das medidas corretivas determinadas.

Publique-se. Registre-se. Intime-se.

Formiga/MG, 04 de setembro de 2026.

---

WENDER ANTÔNIO DE OLIVEIRA  
Secretário Municipal de Saúde do Município de Formiga-MG