

RECURSO ADMINISTRATIVO

À

Comissão de Avaliação Técnica da Organização dos Estados Ibero-Americanos (OEI)

Referência: Licitação nº 12060/2025 – COP30

Recorrente: FABIO R SICILIA CONSULTORIA, IMPORTAÇÃO, EXPORTAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA

CNPJ: 15.448.817/0001-02

I – DOS FATOS

A Recorrente participou da Licitação nº 12060/2025, promovida pela OEI, cujo objeto é a seleção de pessoas jurídicas especializadas na operação de restaurantes e quiosques para fornecimento de produtos alimentícios nas Zonas Azul e Verde da COP30, evento a ser realizado entre os dias 03 e 28 de novembro de 2025, em Belém/PA.

Na ocasião, a Recorrente apresentou propostas para os itens 6 e 19, mediante documentação impressa e organizada em envelopes distintos, conforme exigência editalícia:

1. Envelope nº 1 – Documentos de Habilitação; 2.
- Envelope nº 2 – Proposta de Preço;
3. Envelope nº 3 – Proposta Técnica.

Apesar de as propostas técnicas apresentadas para ambos os itens serem idênticas, a Recorrente foi surpreendida ao constatar diferença nos resultados finais de pontuação:

Item 6 – 9,90 pontos

Item 19 – 10,00 pontos

Diante dessa discrepância, não há justificativa lógica ou técnica para pontuações distintas, uma vez que a documentação apresentada foi rigorosamente a mesma. Assim, requer-se revisão dos critérios aplicados e uniformização da pontuação técnica entre os lotes, a fim de garantir a isonomia e a coerência dos julgamentos.

II – DOS PONTOS ESPECÍFICOS A SEREM REVISTOS

- 1. Qualificação do Profissional Responsável (máximo de 5 pontos – nota atribuída: 1 ponto)

O edital previu até 5 pontos para a qualificação técnica do profissional responsável, contudo, a Recorrente obteve apenas 1 ponto, mesmo apresentando robusto conjunto de comprovações e certificações, tais como:

Certificados da Academy of Chocolate (Londres) Reconhecimento pela **Academy of Chocolate**, instituição londrina referência mundial no setor, equivale a um **selo internacional de excelência e prestígio** no universo do chocolate fino.

- Bronze Award 2023 – Cripioca 53% Cacau ao Leite (Flavoured Milk Chocolate Bar): reconhecimento internacional da qualidade do chocolate Gaudens e excelência técnica na categoria de chocolates ao leite com sabor.
- Bronze Award 2023 – Cripioca de Cupuaçu ao Leite (Flavoured White Chocolate Bar): premiação que destaca inovação e valorização de ingredientes regionais com padrão internacional.
- Bronze Award 2022 – Chocolate Gaudens Cupuaçu (Flavoured White Chocolate Bar): reconhecimento consecutivo que consolida a reputação da Gaudens em premiações globais bean-to-bar.
- Academia Brasileira de Gastronomia (ABG)
- Declaração de Membro Titular da cadeira nº 41 (desde 2019).
- Posição de prestígio na mais importante instituição brasileira de pensamento gastronômico.
- Museu Paraense Emílio Goeldi – Pós-Graduação Bionorte (2019)
- Declaração de que ministrou a disciplina Empreendedorismo em programa de pósgraduação.
- Comprova atuação acadêmica e consolida autoridade como educador e especialista em inovação e negócios.
- Ministério da Aeronáutica (1994)
- Certificado do curso Técnicas de Instrução, conceito Muito Bom.
- Documento histórico que atesta competências pedagógicas formais aplicadas ao ensino e consultoria.
- École Lenôtre – Paris (2015)
- Certificado de estágio Bonbons Chocolat, uma das escolas de confeitaria mais respeitadas do mundo.
- Agrega formação de alto nível em chocolateria francesa e reforça qualidade técnica e artística.
- Associazione Italiana Sommelier (AIS – 2017)
- Certificação de Sommelier Profissional internacionalmente reconhecida.
- Habilitação na análise, serviço e harmonização de vinhos, aplicada também ao chocolate.
- **Italian Culinary Institute for Foreigners (ICIF – 2003)**

- Formação **Master em Culinária Italiana** no instituição de referência mundial na difusão da gastronomia italiana e da dieta mediterrânea. O programa, realizado na sede do instituto no Castelo de Costigliole d'Asti, abrangeu formações completas em **confeitaria, panificação, sorveteria, cozinha básica, cozinha contemporânea** e técnicas da culinária mediterrânea, além de **estágios práticos em restaurantes estrelados Michelin**, o que assegurou vivência direta na alta gastronomia italiana. Este curso Master constitui um **selo internacional de excelência**, amplamente reconhecido no mercado global, conferindo ao profissional prestígio, autoridade técnica e cultural na gastronomia italiana, ainda que não equivalha formalmente a um curso superior acadêmico.
- Accademia Italiana della Cucina (2003)
- Reconhecimento como Amico della Cucina Italiana (Amigo da Cozinha Italiana).
- Distinção cultural que demonstra vínculo histórico e valorização da tradição italiana.

Em resumo, as certificações apresentadas constroem um perfil técnico robusto e multifacetado: chocolatier premiado internacionalmente (Academy of Chocolate, École Lenôtre), sommelier formado na Itália, chef e pesquisador gastronômico com base acadêmica sólida (ABG, ICIF, Accademia Italiana), docente de pós-graduação e instrutor certificado desde a Aeronáutica. Esse conjunto de títulos reforça a qualificação técnica e o reconhecimento internacional do responsável técnico vinculado à proposta.

Tais elementos demonstram elevado nível técnico e representatividade, sendo incompatível a nota 1/5. Requer-se a reavaliação e atribuição integral.

2. Premiações e Reconhecimentos (máximo de 5 pontos – nota atribuída: 3 pontos)

Apresentadas premiações internacionais e nacionais (como Academy of Chocolate, Londres), reconhecimentos acadêmicos e culturais. A nota 3/5 contraria o princípio da proporcionalidade. Requer-se revisão para pontuação integral.

3. Experiência no fornecimento de produtos alimentícios em eventos da Região Norte (máximo de 20 pontos – nota atribuída: 4 pontos)

Comprovada ampla atuação em eventos regionais e nacionais, inclusive no G20 em Belém/PA. A nota 4/20 não reflete a capacidade técnica e operacional. Requer-se majoração.

4. Práticas Sustentáveis (máximo de 15 pontos – nota atribuída: 12 pontos)

Apresentadas práticas e certificações sustentáveis (SENAF/MDA). A nota 12/15 não reflete adequadamente o compromisso ambiental. Requer-se revisão para pontuação integral.

III – DO DIREITO

A Lei nº 14.133/2021, art. 5º, LIV, estabelece o princípio da motivação, exigindo julgamento fundamentado e proporcional.

Constatam-se discrepâncias entre as comprovações e as notas atribuídas, sem justificativa clara, violando transparência e ampla defesa (art. 109, I, Lei 8.666/93, aplicável subsidiariamente).

IV – DO PEDIDO

Diante do exposto, requer:

1. Revisão das notas:

- Qualificação profissional: 1 → 5 pontos
- Premiações e reconhecimentos: 3 → 5 pontos
- Experiência em eventos da Região Norte: 4 → 20 pontos
- Práticas sustentáveis: 12 → 15 pontos

2. Uniformização da pontuação final entre os Itens 6 e 19, pois as propostas são idênticas.

3. Que a nova análise seja motivada e documentada, assegurando transparência e objetividade.

V – DA FUNDAMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

Consoante o art. 5º, LIV, da Constituição Federal, e o art. 5º da Lei 14.133/2021, todo julgamento deve observar os princípios da motivação, proporcionalidade e coerência decisória.

A ausência de motivação adequada nas avaliações técnicas fere o princípio da isonomia, conforme decidiu o TCU no Acórdão nº 2.622/2013 – Plenário:

“A avaliação das propostas técnicas deve estar amparada em critérios objetivos, devidamente explicitados no edital e justificados na ata de julgamento, sob pena de nulidade.”

O Acórdão nº 1.192/2018 – Plenário (TCU) reforça:

“A pontuação técnica deve refletir o mérito do licitante, considerando as evidências apresentadas e a correspondência com os critérios do edital.”

Na doutrina, Marçal Justen Filho defende:

“A avaliação de natureza técnica, ainda que contenha aspectos subjetivos, deve ser pautada pela razoabilidade, vedando-se decisões arbitrárias, desproporcionais ou não fundamentadas.”

De igual modo, Jacoby Fernandes (2022) ensina:

“O dever de motivação é essencial ao controle dos atos administrativos e à garantia da ampla defesa.”

Dessa forma, a discrepância de notas atribuídas a propostas idênticas, sem motivação clara, contraria os princípios da impessoalidade e isonomia (art. 37, CF). Ainda que a OEI possua natureza internacional, ao atuar no Brasil e executar recursos públicos, deve observar os princípios da Lei 14.133/2021.

Belém/PA, __01__ de __Outubro__ de 2025.



Documento assinado digitalmente

FABIO REZENDE SICILIA

Data: 01/10/2025 12:16:27-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

FABIO R SICILIA CONSULTORIA, IMPORTAÇÃO,
EXPORTAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA

CNPJ: 15.448.817/0001-02

Representante legal: Fábio Resende Sicília



Certificados da Academy of Chocolate (Londres)

1. Bronze Award 2023 – Cripioca 53% Cacau ao Leite (Flavoured Milk Chocolate Bar) ○

Reconhecimento internacional da qualidade do chocolate Gaudens. ○

Demonstra excelência técnica na categoria de chocolates ao leite com sabor.

- Importância: agrega valor à marca Gaudens, posicionando-a no cenário mundial da chocolateria fina.



2. Bronze Award 2023 – Cripioça de Cupuaçu ao Leite (Flavoured White Chocolate Bar)

- Premiação para chocolate branco com cupuaçu, fruto amazônico.
- Significado: destaca a inovação ao valorizar ingredientes regionais com padrão internacional.
- Importância: projeta a identidade brasileira da Gaudens no mercado gourmet.



3. **Bronze Award 2022 – Chocolate Gaudens Cupuaçu (Flavoured White Chocolate Bar)** ○

Reconhecimento em dois anos consecutivos.

- Significado: consistência de qualidade e inovação no uso do cupuaçu.
 - Importância: consolida reputação da Gaudens em premiações globais de chocolate bean-to-bar.
-

DECLARAÇÃO DE MEMBRO

Declaramos para todos os fins que o

Sr. Fábio Rezende Sicília

RG 18.373.70

é

Membro Titular da Academia Brasileira de Gastronomia,

entidade com sede na cidade de São Paulo, CNPJ: 13.923.767/0001-34, tendo

sido eleito para a **Cadeira de Número 41**, no ano de 2019.

Atenciosamente,



Enio Pinto Miranda

Secretário-Geral

Academia Brasileira de Gastronomia

Academia Brasileira de Gastronomia (ABG)

- Declaração de **Membro Titular** da cadeira nº 41 (desde 2019).
- Importância: posição de prestígio na mais importante instituição brasileira dedicada ao pensamento gastronômico.

□

Significado: reconhecimento da sua contribuição intelectual e prática para a gastronomia nacional.



MUSEU PARAENSE EMÍLIO GOELDI
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM BIODIVERSIDADE E
BIOTECNOLOGIA
REDE BIONORTE

DECLARAÇÃO

Declaramos para os devidos fins que o **Prof. Fabio Sicília** ministrou a disciplina **BCM - 0005 Empreendedorismo** no Programa de Pós-Graduação em Biodiversidade e Biotecnologia (PPG-BIONORTE-PA) / REDE BIONORTE, realizada no período de 22 a 30 de abril de 2019 de no horário de 8:30 as 12:00 h, no Auditório do Paulo Cavalcante, no Campus de Pesquisa do Museu Paraense Emilio Goeldi/MPEG.

Belém, 03 de maio de 2019


Dra. Maria de Lourdes Pinheiro Ruivo
Vice-Coordenação
PPG-BIONORTE-PA/REDE BIONORTE



- **Importância:** comprova atuação acadêmica como professor convidado em nível de pós-graduação.
- **Significado:** consolida autoridade como educador e especialista em inovação e negócios.



 Ministério da Aeronáutica (1994)

□

- Certificado do curso **Técnicas de Instrução**, com conceito **Muito Bom**.
- Importância: documento histórico que atesta competências pedagógicas formais.

Significado: demonstra a base sólida em ensino, aplicada depois no meio acadêmico e empresarial.



📄 École Lenôtre – Paris (2015)

- Certificado de estágio **Bonbons Chocolat**, uma das escolas de confeitaria mais respeitadas do mundo.

□

- Importância: agrega formação de alto nível em chocolateria francesa.
 - Significado: credencial internacional que reforça a qualidade técnica e artística da sua produção.
-



Associazione Italiana Sommelier (AIS – 2017)

- Certificação de **Sommelier Profissional**.
 - Importância: habilitação internacionalmente reconhecida na análise, serviço e harmonização de vinhos.
 - Significado: enriquece sua atuação como sommelier e fortalece expertise sensorial aplicada também ao chocolate.
-



ICIF – Italian Culinary Institute for Foreigners (2003)

- Certificado de participação no **LM Master** (curso avançado em culinária italiana).
 - Importância: treinamento especializado em gastronomia italiana no coração da tradição culinária do país.
 - Significado: amplia repertório técnico e cultural, fortalecendo a base mediterrânea da sua cozinha.
-



Accademia Italiana della Cucina (2003)

- Reconhecimento como **Amico della Cucina Italiana (Amigo da Cozinha Italiana)**.
- Importância: distinção cultural e gastronômica da instituição mais tradicional na preservação da cozinha italiana.
- Significado: demonstra vínculo histórico e valorização da tradição italiana na sua trajetória.

☒ Em resumo:

Seus certificados e declarações constroem um **perfil multifacetado**:

- **Chocolatier premiado** internacionalmente (Academy of Chocolate, École Lenôtre).
- **Sommelier** formado na Itália.
- **Chef e pesquisador gastronômico** com base acadêmica sólida (ABG, ICIF, Accademia Italiana).

- **Docente** em programas de pós-graduação e instrutor certificado desde a Aeronáutica.
- **Embaixador da Amazônia**, projetando ingredientes regionais (cupuaçu, cacau amazônico) para o mundo.