

PARECER TÉCNICO - JUSTIFICATIVA IMPUGNAÇÃO

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 028/2023**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2023**

Em resposta a empresa **JPM COMERCIO ATACADISTA E SERVIÇOS EIRELI**, CNPJ n.º 05.128.178/00001-50, com sede na Rua Veridiana, 228, B, Conjunto Residencial Estrela do Sul, na Cidade Campo Grande-MS. e **V4 COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA**, pessoa jurídica de direito privado, devidamente inscrita no CNPJ sob o nº 40.572.454/0001-51, sediada na rua. Xavantes, n. 1206, Tijuca, CEP 79076591, na cidade de Campo Grande - MS.

Conforme edital, a exigência de carnes bovinas, utilizando o sistema IQF (Individually Quickly Frozen), onde os impugnantes se dizem ser "abusiva", e "exagerada" se iniciou devido grandes e recorrentes problemas relacionados as carnes congeladas pelo método convencional, fornecidas pela própria empresa impugnante JPM Comércio Atacadista e Serviços EIRELI onde em inúmeros casos entregavam produtos de péssima qualidade, produtos com um acúmulo muito grande de inervações e gorduras, mal cheiro, onde os mesmos não condiziam com o produto solicitado, entregando um tipo de carne inferior, ao licitado. Com isso, tentando ludibriar a administração pública, e inclusive, onde é o mais grave, tratando de alimentos para crianças. Casos esses notificados, por serem inadmissíveis.

Sendo que o nosso objetivo é prezar pela melhor qualidade e segurança alimentar dos estudantes, visto que o método IQF de congelamento é internacionalmente reconhecido por vários motivos, é comprovado o menor risco de contaminação microbiológica, preservação do sabor, textura e cor das carnes, facilidade no porcionamento, além da praticidade no preparo, pois não há a necessidade de descongelamento, trazendo economia ao município, por ter zero perdas e melhor qualidade nutricional aos estudantes.

É nítido a cópia da mesma impugnação para as duas empresas, onde uma delas cita até outra cidade do estado do Mato Grosso do Sul, fazendo assim observar que o objetivo é realmente retirar o produto em questão do alcance dos escolares.

Os impugnantes ainda afirmam que o prazo de 02 (dois) dias seriam ideal para entrega de produtos mais frescos, sendo que os prazos muitas vezes não são atendidos, e sob notificação, a empresa se mostra em vantagem, por conseguir com isso, mais prazos. E com isso, se não tiver



uma reserva pequena de carnes, os estudantes ficam sem alimentação nas escolas. Mostrando assim, mais um ponto positivo da carne IQF.

Vale ressaltar também que, no Pregão Nº 001/2022, Processo 14/2022, a empresa impugnante JPM Comércio Atacadista e Serviços EIRELI, é ganhadora de alguns produtos no sistema IQF, onde o mesmo, apresentou problemas, e a empresa foi notificada.

Realizando um teste comparativo entre carnes utilizando o sistema IQF (Individually Quickly Frozen), sistema rápido de congelamento, e o método de congelamento lento ou tradicional, foi verificado que: a carne bovina acém congelado teve perda no descongelamento de 18,75% por quilograma (em 100 Kg de carne acontece a perda de 18,75 Kg do peso), na carne bovina músculo moído houve a perda de 17,12% de perda (em 100 Kg de carne houve a perda de 17,12 Kg do peso), causando prejuízo aos cofres públicos além da perda de nutrientes importantes para o desenvolvimento físico e psíquico dos estudantes.

Estudiosos da tecnologia de alimentos, entre eles LUCIANE MARIA COLLA, em sua obra "CONGELAMENTO E DESCONGELAMENTO – SUA INFLUÊNCIA SOBRE OS ALIMENTOS" (2003) nos elucida quanto as qualidades do congelamento rápido em relação ao congelamento lento:

“Em condições de congelamento lento, os cristais formados são maiores e em menor quantidade, ocasionando a ruptura das células, a injúria celular por força da pressão osmótica e a precipitação irreversível ou a desnaturação dos constituintes coloidais da célula. Esse fato traz em consequência, forte exsudação no descongelamento, com perda de nutrientes, principalmente no meio celular”.

Sendo esse um dos motivos para a aquisição das carnes utilizando o sistema IQF, visto que a formação de cristais menores de gelo no interior das células diminui a exsudação, ou seja, a perda de nutrientes importantes como a vitamina B12, niacina, ácido fólico e ferro é bem menor, garantindo a qualidade nutricional das carnes oferecidas aos estudantes e diminuindo as perdas de peso no momento do descongelamento. No momento do descongelamento a carne congelada pelo sistema convencional perde grande parte de seu peso através da exsudação e também perde com ela os nutrientes acima citados.

Sendo assim a justificativa da aquisição, aqui demonstrado, por trabalhos científicos incluídos, a qualidade, a economia, a diminuição dos riscos de contaminação e as vantagens das carnes utilizando o sistema IQF em relação ao método convencional de congelamento.



Por outro lado, nunca houve a restrição na participação de fornecedores, pois existem vários fornecedores, tanto no Mato Grosso do Sul, quanto no Brasil, sendo que a modalidade da licitação é o pregão eletrônico que aumenta a gama de participantes a nível nacional.

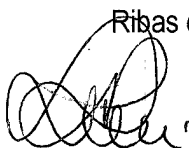
No Mato Grosso do Sul, além de Ribas do Rio Pardo, existem vários municípios que utilizam carnes congeladas pelo sistema IQF, entre eles, Campo Grande, Três Lagoas, Sidrolândia, além de centenas de municípios no Brasil.

O sistema IQF de congelamento de alimentos são elaborados conforme os Regulamentos Técnicos sobre Condições Higiênico- Sanitárias, Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Padrão de Higiene Operacional para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, conforme determinação da Portaria nº 368 de 04/09/1997, M.A.A., Portaria nº 326 de 30/07/1997, M.A.A., RDC nº 275, de 21/10/2002 e Portaria SDA nº 664 de 30/09/2022.

Por fim, as empresas de tecnologia estão inseridas em vários ramos da atualidade, sempre para melhorar a qualidade de vida dos cidadãos, vide as tecnologias de informação e comunicação, na indústria automotiva, de segurança, entre outras. Essa tecnologia de alimentos foi introduzida em nossas vidas para melhorar a nutrição das pessoas, trazendo melhor qualidade de vida para quem a utiliza, portanto a intenção de tal aquisição, visa além de trazer economia aos cofres públicos, pois com o método IQF para uso de carnes bovinas, não se houve nenhum tipo de perda, melhor qualidade dos alimentos fornecidos aos estudantes da rede municipal de ensino, suprimindo o uso de alimentos de melhor qualidade, dando a essas crianças o direito de ter melhor qualidade de vida e condições para o melhor desenvolvimento físico e mental, pois infelizmente, temos uma grande quantidade crianças que se alimentam somente nas escolas.

Aproveitamos e pedimos encarecidamente que empresas fornecedoras possam cumprir realmente com as suas obrigações e não somente "levar o dinheiro" do município, pois estamos tratando de crianças, e alimentação escolar.

Ribas do Rio Pardo - MS, 14 de março de 2023.



**Karine Lorentz da Silva**  
Nutricionista  
Fiscal de Contrato



**Nizael Flores de Almeida**  
Secretário de Educação