



**Prefeitura Municipal de Santa Luzia**  
**Superintendência de Compras e Licitação**

Santa Luzia, 21 de Setembro de 2018

À

Comercial Angos Ltda  
CNPJ N. 07.301.845/0001-66

Referente: Resposta à impugnação Edital do pregão n. 36/2018 – Processo Administrativo 95/2018 - Objeto : Aquisição de Gêneros Alimentícios, carnes e derivados.

O Pregoeiro Oficial do Município de Santa Luzia, tendo em vista a impugnação apresentada pela licitante COMERCIAL ANGOS LTDA, em face do Edital do Pregão em epígrafe, na qual alega em síntese que: *“a Administração ao exigir em 04 itens do Pregão o tipo de congelamento IQF, estaria restringindo a competitividade, onerando a aquisição tendo em vista ser um produto mais caro, que apenas existem 02 marcas no mercado”*.

Tendo em vista impugnação da licitante tecemos os seguintes esclarecimentos:

**D) DA NÃO EXIGÊNCIA PARA TODOS OS TIPOS DE CARNE.**

Trata-se de pregão presencial para atender 02 secretarias diferentes da Administração Municipal (Educação e Administração), assim, os quatros tipos de carne por congelamento IQF (itens 23, 24, 25 e 26) são de uso exclusivo da merenda escolar.

Justifica-se tal pedido, ao contrário do alegado, tendo em vista que processo de congelamento com altíssima tecnologia possibilita que os alimentos sejam congelados individualmente, em cubos, em tiras ou unidades “um a um” de maneira satisfatória, mantendo sua forma, textura e sabor, além de possibilitar o uso fracionado.

Tanto não há intenção em direcionar o edital, que apenas os itens que a Secretaria de Educação, por intermédio de seus Nutricionistas, julgaram necessários, tendo em vista também as condições de utilização é que foram cotados como IQF.

**Não assiste razão à licitante, mantido o item do edital.**

**II – DOS BENEFÍCIOS DA TECNOLOGIA IQF QUE NÃO ESTÁ RESTRITA**

A qualidade e conservação do produto por si já justificariam a aquisição, mesmo porque o processo não é limitado há apenas duas marcas, como alegado na impugnação.

Avenida Frimisa, 2.299. Bairro Carreira Comprida. Santa Luzia  
Telefone: (31) 3637.9915 e 99280.1693  
merendaescolar@santaluzia.mg.gov.br



**Prefeitura Municipal de Santa Luzia**  
**Superintendência de Compras e Licitação**

A carne (IQF) é regulamentada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento como todas as outras carnes. Tanto que na especificação dos itens é solicitado que: “Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF)”.

Não se trata de tecnologia nova, em 1999, a EMBRAPA (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária), que é vinculada ao Ministério da Agricultura e do Abastecimento, tendo como base estudo datado de 1993, apurou que: *A conservação da carne por congelamento rápido apresenta algumas vantagens sobre o congelamento lento, tais como: 1) formação de cristais de gelo menores e, portanto, menor destruição mecânica das células; 2) menor tempo de solidificação, portanto, menor tempo para a difusão dos materiais solúveis; 3) previne mais rapidamente o crescimento bacteriano; 4) retarda mais rapidamente a ação enzimática. Portanto, supõe-se que a carne rapidamente congelada, ao descongelar, apresenta características mais semelhantes às das carnes frescas do que aquelas congeladas lentamente (Frazier, 1993).*

Por derradeiro, resta esclarecer que embora seja o mesmo gênero alimentício, a carne com tecnologia IQF é uma carne igual às outras, a diferença é o processo de congelamento e, não há qualquer vedação legal na sua utilização/aquisição pelo Poder Público, tanto que várias prefeituras em Minas Gerais já utilizam o IQF, tais como: Novo Horizonte, Sarzedo, Mateus Leme, Divinópolis, Esmeraldas, Pedro Leopoldo, Lavras e Três Pontas. Além dessas prefeituras, órgãos como Marinha do Brasil, Prefeitura de SP e Governo do Distrito Federal, também utilizam o IQF.

No mesmo sentido, já se manifestou o Tribunal de Contas do Estado de Minas Gerais – Consulta n. 862800, da relatoria da Conselheira Adriene Andrade, que restou demonstrado os benefícios e legalidade de tal aquisição, *verbis*:

**EMENTA: DENÚNCIA – PREGÃO PRESENCIAL – AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR – SUSPENSÃO DO CERTAME – APRESENTAÇÃO DE JUSTIFICATIVAS PELO JURISDICIONADO – ACOLHIMENTO – REGULARIDADE DO EDITAL EXAMINADO – IMPROCEDÊNCIA DA DENÚNCIA – REVOGAÇÃO DA SUSPENSÃO – ARQUIVAMENTO DOS AUTOS – COMUNICAÇÃO ÀS PARTES.**

*1) De acordo com as justificativas apresentadas pelas nutricionistas, às fls. 86 a 91, o congelamento IQF – “individual quick freezing” – permite o fracionamento do produto sem necessidade de descongelar o bloco inteiro de carne, o que possibilita o rendimento de 100% do produto, sua conservação por longo período ou uso imediato, evita desperdício, reduz custos com gás e mão de obra, e conserva o nível de gordura do produto. 2) Quanto às razões para utilização da embalagem “retort pouch”, exigida para o peito de frango, destaca-se a preservação de nutrientes, a manutenção das qualidades sensoriais do alimento, a dispensa de refrigeração e de uso de conservantes e agentes químicos, a segurança alimentar oferecida por esse tipo de embalagem, que garante longo prazo de validade e permite que o frango esteja pronto para uso, bastando aquecê-lo. 3) Considera-se regular o edital do pregão presencial sob exame, julgando-se improcedente a denúncia e revoga-se a medida cautelar concedida.*

Avenida Frimisa, 2.299. Bairro Carreira Comprida. Santa Luzia  
Telefone: (31) 3637.9915 e 99280.1693  
merendaescolar@santaluzia.mg.gov.br





**Prefeitura Municipal de Santa Luzia  
Superintendência de Compras e Licitação**

Várias empresas utilizam dessa tecnologia, quais sejam, Marfrig, Friboi, Cellier, Vazpa, Bertin, JBS e Minerva.

Além disso, o aproveitamento é de 100%, evitando desperdícios e reduzindo os custos com gás e mão de obra.

Seguem mais vantagens da tecnologia IQF:

- Facilidade no porcionamento, pois não se apresenta em blocos
- Praticidade no preparo, pois pode ir direto para a panela
- Os cortes são uniformes, não sendo necessário limpar, cortar e retirar aparas/sebo
- Menor risco de contaminação microbiológica, pois não necessita de manipulação
- Não necessita de descongelamento para o preparo, facilitando o planejamento e reduzindo o tempo de preparo
- Prazo de validade de um ano a contar da data de fabricação.
- A incorporação de carnes congeladas porcionadas (em cubos e bifês) com tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) permite eliminar uma série de etapas no pré-preparo e do descongelamento e reduzir os riscos de contaminação microbiológica durante a confecção das refeições

**Não assiste razão à licitante, mantido o item do edital.**

### **III – DO PREÇO E CARACTERÍSTICAS DO IQF**

Quanto ao argumento do impugnante no que diz respeito ao preço do IQF ser maior e os produtos terem as mesmas características, importa esclarecer que

Para a elaboração do preço de referência foram feitas 03 (três) cotações diferentes e, o que se observou foram preços menores para a carne com a tecnologia IQF, por exemplo, na cotação da empresa BHFOODS (fls. 23/24).

Portanto, sem qualquer fundamento, a alegação do impugnante quanto a existência de maior ônus para a administração na aquisição pretendida.

Quanto à alegação de serem itens semelhantes, com congelamentos distintos, também não assiste razão à impugnante, pois, além de ser o produto que atende melhor às necessidades próprias do programa da merenda escolar, inúmeras são as diferenças.

**Não assiste razão à licitante, mantido o item do edital.**

### **IV – DA REGULAMENTAÇÃO DA TECNOLOGIA IQF**



**Prefeitura Municipal de Santa Luzia**  
**Superintendência de Compras e Licitação**

À vista do exposto, decido pela improcedência da impugnação da licitante Comercial Angos Ltda, permanecendo inalterado o Edital do Pregão n. 36/2018, bem como fica mantida a sessão designada para o dia 28/09/2018.

Atenciosamente,

Carlos José Cândido Martins  
Pregoeiro Oficial do Município de Santa Luzia

De acordo,

Débora Oliveira Vieira  
Diretora de Merenda Escolar

Jacqueline de Paula Babosa  
Assessora Jurídica  
Procuradoria-geral do Município