



PREFEITURA DE PETRÓPOLIS
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Processo nº 54.444/19
Folha nº 1284

Petrópolis, 07 de abril de 2020

Vimos por meio deste, esclarecer que após análise do Recurso Administrativo apresentado pela empresa ARMAZÉM DO MAR LTDA nas folhas 1.270 a 1.282 anexado ao processo 54.444/2019, temos a informar que:

Ao citado na folha 1.273: "**Com relação ao processo desglaciamento realizado no Núcleo de Alimentação Escolar, foi identificado um índice de perda muito superior aos testes que fazemos regularmente na empresa, testes esses checados pelo técnico do órgão que nos regula que é o IMA (INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA) onde estamos inseridos no SISBI**". Informamos que a análise realizada pela equipe técnica desta Gerência foi de **descongelamento** e não desglaciamento, conforme citado. O descongelamento é o processo efetuado antes do preparo do gênero, sendo efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção¹. Já o desglaciamento, baseia-se na remoção em condições controladas do glaciamento da amostra para determinação do percentual de glaciamento², utilizando a metodologia conforme citada pelo recorrente.

Vale ressaltar que o glaciamento, bem como o desglaciamento são processos industriais³, sendo inviável a aplicação em uma cozinha comum.

Tendo em vista a complexidade do processo citado e a importância da avaliação da amostra, foi adotada a análise do descongelamento, visando um método viável inclusive à continuidade da averiguação da qualidade do gênero mesmo após a realização das entregas nas unidades escolares, que não tem como distinguir entre a perda normal de água do peixe e a decorrente do desglaciamento a que foi submetido o alimento, para verificação da adequação do gênero adquirido.



PREFEITURA DE PETRÓPOLIS
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Processo nº 54444/19
Folha nº 1285

Salientamos que a análise adotada foi previamente informada através do edital do processo licitatório na folha 336 e 338, no item 10- Posta de cação- Descrição do produto: "(...) *Variação tolerada de peso líquido do produto descongelado em relação ao peso congelado: até 15%*".

Também é importante esclarecer que o percentual utilizado tem como referência a literatura científica, onde foram realizados estudos para verificação do percentual aceitável de perda após o processo citado e identificou-se que no descongelamento há uma perda de fluido intracelular (ou fluido de exudação), que pode representar de 5 a 10 % do pescado congelado⁴⁵. Apesar disto, foi utilizada a referência (15%) proposta pelo Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (Idec), que adotou a metodologia que mais se aproxima do processo de descongelamento praticado por qualquer consumidor, além de realizar um ensaio com amostras controle de peixe fresco submetidas a congelamento lento – sem glaciamento – e posterior descongelamento. Assim, foi possível obter valores médios da perda normal de peso em fluido fisiológico dos produtos pós-descongelados. O ensaio de controle foi feito porque não existem parâmetros legais especificando a perda máxima de fluidos fisiológicos (componentes do próprio pescado) após o descongelamento³.

Considerando todas as evidências encontradas, a análise foi realizada seguindo tais orientações.

Vale destacar que na análise não foi considerado o peso congelado aferido na balança para cálculo do percentual de perda após o descongelamento, já que é sabido que a água incorporada no processo de glaciamento não compõe o peso líquido do produto⁶, sendo considerado para efeito de cálculo portanto, o peso líquido declarado do rótulo.

É de suma importância ressaltar que foi necessário adotar o parâmetro indicado pela literatura para que haja a verificação da qualidade do gênero adquirido bem como evitar possíveis prejuízos ao erário municipal devido à



PREFEITURA DE PETRÓPOLIS
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Processo nº 54444/19
Folha nº 1286

grande perda em líquido que tem sido apresentada nos estudos realizados³. Também ressaltamos que a definição de percentual de perdas das proteínas no edital licitatório, amparado em razões de ordem técnica, também foi uma recomendação do Conselho Regional de Nutricionistas 4ª Região.

Ao citado na folha 1.274: ***“Também não houve comunicado aos licitantes do dia e hora para análise de amostras, sendo apenas constado em edital a data limite para entrega das mesmas, contrariando assim os princípios da ampla defesa e do contraditório, de forma que, seja efetuada com transparência e isenção e, não ocasione nenhum prejuízo ao Licitantes”***. Esclarecemos que nas folhas 306 e 351 do edital do processo licitatório é informado que: *“O acompanhamento da avaliação das amostras será público e facultado às licitantes que demonstrarem expressamente a intenção de participação ‘in loco’”*. E ainda: *“(…) A Assessoria Adjunta de Alimentação Escolar informará data e horário em que será realizada a avaliação das amostras e comunicará às empresas interessadas”*. Atendendo, portanto, os princípios da publicidade dos atos, da transparência, do contraditório e da ampla defesa, como citado. Apesar disto, a empresa recorrente não apresentou intenção de acompanhar a avaliação das amostras.

Diante do exposto, é inviável anuir ao solicitado quanto à apresentação de novas amostras para nova análise.

Sem mais para o momento, reiteramos protestos de elevada estima e distinta consideração.

Referências:

¹ BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução – RDC Nº 216, de 15 de Setembro de 2004. Estabelece procedimentos de boas Práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 setembro de 2004.



PREFEITURA DE PETRÓPOLIS
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Processo nº 54664/19
Folha nº 1287

² BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Manual de métodos oficiais para análise de alimentos de origem animal/ Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. – Brasília: MAPA, 2017.

³ IDEC. 2005. – Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor. Brasileiro compra água a preço de peixe. IDEC em ação: alimentos. Disponível em: <<http://www.idec.org.br/emacao>>.

⁴ NEIVA, C.R.P. Valor Agregado e Qualidade do Pescado. Revista Panorama da Aqüicultura, Rio de Janeiro, p. 46-47, 2002. Disponível em: <<http://www.pesca.sp.gov.br/cristiane.pdf>>.

⁵ TAVARES, Leticia F.; TAVARES, Marília F.; FERNANDES, Thais A. Análise da perda líquida no degelo e o preço real do quilo do filé de peixe cação utilizado em um restaurante comercial na cidade de Niterói, RJ. In: XIII SIMPEP, Bauru, 2006.

⁶ MAPA. Instrução Normativa nº 21, de 31 de Maio de 2017. Regulamento Técnico que fixa a identidade e as características de qualidade que deve apresentar o peixe congelado. DOU, Brasília, DF, 7 jun. 2017. Disponível em: <www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/19100559/do1-2017-06-07-instrucao-normativa-n-21-de-31-de-maio-de-2017-19100473>.

José Luiz Moura de Oliveira Voigt
Gerente de Alimentação Escolar
Matrícula 23381-1

Tamires de Oliveira Storck
Nutricionista
CRN 17100303

Ratificação
13/04/20
Simoni de Sá F. Teixeira
Pregoeira
Matr. 14843-9