



Embu-Guaçu, 08 de janeiro de 2024

ESCLARECIMENTO

Edital No. 0039/2023

Processo N°. 6726/2023

Abertura: 10/01/2024

Horário: 09h

Sobre os produtos solicitados pela Secretaria Municipal de Educação, para atendimento à Alimentação Escolar, esclarecemos:

Pergunta no 1:

Item 01 do Lote 03 - Frangos

Pede-se: COXA DA ASA DE FRANGO: manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser entregue a temperatura entre 0 a 4°C. Aproximadamente entre 30 e 32 g cada unidade.

Em que pese esteja descrito “temperatura entre 0 a 4°C”, não há descrição objetiva informando que se trata de produto RESFRIADO. Da mesma forma, em detalhada análise do lote, é possível notar de forma clara, a falta de informações do tipo: descrição e peso da embalagem primária e secundária, bem como, a validade do produto. Assim, ante a ausência de tais informações, irá o Órgão aprovar qualquer tipo de embalagem apresentada? Do mesmo modo, ao delimitar o peso da COXA DA ASA DE FRANGO, irá o Órgão, auferir o peso unidade por unidade a cada recebimento afim de comprovar o atendimento a exigência de peso máximo aqui delimitada???

Resposta: No Termo de Referência da Padronização dos Alimentos Perecíveis – CARNES – esse corte de frango foi solicitado congelado a – 18°C. Na entrega a temperatura



máxima permitida será de 4°C (considerando a entrega para as 34 unidades escolares no mesmo dia).

O corte do produto deverá ter um padrão entre 30 a 32 g.

A embalagem primária deverá ter entre 01 a 03 kg.

A embalagem secundária deverá ser a partir de 12 kg e no máximo 21 kg (dependendo da quantidade da embalagem primária).

Pergunta no 2:

Item 02 do Lote 03 - Frangos

Pede-se: COXA E SOBRECOXA DE FRANGO: Frango processado, coxa/sobrecoxa de 1ª qualidade partes inteiras sem adição de sal e temperos, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, com aspecto, cor, odor e sabor característico sem manchas e parasitas, manipulado em condições higiênicas sanitárias. Coxa/sobrecoxa de frango é a parte da ave formada pela tíbia, perônio, osso coxal (sobrecoxa) e vértebras lombo-sacras, estas divididas ao meio, no sentido longitudinal, envolvendo o conjunto pelos tecidos musculares correspondentes. Devendo estar congelado por processo rápido e mantido estocado em temperatura não superior a 12° C, segundo as Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração. Deverá apresentar aspecto uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza: ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular, sem placas de gelo aderidas entre as peças; cor característica; consistência firme, compacta e elástica. Odor suave, agradável e característico. Temperatura mínima de recebimento até - 12°C sem sinais de descongelamento; teste de descongelamento 6% Máximo; no teste de cocção, ausência de odores e sabores estranhos; embalagem primária a granel em saco de polietileno, com peso líquido de aproximadamente 01Kg e embalagem secundária acondicionado em caixa de papelão resistente, contendo, no máximo, 20(VINTE) kg. De peso líquido. A carne de frango



deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.

Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA). (2) Lei 8.078 de 11/09/90. (3) Port. MAA no 210 de 10/11/98. (4) IN SDA/MAA no 20 de 21/07/99. (5) Res. RDC SVS/MS no 12 de 02/01/01.

(6) Res. SVS/MS no 13 de 02/01/01. (7) IN MAPA no 62, de 26/08/03. (8) IN MAPA no 22 de 24/11/05.

O congelamento por processo rápido, estaríamos falando do método de congelamento IQF? Se sim, necessária a alteração da descrição do objeto em atendimento ao princípio da isonomia entre os concorrentes. Da mesma forma indagamos a exigência de apresentar embalagem primária de 01KG, não estaria a Administração Pública restringido a participação daqueles que podem ofertar embalagem de 02kg uma vez que o peso é perfeitamente compatível com as necessidades do Órgão sem causar ônus a Administração?

Resposta: Sim, método rápido de congelamento individual por IQF (-18°C ou menos), a embalagem primária deverá ter de 01 a 03 kg e a secundária deverá ser a partir de 12 kg e no máximo 21 kg.

Pergunta no 3:

Item 03 do Lote 03 – Frangos

Pede-se: FILÉ DE PEITO DE FRANGO: Filezinho de peito de frango, desossado, congelado (IQF). O frango deverá ser manipulado seguindo as boas práticas de fabricação, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. A carne deverá apresentar-se livres de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Sua consistência deverá ser firme, não amolecida nem pegajosa. A embalagem primária de cada item deverá ser em sacos plásticos atóxicos, resistentes, lacrados, termos soldado, transparente e resistente, aproximadamente entre



150g cada porção. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita gomada plastificada, identificada com o nome da empresa e rotuladas de acordo com a legislação vigente. Contendo entre 10 e 20 quilos cada caixa. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente - Portaria no 371, de 04/09/97, do M.A.A., e Código de Defesa do Consumidor - Lei no. 8.078/90. A carne de frango deverá ter prazo de validade de até 365 dias.

Como pode ser observado, diferentemente do item 1 que não descreve qualquer exigência das embalagens primárias e secundárias, e do item 02 que delimita o peso máximo da embalagem primárias, temos neste item 03 uma descrição insuficiente sobre o peso mínimo e máximo da embalagem primária e uma descrição aberta sobre o peso individual da porção. Pergunto: Será aceito qualquer peso na embalagem primária? O peso individual da porção, 135g por exemplo, pode ser considerado aproximado de 150g?

Estaremos atendendo os requisitos deste edital????

Resposta: Na padronização do edital consta o peso individual de 150 g. A embalagem primária deverá ter de 01 a 03 kg e a secundária deverá ser a partir de 12 kg e no máximo 21 kg.

Pergunta no 4:

Item 04 do Lote 03 – Frangos

Pede-se: FILE DE SOBRECOXA DE FRANGO: Sobrecoxa de frango congelada, sem pele e sem osso. Embaladas em pacotes de 300 a 350g cada. A embalagem deverá conter a data de validade, informações de procedência, e demais especificações exigidas pela legislação sanitária vigente. O produto deve ser registrado em órgão competente .Se for elaborada uma rápida pesquisa via Google, encontraremos uma infinidade de licitações para fornecimento de CARNE DE FRANGO. Contudo, este Edital, será o primeiro a exigir que o fornecimento do



item 04 seja em pacote de 300 a 350g, ou seja, INDIVIDUALMENTE, unidade a unidade. O que encarece o presente certame. Sendo esta a escolha da Administração Pública, pergunto: Qual a justificativa, motivada, para a escolha de um produto cuja sua produção encarece seu custo?

Ademais, assim como nos outros itens, há falhas na descrição sobre o peso da embalagem.

Primeiro na exigência desproporcional do peso dos pacotes na embalagem primária.

Segundo, não há qualquer informação sobre a embalagem secundária. Bem como, não há informação sobre a temperatura do produto e se o congelamento aqui pedido deve ser feito através do método IQF.

Resposta: Na descrição do Termo de Referência da Padronização dos Alimentos – CARNES – descreve que cada porção deverá pesar entre 300 a 350 g e não a embalagem. A embalagem primária deverá ter de 01 a 03 kg e a secundária deverá ser a partir de 12 kg e no máximo 21 kg. Esse corte de frango deve ser congelado a -18°C, por IQF.

Pergunta no 5:

Item 05 do Lote 03 - Frangos

Pede-se: FRANGO INTEIRO CONGELADO: Embalagem intacta, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Só serão aceitos produtos com a comprovação da inspeção SISP /SIF/DIPOA e 6% de água.

Diante desta descrição simplificada, indagamos: O Frango Inteiro, deve ser considerado o Frango Inteiro Completo, no qual inclui cabeça, pés, pescoço, moela e fígado? Qual peso da embalagem secundária?



Resposta: Esta secretaria não solicitou esse produto. Porém caso outras secretarias tenham solicitado o produto, sugiro verificar com as demais secretarias.

Pergunta no 6:

Item 06 do Lote 03 – Frangos

SASSAMI DE FRANGO: Especificação: Cortes de frango, água sal, amido de arroz dextrose de milho. Não contém glúten com registro no SIF/DIPOA; cortado em 4 partes com peso de 5 a 40 gramas (80% das peças para preparo direto ao forno Característica: de acordo com a legislação vigente e atender aos itens: proporção natural 5 a 80 gramas, coloração uniforme, levemente dourada, não queimada, tempero suave com pouco sal, textura macia. Embalagem primária: pacote de polietileno transparente, impresso, atóxico, resistente hermeticamente fechado, lacre pôr termo soldagem, contendo 1kg a 3kg do produto. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (Resolução RDC no 360, de 23 de dezembro de 2003.) A data de embalagem do produto não poderá ser anterior a 30 dias da data de entrega Embalagem secundaria: de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente. Com peso Máximo de 12 kg.

Diante da descrição dos produtos, questiono: O Sassami deve ser cortado em cubos? Se sim, qual a descrição ideal do corte que atenda a necessidade do r. Órgão?

Em face do apresentado, complementando as indagações aqui aventadas, indagamos a Administração a se manifestar a respeito de cada item, bem como, a apresentar argumentos que justifiquem: (i) a aglomeração de produtos resfriados com produtos congelados; (ii) a aglomeração de produto industrializado com (sassami levemente dourado, não queimado) com produto In Natura; (iii) produto temperado com produto In Natura; e (iv) a discrepante exigência entre as embalagens primárias e secundárias para produtos do mesmo grupo/lote.

Outrossim, em sendo diverso o entendimento, que o mesmo seja justificado ainda com provas técnicas e teóricas acerca do assunto.



Resposta: Conforme o Termo de Referência da Padronização de Alimentos – CARNES
– Foi descrito que cada unidade de Filé de Sassami deve estar padronizado entre 30 a 50 g. O
corte do Filé de Sassami deve ser em filé e estar congelado a -18°C, por IQF, in natura.

Elaine Witt Motoda

CRN-3 8490