

PARECER TÉCNICO

I. Do Resumo dos Fatos

Em atendimento a solicitação de esclarecimentos, realizada pelo senhor Marcel Augusto Marques, pregoeiro deste Município, elaboramos o presente Parecer Técnico.

A dúvida do senhor pregoeiro foi suscitada em razão de impugnação realizada pela empresa Humberto Castro da Silva – ME (CNPJ nº 07.499.573/0001-50) ao Edital do Pregão Presencial nº 051/2019, cujo objeto é a aquisição de polpas de frutas pelo Município, para serem utilizadas na Merenda Escolar.

A empresa impugnou o edital sob o fundamento, em suma, de que a pasteurização não é obrigatória pela legislação vigente e que tal exigência não poderia ser feita, em razão de que, supostamente, não haveriam diferenças técnicas entre as poupas pasteurizadas e as não-pasteurizadas.

O Pregoeiro questionou o Corpo Técnico da Secretaria Municipal de Educação a respeito da veracidade das alegações e da real necessidade da manutenção da exigência da pasteurização.

Findo o resumo dos fatos, passaremos para o Parecer Técnico.

II. Do Parecer Técnico.

O questionamento reside justamente na necessidade ou não da exigência da pasteurização das polpas que serão adquiridas para a Merenda Escolar do Município de Catalão.

A respeito do processo de Pasteurização, deve-se tecer algumas observações:



- a. Considerando que a pasteurização é um tratamento térmico que elimina os microrganismos termossensíveis (todos os patogênicos e outros não esporulados) existentes no alimento, no qual a temperatura não passa dos 100°C, podendo este aquecimento ser produzido por vapor, água quente, radiações ionizantes, calor seco, micro-ondas, etc. Utiliza-se a pasteurização quando os tratamentos térmicos mais elevados trazem perdas de qualidade significativas, quando os agentes microbianos responsáveis pelas alterações no alimento não são muito termorresistentes ou quando deseja-se destruir agentes competitivos (ex: antes de uma fermentação) (BRASIL, 2008);
- b. Considerando o processamento de frutas, em especial das frutas ácidas, a recomendação dos pesquisadores e técnicos da área é de que seja feita a pasteurização, esta feita em tratamento térmico brando (pasteurização a temperaturas menores que 100°C). A combinação ideal de tempo e temperatura durante o processamento térmico tem por objetivo reduzir a carga microbiana e preservar as características físicas, químicas, nutricionais e sensoriais da fruta original (Rosenthal et al., 2003);
- c. Considerando o padrão de identidade e qualidade para polpa de fruta estabelecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) na instrução normativa nº 01, de 7 de janeiro de 2000: *a soma de bolores e leveduras máxima permitida é de 2×10^3 para polpa conservada quimicamente e/ou que sofreu tratamento térmico*, ou seja comprovando a eficácia da ação da pasteurização sobre o redução da carga microbiana nas polpas de frutas que sofreram este tratamento térmico (BRASIL, 2000);
- d. Considerando a Resolução (RDC) da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) nº 12, de 02 de janeiro de 2001, definição de critérios e padrões microbiológicos para alimentos, indispensáveis para a avaliação das Boas Práticas de Produção de Alimentos e Prestação de Serviços, da aplicação do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC/HACCP) e da qualidade microbiológica dos produtos alimentícios, incluindo a elucidação de Doença Transmitida por Alimentos (DTA);

e. Considerando que a alimentação inadequada resulta em variados problemas de saúde, bem como o fato de que a alimentação foi, a partir de 2010, alçada à categoria de Direito Social disposto na Constituição Federal por meio da Emenda Constitucional nº 64, faz-se relevante assegurar esse direito em relação à população estudantil que recebe alimentação escolar preconizada pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e das disposições da legislação vigente (BRASIL, 2015).

Nesse sentido, diante de todas as considerações e apontamentos acima realizados, visando a plena efetivação do Direito Social à alimentação adequada que ocorre quando a garantia das condições de acesso a alimentos básicos de qualidade, de modo permanente e sem comprometer o acesso a outras necessidades básicas, com base em práticas alimentares que possibilitem a saudável reprodução do organismo humano, contribuindo, assim, para uma existência digna sejam atendidas, vale ressaltar que o processo de pasteurização tem como objetivo principal a destruição de micro-organismos patogênicos associados ao alimento em questão, possibilitando, assim, melhor qualidade do alimento consumido.

Por fim, o parecer final deste corpo técnico é que tal condição, a pasteurização, seja observada na elaboração dos Instrumentos Normativos (Editais de Licitação e Editais de Chamada Pública) que regem a aquisição dos alimentos destinados à alimentação escolar no Município.

Nesse sentido, o Corpo Técnico orienta a Comissão de Licitações para que a exigência seja mantida no Edital que rege o Pregão Presencial nº 051/2019.

III. Referências

BRASIL. Constituição Federal de 1988. Aprova a Emenda Constitucional de 1988. Resolução nº 90, de 15 de setembro de 2015. Brasília: Senado Federal, 2015.



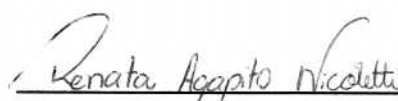
_____. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 12, de 02/01/2001. Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 10 janeiro de 2001.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa Nº 1, de 7 de janeiro de 2000. Regulamento técnico geral para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa de frutas. Diário Oficial da União, Nº 6, Brasília, 10 de janeiro de 2000.

_____. Instituto Adolfo Lutz - IAL. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz: Métodos Químicos e Físicos para Análise de Alimentos. 4. ed. São Paulo: IAL, 2008. 1020 p.

ROSENTHAL, A.; MATTA, V. M.; CABRAL, L. M. C.; FURTADO, A. A. L. Processo de produção. In: Iniciando um pequeno grande negócio agroindustrial: polpa e suco de frutas. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica: Embrapa Hortaliças: SEBRAE, 2003. 123 p. il. (Série Agronegócios).

Catalão – GO, 28 de Maio de 2019



Renata Agapito Nicoletti
Nutricionista

Renata Agapito Nicoletti
Nutricionista
CRN1 12358