



## PARECER TÉCNICO

**OBJETO:** PREGÃO ELETRÔNICO Nº 2021.2601-002/SEMEB

**ASSUNTO:** ESCLARECIMENTOS SOBRE ESPECIFICAÇÕES DE PRODUTOS

**REQUERENTE:** SW COMERCIAL

**PROCESSO ADMINISTRATIVO:** Nº 20201512001-SEMEB

Uma vez entendidas as dúvidas assinaladas em seu pedido e na tentativa de esclarecer aquilo que for relevante, elencarei algumas explicações no texto que segue.

No que diz respeito a escolha dos gêneros alimentícios que seguem especificados no Pregão Eletrônico Nº 2021.2601-002/SEMEB explico que há todo um processo técnico envolvido que passa por diferentes setores e que está pautado em elaboração prévia feita por mim. Essa elaboração segue um aparato de conhecimentos técnicos e científicos adquiridos por mim durante a minha graduação em nutrição e aperfeiçoada ao longo da minha experiência profissional e pós graduação. Portanto, explicar o método utilizado para a escolha dos produtos envolve conhecimentos para além desse esclarecimento. Mesmo assim, tentarei me fazer claro e falar brevemente dessa atividade, que é atribuição do nutricionista no âmbito do Programa nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e está melhor disposta na Resolução nº 358/2005 do Conselho Federal de Nutricionista (CFN). Aproveito para ressaltar que sou conhecedor e atento às resoluções que regem a minha profissão, bem como ao código de ética ao qual sou juramentado, assim como também estou ciente das implicações relacionadas à gestão pública.

Continuando, para a escolha de produtos alimentícios há uma elaboração prévia de um cardápio a ser executado nas escolas deste município para fornecimentos de refeições aos alunos. Este cardápio leva em consideração diversos fatores relacionados a alimentação deste público, envolvendo necessidades nutricionais específicas para a faixa etária atendida e



para o perfil epidemiológico atendido; respeito aos hábitos alimentares locais, bem como questões culturais ligados a alimentação e ainda a capacidade de produção agrícola local; utilização de produtos da região, dando preferência aos que são provenientes da agricultura familiar como forma de subsidiar o crescimento econômico local e preservar às práticas agrícolas sustentáveis; garantia de aceitação das refeições oferecidas por parte dos alunos; dentre outras. Uma vez que toda essa pesquisa foi feita, o cardápio elaborado serve como base para a confecção de fichas técnicas de preparação. Essas dispõem de informações de gêneros alimentícios, quantidades, quantidades, preparação e rendimento. A partir dessas fichas técnicas são elencados os alimentos que irão ser adquiridos. Este processo, referido no pedido como projeto básico, é propriedade intelectual de quem o produz e, portanto, não há necessidade de ser disponibilizado a terceiros que não estejam ligados a gestão. Informações ligadas a este processo e que são de interesse público encontram-se disponíveis nos Anexos do edital do referido pregão eletrônico e podem ser conferidos por todos que têm acesso.

Após a definição dos gêneros e das quantidades, é realizado um processo de tomada de preços que não é realizada por mim e sim pelo setor de cotação vinculado à comissão de licitação. Apesar de não ser uma atribuição minha, conheço que tal processo levanta preços de 4 amostras para cada item em diferentes estabelecimentos.

Para fins de atestar a qualidade dos gêneros a serem adquiridos, a especificação de cada produto leva em consideração o que está evidenciado na literatura científica. Com base em estudos e pesquisas científicas chega-se a um consenso de quais alimentos podem ser utilizados em refeições servidas a coletividades a fim de evitar problemas decorrentes da alimentação, sejam eles decorrentes de riscos químicos, biológicos ou de exposição a longo prazo tais como doenças crônicas. Dessa forma, segue-se as recomendações técnicas estabelecidas pelos órgãos de saúde e de seguridade de alimentos no tocante a evitar alimentos ricos em gorduras saturadas e gorduras trans, alimentos ultra processados, ricos em açúcar e conservantes químicos. Além



de atender às necessidades nutricionais e prestar suporte nutricional aos indivíduos assistidos pelo programa, o PNAE visa a garantia de políticas públicas que viabilizem a agenda de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) prevista para garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Fornecer a refeição durante o período de permanência no ambiente escolar considera cuidados que preveem desde risco de contaminação microbiológica, por agentes químicos e físicos, dentre outros, até o risco de desenvolvimento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) que podem surgir ao longo do tempo e que estudos já evidenciam que tem forte ligação com os hábitos alimentares adquiridos ao longo da vida. Com base no exposto, reafirmo a necessidade de solicitar junto às amostras documentos de comprovação técnica que atestem a segurança dos gêneros a serem fornecidos. Esses documentos são fundamentais para o conhecimento do produto que está chegando ao prato dos comensais. Assim sendo, não há como fazer a exclusão de tal solicitação visto a sua inerência à avaliação. Empresas fornecedoras de gêneros costumam estar preparadas para este tipo de solicitação e já ter os documentos disponíveis.

Quanto a natureza mercadológica dos produtos, a definição de preços é baseada em processo de cotação, logo, leva em consideração valores disponibilizados pelo próprio mercado. Prezamos pela qualidade dos alimentos adquiridos e até hoje conseguimos atender a essa qualidade e demanda de acordo com as especificações estabelecidas no pregão eletrônico.

Para fins de legitimidade e transparência, todo o trabalho técnico desenvolvido por mim passa por avaliação e aprovação do Conselho de Alimentação Escolar (CAE). Este órgão, composto por representantes da gestão pública, representantes de professores, de pais de alunos e sociedade civil, tem por objetivo acompanhar a execução do PNAE em cada município. Para todo o planejamento feito por mim, são realizadas assembleias com os titulares e/ou suplentes do CAE para avaliação e aprovação de: cardápios, pautas para compras de gêneros, amostras de produtos fornecidos pelas



empresas, gastos e prestação de contas, dentre outros. Todas essas reuniões são registradas em atas e atestadas por todos que as assinam.

Dessa forma, todo o processo segue idôneo e dentro das recomendações legais. Espero que as explicações fornecidas tenham sido passíveis do seu entendimento.

Limoeiro do Norte, 10 de fevereiro de 2021.

  
\_\_\_\_\_  
Celso Lourenço de Arruda Neto  
Responsável Técnico – Alimentação Escolar

Celso Lourenço de Arruda Neto  
Nutricionista  
CRN - 13083