



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
**MUNICÍPIO DE COTIPORÃ**  
A Joia da Serra Gaúcha!

**DECISÃO ADMINISTRATIVA DE IMPUGNAÇÃO AO EDITAL**

**CHAMADA PÚBLICA Nº: 002/2025**

**OBJETO:** AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)

**IMPUGNANTE:** COOPERATIVA DOS SUINOCULTORES DO CAÍ SUPERIOR LTDA – OURO DO SUL (CNPJ: 91.360.420/0001-34)

**IMPUGNADO:** MUNICÍPIO DE COTIPORÃ/RS.

No dia 15 de janeiro de 2026 foi recebida a Impugnação ao Edital supracitado impetrada pela IMPUGNANTE, à empresa COOPERATIVA DOS SUINOCULTORES DO CAÍ SUPERIOR LTDA – OURO DO SUL (CNPJ: 91.360.420/0001-34) que, de forma tempestiva, através de seu representante, atendeu aos pressupostos atinentes ao recebimento e conhecimento da impugnação no que diz respeito à representação da Empresa ante a Administração Pública.

De acordo com a NOTA TÉCNICA Nº 001/2026 elaborada pela nutricionista responsável do Município, bem como parecer jurídico solicitado e acostado no processo recebemos a impugnação em razão da sua tempestividade, mas pelos motivos citados nos mesmos, **DECIDIMOS** pelo **INDEFERIMENTO** da solicitação formulada pela empresa COOPERATIVA DOS SUINOCULTORES DO CAÍ SUPERIOR LTDA – OURO DO SUL (CNPJ: 91.360.420/0001-34), razão pela qual, mantêm-se todas as disposições do referido Edital, bem como seu cronograma de seguimento.

Comunique-se.

Cumpra-se.

Cotiporã, em 19 de janeiro de 2026.

  
**CÉLIO ROBERTO JULHÃO**  
Comissão de Contratação

  
**FERNANDA ANCESKI SIVIERO**  
Comissão de Contratação

  
**CASSIANA MARINELLO DALMAS**  
Comissão de Contratação

## **NOTA TÉCNICA Nº 001/2026**

### **Assunto:**

Manifestação técnica da Nutricionista Responsável Técnica acerca da impugnação ao Edital de Chamada Pública 02/2025 para aquisição de carnes bovinas da Agricultura Familiar, referente à exigência de carne bovina congelada pelo método IQF para a alimentação escolar.

### **Interessado:**

Empresa impugnante: Cooperativa dos Suinocultores do Caí Superior Ltda – OURO DO SUL  
CNPJ: 91.360.420/0001-34

### **Órgão Demandante:**

Secretaria Municipal de Educação e Desporto  
Cotiporã - RS

### **1. DO OBJETO DA IMPUGNAÇÃO**

A empresa impugnante questiona a exigência, constante no Edital de Chamada Pública nº 02/2025, de fornecimento de carne bovina congelada pelo método IQF (Individual Quick Frozen), sob a alegação de não dispor dessa tecnologia, pleiteando a aceitação de carne congelada em bloco como alternativa.

### **2. DA COMPETÊNCIA DA RESPONSÁVEL TÉCNICA**

Compete ao nutricionista responsável técnico pela alimentação escolar, conforme a Lei nº 8.234/1991 e a Resolução CFN nº 465/2010, a definição dos padrões de qualidade dos alimentos, bem como a avaliação das condições higiênico-sanitárias, da estrutura física das unidades de alimentação e da segurança dos processos envolvidos, visando à proteção da saúde dos escolares.

### **3. DA FUNDAMENTAÇÃO TÉCNICA E SANITÁRIA**

#### **3.1 Da segurança no descongelamento de alimentos**

A Resolução RDC nº 216/2004 – ANVISA, que dispõe sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação, estabelece que:

O descongelamento deve ocorrer sob condições controladas de tempo e temperatura, de forma a evitar a multiplicação de microrganismos patogênicos;

É vedado o descongelamento em temperatura ambiente ou de forma que comprometa a segurança do alimento.

As cozinhas das escolas da rede pública, conforme diagnóstico técnico realizado pela Responsável Técnica, não dispõem de infraestrutura adequada (câmaras frias exclusivas, áreas separadas e controle rigoroso de temperatura) para o descongelamento seguro de carnes congeladas em bloco, o que eleva significativamente o risco sanitário.

### **3.2 Das vantagens sanitárias do congelamento IQF**

O método IQF (Individual Quick Frozen) promove o congelamento rápido e individualizado das porções, o que:

Permite o fracionamento do alimento ainda congelado, sem necessidade de descongelamento total;

Minimiza a exsudação (liberação de líquidos e sangue) durante o preparo;

Reduz o tempo de exposição do alimento à zona de risco microbiológico (entre 5 °C e 60 °C);

Facilita o controle de porcionamento, reduzindo desperdícios e riscos de contaminação cruzada.

Tais características atendem diretamente às exigências da RDC nº 216/2004, da RDC nº 275/2002 (Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs) e às diretrizes de segurança dos alimentos preconizadas pelo PNAE.

### **3.3 Do impacto sensorial e da aceitabilidade pelos escolares**

A carne congelada em bloco, ao ser descongelada, apresenta maior liberação de líquidos e resíduos sanguinolentos, alterando características sensoriais como sabor, odor e aparência.

Estudos técnicos e a prática profissional na alimentação escolar demonstram que:

A presença de sabor residual de sangue reduz a aceitabilidade do alimento pelas crianças;

A baixa aceitabilidade compromete o consumo efetivo da proteína, impactando negativamente o atendimento às necessidades nutricionais dos escolares, em desacordo com os objetivos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A Resolução FNDE nº 06/2020 determina que os cardápios devem respeitar aspectos nutricionais, culturais e sensoriais, assegurando a adequada ingestão alimentar.

## **4. DA ANÁLISE DA IMPUGNAÇÃO**

A exigência de carne bovina com congelamento IQF:

Não configura restrição indevida à competitividade, mas sim requisito técnico-sanitário essencial;

Está fundamentada em critérios de segurança dos alimentos, estrutura física existente e proteção da saúde dos escolares;

Enquadra-se no princípio da supremacia do interesse público, priorizando a segurança alimentar em detrimento de limitações tecnológicas do fornecedor.

A impossibilidade técnica da empresa impugnante em atender ao requisito não descaracteriza a legalidade da exigência, tampouco obriga a Administração a flexibilizar padrões que impactem a segurança sanitária.

## 5. DA CONCLUSÃO TÉCNICA

Diante do exposto, esta Responsável Técnica manifesta-se pelo indeferimento da impugnação, mantendo-se a exigência de carne bovina congelada pelo método IQF, por se tratar de:

Medida necessária à segurança dos alimentos;

Condição compatível com a infraestrutura das cozinhas escolares;

Requisito técnico essencial para garantir qualidade sensorial, aceitabilidade e consumo adequado pelos escolares, conforme as normas sanitárias e diretrizes do PNAE.

É a Nota Técnica.

Cotiporã, 19 de Janeiro de 2026.

Gabriela Costenaro da Silva

Nutricionista – RT

CRN2 12292 D

Secretaria Municipal de Educação e Desporto

Cotiporã-RS

MARITANA DO  
CARMO GIORDANI  
TITTON:64376680087

Assinado de forma digital por  
MARITANA DO CARMO GIORDANI  
TITTON:64376680087  
Dados: 2026.01.19 10:49:11 -03'00'

## PARECER JURÍDICO – ASSESSORIA JURÍDICA

**Interessado:** Município de Cotiporã/RS. Prefeito Municipal, Setor de Licitações, Agente de Contratações e Secretaria de Educação.

**Assunto:** Impugnação ao Edital de Chamada Pública nº 002/2025 – PNAE.

**EMENTA:** DIREITO ADMINISTRATIVO. LICITAÇÃO. CHAMADA PÚBLICA PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR (PNAE). IMPUGNAÇÃO DE EDITAL. EXIGÊNCIA DE CARNE BOVINA COM CONGELAMENTO IQF. ALEGAÇÃO DE RESTRIÇÃO À COMPETITIVIDADE. ANÁLISE DA NOTA TÉCNICA Nº 001/2026 DA NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA. LEGITIMIDADE E PERTINÊNCIA DA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA PARA GARANTIA DA SEGURANÇA ALIMENTAR, QUALIDADE E ACEITABILIDADE. INTERESSE PÚBLICO PREVALENTE. NÃO ACOLHIMENTO DA IMPUGNAÇÃO.

### RELATÓRIO

Trata-se de análise da impugnação apresentada pela COOPERATIVA DOS SUINOCULTORES DO CAÍ SUPERIOR LTDA – OURO DO SUL (CNPJ 91.360.420/0001-34), datada de 13 de janeiro de 2026, dirigida ao Departamento de Compras e Licitações do Município de Cotiporã/RS, referente ao Edital de Chamada Pública nº 002/2025, que tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar para atendimento ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A impugnante questiona a exigência de tecnologia de congelamento IQF (Individual Quick Freezing) para os itens 06 (carne bovina de 1º em cubos) e 07 (carne moída de 1ª – coxão mole, patinho ou fraldinha) do edital. Em sua tese, argumenta que tal requisito seria restritivo e incompatível com a realidade da

agricultura familiar, encareceria a produção e poderia direcionar o certame, frustrando a competitividade.

Em resposta à impugnação, foi colacionada a Nota Técnica nº 001/2026, de 16 de janeiro de 2026, elaborada pela Nutricionista Responsável Técnica (Gabriela Costenaro da Silva, CRN2 12292 D), vinculada à Secretaria Municipal de Educação e Desporto. A referida Nota Técnica manifesta-se pelo indeferimento da impugnação, defendendo a exigência do congelamento IQF com base em razões sanitárias, operacionais e de aceitabilidade alimentar. Para tanto, cita a RDC ANVISA nº 216/2004, RDC nº 275/2002, Resolução FNDE nº 06/2020, e a competência técnica do nutricionista, conforme Lei nº 8.234/1991 e Resolução CFN nº 465/2010.

Diante do exposto, o presente parecer jurídico visa analisar a legalidade e a pertinência da exigência questionada, bem como a procedência dos argumentos da impugnante, à luz da legislação aplicável e da Nota Técnica apresentada.

## FUNDAMENTAÇÃO

### I. Do Enquadramento Jurídico

A Administração Pública, ao realizar licitações, deve observar os princípios insculpidos no artigo 37, inciso XXI, da Constituição Federal, que preveem a igualdade de condições entre os concorrentes e a observância das normas gerais de licitação.

A Lei nº 14.133/2021, em seu artigo 9º, inciso I, alíneas "a", "b" e "c", veda a inclusão de cláusulas ou condições que comprometam, restrinjam ou frustrem o caráter competitivo do processo licitatório, que estabeleçam preferências ou distinções em razão da naturalidade, da sede ou domicílio dos licitantes ou de qualquer outra circunstância impertinente ou irrelevante para o objeto específico do contrato, ou que exijam bens e serviços sem similaridade ou de marcas ou características exclusivas, salvo nos casos devidamente justificados.

Contudo, é fundamental destacar que o princípio da não restrição à competitividade não é absoluto. A jurisprudência e as orientações dos órgãos de

controle, como o Tribunal de Contas da União (TCU), consolidam o entendimento de que a Administração Pública pode e deve fixar exigências técnicas que sejam necessárias e proporcionais ao objeto a ser contratado, desde que devidamente motivadas e justificadas. A busca pela melhor contratação, que atenda ao interesse público, muitas vezes demanda especificações que, embora possam limitar o número de potenciais fornecedores, são essenciais para a qualidade, segurança e adequação do produto ou serviço.

## II. Da Legitimidade da Exigência Técnica (Congelamento IQF)

A exigência de congelamento pelo método IQF para os itens 06 e 07 (carne bovina em cubos e carne moída) no Edital de Chamada Pública nº 002/2025, no contexto da alimentação escolar do PNAE, configura-se como uma especificação técnica legítima e devidamente motivada, voltada à proteção do interesse público. A Nota Técnica nº 001/2026, elaborada pela Nutricionista Responsável Técnica, oferece subsídios técnicos robustos que corroboram a pertinência e a necessidade dessa exigência.

A seguir, integram-se os fundamentos técnicos apresentados na Nota Técnica nº 001/2026:

### a) Segurança no Descongelamento de Alimentos e a “Zona de Risco”

A segurança alimentar é um pilar fundamental na alimentação escolar. A RDC ANVISA nº 216/2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, estabelece diretrizes claras para o manuseio de alimentos, incluindo o descongelamento. A Nota Técnica ressalta a existência da "zona de risco" de temperatura (entre 5°C e 60°C), na qual a proliferação de microrganismos é mais intensa. O descongelamento inadequado de grandes blocos de carne pode manter o alimento nessa zona por tempo prolongado, aumentando significativamente o risco de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). O congelamento IQF, ao permitir que as porções de carne sejam congeladas individualmente, facilita um descongelamento mais rápido e uniforme, minimizando a exposição à zona de risco e, consequentemente, reduzindo o risco microbiológico.

### b) Vantagens Sanitárias do IQF

O método IQF oferece vantagens sanitárias inegáveis. O porcionamento individual da carne antes do congelamento reduz a necessidade de manipulação do alimento no momento do preparo nas cozinhas escolares. Menos manipulação significa menor risco de contaminação cruzada e maior higiene. Além disso, o porcionamento facilita o controle das quantidades a serem utilizadas, evitando o descongelamento de volumes maiores do que o necessário e o subsequente recongelamento, prática que compromete a segurança e a qualidade do alimento.

### c) Impacto Sensorial/Aceitabilidade pelos Escolares e Diretrizes do PNAE

A qualidade sensorial dos alimentos é crucial para a aceitabilidade pelos escolares, um dos objetivos do PNAE, conforme a Resolução FNDE nº 06/2020. Carnes congeladas em blocos tendem a perder mais líquidos durante o descongelamento e cozimento, resultando em produtos com textura alterada e menor suculência, o que pode impactar negativamente a aceitação pelos alunos. O congelamento IQF, por sua vez, preserva melhor as características organolépticas da carne, como sabor, textura e suculência, contribuindo para uma maior aceitabilidade e, consequentemente, para o aproveitamento nutricional da refeição.

## III. Do Enfrentamento à Alegação de “Direcionamento” e “Exclusividade”

A alegação da impugnante de que a exigência de IQF configuraria “direcionamento” ou “exclusividade” não se sustenta diante da robusta motivação técnica apresentada. A Administração Pública tem a prerrogativa de exigir padrões técnicos de qualidade e segurança que julgar necessários para o atendimento do interesse público, desde que tal exigência não se vincule a uma marca específica e seja devidamente justificada.

A eventual redução do número de fornecedores aptos a atender à exigência de IQF, por si só, não invalida a cláusula editalícia se houver motivação idônea e pertinência com o objeto e os objetivos da contratação. No caso em tela, a motivação está claramente demonstrada pela Nota Técnica nº 001/2026, que aponta para a segurança alimentar, a qualidade nutricional e a aceitabilidade dos alimentos como razões preponderantes. Trata-se de uma exigência de

qualidade e segurança que visa proteger a saúde dos alunos da rede municipal, o que se sobrepõe a uma mera conveniência comercial.

A nota técnica apresentada pela nutricionista responsável, em consonância com as disposições legais aplicáveis às contratações públicas, demonstram que a Administração possui discricionariedade técnica para estabelecer requisitos que visem à proteção do interesse público, desde que devidamente motivados, como é o caso da exigência do congelamento IQF para a carne bovina destinada à alimentação escolar.

## CONCLUSÃO

Diante de todo o exposto, restrito aos aspectos jurídicos e formais e considerando a robusta fundamentação técnica apresentada na Nota Técnica nº 001/2026, que demonstra a pertinência e a necessidade da exigência de congelamento IQF para os itens 06 e 07 do Edital de Chamada Pública nº 002/2025, em prol da segurança alimentar, qualidade nutricional e aceitabilidade pelos escolares, OPINA-SE pelo **NÃO ACOLHIMENTO/INDEFERIMENTO** da impugnação apresentada pela COOPERATIVA DOS SUINOCULTORES DO CAÍ SUPERIOR LTDA – OURO DO SUL.

A exigência em questão não se configura como restrição indevida à competitividade, mas sim como uma medida legítima e motivada para garantir a excelência e a segurança dos alimentos fornecidos no âmbito do PNAE.

É o parecer. À consideração dos conselentes.

Cotiporã/RS, 19 de janeiro de 2026.

DIONI PERETTI Assinado de forma digital  
COMIN:02414 por DIONI PERETTI  
256036 COMIN:02414256036  
Dados: 2026.01.19  
09:57:34 -03'00'

**Dioni Peretti Comin**

**– Advogado –**

**OAB/RS nº 131.023**