

PROCESSO nº 01.05.04/2018
PREGÃO ELETRÔNICO N.º 3012.01/2019/PE-SRP
Assunto: IPUGNAÇÃO DE EDITAL
Impugnante: LUCIANA DE OLIVEIRA ME



Resposta a Impugnação

A Pregoeira Municipal, vem responder ao pedido de impugnação do Edital nº 3012.01/2019/PE-SRP, impetrado pela empresa LUCIANA DE OLIVEIRA ME, com base no Art. 41, parágrafo 2º e 3º, da lei 8.666/93 e suas posteriores alterações e Art. 12, do Decreto nº 3.555/2000..

DAS RESPOSTAS

Preliminarmente há que se esclarecer que a referida impugnação não tem efeito de recurso, portanto não há que se falar em efeito suspensivo, tampouco sua remessa a autoridade superior, tem a comissão de licitação nesta fase processual, todos os poderes para averiguação de quaisquer contestações que se façam ao texto editalício, decidindo sobre cada caso, conforme a legislação pertinente.

Podemos concluir desta forma pelas recomendações do art. 41, parágrafo segundo, também citado pela impugnante, senão vejamos:

§ 2º Decairá do direito de impugnar os termos do edital de licitação perante a administração o licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder a abertura dos envelopes de habilitação em concorrência, a abertura dos envelopes com as propostas em convite, tomada de preços ou concurso, ou a realização de leilão, as falhas ou irregularidades que viciariam esse edital, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso. (Redação dada pela Lei nº 8.883, de 8.6.94) (grifamos).

O Art. 41, parágrafo segundo alhures é taxativo, a comunicação de impugnação do edital não terá efeito de recurso, portanto não terá efeito suspensivo.

Contesta a impugnante em primeiro ponto as especificações de vários itens de vários lotes alegando que se fere a competitividade com essas especificações. Alega a impugnante ainda que se fere o princípio da competitividade quando se exige laudos, fichas, todos com em data até noventa dias anteriores a licitação, assim como em sua ótica não haveria clareza no procedimento de análise das amostras exigidas na licitação.

Isto posto, as especificações dos produtos constam do Termo de Referência anexo do edital regedor, com todas as informações necessárias para elaboração de propostas por quaisquer interessados no certame, pois lá, constam além das especificações, quantitativos e outras informações, devidamente elaboradas por setor competente da Secretaria de Educação Municipal, mormente por profissional Nutricionista, que realizam seus estudos e formulam especificações, quantitativos e outras questões conforme as necessidades do órgão, do armazenamento e tantas outras concernentes ao atendimento de suas demandas conforme a legislação vigente.

Para tanto, ao recebermos esse pedido de impugnação, por tratar-se esclarecimentos e contestações acerca das especificações dos produtos acionamos o setor mencionado, e obtivemos a resposta a seguir, que transcrevemos, conforme email que anexamos.

LOTE 1

1- CARNE BOVINA BIFE (COXÃO MOLE)

- 1.1.1. R= As amostras serão averiguadas através de aferição por balança de precisão.
- 1.1.2. R= O recebimento de carnes já devidamente cortadas segundo a especificação do item descrito, deve-se as seguintes questões: Facilidade e ganho de tempo no processo de preparação das refeições a serem servidas nas escolas; Maior rendimento da fonte proteica, pois não haverá desperdícios na hora do corte da carne; e Qualidade da carne a ser ofertada para os alunos, pois não haverá a manipulação (cortes) dentro das cozinhas das escolas, assim evitando uma possível contaminação por parte de manipulação inadequada, assim, evitando possíveis problemas de saúde ao aos alunos que frequentam as escolas da rede pública municipal de ensino do município de Fortim (CE).
- 1.1.3. R= O recebimento do produto em peça, dificulta todo o processo de elaboração das refeições a serem servidas ao alunos, como: maior tempo na preparação das refeições, possível manipulação inadequada que podem ocasionar contaminação e consequentemente problemas a saúde dos alunos e maiores perdas quantitativa no momento de limpeza da carne. Tudo isso em conjunto é um problema que pode não efetivar a qualidade do serviço de alimentação escolar que o município de fortim visa como prioridade para seus alunos.

1.2.CARNE BOVINA ISCA (COXÃO MOLE)

- 1.2.1. R= As amostras serão averiguadas através de aferição por balança de precisão.
- 1.2.2. R= O recebimento de carnes já devidamente cortadas segundo a especificação do item descrito, deve-se as seguintes questões: Facilidade e ganho de tempo no processo de preparação das refeições a serem servidas nas escolas; Maior rendimento da fonte proteica, pois não haverá desperdícios na hora do corte da carne; e Qualidade da carne a ser ofertada para os alunos, pois não haverá a manipulação (cortes) dentro das cozinhas das escolas, assim evitando uma possível contaminação por parte de manipulação inadequada, assim, evitando possíveis problemas de saúde ao aos alunos que frequentam as escolas da rede pública municipal de ensino do município de Fortim (CE).
- 1.2.3. R= O recebimento do produto em peça, dificulta todo o processo de elaboração das refeições a serem servidas ao alunos, como: maior tempo na preparação das refeições, possível manipulação inadequada que podem ocasionar contaminação e consequentemente problemas a saúde dos alunos e maiores perdas quantitativa no momento de limpeza da carne. Tudo isso em conjunto é um problema que pode não efetivar a qualidade do serviço de alimentação escolar que o município de fortim visa como prioridade para seus alunos.

1.3. CARNE BOVINA MAGRA (MÚSCULO)

- 1.3.1.** R= As amostras serão averiguadas através de aferição por balança de precisão.
- 1.3.2.** R= O recebimento de carnes já devidamente cortadas segundo a especificação do item descrito, deve-se as seguintes questões: Facilidade e ganho de tempo no processo de preparação das refeições a serem servidas nas escolas; Maior rendimento da fonte proteica, pois não haverá desperdícios na hora do corte da carne; e Qualidade da carne a ser ofertada para os alunos, pois não haverá a manipulação (cortes) dentro das cozinhas das escolas, assim evitando uma possível contaminação por parte de manipulação inadequada, assim, evitando possíveis problemas de saúde ao aos alunos que frequentam as escolas da rede pública municipal de ensino do município de Fortim (CE).
- 1.3.3.** R= O recebimento do produto em peça, dificulta todo o processo de elaboração das refeições a serem servidas ao alunos, como: maior tempo na preparação das refeições, possível manipulação inadequada que podem ocasionar contaminação e conseqüentemente problemas a saúde dos alunos e maiores perdas quantitativa no momento de limpeza da carne. Tudo isso em conjunto é um problema que pode não efetivar a qualidade do serviço de alimentação escolar que o município de fortim visa como prioridade para seus alunos.

1.4. "4- CARNE BOVINA MOÍDA"

- 1.4.1.** R= A entrega poderá ser acordada.
- 1.4.2.** R= A entrega poderá ser acordada.

1.5. "5- CARNE SUINA SEM OSSO"

- 1.5.1.** R= As amostras serão averiguadas através de aferição por balança de precisão.
- 1.5.2.** R= O recebimento de carnes já devidamente cortadas segundo a especificação do item descrito, deve-se as seguintes questões: Facilidade e ganho de tempo no processo de preparação das refeições a serem servidas nas escolas; Maior rendimento da fonte proteica, pois não haverá desperdícios na hora do corte da carne; e Qualidade da carne a ser ofertada para os alunos, pois não haverá a manipulação (cortes) dentro das cozinhas das escolas, assim evitando uma possível contaminação por parte de manipulação inadequada, assim, evitando possíveis problemas de saúde ao aos alunos que frequentam as escolas da rede pública municipal de ensino do município de Fortim (CE).
- 1.5.3.** R= O recebimento do produto em peça, dificulta todo o processo de elaboração das refeições a serem servidas ao alunos, como: maior tempo na preparação das refeições, possível manipulação inadequada que podem ocasionar contaminação e conseqüentemente problemas a saúde dos alunos e maiores perdas quantitativa no momento de limpeza da carne. Tudo isso em conjunto é um problema que pode não efetivar a qualidade do serviço de alimentação escolar que o município de fortim visa como prioridade para seus alunos.

2. LOTE 3

2.1. "3- ARROZ BRANCO"

- 2.1.1.** R= Os alimentos a serem ofertados na fase infanto-juvenil (fase de escolares) devem ser apropriados ao crescimento físico e intelectual. Alimentos enriquecido por micronutrientes que o corpo humano não produz (Zinco) devem ser adicionados a alimentação ou serem suplementados. As fontes de vitaminas também são essenciais ao crescimento físico e

intelectual. Assim, ofertar alimentos que nutricionalmente favorecem o desenvolvimento dos alunos é objetivo do programa municipal de alimentação escolar de Fortim (CE).

2.1.2. R= O município de Fortim(CE), visa cada dia mais melhorar a qualidade da alimentação escolar ofertada aos seus alunos. Dessa forma, servir alimentos que nutricionalmente trarão melhores benefícios aos alunos, faz parte de sua prioridade.

2.2."5- BISCOITO DOCE DE POLVILHO – TIPO SEQUILHOS"

2.2.1. R= Biscoito solicitado é "BISCOITO DOCE DE POLVILHO"

2.2.2. R= É um único produto.

2.2.3. R= É um único produto.

2.2.4. R= Na descrição do produto, consta entrega mensal.

2.2.5. Esse produto é destinado a alunos com necessidades específicas, no caso da patologia "doença Celiaca" onde os portadores não podem consumir alimentos contenha uma proteína específica, que é o Glúten.

2.3."6- BISCOITO DOCE OU SALGADO – TIPO POPULAR"

2.3.1. R= Houve um erro quanto a digitação. A embalagem deve ser: primaria em plástico de polietileno e a secundaria em embalagem plástica de 400g. As embalagens soltas não são apropriadas para o serviço de qualidade que o município prioriza, pois, a logística (recebimento, distribuição e armazenamento) são prejudicados.

2.3.2. R= Biscoito doce ou salgado – tipo popular

2.3.3. R= R= As embalagens soltas não são apropriadas para o serviço de qualidade que o município prioriza, pois, a logística (recebimento, distribuição e armazenamento) são prejudicados.

2.3.4.

2.4."8- BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SABOR CHOCOLATE COM LEITE"

2.4.1. R= As embalagens soltas não são apropriadas para o serviço de qualidade que o município prioriza, pois, a logística (recebimento, distribuição e armazenamento) são prejudicados.

2.4.2. R= O município de Fortim, por respaldo da nutricionista responsável, assegura que no mercado existe embalagem de 400g.

2.4.3. R= As embalagens soltas não são apropriadas para o serviço de qualidade que o município prioriza, pois, a logística (recebimento, distribuição e armazenamento) são prejudicados.

2.4.4.

2.5."21 – PÃO TIPO HOT DOG"

2.5.1. R= Todo município tem por dever prestação de conta com o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE. Diante disso, faz-se necessário que os municípios alimentem um sistema que presta conta com esse órgão. Atualmente, a prestação de conta feito pelo município de fortim ao FNDE, é introduzido por quilograma (kg). Assim, mediante isso, produtos em quilograma (kg) facilitam essa prestação de conta.

2.5.2. Para melhor logística de recebimento, distribuição e armazenamento, quanto menos embalagens melhor o serviço.

3. LOTE 5

3.1."10- TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA "

3.1.1. Sal, alho, coentro e orégano.

4. LOTE 6

4.1. "1- ACHOCOLATADO EM PÓ"

- 4.1.1. R= No processo de licitação não é permitido que se colocasse a direcionamento de marcas dos produtos.
- 4.1.2. R= Na descrição do alimento não foi extinto a possibilidade das marcas citadas, pois essa pratica não é permitido no processo licitatório.

4.2. "8- MISTURA EM PÓ PARA PREPARO DE MINGAU COM LEITE"

- 4.2.1. R= Ao introduzir descrição de um alimento na pauta da alimentação escolar, primeiramente são feitos teste de aceitabilidade, com a degustação feita pelos alunos. Tendo aprovação em sabor, consistência, aroma, ou seja, com características organolépticas aceitáveis, introduzimos as descrições do produto que pretendemos trabalhar.
- 4.2.2. R= Os sabores descritos, não obtiveram resultados favoráveis no período de teste de aceitabilidade. Porém, esses resultados atuais não impossibilitam que em futuros testes de aceitabilidade os sabores descritos sejam bem aceito pelos alunos e passem a ser ofertados aos mesmos.

4.3. "9- BEBIDA LACTEA COLORIDA E AROMATIZADA ARTIFICIALMENTE".

- 4.3.1. R= Ao introduzir descrição de um alimento na pauta da alimentação escolar, primeiramente são feitos teste de aceitabilidade, com a degustação feita pelos alunos. Tendo aprovação em sabor, consistência, aroma, ou seja, com características organolépticas aceitáveis, introduzimos as descrições do produto que pretendemos trabalhar.
- 4.3.2. R= Os sabores descritos, não obtiveram resultados favoráveis no período de teste de aceitabilidade. Porém, esses resultados atuais não impossibilitam que em futuros testes de aceitabilidade os sabores descritos sejam bem aceito pelos alunos e passem a ser ofertados aos mesmos.

Ressalte-se que os testes a serem procedidos nas amostras são os teste sensoriais, verificação da conformidade das amostras do produto com o exigido em edital, em suas propriedades nutricionais, assim como, se as amostras estão em bom estado, se não há a presença de embalagens abertas, ou alimentos estragados e sem condições para consumo.

As coletas prévias de preços obtidas para formulação de valores estimados para o certame já comprovam que tais produtos são fornecidos por mais de uma empresa que atua no segmento.

O objeto se fez absolutamente compreensível estando deste modo o processo em tela dentro da legalidade, e assim, entendemos que todas as informações já estão presentes no edital em todas as especificações como já enfocado, não se gerando dúvidas a qualquer empresa ou licitante.

Os instrumentos convocatórios devem oferecer requisitos suficientes as composições de custos dos serviços, elaboração de orçamentos e propostas, de maneira que o licitante não tenha dúvidas sobre o que se esta licitando e a partir deste ponto escolher a melhor proposta, vejamos entendimento do TCU:

"A estimativa e o detalhamento dos tipos de serviços a serem executados, desde que acompanhados de fundamentação técnica e compatível com o trecho em questão, podem servir para atender a exigência de projeto básico, sempre que tais serviços, além da natureza emergencial, forem de baixa complexidade executiva.

Acórdão 53/2007 Plenário (Sumário)"

Noutro ponto não há qualquer comprovação, indício ao menos de que as especificações e formas de ajustar os itens nos lotes estão restringindo a competitividade ou mesmo direcionando o certame a qualquer empresa como incita a impugnante, suas observações não passam de ilações não havendo qualquer fato que possa referendar as afirmações.

Quanto a apresentação de amostras acompanhadas de suas respectivas Fichas Técnicas, Laudos Microbiológicos e Físico-químico, ressaltamos.

A Resolução nº 26, de 17 de junho de 2013, do Fundo Nacional para o Desenvolvimento da Educação (FNDE), que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), sendo este Programa regulamentado por lei federal nº 11.947 de 2009, em seu Art. 33 estabelece que: " Os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA do Ministério da Saúde - MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Inciso 4º Cabe às EEx ou às UEx adotar medidas que garantam a aquisição, o transporte, a estocagem e o preparo/manuseio de alimentos com adequadas condições higiênico-sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa. Inciso 5º A EEx. ou UEx poderá prever em edital de licitação ou chamada pública a apresentação de amostras pelo licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a análises necessárias, imediatamente após a fase de homologação."

É certo afirmar que a resolução 26/2013 do FNDE, hoje em vigor, mantém a obrigação de que: "Cabe às EEx ou às UEx adotar medidas que garantam a aquisição, o transporte, a estocagem e o preparo/manuseio de alimentos com adequadas condições higienico-sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa" Ora, as medidas tomadas pelo setor de Nutrição, especialmente no que concerne aos laudos exigidos, visam exatamente cumprir tal obrigatoriedade. Da mesma forma, são várias as Resoluções da ANVISA que se referem a análise microbiológica para as empresas que de alguma forma manuseiam alimentos destinados ao consumo humano (vide Resolução RDC 12/2001, Resoluções 88,89 90/2016. (grifamos)

A Resolução/CD/FNDE nº 15, de 16 de junho de 2003 é nítida no sentido da exigência de tais documentos senão vejamos:

Art. 11. Os produtos adquiridos para a clientela do PNAE deverão ser previamente submetidos ao controle de qualidade, na forma do Termo de Compromisso - Anexo II e III, desta Resolução, observando-se a legislação pertinente.

§ 2º A EE deverá prever em edital de licitação a obrigatoriedade de o fornecedor apresentar a ficha técnica, com laudo de laboratório qualificado e/ou laudo de inspeção sanitária dos produtos, como forma de garantir a qualidade dos alimentos oferecidos aos alunos beneficiados. (grifamos)

Assim, imprescindível é para a garantia da qualidade higiênico-sanitária e nutricional dos alimentos, o laudo laboratorial. Que é um documento que nos garante que o alimento tem as características e qualidade solicitadas no Edital.

A lei de licitações deverá ser aplicada em sua amplitude, principalmente com as demais normas vigentes e originárias, as constitucionais, portanto, em relação à legitimidade da referida exigência e, a respeito da sua legalidade, analisemos a luz da indispensabilidade contida no Art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal:

Art. 37. A administração pública direta e indireta de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios obedecerá aos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência e, também, ao seguinte:

(...)

XXI - ressalvados os casos especificados na legislação, as obras, serviços, compras e alienações serão contratados mediante processo de licitação pública que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes, com cláusulas que estabeleçam obrigações de pagamento, mantidas as condições efetivas da proposta, nos termos da lei, o qual somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômica indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações. (grifamos).

Este é o comando legal, esta é a interpretação da melhor doutrina administrativista pátria acima arrolada, como se apontou, que deve ser observada por imperativos indeclináveis para o administrador público e que são, exatamente, seu dever de preservar o interesse público e, isto, porque, como afirma Celso Antônio Bandeira de Mello:

"À Administração não convém atirar-se em negócios aleatórios. Não pode envolver-se em riscos que tragam incertezas quanto ao efetivo cumprimento dos encargos que poderão incidir sobre a parte vencedora. O interesse público, a continuidade do serviço, não se compadecem com álea que deriva de avença travada com que pudesse comprometer, por insuficiência econômica ou técnica, a satisfação dos superiores interesses curados pelo Poder Público."

Sequer poder-se-ia afirmar, neste caso, que as exigências editalícias seriam restritivas da competição, nos termos do art. 3º, § 1º, inc. I da Lei 8.666/93.

Com efeito, proclama o mencionado artigo:

"§1º do art. 3º. É vedado aos agentes públicos:

l-admitir, prever, incluir ou tolerar, nos atos de convocação, cláusulas e condições que comprometam, restrinjam ou frustem o seu caráter competitivo e estabelecem preferências ou distinções em razão da naturalidade, da sede, ou domicílio dos licitantes ou de qualquer outra circunstância impertinente ou irrelevante para o específico objeto do contrato" (grifo nosso).

Assim sendo, não se pode, por amor à competição, deixar de prever requisitos que sejam *legais, pertinentes e relevantes* ao atendimento do objeto perseguido, à luz do interesse público, porque não é essa a *ratio legis*.

O renomado Marçal Justen Filho, diz em relação ao art. 3º, §1º da Lei em tela:

"O dispositivo não significa, porém, vedação à cláusulas restritivas da participação. Não impede a previsão de exigências rigorosas. Nem impossibilita exigências que apenas possam ser cumpridas por específicas pessoas. **Veda-se cláusula desnecessária ou inadequada**, cuja previsão seja orientada não a selecionar a proposta mais vantajosa, mas a beneficiar alguns particulares. Se a restrição for necessária para atender ao interesse público, nenhuma irregularidade existirá em sua previsão. Terão de ser analisados conjuntamente a cláusula restritiva e o objeto da licitação. A inviabilidade não reside na restrição em si mesma, mas na incompatibilidade dessa restrição com o objeto da licitação. Aliás, essa interpretação é ratificada pelo previsto no art. 37, inc. XXI, da CF ('... o qual somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômica indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações')".

Um pouco mais adiante diz:

"O ato convocatório tem de estabelecer as regras necessárias para seleção da proposta vantajosa. Se essas exigências serão ou não rigorosas, isso dependerá do tipo de prestação que o particular deverá assumir"

DA DECISÃO

Diante do exposto esta comissão nega o pedido da empresa LUCIANA DE OLIVEIRA ME , de impugnação ao Edital nº 3012.01/2019/PE-SRP, tendo em vista justificadas à margem dos enunciados acima, as alegativas da mesma para o caso em comento.

Fortim - Ce, 10 de janeiro de 2020


Aurelita Martins da Silva Lima
Pregoeira Oficial
Município de FORTIM