

IMPUGNAÇÃO AO EDITAL DE LICITAÇÃO.
QUESTIONAMENTO TÉCNICO DAS
EXIGÊNCIAS EDITALÍCIAS. IMPUGNAÇÃO
ACOLHIDA.

I – RELATÓRIO

Em face do Edital de Licitação 0015/2025, que tem por objeto contratação de empresa para o fornecimento de “**GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA REPOSIÇÃO DE ESTOQUE DO ALMOXARIFADO**” foi apresentada impugnação (fl. 131) pela empresa CAFE COLISEU LTDA., inscrita no CNPJ sob nº 42.619.993/0001-24, questionando a exigência de “selo de pureza ABIC” e se um café tradicional de torra média atende a especificação do edital “café tipo tradicional intensidade 8 e torra clássica”.

Os questionamentos estritamente técnicos foram apreciados pela área técnica demandante à fl. 132.

Às fls. 133/134 o pregoeiro emitiu relatório de esclarecimentos e relatório de julgamento, sugerindo a retificação do edital, nos moldes do termo de fls. 135/136.

Este é o relatório.

II - DA ANÁLISE JURÍDICA

De início, salientamos que a presente manifestação toma por base, exclusivamente, os elementos constantes no processo até a presente data e que, em face do que dispõe o §2º do art. 8º do Regulamento de Licitações e Contratos da SCPAR Porto de São Francisco do Sul, bem como o art. 7º do Decreto Estadual nº 724/2007, incumbe ao setor jurídico prestar consultoria sob o prisma estritamente jurídico abordando o preenchimento dos requisitos legais, sendo-lhe incabível adentrar no mérito técnico quando este houver sido aprovado por quem de direito.

A empresa impugnante apresentou dois questionamentos. Senão Vejamos:

“Temos 2 pedidos de esclarecimento:O edital exige para o café: “selo de pureza ABIC”.Entendemos que como alternativa ao selo de pureza da ABIC será aceito laudo de análise sensorial que comprove a qualidade do produto, além de laudo de microscopia que

indique a pureza necessária para o café. Nosso entendimento está correto? Vejamos o ACÓRDÃO 1360/2015 – PLENÁRIO do TCU: “19. Contudo, diante do apurado por esta unidade técnica, conclui-se pela procedência parcial da presente representação, já que a exigência única da certificação ABIC para assegurar as qualidades organolépticas do café não conta com amparo legal, além de ser potencialmente ofensiva ao princípio da impessoalidade, já que, pragmaticamente, apenas as empresas associadas à ABIC podem obter tal certificação (Acórdão 446/2014-TCU-Plenário). Deve-se, então, determinar ao MRE que, em suas futuras licitações para aquisição de café, não exija unicamente a certificação (selo) ABIC para assegurar as qualidades organolépticas do produto, devendo admitir, ainda, laudo de análise sensorial expedido por laboratório credenciado por Secretaria Estadual de Agricultura, desde que o Estado em questão possua legislação específica para análise sensorial de café e que o laboratório seja credenciado para esse fim. 21. Entre os benefícios do exame desta representação, há a possibilidade de que a posição aqui estabelecida oriente licitações das instituições públicas, em geral, para a aquisição de café, já que, atualmente, as exigências têm sido variadas, ante a revogação da IN 16/2010 – MAPA.” Temos que recentemente, no ano de 2022, foi publicada portaria do MAPA, a PORTARIA SDA Nº 570, DE 9 DE MAIO DE 2022, que “Estabelece o padrão oficial de classificação do café torrado.” Assim, temos agora laboratórios credenciados pelo próprio MAPA capazes de fornecer laudos que analisam sensorialmente o café, juntamente com outras características de pureza do café. Dessa forma, a jurisprudência do TCU, somada com a atual normativa do MAPA, deveria levar os órgãos públicos a permitirem laudo de laboratórios credenciados pelo MAPA para fins de atendimento da especificação do edital, sendo uma alternativa plenamente válida à “selo de pureza ABIC”. A ABIC, uma associação, não tem poder para fiscalizar ou para estabelecer padrão de café, mas sim o MAPA, Ministério da Agricultura, que o fez através de suas normativas, que devem servir de parâmetro para a Administração Pública na avaliação para compra de café. Entendemos que como alternativa ao selo de pureza da ABIC será aceito laudo de análise sensorial que comprove a qualidade do produto, além de laudo de microscopia que indique a pureza necessária para o café. Nosso entendimento está correto? O edital também exige: “café tipo tradicional intensidade 8 e torra clássica”. Um café tradicional de torra média atende a essa especificação ou é de qualidade similar a ela, podendo ser oferecido no certame?”

Por se tratarem de questionamentos técnicos, estes foram analisados e respondidos pela área demandante conforme se verifica às fls. 132, bem como no relatório de esclarecimentos do pregoeiro (fl. 133).

“Relatório de Esclarecimento de Pregão Eletrônico 0015/2025

(...)

3. Solicitações de Esclarecimentos

Após a publicação do Edital, foram recebidos questionamentos por parte do licitante interessado (Café Coliseu Ltda), com o objetivo de esclarecer pontos que, a princípio, geraram dúvidas. As questões foram analisadas pela comissão de licitação, e as respostas estão organizadas da seguinte forma:

3.1. Pergunta 1: O edital exige para o café: “selo de pureza ABIC”.

Resposta: Após análise e juntamente com a Equipe técnica informo que : será aceito laudo de análise sensorial ,que comprove a qualidade do produto, além de laudo de microscopia que indique a pureza necessária do café a ser fornecido.

3.2. Pergunta 2: Um café tradicional de torra média atende a essa especificação ou é de qualidade similar a ela, podendo ser oferecido no certame?

Resposta:

Torra Clássica

É um equilíbrio entre acidez, doçura, amargor, corpo e aroma.

Torra Média

Esse tipo de torra busca um equilíbrio entre a mais clara e a mais escura, trazendo acidez, corpo e um amargor mais balanceado com tonalidades que podem variar do marrom ao vermelho devido à decomposição dos seus ácidos naturais e intensa caramelização dos açúcar

4. Análise e Ajustes no Edital

Com base nos esclarecimentos fornecidos, necessário realizar alterações no Edital, uma vez que os questionamentos foram aceitos há necessidade de ajustes, estes serão realizados conforme previsto pela legislação vigente, visando sempre a transparência e a isonomia entre os participantes.”

Além disso, o pregoeiro à fl. 134 emitiu relatório de julgamento, concluindo da seguinte forma:

“DA ANÁLISE DA IMPUGNAÇÃO:

O Edital exige para o café: “ SELO DE PUREZA ABIC” porém, o impugnante possui razão em seus apontamentos, assim será incluído o aceite de laudo de microscopia da pureza do café. Quanto ao segundo questionamento, a equipe técnica (fls 132 do processo) também entende que deverá ser aceita . As alterações serão realizadas através de Termo de Retificação.

DA CONCLUSÃO

Ante o exposto, recomenda fazer a inclusão do laudo de microscopia de pureza do café , ao Edital Pregão Eletrônico nº0015/2025, e da torra média. Remeto a presente, para decisão da Autoridade Superior.”

Portanto, reitera-se que compete ao setor jurídico opinar estritamente sobre os aspectos jurídicos dos questionamentos, sendo-lhe incabível adentrar no mérito técnico quando este houver sido aprovado por quem de direito.

III – CONCLUSÃO

Diante do exposto, opina-se por acolher o relatório de julgamento de fl. 134 emitido pelo Pregoeiro, procedendo-se às alterações deferidas pela área técnica no Termo de Retificação, nos moldes da minuta de fls. 135/136.

À consideração de Vossa Senhoria,

Giselda G. M. Cadaval
Gerente Jurídica
OAB/SC 33.659
(assinado digitalmente)



Assinaturas do documento



Código para verificação: **L2YS45T3**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

✓ **GISELDA GABRIELLE MACHADO CADAVAL SOARES** (CPF: 063.XXX.309-XX) em 28/04/2025 às 16:53:35
Emitido por: "SGP-e", emitido em 17/03/2023 - 11:20:37 e válido até 17/03/2123 - 11:20:37.
(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/UFNGU18xNjU1OV8wMDAwMDM4NF8zODRfMjAyNV9MMITNDVUMw==> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **PSFS 0000384/2025** e o código **L2YS45T3** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.