



Licitação Bocaiúva <licitacaobocaiuvadosul@gmail.com>

Pedido de Impugnação Pregão Eletrônico N° 90009/2026 (SRP)

2 mensagens

Inovação & Tecnologia - Pedro Silva <crismaravilhosojesus@gmail.com>
Para: licitacaobocaiuvadosul@gmail.com

14 de janeiro de 2026 às 10:16

PEDIDO DE IMPUGNAÇÃO AO EDITAL DO PREGÃO

Cuida-se de julgamento do pedido de Impugnação ao Edital do Pregão Eletrônico, interposto pela pessoa física Pedro Henrique da Silva, brasileiro maior de idade casado, data de nascimento 15/07/1954, RG 1.824.986-3, CPF 376.290.006-00.

I - DA ADMISSIBILIDADE

Nos termos dos dispostos **DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**, do instrumento convocatório, tem-se que qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame. Dessa forma, a impugnação é tempestiva e admissível, devendo ser conhecida.

II – DO MÉRITO

Conforme previsto no próprio edital e/ou aviso de contratação e seus anexos — e em consonância com a **Lei nº 14.133/2021** —, constitui motivo de desclassificação “Não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas contidas no edital e seus anexos”.

Diante disso, em atenção ao **Edital do Pregão Eletrônico nº 90009/2026**, que visa à aquisição de gêneros alimentícios dentre eles, café torrado e moído, para atendimento às demandas da Administração Pública, vimos, respeitosamente e de forma colaborativa, apresentar pedido de impugnação em face da **ausência de critérios técnicos objetivos para análise e julgamento das amostras exigidas no certame**, conforme fundamentos a seguir expostos.

1. Da ausência de critérios objetivos e da violação aos princípios licitatórios

O edital em referência determina a apresentação de amostras do produto (café), porém não define os critérios técnicos objetivos e metodológicos de avaliação que serão utilizados para o julgamento, o que abre margem para decisões subjetivas, discricionárias e desprovidas de transparência.

Tal omissão afronta diretamente os **princípios da isonomia, impessoalidade, legalidade, transparência e objetividade do julgamento**, previstos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021, bem como o dever de a Administração adotar critérios técnicos e verificáveis para qualquer forma de avaliação, conforme dispõem os arts. 17, §1º, 25 e 42, §3º da referida legislação.

Nesse mesmo sentido, o **Tribunal de Contas da União (TCU)**, ao tratar da análise de amostras em certames licitatórios, firmou entendimento de que o **julgamento deve se basear em critérios objetivos, claros, mensuráveis e previamente definidos no edital**, em observância ao **princípio da objetividade previsto no art. 5º da Lei nº 14.133/2021**.

O TCU, em diversos acórdãos — como o **Acórdão nº 1.214/2013-Plenário** —, advertiu que **não basta à Administração justificar a rejeição de amostras com expressões genéricas como “não agradou” ou “o**

sabor/gosto não foi bom". A comissão deve **fundamentar tecnicamente** suas conclusões, indicando de forma precisa os motivos da reprovação, com base em parâmetros verificáveis e reconhecidos, como: *"amargor excessivo", "acidez fora do padrão X", "não atende ao padrão ABIC categoria Gourmet ou Superior"*, entre outros critérios técnicos.

Esse entendimento reforça que **qualquer julgamento de amostras deve se apoiar em critérios técnicos definidos previamente**, sob pena de violação aos princípios da transparência, isonomia e objetividade do julgamento.

O §3º do art. 42 da Lei nº 14.133/2021, inclusive, é claro ao estabelecer que:

"As amostras exigidas nos processos licitatórios poderão ser examinadas por instituição com reputação ético-profissional na especialidade do objeto, previamente indicada no edital."

O edital, no entanto, do item 5 ao 5.1 do anexo I TR se limita a critérios subjetivos como qualidade, eficácia, compatibilidade dentre outros adjetivos abstratos, sem apresentar protocolo técnico, fichas de avaliação, metodologia sensorial, escalas de pontuação, tampouco parâmetros de desclassificação — o que inviabiliza a objetividade e compromete a segurança jurídica do certame.

2. Das normas técnicas aplicáveis e da necessidade de avaliação profissional e laboratorial

Conforme dispõe a **Portaria SDA nº 570/2022** do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), as análises laboratoriais de café devem ser realizadas por métodos oficiais, normalizados e validados, sendo que os avaliadores devem possuir comprovadamente formação técnica específica e habilitação reconhecida pelo MAPA.

A mesma portaria determina, em seu Art. 35, inciso III, que:

"As análises laboratoriais previstas nesta Portaria devem ser realizadas por meio de métodos oficiais, normalizados e validados."

E, segundo o Art. 36 da referida norma, a classificação do café torrado poderá ser realizada por empresa devidamente credenciada junto ao MAPA, o que reforça a necessidade de avaliação técnica por profissionais capacitados e habilitados e também procedimentos auditáveis.

Além disso, a **Resolução RDC nº 277/2005 da ANVISA** estabelece parâmetros físico-químicos e de pureza para o café torrado e moído, incluindo limites de umidade, extrato aquoso, percentual de cascas e paus, e ausência de impurezas, sendo tais verificações exclusivamente laboratoriais.

Portanto, uma análise sensorial simplificada realizada por apenas um, ou mais servidores, sem habilitação específica comprovada não atende aos requisitos técnicos nem garante a reprodutibilidade, imparcialidade e isonomia exigidas em procedimentos licitatórios.

3. Do direito à revisão e da possibilidade de arbitragem técnica

O **Decreto nº 12.709 de 31 de outubro de 2025**, em seus artigos 102, 103, 104 e 105 garantem aos interessados o direito de revisão das amostras e de nova classificação por meio de arbitragem técnica, o que reforça que a Administração não pode adotar julgamentos baseados em percepções subjetivas sem respaldo técnico objetivo.

Há protocolos oficiais para análise sensorial descritiva de café, desenvolvidos pela Embrapa e ABIC, que estabelecem critérios rigorosos de recrutamento de avaliadores, preparação das amostras, sessões

cegas, cálculo de notas e validação estatística. Ignorar tais metodologias contraria as boas práticas do setor e viola os princípios da objetividade e transparência administrativa.

4. Programa de Qualidade do Café (PQC)

O **Selo de Qualidade da ABIC** trata-se de certificação **impeçoal, isonômica, objetiva e amplamente difundida no mercado nacional**, resultante de programas técnicos consolidados desde 1989, como o **Programa Permanente de Controle da Pureza do Café (PPCPC)** e o **Programa de Qualidade do Café (PQC)**, que realizam análises rigorosas, abrangentes, inclusive sensoriais de forma contínua e padronizada. A ABIC possui histórico reconhecido de cooperação com o MAPA e demais órgãos de controle, tendo contribuído para a Portaria SDA nº 570/2022, bem como para a identificação e retirada de produtos inadequados do mercado. Assim, a manutenção cumulativa da exigência de amostras, diante de certificação técnica suficiente e consolidada, **não agrega ganho efetivo ao interesse público**, contrariando os princípios da eficiência, da economicidade e da busca pela proposta mais vantajosa, previstos na Lei nº 14.133/2021.

5. Das medidas corretivas e da sugestão de adequação do edital

Diante das iminentes falhas apontadas, a Administração pode adotar uma das seguintes medidas:

1. **Realizar a análise das amostras** por avaliadores habilitados, treinados e reconhecidos pelo MAPA, utilizando metodologias padronizadas (sessões cegas, fichas técnicas, escalas de intensidade e replicações);
2. **Submeter as amostras a laboratório acreditado**, com emissão de laudo técnico que assegure objetividade, reprodutibilidade, imparcialidade e isonomia do resultado; ou
3. **Suprimir a exigência de amostras** do edital, mantendo apenas a apresentação de **laudos técnicos ou certificados de qualidade**, como o **Programa de Qualidade do Café – ABIC (P.Q.C.)** ou laudos emitidos por **laboratórios especializados e acreditados, registros do MAPA** ou documento similar que possibilite a aferição da qualidade e da conformidade do produto ou do processo de fabricação como determina a lei 14.133/21 Sessão IV ART. 42 III

Sugestão de cláusula de retificação:

“A análise das amostras do item café será realizada mediante critérios técnicos objetivos e mensuráveis, compreendendo: (i) avaliação sensorial conduzida por painel treinado, em sessão cega, com fichas padronizadas e metodologia reconhecida conforme o Manual de Análise Sensorial Descritiva de Café – Embrapa; (ii) ensaios físico-químicos, quando necessários, realizados por laboratório acreditado, com emissão de laudo técnico assinado e passível de verificação; (iii) definição prévia de pontuação mínima e metodologia estatística de análise; (iv) condições controladas de preparo e ambiente, garantindo reprodutibilidade e objetividade do julgamento.”

6. Conclusão

A ausência de critérios técnicos objetivos para a análise das amostras compromete a **transparência, a isonomia e a legalidade** do certame, além de violar as normas técnicas e legais aplicáveis ao produto em questão. Assim, a retificação do edital se mostra **imprescindível** para assegurar o julgamento justo e técnico objetivo das propostas.

Por fim, reiteramos nosso respeito, admiração e consideração à Comissão de Contratação e a todos os servidores envolvidos no procedimento, **reforçando que nosso objetivo é exclusivamente contribuir e colaborar para a condução segura, eficiente e alinhada ao interesse público**. Colocamo-nos inteiramente à disposição para fornecer quaisquer informações complementares que se façam necessárias, de modo a auxiliar no regular e transparente andamento do certame

Agradecemos, desde já, a atenção e o retorno.

Atenciosamente,

Licitação Bocaiúva <licitacaobocaiuvadosul@gmail.com>

20 de janeiro de 2026 às 14:10

Para: Inovação & Tecnologia - Pedro Silva <crisomaravilhosojesus@gmail.com>

Boa tarde

Segue resposta ao pedido de esclarecimento em anexo.

Atenciosamente

Setor de Compras e Licitações

Prefeitura Municipal de Bocaiúva do Sul

(41) 92003-9870

[Texto das mensagens anteriores oculto]



Resposta.pdf
658K