



CÂMARA MUNICIPAL DE BELO HORIZONTE

RESPOSTA À IMPUGNAÇÃO APRESENTADA PELA EMPRESA: FINO SABOR INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA REFERÊNCIA: PREGÃO ELETRÔNICO 31/2021

I – RELATÓRIO

A Câmara Municipal de Belo Horizonte publicou edital para realização de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, a qual está registrada sob o número 31/2021 e tem como objeto o “REGISTRO DE PREÇOS para futura e eventual contratação de empresa para aquisição de açúcar e café”.

Publicado o edital, a empresa **FINO SABOR INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA** apresentou impugnação nos termos do art. 41 da Lei Federal nº 8.666/1993, argumentando em relação ao item 2, em apertada síntese, que: A) existe vício no edital ao exigir conjuntamente a escala sensorial e a classificação do tipo do café; B) desconformidade com o Acórdão 445/2014 o TCU.

Responde-se a impugnação, nos termos legais, conforme os fundamentos a seguir.

II – FUNDAMENTAÇÃO

Preliminarmente, reconhece-se a tempestividade da impugnação, nos termos do § 2º do art. 41 da Lei Federal nº 8.666/1993.

No que concerne à impugnação, consultada, a área técnica demandante assim se manifestou:

- A) Quanto à alegação de que existe vício no edital ao exigir conjuntamente a escala sensorial e a classificação do tipo do café:



CÂMARA MUNICIPAL DE BELO HORIZONTE

A impugnante não observou as descrições complementares do objeto de forma completa, trazendo em sua peça apenas os itens 6.1.2 a 6.1.2.1.3. O item café na tabela do tópico 03 do termo de referência, anexo ao edital, faz remissão ao item 6.1.2 (tópico 06 especificação completa do objeto), onde também se encontra o item 6.1.2.4 o qual inclui a admissão por café do tipo superior, conforme transcrição abaixo:

“6.1.2.4 - A validade mínima de 12 meses (1 ano) é contada a partir da entrega do material na CMBH e também será admitido café do tipo superior.” (GRIFEI)

Conforme dispõe a própria impugnação, a classificação do café tradicional segue uma escala de 4,5 a 5,9 pontos na escala sensorial, enquanto a do café superior de 6,0 a 7,2. Desse modo, os valores estabelecidos no edital para a escala sensorial de qualidade, de 5,5 a 7,2, abrangem duas classificações quanto aos tipos de café que poderão ser aceitos no certame: cafés tradicionais (desde que a pontuação na escala sensorial seja superior a 5,5) e cafés superiores (cuja faixa de aceitação foi completamente abarcada na amplitude definida).

Registra-se que ocorre discricionariedade por parte da Administração Pública nesse sentido, desde que justificada, o que foi feito em estudo técnico preliminar que originou o termo de referência. Em suma, ocorre a intenção de aquisição da CMBH de um café tradicional (com nota superior a 5,5) ou café superior, a fim de atender a um público diversificado em várias situações de uso na instituição: consumo diário, reuniões e eventos de interesse público, entre outros. Dessa forma, foi feita opção pelos tipos de café tradicional e superior, desde que a percepção na



CÂMARA MUNICIPAL DE BELO HORIZONTE

escala sensorial não fosse demasiadamente baixa (inferior a 5,5 pontos), de modo a não ocasionar o desperdício da bebida ou a baixa adesão ao produto, que é de uso diário.

B) Quanto à alegação de desconformidade com o Acórdão 445/2014 o TCU:

Sobre a alegada recomendação do acórdão nº 445/2014 do TCU, entendemos que ela se aplica apenas àquele caso concreto, já que a amplitude de faixas de nota na escala sensorial no referido edital foi de apenas 0,5 pontos, ao contrário do presente certame, cuja amplitude da faixa de notas é de 1,7 pontos. Todo o cerne da discussão do julgado do processo nº TC 030.216/2013-6 se deu pelo fato de possível restrição da competitividade naquele caso, pela baixa amplitude da escala sensorial admitida naquele certame, se não vejamos o conteúdo extraído do julgado:

“... Exame técnico

....

17. Neste cenário, seria uma exigência desarrazoada estipular uma faixa tão estreita para o café desejado – de 5,5 a 6. O certo seria estipular a classificação desejada – tradicional, superior ou gourmet. Há uma variação natural de avaliação, conforme os diferentes laboratórios que analisam o produto.

*As empresas estão sendo prejudicadas da seguinte forma: Estas enviam uma amostra de seu café para um laboratório para realização de análise sensorial, no resultado desta verifica-se que o café é tradicional escala 5,5, então a empresa participa de um processo licitatório que esteja solicitando a escala de no mínimo 5,5 café tradicional, ao ser classificada em primeiro lugar a empresa encaminha uma amostra do mesmo lote ao qual já foi realizada análise para o órgão para que assim este encaminhe para laboratório, só que o órgão encaminha esta amostra para outro laboratório **e como está tendo um diferencial de aproximadamente 0,6***



CÂMARA MUNICIPAL DE BELO HORIZONTE

na escala do café de um laboratório para o outro o resultado poderá dar completamente diferente do apresentado pela empresa ao órgão (5,5 + 0,6 = 6,1 passa de café tradicional para superior), ocorrendo assim, sua inabilitação.

.... Análise

...

25. *O contratante não aceitou tal oferta, conforme se verifica da resposta à consulta (peça 3, p. 25).*

Escala da análise sensorial do café vai de 0 a 10, sendo 4.5 a 5.9 café tradicional, 6.0 a 7.2 café superior, 7.3 a 10.0 café gourmet, a solicitação nesse pregão é que o café seja com escala mínima de 5.5 pontos tipo tradicional

*Conforme solicitação, o fornecedor fica com uma margem muita pequena na escala, ou seja, de 5.5 a 5.9, correndo assim o risco de seu produto ser rejeitado em uma análise quando der por exemplo a nota acima de 5.0 até 5.4, ou seja um café bom com o risco de ser rejeitado pelo órgão, por uma pequena diferença na escala, **ou até mesmo que se tenha um café superior com nota 6.0 acima e o mesmo também ser rejeitado por não estar na escala de café tradicional.***

....

30. *Inicialmente, sem fazer qualquer cálculo, parte-se do seguinte raciocínio. Se foram definidas faixas para o café, espera-se que a maior parte dos avaliadores concorde, no mínimo, quanto à classificação geral do café (tradicional, superior, gourmet), ainda que difiram no valor da nota. As faixas possuem amplitudes justamente para dar conta da variabilidade normal entre diferentes avaliadores.*

31. *Se a faixa original prevista pela Associação Brasileira da Indústria do Café (ABIC) **para o café tradicional tem amplitude de 1,5 (diferença entre 6 e 4,5), espera-se que esta seja a amplitude de segurança para que diferentes avaliações concorde quanto ao tipo do café. Numa primeira análise, é, portanto, desarrazoado diminuir tal amplitude, sendo desproporcional a limitação feita no edital.***

....



CÂMARA MUNICIPAL DE BELO HORIZONTE

CONCLUSÃO

53. Quanto ao mérito, será proposto determinar que o órgão republique o edital, corrigindo a cláusula que delimita a faixa para a qualidade do café. É aceitável que o órgão trabalhe com as escalas originais criadas pela ABIC (tradicional, superior ou gourmet), ou então que fixe apenas um valor mínimo, sem limitar o máximo aceitável. **Tanto em um caso quanto em outro, garante-se uma amplitude mínima de variação entre as avaliações de diferentes laboratórios. (GRIFEI)**

Nessa esteira, fica claro que a intenção do órgão, ao determinar a adoção de um tipo de café da escala ou delimitar apenas o valor mínimo, era para conferir certa amplitude ao caráter restritivo daquele certame, o que não ocorre no pregão eletrônico nº 31/2021, já que a amplitude aqui definida é maior até que a sugerida de 1,5 pontos na escala sensorial. A breve diferença da determinação ali contida para o caso da CMBH ocorre quanto à limitação de aceitação no limite superior da escala, excluindo, tanto das condições de aceitação quanto da escala sensorial, o café tipo gourmet (nota superior a 7,2), justificado por esse ser um café mais refinado, raro e exclusivo, o que poderia colocar em risco sua aceitação, além de ser um produto de maior custo.

A intenção do julgador em garantir uma amplitude mínima e não restritiva naquele julgado é corroborada pelo voto do relator José Jorge, no já citado processo nº TC 030.216/2013-6, conforme transcrição abaixo:

17. **É, de fato, razoável que o órgão trabalhe com a escala sensorial definida pela ABIC (café tradicional, superior ou gourmet) ou então fixe apenas o valor mínimo, sem limitar o máximo aceitável. Tanto num caso quanto no outro, garante-se, como ressaltou a Secex-SP, uma amplitude mínima de variação entre as avaliações de diferentes laboratórios.**



CÂMARA MUNICIPAL DE BELO HORIZONTE

Mediante essa manifestação da área técnica demandante, entende-se que não é necessário que a Câmara Municipal de Belo Horizonte altere o objeto da contratação, ampliando para aceitação de cafés do tipo tradicional e com nota inferior a 5,5 pontos por esses não atenderem ao fim que se propõe a compra pretendida, resguardando os critérios mínimos que a CMBH entende necessários ao bom cumprimento do objeto.

Ressalta-se que não ocorre restrição ao caráter competitivo da licitação, já que a escala admitida pela CMBH na análise sensorial é de 1,7 pontos, abrangendo dois tipos de cafés: tradicional e superior, ambos com previsão de aceitação no termo de referência.

Isto posto, entende-se que o instrumento convocatório atende a todos os requisitos legais, não sendo necessárias as alterações solicitadas pela impugnante.

III – DECISÃO

Pelo exposto, **NEGA-SE PROVIMENTO**, na íntegra, à impugnação apresentada pela empresa **FINO SABOR INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA**, reforçando-se que o edital atende a todos os requisitos legais.

Belo Horizonte, 10 de agosto de 2021.

Luciane Silva Viana – CM 414

Pregoeira