

**JULGAMENTO DE IMPUGNAÇÃO****REFERÊNCIA:** Pregão Eletrônico nº 38/2023**PROCESSO ADMINISTRATIVO N.** 875688/2023

Trata-se de análise e julgamento ao pedido de IMPUGNAÇÃO formulado **TEMPESTIVAMENTE**, pela empresa **JEL AGROINDÚSTRIA COMÉRCIO DE PESCADO LTDA** pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº 43.614.059/0001-82, que busca contestar os termos do edital que dá ensejo ao Pregão Eletrônico nº. 38/2023 que tem por objeto o **registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios: carnes, peixes, hortifrutigranjeiros e estocáveis, pães, leites, água, para atender as necessidades das Secretarias de Educação, Cultura, Esporte e Lazer, Assistência Social e Saúde do Município Várzea Grande/MT.**

**1. DA ADMISSIBILIDADE**

A presente peça impugnatória encontra-se tempestiva conforme dispõe o edital, no item 21.1 quanto ao interesse de Impugnar o Edital:

**21.1 Até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos ou impugnar este edital (Art. 23 do Decreto nº. 10.024/2019).**

Desta feita, a peça foi apresentada dentro do prazo, devendo ser conhecida como tempestiva, sendo analisada e respondida, como qualquer documento que é dirigido à Administração.

**2. DAS RAZÕES**

Pois bem, de forma sintética a impugnante **JEL AGROINDÚSTRIA COMÉRCIO DE PESCADO LTDA** requer alteração dos seguintes elementos do edital e seus anexos, vejamos:



### 1) DA LICENÇA SANITÁRIA DOS VEÍCULOS COM INSPEÇÃO SANITÁRIAS – ITENS DE PESCADOS

A impugnante solicita que seja incluído..." licença sanitária dos veículos **COM INSPEÇÃO SANITARIA** atestando que o veículo passou por vistoria e está apto a transporte de congelados de acordo com a resolução estadual/CES N.12 DE 05/09/2022 LEI COMPLEMENTAR MUNICIPAL 004/1992, dos itens de PESCADOS (93, 156, 157, 158 e 159). "

E ainda: ... no caso da empresa se utilizar de caminhão locado, deverá apresentar o documento dos 11.6.2 e 11.2 do Edital (licença sanitária dos veículos com autorização expressa de transporte de congelado) e o contrato de locação do automóvel, sob pena de inabilitação.

### 2) DO SELO DE INSPEÇÃO NA FASE DE HABILITAÇÃO

A impugnante solicita ainda apresentação do selo de inspeção na fase de habilitação " ... é necessário que o selo de inspeção seja solicitado na fase de habilitação", sendo essa exigência extremamente restritiva.

### 3) DA NECESSIDADE DA EXIGÊNCIA DE ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA COMPROVANDO 30% DA QUANTIDADE SOLICITADA.

A impugnante solicita que seja exigido a quantidade mínima de 30% para comprovação da execução dos serviços, vejamos que o objeto do Edital Pregão Eletrônico n. 38/2023.

### 4) DA FALÊNCIA CONTENDO PARTE AUTOR E RÉU

A impugnante solicita que seja alterado o item 11.4.1 do Edital, onde seja solicitado: CERTIDÃO NEGATIVA DE FALÊNCIA, CONCORDATA, RECUPERAÇÃO JUDICIAL e EXTRA JUDICIAL, que comprove que não consta processos em andamento como AUTOR e RÉU, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, conforme permissivo do art. 31, II, da Lei Federal 8.666/93.



### 5) DAS AMOSTRAS

A impugnante solicita que seja exigido que a entrega das amostras em até 3 (três) dias úteis após o encerramento da sessão com apresentação da nota fiscal da marca indicada no Edital, emitida no nome do vencedor para comprovar vínculo comercial.

### 6) DA ENTREGA DOS PRODUTOS DE PESCADOS

A impugnante solicita Ainda, além das pontuações já apresentadas nos tópicos acima, se faz necessário que o Órgão também exija na entrega dos itens de pescados (93, 156, 157, 158 e 159).

## 3. DO MÉRITO

Cumpre registrar, antes de adentrar e rebater os tópicos aventados pela recorrente, que todo ato administrativo deve atender, os princípios constitucionais insculpidos pelo Art. 37. Da CF/88.

***“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: ”***

Além disso, o art. 3º da Lei 8.666/93, que regula as licitações e contratos administrativos, traz uma gama de princípios a serem seguidos pela Administração na consecução da probidade administrativa, sendo considerado o dispositivo de maior destaque na Lei. Ipsi Literis:

***“Art. 3º. A licitação destina-se a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia e a selecionar a proposta mais vantajosa para a Administração e será processada e julgada em estrita conformidade com os princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e dos que lhe são correlatos.***



Salienta-se que a administração tem a discricionariedade para definir o objeto da licitação, sua modalidade conforme as condições impostas por lei, as suas especificidades e dentre elas, as condições mínimas e técnicas necessárias, compete ainda ao agente administrativo preservar o interesse público, em consonância com os princípios norteadores do procedimento licitatório estabelecidos pela Constituição Federal de 1988, concomitante às exigências da legislação específica quais sejam a Lei Federal 8.666/1993 e demais legislações complementares.

Passando ao mérito, inicialmente destaque-se que as questões levantadas pela impugnante dizem respeito às características específicas demandadas pelas secretarias participantes do processo, portanto necessária a convocação dos responsáveis pela elaboração do Termo de Referência nº 37/2023, peça estruturante do ato convocatório P.E. 38/2023. Em resposta, a equipe nos retornou o parecer em anexo que para os questionamentos 1, 2, 3, 5 e 6, e remete o item 4 a esta pregoeira para a manifestação, que trata da:

#### 4) DA FALÊNCIA CONTENDO PARTE AUTOR E RÉU.

Tendo em vista a necessidade da celeridade processual por se tratar em sua grande maioria os itens destinados à merenda escolar, que por sua necessidade e caráter não há como sofrer qualquer tipo de atraso nem no processo e nem na sua entrega, será mantido para este processo a condição de “**Autor ou Réu**”, e que em caso de dúvidas será efetuado diligências, conforme ampara a legislação atual e o edital.

#### 4. DA DECISÃO

A Pregoeira, no uso de suas atribuições e em obediência a Lei 8.666/93, em respeito aos princípios licitatórios, bem como pelas disposições estabelecidas no edital e seus anexos **INFORMA** que em referência aos fatos apresentados e da análise realizada nas razões e tudo o mais que consta dos autos, decide:

**ACATAR** o parecer emitido pela secretaria demandante, tendo em vista que são os responsáveis pela elaboração do Termo de Referência bem pelo controle e recebimento dos produtos adquiridos.



**RECEBER** a impugnação de autoria da empresa **JEL AGROINDÚSTRIA COMÉRCIO DE PESCADO LTDA**, considerando ter sido apresentada tempestivamente, para no mérito, julgá-la **IMPROCEDENTE**, que diante das informações apresentadas, NÃO restou demonstrado fatos capazes de convencer a equipe responsável pela elaboração do Termo de Referência e a Pregoeira no sentido de rever os pontos atacados pela impugnante, sendo então motivo suficiente para o **INDEFERIMENTO**, mantendo inalterado a data e o horário da abertura da sessão pública, bem como o Edital e seus anexos referentes ao **PREGÃO ELETRÔNICO n. 38/2023**.

Essa é a posição defendida pela Pregoeira, resguardados os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, do julgamento objetivo, da finalidade, portanto, respeitadas as normas que regem a modalidade em comento.

É a Decisão.

Várzea Grande/MT, 25 de setembro de 2023.

**ELIZANGELA BATISTA DE OLIVEIRA**

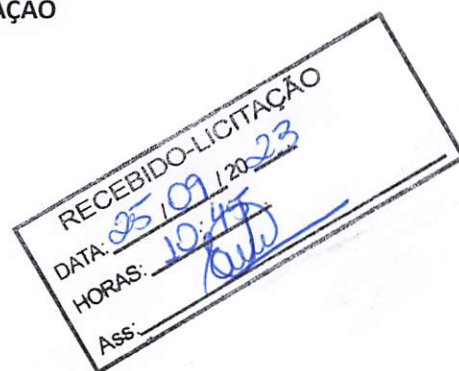
PREGOEIRA



## RESPOSTA AO PEDIDO DE IMPUGNAÇÃO

**Assunto: Impugnação ao Pregão Eletrônico nº 38/2023**

**Processo Adm. 875688/2023.**



Senhora Pregoeira,

Trata se de impugnação da empresa JEL AGROINDUSTRIA E COMERCIO DE PESCADO LTDA, INSCRITA NO CNPJ: 43.614.059/0001-82, situada na Rodovia MT 010 (Estrada da Guia), Km 24, Zona Rural, na cidade de Cuiabá, Estado de Mato Grosso – CEP 78.104-000, representada pela sua procuradora, Sra. Priscila Consani das Mercês Oliveira, aos seguintes pontos:

### 1) DA LICENÇA SANITÁRIA DOS VEÍCULOS COM INSPEÇÃO SANITÁRIAS – ITENS DE PESCADOS

A impugnante solicita que seja incluído...” licença sanitária dos veículos **COM INSPEÇÃO SANITARIA** atestando que o veículo passou por vistoria e está apto a transporte de congelados de acordo com a resolução estadual/CES N.12 DE 05/09/2022 LEI COMPLEMENTAR MUNICIPAL 004/1992, dos itens de PESCADOS (93, 156, 157, 158 e 159). ”

E ainda: Ainda, no caso da empresa se utilizar de caminhão locado, deverá apresentar o documento dos 11.6.2 e 11.2 do Edital (licença sanitária dos veículos com autorização expressa de transporte de congelado) e o contrato de locação do automóvel, sob pena de inabilitação.

### 2) DO SELO DE INSPEÇÃO NA FASE DE HABILITAÇÃO

A impugnante solicita ainda apresentação do selo de inspeção na fase de habilitação “ ... é necessário que o selo de inspeção seja solicitado na fase de habilitação”, sendo essa exigência extremamente restritiva.



**3) DA NECESSIDADE DA EXIGÊNCIA DE ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA COMPROVANDO 30% DA QUANTIDADE SOLICITADA.**

A impugnante solicita que seja exigido a quantidade mínima de 30% para comprovação da execução dos serviços, vejamos que o objeto do Edital Pregão Eletrônico n. 38/2023

**4) DA FALÊNCIA CONTENDO PARTE AUTOR E RÉU**

A impugnante solicita que seja alterado o item 11.4.1 do Edital, onde seja solicitado: CERTIDÃO NEGATIVA DE FALÊNCIA, CONCORDATA, RECUPERAÇÃO JUDICIAL e EXTRA JUDICIAL, que comprove que não consta processos em andamento como AUTOR e RÉU, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, conforme permissivo do art. 31, II, da Lei Federal 8.666/93.

**5) DAS AMOSTRAS**

A impugnante solicita que seja exigido que a entrega das amostras em até 3 (três) dias úteis após o encerramento da sessão com apresentação da nota fiscal da marca indicada no Edital, emitida no nome do vencedor para comprovar vínculo comercial.

**6) DA ENTREGA DOS PRODUTOS DE PESCADOS**

A impugnante solicita Ainda, além das pontuações já apresentadas nos tópicos acima, se faz necessário que o Órgão também exija na entrega dos itens de pescados (93, 156, 157, 158 e 159):

-----X-----

**É a síntese, passamos a análise dos pontos.**

- a) Em referência a impugnação referente ao item 1 - DA LICENÇA SANITÁRIA DOS VEÍCULOS COM INSPEÇÃO SANITÁRIAS – ITENS DE PESCADOS.**



**RESPOSTA:** Pois bem, tais exigências já se encontram no próprio termo de referência, vejamos:

**11. DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR:**

*11.1 Alvará de vigilância sanitária, expedido pela Divisão Técnica de Vigilância Sanitária da Secretaria do Estado, ou município, da sede origem da licitante, com validade na data de abertura do certame para todos os itens conforme o artigo 45 do Decreto Lei Nº 986/1969;*

*11.2 Licença Sanitária dos veículos que transportarão os alimentos dos itens:*

|    |                                               |     |                                                             |     |                                                                        |
|----|-----------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------|
| 43 | CARNE BOVINA - TIPO BUCHO.                    | 55  | CARNE BOVINA SALGADA - CARNE BOVINA TIPO CHARQUE DIANTEIRA. | 117 | LINGÜIÇA - FRESCAL TIPO TOSCANA                                        |
| 44 | CARNE BOVINA - TIPO COSTELA, TIRAS.           | 56  | CARNE BOVINA - TIPO COXÃO DURO BIFE.                        | 118 | LINGUIÇA DE FRANGO                                                     |
| 45 | CARNE BOVINA - TIPO COXÃO DURO, PEÇA INTEIRA. | 57  | CARNE DE PERU, INTEIRO, SEM PÉS, SEM PESCOÇO.               | 155 | PEITO DE FRANGO COM OSSO                                               |
| 46 | CARNE BOVINA - TIPO COXÃO MOLE BIFE.          | 58  | CARNE EM CUBOS - CARNE BOVINA DE 2ª EM CUBOS.               | 156 | PEIXE (VENTRECHA) - DE PACU OU SIMILARES (TAMBACU, TABATINGA, TAMBACUI |
| 47 | CARNE BOVINA - TIPO COXÃO MOLE PEÇA INTEIRA.  | 59  | CARNE EM ISCA - CARNE BOVINA DE 2ª EM ISCAS.                | 157 | PEIXE - CARNE MOÍDA DE TILÁPIA                                         |
| 48 | CARNE BOVINA - TIPO COXÃO MOLE, CUBOS.        | 60  | CARNE SUÍNA - TIPO LOMBO EM PEÇA.                           | 158 | PEIXE - FILÉ DE TAMBACUI, TABATINGA, TAMBACU                           |
| 49 | CARNE BOVINA - TIPO CUPIM PEÇA INTEIRA.       | 61  | CARNE SUÍNA - (PALETA) CORTADA TIPO CUBO                    | 159 | PEIXE - FILÉ DE TILÁPIA                                                |
| 50 | CARNE BOVINA - TIPO MÚSCULO MOÍDA.            | 77  | COXA E SOBRECOXA DE FRANGO.                                 | 182 | PRESUNTO FATIADO                                                       |
| 51 | CARNE BOVINA - TIPO MÚSCULO PEÇA INTEIRA.     | 93  | FILÉ DE PEIXE, PINTADO                                      | 183 | QUEIJO - TIPO MINAS MEIA CURA, RALADO,                                 |
| 52 | CARNE BOVINA - TIPO PATINHO, ISCAS.           | 95  | FRANGO SEMI-PROCESSADO - FILE DE PEITO DE FRANGO            | 185 | QUEIJO TIPO MUSSARELA                                                  |
| 53 | CARNE BOVINA - TIPO RABO, PEÇA CORTADA.       | 100 | IOGURTE                                                     | 195 | SALSICHA HOT DOG                                                       |
| 54 | CARNE BOVINA DE 2ª MOÍDA                      | 116 | LINGUIÇA - DEFUMADA, TIPO CALABRESA                         |     |                                                                        |

Verifica-se a exigência do item 11 - do Termo de referência atende ao solicitado, além da apresentação da **licença sanitária dos veículos**, dos licitantes que sagrar-se vencedores dos itens citados, a inspeção quanto higienização, **temperatura por tipo de produto** que estão sendo entregue, a equipe da secretaria demandante realiza **diariamente**, inclusive dos alimentos **refrigerados e congelados**, dessa forma o que é exigido em edital atende a legislação vigente.

Outrossim, cabe ao órgão da vigilância sanitária realizar a inspeção dos veículos e CNAE quanto o objeto da licença.

Não obstante ainda também no termo de referência nos itens 10.15.1.I e 11.3.1 consta as exigências atacadas, vejamos:



(...)

**10.10.5 DOS CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO:**

**10.10.5.1** O recebimento será efetuado no momento da entrega compreendendo, as seguintes verificações:

(...)

**l)** Os produtos deverão ser entregues em veículos adequados a cada tipo de produto e transportados nos parâmetros aceitáveis de temperatura por tipo de produto, conforme as resoluções nº 216, 275 e 326 da ANVISA, sendo:

a. Os alimentos que necessitam de refrigeração: Entre 4°C, com tolerância até 10° C;

b. Os alimentos que necessitam de congelamento: Estar entre -18°C, com tolerância de até -15°C

(...)

**11. DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR:**

(...)

**11.3** A licitante que sagrar-se vencedora dos itens relacionado no item anterior, deverá comprovar se o veículo que fará a entrega, atende as condições sanitárias, seja o veículo próprio e/ou locado.

**11.3.1** Caso o veículo do item anterior seja locado, deverá ser apresentado o contrato de locação do mesmo.

(...)

**b) Em referência a impugnação referente ao item 2 - DO SELO DE INSPEÇÃO NA FASE DE HABILITAÇÃO.**

Resposta: Entendemos que essa exigência é extremamente restritiva. Ademais, todos os itens no seu descritivo constam a exigências do selo de inspeção e como deverá ser entregue/apresentado cada produto. Ex.: ... "EMBALAGEM ATÓXICA, INTACTAS, COM RÓTULO QUE IDENTIFIQUE A CATEGORIA DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO, CARIMBO DOS ÓRGÃOS OFICIAIS DE INSPEÇÃO. DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N 304, DE 22/04/96 E Nº 145 DE 22/04/98, DA RESOLUÇÃO ANVISA Nº 105 DE 19/05/99".

Os selos de inspeção dos produtos de origem animal já são fiscalizados pelos órgãos competentes, ou seja, pelo SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL – SIF, pelo SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL – SIE Serviço de Inspeção Municipal -SIM, resguardando a integridade dos produtos a serem adquiridos por meio do sistema de registro de preços. Condicionado no item 10.3 do termo de referência:

**10.3 Condições específicas para o fornecimento de Produtos de origem animal:**



*a) Todas as embalagens dos produtos de origem animal (carnes e derivados) deverão possuir o registro e carimbo do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) ou estadual (SIE) ou preferencialmente Federal do Ministério da Agricultura (SIF) conforme a Lei 1283 de 18 de dezembro de 1950 que dispõe sobre a inspeção sanitária de produtos de origem animal.*

Ressalte-se ainda, que o Termo de referência exige a apresentação de amostras dos produtos item 12, para que o setor técnico de nutrição faça análise, não existindo outro momento mais oportuno para verificação quanto a Inspeção sanitária.

...

*12.8 Todas as amostras apresentadas para apreciação deverão estar em embalagens atóxicas, íntegras; intactas; sem orifícios e defeitos. No caso das amostras de estocáveis, refrigerados e congelados, estas ainda devem ser apresentadas sem sinais de sujidades, manchas ou problemas na vedação.*

*12.9. As amostras deverão apresentar etiqueta aposta em local que não prejudique a identificação dos dados do produto contendo as seguintes informações: Nome do fornecedor; número da licitação; número do item no edital, nome do respectivo produto e marca.*

Encontra -se também todas as condições de transportes e recebimento dos produtos no termo de referência, demonstrando zelo pela coisa pública:

**10. 9 Das Condições do transporte dos alimentos:**

**10.9.1. Segundo as orientações da Portaria CVS-6/99, de 10 de março de 1999:**

- a) Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos.*
- b) Fica vedado o transporte de alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los em um mesmo compartimento do veículo, em especial de produtos com qualquer grau de potencial tóxico.*
- c) Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais.*
- d) O veículo de transporte de alimentos deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene.*
- e) O caminhão deve se apresentar devidamente higienizado, deve ser desinfestado e lavado diariamente, esta limpeza deve incluir as paredes, o teto, barras e ganchos, piso e estrados;*
- f) Os recipientes que transportam produtos alimentares também devem ser lavados diariamente;*
- g) Os métodos de higienização devem ser adequados às características dos produtos e dos veículos de transportes;*
- h) Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de*



contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos serem desinfetados juntamente com o veículo de transporte.

- i) A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar.
- j) Transporte aberto, conforme normas vigentes, para hortifrutigranjeiros;
- k) É expressamente proibido o transporte e entrega de hortifrutigranjeiros em veículos domésticos.
- l) No transporte dos gêneros, os materiais de acondicionamento e de embalagem devem obedecer a todas as regras de higiene e serem perfeitamente inócuos. Os materiais de acondicionamento devem ser transparentes, incolores e de utilização única; a embalagem deve ser suficientemente rígida para assegurar uma proteção eficaz dos gêneros durante o transporte e manipulações, e ser mantida em bom estado de limpeza e conservação;
- m) O veículo utilizado para transporte dos gêneros deve apresentar: revestimento interior em material inalterável, de fácil lavagem e desinfecção, superfícies lisas, pavimentos com estrados em inox, alumínio ou plástico, mas nunca em madeira.
- n) Os gêneros não devem ser expostos diretamente ao sol.
- o) Os Gêneros estocáveis deverão ser entregues em veículos adequados para transportes de alimentos (Tipo Baú).

...

#### **10.10.5 DOS CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO:**

**10.10.5.1** O recebimento será efetuado no momento da entrega compreendendo, as seguintes verificações:

- a) Condições da embalagem e/ou do material;
- b) Quantidade entregue;
- c) Qualidade do produto de acordo com o preconizado pelo Termo de Referência de que trata;
- d) Ausência de sujidades e pragas;
- e) Temperatura adequada;
- f) Prazo de validade, lote, carimbo do (s) órgão (s) fiscalizador (es), dentre outros.
- g) Apresentação do documento fiscal, com identificação do fornecedor e do comprador (Secretaria Municipal), descrição do material entregue, quantidade, preços unitário e total.
- h) Todos os produtos exceto os de origem hortifrúti deverão possuir validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.
- i) Na entrega não serão aceitas troca de marca e fabricante dos produtos, exceto quando justificável e autorizado pela Contratante.
- j) O descarregamento do produto ficará a cargo da EMPRESA REGISTRADA, devendo ser providenciada a mão de obra necessária.
- k) Os produtos devem ser entregues em sua totalidade conforme solicitados na Autorização de Fornecimento.



- l) Os produtos deverão ser entregues em veículos adequados a cada tipo de produto e transportados nos parâmetros aceitáveis de temperatura por tipo de produto, conforme as resoluções nº 216, 275 e 326 da ANVISA, sendo:
- a. Os alimentos que necessitam de refrigeração: Entre 4°C, com tolerância até 10°C;
  - b. Os alimentos que necessitam de congelamento: Estar entre -18°C, com tolerância de até -15°C

....

Portanto, cabe à Administração a discricionariedade em fazer valer a normas, em busca de atender o interesse coletivo, sendo que a regra geral é sempre a mesma: não poderão ser impostas exigências excessivas ou inadequadas, mas sim garantir os objetivos previstos no art. 3º da Lei nº 8.666/93.

Art. 3º (...)

§ 1º É vedado aos agentes públicos:

*I - admitir, prever, incluir ou tolerar, nos atos de convocação, cláusulas ou condições que comprometam, restrinjam ou frustrem o seu caráter competitivo, inclusive nos casos de sociedades cooperativas, e estabeleçam 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;*

- c) Em referência a impugnação referente ao item 3 - **DA NECESSIDADE DA EXIGÊNCIA DE ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA COMPROVANDO 30% DA QUANTIDADE SOLICITADA.**

Resposta: A impugnante solicita que seja exigido a quantidade mínima de 30% para comprovação da execução dos serviços, vejamos que o objeto do Edital Pregão Eletrônico n. 38/2023 é "registro de preço para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios...", observa-se ainda o que Dispõe o §4º do artigo 30 da lei de 8666/93:

*§ 4º Nas licitações para fornecimento de bens, a comprovação de aptidão, quando for o caso, será feita através de atestados fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado.*

Considerando ainda, que nossa Constituição Federal colocou freio às exigências de qualificação técnica, quando desnecessárias, há que ponderarmos, minuciosamente, a necessidade ou não da pretensa imposição, vez que poderia a mesma configurar exigência desnecessária e, por conseguinte, excessiva, retirando assim o caráter competitivo e isonômico que deve, sempre que possível, ser respeitado em todos os processos licitatórios.



**d) Em referência a impugnação referente ao item 4 - DA FALÊNCIA CONTENDO PARTE AUTOR E RÉU**

**Resposta:** Considerando que se trata de exigência específica do edital, remetemos a nobre pregoeira para manifestação quanto ao item atacado.

**e) Em referência a impugnação referente ao item 5 - DAS AMOSTRAS:**

**Resposta:** Importante consignar que esta secretaria existe uma equipe efetiva composta por 07 (sete) NUTRICIONISTAS, qualificadas para análise das amostras, o qual consta no item 12 todos os **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO para aprovação das amostras.**

Entendemos que essa exigência é extremamente restritiva, tendo em vista que é facultado tanto ao pregoeiro quanto a qualquer licitante, solicitar diligências a qualquer tempo caso reste dúvidas em qualquer fase processual.

Portanto, cabe à Administração a discricionariedade em fazer valer a normas, em busca de atender o interesse coletivo, sendo que a regra geral é sempre a mesma: não poderão ser impostas exigências excessivas ou inadequadas, mas sim garantir os objetivos previstos no art. 3º da Lei nº 8.666/93.

**f) Em referência a impugnação referente ao item 6 - DA ENTREGA DOS PRODUTOS DE PESCADOS:**

**Resposta:** Todo produto recebido é inspecionado conforme foi registrado e aprovado na licitação, verificando-se a marca ofertada, peso, quantidade, transporte, selo de inspeção dos órgãos responsáveis.

É verificado no ato do recebimento os produtos se os veículos estão apropriados nos parâmetros aceitáveis de temperatura por tipo de produto, conforme as resoluções nº 216, 275 e 326 da ANVISA, sendo: I.

*1. Os alimentos que necessitam de refrigeração: Entre 4°C, com tolerância até 10° C; I.*

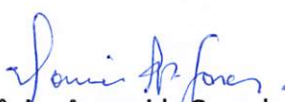


*2. Os alimentos que necessitam de congelamento: Estar entre -18°C, com tolerância de até - 15°C*

Importante expor que atualmente atendemos 92 (noventa e duas) unidades escolares, sendo algumas em tempo integral, o prazo de entrega estipulado no termo de referencia segue ao cronograma interna para organização da equipe para distribuição dos produtos.

Por todo exposto, em razão da discricionariedade, da razoabilidade, da proporcionalidade e buscando garantir a eficiência nas contratações, ampla competitividade do certame, a preservação do interesse público e a seleção da proposta mais vantajosa, entende-se não haver motivos plausíveis para inclusão de tais exigências, sendo mantido da maneira em que se encontra.

Várzea Grande - MT 21 de setembro de 2023.

  
**Mônica Aparecida Gonçalves**

Nutricionista/SMECEL

CPF: 627.749.301-97

De acordo,

  
**Silvio Aparecido Fidelis**

Secretário de Educação, Cultura, Esporte e Lazer  
Várzea Grande/MT