

AO IMLO (A) SENHOR (A) PREGOEIRO (A) DO MUNICÍPIO DE ITAPETININGA/SP,
RESPONSÁVEL PELO PREGÃO FRESENCIAL DE N.º 149/2014.

Pregão: 149/2014

Processo: 268/2014

Abertura das propostas: 26/11/2014 às 09h00min

CORDEIRO REI ALIMENTOS LTDA - ME., inscrita no CNPJ sob o nº **01.745.939/0003-00**, com sede no SITIO SÃO JOSÉ, s/n.º, cidade de ITAPETININGA/SP, CEP 1E218-000, por seu representante legal, vem respeitosamente, perante V. Sa, apresentar **IMPUGNAÇÃO AO EDITAL** do pregão presencial em epígrafe, com fundamento no parágrafo segundo do artigo 41 da Lei 8.666/1993, artigo 9º da Lei Federal nº 10.520/2002 e artigo 18 do Decreto Federal nº 5450/2005, pelos fundamentos demonstrados abaixo.

DA TEMPESTIVIDADE

Inicialmente comprova-se a tempestividade desta impugnação, dado que a sessão pública está prevista para 26/11/2014, tendo sido, portanto, cumprido o prazo mínimo de dois dias úteis previsto no artigo 41, §2.º da Lei 8666/1993 e artigo 18 do Decreto Federal nº 5450/2005.

DO OBJETO DA LICITAÇÃO

O Pregão Presencial em referência tem por objeto "AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (CARNES, AVES, PEIXES, OVOS, SUÍNOS E EMBUTIDOS), PARA USO NAS UNIDADES ESCOLARES DO MUNICÍPIO - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO (SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS)"

A presente impugnação apresenta questões pontuais que viciam o ato convocatório, quer por discreparem do rito estabelecido na lei 8666/1993 e na Lei Federal n.º 10520/2002, quer por restringirem a competitividade, condição está essencial para a validade de qualquer procedimento licitatório.

DOS FUNDAMENTOS DA IMPUGNAÇÃO

No Edital objeto da presente impugnação denota-se a especificação dos produtos a serem fornecidos, com características muito peculiares, ou seja, sejam processados através do sistema de congelamento rápido IQF (Individual Quick Frozen).

Neste sentido, os produtos constantes dos itens 1, 2 e 3 do Lote 1, conforme se observa no respectivo:

1. CARNE BOVINA EM ISCA, PROVENIENTE DE MACHOS DE ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA SOB RÍGIDAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, PROCEDENTE DE QUARTO TRASEIRO, CONGELADO EM TECNOLOGIA IQF (...);
2. CARNE BOVINA EM CUBO, PROVENIENTE DE MACHOS DE ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA SOB RÍGIDAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, PROCEDENTE DE QUARTO TRASEIRO, CONGELADO EM TECNOLOGIA IQF (...);
3. CARNE BOVINA MOÍDA, PROVENIENTE DE MACHOS DE ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA SOB RÍGIDAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, PROCEDENTE DE QUARTO TRASEIRO, CONGELADO EM TECNOLOGIA IQF (...);

Ainda no Lcte 2, item:

1. SASSAMI DE FRANGO - CARNE DE FRANGO NOS CORTES ISCA E SASSAMI, PROVENIENTE DE AVES, SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, MANIPULADA SOB RÍGIDAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, TEREM TAMANHO UNIFORME E SEM EXCESSO DE PELE, APRESENTAR-SE APARADA, ELIMINADA DE CARTILAGEM, APONEVROSES E DO EXCESSO DE GORDURA. A CARNE DE FRANGO DEVE SER CONGELADA DE FORMA A GARANTIR A TEMPERATURA -12°C (DOZE GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) OU INFERIOR NO CENTRO DA CARNE DO FRANGO. SOFRER PROCESSO DE CONGELAMENTO RÁPIDO EM TEMPERATURA DE -40°C (QUARENTA GRAUS CENTÍGRADOS NEGATIVOS) IQF (...);

Embora não conste nas descrições dos demais congelados dos Lotes 2, 3 e 4, no descritivo que consta do Termo de Referência (LOTE 01 - ITENS 01,02 e 03 - CARNE BOVINA CONGELADA (em iscas, moída e cubos), apresenta como obrigatória em sua composição a tecnologia IQF, senão vejamos:

“Composição OBRIGATORIA- Carne bovina proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, procedente de quarto traseiro, congelado, aparada e moída ou em cubos. Peças permitidas, patinho, coxão duro, coxão mole. Em cisca e cubos em tecnologia de congelamento IQF”.

Da forma como disposto no Edital, já torna obrigatório a sua correção, já que nem todos os itens dos Lotes mencionados (1, 2 e 3) exige tecnologia IQF, por outro lado, o Anexo exige que todos os itens dos Lotes 1,2 e 3 tenham composição obrigatória a tecnologia de congelamento IQF.

Ocorre que o procedimento, de congelamento rápido e individualizado, em referência, atualmente é utilizado no Brasil, exclusivamente, pela empresa JBS (Friboi) o que torna a Licitação monopolizada, perdendo seu caráter de competitividade e, conseqüentemente, contrariando dispositivo legal (Lei 8666/93), cuja disposição é na seguinte forma:

“Art. 3.º A licitação destina-se a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais

vantajosa para a administração e a promoção do desenvolvimento nacional sustentável 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 lhes são correlatos. (Redação dada pela Lei nº 12.349, de 2010) (Regulamento) (Regulamento) § 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, ressalvado o disposto nos §§ 5º a 12 deste artigo e no art. 3º da Lei no 8.248, de 23 de outubro de 1991; (Redação dada pela Lei nº 12.349, de 2010) II - estabelecer tratamento diferenciado de natureza comercial, legal, trabalhista, previdenciária ou qualquer outra, entre empresas brasileiras e estrangeiras, inclusive no que se refere a moeda, modalidade e local de pagamentos, mesmo quando envolvidos financiamentos de agências internacionais, ressalvado o disposto no parágrafo seguinte e no art. 3º da Lei no 8.248, de 23 de outubro de 1991. § 2º Em igualdade de condições, como critério de desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços: I - produzidos ou prestados por empresas brasileiras de capital nacional; (Revogado pela Lei nº 12.349, de 2010); II - produzidos no País; III - produzidos ou prestados por empresas brasileiras. IV - produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País. (Incluído pela Lei nº 11.196, de 2005); § 3º A licitação não será sigilosa, sendo públicos e acessíveis ao público os atos de seu procedimento, salvo quanto ao conteúdo das propostas, até a respectiva abertura. § 4º (Vetado). (Incluído pela Lei nº 8.883, de 1994); § 5º Nos processos de licitação previstos no caput, poderá ser estabelecido margem de preferência para produtos manufaturados e para serviços nacionais que atendam a normas técnicas brasileiras. (Incluído pela Lei nº 12.349, de 2010); § 6º A margem de preferência de que trata o § 5º será estabelecida com base em estudos revistos periodicamente, em prazo não superior a 5 (cinco) anos, que levem em consideração: (Incluído pela Lei nº 12.349, de 2010) (Vide Decreto nº 7.713, de 2012) (Vide Decreto nº 7.709, de 2012)

(Vide Decreto nº 7.756, de 2012); I - geração de emprego e renda; (Incluído pela Lei nº 12.349, de 2010); II - efeito na arrecadação de tributos federais, estaduais e municipais; (Incluído pela Lei nº 12.349, de 2010); III - desenvolvimento e inovação tecnológica realizados no País; (Incluído pela Lei nº 12.349, de 2010); IV - custo adicional dos produtos e serviços; e (Incluído pela Lei nº 12.349, de 2010); V - em suas revisões, análise retrospectiva de resultados. (Incluído pela Lei nº 12.349, de 2010); § 7º Para os produtos manufaturados e serviços nacionais resultantes de desenvolvimento e inovação tecnológica realizados no País, poderá ser estabelecido margem de preferência adicional àquela prevista no § 5º. (Incluído pela Lei nº 12.349, de 2010); § 8º As margens de preferência por produto, serviço, grupo de produtos ou grupo de serviços, a que se referem os §§ 5º e 7º, serão definidas pelo Poder Executivo federal, não podendo a soma delas ultrapassar o montante de 25% (vinte e cinco por cento) sobre o preço dos produtos manufaturados e serviços estrangeiros. (Incluído pela Lei nº 12.349, de 2010); § 9º As disposições contidas nos §§ 5º e 7º deste artigo não se aplicam aos bens e aos serviços cuja capacidade de produção ou prestação no País seja inferior: (Incluído pela Lei nº 12.349, de 2010); I - à quantidade a ser adquirida ou contratada; ou (Incluído pela Lei nº 12.349, de 2010); II - ao quantitativo fixado com fundamento no § 7º do art. 23 desta Lei, quando for o caso. (Incluído pela Lei nº 12.349, de 2010); § 10. A margem de preferência a que se refere o § 5º poderá ser estendida, total ou parcialmente, aos bens e serviços originários dos Estados Partes do Mercado Comum do Sul - Mercosul. (Incluído pela Lei nº 12.349, de 2010); § 11. Os editais de licitação para a contratação de bens, serviços e obras poderão, mediante prévia justificativa da autoridade competente, exigir que o contratado promova, em favor de órgão ou entidade integrante da administração pública ou daqueles por ela indicados a partir de processo isonômico, medidas de compensação comercial, industrial, tecnológica ou acesso a condições vantajosas de financiamento, cumulativamente ou não, na forma estabelecida pelo Poder Executivo federal. (Incluído pela Lei nº 12.349, de 2010); § 12. Nas contratações destinadas à implantação, manutenção e ao aperfeiçoamento dos sistemas de tecnologia de informação e comunicação, considerados estratégicos em ato do Poder Executivo federal, a licitação poderá ser restrita a bens e serviços com tecnologia desenvolvida no País e produzidos de acordo com o processo produtivo básico de que trata a Lei no 10.176, de 11 de janeiro de 2001. (Incluído

pela Lei nº 12.349, de 2010); § 13. Será divulgada na internet, a cada exercício financeiro, a relação de empresas favorecidas em decorrência do disposto nos §§ 5o, 7o, 10, 11 e 12 deste artigo, com indicação do volume de recursos destinados a cada uma delas. (Incluído pela Lei nº 12.349, de 2010)”

Já o artigo 7.º da Lei de Licitações define que: “As licitações para a execução de obras e para a prestação de serviços obedecerão ao disposto neste artigo e, em particular, à seguinte sequência: I - projeto básico; II - projeto executivo; III - execução das obras e serviços. § 1o A execução de cada etapa será obrigatoriamente precedida da conclusão e aprovação, pela autoridade competente, dos trabalhos relativos às etapas anteriores, à exceção do projeto executivo, o qual poderá ser desenvolvido concomitantemente com a execução das obras e serviços, desde que também autorizado pela Administração. § 2o As obras e os serviços somente poderão ser licitados quando: I - houver projeto básico aprovado pela autoridade competente e disponível para exame dos interessados em participar do processo licitatório; II - existir orçamento detalhado em planilhas que expressem a composição de todos os seus custos unitários; III - houver previsão de recursos orçamentários que assegurem o pagamento das obrigações decorrentes de obras ou serviços a serem executadas no exercício financeiro em curso, de acordo com o respectivo cronograma; IV - o produto dela esperado estiver contemplado nas metas estabelecidas no Plano Plurianual de que trata o art. 165 da Constituição Federal, quando for o caso. § 3o É vedado incluir no objeto da licitação a obtenção de recursos financeiros para sua execução, qualquer que seja a sua origem, exceto nos casos de empreendimentos executados e explorados sob o regime de concessão, nos termos da legislação específica. § 4o É vedada, ainda, a inclusão, no objeto da licitação, de fornecimento de materiais e serviços sem previsão de quantidades ou cujos quantitativos não correspondam às previsões reais do projeto básico ou executivo. § 5o É vedada a realização de licitação cujo objeto inclua bens e serviços sem similaridade ou de marcas, características e especificações exclusivas, salvo nos casos em que for tecnicamente justificável, ou ainda quando o fornecimento de tais materiais e serviços for feito sob o regime de administração contratada, previsto e discriminado no ato convocatório. § 6o A infringência do disposto neste artigo implica a nulidade dos atos ou contratos realizados e a responsabilidade de quem lhes tenha dado causa. § 7o Não será ainda

computado como valor da obra ou serviço, para fins de julgamento das propostas de preços, a atualização monetária das obrigações de pagamento, desde a data final de cada período de aferição até a do respectivo pagamento, que será calculada pelos mesmos critérios estabelecidos obrigatoriamente no ato convocatório. § 8º Qualquer cidadão poderá requerer à Administração Pública os quantitativos das obras e preços unitários de determinada obra executada. § 9º O disposto neste artigo aplica-se também, no que couber, aos casos de dispensa e de inexigibilidade de licitação”.

Desta forma é evidente que a inclusão em Edital, do procedimento denominado “IQF”, ou seja: de congelamento rápido e individual como condição para o fornecimento de produtos pelas Licitantes é fator que frustra o caráter de competitividade, em afronta ao inciso I, do § 1º, do artigo 3º, da Lei 8.666/93.

Ademais, se mostra em confronto com o disposto no § 5º do artigo 7º, ao prever o fornecimento de bens sem similaridade e com características e especificações exclusivas e, portanto, deve ser excluído do Edital, pena de nulidade de todo o Certame.

Insta ressaltar que o procedimento em questão, embora inovador, em nada acresce à qualidade dos produtos que são fornecidos pela maioria das empresas do gênero e, portanto, a utilização dos procedimentos convencionais não irá ocasionar nenhum prejuízo à municipalidade.

DOS REQUERIMENTOS

Seja retificado o presente Edital pelo (a) pregoeiro (a), seja excluindo a exigência de tecnologia de congelamento IQF, e especial dos itens constantes nos Lotes, 1, 2 e 3 ou ne negativa, que seja encaminhado o presente à autoridade superior, para um novo julgamento e, com a revisão da ilícita inclusão, sejam suprimidas as características limitantes de competitividade constantes no Edital, como apontado acima; adequando às disposições legais e possibilitando a leal concorrência entre os participantes licitantes.

Tendo em vista que a sessão pública está designada para o dia 26/11/2014, às 09h:00min, requer, ainda, seja conferido **efeito suspensivo** a esta impugnação, adiando-se a referida sessão para data posterior à solução dos problemas ora apontados.

Termos em que
Pede deferimento.

Itapetininga, 21 de novembro de 2014.

Cordeiro Rei Alimentos Ltda
CNPJ: 01.745.939/0003-00
I.E. 371.125.652.112

Empresa: Cordeiro Rei Alimentos Ltda.- ME
Representante Legal: Reinaldo Rodrigues dos Santos



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ITAPETININGA

Secretaria Municipal de Educação

ESTADO DE SÃO PAULO

Itapetininga, 24 de novembro de 2014.

Memorando 340/2014

De: Setor de Alimentação Escolar

Para: Departamento de Gestão de Suprimentos e Contratos – A/C Sr. Paulo César de Proença Weiss

Assunto: Resposta ao questionamento da Empresa Cordeiro Rei Alimentos – LTDA em relação ao Pregão Presencial 149/2014

As carnes IQF são utilizadas pela Alimentação Escolar de Itapetininga desde 2013 e antes de serem introduzidas para uso no Programa de Alimentação Escolar foram testadas e analisadas pela equipe técnica. As carnes com tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) sofrem processo de congelamento rápido cuja tecnologia possibilita que as iscas ou cubos sejam congelados individualmente, mantendo a sua forma, textura e sabor. Em teste realizado na Cozinha Experimental do Setor de Alimentação Escolar foram obtidos os seguintes resultados:

- A tecnologia IQF apresenta congelamento rápido e a conservação da carne por este tipo de congelamento apresenta as seguintes vantagens: formação de cristais de gelo menores e, portanto menor destruição mecânica das células, menor tempo de solidificação, previne mais rapidamente o crescimento bacteriano, retarda mais rapidamente a ação enzimática, tornando este tipo de carne com características mais semelhantes às de carnes frescas.

Outra vantagem do IQF é não necessitar de descongelamento prévio (a carne vai do freezer para a panela) e o congelamento destrói aproximadamente metade das bactérias e o descongelamento rápido diminui chance de proliferação das mesmas. Já as carnes convencionais necessitam de descongelamento prévio, que deve ser obrigatoriamente em geladeira (para minimizar os riscos de contaminação). Em escolas onde o número de alunos é grande, uma geladeira ficava praticamente para o descongelamento de carnes (25 à 30kg) e outra para ovos, hortifrúti, etc., e em muitas escolas que possuem apenas uma geladeira, quando a geladeira estragava (e o conserto nem sempre é imediato por conta do processo formal de compras) a *qualidade do descongelamento ficava gravemente comprometido ou quilos de carnes tornavam-se impróprios para o consumo*. Sendo assim, quando esta equipe introduziu as carnes IQF, pensamos também no meio ambiente, na qualidade microbiológica do produto e no fim do desperdício. Com a introdução deste produto, observou-se que o rendimento é maior, pois possui fator de correção menor que o da carne congelada em bloco, e outra vantagem é que a merendeira retira somente o que vai utilizar, podendo voltar ao freezer o restante. Vale reforçar que com a carne IQF os problemas de perda de carnes por falta e/ou geladeira estragada, perda de mercadoria por descongelamento inadequado foram sanados.

Em relação à exigência do IQF apenas no lote 1 (item 1,2 e 3) no termo de referência, a consideração dar-se à nos descritivos apresentados no anexo 1 do presente edital, onde consta a exigência do IQF em todos os produtos dos lotes 1, 2 e 3.

Informamos também que existem diversas empresas que trabalham e operam a tecnologia IQF, dentre elas, MULT BEEF, GOLD MEAT, CENTROESTE, FRIDEL, etc...

Sem mais para o momento,

Atenciosamente.


Tatiana Collivato
Nutricionista
CRN 11128


Gervásio Miguel de Macedo
Secretário Municipal de Educação
RG 9.720.266