

CHAMADA PÚBLICA Nº 004/2015 – AQUISIÇÃO DE MERENDA DESTINADA A UNIDADES EDUCACIONAIS DO MUNICÍPIO DE JOINVILLE - PNAE.

Trata-se de recurso administrativo interposto tempestivamente pela **COOPERATIVA DE SUÍNOcultores DO CAÍ SUPERIOR**, aos 08 dias de maio de 2015, face ao ato que considerou reprovada a amostra apresentada para o item 10 – Carne Bovina – Patinho Moído.

I – DAS FORMALIDADES LEGAIS

Nos termos do §3º do art. 109, da Lei nº 8.666/93, devidamente cumpridas as formalidades legais, registra-se que foram cientificados todos os demais licitantes da existência e trâmite do Recurso Administrativo interposto, conforme comprovam os documentos acostados ao processo licitatório supracitado.

II – DA SÍNTESE DOS FATOS

Em 19 de janeiro de 2015 foi deflagrada a Chamada Pública nº 004/2015 tendo como objeto a aquisição de merenda destinada a Unidades Educacionais do Município de Joinville - PNAE.

O recebimento dos envelopes contendo os documentos de habilitação e proposta comercial, bem como a abertura dos invólucros de habilitação ocorreu em sessão pública, no dia 12 de fevereiro de 2015 (fl. 633).

As seguintes empresas protocolaram seus invólucros: Cooperativa de Produção Agrícola Familiar do Vale do Itapocú – COOPERITAPOCU, Cooperativa Regional Auriverde, Donisete da Costa, Cooperativa Regional de Comercialização do Extremo Oeste, Cooperativa de Produção de Agropecuária de Jaraguá do Sul – COPAJAS, Cooperativa Agricultores Familiares de Santa Catarina – COOAF/SC,

Cooperativa Central de Comercialização da Agricultura Familiar - CECAF, Cooper Pinheiro, Associação de Agricultores do Planalto Vale do Itajaí e Litoral Catarinense – Ecofrutas, Cooperativa dos Trabalhadores Assentados na região de Porto Alegre Ltda., Cooperativa Regional de Industrialização e Comercialização Dolcimar Luiz Brunetto – Cooperdotchi, Cooperativa dos Suinocultores do Caí Superior Ltda., Cooperativa Sul-Rio Grandense de Laticínios Ltda. Após a abertura dos invólucros, a Comissão decidiu suspender a sessão para o julgamento dos documentos de habilitação. A reunião para julgamento ocorreu em 18 de fevereiro de 2015 (fl. 635) e foi publicado no Diário do Estado de Santa Catarina e Diário Oficial da União em 23 de fevereiro de 2015.

Aos 08 dias de abril de 2015, foi realizada sessão para abertura e julgamento das propostas comerciais (fls. 800/801). O julgamento das propostas foi publicado no Diário do Estado de Santa Catarina e Diário Oficial da União em 10 de abril de 2015 (fls. 803 e 804).

Após realizado o julgamento das propostas, foi concedido aos proponentes classificados o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação de amostras, conforme disposto no Anexo III, item 6 do edital de Chamada Pública.

As amostras entregues foram analisadas sob responsabilidade das Nutricionistas do Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar e o julgamento da análise foi realizado pela Comissão de Licitação, em 27 de abril de 2015 (fl. 871), sendo seu resultado publicado na Imprensa Oficial em 30 de abril de 2015 (fls. 874/875).

De acordo com a Avaliação Sensorial de Gêneros Alimentícios (fls. 825/826), a amostra entregue pela Cooperativa dos Suinocultores do Caí Superior Ltda, para o item 10 – Carne Bovina – Patinho Moído, foi reprovada por não atender as especificações contidas no edital.

Inconformada com o julgamento, que declarou reprovada a amostra apresentada para o item 10 – Carne Bovina – Patinho Moído, a Cooperativa dos Suinocultores do Caí Superior Ltda. interpôs o presente recurso administrativo.

III – DA TEMPESTIVIDADE

Conforme já salientado e verificado nos autos, o recurso é tempestivo, uma vez que foi interposto em 08 de maio de 2015, sendo que o prazo teve início no dia 04 de maio de 2015 (fls. 874/875), isto é, dentro dos 05 (cinco) dias úteis exigidos pela legislação específica. Portanto, restou demonstrada a sua tempestividade.

IV – DO RECURSO E DAS ALEGAÇÕES DA RECORRENTE

Aduz a Recorrente que já fornece o item em questão (Carne Bovina de Patinho Moído) ao Município de Joinville desde o ano de 2013, e que a qualidade do referido produto vem sendo mantida durante todo esse período.

Sustenta que as amostras entregues estão em conformidade com as especificações do edital e atendem os parâmetros determinados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Ao final, requer a anulação da decisão, a fim de que se declare aprovada a amostra entregue para o item em questão. Em não sendo assim, requer a realização de nova avaliação sensorial pelo grupo de nutricionistas, bem como avaliação após cocção e, por fim, caso ainda mantenha-se a reprovação, pugna para que as amostras sejam encaminhadas para análise laboratorial.

V – DO MÉRITO

Em análise aos argumentos expostos pela Recorrente e compulsando os autos do processo, observa-se que a Cooperativa dos Suinocultores do Caí Superior Ltda, teve a amostra entregue para o item 10 – Carne Bovina – Patinho Moído, reprovada, após análise sensorial realizada pelas Nutricionistas que integram o corpo técnico do Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar, vinculado à Secretaria de Educação do Município.

De acordo com a Avaliação Sensorial de Gêneros Alimentícios (fls. 825/826), a amostra entregue pela Cooperativa dos Suinocultores do Caí Superior Ltda, para o item 10 – Carne Bovina – Patinho Moído, foi reprovada por apresentar características técnicas em desconformidade com o edital.

Conforme se pode extrair da Avaliação realizada, o produto entregue apresenta tanto na aparência, quanto na cor, gorduras, aponeuroses e cartilagens, contrariando assim as Especificações Técnicas definidas no Termo de Referência que integra o edital de Chamada Pública (Anexo I). Vejamos:

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

Termo de Referência - Aquisição SEI Nº 0058978/2014 - SED.UAE

I-Objeto para a contratação:

Aquisição de merenda destinada as Unidades Educacionais do Município de Joinville, através de chamada pública.

II-Especificações técnicas:

(...)

CARNE BOVINA – PATINHO MOÍDO

Características Técnicas: Carne bovina, moída de patinho, obtida a partir da peça isenta de gordura, de primeira qualidade, congelada. Deverá apresentar coloração vermelho brilhante. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo).

A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos etc. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten.

Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em pacotes de polietileno reforçado, contendo peso líquido de 1 kg e constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade.

Rotulagem: conforme Anexo V - Rotulagem.

Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.

Entrega: Quinzenal

Da leitura do referido dispositivo, torna-se evidente que somente serão aprovadas as amostras que atendam, em sua totalidade, as especificações técnicas que norteiam o certame.

Logo, tanto a Análise Sensorial realizada pela equipe do Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar, quanto o julgamento realizado pela Comissão de Licitação, deve ater-se a todos os critérios já previamente estabelecidos no edital.

De acordo com o exposto, o Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar manifestou-se sobre o teor do Recurso Administrativo, através do Memorando – SANE nº 030/2015 (fls. 918/921), o qual transcrevemos alguns trechos a seguir:

[...] 8. Considerando que a Instrução Normativa nº 83, de 21 de novembro de 2003, que regulamenta padrão técnico de identidade e qualidade de carne moída de bovino, anexo II, item 4.2.3.2 definindo que 'A matéria-prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nódulos linfáticos, etc';

9. Considerando que o corte bovino solicitado é carne de patinho, e que este corte apresenta uma única aponevrose em diagonal às fibras da carne, de coloração 'incolor', típico do corte;

10. Considerando que a única gordura neste tipo de corte (carne de patinho) existe na sua extremidade e que o edital solicita carne isenta de gordura, tornando a retirada da gordura possível antes da moagem da carne.

11. Considerando que o edital da Chamada Pública descreve a qualidade da carne em acordo a legislação vigente na Instrução Normativa nº 83, de 21 de novembro de 2003, ou seja "...**deverá estar isenta de tecidos inferiores** como ossos, cartilagens, **gordura parcial, aponevroses, tendões**," a equipe técnica de avaliadores diagnosticou que as amostras apresentadas pela Cooperativa dos Suinocultores do Caí Superior não estão em acordo com o Edital de Chamada Pública, e que a análise sensorial das amostras entregues para o item 10 – carne bovina – patinho moído foram realizadas e não atingiram os requisitos solicitados em edital e conforme determina a legislação nos itens cor e aparência, pois não apresentava coloração vermelho brilhante devido a grande presença de gordura e aponevroses considerados pela legislação específica como tecidos inferiores, portanto não atendem ao edital e nem a legislação vigente para carnes. [...]

Da análise da amostra apresentada pela Cooperativa dos Suinocultores do Caí Superior Ltda, verificou-se que o produto possui características que contrariam as especificações mínimas exigidas no edital (Anexos I e IV), devido à presença de gorduras, aponevroses e cartilagens, o que conseqüentemente motivou a reprovação da amostra, nos termos da análise sensorial realizada.

Desta forma, resta claro que a Recorrente não cumpriu com o previsto nas Especificações Técnicas definidas no Termo de Referência – Anexo I do edital.

Nesse sentido, é fundamental reconhecer a relevância das normas norteadoras do instrumento convocatório, pois o edital de licitação faz lei entre as partes. Nesse caso, a Lei nº 8.666/1993 menciona: "art. 41. A Administração não pode descumprir as normas e condições do edital, ao qual se acha estritamente vinculada".

Assim, torna-se irrefutável a necessidade de obediência irrestrita ao edital tanto por parte da Administração, bem como pelos licitantes, sob pena de serem inabilitados do certame ou terem suas propostas desclassificadas.

Isso assentado, a Recorrente também afirma que fornece o item em questão ao Município de Joinville desde o ano de 2013. Ocorre que referido argumento não pode ser utilizado como parâmetro para aprovação ou não da amostra, tendo em vista que a avaliação sensorial dos produtos é realizada a cada novo processo de Chamada Pública, baseada nos critérios previamente estabelecidos no edital e na legislação pertinente à matéria.

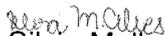
Portanto, não é possível utilizar como critério para aprovação da amostra um produto fornecido anteriormente ou ainda estabelecer uma marca “*pré-aprovada*”, pois tanto os produtos fornecidos pela Recorrente, quanto os produtos entregues pelos demais fornecedores, estão sujeitos a alteração da sua qualidade.

Por fim, cumpre registrar que o edital em questão não menciona qualquer regramento quanto ao envio de amostras para análise laboratorial, não estabelecendo critérios de escolha ou condições de envio. Sendo assim, em não havendo previsão e procedimento expressos e previamente definidos no edital, não é possível atender tal solicitação.

Dessa forma, considerando o que foi exposto e, em estrita observância aos termos da Lei nº 8.666/93, visando ainda, os princípios da legalidade, da razoabilidade e da supremacia do interesse público, esta Comissão de Licitação mantém inalterada sua decisão, baseada na análise da amostra realizada pela equipe do Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar.

VI – DA CONCLUSÃO

Diante do exposto, conhece-se do recurso interposto pela Cooperativa de Suinocultores do Caí Superior Ltda., referente ao Edital de Chamada Pública nº 004/2015 para, no mérito, **NEGAR-LHE PROVIMENTO**, mantendo inalterada a decisão que reprovou a amostra entregue para o item 10 – Carne Bovina – Patinho Moído.


Silvia Mello Alves
Presidente da Comissão


Patricia Regina de Sousa
Membro


Thiago Roberto Pereira
Membro

De acordo,

ACOLHO A DECISÃO da Comissão de Licitação em **NEGAR**
PROVIMENTO ao recurso interposto pela licitante Cooperativa de Suinocultores do
Caí Superior Ltda., com base em todos os motivos acima expostos.

Joinville, 08 de junho de 2015.



Miguel Angelo Bertolini
Secretário de Administração e Planejamento



Daniela Civinski Nobre
Diretora Executiva