

**Processo Administrativo nº 484/2023** (Sistema 1Doc)

**Pregão Eletrônico nº 036/2024**

**Objeto:** REGISTRO DE PREÇOS PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES VISANDO A AQUISIÇÃO DE CARNES, AVES, PEIXES E IOGURTES PARA FORNECIMENTO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DAS CRECHES E EMEBS DA PREFEITURA MUNICIPAL DE REGISTRO.

**Senhor Prefeito,**

Trata-se de análise de recurso administrativo interposto pela empresa **ANDRÉ BAPTISTA MARTINS PEREIRA** - CNPJ nº 37.182.538/0001-74 (Despacho 59- 484/2024) contra decisão da equipe técnica nomeada, que não aprovou o catálogo apresentado pela recorrente no tocante aos itens 03, 04, 09 e 17, posto que em desconformidade com as especificações técnicas do objeto do Termo de Referência do Pregão Eletrônico nº 036/2024.

De início, ressalta-se que o recurso objeto desta análise é tempestivo e não foram apresentadas contrarrazões pelas outras concorrentes.

## **I - DO PROCESSO LICITATÓRIO**

O processo licitatório de registro de preços foi aberto, em 28/03/2024, objetivando futuras aquisições de carnes, aves, embutidos e iogurtes para atender a Diretoria Geral de Educação de Registro/SP pelo período de 12 (doze) meses.

A modalidade da licitação foi a de Pregão Eletrônico, nos termos do Decreto Federal nº 10.024/2019 e demais legislação correlata.

## **II – DA ANÁLISE JURÍDICA**

A empresa ANDRÉ BAPTISTA MARTINS PEREIRA, em razões recursais, alega que: (i) No tocante aos itens do lote 3, 4 e 9, explica que o congelamento IQF é extremamente

rápido e, portanto, torna toda a operação da indústria mais produtiva; que o IQF consegue congelar mais alimentos em menos tempo do que os congeladores tradicionais, aumentando consideravelmente o volume de produção e produtividade sem que a qualidade seja perdida ou que sejam necessários mais recursos humanos; e que o produto em si tem a mesma características e qualidade, apenas congelamentos de formas diferentes; *(ii)* No tocante ao item 17, aduz que a desclassificação se deu por uma foto fornecida pela empresa fabricante deste produto; no entanto, a forma de entrega será conforme exigida no edital, a empresa não irá entregar qualquer produto diferente do exigido; e *(iii)* Por fim, requereu que o recurso seja recebido, que a empresa seja habilitada no referido certame e seja declarada vencedora dos lotes 03, 04, 09 e 17. E que os produtos sejam aceitos de forma de congelamento tradicional.

Instada a se manifestar acerca do recurso, a Equipe de Apoio nomeada para realizar a análise dos documentos técnicos apresentados pelas empresas, contrapôs que: *(i)* a tecnologia de congelamento IQF faz muita diferença na qualidade do produto, porque os congela individualmente, deixando os pedaços de carnes "soltos" no pacote, permitindo que as merendeiras porcionem facilmente a quantidade que será utilizada na produção do dia, sem que seja necessário descongelar todo o pacote, gerando praticidade, economia (pois é descongelado apenas o que será utilizado) e segurança na manipulação (pois o recongelamento de carnes *in natura* não é recomendado pela legislação de boas práticas de manipulação de alimentos, por permitir a proliferação bacteriana, devido à oscilação de temperaturas, o que pode degradar o produto). Por ser uma tecnologia diferenciada, há alteração no custo desses produtos, por isso a concorrência no caso dessa disputa de preços foi desigual, uma vez que os outros concorrentes podem ter atendido a exigência do edital em ser IQF, e essa empresa não; *(ii)* A empresa alega, por fim, que irá atender a todas as exigências do edital, porém, o documento que demonstra qual será o produto que a empresa irá fornecer é a ficha técnica, e as apresentadas para os itens em questão não atenderam às exigências dos descritivos dos produtos quanto a possuírem essa tecnologia de congelamento (serem IQFs), nos itens 3, 4 e 9, e não se tratava do item solicitado (peito de frango sem pele e sem osso) no item 17, ou seja, não condizem com os itens solicitados. Também esclarece que os produtos carne moída e carne em cubos congelados na versão tradicional já existem na lista de produtos licitados nesse pregão, como uma alternativa de compra, mas os vencedores foram outras empresas; *(iii)* sendo assim, a equipe técnica mostrou-se desfavorável ao provimento do recurso.

O termo de referência do edital, no item “1.7. Das especificações técnicas do objeto”, descreve o objeto para contratação da seguinte maneira:

**ITEM 03 – ESPECIFICAÇÕES: CARNE CONGELADA DE BOVINO MOÍDA: ACÉM MOÍDA IQF** – Carne proveniente de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal, livre de sujidades, parasitas e excesso de gordura in natura, e também após o preparo. Antes do processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagens e aponevroses). Devem ser moídas em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, lacrada por termossoldagem, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado, de forma clara e indelével, mantida a temperatura máxima de -12°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico - EDUCAÇÃO químicas. Lipídeos máx. 10g por 100g. Validade: 9 (nove) meses a contar da data de fabricação. Embalagem primária: 1 a 2kgs. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega

**ITEM 04 – ESPECIFICAÇÕES: CARNE CONGELADA DE BOVINO MOÍDA: PATINHO MOÍDO IQF** – Carne (patinho) proveniente de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal, livre de sujidades, parasitas e excesso de gordura in natura, e também após o preparo. Antes do processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagens e aponevroses). Devem ser moídas em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Embalado em embalagem de polietileno de baixa densidade, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos, lacrada por termossoldagem, rotulada de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado, de forma clara e indelével, mantida a temperatura máxima de -12°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físicoquímicas. Validade: 9 (nove) meses a contar da data de fabricação. Embalagem primária: 1 a 2kgs. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega

**ITEM 09 – ESPECIFICAÇÕES: FÍGADO BOVINO EM ISCAS** - Fígado bovino em iscas congelado IQF, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas, com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, com cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades,

aparas, nervos, tendões, aponevroses, parasitas e larvas. Em pacotes de 1 a 2 Kg. Embalagem plástica de polietileno, transparente, resistente e atóxico, com registro no Ministério da Agricultura, informação do fabricante, especificação do produto e data de validade. Produto deve ter registro no SIF, SISP ou DIPOA. Deverá estar intacta e sem vestígio de sangue na área externa. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega

ITEM 17 – ESPECIFICAÇÕES: PEITO DE FRANGO: O produto deve ser proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Sem pele e sem osso, in natura, congelado (à temperatura que garanta que o produto atinja -12°C ou inferior). Apresentar consistência firme não amolecida, com odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, sangue, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Com registro no SIF, SISP ou DIPOA. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico resistente, com rotulagem de acordo com a legislação vigente de forma clara e indelével. Peso líquido do produto em embalagem primária: 2Kg aproximadamente. Sem injeção de água. O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses no momento da entrega. Apresentar ficha técnica do produto. Produto sujeito a verificação no ato da entrega.

Perante o exposto, analisa-se que a empresa recorrente de fato não atendeu aos requisitos contidos no termo de referência nos itens 03, 04 e 09, ou seja, o método de congelamento *IQF (Individual quick freezing)*, onde a comida vem em pedaços individuais e é congelada rapidamente. Além disso, a equipe técnica fundamenta que a exigência gera praticidade, economicidade, segurança na manipulação e igualdade na disputa entre as licitantes, na medida em que, pelo fato da tecnologia *IQF* ser diferenciada, há alteração no custo desses produtos e as outras empresas cumpriram com o estabelecido no edital.

De igual modo, o catálogo apresentado pela recorrente em relação ao item 17 não condiz com o solicitado no termo de referência do edital (Despacho 47- 484/2024), uma vez que a exigibilidade é “peito de frango sem pele e sem osso” e o apresentado seria “filé de peito com pele e osso”.

O comando normativo do certame é o Edital de Licitações, o qual deve ser obedecido pela Administração. Trata-se do princípio da vinculação ao Instrumento Convocatório que é corolário do princípio da legalidade e da objetividade das determinações habilitatórias.

O princípio da vinculação ao instrumento convocatório possui extrema relevância na medida em que vincula não só a Administração como também os administrados às regras nele estipuladas.

Portanto, em se tratando de regras constantes de instrumento convocatório deve haver vinculação a elas. É o que estabelecem os artigos 3º, 41 e 55, XI, da Lei nº 8.666/1993, *in verbis*:

Art. 3º 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.

Art. 41. A Administração não pode descumprir as normas e condições do edital, ao qual se acha estritamente vinculada.

Art. 55. São cláusulas necessárias em todo contrato as que estabeleçam:

[...]

XI - a vinculação ao edital de licitação ou ao termo que a dispensou ou a inexigível, ao convite e à proposta do licitante vencedor;

Como se vê, o princípio da vinculação ao instrumento convocatório, ao mesmo tempo em que privilegia a transparência do certame, garantindo a plena observância dos princípios da igualdade, impessoalidade, publicidade, moralidade e probidade administrativa, preceitua que o julgamento das propostas sejam o mais objetivo possível, nos exatos termos das regras previamente estipuladas. Isso sem contar a necessidade de perpetuação de tal vinculação durante toda a execução do contrato.

Isto posto, a decisão da equipe técnica designada está diretamente relacionada ao Princípio da Vinculação ao Instrumento Convocatório da Administração Pública, que trata de uma segurança para o licitante e para o interesse público, extraída do princípio do procedimento formal, que determina à Administração que observe as regras por ela própria lançadas no instrumento que convoca e rege a licitação. Em outras palavras, pode-se dizer que “nada poderá ser criado ou feito sem que haja previsão no ato convocatório”, devendo ser mantida a reprovação da análise dos catálogos concernentes aos itens 03, 04, 09, e 17,

apresentados pela empresa ANDRÉ BAPTISTA MARTINS PEREIRA, uma vez que em desconformidade com as especificações técnicas do objeto abarcadas no Termo de Referência do Pregão Eletrônico nº 036/2024.

### **III - DA CONCLUSÃO**

Ante ao exposto, *s.m.j.*, opina-se pelo conhecimento ao recurso administrativo apresentado pela empresa ANDRÉ BAPTISTA MARTINS PEREIRA para, no mérito, ser julgado **IMPROCEDENTE**, permanecendo inabilitada no que se refere aos itens 03, 04, 09 e 17, visto não atender às exigências do Edital de Licitações ao qual está vinculada.

É o parecer que elevo à superior apreciação.

Encaminhem-se os autos ao Exmo. Sr. Prefeito Municipal de Registro, para deliberação.

Registro, 02 de julho de 2024

**ALTAIR JOSÉ ESTRADA JUNIOR**  
Diretor Geral de Negócios Jurídicos  
e Segurança Pública

**CAROLINA FERREIRA DE MELO**  
Agente Administrativo



## VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 8DCC-C92E-A4E6-5BD8

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ CAROLINA FERREIRA DE MELO (CPF 423.XXX.XXX-81) em 02/07/2024 14:57:12 (GMT-03:00)  
Papel: Parte  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
  
- ✓ ALTAIR JOSÉ ESTRADA JUNIOR (CPF 177.XXX.XXX-19) em 02/07/2024 15:17:54 (GMT-03:00)  
Papel: Parte  
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://registro.1doc.com.br/verificacao/8DCC-C92E-A4E6-5BD8>