



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL
DEFENSORIA PÚBLICA DO DISTRITO FEDERAL
Diretoria de Compras e Materiais
Gerência de Almoxarifado

Despacho - DPDF/SUAG/UNILOG/DICOM/GEAL

Brasília-DF, 04 de abril de 2023.

À Diretoria de Licitação - DILIC,

Considerando o pedido de impugnação da empresa Sociedade Empresária Fino Sabor Indústria e Comércio LTDA, seguem as considerações:

1) ALEGAÇÃO 1 - O café requerido em edital é de qualidade tradicional, porém o tipo de bebida a ser apresentada é tipo mole, para que seja exigido em edital é preciso que exista uma norma específica bem como legislação em vigor, em conformidade com as legislações vigentes não encontramos essa especificação, sendo assim, requeremos que seja informado a legislação a ser seguida, para esta matéria.

CONSIDERAÇÕES: A classificação Tipo mole, encontra respaldo no Regulamento Técnico definidor do padrão oficial de classificação do Café Torrado em Grão e do Café Torrado e Moído, considerando os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem, nos aspectos referentes à classificação do produto, estabelecido pela **Instrução Normativa Instrução Normativa n. 16, de 24/5/2010** do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - que define como "*bebida Mole: aquela que apresenta aroma e sabor, agradável, brando e adocicado*". Contudo, tal norma encontra-se revogada pela Instrução Normativa 07/2013 /MAPA. Ocorre que o padrão oficial de classificação do café torrado é regulamentado, atualmente, pela PORTARIA SDA Nº 570, de 9 de maio de 2022, que excluiu as seguintes classificações, não fazendo previsão de classificações substitutivas :

- a) bebida Estritamente Mole: aquela que apresenta, em conjunto, todos os requisitos de aroma e sabor "mole" mais acentuado;*
- b) bebida Mole: aquela que apresenta aroma e sabor, agradável, brando e adocicado;*
- c) bebida Apenas Mole: aquela que apresenta sabor levemente doce e suave, mas sem adstringência ou aspereza de paladar;*
- d) bebida Duro: aquela que apresenta sabor acre, adstringente e áspero, porém não apresenta paladares estranhos;*
- e) bebida Riado: aquela que apresenta leve sabor típico de iodofórmio;*
- f) bebida Rio: aquela que apresenta sabor típico e acentuado de iodofórmio; e*
- g) bebida Rio Zona: aquela que apresenta aroma e sabor muito acentuado, assemelhado ao iodofórmio ou ao ácido fênico;*

Desse modo, identifica-se meramente **erro material**, que não causam alteração substancial ou prejuízo no objeto, visto tratar-se de classificação sem previsão normativa. Sugerimos portanto,

Onde se lê:

CAFÉ EM PÓ TRADICIONAL - tipo ARÁBICO (100%), não sendo admitida presença de conillon; - embalagem aluminizada, com 500 gramas cada; - produto embalado automaticamente à vácuo puro; - classificação: tipo Mole, não se admitindo as classificações tipo Estritamente Mole, Dura, Riada, Rio ou Rio Zona (poderá ser admitida, em caráter extraordinário, a classificação tipo Apenas Mole); - acondicionado em caixa de papelão/plástico resistente contendo 10 ou 20 pacotes de 500g cada, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem. Características Físicas - grãos torrados e moídos, com ponto de torra variando entre 45 e 55 pontos, na escala do sistema agron (disco); - aspecto: utilização de grãos de café dos tipos 08 ou melhores, dentro da classificação Oficial Brasileira – COB, em pó homogêneo, com no máximo 20% em peso de grãos com defeitos pretos, verdes e ou ardidos, não admitindo presença de grãos preto-verdes e fermentados. Com Certificado no PQC - Programa de Qualidade do Café, da ABIC, ou, na ausência deste, laudo de avaliação do café, emitido por laboratório habilitado pela REBLAS/ANVISA ou por laboratório acreditado pelo INMETRO, não superior a 180 dias e com Laudo de análise de microscopia. Referência: MELITA/DO PONTO ou similar.

Lê-se

CAFÉ EM PÓ TRADICIONAL - tipo ARÁBICO (100%), não sendo admitida presença de conillon; - embalagem aluminizada, com 500 gramas cada; - produto embalado automaticamente à vácuo puro; acondicionado em caixa de papelão/plástico resistente contendo 10 ou 20 pacotes de 500g cada, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem. Características Físicas - grãos torrados e moídos, com ponto de torra variando entre 45 e 55 pontos, na escala do sistema agron (disco); aspecto: utilização de grãos de café dos tipos 08 ou melhores, dentro da classificação Oficial Brasileira – COB, em pó homogêneo, com no máximo 20% em peso de grãos com defeitos pretos, verdes e ou ardidos, não admitindo presença de grãos preto-verdes e fermentados. Com Certificado no PQC - Programa de Qualidade do Café, da ABIC, ou, na ausência deste, laudo de avaliação do café, emitido por laboratório habilitado pela REBLAS/ANVISA ou por laboratório acreditado pelo INMETRO, não superior a 180 dias e com Laudo de análise de microscopia. Referência: MELITA/DO PONTO ou similar.

2) ALEGAÇÃO 2 - Com Certificado no PQC - Programa de Qualidade do Café, da ABIC, ou, na ausência deste, laudo de avaliação do café, emitido por laboratório habilitado pela REBLAS/ANVISA ou por laboratório acreditado pelo INMETRO, não superior a 180 dias e com Laudo de análise de microscopia. Referência: MELITA/DO PONTO ou similar. O Certificado PQC diferentemente do Selo de Pureza se refere a análise sensorial do produto, matéria do Ministério da Agricultura bem como suas secretarias, desta forma os laboratórios habilitados para esta matéria são os credenciados ao Ministério da Agricultura e suas secretarias dependendo da legislação em vigor do estado, sendo assim devem ser acrescentado em edital além da REBLAS/ANVISA ou por laboratório acreditado pelo INMETRO, Ministério da Agricultura bem como suas secretarias.

CONSIDERAÇÕES: As previsões do edital quanto aos certificados exigidos visam assegurar qualidade mínima do produto a ser adquirido, haja vista que a aquisição de café de baixa qualidade (adulterado) pode comprometer a saúde dos consumidores. Assim é fundamental que o produto exija o selo de qualidade da ABIC, uma entidade de classe de reconhecimento e grande credibilidade junto ao público consumidor de café. Nesse sentido, a jurisprudência do Tribunal de Contas da União orienta que os órgãos permitam nas licitações que as características mínimas de qualidade do café sejam comprovadas por meio de laudo de análise emitido por laboratório credenciado pela Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos de Saúde - REBLAS e habilitado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA (acórdãos 672/2010, 1.354/2010 e 1.985/2010), não

fazendo menção à laboratórios "acreditados pelo Ministério da Agricultura bem como suas secretarias". Ademais, o TCU determina que não seja feita exigência única do selo ABIC sem dar a possibilidade de outra forma de comprovação, como pelos laboratórios credenciados pela REBLAS/ANVISA, por tratar-se a ABIC de associação de caráter privado e que pode gerar custos aos licitantes, mas reconhece a notoriedade da ABIC. Nesse sentido, visando afastar o caráter restritivo da exigência do selo de qualidade da ABIC, foi incluída a possibilidade, para aqueles licitantes que não possuem o selo da ABIC, de comprovar as características mínimas de qualidade do café ofertado por meio de laudo de análise emitido por laboratório credenciado pela REBLAS/ANVISA. A escolha por laboratórios credenciados pela REBLAS/ANVISA se dá pela própria atribuição dessa Agência, que dá a segurança necessária à DPDF quanto à qualidade dos produtos analisados. Assim, entendemos que as exigências editalícias estão em estrita consonância com a Jurisprudência do TCU e em nada fere a competitividade do certame, pois tratam de exigências necessárias para aferir a qualidade do produto ofertado e preservar a saúde dos consumidores.

3) ALEGAÇÃO 3: Laudo de análise de microscopia do café atestando características: microbiológicas e microscópicas que atendam ao padrão de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente: Resolução Anvisa n. 277, de 22/9/2005; Resolução Anvisa/RDC n. 12, de 2/01/2001; Resolução Anvisa/RDC n. 175, de 28/7/2003 e Instrução Normativa n. 16, de 24/5/2010 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento Atualmente as legislação vigente para caraterísticas microbiológicas e microscópicas do café são: – Análise Microbiológica em conformidade com todos os limites previstos na Instrução Normativa prevista na RDC Anvisa nº 724/2022 referentes a café consumidos após emprego de calor, ou na(s) normas(s) que vier(em) a substituir os normativos então vigentes; – Análise Microscópica em conformidade com o limite de fragmentos de insetos previsto na RDC Anvisa nº 623/2022 e com o limite máximo de 1% de impureza, ou na(s) normas(s) que vier(em) a substituir os normativos então vigentes; Desta forma, seria fundamental a atualização da legislação vigente para que o produto a ser entregue esteja dentro dos padrões exigidos, conforme o princípio da legalidade.

CONSIDERAÇÕES: identifica-se meramente **erro material** quanto à citação das Resoluções da Anvisa sobre o Laudo de análise de microscopia do café que não causam alteração substancial no objeto. Sugerimos, portanto:

Onde se lê:

no item 8.5.3.2 "Laudo de análise de microscopia do café atestando características: microbiológicas e microscópicas que atendam ao padrão de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente: Resolução Anvisa n. 277, de 22/9/2005; Resolução Anvisa/RDC n. 12, de 2/01/2001; Resolução Anvisa/RDC n. 175, de 28/7/2003 e Instrução Normativa n. 16, de 24/5/2010 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento"

Lê-se

"8.5.3.2. Laudo de análise de microscopia do café atestando características: microbiológicas e microscópicas que atendam ao padrão de identidade e qualidade estabelecidos na legislação vigente: Resolução Anvisa/RDC n. 716, de 01/07/2022; Resolução Anvisa/RDC n. 724, de 01/07/2022; Resolução Anvisa/RDC n. 623, de 09/03/2022"

PRISCILLA PEREIRA MONTEZUMA

Gerente de Almoxarifado

CIENTE, REVISTO E DE ACORDO.

POLLYANA BARROS SAKAYO

Chefe da Unidade de Logística



Documento assinado eletronicamente por **PRISCILLA PEREIRA MONTEZUMA - Matr.0246849-2, Gerente de Almoxarifado**, em 04/04/2023, às 19:07, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site: http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0
verificador= **109877317** código CRC= **B7D3BFF7**.

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"

SIA Trecho 17, Rua 7, Lote 45 - Bairro Zona Industrial Guará - CEP 71200-219 - DF

2196-4311

00401-00000789/2023-90

Doc. SEI/GDF 109877317