



Câmara Municipal de Ouro Branco

RESPOSTA À IMPUGNAÇÃO

DMS Comércio e Distribuição de Café Ltda., inscrita no CNPJ nº

33.174.960/0001-27

Pregão eletrônico nº 009/2025

Processo administrativo nº 057/2025

Objeto: Registro de preços para aquisição de café torrado e moído para atender as necessidades da Câmara Municipal de Ouro Branco, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos

Trata-se de impugnação avariada pela empresa **DMS Comércio e Distribuição de Café Ltda., inscrita no CNPJ nº 33.174.960/0001-27**, nesses termos:

“A presente impugnação questiona o item de análise de amostras de café do edital, por ausência de critérios objetivos que orientem a avaliação. Destaca-se que a análise sensorial baseada em paladar, aroma ou textura é subjetiva, gerando risco de rejeição indevida do produto e comprometendo a transparência, isonomia e competitividade do certame. Ressalta-se que, como prática do setor, todo lote de café passa por análise laboratorial especializada, garantindo objetividade e comprovação das características físico-químicas. Requer-se, portanto, que a Administração adote avaliadores treinados, análise em laboratório acreditado ou, caso não seja possível, que a exigência de amostras seja retirada, assegurando critérios técnicos claros e impessoais.”

A impugnação não procede.

A exigência de amostra está amplamente amparada no art. 41, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, que autoriza a Administração a solicitar amostras para verificação da conformidade do bem ofertado com as especificações do edital.

No caso do café, trata-se de bem comum com características sensoriais (aroma, torra, moagem e sabor) que não podem ser comprovadas apenas por documentos ou laudos laboratoriais, sendo, portanto, imprescindível a verificação prática do produto.

O TR estabelece um procedimento de avaliação padronizado, com critérios objetivos, conforme o Anexo I (Checklist de Avaliação de Amostras), que descreve minuciosamente:

- Parâmetros técnicos e visuais (torra, moagem, integridade da embalagem, selo ABIC);
- Parâmetros sensoriais com foco não em preferências pessoais, mas na ausência de defeitos proibidos (mofo, ranço, queimado, avinagrado ou terroso);
- Avaliação feita por comissão designada por portaria, com registro fotográfico, formulários padronizados e assinatura dos avaliadores, o que garante rastreabilidade, impessoalidade e transparência.

Os critérios de avaliação das amostras foram cuidadosamente estruturados para assegurar objetividade, uniformidade e rastreabilidade da decisão administrativa.



Câmara Municipal de Ouro Branco

O procedimento foi dividido em etapas distintas e complementares, abrangendo parâmetros documentais, físicos e sensoriais, todos descritos de forma mensurável e verificável no Anexo I – Checklist de Avaliação de Amostras. A fase documental contempla a conferência de laudos, certificados e selos oficiais de qualidade, garantindo a base técnica e a autenticidade da classificação do produto. A análise física abrange aspectos de embalagem, rotulagem, torra e moagem, avaliados mediante inspeção visual e fotográfica, conforme padrões reconhecidos, como a Tabela Agtron. Já a etapa sensorial não se destina à escolha por gosto pessoal, mas à verificação da ausência de defeitos proibidos, tais como notas de mofo, ranço, avinagrado ou queimado, conforme metodologia usualmente adotada em avaliações de café de qualidade.

Ademais, a sessão de avaliação poderá ser acompanhada por representantes dos licitantes interessados, garantindo ampla transparência, publicidade e rastreabilidade do procedimento e de seus resultados.

O procedimento adotado segue as boas práticas já consolidadas em licitações de gêneros alimentícios em diversos órgãos públicos. Importante destacar, ainda, que o TR não dispensa a apresentação de documentação técnica.

Ou seja, a análise sensorial não substitui o controle técnico documental, mas o complementa, assegurando que o produto efetivamente corresponda ao padrão de qualidade ofertado.

Por fim, importa reforçar: **o procedimento de avaliação das amostras não se destina à escolha do café “mais saboroso” segundo preferências individuais, mas sim à verificação técnica da inexistência de defeitos sensoriais definidos em norma e prática de mercado, como notas de mofo, ranço, queimado, avinagrado ou terroso. A análise sensorial, nesse contexto, possui caráter técnico e comparativo, voltado à constatação objetiva de conformidade mínima do produto com o padrão de qualidade exigido no edital**, em especial aquele reconhecido pelo Programa de Qualidade do Café (PQC/ABIC). Dessa forma, **o procedimento não envolve juízo de valor subjetivo, mas um ato técnico-administrativo padronizado e impessoal, realizado mediante critérios previamente definidos, formulários de registro e documentação fotográfica, garantindo transparência, isonomia e rastreabilidade do resultado.**

A exigência é proporcional, razoável e justificada pela natureza do objeto, observando os princípios da isonomia, impessoalidade, transparência e julgamento objetivo.

Diante do exposto, **a impugnação deve ser rejeitada.**

Publique-se. Intime-se

Ouro Branco, 10 de outubro de 2025.

Elisa Carvalho Borges

Gerente de Compras e Contratos
Câmara Municipal de Ouro Branco