

RESPOSTAS AOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS E CONTRARRAZÕES**Processo: 001/0708/000.845/2023****Concorrência: nº 001/23 - Lei nº 14.133/21**

Objeto: contratação de empresa especializada em serviços de nutrição e alimentação (restaurante) para atender os empregados e servidores do complexo Butantan, bem como a utilização de espaços para a comercialização de produtos alimentícios.

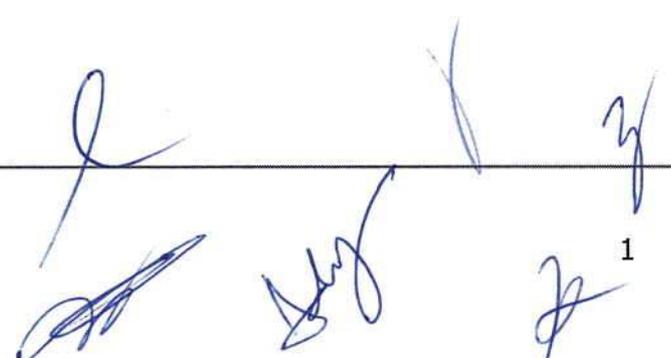
Recorrentes: COOK EMPREENDIMENTOS EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA LTDA. - COOK e EIXO RESTAURANTES LTDA. - EIXO

Recorrida: GR SERVIÇOS E ALIMENTAÇÃO LTDA. - GRSA

Trata-se de Recurso Administrativo interposto pelas empresas já qualificadas nos autos: **COOK EMPREENDIMENTOS EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA LTDA. - COOK**, contra a decisão da **Comissão de Contratação** que: i.) desclassificou sua proposta técnica, com fundamento nos itens I, IV do item 7 do Anexo XI.1 e item 9.2 do edital; ii.) classificou e iii.) habilitou a vencedora, a empresa **GR SERVIÇOS E ALIMENTAÇÃO LTDA. - GRSA**, bem como o Recurso Administrativo apresentado pela **EIXO RESTAURANTES LTDA. - EIXO**, contra a i.) classificação da proposta técnica e a ii.) habilitação da vencedora do certame **GRSA**, a qual, em consequência, impetrou contrarrazões aos recursos interpostos.

I – DA TEMPESTIVIDADE

Constata-se a tempestividade dos presentes atos, apresentados no prazo legal fixado na Lei Federal nº 14.133/21 e no item 14 do edital, qual seja, 03 (três) dias úteis para os recursos e 03 (três) dias úteis para as contrarrazões.



II – DAS ALEGAÇÕES RECURSAIS:

1. COOK:

A Recorrente **COOK** requer a reforma da decisão da **Comissão** de Licitação sobre a desclassificação da sua proposta técnica, aduzindo, em síntese, que:

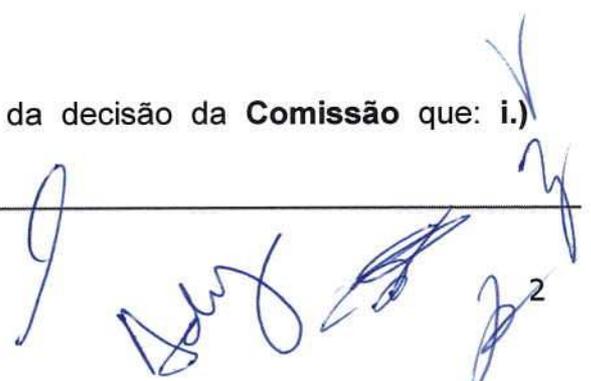
Foi desclassificada pela **Comissão** sob o argumento de que teria deixado de apresentar conteúdos sobre o Conhecimento do Problema (Quesito 1) e sobre o Plano de Trabalho (Quesito 2).

Que sua proposta técnica possui mais de uma centena de laudas, contemplando: descrição dos procedimentos de produção (fls. 51/52); da preparação (fls. 50); da segurança no processo produtivo e operacional (fls. 53/54); padrão das refeições (fls. 60/72), incidência de cada item das refeições (fls. 74/88), solução para adequação das instalações (fls. 117/118); postos de trabalho necessários à execução dos serviços (fls. 94/96); quantitativos de refeições e horários (fls. 47), cardápios (fls. 49/73), distribuição das refeições (fls. 51/52); gerência da segurança do trabalho e meio ambiente (fls. 25/34); tecnologia e *know how* (fls. 40) e planos de contingências (fls. 123/124).

Aduz que abordou, de forma detalhada, uma série de elementos na proposta técnica, de como pretendia organizar e desenvolver os trabalhos, o que não mereceu qualquer observação da **Comissão**. Portanto, não tem ciência dos motivos concretos de sua desclassificação, não se sustentando o fundamento invocado de que não apresentou nenhum conteúdo em sua proposta técnica.

A Recorrente sustenta, ainda, que a vencedora do certame **GRSA** teria descumprido ao menos 2 itens do edital: i.) o registro ou inscrição no Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) estaria vencido; ii.) o Alvará de Registro Sanitário expedido pela Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde não é da matriz, além de não conter prazo de validade.

Por fim, requer a reconsideração da decisão da **Comissão** que: i.)



desclassificou sua proposta técnica e que seja feita nova análise e ii.) classificou e habilitou a **GRSA** por não atender as exigências do edital.

2. EIXO:

A Recorrente **EIXO** apresentou suas razões recursais contra a i.) classificação da proposta técnica e a ii.) habilitação da vencedora do certame, a empresa **GRSA**.

A Recorrente aduz, em resumo, que, em sede de diligência, a **Comissão da Contratação** solicitou à **GRSA** a apresentação das ART's – Anotações de Responsabilidade ou outros documentos comprobatórios, dos períodos e nas unidades em que a empregada – nutricionista Bruna Santisteban laborou, todavia, a empresa, com o aceite da **Comissão**, apresentou documentos de outra profissional.

Que a profissional - nutricionista indicada na licitação Bruna não tem experiência de 9 anos, conforme informa a Recorrida em fls. 1132, já que completou sua graduação em nutrição em 2020.

Diante disso, entende que a proposta técnica da **GRSA** deve ser desclassificada por não atendimento ao quesito 4.

A **EIXO** sustenta que o quesito 1 deveria ter sido nominado não como Conhecimento do Problema e sim como Conhecimento do Objeto já que para ela, elaborar e servir refeições coletivas não caracteriza um problema em si.

Que ao contrário do relatado pela **Comissão**, indicou sim o quantitativo de equipamentos que estarão contidos na cozinha inteligente (fornos combinados e *Vario Cooking*), o que pode ser visto no Projeto Planta Baixa – *Layout* e no projeto 3D, qual seja, 1 forno combinado novo, 2 usados que já estão em uso, totalizando 03 fornos para o restaurante principal e 1 forno novo para a Fazenda São Joaquim. Não menciona nada sobre a *Vario Cooking – i-vario*.

Aduz que a **GRSA** previu e citou a utilização de fogão e caldeira autoclave,

sendo que esse tipo de caldeira oferece alto risco de explosão.

Que os equipamentos que compõem a cozinha inteligente citados em fls. 41/42 estão descritos de forma correta, visto que esse tipo de cozinha é composto, principalmente, pelos fornos combinados e *Vario Cooking - i.vario* e os demais itens são equipamentos e componentes de apoio para o funcionamento da cozinha.

Que a **GRSA** cita na lista de equipamentos um ultracongelador, porém, no processo de produção dos alimentos não está descrito qual seria sua utilização e em qual processo.

Que o forno combinado para a Fazenda São Joaquim é suficiente considerando o número de refeições atual e futuro.

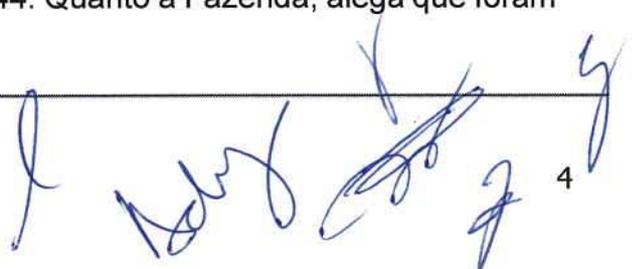
Alega que considerou em sua lista de equipamentos o *pass-trought* quente para armazenamento e garantia da temperatura dos alimentos prontos durante a distribuição, o que não foi feito pela **GRSA**.

Aduz que a **Comissão** entendeu não ter havido na proposta técnica informação a respeito de como se dará a transição do sistema convencional para o tecnológico. Todavia, sustenta que a indicação do uso dos fornos combinados e da *Vario Cooking* já demonstra a transição por si só, sendo que os equipamentos de uma cozinha comum figurarão como apoio à cozinha inteligente.

Entende que a imagem constante da fls. 64 da proposta comercial deixa claro e em detalhes a transição propriamente dita, ou seja, a troca dos equipamentos convencionais pelos equipamentos tecnológicos.

Sustenta que todos os equipamentos de propriedade da Recorrente passarão por revisão por empresa especializada, conforme fls. 34/35 da proposta técnica.

Que vários equipamentos serão substituídos por novos e que eles foram citados no que pertine à Fundação, nas fls. 41/44. Quanto à Fazenda, alega que foram



4

citados nas fls. 55/57. Já os mobiliários, serão substituídos por novos, conforme projeto 3D anexo na proposta técnica.

Quanto às obras, sustenta que as regras do edital indicam que o projeto das adequações seria desenvolvido e aprovado pela equipe da Fundação, mediante recolhimento de ART e RRT e que não há dúvidas, portanto, de que seria acompanhado por profissional habilitado. Ainda que nada tenha sido dito pela Recorrente na proposta técnica, sustenta que a **Comissão** deveria ter concluído que seria acompanhado por profissional habilitado.

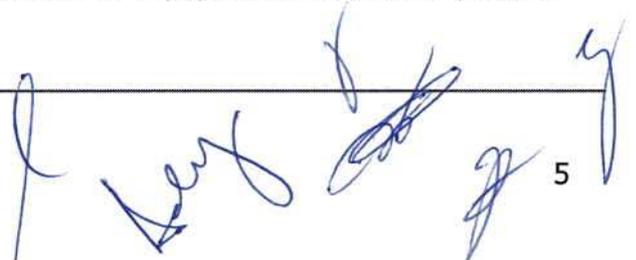
Informa que o cronograma de obras com as atividades e prazos devidamente descritos somente poderão ser apresentados após a aprovação do projeto básico.

Que a **GRSA** propõe finalizar as refeições na própria cozinha que estará em reforma geral e, em ato contínuo, sustenta que a **GRSA** não diz onde serão finalizadas as refeições transportadas já que a cozinha estará em reforma na sua área de cocção e que a **Comissão** teria deduzido que seria realizada em algum local livre. Que a proposta da **GRSA** pode resultar em risco à segurança alimentar em razão de eventual contaminação cruzada, dificuldade de reposição dos alimentos nas linhas de distribuições.

Que não teria obrigação de informar o prazo de duração das intervenções físicas nos prédios por não constar do edital tal obrigação, nem de início e de conclusão.

A Recorrente mostra ironia ao dizer que se surpreendeu que tal informação – prazo de duração da obra, só constasse da proposta técnica da vencedora do certame, dentre as outras 3 concorrentes. Que participa de licitações com frequência e é sabedora de que somente pode ser exigido e avaliado aquilo que consta de forma objetiva do edital.

Quanto ao ponto atinente à quantidade de equipamentos *versus* pontos


5

de carga de energia disponíveis no prédio, a Recorrente diz que indicou a quantidade de fornos combinados e *Vario Cooking*. Que os equipamentos para a Fundação foram citados na proposta técnica em fls. 41/44. Para a Fazenda encontram-se em fls. 56/57. Já sobre os pontos elétricos e hidráulicos com voltagem e potência, além das páginas citadas acima, consta no projeto apresentado e são considerados suficientes para suportar os equipamentos da cozinha inteligente. Alega que a **Comissão** não apontou que a **GRSA** não citou a voltagem e a potência e se o consumo elétrico de seus equipamentos estaria dentro do dimensionamento de carga do local.

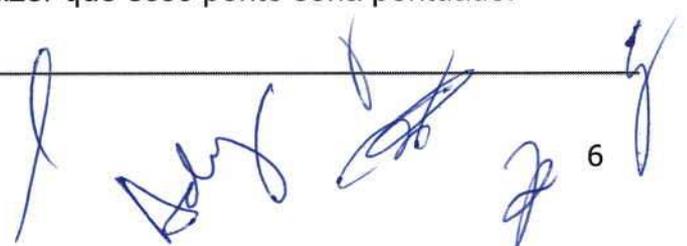
Quanto às ponderações da **Comissão** que dizem respeito às instalações físicas da lanchonete da biblioteca e *layout* da lanchonete apresentada pela Recorrente, é dito, tão somente, que o projeto teria que ser submetido ao crivo da Fundação e após seria autorizada qualquer intervenção. Que tais informações não se encontram claras no edital e nem a necessidade de apresentar cronograma da obra. Sobre a coifa que foi proposta, defende que não haveria qualquer interferência predial, que serviria para exaustão interna e não externa, objetivando a retirada de odores gerados pelo aquecimento dos alimentos (salgados/lanches).

Sobre a proposta de subcontratação de parte do objeto é dito, tão somente, que a empresa não encontrou no edital a proibição expressa para escolha de outro espaço para elaboração das refeições durante as obras.

Sobre a nota atinente ao Plano de Trabalho (Quesito 2), a Recorrente alega não ser pertinente a avaliação da **Comissão**, de que a mão de obra a ser colocada na prestação dos serviços não foi possível de ser aferida no que pertine a quantidade, já que não constou o cálculo da mão de obra.

Além disso, entende que a **Comissão** teceu críticas e descontos nas notas que poderiam ter sido dadas a ela, ao passo que quanto à **GRSA** teceu elogios.

A Recorrente alega em vários momentos caber à Fundação, dentre outras providências, indicar no edital quais seriam as obras necessárias nas cozinhas, bem como estabelecer o prazo das reformas ou dizer que esse ponto seria pontuado.



Aduz que a **GRSA** concentrou no turno da noite/madrugada a mão de obra da Fazenda, deixando claro que não haveria equipe para atendimento do desjejum e almoço. Que não foi observado que a equipe administrativa técnica para os restaurantes do Complexo Butantan estaria alocada apenas no turno diurno, não prevendo acompanhamento para a ceia.

Alega que um dos maiores problemas na cozinha central é a falta de espaço físico para produção dos alimentos em relação ao número de refeições a serem servidas e que ao definir que parte da comida virá processada, ou pronta, resolveria a questão da falta de espaço.

Aduz que a **GRSA** teria mencionado que a sobremesa será produzida no local, mas que não deixa claro de que forma e como será produzida já que não há espaço disponível. O mesmo ocorre com as proteínas, que contariam com apenas 2 açougueiros e sem espaço para processá-las.

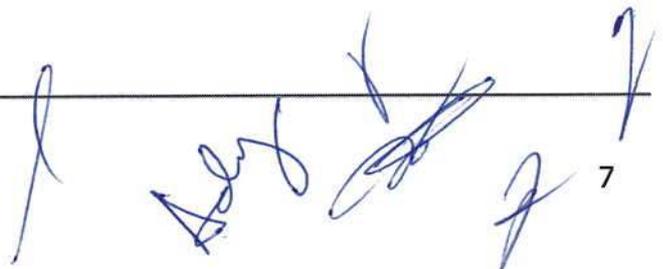
Alega que a **Comissão** não considerou itens relativos à organização e desenvolvimento dos trabalhos nas cozinhas, segurança do trabalho, capacitação dos colaboradores, coletas de amostras para segurança alimentar e descarte de resíduos.

Que a vedação à subcontratação não estaria prevista, pois não foi proibida explicitamente.

Que não foi mencionado outras marcas dos produtos que seriam vendidos nas lanchonetes e servidos nos restaurantes porque o edital já contempla as marcas obrigatórias que devem ser usadas.

Aduz que o edital determina a quantidade de lugares que devem ter no restaurante principal, no CDC e na Fazenda São Joaquim e que a **GRSA** não cumpriu esse quesito, o que não foi mencionado na avaliação da proposta técnica da empresa.

Quanto à habilitação da **GRSA**, teria apresentado o Registro ou inscrição no Conselho Federal de Nutrição com data de validade vencida, o que não atenderia o edital.



7



Por fim, a **EIXO** pede, em juízo de retratação, a revogação da decisão que classificou a proposta técnica e habilitou a **GRSA**. No mérito, além de pedido idêntico, pede a declaração de nulidade dos atos praticados, a partir da classificação da proposta técnica da **GRSA**, convocando a **EIXO** para apresentação dos documentos de habilitação.

A **EIXO** não apresenta recurso contra a nota dada em função da proposta comercial da **GRSA**, apesar de ter se manifestado em sentido contrário na sessão pública do dia 21/02/24.

III - DAS CONTRARRAZÕES

A Recorrida **GRSA** interpôs contrarrazões aos Recursos Administrativos apresentados pelas empresas **COOK** e **EIXO**, discorrendo, em suma, que:

1. COOK:

Foi questionada a habilitação da Recorrida por ter apresentado:

1. a Certidão de Registro e Regularidade – CRR, emitida pelo Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª Região, vencida em 19/01/24 e;
2. o Alvará de Registro Sanitário emitido pela Vigilância Sanitária foi apresentado por meio de declaração própria, com a alegação da **GRSA** de que a matriz é escritório administrativo e que a licença sanitária enviada é de outro local e não possui prazo de validade.

Sobre o primeiro ponto, a Recorrida se defende no sentido de que fez o pedido de renovação da certidão antes do seu vencimento, reiterou inúmeras vezes, entretanto, por problemas internos do Conselho Regional de Nutrição, que refoguem ao seu controle, a renovação ocorreu somente no dia 26/02/24.

No tocante ao Alvará de Registro Sanitário, a Recorrida sustenta ter atendido ao edital visto que sua sede ou matriz é seu centro administrativo. Neste local



não há manuseio de alimentos e preparo de alimentação. Logo, apresentou o Alvará do estabelecimento situado em outro endereço, onde a Recorrida realiza atividades operacionais e onde é cadastrado e fiscalizado pela Secretaria da Saúde da Capital. A natureza do documento não possui prazo de validade, conforme determinação normativa do órgão de saúde citado. Ainda, o CNPJ constante da licença não é o da matriz, a qual fica no 15º andar do edifício e sim da filial, que é o restaurante propriamente dito localizado na praça de alimentação do condomínio.

Entende ter sido acertada a desclassificação da proposta técnica da **COOK** já que tal empresa não respondeu formal e diretamente, como previsto no edital, a dois dos quatro quesitos. Especificamente, a **COOK** não apresentou arrazoados específicos para os quesitos 4.3 – Conhecimento do Problema e 4.4 – Plano de Trabalho. Portanto, sendo omissa em apresentar conteúdo para 2 quesitos, a desclassificação foi medida correta e motivada.

Por fim, a Recorrida requer o não acolhimento do recurso da **COOK**, mantendo-se a decisão de sua classificação e habilitação na Concorrência.

2. EIXO

A Recorrente **EIXO** ataca a avaliação da proposta técnica da Recorrida no que diz respeito à indicação da nutricionista - Responsável Técnica (RT), bem como alega ter tido certa subjetividade na avaliação da sua proposta técnica. Com isso, objetiva aumentar a nota final e desclassificar ou reduzir a pontuação da **GRSA**.

Quanto à certidão - CRR vencida, a Recorrida alega ter registro no CRN-3 e que a renovação não dependeu de atos dela e sim daquela Autarquia, conforme já abordado nas contrarrazões feitas em função do recurso da **COOK**.

Que a **GRSA** já participou de contratações com o poder público, a exemplo da INFRAERO, PETROBRÁS e com entidade do 3º setor – SPDM e anexa documentos comprobatórios.

Que os critérios objetivos de julgamento, pontuação e classificação constavam do edital e que a **EIXO** deveria ter impugnado o edital caso discordasse de algum ponto, não cabendo na fase recursal alegar suposta subjetividade.

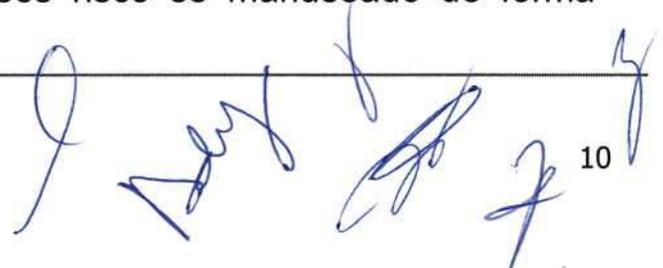
No tocante ao cumprimento do quesito 4 – Qualificação da equipe técnica, a Recorrida apresentou documentos da nutricionista Bruna como sua responsável técnica (RT), mas que, por força de diligências realizadas pela **Comissão**, indicou outra profissional – Elaine que poderia ser, tal qual a Bruna, a RT da empresa. A mera substituição poderia ocorrer durançã a licitação ou da contratação, se acaso a profissional fosse desligada da empresa, por exemplo.

Igualmente, a nutricionista Bruna seria pontuada no quesito 4, seja porque é nutricionista habilitada desde 2020, seja porque antes, em 2014, atuava como técnica em nutrição, qualificação técnica válida para operar em unidade de produção de alimentos, o que corrobora a indicação de que tem 9 anos de experiência no segmento.

Que o edital não exige, para fins de pontuação a formação superior do responsável técnico, sendo o técnico de nutrição uma profissão reconhecidamente e devidamente registrada perante o CRN, conforme Resolução CFN 605/18.

Que a **GRSA** apresentou documentos da nutricionista Elaine, ao invés da nutricionista Bruna porque aquela já constava de outros documentos que comprovavam a capacidade técnica da **GRSA**. Atendeu a uma diligência promovida pela **Comissão**, que igualmente deflagrou diligência de mesmo teor à Recorrente, ou seja, indagou a esta qual seria a nutricionista que responderia pela RT. Fato é que qualquer uma das profissionais tem aptidão para atender ao quesito 4.

Quanto ao equipamento – caldeira autoclavada, é fato que todo e qualquer material da cozinha oferece risco se manuseado de forma

 10

incorreta e por profissionais sem treinamento adequado. O POP da **GRSA** descreve todo o procedimento a ser seguido com segurança.

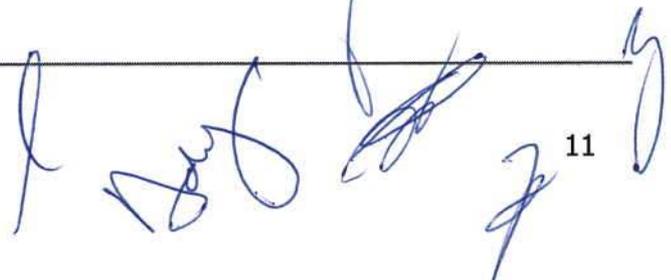
Com relação ao uso do ultracongelador, esclarece que se trata de equipamento usado para garantia de processo produtivo e segurança alimentar na etapa de resfriamento no preparo de sobremesas e saladas cozidas, bem como em processos de antecipação de produção, atendendo normas da Anvisa, o manual de boas práticas da empresa e a RDC 216.

Sobre o forno combinado 5GNs é usado em unidade com baixo volume de refeições, não sendo necessário a utilização de um equipamento maior. Se comparado a quantidade de equipamentos da **EIXO** com a da Recorrida – 3 fornos combinados + 2 *Vario Cooking* + 1 caldeira, não são suficiente para atendimento do volume de refeições informado no edital, visto que 1 forno combinado 20GNs + 1 *Vario Cooking* têm capacidade de produção de 800 refeições e cada forno, isoladamente tem capacidade de 500 refeições. Considerando que o edital aponta o volume de refeições para o almoço de cerca de 2.600 por dia, a quantidade desses equipamentos atenderia cerca de 1900 refeições por turno, restando uma média de 700 refeições sem cobertura.

Quanto ao equipamento *pass through* proposto pela Recorrente para ser utilizado na Fazenda, a Recorrida não o considerou pois previu uma produção escalonada, a fim de produzir alimentação em tempo real e no dimensionamento das necessidades quantitativas de cada refeição, o que lhe confere condições de mais sabor, frescura e controle de desperdício.

A Recorrida reconhece que na sua proposta técnica não ficou claro quais espaços serão utilizados para a regeneração das refeições, o que justifica a diminuição de sua nota.

Que com relação ao processo de *cook chill* para o período de



obras, ele é considerado o mais seguro para atendimento de refeições transportadas, pois garante o transporte numa temperatura ambiente abaixo de 0 (zero grau), o que mantém os alimentos livres de contaminantes. Que a operação escolhida pela **EIXO**, que envolve transporte de refeição quente, traz maiores riscos à segurança alimentar, tendo em vista um maior tempo entre a produção e o consumo. Quanto maior tempo de exposição dos alimentos, na zona de perigo (entre 10°C e 60°C) durante fases da produção, espera, envase e distribuição, maior o risco de sobrevivência e multiplicação das bactérias patogênicas e dos microorganismos produtores de toxinas, propiciando a ocorrência de doenças veiculadas por alimentos.

Aduz que o dimensionamento da mão de obra da Recorrente está errado com relação aos parâmetros do Cadterc, já que nesse material a produtividade para restaurantes com 3 refeições e volume acima de 700 refeições deve ser de 1/37 até no máximo 1/47, sendo que a produtividade que apontou está em 1/50.

Quanto ao *layout* da lanchonete, a **Comissão** fez apontamento, ao contrário do que foi informado pela Recorrente, o que justifica a diminuição de sua pontuação.

A **GRSA** reconhece ter havido erro de digitação dos horários de trabalho da equipe da Fazenda, já que lá não haverá serviço à noite e a antecipação de produção ocorrerá apenas na unidade de São Paulo.

Que sobre a produção da sobremesa serão feitas à tarde/noite, onde o fluxo é menor devido ao número de refeições servidas, o que propiciará uma produção ordenada e sem cruzamento.

Que no *layout* proposto haverá uma área de produção destinado à sobremesas, o que foi possível prever pelo remanejamento de espaços após intervenções físicas.

Que a **EIXO** se equivocou ao dizer que no quadro funcional da Recorrida haverá 2 açougueiros, pois na verdade serão 3, 1 para o primeiro turno e 2 alocados no terceiro turno.

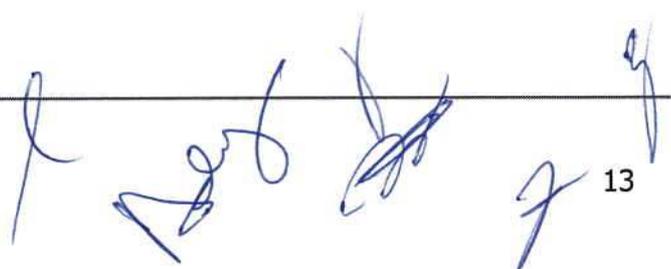
Cada um tem produtividade capaz de manipular 58 kg de proteína por hora de trabalho, o que confere à operação uma média de 1,218 kg de proteínas manipuladas por dia, mas ainda assim a proposta considerou 3 postos de trabalho por saber que esse profissional terá outros afazeres, tais como: temperar as proteínas, preparar grelhas para o forno combinado, entre outras.

Que as quantidades de lugares estão perfeitamente especificadas nos *layouts* enviados, sendo que no restaurante principal e no CDC haverá um número maior do que o apontado no edital. A **GRSA** se baseou nos espaços disponíveis e no número de refeições a serem servidas. Já na Fazenda estão abaixo do apontado no edital, pois foi utilizado racional similar entre espaço disponível x volume de refeição.

Que a solução trazida pela **EIXO** para as refeições feitas fora das áreas das cozinhas deveria ter implicado sua desclassificação, vez que propôs a quarteirização, ou seja, a subcontratação do do preparo das refeições, para então organizar a distribuição nos pontos de fornecimento tanto para a Fundação, quanto para a Fazenda, durante o período de obras.

Que a **EIXO** alegou em seu recurso que a subcontratação não estaria vedada, o que a leitura do edital indica o inverso, ou seja, a possibilidade de subcontratar, tão somente, de serviços de engenharia durante a obra civil e os serviços de exploração das lanchonetes. Tal proposta deveria ter levado à desclassificação da proposta da **EIXO**.

A Recorrida sustenta ser a proposta de menor preço, o que dará maior economia no custo da contratação para a Fundação.



13

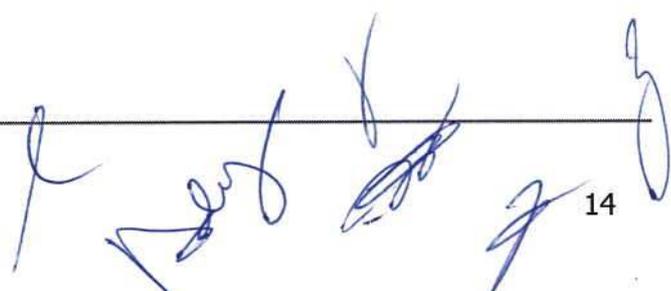
Por fim, requer que seja negado provimento aos recursos da **COOK** e da **EIXO**, mantendo-se a decisão da **Comissão** que classificou a proposta técnica da Recorrida.

IV. DA ANÁLISE E RESPOSTAS AOS RECURSOS E ÀS CONTRARRAZÕES:

Inicialmente, importante deixar absolutamente claro que a licitação sob ataque, cujo julgamento é **TÉCNICA E PREÇO**, esteve publicada por mais de 35 (trinta e cinco) dias ÚTEIS. Durante a fase de publicidade, a **COOK** fez perguntas e desta forma sanou dúvidas sobre o objeto. Já a **EIXO NÃO FEZ NENHUMA INDAGAÇÃO, NÃO SUSCITOU UMA ÍNFIMA DÚVIDA, SEJA PARA FINS DE EXECUÇÃO DO OBJETO, SEJA DE COMO SE PROCESSARIA A LICITAÇÃO.**

Isso significa dizer que, ao não fazer qualquer pergunta durante os mais de 35 dias úteis em que o edital ficou publicizado é de solar compreensão de que a **EIXO** entendeu, perfeitamente, as condições presentes no edital, bem como o que deveria abordar no plano de trabalho e no conhecimento do problema, a forma de mensuração do custo do serviço e as comprovações que deveriam ser trazidas, de forma obrigatória, no bojo da proposta técnica.

O edital foi submetido ao escrutínio do Departamento Jurídico desta Fundação e não foi impugnado por qualquer empresa interessada na disputa, incluindo a **EIXO**. Forçoso então, reconhecer que o material licitatório foi disposto de maneira clara e objetiva, os critérios que seriam levados em consideração quando da avaliação das propostas técnicas foram devidamente definidos (4 quesitos) e deveriam ser apresentados pelas proponentes para justificar a gradação das notas (de 0 a 10). Portanto, restou claro qual proposta seria a mais adequada ao objeto do contrato.



O edital previu como se daria a aferição da pontuação das proponentes, conforme previsão da Lei Federal nº 14.133/21, estabelecendo que as propostas técnicas seriam ponderadas na proporção de 70%, quando comparadas às propostas de preço (30%).

Diante disso, a **Comissão** verificou a capacidade e experiência técnica das participantes, por meio de atestados técnicos, atribuiu notas, bem como avaliou critérios de natureza qualitativa - demonstração de conhecimento do objeto licitado (conhecimento do problema – quesito 1) e o programa de trabalho (quesito 2), previstos e definidos no edital.

É, no mínimo, curioso que a **EIXO**, em sede de recurso contra a decisão que lhe conferiu nota 2 para o quesito 1 (Conhecimento do Problema) e nota 2 para o quesito 2 (Plano de Trabalho), tente trazer à tona a existência de eventual subjetivismo do edital ou supostas regras que não estariam claras ou outros equívocos do material licitatório que deveriam ter sido obrigatoriamente rechaçados por ela durante a publicidade do certame. Certamente, se sua pontuação tivesse alcançado o primeiro lugar, o edital estaria correto, hígido e amplamente acolhido. Mas essa não é a realidade, pois nem sua proposta técnica foi a mais adequada, quando comparada à 1ª colocada, nem a proposta comercial é a que melhor atende aos interesses da Contratante, considerando exceder em R\$ 11.980.772,40 (onze milhões, novecentos e oitenta mil, setecentos e setenta e dois reais e quarenta centavos) o menor preço, sem dizer os R\$ 4.114.751,50 (quatro milhões, cento e quatorze mil, setecentos e cinquenta e um reais e cinquenta centavos) de investimentos que a vencedora da licitação declara que fará.

Ora, com o recurso contra a decisão da **Comissão**, pretende que lhe seja pontuado ao máximo e que a proposta de menor preço seja afastada, o que em tese, encontra impedimento legal, nos termos do art. 34 da Lei Federal nº 14.133/21, além de ferir os princípios da razoabilidade, moralidade, finalidade, da proposta mais vantajosa, dentre outros.

IV.1. DA COOK.

Pois bem, em brevíssimo resumo, a Recorrente **COOK** entende que sua desclassificação é incabível porque a **Comissão** deixou de avaliar sua proposta técnica, composta da apresentação de material que abordou os 4 quesitos: Conhecimento do Problema, Plano de Trabalho, Capacidade e Experiência da Proponente e Qaulificação da Equipe Técnica.

Infelizmente, ainda que a Recorrente sustente ter trazido ao certame citado material, na verdade, seu representante participante da sessão pública entregou o envelope da proposta técnica sem que contivesse em seu interior o material relativo ao enfrentamento das questões estabelecidas nos quesitos 1 e 2.

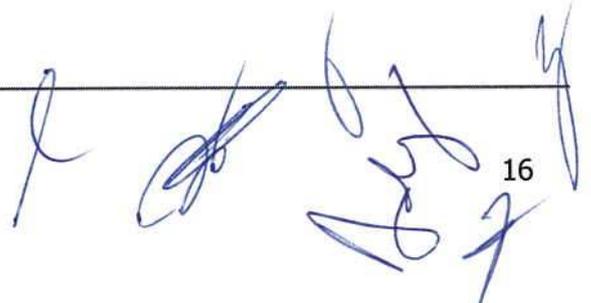
Isso significa dizer que somente os documentos referentes aos quesitos 3 e 4 foram entregues.

Tal omissão também foi destacada nas contrarrazões da **GRSA**, que notou a ausência dos documentos citados.

Além disso, cópia integral dos autos da licitação foi enviada à Recorrente para que pudesse, com segurança, avaliar os documentos entregues por ela e pelas concorrentes. No recurso interposto, a Recorrente não indica em quais folhas dos autos constam o material que deixou de ser avaliado pela **Comissão** e que culminou na sua desclassificação.

Não se pode desprezar que a licitação cujo julgamento se dá por técnica e preço, nos termos do inc. V do § 1º do art. 36 da Lei Federal nº 14.133, diz respeito a objeto que admite soluções específicas e alternativas e variações de execução, cuja solução deve ser apontada pelo licitante. Portanto, fatores que deveriam constar de forma obrigatória dos quesitos 1 e 2. Em sendo assim, a circunstância de a licitante deixar de encaminhar o material ofende o dispositivo legal citado, motivo que sustenta a sua desclassificação.

Além disso, o edital é claro no sentido de que, não sendo abordado ou documentado qualquer um dos 4 quesitos, a medida cabível é a desclassificação da



16

proposta técnica (item 7, I do Anexo XI.1 e item 9.2 todos do edital).

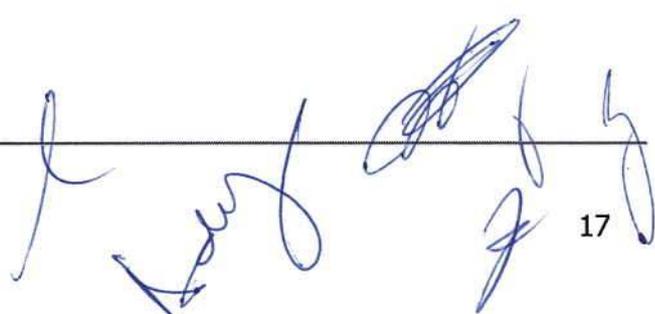
Quanto à ausência de certidão válida que comprova o registro e regularidade (CRR) da vencedora do certame junto ao Conselho Regional de Nutrição da 3ª Região, tem-se que ainda que no momento da licitação o documento não se encontrasse em vigor, a empresa fez prova posterior de sua validade, a partir da apresentação de certidão, cujo vencimento é o dia 31/03/24.

Destaca-se que não há dúvida de que a **GRSA** estivesse registrada naquele órgão na data do certame e tal entendimento se mantém até a atualidade. Na realidade, a dúvida recaiu sobre a regularidade do registro, e, no caso, sobre eventual débito pendente a título de taxas, emolumentos e outras despesas exigíveis pela autarquia. Como é cediço, entretanto, eventual débito pendente não é justificativa para afastar a licitante da concorrência, conforme é o entendimento dos Tribunais de Contas e, em especial, do TCE/SP, por meio da Súmula 28.

Além disso, comparando a certidão com vencimento em 19/01/24 com a atual, não há no seu corpo qualquer informação de que a **GRSA** tenha perdido o registro e sua regularidade. O site CRN-3 - Certidão de Registro e Regularidade (CRR)/ Certidão de Regularidade da Unidade(CRU) (crn3.org.br) traz a informação de que o vencimento da CRR ou seja, sua validade está relacionada com a quitação da anuidade corrente.

A possibilidade de aguardar que documentos (de habilitação) sejam trazidos aos autos a destempo, encontra guarida na Lei Federal nº 14.133/21, que prestigiou o princípio do formalismo moderado ao prever, no inciso II, do art. 12, que o desatendimento de exigências meramente formais, que não comprometam a aferição da qualificação do licitante ou a compreensão do conteúdo de sua proposta, não importará seu afastamento da licitação ou a invalidação do processo.

Neste caso, em um possível conflito de princípios, a opção do legislador



foi a de privilegiar o formalismo moderado e o princípio da vantajosidade¹ - em detrimento do princípio de vinculação ao instrumento convocatório sob um viés rigorista.

Aliás, na mesma linha está o art. 64 da Lei Federal nº 14.133/21 que contempla a possibilidade de complementação de informações e atualização de documentos, bem como autoriza que, durante a análise dos documentos de habilitação, a **Comissão** de licitação saneie as falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, evidenciando uma vontade legislativa de prezar pela verdade material ao rigorismo formal.

A **GRSA** apresentou certidão de regularidade junto ao Conselho de Nutrição válida até 19/01/24 e demonstrou ter solicitado por várias vezes a sua renovação, o que ocorreu por meio de outra certidão, com vigência renovada até 31/03/2024.

Aliás, o art. 59 da Lei Federal nº 14.133/2021 estabelece um rol de hipóteses que acarretam na desclassificação das propostas apresentadas no procedimento licitatório, afastando o rigorismo formal. A primeira hipótese, prevista no inciso I, dispõe que as propostas que contenham vícios insanáveis serão desclassificadas. O termo "insanáveis" vem demonstrar que a lei submete o procedimento licitatório ao filtro do formalismo moderado, reprovando, tão somente, os atos que contenham vícios graves, que não possam ser sanados e que porventura possam comprometer a isonomia do certame.

Vale reproduzir o Acórdão nº 1211/2021 – Plenário do TCU que comprova que o mais importante é o resultado pretendido e não o processo burocrático. Diz a ementa:

1. **Admitir a juntada** de documentos que apenas venham a **atestar condição pré-existente** à abertura da sessão pública do certame **não fere os**

¹ Ressalta-se que o preço da vencedora do certame é o menor da licitação, qual seja, R\$ 119.410.069,80, enquanto a segunda colocada apresentou proposta no montante de R\$ 131.390.842,20.

princípios da isonomia e igualdade entre as licitantes e o oposto, ou seja, a desclassificação do licitante, sem que lhe seja conferida oportunidade para sanear os seus documentos de habilitação e/ou proposta, resulta em objetivo dissociado do interesse público, com a prevalência do processo (meio) sobre o resultado almejado (fim).

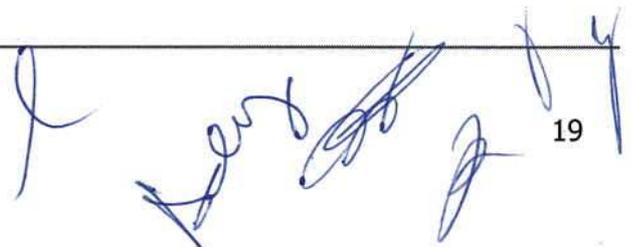
2. **O pregoeiro**, durante as fases de julgamento das propostas e/ou habilitação, **deve sanear** eventuais erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, nos termos dos arts. 8º, inciso XII, alínea “h”; 17, inciso VI; e 47 do Decreto 10.024/2019; sendo que a **vedação à inclusão de novo documento**, prevista no art. 43, §3º, da Lei 8.666/1993 e no art. 64 da Nova Lei de Licitações (Lei 14.133/2021), **NÃO ALCANÇA documento ausente, comprobatório de condição atendida pelo licitante quando apresentou sua proposta, que não foi juntado com os demais comprovantes de habilitação e/ou da proposta, por equívoco ou falha, o qual deverá ser solicitado e avaliado pelo pregoeiro.**

Pois bem, o relator defendeu que a vedação à inclusão de documento “que deveria constar originariamente da proposta”, prevista no art. 43, § 3º da Lei nº 8.666, deve se restringir ao que o licitante não dispunha materialmente no momento da licitação.

Isso porque admitir a juntada de documentos que apenas venham a atestar condição pré-existente à abertura da sessão pública do certame não fere os princípios da isonomia e igualdade entre as licitantes.

Além disso, para o Relator, a Lei 10.520/2002 ao descrever a fase externa do pregão presencial, não proibiu a complementação da documentação de habilitação, tampouco vedou a inclusão de novo documento.

Ratificando esse entendimento, o art. 64, inciso I, da Lei 14.133/2021


19

admite, expressamente, a possibilidade de diligência para a complementação de informações necessárias à apuração de fatos existentes à época da abertura do certame.

Em sendo assim, em prestígio ao princípio do formalismo moderado e com fundamento no art. 64 da Lei Federal nº 14.133/21, considerando, ainda, que a **GRSA** apresentou o menor preço, o acolhimento da certidão apresentada e atualmente válida é medida que se impõe.

Por último, o art. 34 da Lei Federal 14.133/21, destaca que o julgamento por técnica e preço também poderá considerar o menor dispêndio para o Contratante, atendido os parâmetros mínimo de qualidade definidos na licitação.

Pelos mesmos fundamentos acima é que a comprovação de regularidade perante a Vigilância Sanitária foi acolhida. Destacando que a emissão no CNPJ da filial não tem a força de afastar a participante da licitação. A diferenciação entre os estabelecimentos de uma mesma pessoa jurídica (filial e matriz) restringe-se, a rigor, ao campo do Direito Tributário/Fiscal. Essa ideia foi reforçada, por exemplo, pelo TCU, por meio do Acórdão nº 1593/2019 – Plenário, ao esclarecer que:

Em termos práticos e guardando as devidas proporções, **da mesma forma que a distinção entre 'matriz' e 'filial' só tem sentido para fins tributários (responsabilidade tributária)**, a distinção entre a personalidade jurídica da sociedade empresária e a pessoa física do sócio administrador só tem relevância sob a ótica patrimonial (responsabilidade civil).

Dito isso, a **Comissão** recebe o recurso por tempestivo e no mérito nega seu provimento, mantendo a decisão que desclassificou a proposta técnica da COOK e declarou vencedora e habilitou a empresa **GR Serviços e Alimentação Ltda.**

IV. 2. DA EIXO:

Em apertada síntese, a Recorrente se insurge contra a pontuação

(quesito 1 – Conhecimento do Problema - nota 2 e quesito 2 – Plano de Trabalho – nota 2) dada a sua proposta técnica e que a **Comissão** teria dado tratamento diferente na análise da proposta técnica da licitante **GRSA**, de modo que esse fato aliado à ausência de objetividade do edital, redundaram na vitória daquela proponente.

A recurso apresentado pela **EIXO** procura trazer comparações entre as propostas técnicas (**EIXO** x **GRSA**), com objetivo de demonstrar que a decisão da **Comissão** está eivada de irregularidade.

Fato é que a Recorrente falta com a verdade e demonstra não saber que está diante de licitação cujo julgamento é técnica e preço, com ponderação e valoração para a técnica de 70%.

De antemão, é bom esclarecer que na técnica e preço, embora os aspectos qualitativos do objeto e a proposta técnica sejam de grande relevância, o preço também é levado em consideração para definição do vencedor e da melhor proposta que melhor atenda ao interesse público. Nesse sentido, a proposta de preço da vencedora é R\$ 11.980.772,40² (onze milhões, novecentos e oitenta mil, setecentos e setenta e dois reais e quarenta centavos) abaixo do valor da Recorrente. Além desse fator, a vencedora do certame declarou investimento nos restaurantes e lanchonetes, no montante de R\$ 4.114.751,50 (quatro milhões, cento e quatorze mil, setecentos e cinquenta e um reais e cinquenta centavos), ao passo que a Recorrente nada informou a esse respeito. Se nada disse, como é que a Contratante vai exigir algo na execução da avença?

Como dito anteriormente, o edital, a partir de regras previamente definidas, atribuiu pontos para cada um dos 4 fatores ou quesitos. O julgamento considerou, como não podia ser diferente, a maior pontuação obtida entre o preço e a técnica.

Adotou-se o enquadramento do art. 36, inc. V da Lei Federal 14.133,

² A proposta comercial da **GRSA** é de R\$ 119.410.069,80; a proposta comercial da **EIXO** é de R\$ 131.387.139,00. O valor referencial da licitação é de R\$ 132.391.580,64.

cabível para objeto que admite soluções específicas e alternativas e variações de execução.

Usando a mesma tática da Recorrente, de comparação entre as duas propostas, levando em conta a necessidade de a **Comissão** avaliar qual “solução”, nos termos da lei, é a mais adequada para resolver o contido no quesito 1 (Conhecimento do Problema – “A Licitante deverá descrever a forma que pretende preparar e fornecer a quantidade de refeições diárias estabelecidas no edital, considerando as reformas e adequações necessárias e observando as disposições estabelecidas no documento da Divisão de Infraestrutura DI-REFEIT_CAFET-PB-AR-MD-0001-00 necessárias para o desenvolvimento das atividades, bem como a tecnologia pretendida; automação de processos; refeições transportadas durante o período de reformas; manuseio e embarque”), tem-se que a Recorrente apresentou como solução técnica a “quarteirização”, ou seja, transferir para uma terceira empresa (sem identificá-la), a produção das refeições. Note-se que essa conduta se encontra claramente vedada no item 19 do edital (e cláusula décima da minuta de contrato), com os seguintes dizeres: “Mediante prévia e expressa autorização da Fundação Butantan, a contratada poderá subcontratar os serviços de exploração comercial de lanchonete e cafeteria, além dos serviços de engenharia necessários para reformas e adequações dos espaços.”).

Interpretando a regra editalícia, vê-se que o objeto principal não pode ser transferido, sendo somente autorizado a subcontratação da prestação de serviços de exploração comercial da lanchonete e cafeteria e as reformas dos espaços, inclusive das cozinhas e anexos. Portanto, a mirabolante solução técnica trazida pela **EIXO**, serviria, tão somente, para beneficiá-la a diminuir seus investimentos, já que nada sobre o uso de tecnologia e automação dos processos foi proposto, conforme constante do item que descreve o quesito 1.

Em sendo assim, a alegação de que o edital não veda explicitamente a subcontratação é totalmente descabida.

Já na proposta técnica da vencedora do certame – **GRSA**, há a afirmação

de que as refeições serão transportadas durante a obra utilizando-se o sistema *Cook Chill*, bem como o local em que serão realizadas, ou seja, a cozinha central de sua propriedade, distante do Parque Butantan em cerca de 17 Km. Sob o ponto de vista técnico, com base nos parâmetros presentes no quesito 1, a proposta é inovadora e consistente já que é uma prática simples, com potencial de aumentar a eficiência e a produtividade das cozinhas, em especial nos horários de picos. Além disso, essa técnica aumenta a durabilidade dos produtos o que gera economia de custos logísticos.

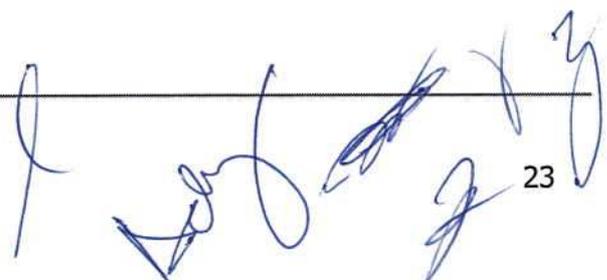
Portanto, ao comparar as duas propostas, as diferenças são extremas: uma propõe algo vedado pelo edital e outra opta por uma solução moderna e tecnológica.

Fica a pergunta: Qual delas mereceria maior nota?

Aí, nesse ponto, a **GRSA** em suas contrarrazões acerta ao dizer que a proposta técnica da **EIXO** deveria ter sido desclassificada, já que ao abordar a solução do problema para o quesito 1 – frontalmente contrário ao edital, se assemelharia a sua não entrega!

Outra comparação relevante entre as propostas está na lista de equipamentos a serem empregados na prestação de serviços: Enquanto a **EIXO** indica 2 tipos de equipamentos inteligentes – forno combinado e *i-vario*, com outros de cozinha convencional, sem quantificar e sem informar sobre a troca dos mobiliários existentes por novos, a **GRSA** lista 31 tipos de equipamentos, dentre eles, alguns de cozinha inteligente, 4 (quatro) fornos combinados elétricos, 2 (dois) *i-vario*, 1 ultracongelador e 28 tipos de mobílias novas. Para o CDC, que não tem cozinha, propõe 3 (três) tipos de equipamentos e 22 (vinte e duas) mobílias diferentes e para a Fazenda São Joaquim propôs 8 (oito) tipos de equipamentos, com o diferencial do forno *Cheftop* e 22 (vinte e duas) mobílias diferentes.

Fica a pergunta: Qual delas mereceria maior nota?



23

Prosseguindo com as comparações, a **EIXO** descreve de forma abstrata as intervenções necessárias, plantas de *layout* e lista de equipamentos, bem como para cafeteria da biblioteca e lanchonete do Centro Administrativo descreve os equipamentos e plantas de *layout*. Porém, não menciona os planos de obra com entregas de projetos e acompanhamentos de obras e intervenções por profissionais habilitados, prazos de duração das intervenções e, inclusive, sobre o atendimento às solicitações descritas em anexo XI.2.

A **GRSA** menciona a necessidade de intervenção física na cozinha e nos mobiliários da cozinha e do salão do refeitório do Instituto Butantan e as descreve conforme orientações e premissas básicas em Anexo XI.2 do edital, se comprometendo a entregar projeto executivo detalhado, com acompanhamento de profissional arquiteto de sua contratação. Menciona, também, os equipamentos e mobiliários necessários em salão do refeitório da Fazenda São Joaquim. Além disso, sobre as adequações físicas traz as plantas de *layout*, lista de equipamentos, prazo adequado e razoável das adaptações de 45 dias.

Aqui cabe uma nota! A Recorrente ataca a **Comissão** por entender que não compete a ela a definição do prazo de obra ou que isso seria fechado a partir da entrega do projeto básico e aprovação pela Fundação. Ora, o prazo de execução de qualquer reforma tem o potencial de refletir diretamente no custo dos serviços e no caso, no valor da proposta comercial. Se a Recorrente não planeja a obra e o prazo, a proposta comercial fica inconsistente. Prazo é custo e isso tem de ser avaliado e refletido no valor da proposta.

Além disso, a Recorrente é a atual prestadora dos serviços, está no local há 6 (seis) anos ininterruptos e deveria saber, com profundidade, as intervenções físicas necessárias, detalhá-las e precificá-las. Se não o fez, é porque não quer se comprometer com prazos.

Por fim, observa-se que as adequações internas necessárias – elétrica, ventilação, ar condicionado, hidráulica, arquitetura, exaustão, incêndio e outros, sejam existentes ou novas competem à Contratada, conforme previsão editalícia.

Considerando que a solução técnica advém da proponente, a alegação de que o prazo de duração das reformas deveria ser fixado no edital, além de incorreto e pouco factível, indicando que a proponente não entendeu a licitação como um todo.

Fica a pergunta: Qual delas mereceria maior nota? A que se esquivava de sua responsabilidade, a que se dá por satisfeita e não faz qualquer pergunta sobre as exigências, condições e previsões do edital e depois se mostra surpresa com a pontuação quando entrega proposta técnica omissa e sem conteúdo que permita esclarecer se entendeu o contido no quesito 1 OU a empresa que tirou dúvidas durante a publicidade do edital e propôs algo consistente, inclusive com valor de investimento no montante geral de R\$ 4.114.751,50, incluídas as despesas de reforma?

No tocante ao Plano de Trabalho – quesito 2, o mesmo equívoco é cometido pela Recorrente **EIXO** pois quando instada a dizer como pretende organizar e desenvolver os trabalhos de forma estratégica, da cozinha ao atendimento, e quais refeições serão produzidas na unidade e as processadas externamente, optou pela quarteirização para as sobremesas mais elaboradas, além das outras refeições, como já dito exaustivamente no presente documento.

Só a proposta de subcontratação já seria motivo de desclassificação. Entretanto, considerando as outras informações técnicas presentes na proposta e que atendiam ao constante no edital, a **Comissão** entendeu que a nota 2 para os dois quesitos era válida.

Sobre as demais comparações entre as propostas técnicas da Recorrente e da **GRSA**, que indicariam uma suposta preferência para esta última, não procedem e são irrelevantes, já que por si só a opção pela subcontratação dos serviços e a falta da indicação de quantitativo de equipamento e mobiliários justificariam a pontuação conferida à Recorrente. Destaca-se que a proposta técnica da vencedora do certame incorreu nalguns erros, o que resultou na nota equivalente a “Bom” e não “Ótimo”.

Ainda que o fato narrado a seguir não tenha relação com os presentes



25

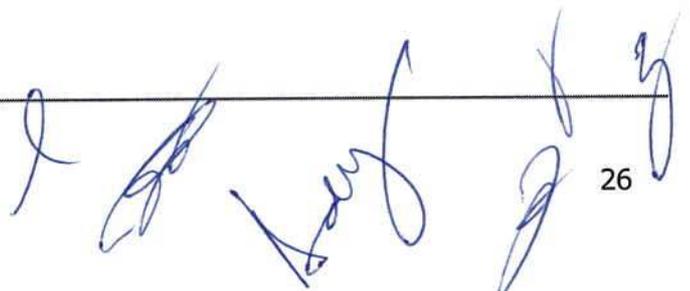
recursos, importante consignar que a **EIXO** foi sancionada com o impedimento de licitar e contratar com a Cidade de Paulínia até o ano de 2025, conforme certidão emitida pelo TCE/SP anexa ao presente. Ainda que se possa sustentar que a sanção faria coisa julgada tão somente àquela urbe, é fato que tal situação traz margem de insegurança à Fundação, pois caso o objeto não seja adjudicado à **GRSA**, deverá ser processada nova licitação. Tem-se ainda que mesmo ciente da penalidade que lhe foi imposta, a **EIXO** participou serenamente do certame, desprezando eventual vedação constante do item 2.2 do edital.

Sobre a nutricionista informada pela **GRSA** para fins de pontuação do quesito 4, foi apresentada na proposta técnica, a profissional Bruna Santisteban. Em sede de diligência, a **Comissão** solicitou documentos complementares a fim de ratificar o tempo de experiência e as unidades trabalhadas. Ocorre que para fins de atendimento ao art. 38 da Lei Federal 14.133/21, foi pedido, ainda, que a licitante indicasse qual nutricionista seria a responsável técnica para fins de licitação, considerando que os atestados técnicos entregues para atendimento ao quesito 3 constavam nutricionistas diversas.

Idêntico pedido foi feito, pela **Comissão**, à **EIXO**, já que para o quesito 4 – Qualificação da Equipe Técnica indicou 3 nutricionistas: Lilian Sanae Ikuta, Ana Paua de Sousa e Flávia Salgado Fisher.

Em resposta às diligências, a **GRSA** informou que a nutricionista Eliane Barbosa Fernandes seria a responsável técnica, comprovando ter laborado em 4 unidades distintas, em período de até 5 anos, resultando em 3 pontos e a **EIXO**, a nutricionista Lilian, comprovando experiência em 4 unidades diferentes e períodos de até 5 anos, igualmente com pontuação 3.

A Recorrente se insurge contra a juntada dos documentos novos da nutricionista Eliane, vez que a profissional não figurou da proposta técnica da **GRSA** e, em consequência, pede a desclassificação da proposta pelo não atendimento ao quesito 4, que trata da qualificação da equipe técnica.



Analisadas as argumentações, assiste razão à Recorrente na medida em que a indicação da responsável técnica deveria ter sido a Bruna, vez que foi ela quem constou da proposta técnica.

Ainda que se pudesse adotar o entendimento constante do Acórdão nº 12111/2021 – Plenário do TCU, no qual se extrai que o art. 64 da Lei Federal nº 14.133/21, ainda que cite a vedação à inclusão de novos documentos, deixa salvaguarda à possibilidade de diligências para complementação de informações necessárias à apuração de fatos existentes à época da abertura do certame, o que se alinha com a interpretação de que é possível e necessária a requisição de documentos para sanear os comprovantes de habilitação ou da proposta, atestando condição pré-existente à abertura da licitação, tem-se que estamos diante de um julgamento por técnica e preço e os documentos pedidos pela **Comissão** foram apresentados para fins de pontuação e não para a fase de habilitação, como destaca o julgado citado.

Por isso, a **Comissão** entende que os documentos que devem comprovar a experiência no que diz respeito ao quesito 4 são os da nutricionista Bruna.

Em sendo assim, avaliados os documentos comprobatórios dessa profissional entregues na abertura do certame e em sede de diligência, é aferido que trabalhou em 3 unidades distintas e em períodos de até 5 anos, o que resulta na pontuação 2,5 e no cálculo final somados os 4 quesitos:

Cálculo final da Nota Técnica			
GR Serviços e Alimentos Ltda.			
QUESITO	PESO	NOTA	RESULTADO
1	3	8	24
2	2	8	16
3	2	9,5	19
4	3	2,5	7,5
NOTA			6,7

No tocante aos documentos de habilitação, a **Comissão** já abordou o

assunto quando afastou a irregularidade para responder o recurso da **COOK**.

Desta feita, a **Comissão** decide acolher parcialmente o recurso da **EIXO**, para alterar a nota referente ao quesito 4 da Recorrida, passando a ser 2,5 e nota técnica final 6,7, mantida a classificação da empresa **GR Serviços e Alimentação Ltda.** e a sua consequente habilitação, bem como a decisão que a declarou vencedora do certame.

IV. GRSA

A par da defesa apresentada pela Recorrida, tem-se que a nota relativa ao quesito 4 merece ser alterada, com fundamento nos elementos trazidos ao bojo desta análise. Em sendo assim, acolhe-se parcialmente as contrarrazões, ficando a nota técnica final:

NOTA FINAL - CONCORRÊNCIA 001/2023 (Lei Federal 14.133/2021)			
LICITANTE	70% (setenta por cento) da Nota da Proposta Técnica (NT)	30% (trinta por cento) da Nota da Proposta de Preços (NP)	nota final (NF)
EIXO RESTAURANTE LTDA C.N.P.J.: 01.827.489/0001-32	3,8	9,09	5,4
GR SERVIÇOS E ALIMENTAÇÃO LTDA C.N.P.J.: 02.905.110/0001-28	6,7	10,00	8,0

12.1.1. A nota final (NF) da licitante será a soma composta por 70% (setenta por cento) da Nota da Proposta Técnica (NT) e 30% (trinta por cento) da Nota da Proposta de Preços (NP):

$$NF = 7NT + 3NP$$

10

V. DA CONCLUSÃO

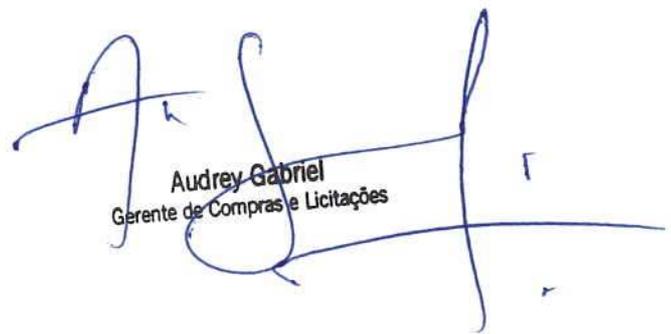
Pelos elementos trazidos ao presente, considerando que a proposta comercial da vencedora do certame é de R\$ 119.410,069,80 (cento e dezenove milhões, quatrocentos e dez mil e sessenta e nove reais e oitenta centavos), com investimento nas cozinhas, lanchonete e cafeteria de R\$ 4.114.751,50 (quatro milhões, cento e quatorze mil, setecentos e cinquenta e um reais e cinquenta

centavos) e o valor da proposta de preço da Recorrente **EIXO** é de R\$ 131.387.139,00 (cento e trinta e um milhões, trezentos e oitenta e sete mil e cento e trinta e nove reais), considerando que a proposta técnica da Recorrida obteve maior pontuação do que as demais concorrentes, considerando as razões recursais da **COOK** e da **EIXO**, a **COMISSÃO** decide, no mérito acolher parcialmente o recurso da **EIXO** para alterar a pontuação da **GRSA**, nos termos do quadro acima, mantida a decisão que declarou no dia 28/02/24, habilitada e vencedora da concorrência nº 001/23, a empresa **GR SERVIÇOS E ALIMENTAÇÃO LTDA.**

À autoridade superior para prosseguimento, nos termos do art. 165, §2º da Lei Federal 14.133/21.

São Paulo, 20 de março de 2024

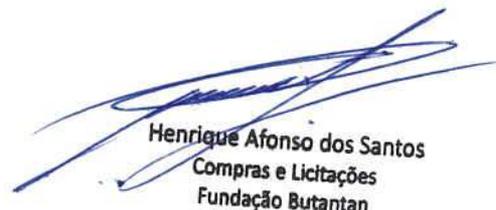

Nathanael Zanini
RG: 36.035.181-5
Fundação Butantan


Audrey Gabriel
Gerente de Compras e Licitações


Adriana Ferreira
Gerência de Compras e Licitação
Departamento de Compras
RG 25.759.607-0


J. Tadeu Foa Binsztajn
Gerente de Arquitetura e Urbanismo
Divisão de Infraestrutura


Ronaldo Almeida
Compras e Licitações
Fundação Butantan


Henrique Afonso dos Santos
Compras e Licitações
Fundação Butantan


Jéssica Sousa Reis
Nutricionista
CRN 43361



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO

CERTIDÃO DE APENADOS

O Tribunal de Contas do Estado de São Paulo CERTIFICA que, de acordo com seus assentamentos, ressalvando-se os atos que sobrevenham a esta pesquisa, CONSTA(M), até a presente data, 16/03/2024, às 12h29, o(s) IMPEDIMENTO(S) DE CONTRATO/LICITAÇÃO listado(s) a seguir.

CRITÉRIO DE PESQUISA

CNPJ: 01.827.489/0001-32

Empresa: EIXO RESTAURANTES LTDA EM RECUPERAÇÃO JUDICIAL

RESULTADO DA PESQUISA

Órgão Apenador	Processo	Tipo Apenação	Observação	Início	Término
PREFEITURA MUNICIPAL DE PAULÍNIA	Art. 87, inciso III da Lei 8.666/93 - suspensão temporária/impedimento de contratar.	Art. 87, inciso III da Lei 8.666/93 - RAZÕES DA SOLICITAÇÃO: Artigo 87, inc. III, da Lei 8.666/93: - A aplicação de impedimento de licitar ou contratar com o Município de Paulínia e descredenciamento no Certificado de Registro Cadastral - CRC, conforme Cláusula Décima Sexta, inciso III do Contrato nº 150/2022 - Pregão Eletrônico nº 012/2022 por 02 (dois) anos. Artigo 87, inc II da Lei 8.666/93: - Aplicação de multa de 20 % (vinte por cento) sobre o valor executado contratualmente, por sua inexecução parcial no valor de R\$ 1.220.687,13 (um milhão duzentos e vinte mil seiscentos e oitenta e sete reais e treze centavos), conforme Cláusula Décima Sexta, inciso II, Alínea B, do Contrato nº 150/2022 - Pregão Eletrônico nº 012/2022 Pregão	01/08/2023	31/07/2025	

Fis. 1598
Proc n. 845129
Rub. 2



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO

CERTIDÃO DE APENADOS

O Tribunal de Contas do Estado de São Paulo CERTIFICA que, de acordo com seus assentamentos, ressaltando-se os atos que sobrevenham a esta pesquisa, CONSTA(M), até a presente data, 16/03/2024, às 12h29, o(s) IMPEDIMENTO(S) DE CONTRATO/LICITAÇÃO listado(s) a seguir.

CRITÉRIO DE PESQUISA

CNPJ: 01.827.489/0001-32

Empresa: EIXO RESTAURANTES LTDA EM RECUPERAÇÃO JUDICIAL

RESULTADO DA PESQUISA

Órgão Apenador	Processo	Tipo Apenação	Observação	Início	Término
PREFEITURA MUNICIPAL DE PAULÍNIA		Art. 87, inciso III da Lei 8.666/93 - suspensão temporária/impedimento de contratar.	Eletrônico nº 012/2022. PROTOCOLO Nº 32.8972021. EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 012/2022. OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO CONTINUO DE REFEIÇÕES COMPLETAS COM MÃO DE OBRA ESPECIALIZADA PARA PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES E REFEIÇÕES PARA O HOSPITAL MUNICIPAL DE PAULÍNIA, CENTRO DE GERIATRIA, VISA, CTA E CAPS, BEM COMO PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE LACTÁRIO PARA O HMP.	01/08/2023	31/07/2025



TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO

CERTIDÃO DE APENADOS

O Tribunal de Contas do Estado de São Paulo CERTIFICA que, de acordo com seus assentamentos, ressalvando-se os atos que sobrevenham a esta pesquisa, CONSTA(M), até a presente data, 16/03/2024, às 12h29, o(s) IMPEDIMENTO(S) DE CONTRATO/LICITAÇÃO listado(s) a seguir.

CRITÉRIO DE PESQUISA

CNPJ: 01.827.489/0001-32

Empresa: EIXO RESTAURANTES LTDA EM RECUPERAÇÃO JUDICIAL

Este documento foi certificado digitalmente e é válido até 16/03/2024, às 12h29.

Para conferência:

acesse o site <https://www4.tce.sp.gov.br/apenados/publico>
e informe o código: b0ae5ff7-f7f-4797-adb5-93a1c6461e38

ou acesse utilizando o QR Code



Fls. 1599
Proc. n. 845124
Rub. a

