

Ilmos. Srs. Presidente e Membros da Comissão Julgadora de Licitações e Contratações e DD. Autoridades Superiores da Fundação BUTANTAN.



Concorrência nº. 001/2023

Processo nº. 001/0708/000.845/2023

GR SERVIÇOS E ALIMENTAÇÃO LTDA., simplesmente denominada como GR, já qualificada nos autos da Concorrência em epígrafe, por seu representante legal infra assinado e devidamente qualificado no respectivo processo, ciente da interposição de Recursos pelas concorrentes COOK EMPREENDIMENTOS EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA LTDA. (doravante identificada apenas por COOK) e EIXO RESTAURANTES LTDA. (doravante identificada apenas por EIXO), contra a classificação e habilitação da Recorrida em primeiro lugar no certame, vem tempestivamente, com fundamento no parágrafo 4º. do artigo 165 da Lei 14.133/2021, bem como no subitem 14.1.4 do respectivo Edital, apresentar as necessárias **CONTRARRAZÕES** a cada um deles, o que faz conjuntamente numa única peça processual, em respeito aos princípios da celeridade e da economicidade procedimentais, até porque alguns temas são comuns e justificam a reunião de respostas:

I – Síntese do Recurso da COOK

Inconformada com sua desclassificação, a Recorrente postula a nulidade da r. decisão da DD. Comissão de Licitação, por suposta falta de motivação técnica na decisão de seu alijamento, bem como, no mérito, defende que teria atendido às condições previstas no Edital, mais precisamente:

A handwritten signature in blue ink, consisting of a stylized letter 'G' followed by a flourish.

a) sua Proposta Técnica teria listado os pontos que contemplariam respostas aos Quesitos 01 – CONHECIMENTO DO PROBLEMA e 02 – PLANO DE TRABALHO, “propondo de forma detalhada como pretendia organizar e desenvolver os trabalhos”, mas “que restaram desprestigiados dado que não mereceram uma só observação por parte da autoridade competente para julgar as propostas”;

b) não lhe teria sequer sido atribuído nota zero, conforme previsto na alínea “f” do item 5.1 do Edital, pelo que “foi sumariamente eliminada, sem nenhuma razão aparente”, não compreendendo “em quais pontos exatamente a proposta estaria em desacordo à forma exigida no edital”;

c) após toda uma digressão à retórica jurídica dos preceitos legais e doutrinários quanto à motivação dos atos administrativos, sustenta que a decisão da DD. Comissão seria nula, passando em seguida a enfrentar o conteúdo própria proposta, para sustentar que:

c.1) CONHECIMENTO DO PROBLEMA – o processo de desenvolvimento de seus serviços teria sido descrito entres as páginas 58 a 93 da Proposta Técnica, detalhando um a um (fluxo de produção, padrão de serviços, cardápios, tipos de alimentação, distribuição, transporte de refeições, controle de qualidade e gerência de segurança de trabalho e meio ambiente, além de tecnologia das instalações e equipamentos); e

c.2) PLANO DE TRABALHO – através da referência a páginas dispersas de sua Proposta Técnica (14, 94 a 96, 06 a 57, 104 a 114 “e todas as demais páginas englobam como será a execução do trabalho”), a Recorrente tentou apontar como seria sua Metodologia e Plano de Trabalho (equipes administrativa e operacional, treinamento, preparação interna e externa, quando necessário, de refeições, transporte de alimentação e atestados de capacidade técnica).

A Recorrente ataca ainda a habitação da GR, por suposta falha na apresentação de sua documentação técnica, mais precisamente impugnando dois documentos, a Certidão de Registro e Regularidade - CRR emitida pelo Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª. Região (CRN-3ª.) e o Alvará de Registro Sanitário emitido pela Vigilância Sanitária do local em que realiza a “manipulação de preparo do objeto desta licitação” (item 6.1.4 do Edital).

Feita a síntese, eis o rebate.



II – CONTRARRAZÕES da GR ao Recurso da COOK

De plano, para que não pairarem quaisquer dúvidas quanto à sua capacitação técnico-jurídica e operacional, a GR enfrenta as indevidas acusações feitas à sua habilitação.

É fato inconteste que a GR, no momento da abertura do certame, encontrava-se com a única Certidão de Registro e Regularidade – CRR que possuía no dia 02/02/2024 (quando da abertura da Concorrência), emitida pelo Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª. Região e que tinha validade até 19/01/2024. Contudo, como prudência e cautela preventivas, 11 dias antes de seu vencimento, a GR tomou a providência de solicitar ao CRN-3 a renovação de sua CRR, adotando exatamente o procedimento orientado por aquela Autarquia Federal, a saber:

2. Pessoas Jurídicas já inscritas:

As empresas que já encontram-se deferidas possuem o número de identificação da Pessoa Jurídica (por exemplo: "PJ4790").

Empresas deferidas no ano vigente, ou no ano anterior a partir do mês de outubro que não tiveram alteração nos dados cadastrais (Ex.: Responsável Técnico, Razão Social, Endereço, etc.) deverão solicitar as Certidões ao e-mail fiscaliza@crn3.org.br, ou para o e-mail da delegacia do CRN-3 de sua região ([confira aqui](#)).

Fonte:

<https://www.crn3.org.br/p/ccr#:~:text=Vencimento%20da%20CRR%20e%20CRU.da%20pr%C3%B3xima%20parcela%20a%20vencer>

Primada na mais absoluta boa fé e na cristalina demonstração de sua condição técnico-jurídica, a GR apresentou seus documentos neste certame tal qual se apresentavam, ou seja, o CRR vencido em 19/01/2024 e o pedido de sua renovação feito 11 dias antes.

Por óbvio, não se quedou inerte a GR após o requerimento de renovação do CRR no dia 08/01/2024. Há o envio de outras correspondências nos dias 17/01, 22/01, 23/01, 30/01, 05/02 e 21/02 (cópias anexas), pela qual a GR reitera o pedido da CRR e responde à solicitação do CRN-3 relativamente ao recadastramento (que já havia sido feito para o ano de 2023 e ainda não disponível no sistema da Autarquia para o ano de 2024).

É impossível à GR (ademais, a qualquer interessado) controlar o tempo de expedição de um documento público requerido junto a uma Autarquia Federal, em especial quando os procedimentos burocráticos são feitos essencialmente de modo virtual, como foi o caso da renovação da CRR junto ao CRN-3. Fato é que o referido documento

foi obtido em 26/02/2024 – veja-se que 48 dias após o requerimento realizado em 08/01/2024 – conforme segue anexo a essas contrarrazões. Nada havia que desabonasse ou impedisse a GR de obter a certidão, a delonga na sua expedição se deu exclusivamente por razões internas ao expediente do próprio CRN-3.

É inexorável que, durante esse interregno entre uma e outra certidão, a empresa não poderia simplesmente ver suas atividades paralisadas, enquanto não emitida nova CRR. A Lei Federal 6.583/1978 estabelece em seu artigo 15, parágrafo único, que: “É obrigatório o registro nos Conselhos Regionais das empresas cujas finalidades estejam ligadas à nutrição, na forma estabelecida em regulamento.” O artigo 18 do Decreto 84.444/1980 assim regulamenta: “As empresas cujas finalidades estejam ligadas à nutrição e alimentação ficam obrigadas à inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas em que tenham suas respectivas sede.” E, por fim, assim dispõe o artigo 13 da Resolução CFN 702/2021: “A Certidão de Registro e Regularidade (CRR) e a Certidão de Regularidade de Unidade (CRU) serão expedidas por meio eletrônico e entregues, preferencialmente, via e-mail ou Sistema de Informação disponível em plataforma web (...)”. Por outras palavras, a funcionalidade sistêmica do CRN foi regulamentada, em 2021, para operar essencialmente pela via remota, quiçá tendo sido essa uma circunstância que atrasou a emissão do CRR, mas não podendo inviabilizar as operações da empresa.

A GR tinha, como de fato tem, o devido registro cadastral junto ao CRN-3, mas por razões que lhe fugiram ao controle, não conseguiu obter a renovação de seu CRR vencido em 19/01/2024 antes da abertura deste certame, não obstante o tenha requerido em 08/01/2024 e feito inúmeras reiterações do pedido. Nenhum sentido faria simplesmente não ter participado da Concorrência, se de fato e de direito estava registrada e credenciada junto ao CRN-3, sendo-lhe necessária apenas a renovação da CRR, o que ocorreu em 26/02/2024 (doc. anexo).

Está a GR, portanto, devidamente habilitada ao exercício de sua função empresarial e, como tal, apta a ser contratada pela Fundação Butantan para o escopo dessa Concorrência.

Quanto ao Alvará de Registro Sanitário, a GR procedeu exatamente como definido pelo Edital:

6.1.4. Qualificação técnica

(...)

b) Alvará de Registro Sanitário de estabelecimento de produtos alimentícios expedido pelo serviço de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde. Caso a manipulação de preparo do objeto desta licitação seja executada em outro local que não seja a matriz, deverá ser apresentado o alvará de registro sanitário deste local.

A sede ou matriz da empresa é seu centro administrativo, não há operação de manuseio de alimentos e preparo de alimentação. Logo, a GR fez uma declaração expressa nesse sentido e juntou o Alvará do estabelecimento situado na Rua Werner Von Siemens, loja 18, Lapa de Baixo, São Paulo (CNPJ 02.905.110/1681-42), local em que a Recorrida realiza atividades operacionais e que é cadastrado e fiscalizado pela Secretaria Municipal de Saúde da Capital. Evidentemente, esse documento não tem “prazo de validade”, até porque licenças de operação como essas não se renovam. É o que diz a regulamentação legal:

Portaria 2215/2016 SMS

Atualizada em 25/08/2022 pela Portaria nº 567/2022 da Secretaria Municipal da Saúde – SMS/SP

Art. 11. O período de validade da Licença de Funcionamento Sanitária está definido no Anexo I da presente portaria, de acordo com a atividade econômica exercida pelo estabelecimento, serviço ou equipamento de interesse da saúde.

(...)

A quinta coluna “RENOVAÇÃO DA LICENÇA” indica se o estabelecimento, serviço e/ou equipamento está obrigado a requerer a renovação da Licença de Funcionamento Sanitária e o prazo de validade da mesma.

Fonte:

https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/saude/Portaria2215_16Completa_SETEMBRO_2022_16_09_22.pdf

Basta se verificar no Anexo I da citada Portaria, Grupo I – Atividades relacionadas a produtos de interesse da saúde, Subgrupo A – Fabril, item 01 – INDÚSTRIA DE ALIMENTOS, para se verificar no campo RENOVAÇÃO DA LICENÇA a expressão “Não Renova”.

O referido alvará sanitário não foi emitido com o CNPJ da matriz (02.905.110/0001-28), pois a sede está fisicamente no 15º. andar do edifício e o restaurante está localizado na praça de alimentação do condomínio, com o que, por óbvio, foi necessário que a Recorrida constituísse uma filial (CNPJ 02.905.110/1681-42) na praça de alimentação e o alvará foi expedido contra esse CNPJ. Ademais disso, quanto à validade, já tendo sido esclarecido acima que a Vigilância Sanitária de São Paulo não emite alvará sanitário com validade, o documento permanece válido até que seja necessário fazer alguma alteração, como troca de nutricionista, troca de responsável legal etc. A sua autenticidade pode ser verificada direto pelo site da SIVISA Municipal, conforme consta no rodapé da licença sanitária.

Esclarecido também esse tópico da habilitação da GR, enfrenta-se agora a resistência da COOK à acertada desclassificação de sua Proposta Técnica.

A Recorrente foi desclassificada porque NÃO RESPONDEU formal e diretamente, tal como exigia o Edital, a dois dos quatro quesitos apresentados no item 4. Especificamente, a COOK não ofereceu arrazoados específicos – pelos meios que julgasse “necessários para tanto (texto, esquemas, desenhos etc.)” (subitem 4.2.2) – para os quesitos 4.3 – CONHECIMENTO DO PROBLEMA e 4.4 – PLANO DE TRABALHO.

Assim estabelece o Edital:

9.2. Serão desclassificadas as licitantes com propostas que não atenderem integralmente às disposições deste edital e/ou não pontuarem em alguns dos quesitos.

(...)

10.2. Desclassificação. Será desclassificada a proposta que:

10.2.1. estiver em desacordo com qualquer das exigências estabelecidas neste Edital;

10.2.2. contiver vícios ou ilegalidades, for omissa ou apresentar irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;

Ora, ainda que a Recorrente tenha feito todo um esforço jurídico ao argumentar sobre a suposta falta de motivação do ato desclassificatório, bem como que se esmerou na tentativa de apontar passagens de sua Proposta Técnica que conteriam os elementos de possíveis respostas aos Quesitos 01 e 02, fato é que não os respondeu formalmente.

Com a devida licença à singela comparação, é como se um aluno respondesse a uma prova de 04 questões discursivas ou dissertativas, deixando em branco o espaço das duas primeiras questões e apondo suas respostas no contexto das duas últimas. Num concurso, certamente teria as duas primeiras questões zeradas!

Dáí decorre a inexorável MOTIVAÇÃO do ato desclassificatório da COOK, exatamente como consta do Relatório de análise de sua Proposta Técnica, que a DD. Comissão subscreveu para lançar o resultado que lhe foi negativo:

(...) a licitante deixou de apresentar qualquer conteúdo sobre o Conhecimento do Problema (Quesito 1) e sobre o Plano de Trabalho (Quesito 2), requisitos fundamentais para compor a Proposta Técnica.

Omissa que foi em formular respostas específicas para os dois primeiros quesitos, a Recorrente não poderia ser contemplada com uma análise diagonal de sua Proposta Técnica pela DD. Comissão de Licitação e sua assessoria, de modo a

extrair elementos de resposta dos demais Quesitos para compor os Quesitos 01 e 02, sob pena de, aí sim, praticar uma ilegalidade, em ofensa ao princípio do tratamento isonômico entre todos os licitantes.

A formalidade do ato competitivo, ainda que possa ser parcialmente flexibilizada noutras circunstâncias de menor relevância, não deve ser derogada em hipótese alguma no procedimento licitatório, porque é a garantia da igualdade de tratamento, da isonomia de avaliação e da paridade de elementos de disputa técnico-comercial. Veja-se que o próprio edital foi flexível no subitem 4.2.2 retro citado:

4.2.2. As licitantes deverão responder aos quesitos abaixo demonstrando pleno conhecimento da prestação de serviços objeto da contratação. Os quesitos deverão ser respondidos tecnicamente e objetivamente, podendo as licitantes recorrerem aos meios que julgarem necessários para tanto (texto, esquemas, desenhos etc.).

Os quesitos deveriam ser respondidos “tecnicamente e objetivamente” (formalidade estrita), permitindo-se aos Concorrentes “recorrerem aos meios que julgarem necessários para tanto (textos, esquemas, desenhos etc.)” (formalidade flexibilizada). Só que a COOK não respondeu direta, técnica e objetivamente aos Quesitos 01 e 02!

O que restava à Recorrente era exatamente sua desclassificação devidamente motivada na falta ou omissão que impediu o julgamento objetivo de sua Proposta Técnica.

Nesse sentido, nada há de nulo no ato desclassificatório, que foi clara e inequivocamente motivado numa falha insanável da Proposta Técnica da COOK.

Por outro lado, de nada serve – ainda que muito bem articulada sua peça recursal – o exame de mérito, item a item das referências desordenadas das páginas da Proposta Técnica da COOK, do que deveria compor respostas diretas aos Quesitos 01 e 02. Se assim fosse, a DD. Comissão teria que “prospectar” elementos de respostas sem a ordem formal estabelecida pelo Edital, a qual foi discriminada e plenamente apontada no seu Anexo XI, itens “A” a “D”, ao qual a Recorrente, assim que decidiu por participar da licitação, a ele aderiu expressamente.

Nesse aspecto, mais um preceito fundamental do processo licitatório é aplicável para assegurar o tratamento isonômico entre os licitantes: o da vinculação ao instrumento convocatório. Nenhuma nulidade ou excesso de formalismo houve por

parte da DD. Comissão ao alijar a Proposta Técnica da COOK, simplesmente porque ela não apresentou respostas específicas aos Quesitos 01 e 02, o que ora se repete para, no mérito, também ficar impugnado o Recurso acerca da ausência de elementos claros que permitissem à empresa pontuar os critérios de CONHECIMENTO DO PROBLEMA e PLANO DE TRABALHO. Suas razões recursais não são suficientes para superar essa lacuna.

Assim sendo, resta à GR apenas requerer o não acolhimento do Recurso da COOK, mantendo-se incólume a r. decisão de sua classificação e habilitação nesta Concorrência.

III – Síntese do Recurso da EIXO

O inconformismo da Recorrente centra-se em atacar a avaliação da Proposta Técnica da GR quanto à indicação da nutricionista Responsável Técnica (RT), bem como em alegar uma indigitada “subjetividade” na avaliação das Propostas Técnicas, tentando a todo custo revisar sua nota final e, por outro lado, desclassificar ou reduzir a nota final da GR, sob as seguintes imputações:

a) para cumprir o Quesito 4 – QUALIFICAÇÃO DA EQUIPE TÉCNICA, (subitem 4.6), a GR apresentou a Sra. Bruna Santisteban como sua Responsável Técnica (RT), mas sua identificação profissional estaria vencida desde 08/01/2024;

b) em diligência, a DD. Comissão solicitou as ARTs da Sra. Bruna, momento em que a GR apresentou outra Nutricionista quem também poderia figurar como RT, mas no entender da Recorrente isso significaria “juntada de novos documentos fora do prazo”, o que deveria ter implicado na atribuição de nota zero ao Quesito 4 e na desclassificação da Recorrida;

c) mesmo se considerada a Sra. Bruna como RT, embora tenha se formado em Nutrição no ano de 2020, foi declarado que possui “9 anos de experiência na gestão de unidades de médio e grande porte (...)”, o que seria incongruente, “já que é requisito basilar para atuar como Responsável Técnico no objeto da presente licitação, formação superior numa das 2 (duas) áreas citadas [Nutricionista ou Engenheira de Alimentos], conforme preconiza o Edital, no Quesito 4.”;

d) sua Proposta Técnica contemplou todos os requisitos e elementos definidos pelo Edital, a exemplo de fornos, fogões e caldeiras de alta tecnologia, mas mesmo assim recebeu pontuação menor que da GR, que teria apresentado “fogão

e caldeira autoclave, sendo que esse tipo de caldeira oferece alto risco de explosão durante sua operação”;

e) igualmente teria havido julgamento desnivelado entre itens específicos da EIXO em comparação com aqueles apresentados pela GR, a exemplo de “cozinha inteligente”, “ultracongelador” ou “Pass-trought quente”;

f) o tema da transição da cozinha convencional para o novo sistema tecnológico proposto, seja quanto aos equipamentos ou mobiliário, bem como o acompanhamento do projeto “por profissional habilitado na área de construção” não teriam tido o mesmo tratamento dado à análise da proposta da GR;

g) houve descrição adequada do “transporte de refeições durante o período de reformas e adequações”, mas foi menos considerada em comparação com a proposta da GR, que afirmou “finalizar as refeições dentro da cozinha que estará em reforma geral”, para posteriormente levar ao restaurante para distribuição” e que “sequer mencionou em qual local irá fazer a finalização das refeições transportadas”;

h) a GR teria especificado prazo para início e término da conclusão das obras de reforma e adequação, conquanto esse item não tenha sido especificado no edital, o que foi reputado como “curioso”, porque a Recorrida não teria “vivência cotidiana com licitações, já que seu foco de atuação é no mercado privado”;

i) foram também objeto recursal itens e detalhamentos técnicos como “equipamentos versus pontos elétricos e carga de energia disponível”, layout da lanchonete, mão de obra especificada no Plano de Trabalho e sua adequação ao CADTERC;

j) a análise da Proposta Técnica da GR teria sido beneficiada por “dedução da Comissão” de que “os trabalhos seriam feitos de determinada maneira”, o que não aconteceu no exame técnico da EIXO, o que apontaria para um julgamento subjetivo, refletido na Nota 2 para seu Quesito 1, enquanto a nota da GR foi Nota 8;

k) na avaliação do Plano de Trabalho, foi atacada a avaliação do dimensionamento da mão de obra (a exemplo do processamento de proteínas e a previsão de 2 açougueiros), com o que, uma vez mais, a DD. Comissão não teria conseguido “identificar as incoerências que a GR apresentou para esse item, e nem sequer teceu qualquer comentário”;

l) não seria vedada a subcontratação, pois se assim fosse a DD. Comissão “teria colocado no edital de forma explícita, porém não foi o que aconteceu”.

m) o edital prevê marca dos produtos a serem comercializados nas lanchonetes, não sendo necessário que a EIXO assim os discriminasse.

Por fim, a EIXO atacou diretamente a qualificação e a habilitação da GR nos seguintes pontos:

a) não teria sido especificada a quantidade de lugares nos restaurantes da sede da Fundação Butantan e da Fazenda São Joaquim;

b) o CRR da Recorrida emitido pelo CRN-3 estaria vencido (mesma argumentação do recurso da COOK), o que não seria “mero erro formal que em nada afeta a comprovação da parte técnica da empresa GR”, mas sim de uma exigência específica do Edital.

Feita a síntese, eis o rebate.

IV – CONTRARRAZÕES da GR ao Recurso da EIXO

A fim de evitar mera repetição de texto, a GR reitera suas contrarrazões supra, lançadas ao recurso da COOK, em face do argumento da EIXO quanto à CRR vencida, para afirmar que efetivamente possui registro cadastral no CRN-3, o qual, por razões não imputáveis à Requerida, não logrou emitir o documento entre a data do pedido de renovação (08/11/2024) e a abertura desse certame (02/02/2024).

Fato é que a GR possui o CRR (doc. 1) e está, como sempre esteve, absolutamente regular para prestar serviços que envolvam alimentação, na forma da legislação ordinária e regulamentar vigente.

Diga-se de passagem, cabe aqui uma pronta resposta à EIXO quanto à alegação de que a GR não estaria afeita a licitações públicas (o que argumentou noutro ponto de seu recurso, quando impugnou a avaliação da Proposta Técnica vencedora e a circunstância de ter lançado cronograma de obra para o escopo do objeto licitado). A GR sempre atuou no chamado “mercado público”, bastando para tanto citar frentes de trabalho das quais muito se orgulha e que fazem parte de sua expertise nas relações contratuais com a Administração Pública

Direta e Indireta, assim como empresas públicas e entidades do terceiro setor: INFRAERO, PETROBRÁS e SPDM – Associação Paulista para o Desenvolvimento da Medicina como suas clientes em inúmeras operações diversificadas, a exemplo dos atestados que seguem com a presente resposta (docs. anexos), valendo aqui anotar que não se trata aqui da apresentação de documentos novos, mas apenas a ilustração documental dos argumentos de contrarrazões.

Isso se reflete na qualidade informacional e na precisão com que a Proposta Técnica da GR foi apresentada, merecendo relevante nota nesse certame, ainda que tenha perdido pontos em tópicos devida e qualificadamente criticados pela DD. Comissão e sua assessoria técnica.

Para enfrentar diretamente os temas relevantes da fase recursal, a GR refuta com veemência as imprecisões e insinuações indevidas contra a avaliação geral de sua Proposta Técnica e sua Habilitação submetidas ao Instituto Butantan, tendo a convicção e certeza de que foi examinada em plena igualdade de condições e tratamento para com os demais licitantes.

Quanto à objetividade do julgamento das propostas dos concorrentes, está ela plenamente assegurada na clareza e detalhamento do exame técnico feito pela DD. Comissão e sua assessoria (assim denominadas as atividades técnicas de suporte previstas no artigo 24 do Regimento Interno da entidade), devidamente fundamentado no “Relatório de análise das propostas técnicas” às fls. 1.283/1.303.

A DD. Comissão seguiu à risca o próprio preceito do “Regulamento de Compras e Contratações da Fundação Butantan”, cujo artigo 8º. assim dispõe:

Art. 8º Constituem tipos de seleção, exceto na modalidade concurso:

- I - a de menor preço;
- II - a de técnica e preço;
- III - melhor técnica; e
- IV - a de maior lance ou oferta, nas hipóteses do inciso III, alínea "b", do art. 6º.

§ 1º O tipo de seleção “técnica e preço” será utilizado preferencialmente para contratações que envolvam natureza intelectual ou nas quais o fator preço não seja exclusivamente relevante, e, neste caso, desde que justificado tecnicamente.

§ 2º Nas seleções de “técnica e preço” a classificação dos proponentes será feita de acordo com a média ponderada das valorizações das propostas técnicas e de preço, de acordo com os pesos estabelecidos no instrumento convocatório, que serão objetivos.

Ou seja, todos os critérios objetivos de julgamento, pontuação e classificação estavam colocados expressamente no Edital. Se a EIXO não concordava com alguns deles, deveria ter impugnado o Edital, mas não agora, através da via recursal, fazer questionamentos de modo a colocar em xeque uma surreal subjetividade, aliás, de um processo de

contratação bastante extenso e com algo grau de detalhamento na análise das propostas e documentos, além das diligências feitas.

Eis o primeiro exemplo de assertividade do julgamento objetivo. No que toca ao cumprimento do Quesito 4 – QUALIFICAÇÃO DA EQUIPE TÉCNICA (subitem 4.6), a GR de fato apresentou a Sra. Bruna Santisteban como sua Responsável Técnica (RT), mas por força das diligências realizadas pela DD. Comissão, indicou outra profissional, a Sra. Elaine Barbosa Fernandes, que poderia ser, tal qual a Sra. Bruna, a RT da empresa. Isso porque a GR possui inúmeros estabelecimentos em operação e, igualmente, muitos profissionais de Nutrição habilitados a serem os RT. A mera substituição poderia acontecer até mesmo no curso da licitação ou da contratação, se acaso o profissional indicado fosse desligado dos quadros da empresa ou assumisse outra função, o que é bastante comum, não afeita à RT. Nada há de anormal ou irregular nisso.

Ademais, nenhuma incoerência ou inconsistência havia com a indicação da Sra. Bruna, que seria igualmente pontuada na Proposta Técnica, seja porque é nutricionista devidamente habilitada junto ao CRN desde 2020, quando se formou no curso superior, seja porque antes atuava como Técnica de Nutrição desde 2014, qualificação técnica essa que é plenamente válida, para efeitos legais e regulamentares, para operar numa unidade de produção de alimentação. Basta examinar seus diplomas e CTPS anexos, para se certificar a origem documental da GR ter anotado que a Sra. Bruna possuía 09 anos de experiência no segmento.

A EIXO afirma, nesse tópico, que “é requisito basilar para atuar como Responsável Técnico no objeto da presente licitação, formação superior numa das 2 (duas) áreas citadas [Nutricionista ou Engenheira de Alimentos], conforme preconiza o Edital, no Quesito 4.” Acontece que em momento algum o Edital exige “formação superior” para pontuar esse quesito. E o Técnico em Nutrição é uma profissão reconhecida e devidamente registrada perante o CRN, conforme demonstra a RESOLUÇÃO CFN Nº 605, de 22 de abril de 2018, que “dispõe sobre as áreas de atuação profissional e as atribuições do Técnico em Nutrição e Dietética (TND)”.

Desfeita essa primeira “marola” do recurso da EIXO, o que dizer sobre a inusitada “juntada de novos documentos fora do prazo”? Ora, é dever da DD. Comissão de Licitação diligenciar sobre informações e documentos que possam complementar o amplo conhecimento do processo competitivo e, ademais, da futura contratação. A hígidez com que esse tema era anteriormente tratado pela Lei 8.666/1993 ganhou novos ares na Lei 14.133/2021, tendo por referência o seguinte dispositivo:

Art. 59. Serão desclassificadas as propostas que:

I - contiverem vícios insanáveis;

II - não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;

III - apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;

IV - não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

V - apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.

§ 1º A verificação da conformidade das propostas poderá ser feita exclusivamente em relação à proposta mais bem classificada.

§ 2º A Administração poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada, conforme disposto no inciso IV do caput deste artigo.

Numa modalidade concorrencial do tipo Técnica e Preço, com detalhamentos tão específicos como o que se apresenta para o escopo desse certame, é natural e esperado que esclarecimentos, aferições e complementos documentais sejam feitos através de diligências. Assim consta, inclusive, do próprio Edital desta Concorrência:

A Comissão de Contratação poderá diligenciar para fins de verificação e comprovação os documentos apresentados na Proposta Técnica.

Logo, não há qualquer anomalia, incorreção ou inadequação da GR ter atendido às diligências da DD. Comissão, ao solicitou as ARTs da Sra. Bruna, quando então, apresentou outra Nutricionista que tinha, como de fato tem, idêntica capacidade técnica para figurar como RT. Isso não é “juntada de novos documentos fora do prazo”, mas o atendimento correto e obrigatório de uma solicitação da DD. Comissão, que assim motivou a determinação:

- i. As ARTs, Anotações de Responsabilidade Técnica ou outros documentos comprobatórios, dos períodos e nas unidades em que trabalhou a empregada – Nutricionista BRUNA SANTISTEBAN.

Além disso, considerando que foram apresentados atestados técnicos com mais de uma nutricionista como responsável técnico e considerando que só é permitido um único responsável técnico, solicitamos:

- ii. a indicação por parte da licitante, em papel timbrado, assinado pelo representante legal, de qual será o responsável técnico para fins de licitação, conforme os critérios dos itens 4 e 6.2 do Anexo XI.1 do edital;

Diga-se de passagem, idêntica diligência foi feita perante a EIXO:

Prezado Senhor Representante Legal,

A Comissão de Contratação, responsável pelo processamento da licitação – Concorrência nº 001/23, cujo objeto é a 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, por força do que dispõe o art. 59, § 2º da Lei Federal nº 14.133 e da cláusula 10.3 do edital; considerando que foram apresentados atestados técnicos com mais de uma nutricionista como responsável técnico e considerando que só é permitido um único responsável técnico, solicitamos da licitante **EIXO RESTAURANTES LTDA.** a indicação, até às 15h do dia 09.02.2024 (sexta-feira), em papel timbrado, assinado pelo representante legal:

- i. A indicação de qual será o responsável técnico para fins de licitação, conforme os critérios dos itens 4 e 6.2 do Anexo XI.1 do edital;
- ii. Por conta do Atestado de Capacidade Técnica apresentado, no prazo acima, encaminhar cópia do contrato de prestação de serviços celebrado entre a VIVO SABOR ALIMENTAÇÃO e a empresa MERCEDEZ-BENS DO BRAZIL LTDA., com endereço na cidade de Itacemópolis/SP, nº do contrato 654602497, com a indicação dos equipamentos que compuseram a "Cozinha Inteligente/Sistema Cook Chill".
- iii. Por conta do Atestado de Capacidade Técnica apresentado, no prazo acima, encaminhar cópia do contrato de prestação de serviços celebrado entre a VIVO SABOR ALIMENTAÇÃO e a empresa ESPER EMBALAGENS LTDA. com endereço em Santa Bárbara D'Oeste, onde conste quais foram os equipamentos que compuseram a "Cozinha Inteligente com Sistema Cook Chill".

Em desfecho desse item, mesmo se considerada a Sra. Bruna como RT, teria ela obtido a pontuação necessária para o Quesito 4, eis que é profissional habilitada em Nutrição, além de experiência anterior como Técnica em Nutrição. Nada mais a comentar, a não ser o registro de que está correta a pontuação da GR no tópico "Qualificação do Responsável Técnico".

Em relação aos questionamentos da parte estritamente técnico-operacional feita pelo Recurso da EIXO, procurando atacar a pontuação obtida pela GR, seguem as respostas, valendo lembrar que a aferição desses itens tem natureza na expertise da GR ao longo de seus mais de 40 anos de atuação nos mercados público e privado de fornecimento de alimentação.

Em primeiro lugar, deve-se repisar que o ponto relativo à qualificação da equipe técnica. Durante período de exame das propostas, instada pela DD. Comissão de Licitação frente à amplitude dos atestados técnicos que apresentou, a GR foi indagada acerca de qual seria a nutricionista a responder como RT (igual questionamento foi feito

à EIXO). Isso porque, além dos documentos da Nutricionista Bruna, a GR enviou vários documentos de comprovação de capacidade técnica que contemplam outras nutricionistas também na condição de RTs. Como houve a indagação de quem seria a RT, a GRSA resolveu indicar a Sra. Eliane, que atendia às mesmas condições da Sra. Bruna e, por razões de conveniência na organização interna de pessoal naquele momento do questionamento, seria a profissional mais adequada para assumir a função na futura contratação. É importante frisar, são dezenas de Nutricionistas atuando só em São Paulo para a GR e, na dinâmica de uma empresa de grande porte, a mobilidade dos Responsáveis Técnicas se mostra fundamental para o melhor e mais preciso atendimento à clientela.

Fato é que tanto a Sra. Bruna como a Sra. Eliane atendem, com expertise e qualificação técnica, à exigência editalícia do Quesito 4 e, dessa forma, a alegação feita pela EIXO de que a GR deveria ter pontuação 0 neste tópico não procede.

Já no que toca ao comparativo entre Equipamentos, mais precisamente no item “Caldeira”, todo e qualquer insumo, instrumento ou instrumentação de cozinha, por mais seguro que seja, oferece risco se não estiver sendo operado de forma correta por profissionais treinados. Não é diferente em relação à caldeira autoclavada. Em anexo é apresentado o POP da GR, que descreve todo o procedimento a ser seguido com segurança, acompanhado também ficha técnica do caldeirão.

Em relação ao Ultracongelador, deve-se esclarecer a dúvida lançada pela EIXO acerca de seu uso: o equipamento será 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 mencionados na página 31 da Proposta Técnica da GR, o qual atende plenamente as normas da Anvisa, o manual de boas práticas da empresa, assim como a RDC 216.

Também deve ser rebatido e esclarecido o que foi apontado para o Forno combinado 5GNs. Esse equipamento atende perfeitamente à necessidade da unidade que tem um baixo volume de refeições, não sendo necessário a utilização de um equipamento maior. Já que a Recorrente fez um comparativo de equipamentos entre o que apresentou para com o detalhamento técnico da proposta da Recorrida, vale ressaltar que a quantidade de equipamentos discriminada pela EIXO (3 fornos combinados + 2 ivarios + 1 caldeira) não é suficiente para atendimento do volume de refeições informado em Edital, visto que 1 forno combinado 20 GNs + 1 Ivario tem capacidade de produção de 800 refeições e cada forno isoladamente tem capacidade de atendimento de 500 refeições. Visto que no Edital o volume informado de refeições para almoço é de cerca de 2.600 por dia, a quantidade de fornos + Ivario

apresentada pela EIXO Sabor atenderia cerca de 1900 refeições por turno e, com isso, restaria uma média de 700 refeições sem cobertura de equipamentos para atendimento.

Outro item relevante de resposta é o Pass through a ser aplicado na unidade da Fazenda São Joaquim. A GR não considerou a compra desse equipamento, pois prevê uma programação de produção escalonada, a fim de produzir alimentação “em tempo real” e no dimensionamento das necessidades quantitativas de cada refeição, o que lhe confere a condição de mais saborosa, fresca e com controle de desperdício.

No quesito da revisão de equipamentos, embora a EIXO afirme no recurso que em sua Proposta Técnica estaria claro que realizará essa operação para os equipamentos fixos, não lista quais seriam passíveis do procedimento revisor. É entendimento da GR, contudo, que fornos, caldeiras linhas de distribuição não são considerados equipamentos fixos, portanto a informação da Proposta da EIXO não está clara.

Quanto à reforma da área especificada pelo Edital, Pelo projeto e layout apresentados, fica claro que o espaço a sofrer intervenção é das operações de cocção e que obviamente estará isolada dos demais espaços, que permanecerão em condições asseadas e organizadas para uso. Não obstante isso, pautada pela mais absoluta boa fé e objetividade dessa resposta, a GR reconhece que na sua Proposta Técnica não ficou claro quais espaços serão utilizados, razão pelo que a DD. Comissão fez essa observação na avaliação e corretamente reduziu a pontuação para esse tópico.

Em relação ao processo de cook chill escolhido para o período de obra, ele é considerado hoje o mais seguro para atendimento de refeições transportadas, pois garante o transporte numa temperatura abaixo de 0° (zero grau), o que mantém os alimentos livres de crescimento de bactérias. Já a operação escolhida pela EIXO, envolvendo o transporte de refeição “a quente”, é uma modalidade de refeições que envolve maiores riscos à Segurança Alimentar, tendo em vista um maior tempo envolvido entre a produção e o consumo das refeições. Ressalta-se que quanto maior o 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 os microrganismos produtores de toxinas, propiciando assim a ocorrência de Doenças Veiculadas por Alimentos.

A Proposta Técnica da GR também foi criticada pela EIXO em face da apresentação de tempo provável de obra e ressalta que se trata de empresa focada no mercado privado, o que já foi rebatido acima. Acontece que, por ter plena consciência de que cronogramas e previsibilidades de etapas de execução de serviços, sobretudo quando envolvem

obras civis, são sensíveis para a gestão técnico-operacional e econômico financeira de seus clientes, é da boa prática e da praxe da GR fazer essa previsão.

Seguindo a sequência de respostas técnicas na ordem apontada pela EIXO:

a) no tópico Quantidade de equipamentos X pontos elétricos, ao contrário do que afirma a Recorrente, a DD. Comissão de Licitação fez inequívoco e correto apontamento ao fato da GR não mencionar a capacidade elétrica dos equipamentos e, por esse motivo, também foi penalizada na pontuação;

b) quanto ao Lay out Lanchonete, ao contrário do que afirma a EIXO, a DD. Comissão fez apontamento ao fato da GRSA não apresentar informações sobre intervenções nas lanchonetes e por esse motivo também houve a penalização na pontuação;

c) sobre o Dimensionamento da MO, a EIXO alega ter seguido determinações do CADTERC, mas essa informação não procede, visto que nesse documento a produtividade para restaurantes com 3 refeições e volume acima de 700 refeições deve ser de 1/37 até no máximo 1/47, enquanto a produtividade da EIXO levando-se em conta volume informado em edital está de 1/50;

d) em relação ao horário dos funcionários da unidade “Fazenda São Joaquim”, a GR reconhece, novamente por dever de fidedignidade aos fatos, que houve claramente um erro de digitação dos horários de trabalho da equipe, já que nesse local não haverá qualquer serviço à noite e a antecipação de produção ocorrerá apenas na unidade de São Paulo;

e) sobre o item de fornecimento “Sobremesas”, está claro na proposta da GR que serão produzidas no período da tarde/noite, onde o fluxo de produção é menor devido ao menor número de refeições servidas e, dessa maneira, será possível fazer uma produção de forma ordenada e sem cruzamento; além disso, no layout da área de produção proposto pela GR fica claro que haverá um espaço destinado apenas à produção de sobremesas, o que foi possível prever mediante remanejamento de espaços após intervenções físicas;

f) a EIXO se equivocou ao dizer que no quadro funcional da GR haverá apenas 2 açougueiros, pois na verdade serão 3 (três), sendo 1 para o primeiro turno e 2 alocados no terceiro turno; cada um dos açougueiros da GR tem uma produtividade capaz de manipular 58kg de proteína por hora de trabalho, o que confere à operação

uma média de 1.218kg de proteínas manipuladas por dia, mas ainda assim a proposta considerou 3 postos de trabalho por saber que esse profissional tem outros afazeres, tais como temperar as proteínas, preparar grelhas para o forno combinado entre outras; e

g) as quantidades de lugares estão perfeitamente especificadas nos layouts enviados, sendo que no restaurante central e no DCC haverá um número maior do que o apontado pelo Edital, pois a GR se baseou nos espaços disponíveis e no número de refeições a serem servidas; já os lugares na unidade “Fazenda São Joaquim” estão abaixo do apontado no Edital, pois foi utilizado o mesmo racional entre espaço disponível X volume de refeição.

Por derradeiro, deve-se contrarrazoar um argumento que, se levado a ferro e fogo, implicaria em verdade na desclassificação da Proposta Técnica da EIXO. Trata-se do período de transição em que as operações serão feitas fora da área da cozinha, em face das obras de adequação e modernização que o concorrente vencedor deverá executar.

A solução da GR foi direta e objetiva: realizará a produção das refeições em sua unidade de produção, fará o transporte “a frio” e no local realizará o preparo final (aquecimento) para a distribuição.

Já a proposta da EIXO apresentou uma “quarteirização”, ou seja, faria a subcontratação do preparo de refeições, para então organizar a distribuição nos pontos de fornecimento dos dois sites (Fundação e Fazenda), durante o período das obras. Alegou em seu recurso que não seria vedada a subcontratação, pois se assim fosse a DD. Comissão “teria colocado no edital de forma explícita, porém não foi o que aconteceu”.

A leitura do Edital não é essa:

19. SUBCONTRATAÇÃO

19.1 Limites. 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. Para a adequação dos espaços, a Contratada deverá apresentar, previamente, para análise do corpo técnico da Fundação Butantan, o projeto básico/técnico dos serviços que serão executados. (grifos nossos)

Ou seja, é autorizada a subcontratação apenas para serviços de “lanchonete e cafeteria”, não se permitindo que subcontratados façam o fornecimento das refeições, ainda que no período de instalações provisórias durante a obra civil de reforma e adequação da cozinha. Esse item poderia até mesmo desclassificar a proposta da EIXO.

V – Conclusão

A GR é uma empresa que atua em todo o território nacional, com décadas de experiência e prática no fornecimento de refeições coletivas e/ou industriais, seja no mercado público ou privado, contando com mais de 25.000 colaboradores especializados, treinados e dedicados a esse ramo de atividade, os quais atendem clientes em diversos segmentos (empresarial, saúde, educação, eventos, offshore e setor de serviços), produzindo e fornecendo mais de 1 milhão de refeições por dia (Fonte: www.grsa.com.br). Trata-se de uma Companhia de grande porte que, afora nos números superlativos retro apontados, é reconhecida pela qualidade de seus serviços, pela motivação de suas equipes e pela perenidade na relação comercial com sua clientela.

A Nota obtida pela Proposta Técnica da GR reflete essa performance. A par disso, a Recorrida também apresentou o menor preço, razão pelo que, ao lado da eficiência técnica que irá ofertar à Fundação Butantan está também a maior economicidade do custo da contratação, o que fica patente na seguinte comparação:

Serviço	Preço GRSA	Preço Eixo	Diferença %
Desjejum	R\$ 9,79	R\$ 15,39	57%
Refeição	R\$ 23,63	R\$ 25,25	7%
Kit Lanche	R\$ 10,64	R\$ 11,88	12%
Refeição paciente	R\$ 23,63	R\$ 27,44	16%
Desjejum Paciente	R\$ 9,79	R\$ 13,76	41%
Desjejum Fazenda	R\$ 9,79	R\$ 15,39	57%
Refeição Fazenda	R\$ 32,72	R\$ 25,25	-23%

Total geral GRSA	R\$ 119.410.069,80
Total geral Eixo	R\$ 131.390.842,20

Diferença Geral	R\$ 11.980.772,40	10%
-----------------	-------------------	-----

A Proposta Técnica da GR está de acordo com os critérios objetivos determinados pelo Edital, assim como sua Habilitação foi feita dentro dos parâmetros e circunstâncias necessários para o fim a que se apresenta essa Concorrência. E, tal como demonstrado nas tabelas acima, o valor total do contrato proposta pela GR é 10% mais baixo do que o valor proposto pela Eixo.

Caminhando para o desfecho destas contrarrazões, é patente que as Recorrentes procuraram a todo custo, com suas elaboradas retóricas, desconstruir o fundamentado e motivado resultado que se materializou com a decisão da DD. Comissão: contratar a melhor técnica com o menor preço.

Fato é que a GR, ao elaborar sua proposta, observou atentamente os custos estimados (encargos diretos e indiretos) e o retorno econômico-financeiro almejado durante a execução do Contrato como um todo, diante dos dados fáticos avaliados por seus gestores comerciais e financeiros, sendo certo que o seu objetivo empresarial de lucro está plenamente delineado e assegurado, de modo a garantir a saúde financeira e técnico-operacional da contratação que se anuncia.

VI – Requerimento final

Isto posto, requer-se que seja negado provimento aos recursos das empresas COOK e EIXO, mantendo-se incólume a r. decisão da DD. Comissão que classificou a proposta da GR neste Concorrência do Instituto Butantan, reconhecendo sua inquestionável qualificação técnica para contratar o objeto licitado, o que representará não só a preservação da legalidade do ato, como especialmente sua finalidade em garantir o MENOR PREÇO com a TÉCNICA mais apurada, razão derradeira do certamente na defesa do interesse público.

É o que se REQUER e
P. deferimento.

São Paulo, 07 de Março de 2024.



GR SERVIÇOS E ALIMENTAÇÃO LTDA.

**SARA DE FÁTIMA GREGIO SOARES
PROCURADORA**

RG nº [REDACTED] / CPF nº [REDACTED]