

AO ILUSTRÍSSIMO SR. PREGOEIRO DO SETOR DE LICITAÇÕES PÚBLICAS

PREFEITURA MUNICIPAL DE VÁRZEA GRANDE/MT

PREGÃO PRESENCIAL Nº 10/2020

PROC. ADM Nº 666/109/2019

A empresa **FESTAS E ARTIGOS DE EPOCA LTDA**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº 37.486.867/0001-09, sediada na Rua Quarenta e Quatro, nº 09, bairro, Boa Esperança, CEP 78.068-505, Município Cuiabá/MT, neste ato representado pelo seu Procurador Sr. Juliano Lopes de Magalhães, CPF nº 940.425.431-20, vem apresentar **IMPUGNAÇÃO** frente ao edital já referenciado, pelos motivos de fato e direito.

Com propriedade que lhe é peculiar Marçal Justen Filho pondera que:

“A expressão “qualificação técnica” tem grande amplitude e significado. Em termos sumários, consiste no domínio de conhecimento e habilidades teóricas e práticas para execução do objeto a ser contratado. Isso abrange inclusive, a situação de regularidade em face de organismos encarregados de regular determinada profissão.” (grifo nosso)

A exigência do certificado de vistoria veicular (CVV), declaração da licitante dando ciência e cumprimento das normas da RDC nº216/2004 (ANVISA), assim como a DILIGENCIA DE VISTORIA, da sede da licitante declarada vencedora, não limita ou restringe a participação da presente licitação, pelo contrário traz segurança a CONTRATANTE, pois toda empresa séria que trabalhe com alimentação, cumpre com as legislações sanitárias vigentes, para procedimentos peculiares, como a manipulação, manutenção dos insumos em refrigeração/temperatura adequada, transporte térmico especial, seleção de matéria prima, preparação dos alimentos sob o risco de se tornarem inaptos ao consumo humano.

Imagine a seguinte situação hipotética: uma empresa que não cumpre as normas da RDC nº216/2004 (ANVISA), e não possui veículo apropriado para o transporte, participa e ganha uma disputa licitatória para fornecimento de refeições, a vencedora, contudo, não atende as normas da legislação sanitária, já que o dono produz as refeições em sua própria residência. Ora, a Anvisa possui normas de vigilância sanitária, que precisam ser seguidas, e que provavelmente não estão sendo observadas, já que não haverá VISTORIA, a sede da licitante declarada vencedora.

Essa empresa apresentou uma boa proposta e venceu o certame porque não havia a exigência do CVV dos veículos de transporte, declaração e VISTORIA afim da comprovação de cumprimento das normas de legislação sanitária no edital. No entanto, como tais exigências são imprescindíveis para quem lida com alimentos, essa empresa pode ser desqualificada no aspecto jurídico da avaliação.

O ideal, portanto, é que faça a exigência para os licitantes que tenham interesse em participar do certame estabelecendo assim no edital a obrigatoriedade de apresentação dos itens mencionados, evitando que situações excepcionais como esta ocorram.

I - DA TEMPESTIVIDADE DO PEDIDO DE IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

3. DOS ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

3.1. Conforme previsto no Art. 12 do Dec. nº 3.555/00, até **02 (dois)** úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar **esclarecimentos**, providências ou **impugnar** o ato convocatório do pregão, devendo fazê-lo por escrito, dirigidas ao pregoeiro, o qual deverá ser protocolado no Setor de Licitações da PMVG, sito a Av. Castelo Branco, 2.500 – Bairro Água Limpa – Várzea Grande/MT, nos dias úteis das 12h00min às 17h00min.

II – DOS FATOS

Analisando de forma pormenorizada os itens contidos no edital de licitação ora em análise, especialmente o item “13.9 – Qualificação Técnica”, a Impugnante detectou que o dito edital não contemplou algumas documentações exigidas das empresas licitantes que exercem atividades de elaboração, manipulação de alimentação preparada pronta para consumo e transporte.

III.I – DA INEXISTENCIA DAS SEGUINTE EXIGENCIAS A DOCUMENTAÇÃO RELATIVA A QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- a) Declaração de que tem ciência e cumpre as normas contidas na resolução RDC N° 216 de 15 setembro de 2004, observando os aspectos de **instalações; Higienização de instalações, manejo dos resíduos, preparação de alimento, armazenamento e transporte do alimento preparado.**
- b) **DILIGÊNCIA**, com a finalidade de proceder à **vistoria na Sede da empresa**, quando será verificado as condições sanitárias do atendimento da LICITANTE aos seguintes requisitos, previstos na RDC n.º 216/2004 e mencionados na declaração acima.
- c) Ausência da exigência da Licença sanitária de Vistoria veicular (CVV) dos veículos de transporte dos alimentos e bebidas, emitidos pela vigilância sanitária.

Tendo em vista que a licitação visa à contratação de empresa especializada no serviço de fornecimento de refeições preparadas, de qualidade contemplando as três principais refeições (desjejum, almoço e jantar), aos servidores da Prefeitura Municipal de Várzea Grande/MT, se faz necessário que as empresas licitantes que serão contratadas, apresentem tal exigência, na Qualificação Técnica, evitando com isso que a CONTRATANTE, fique vulnerável e a mercê de empresas AVENTUREIRAS, que não atendam as normas da RDC nº 216/2004 (ANVISA) e despreparadas para a prestação do serviço, no aspecto técnico almejado pelas normas de vigilância sanitária e boas práticas de fabricação.

Para melhor entendimento, segue exemplos de outros editais com a exigência referida:

10.4. RELATIVA À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

14.4.3. Alvará Sanitário expedido pela Vigilância Sanitária do Município sede da licitante.

14.4.4. Comprovação de possuir em seu quadro empregado, sócio ou prestados de serviço, que seja profissional de nível superior em nutrição

14.4.5. A comprovação a ser realizada através de contrato de trabalho e/ou carteira de trabalho, contrato de prestação de serviços ou contrato social da empresa.

14.4.6. Declaração do próprio licitante de que tem ciência e está sujeito as normas contidas na Resolução - RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, expedida pela ANVISA - Agência de Vigilância Sanitária, conforme anexo informado no instrumento Convocatório, notadamente nos aspectos de instalações; Higienização de instalações, manejo dos resíduos, preparação de alimento, armazenamento e transporte do alimento preparado.

13. DA VISTORIA

13.1. Após declarada LICITANTE HABILITADA, o SEBRAE/MT, através do Pregoeiro e Equipe de Apoio, acompanhados de consultor especializado, realizará DILIGÊNCIA, com a finalidade de proceder vistoria na Sede da empresa, quando será verificado as condições sanitárias do atendimento da LICITANTE aos seguintes requisitos, previstos na RDC n.º 216/2004:

12.1.4. Instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável, sem rachaduras, trincas, goteiras, infiltrações, bolores, descascamentos e outros de forma a não transmitir contaminantes aos alimentos;

12.1.5. O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações (recebimento da matéria-prima, ingredientes, etc; armazenamento da matéria-prima, ingredientes, etc; preparo e manipulação de alimentos crus; preparo e manipulação de alimentos não crus). Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios comprovadamente eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada;

12.1.6. As portas e as janelas devem ser ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático, assim como as aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação dos alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas;

12.1.7. As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem possuir dispositivo que permita o fechamento da grelha;

12.1.8. Nas áreas internas e externas não é permitida a presença de animais, ainda que domésticos;

- 12.1.9. As instalações elétricas devem ser embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes
- 12.1.10. A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos;
- 12.1.11. As instalações sanitárias e vestiários não devem comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação;
- 12.1.12. As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar suprida de produtos destinados à higiene pessoal, tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para a secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual;
- 12.1.13. Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene nas mãos na área de manipulação, em posição estratégica em relação ao fluxo de preparo dos alimentos. Devem possuir sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para a secagem das mãos e coletor de papel acionado sem contato manual;
- 12.1.14. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e serem resistentes a corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção;
- 12.1.15. As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, distribuição e exposição devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos;
- 12.1.16. Veículo de transporte dotado de refrigeração apropriada para armazenamento e transporte de alimento preparado, com cobertura para proteção da carga, sendo que não deverá ser utilizado para transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado, em atendimento ao subitem 4.9 da RDC 216/2004;
- 13.2. Para a devida adjudicação, homologação e assinatura do contrato deverá a empresa vencedora atender a no mínimo 80% (oitenta por cento) dos requisitos acima relacionados. Caso não atenda ao percentual mínimo exigido, a empresa licitante, será declarada **INABILITADA** em razão da emissão de declaração falsa, e neste caso poderá ser convocada a 2ª classificada na proposta de preço, que após a devida habilitação, sujeitar-se-á as mesmas condições previstas no item acima. E assim sucessivamente até o atendimento aos requisitos acima.
- 13.3. Após a vistoria acima prevista, e tendo sido preenchidos os requisitos mínimos, a empresa vencedora terá o objeto do presente certame homologado e adjudicado a seu favor.

A dita comissão deixa de citar que o transporte destas refeições, deve atender as normas vigentes da vigilância sanitária, deixando de solicitar com isso a exigência relevante de certificado de vistoria dos transportes na documentação comprobatória, de Qualificação Técnica, no qual deveria solicitar a comprovação de que a empresa licitante possui transporte adequado para execução do serviço, dentro das normas de vigilância sanitária.

Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração das refeições/produto.

Tendo em vista que a licitação visa fornecimento de refeições, se faz necessário a exigência na **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA** de que na assinatura do contrato, a **CONTRATADA** deverá apresentar certificado ou declaração sanitária referente a vistoria dos veículos para transporte das refeições, pois conforme o objeto desta licitação consiste em contratação de empresa especializada em prestação de serviço de alimentação preparada.

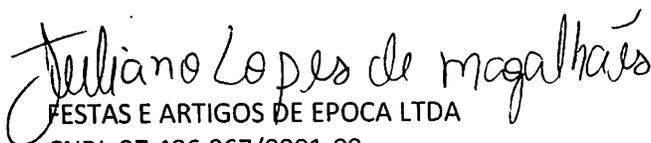
Devido à pandemia causada pelo COVID19 (novo coronavírus), o mundo passa por uma transformação, onde mais do que nunca cumprir com as normas sanitárias é de extrema importância para se evitar a disseminação e propagação do vírus, apesar de que não há evidências de que o novo coronavírus seja transmitido por alimentos, empresas do ramo alimentício manipulam muitos materiais. O vírus pode se manter ativo em superfícies não higienizadas – como embalagens de alimentos – por até 72h (em plástico e inox) ou 24h (no papelão). Superfícies que foram contaminadas por portadores do vírus podem então ser mais uma fonte de disseminação. Entretanto, assumindo o princípio da precaução, a OMS publicou algumas recomendações relativas às boas práticas de higiene e segurança alimentar. As principais recomendações relativas ao pré preparo, preparo, transporte e o consumo de alimentos de acordo as boas práticas de higiene e saúde para reduzir a velocidade de avanço do vírus. Tais exigências se tornam necessárias, a fim de assegurar uma contratação com segurança visando à qualidade e saúde dos comensais.

II - DOS PEDIDOS

Diante de todo o exposto, requer e espera meticulosa atenção de V.Sa. para acolher as alegações trazidas a lume e seja a presente **IMPUGNAÇÃO**, recebida, apreciada e julgada procedente, com efeito para que seja incluso na Qualificação Técnica:

- a) Declaração da própria licitante de que tem ciência e cumpre as normas contidas na resolução RDC N° 216 de 15 setembro de 2004, observando os aspectos de instalações; Higienização de instalações, manejo dos resíduos, preparação de alimento, armazenamento e transporte do alimento preparado.
- b) **DILIGÊNCIA**, da licitante declarada vencedora, com a finalidade de proceder à **vistoria na Sede da empresa**, quando serão verificadas as condições sanitárias do atendimento da LICITANTE aos seguintes requisitos, previstos na RDC n.º 216/2004 (ANVISA).
- c) Exigência de Licença sanitária de Vistoria veicular (CVV) dos veículos de transporte dos alimentos e bebidas, emitidos pela vigilância sanitária, da licitante declarada vencedora.

Nestes termos, pede-se deferimento.


FESTAS E ARTIGOS DE EPOCA LTDA
CNPJ: 37.486.867/0001-09
Juliano Lopes de Magalhães
Representante Legal
CPF: 940.425.431-20

Cuiabá/MT, 22 de junho de 2020