

A ILUSTRE Sr^a **MARÍLIA BARBOSA BENETTI FLOR PREGOEIRA** DA PREFEITURA
MUNICIPAL DE VARZEA GRANDE - MT

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 35/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1004709/2024

ASSUNTO: SOLICITAÇÃO DE REANÁLISE PRÉVIA, em TUTELA ANTECIPADA DE URGENCIA.

A Empresa **REFEIÇÕES NORTE SUL LTDA**, inscrita no CNPJ nº. 97.531.702/0001-33, localizada à Rua Joaquim Martins de Siquera, nº 203, Boa Esperança, Cuiabá/MT, CEP: 78.068-484, por intermédio de seu representante legal, a Sr^a **ZAIDE MARIA NECKEL**, portadora da Cédula de Identidade nº 6039494197 SSP/RS e do CPF nº. 466.448.650-20, vem por intermédio do presente dispositivo, **SOLICITAR RECONSIDERAÇÃO AO RELATÓRIO DE VISTORIA** em observância ao edital em apreço conforme disposições de fato e de direito a seguir expostas:

1. DO C A B I M E N T O

No que concerne a Tutela Antecipada, trata-se de matéria inerente ao direito processual civil tendo natureza subsidiária em relação à processualidade administrativa, esta possibilidade está expressamente consignada nos termos de seu **Art. 300**, que possibilita a aplicação subsidiária aos processos administrativos quando preenchidos os pressupostos legais como, por exemplo, prova inequívoca e perigo de dano irreparável, tornando direito subjetivo da parte obter a providência, não restando à autoridade nenhuma discricionariedade.

No tocante a Reconsideração como meio de defesa do Administrado, temos a observar que usando subsidiariamente a inteligência da Lei 14.133/21, o instrumento

“Pedido de Reconsideração” destina-se a coibir a interpretação literal e restritiva do dispositivo legal, evitando a macula de princípios constitucionais.

Note que o Pedido de Reconsideração deriva do Direito de Petição estabelecido no **art. 5º, XXXIV da CF 88**, podendo tal instrumento prestar-se a fins diversos e ter cabimento para hipóteses distintas, como disciplina do **art. 169 da Lei 14.133/21**, combinado a depender da situação em que for aplicado e da lei que rege a matéria com as Súmulas **346 e 427** do egrégio SUPREMO TRIBUNAL FEDERAL, pelas razões de fato e de Direito expostas a seguir.

A respeito o Ministro Alexandre de Moraes assim define o direito de petição:

“O direito de petição possui eficácia constitucional, obrigando as autoridades públicas endereçadas ao recebimento, ao exame e, se necessário for, à resposta em prazo razoável, sob pena de configurar-se violação ao direito líquido e certo do peticionário, sanável por intermédio de mandado de segurança.”
(Grifamos)

Demonstrado o cabimento do presente pedido de reconsideração, de rigor seu conhecimento.

2. DOS FATOS

O Município de Várzea Grande, por intermédio da Secretaria Municipal de Administração, abriu procedimento licitatório - na modalidade Pregão Eletrônico, tendo como critério de julgamento o MENOR PREÇO POR LOTE, cujo objeto trata-se de **“Registro de preços para futura e eventual CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PREPARADAS, DE QUALIDADE, CONTEMPLANDO AS TRÊS PRINCIPAIS REFEIÇÕES DIÁRIAS, SENDO ELAS DESJEJUM, ALMOÇO E JANTAR, PARA ATENDIMENTO AOS PROGRAMAS SOCIOASSISTENCIAIS E AOS SERVIDORES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE VÁRZEA GRANDE - MT”**.

A REFEIÇÕES NORTE SUL LTDA, buscou sua participação no processo supramencionado, logrando êxito na fase de lances com valor total **R\$ 6.989.467,60** (Seis

milhões, novecentos e oitenta e nove mil, quatrocentos e sessenta e sete reais e sessenta centavos), sendo declarada "VENCEDORA PROVISÓRIA DO CERTAME", em 21/03/2025 10:01:21. Em análise dos requisitos formais, esta Requerente veio a ser INABILITADA sob a seguinte justificativa "NÃO atendeu ao percentual mínimo (85%) estabelecido no item 13.3.24" conforme relatório de visita técnica.

Nesse contexto o presente Pedido elenca questão pontual que vicia a contratação do objeto, e colocam em risco a continuidade do procedimento antes da apreciação com posterior saneamento da questão trazida conforme determinações legais impostas pela NLL 14.133/21, os entendimentos doutrinários e jurisprudenciais ao caso concreto, como será demonstrado a seguir.

3. DO DIREITO

3.1. DO POSSIVEL DESCUMPRIMENTO DE EXIGÊNCIAS RELATIVAS À 13.3.24 CONFORME RELATÓRIO DE VISTORIA

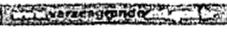
A vistoria tem por objetivo dar ao órgão licitante a certeza e a comprovação de que todos os licitantes detêm condições adequadas de execução satisfatória do objeto licitado e, via de consequência, evitando-se futuras alegações de desconhecimento das características dos bens licitados, resguardando a Entidade de possíveis inexecuções contratuais.

Assim, a despeito das possíveis benesses em prol da gestão da coisa pública, o estabelecimento desatento do instituto da vistoria técnica sem as devidas ressalvas, pode ter um efeito contraproducente, ensejando a adoção de medidas preventivas.

Em síntese, frisamos que a medida consignada ao "RELATÓRIO DE VISTORIA", resultou na INABILITAÇÃO desta Requerente baseada em meras formalidades violando os princípios da proporcionalidade, legalidade e isonomia. Destacamos que a transparência e a igualdade de condições são cruciais para garantir a justiça e a legalidade nos processos, evitando favorecimentos.

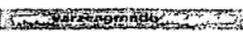
É crucial analisar os critérios utilizados no relatório para determinar se há viés ou tratamento desigual. Observe que o "RELATÓRIO DE VISTORIA" elenca questões de fácil saneamento, vejamos:

Requisitos elencados no 1º Retificação ao Termo de Referência nº 18/2024		Atende	
		Sim (%)	Não (%)
1	13.3.12. 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:	30%	70%
Obs.:	Foi constatado que alguns revestimentos das instalações não são lisos, havendo locais com trincas. Além disso, partes do teto apresentam sinais de goteiras ou infiltrações.		
2	13.3.13. O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações (recebimento e 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:	70%	30%


 Av. Castelo Branco - Paço Municipal, nº 2.500 - Várzea Grande/MT - Brasil - CEP: 78.125-700



Obs.:	A área da produção e armazenamento está separado adequadamente, porém o local de recebimento dos alimentos encontra-se próximo à área de lavagem de utensílios que se encontram em condições de higiene precária e com a estrutura inadequadas (grelha aberta, muitas rachaduras e pisos quebrados) conforme fotos em anexo.		
3	13.3.14. 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. Inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas.	10%	90%
Obs.:	A única porta de fechamento automático encontrada foi a da entrada da cozinha, no entanto, a vedação não está completamente eficiente, pois foram observadas moscas em alguns locais, indicando possíveis falhas na barreira contra vetores e pragas urbanas		
4	13.3.15. 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.	10%	90%
Obs.:	Foi constatado que o sistema de água corrente apresenta falhas (algumas torneiras danificadas) e os ralos da instalação não possuem dispositivos que permitam o fechamento das grelhas		
5	13.3.16. Nas áreas internas e externas não será permitida a presença de animais, ainda que domésticos:	100%	
6	13.3.17. As instalações elétricas devem ser embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes:	65%	35%
Obs.:	Foram identificadas instalações elétricas desprotegidas		
7	13.3.18. A ventilação deve garantir a renovação do ar e manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pó, partículas em suspensão, condensação de vapores	100%	


 Av. Castelo Branco - Paço Municipal, nº 2.500 - Várzea Grande/MT - Brasil - CEP: 78.125-700



Obs.:	A área da produção e armazenamento está separado adequadamente, porém o local de recebimento dos alimentos encontra-se próximo à área de lavagem de utensílios que se encontram em condições de higiene precária e com a estrutura inadequadas (greiha aberta, muitas rachaduras e pisos quebrados) conforme fotos em anexo.		
3	13.3.14. 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, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas:	10%	90%
Obs.:	A única porta de fechamento automático encontrada foi a da entrada da cozinha, no entanto, a vedação não está completamente eficiente, pois foram observadas moscas em alguns locais, indicando possíveis falhas na barreira contra vetores e pragas urbanas		
4	13.3.15. 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.	10%	90%
Obs.:	Foi constatado que o sistema de água corrente apresenta falhas (algumas torneiras danificadas) e os ralos da instalação não possuem dispositivos que permitam o fechamento das grelhas		
5	13.3.16. Nas áreas internas e externas não será permitida a presença de animais, ainda que domésticos:	100%	
6	13.3.17. As instalações elétricas devem ser embutidas ou protegidas em tubulações externas e integras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes:	65%	35%
Obs.:	Foram identificadas instalações elétricas desprotegidas		

9	13.3.20. 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:	5%	95%
Obs.:	As instalações sanitárias encontravam-se sujas, sem produtos adequados para assepsia dos funcionários (falta de papel higiênico, sabonete líquido inodoro, toalha de papel não reciclado) ausência de lixeira com tampa e acionamento a pedal.		
10	13.3.21. 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:	35%	65%
Obs.:	Apesar de existir lavatórios em locais de manipulação e produção, foi constatado presença de duas torneiras quebradas que não salam água, além dos sabonetes não serem inodoro (sabonete líquido verde com cheiro)		
11	13.3.22. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem de sabores aos	30%	70%

Av. Castelo Branco - Paço Municipal, nº 2.500 - Várzea Grande/MT - Brasil - CEP: 78.125-700



		SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO SUPERINTENDENCIA DE LICITAÇÃO	
PROC. ADM. N. 1004709/2024		PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 35/2024	
	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:		
Obs.:	Alguns equipamentos (logão, freezer, geladeira) e móveis (bancadas) em contato direto com os alimentos apresentam sinais de corrosão (ferrugem) e mal estado de conservação, a maioria dos utensílios apresentam conservação inadequada (painéis amassados e desgaste de uso)		

Observe que relatório supracitado destoa do princípio da razoabilidade, uma vez que as questões apontadas não são fatos é impeditivo para a sua habilitação, na medida que se trata de vícios saneáveis, bastando apenas a concessão de prazo para que sejam realizadas intervenções estruturais, proporcionando a customização e a Adaptação para atender a necessidades específicas do edital.

É fato irrefutável que os apontamentos elencados no relatório de vistoria técnica que 'fogem' ao caráter isonômico o que pode indicar discriminação ou falta de imparcialidade. Isso pode se manifestar em critérios de avaliação injustos, aplicação desigual de normas ou favorecimento, excessivo rigor e formalismo no exagerado na avaliação.

Não se pode perder de vista que a finalidade da licitação é a escolha da contratação mais vantajosa para a Administração Pública e, para atingi-la, não pode o administrador ater-se a rigorismos formais exacerbados, a ponto de afastar possíveis interessados do certame, o que limitaria a competição e, por conseguinte, reduziria as oportunidades de escolha para a contratação.

Ora, é evidente que se trata de obrigação do agente administrativo agir com diligência, além do que, garantir que a supremacia do interesse público seja preservada enquanto pilares que sustentam toda atividade da Administração Pública, onde as ações praticadas pelos servidores públicos devem ser necessariamente e absolutamente voltadas para o interesse da Administração Pública, ou seja, interesse da Sociedade.

Sobre o tema, Lei nº 14.133/2021, a qual, em seu art. 5º estipula o objetivo das licitações públicas, *in verbis*:

Art. 5º Na aplicação desta Lei, serão observados os princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da eficiência, do interesse público, da probidade administrativa, da igualdade, do planejamento, da transparência, da eficácia, da segregação de funções, da motivação, da vinculação ao edital, do julgamento objetivo, da segurança jurídica, da razoabilidade, da competitividade, da proporcionalidade, da celeridade, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável, assim como as disposições do Decreto-Lei nº 4.657, de 4 de setembro de 1942 (Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro).

Na mesma esteira visando o fiel cumprimento dos Princípios da Legalidade, Razoabilidade e dos demais Princípios correlatos, as normas que regem o procedimento licitatório, conforme preconiza o artigo 9º da Lei nº 14.133/21, *in verbis*:

Art. 9º É vedado ao agente público designado para atuar na área de licitações e contratos, ressalvados os casos previstos em lei:

I - Admitir, prever, incluir ou tolerar, nos atos que praticar, situações que:

a) comprometam, restrinjam ou frustrem o caráter competitivo do processo licitatório, inclusive nos casos de participação de sociedades cooperativas;

b) estabeleçam preferências ou distinções em razão da naturalidade, da sede ou do domicílio dos licitantes;

c) sejam impertinentes ou irrelevantes para o objeto específico do contrato;

II - Estabelecer tratamento diferenciado de natureza comercial, legal, trabalhista, previdenciária ou

qualquer outra entre empresas brasileiras e estrangeiras, inclusive no que se refere a moeda, modalidade e local de pagamento, mesmo quando envolvido financiamento de agência internacional; (...)

É fato indiscutível que a situação atual deve acarretar, portanto, a reanálise aos critérios adotados, em submissão aos princípios da legalidade, razoabilidade e eficiência administrativa, uma vez que as demais exigências constantes no edital foram cumpridas, em estrita observância aos termos da Lei nº 14.133/21.

4. DOS PEDIDOS

Diante do exposto, requer-se o **CONHECIMENTO** do presente Pleito a fim de que afaste qualquer ilegalidade que possa macular tal procedimento licitatório, devendo todos os pedidos serem acolhidos *in totum*:

1. Requer-se que o presente **PEDIDO DE RECONSIDERAÇÃO** seja **CONHECIDO** e **PROVIDO**, especialmente no que tange o item 13.3.23.
2. Que seja **CONCEDIDO prazo de 15 dias** corridos para realização das adequações necessárias e regularização dos apontamentos elencados no **RELATORIO DE VISTORIA**.
3. Pleiteia-se, ainda, não sendo este o entendimento desta Pregoeira, desde já, que a presente instrumento seja encaminhada para análise de legalidade pela Controladoria Geral do Município.

Nesses Termos,

Pede Deferimento.

Cuiabá-MT, 14 de abril de 2025.


REFEIÇÕES NORTE SUL LTDA
CNPJ: 97.531.702/0001-33
ZAIDE MARIA NECKEL