

A

Comissão Permanente de Licitação/PRA/UFPB - UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO

Processo Administrativo nº23074.042558/2024-54.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2024.

**MCP REFEIÇÕES LTDA.** "EM RECUPERAÇÃO JUDICIAL" (a "NutriHouse"), pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 06.088.039/0001-99, com sede na Avenida Doutor Júlio Maranhão, 1210, Guararapes, Jaboatão dos Guararapes/PE, CEP 54.325-440, por sua sócia e administradora, DELMA DE LIMA SOARES PEDROSA, portadora da cédula de identidade nº 3.053.301 SSP/PE, inscrita no CPF/MF sob o nº 493.615.464.49, ao final assinada, vem, respeitosamente, perante V.Sa., IMPUGNAR o PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2024 - Processo Administrativo nº23074.042558/2024-54 pelas razões e argumentações demonstradas a seguir:

#### 1.BREVE RESUMO

Por intermédio da análise minuciosa do edital observamos alguns vícios que podem caracterizar uma limitação aos direitos constitucionais, o que poderia promover O afastamento de uma contratação mais vantajosa pelo simples fato de existir um erro formal constitui uma verdadeira violação à ordem jurídica, em especial aos princípios da competitividade, da economicidade e da razoabilidade e proporcionalidade, bem como da eficiência, afastando-se uma contratação mais vantajosa e onerando os cofres públicos sem qualquer necessidade.

MARÇAL JUSTEM FILHO, em Comentários à lei de licitações e contratos administrativos, 13. ed, p. 76, ao tratar do princípio da proporcionalidade ensina, *in verbis*:

*"O princípio da proporcionalidade restringe o exercício das competências públicas, proibindo o excesso. A medida limite é a salvaguarda dos interesses públicos e privados em jogo. Incumbe ao Estado adotar a medida menos danosa possível, através da compatibilização entre os interesses sacrificados e aqueles que se pretende proteger. Os princípios da proporcionalidade e da razoabilidade acarretam a impossibilidade de impor consequências de severidade incompatível com a irrelevância de defeitos. Sob esse ângulo, as exigências da lei ou do Edital devem ser interpretadas como instrumentais."*

Temos, assim, que um simples erro formal, passível de correção, por parte da licitante não pode ser motivo suficiente de inabilitação do concorrente.

## **2. DAS RAZÕES DA IMPUGNAÇÃO.**

O presente instrumento pretende afastar do presente procedimento de Pregão, critérios e exigências editalícias que impossibilitam algumas empresas de poderem concorrer em igualdade de condições.

A fase de habilitação em processos licitatórios é crucial para garantir a igualdade de condições entre os participantes. [De acordo com a Lei nº 14.133/2021, que rege as licitações e contratos administrativos no Brasil, a fase de habilitação verifica se os licitantes atendem aos requisitos necessários para a execução do contrato<sup>12</sup>.](#)

A igualdade na fase de habilitação é assegurada por meio de critérios objetivos e transparentes, que devem ser claramente definidos no edital. [Esses critérios incluem a habilitação jurídica, técnica, fiscal, social, trabalhista e econômico-financeira<sup>2</sup>.](#) O objetivo é garantir que todos os licitantes tenham as mesmas oportunidades e que a seleção seja feita com base em mérito e capacidade técnica, sem discriminação.

### **2.1. DAS IRREGULARIDADES APRESENTADAS NO EDITAL QUANTO ASEXIGÊNCIAS PARA A QUALIFICAÇÃO E CAPACIDADES TÉCNICA DA EMPRESA.**

Nas páginas 66 e 67 do Termo de Referência, anexo ao Edital, em seus itens a seguir descritos, exige-se:

8.32. Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitidos pelo Conselho Regional de Nutricionistas.

8.32.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

8.32.1.1. Execução de serviços de preparo e distribuição de refeições, por um período não inferior a 2 (dois) anos, com quantitativo de pelo menos 50% do número de refeições estimadas no grupo pertinente.

8.32.1.2. Apresentação de no mínimo um atestado de capacidade técnica devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas.

8.32.1.3. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

8.32.1.4. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

8.32.1.5. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

8.32.1.6. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

8.32.2. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

8.33. Quadro quantitativo de mão de obra proposto para a execução dos serviços contendo, no mínimo: função, quantidade, qualificação mínima, experiência exigida e escala de trabalho.

8.34. Lista de equipamentos e utensílios necessários para a execução dos serviços contendo, no mínimo: descrição e quantidades.

8.35. Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados dos contratos aos quais foram utilizados na comprovação de aptidão para execução de serviço.

8.36. Projeto arquitetônico do Restaurante Universitário com memorial descritivo das soluções adotadas ao processo produtivo, de modo a atender os requisitos da Vigilância Sanitária.

Observa-se que no elenco dos itens acima descritos, extraídos do Edital, existem alguns requisitos discrepantes e que fere o princípio da proporcionalidade.

MARÇAL JUSTEM FILHO, em Comentários à lei de licitações e contratos administrativos, 13. ed, p. 76, ao tratar do princípio da proporcionalidade ensina, *in verbis*:

*"O princípio da proporcionalidade restringe o exercício das competências públicas, proibindo o excesso. A medida limite é a salvaguarda dos interesses públicos e privados em jogo. Incumbe ao Estado adotar a medida menos danosa possível, através da compatibilização entre os interesses sacrificados e aqueles que se pretende proteger. Os princípios da proporcionalidade e da razoabilidade acarretam a impossibilidade de impor consequências de severidade incompatível com a irrelevância de defeitos. Sob esse ângulo, as exigências da lei ou do Edital devem ser interpretadas como instrumentais."*

Temos, assim, em nosso entendimento, demonstrados nos itens destacados, as seguintes exigências restritivas:

8.33. Quadro quantitativo de mão de obra proposto para a execução dos serviços contendo, no mínimo: função, quantidade, qualificação mínima, experiência exigida e escala de trabalho.

**Como se estabelecer um quadro quantitativo de mão de obra sem qualquer indicativo mínimo do edital? Quantos profissionais deveremos apresentar para atender a essa exigência?**

8.34. Lista de equipamentos e utensílios necessários para a execução dos serviços contendo, no mínimo: descrição e quantidades.

**O mesmo raciocínio da questão anterior, se aplica a esta. Como mensurar os equipamentos e utensílios necessários?**

8.35. Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados dos contratos aos quais foram utilizados na comprovação de aptidão para execução de serviço.

8.36. Projeto arquitetônico do Restaurante Universitário com memorial descritivo das soluções adotadas ao processo produtivo, de modo a atender os requisitos da Vigilância Sanitária.

**Vê-se, assim, que o Edital ora impugnado estabelece, dentre os requisitos de habilitação técnica, que a licitante apresente Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados e Projeto Arquitetônico do Restaurante Universitário.**

**Observe-se, todavia, que a Lei 14.133/2021, em seu art. 62, II, e 63, que trata da documentação relativa à habilitação, determina, de forma taxativa e exaustiva, que poderá ser exigido dos interessados apenas a documentação relativa à:**

Assim, não estando incluída, a exigência referida no subitem 8.35 e 8.36 do Termo de Referência, em nenhuma das categorias acima indicadas, não poderia configurar requisito para habilitação das licitantes, por expressa violação à norma legal.

Destarte, considerando que a relação de documentos indicada no referido dispositivo legal é exaustiva, e que não compreende a exigência contida no item 8.35 e 8.36 do Termo de Referência, apresenta-se ilegal referido item editalício, devendo ser suprimido para fins de atendimento às normas editalícias.

Demais disso, o art. 9º, I, "a", da Lei de Licitações, orienta ainda que a exegese das normas disciplinadoras das licitações deverá sempre ser realizada objetivando a AMPLIAÇÃO DA DISPUTA ENTRE OS INTERESSADOS, 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; (Grifou-se)

Resta claro, portanto, que a Administração Pública deverá, sempre, buscar aumentar a competição entre os interessados em lhe fornecer bens ou serviços, seja ao elaborar as regras do procedimento licitatório, ao interpretar suas normas disciplinadoras ou ao elaborar o próprio edital, o que, infelizmente, não se verificou no presente certame, como acima demonstrado.

### 3. DO PEDIDO.

Ante todo o exposto, a MCP REFEIÇÕES LTDA, requer da douta Comissão de Licitação, seja o presente instrumento de impugnação recebido e processado na forma da Lei, para que, na hipótese de não ser considerado, seja o mesmo informado e encaminhado à instância superior, onde se espera seu conhecimento e provimento, para os fins de corrigir o Edital PREGÃO ELETRÔNICO N° 03/2024 - Processo Administrativo n°23074.042558/2024-54, nos erros apontados no presente documento.

Termos em que,  
Pede deferimento.

Jaboatão dos Guararapes/PE, 13 de agosto de 2024.

**DELMA DE  
LIMA SOARES  
PEDROSA:4936  
1546449**

Assinado de forma  
digital por DELMA DE  
LIMA SOARES  
PEDROSA:49361546449  
Dados: 2024.08.13  
21:34:40 -03'00'

**MCP REFEIÇÕES LTDA. "EM RECUPERAÇÃO JUDICIAL"**  
DELMA DE LIMA SOARES PEDROSA



## MANIFESTAÇÃO À IMPUGNAÇÃO

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2024-UFPB**

**PREGOEIRA: BÁRBARA PRISCILA MOREIRA DE MELO**

**EMPRESA IMPUGNANTE: MCP REFEIÇÕES LTDA. “EM RECUPERAÇÃO JUDICIAL” (“NUTRIHOUSE”), INSCRITA NO CNPJ/MF SOB O Nº 06.088.039/0001-99**

**OBJETO: PRESTAÇÃO DO SERVIÇO DE PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES VISANDO ATENDER OS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA – UFPB**

**PROCESSO ELETRÔNICO (SIPAC): 23074.042558/2024-54**

A empresa interpõe IMPUGNAÇÃO ao Edital do PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2024-UFPB alegando existência de critérios e exigências editalícias que impossibilitam algumas empresas de poderem concorrer em igualdade de condições, conforme as razões apresentadas nos autos (aqui resumidas), analisadas e respondidas por esta Pregoeira, juntamente à Equipe de Planejamento da Contratação, com fundamento na Lei, na Doutrina e na Jurisprudência:

### **I - DAS RAZÕES APRESENTADAS PELA EMPRESA**

#### **1. Da tempestividade do pedido de Impugnação**

A referida impugnação foi apresentada dentro do prazo estipulado no art. 164 da Lei 14.133/21 e através dos meios indicados no item 13.3 do Edital, caracterizando assim as condições que propiciam sua análise.

#### **2. Da argumentação do pedido de Impugnação**

Quanto à razão de contestação, segue texto abaixo (extraído de documentação enviada por e-mail e anexado ao processo eletrônico):

##### **a) Exigências restritivas**

“Temos, assim, em nosso entendimento, demonstrados nos itens destacados, as seguintes exigências restritivas:

8.33. Quadro quantitativo de mão de obra proposto para a execução dos serviços contendo, no mínimo: função, quantidade, qualificação mínima, experiência exigida e escala de trabalho.

Como se estabelecer um quadro quantitativo de mão de obra sem qualquer indicativo mínimo do edital? Quantos profissionais deveremos apresentar para atender a essa exigência?

8.34. Lista de equipamentos e utensílios necessários para a execução dos serviços contendo, no mínimo: descrição e quantidades.

O mesmo raciocínio da questão anterior, se aplica a esta. Como mensurar os equipamentos e utensílios necessários?

8.35. Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados dos contratos aos quais foram utilizados na comprovação de aptidão para execução de serviço.

8.36. Projeto arquitetônico do Restaurante Universitário com memorial descritivo das soluções adotadas ao processo produtivo, de modo a atender os requisitos da Vigilância Sanitária.

Vê-se, assim, que o Edital ora impugnado estabelece, dentre os requisitos de habilitação técnica, que a licitante apresente Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados e Projeto Arquitetônico do Restaurante Universitário.

Destarte, considerando que a relação de documentos indicada no referido dispositivo legal é exaustiva, e que não compreende a exigência contida no item 8.35 e 8.36 do Termo de Referência, apresenta-se ilegal referido item editalício, devendo ser suprimido para fins de atendimento às normas editalícias.”

## **II. DA ANÁLISE SOBRE EXIGÊNCIAS QUE RESTRINGEM A COMPETIÇÃO**

### **1. Quanto às exigências restritivas**

a) Sobre item 8.33. do Termo de Referência - A exigência do quadro de pessoal na fase de habilitação garante que a empresa licitante possua a capacidade técnica e operacional necessária para executar o contrato de forma eficiente. Essa medida permite que a Administração verifique se a empresa tem recursos humanos adequados para prestar o serviço, assegurando o cumprimento das normas legais e sanitárias. Além disso, ajuda a garantir que os custos da proposta estejam corretamente dimensionados, evitando problemas futuros na execução do contrato e garantindo a qualidade do serviço.

b) Sobre item 8.34. do Termo de Referência - A apresentação da lista de equipamentos e utensílios na fase de habilitação é crucial para assegurar que a empresa tenha a infraestrutura necessária para cumprir as exigências do contrato, conforme o edital. Além disso, essa lista permite uma avaliação mais precisa dos custos envolvidos, evitando propostas subdimensionadas e garantindo a viabilidade financeira do contrato.

Cabe destacar que o Quadro Quantitativo de Mão de Obra e a Lista de Equipamentos e Utensílios são solicitados para fins de habilitação, tendo como principal objetivo avaliar a capacidade técnica e operacional da empresa licitante. Contudo, os números apresentados não impõem uma obrigação rígida à empresa quanto ao início da execução com a exata quantidade de pessoas e equipamentos indicados. Durante a execução do contrato, caso o número de usuários dos restaurantes varie em relação ao estimado, a empresa poderá revisar esses quantitativos para adequá-los à realidade do serviço prestado.

Assim, esses documentos serão avaliados pela equipe técnica com base em referências na literatura da área e na experiência das unidades em contratos anteriores. Além disso, entendemos que não haverá desclassificação automática do licitante caso sejam identificadas lacunas ou quantitativos aparentemente insuficientes, uma vez que a técnica empregada na execução poderá

justificar os números apresentados. Ao solicitar essas informações, buscamos incentivar as empresas a avaliarem melhor seus custos operacionais na formulação da proposta, promovendo maior aderência às necessidades reais do serviço.

c) Sobre os itens 8.35. e 8.36. do Termo de Referência

Acerca do envio de Manual de Boas Práticas de Fabricação e Projeto Arquitetônico para fins de habilitação fica posto que tais documentos deverão ser apresentados para fins de execução contratual. De acordo com item 5.3. do Termo de Referência, o Manual de Boas Práticas de Fabricação deverá ser apresentado em até 30 dias após início da execução do objeto. Quanto ao Projeto Arquitetônico a Equipe de Planejamento esclarece que:

“A exigência de apresentação do Projeto Arquitetônico do Restaurante Universitário com memorial descritivo das soluções adotadas ao processo produtivo, de modo a atender aos requisitos da Vigilância Sanitária será requerida apenas no ato da assinatura do contrato, pela licitante vencedora do certame.”

Tal medida está em conformidade com a Súmula 272 do Tribunal de Contas da União (TCU), que veda a inclusão de exigências de habilitação que impliquem custos desnecessários antes da celebração do contrato, preservando assim a competitividade do processo licitatório.

### III - DA DECISÃO DA PREGOEIRA

Considerando os argumentos expostos acima e em respeito aos princípios da Eficiência, da Igualdade, da Razoabilidade, da Proporcionalidade e da Competitividade em licitações públicas, o pedido de Impugnação foi julgado **improcedente**, tendo em vista que para as solicitações relacionadas acima não cabem alterações no Edital, apenas esclarecimentos sobre momento de apresentação de Manual de Boas Práticas de Fabricação e Projeto Arquitetônico e justificativa material para exigência de Quadro Quantitativo de Mão de Obra e a Lista de Equipamentos e Utensílios.

João Pessoa, 15 de agosto de 2024.

Bárbara Priscila Moreira de Mélo  
Pregoeira da CPL/UFPB