

A COMISSÃO DE LICITAÇÃO DO SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO DO ESTADO DE SANTA CATARINA - SESC/SC

EDITAL DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 098/2024

A empresa RANCHO DISTRIBUIDORA LTDA, pessoa jurídica de direito privado, sociedade empresária limitada inscrita no CNPJ sob o nº 40.713.112/0001-04, com sede sob a Avenida Ledio João Martins, nº 201, Kobrasol, São José-SC, neste ato, representado pela sócia-administradora Sonia Maria Tenfen, brasileira, infra-assinada, vem interpor RECURSO ADMINISTRATIVO, em disposição ao item 18 e seguintes do edital em epígrafe, pelas razões de fato e direito a seguir apresentadas.

Sumário

I – Da Tempestividade	1
II – Dos Fatos e Fundamentos	1
II.1 – Dos Fatos	Erro! Indicador não definido.
III – Dos Fundamentos	Erro! Indicador não definido.
V – Dos Pedidos	6

I - Da Tempestividade.

- 1. O primeiro ponto a ser trazido, está no preenchimento da tempestividade do presente recurso. De acordo com o edital, o prazo recursal começa a contar a partir da decisão que declara o licitante vencedor, sendo cabível recurso fundamentado no prazo de 02 (dois) dias úteis pelo licitante que se julgar prejudicado. No caso em tela, a decisão foi proferida no dia 05/09/2024 (quinta-feira), e o prazo para interposição do recurso se encerrou no dia 09/09/2024 (segunda-feira).
- 2. Portanto, tendo em vista a sua tempestividade, preenchidos os requisitos intrínsecos e extrínsecos, se requer por seu recebimento.

II - Dos Fatos e Fundamentos.

- 3. O pregão trata-se de AQUISIÇÃO DE **HORTIFRUTI HIGIENIZADOS** PARA AS UNIDADES DO Sesc/SC, pelo sistema de REGISTRO DE PRECOS.
- 4. A licitante RECORRIDA, apesar de ter sido declarada como vencedora do certame, apresenta um vício insanável em um ponto crucial para o objeto de "hortifruti higienizados".



- 5. Preliminarmente, a RECORRIDA não apresentou nenhum nome de fabricante. Fabricante, neste sentido, é aquele que vai deixar/montar o produto em condições de uso conforme descrito no termo de referência: ou seja, separado, montado e higienizado; havendo, portanto, um produto que carrega consigo um serviço em conjunto. A saber, o conceito de fornecedor, produto e serviço é definido no Código de Defesa do Consumidor, senão veja-se:
 - Art. 3° **Fornecedor** é toda pessoa física ou jurídica, pública ou privada, nacional ou estrangeira, bem como os entes despersonalizados, que desenvolvem atividade de produção, montagem, criação, construção, transformação, importação, exportação, distribuição ou comercialização de produtos ou prestação de serviços.
 - § 1° Produto é qualquer bem, móvel ou imóvel, material ou imaterial.
 - § 2° Serviço é qualquer atividade fornecida no mercado de consumo, mediante remuneração, inclusive as de natureza bancária, financeira, de crédito e securitária, salvo as decorrentes das relações de caráter trabalhista.
- 6. Assim, se a RECORRIDA não se utiliza de um fornecedor/fabricante deveria ter informado algo como "fabricação própria" não sendo algo que deva ser presumido, frente a necessidade de se comprovar a responsabilidade daquele que irá armazenar tais hortifrutigranjeiros.
- 7. Veja que o Termo de Referência não pede o Alvará Sanitário do licitante necessariamente, mas do estabelecimento e local de armazenamento dos produtos, que pode ser na sede da empresa ou no fabricante que, conforme CDC, pode ser a pessoa que limpa e monta, senão veia-se:
 - 5.1 Cópia da Licença Sanitária vigente, do estabelecimento e local de armazenamento dos produtos, conforme preconizado pela Agência de Vigilância Sanitária;

Parágrafo único - Caso o ramo de atividade seja isento ou imune, a licitante deverá apresentar declaração do órgão expedidor, que comprove a isenção ou imunidade da obrigação sanitária.

- 8. Nos parece claro que a preocupação do TR não é com a *formalidade* do alvará, mas com a *qualidade* da administração de tais alimentos, já que uma infecção nos comerciantes que se alimentam diariamente na entidade seria algo extremamente desagradável e que, embora possa-se responsabilizar a RECORRIDA depois, todos queremos evitar que isso aconteça primariamente.
- 9. A referida licitante, no entanto, apresentou a "Certidão de Dispensa de Alvará Sanitário Municipal" emitido pela Diretoria de Vigilância em Saúde, Secretaria Municipal de Saúde da Prefeitura de Florianópolis. Nessa certidão é dito que as atividades informadas são classificadas como baixo risco, dispensando, portanto, o alvará.
- 10. Entretanto, vale salientar que o CNAE 4729-6/99 "comercio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especializados anteriormente" não é uma atividade que se adequaria ao objeto do certame.
- 11. Isso porque não é apenas sobre comercializar "alimentos" em geral, mas comercializar hortifrutigranjeiros e envolve, também, o servico de higienizar (o que não é uma atividade de baixo risco, como se verá).



- 12. Hortifrúti higienizados referem-se a frutas, legumes e verduras que passaram por um processo de limpeza e desinfecção para remover sujeiras, resíduos orgânicos e microrganismos. Esse processo é essencial para garantir a segurança alimentar e prevenir contaminações.
- 13. Assim, o CNAE adequado para tanto seriam os seguintes:

4724-5/00 - Comércio varejista de hortifrutigranjeiros

4633-8/01 - Comércio atacadista de frutas, verduras, raízes, tubérculos, hortaliças e legumes frescos

- 14. O Decreto Municipal nº 22.143/2020 define, em seu anexo, quais são as atividades consideradas de baixo, médio e alto risco.
- 15. No caso das atividades de médio risco, determina o decreto (art. 3º-A) que o alvará terá um processo de aprovação facilitado: concedendo um alvará provisório para início das atividades e depois o alvará definitivo, porém, só dispensa o alvará para as atividades de baixo risco.

LINK PARA O DECRETO MUNICIPAL:

https://leismunicipais.com.br/a/sc/f/florianopolis/decreto/2020/2215/22143/decreto-n-22143-2020-relaciona-as-atividades-de-baixo-risco-para-fins-de-aplicacao-da-lei-complementar-n-678-de-2019-que-simplifica-e-consolida-os-procedimentos-relativos-a-alvara-e-licencas-para-o-exercicio-de-atividade-economica-e-nao-economica-no-municipio-de-florianopolis-e-da-outras-providencias

16. Como pode uma empresa que comercializa e higieniza alimentos se enquadrar no conceito de "baixo risco" conforme decreto municipal? Veja-se os requisitos:

Art. 3º § 3º Consideram-se também de nível de risco I - baixo risco, "baixo risco A", risco leve, irrelevante ou inexistente, a sede da cons tuição ou alteração da empresa com endereço residencial, para fins de correspondência, sem circulação de pessoas, a vida de exercida de forma digital ou em estabelecimento de terceiros, sem necessidade de estabelecimento físico para a sua operação, e sem publicidade. (Redação acrescida pelo Decreto nº 23673/2022)

- 17. Note-se: com base no Decreto Municipal da sede da licitante, como pode alguém armazenar hortifutri em um ambiente sem circulação de pessoas e sem a necessidade de um estabelecimento físico?
- 18. Ao analisar seu alvará de funcionamento e alvará sanitário observamos que o endereço é o mesmo, Rua Emilio Blum 131 (Sala 307 Bloco A), Centro, Florianópolis-SC.

Link da Localização da empresa no Google Maps:

https://www.google.com/maps/@-27.5929433,-48.5446985,3a,90y,18.06h,108.84t/data=!3m7!1e1!3m5!1sovX-

sxsh5wLqLDDCRZBu5A!2e0!6shttps:%2F%2Fstreetviewpixels-

pa.googleapis.com%2Fv1%2Fthumbnail%3Fcb_client%3Dmaps_sv.tactile%26w%3D900%26h%3D600%26pitch%3D-

18.835757479607878%26panoid%3DovX-



<u>sxsh5wLqLDDCRZBu5A%26yaw%3D18.06226079929094!7i16384!8i8192?coh=205410&entry=ttu&g_ep=EgoyMDI0MDkwMi4xIKXMDSoASAFQAw%3D%3D</u>

19. Aliás, retornando ao decreto, percebe-se que ambos os CNAEs adequados a atividade licitada, estão classificadas pelo município como sendo de médio risco, atraindo para si a necessidade de expedição do alvará:

	6		meiusive importadoras
	13	4633801	Comércio atacadista de frutas, verduras, raízes, tubérculos, <mark>hor</mark> taliças e legumes frescos Inclusive Importadoras
ĸ	8		
t	27	4721104	Comércio varejista de doces, balas, bombons e semelhantes
	28	4724500	Comércio varejista de hortifrutigranjeiros
	29	4729601	Tabacaria
	2	1	(a) %

20. Compulsando (ainda mais) os autos, nota-se que a declaração da vigilância em saúde afirma categoricamente o seguinte:

A omissão de atividades constantes no objeto social da pessoa jurídica TORNA NULA a certidão. Esta somente é válida quando constarem TODAS AS ATIVIDADES presentes no CNPJ atualizado da pessoa fisica/jurídica.

Esta certidão é emitida com base em informações prestadas pelo(a) requerente. Este deve estar ciente de que as informações aqui prestadas são presumidas verdadeiras e que a omissão de atividades ou o preenchimento desta certidão com informações falsas constitui infração sanitária, estando sujeito às sanções previstas na Lei Complementar Municipal n. 239/06.

- 21. Ou seja, no caso concreto só se podem ter duas opções acerca do vício da RECORRIDA:
 - Ou a empresa omitiu as informações para classificar-se como baixo risco e obter os benefícios da dispensa de alvará sanitário e
 outras situações favoráveis; ou
 - Não tem noção da responsabilidade regulatória que é prestar um serviço de venda de hortifruti com higienização.
- 22. As duas situações são insanáveis pois o SESC não pode esperar pela regularização da empresa (que pode sequer acontecer, já que aparentemente não tem estrutura para isso) e a empresa privada tem obrigação de ter ciência do arcabouço regulatório que cerca a sua atividade ou a atividade que pretende exercer e caso não tenha, o SESC não deve assumir as obrigações da futura contratada.
- 23. Repita-se que a sede da empresa é em um empresarial e que não tem estrutura para o armazenamento adequado citado no item 5.1 do termo de referência; além disso, por não ter citado quem é o fabricante, não se sabe (com base no que foi mostrado na licitação) como e onde esses alimentos sensíveis serão armazenados.
- 24. Por isso, a solução adequada é o alijamento da empresa da disputa convocando-se o segundo colocado já que não se demonstra solução passível para o vício dentro da estrutura dessa disputa.



25. Não o nosso objetivo que esse recurso pareça ameaçador mas, uma vez tendo ciência dessa falha a partir desse texto contributivo, e ocorrendo a contratação de uma empresa como essa, a responsabilidade por algum mal que eventualmente ocorra com qualquer pessoa será compartilhada com o SESC com base na "culpa in eligendo", tema bem definido na jurisprudência da responsabilização civil quando há uma falha na escolha das pessoas/empresas para manipular atividades de risco:

STJ: mediante licitação, não pode ser transferida para a Administração, salvo se comprovada a ação culposa desta última quanto ao dever de fiscalizar o cumprimento dos contratos públicos (culpa in eligendo ou in vigilando), conforme decidido no julgamento da ADC nº 16/DF. STJ – (RCD no AREsp: 1772771 PR 2020/0263665-2, Relator: Ministro MARCO AURÉLIO BELLIZZE, Data de Publicação: DJ 26/09/2022)

- 26. Diante disso, tem essa entidade o dever de examinar se o que se está falando aqui.
- 27. Para fins de complementação, é sabido que o processo de higienização geralmente inclui as seguintes etapas:
 - Seleção: Remover partes deterioradas ou danificadas.
 - Lavagem: Lavar os produtos em água corrente para eliminar sujeiras visíveis.
 - Desinfecção: Mergulhar os produtos em uma solução desinfetante, como hipoclorito de sódio, por um tempo determinado.
 - Enxágue: Enxaguar bem para remover qualquer resíduo de desinfetante.
 - Armazenamento: Manter os produtos refrigerados até o momento do consumo.
- 28. Esse processo é especialmente importante para produtos que serão consumidos crus, como saladas e frutas, para garantir que estejam livres de contaminantes que possam causar doenças nas pessoas.
- 29. A falta de uma boa higienização ou a realização desse processo em um local inadequado pode trazer vários riscos à saúde. Riscos que o SESC não quer que se estendam ou sejam compartilhados consigo, do contrário não iria terceirizar, através de licitação, esse serviço. Veja-se:
 - Proliferação de Patógenos: Ambientes inadequados, como locais quentes e úmidos, podem favorecer o crescimento de bactérias,
 fungos e outros microrganismos que podem causar doenças.
 - Contaminação Cruzada: Armazenar produtos perto de alimentos crus, como carnes, pode levar à contaminação cruzada, onde os
 patógenos de um alimento contaminam outro.
 - Deterioração Rápida: Temperaturas inadequadas podem acelerar a deterioração dos produtos, fazendo com que percam frescor, sabor e valor nutricional mais rapidamente.
 - Infestação por Pragas: Locais inadequados podem ser mais suscetíveis a infestações por pragas, como insetos e roedores, que podem contaminar os alimentos com fezes, urina e outros detritos.
 - Perda de Qualidade: A exposição a luz excessiva, umidade ou temperaturas extremas pode afetar a textura, cor e sabor dos
 produtos, tornando-os menos atraentes e menos nutritivos1.
 - Riscos Químicos: Armazenar produtos perto de substâncias químicas, como produtos de limpeza, pode levar à contaminação química dos alimentos



30. Por isso, combinado com o interesse óbvio de ganhar esse certame, esse recurso tem, para nós, também uma perspectiva de contribuição, conforme art. 6º c/c 15 do Código de Processo Civil – CPC, no sentido, de complementar a análise dos documentos frente a um objeto com características tão peculiares como é o comercio de hortifrutigranjeiros

III - Dos Pedidos.

- 31. Ante o exposto, a RECORRENTE espera e confia que esta comissão providenciará:
 - a. O CONHECIMENTO do recurso por ser cabível, tempestivo e as partes legítimas;
 - b. O reconhecimento do vício insanável nos documentos apresentados em confronto ao subitem 5.1 do Termo de Referência;
 - c. O PROVIMENTO TOTAL do recurso, alijando a licitante RECORRIDA presente certame;
 - d. O devido prosseguimento do feito.

Nestes termos, pede deferimento.

São José-SC, 06 de setembro de 2024.

RANCHO DISTRIBUIDORA LTDA

SONIA MARIA TENFEN