



## JULGAMENTO DA IMPUGNAÇÃO SEI Nº 0023805377/2024 - SAP.LCT

Joinville, 05 de dezembro de 2024.

**FEITO:** IMPUGNAÇÃO ADMINISTRATIVA

**REFERÊNCIA:** EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 385/2024

**OBJETO:** CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, PARA FORNECIMENTO CONTÍNUO DE REFEIÇÕES COMPLETAS, PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PARA O HOSPITAL MUNICIPAL SÃO JOSÉ - JOINVILLE/SC

**IMPUGNANTE:** JC REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA

### I – DAS PRELIMINARES

Trata-se de Impugnação Administrativa interposta pela empresa **JC Refeições Coletivas Ltda** (documento SEI nº 0023781516), contra os termos do edital Pregão Eletrônico nº 385/2024, Portal de Compras do Governo Federal nº 90385/2024, cujo critério de julgamento será o de Menor Preço Global, para a Contratação de empresa especializada de serviços de alimentação e nutrição, para fornecimento contínuo de refeições completas, produção e distribuição de refeições para o Hospital Municipal São José - Joinville/SC.

### II – DA TEMPESTIVIDADE

Verifica-se a tempestividade e a regularidade da presente impugnação, recebida aos 3 dias de dezembro de 2024 às 18h 54min, atendendo ao preconizado no art. 164 da Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021 e no item 11.1 do Edital.

### III – DAS ALEGAÇÕES DA IMPUGNANTE

A empresa **JC Refeições Coletivas Ltda** apresentou impugnação ao Edital, pelas razões abaixo descritas:

Inicialmente, a impugnante cita os subitens 5.1.3 e 5.1.4 do Edital, questionando se existe a necessidade de disponibilizar Nutricionista no período noturno, alegando que tal exigência influencia diretamente a formação dos valores a serem ofertados pela empresa.

Na sequência, observa o subitem 5.5.2.2 do Termo de Referência e questiona quais serão os tipos de embalagens utilizados para acondicionamento do item café com leite integral ou café preto ou chá, bem como o material do copo de 240ml.

Em seguida, menciona que não há especificação do tipo de alimentos que deverá compor a colação.

Ainda, alega que o Manual de Dietas citado no Edital não foi disponibilizado, prejudicando a formação de preços das licitantes.

Em complemento, a impugnante solicita informações sobre a gramatura do queijo e presunto para elaboração dos sanduíches para atendimento ao desjejum e lanche da tarde e sobre o volume do iogurte ou vitamina de frutas, bem como a especificação das frutas que devem compor a vitamina.

Por fim, questiona se o quantitativo de 306.000 refeições é para atender o período mensal ou anual.

Ao final, requer que a impugnação seja aceita e que o Edital seja alterado para contemplar as modificações sugeridas, tais como, a determinação da necessidade de nutricionista no período noturno, a adequação do material de acondicionamento das refeições, a complementação das refeições com quantidades, gramaturas, tipos de insumos e a especificação se a quantidade informada de 306.000 refeições refere-se a um período mensal ou anual.

### IV – DO MÉRITO

Analisando a impugnação interposta pela empresa **JC Refeições Coletivas Ltda**, sob a luz da legislação aplicável e do Edital, passamos a discorrer sobre os argumentos apresentados:

Inicialmente, importa considerar que todos os procedimentos licitatórios processados em âmbito nacional devem estar estritamente pautados na legislação e nos princípios que norteiam o processo formal de aquisição e contratação governamental.

Deste modo, cabe ressaltar que a Administração procura sempre o fim público, respeitando todos os princípios basilares da licitação e dos atos administrativos, sobretudo o princípio da legalidade, da isonomia, da vinculação ao Instrumento Convocatório e o julgamento objetivo. Tais princípios norteiam essa atividade administrativa, impossibilitando o Administrador de fazer prevalecer sua vontade pessoal, e impõem ao mesmo o dever de pautar sua conduta segundo as prescrições legais e editalícias.

Aliás, este é o ensinamento da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que prescreve, *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 \(Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro\)](#).

Diante das alegações da Impugnante, por conterem razões técnicas, a Pregoeira solicitou, na data de 4 de dezembro de 2024, a análise dos apontamentos trazidos ao setor requisitante, por meio do Memorando SEI Nº 0023781520/2024 - SAP.LCT.

Nestes termos, aos 5 de dezembro de 2024, a área técnica do Hospital Municipal São José se manifestou por meio do Ofício SEI nº 0023781629/2024 - HMSJ.CAOP, assinado pela Sra. Dayane Mebs, Gerente da Unidade de Compras e Apoio Operacional, pela Sra. Camila Cristina Debortoli, Coordenadora da Área de Nutrição da Unidade de Suprimentos, pela Sra. Beatriz de Borba, Coordenadora da Área de Compras da Unidade de Compras e Apoio Operacional, bem como pelo Diretor Presidente, Sr. Arnaldo Boege Junior, vinculado ao Gabinete.

Sendo assim, a seguir apresenta-se a transcrição do documento supramencionado,

Inicialmente, o impugnante questiona "(...) **se há necessidade de disponibilizar o Profissional Nutricionista para os serviços, durante a noite**". Contudo, conforme exposto no item 5.1.3 do Termo de Referência, anexo IV do Edital, "*Deve existir ao menos um profissional nutricionista por dia*", ou seja, não há necessidade de disponibilização de nutricionista no período noturno. Para o período noturno, por sua vez, há apenas a exigência de profissionais copeiras, conforme disposto no item 5.1.2 "*A CONTRATADA deverá manter no mínimo 05 profissionais copeiras no período diurno (das 6:30 hs às 18:30 hs) e 2 no período noturno (das 18:30hs às 6:30 hs), todos os dias da semana, inclusive sábados, domingos, feriados e pontos facultativos para atendimento dos setores de internação, em escala de trabalho de 12x36*".

Dessa forma, esclarecemos que o Termo de Referência não exige a presença de nutricionista no período noturno, porém deverá ser observado o item 5.5.16.4 do Termo de Referência, quanto à presença dos nutricionistas aos finais de semanas e feriados.

Ainda, a impugnante alega que "*As especificações técnicas presentes no Edital para a contratação de um serviço de alimentação devem especificar de forma minuciosa os requisitos para entrega das refeições, assim não podem restar quaisquer dúvidas quanto a que tipo de embalagem utilizar, vez que isto afeta diretamente os custos finais, impactando na proposta*". Nada obstante, o Termo de Referência possui todas as informações necessárias para execução dos serviços, sendo que a complementação das especificações técnicas estão disponíveis no Manual de Dietas Hospitalares HMSJ, Anexo VII do edital, que é extremamente claro quanto aos serviços a serem executados, bem como quanto aos alimentos a serem servidos (dietas a serem observadas, tipo de alimentos, quantidade a ser fornecida, embalagem a ser utilizada, nutrientes, medidas, entre outras).

Do mesmo modo, complementa informando que "*deixar de estabelecer, com precisão, qual o tipo de embalagem deve ser usada para acondicionar as refeições é uma irregularidade, que traz consequências diretas na elaboração da Proposta*". Porém, conforme explanado anteriormente, tanto o Termo de Referência, quanto

o Manual de Dietas Hospitalares possuem informações quanto às embalagens a serem utilizadas para cada tipo de refeição/bebida, indicando, inclusive, em qual material as refeições devem ser servidas e acondicionadas para entrega e apresentadas ao paciente. Como exemplo, citamos algumas embalagens indicadas no Termo de Referência:

(...)

5.5.4.14 - As frutas devem ser servidas já higienizadas e picadas, prontas para o consumo, embaladas em filme plástico (para frutas como banana) ou em potes descartáveis com no mínimo 100g de fruta;

(...)

5.5.4.17 - Os lanches deverão ser servidos em bandejas lisas em plástico ABS, medindo aproximadamente 2,5A X 21,20L x 31,90C, exceto em quartos de isolamento e Pronto Socorro que serão indicados pela CONTRATANTE;

(...)

5.5.4.20 - Deverão ser ofertados aos pacientes mexedores de café, açúcar ou adoçante em sachês, guardanapos e faca de plástico descartáveis e resistentes, acondicionados em embalagem plástica própria;

5.5.4.21 - As dietas líquidas e com alteração de consistência devem ser ofertadas em copo isotérmico descartável (em isopor e com tampa), com capacidade de no mínimo 300 e máximo 500ml, conforme quantidade especificada em cada tipo de dieta (ver Manual de Dietas do Hospital Municipal São José);

5.5.4.22 - Os pães e produtos de panificação deverão estar embalados em pacote plástico ou envolto em papel filme atóxico. Além disso, deverão conter etiqueta com a data de embalagem e a data de validade do produto;

(...)

5.5.5.1 - A CONTRATADA deverá servir as refeições em bandejas térmicas com refil descartável com no mínimo 04 divisórias, exceto para quartos de isolamento. A capacidade da bandeja térmica deverá ser de, no mínimo, 1000ml;

5.5.5.2 - A CONTRATADA deverá fornecer kit de talheres descartáveis, altamente resistentes, para todos os pacientes, contendo: 01 faca, 01 garfo, 01 colher de sobremesa, 01 guardanapo, embalados em plástico próprio, ou colher de sopa quando da oferta da mesma;

5.5.5.3 - A CONTRATADA deverá fornecer salada para todos os pacientes, conforme dieta prescrita e Manual de Dietas do Hospital, acondicionadas em embalagens em plástico ABS (do tipo saladeira) com capacidade de no mínimo 400ml, cobertas por filme atóxico ou tampa própria;

5.5.5.4 - Para os quartos de isolamento a refeição deverá ser servida em marmitex do tipo isopor descartável com tampa com capacidade para no mínimo 1000ml, e a salada deverá ser servida em embalagem plástica (do tipo saladeira) com capacidade de no mínimo 400ml, cobertas por filme atóxico ou tampa própria;

(...)

5.5.5.9 - Para as sobremesas dos pacientes deverão ser servidas frutas ou sobremesa elaborada, na refeição do almoço e do jantar. As frutas devem ser da época, picadas e prontas para consumo, acondicionadas em embalagem plástica descartável com no mínimo 100g até 150g de fruta ou a fruta inteira higienizada e embalada individualmente. As frutas deverão serem ofertadas no mínimo 03 vezes por semana no almoço e 03 vezes no jantar. A sobremesa elaborada deve estar acondicionada em embalagem plástica descartável com no mínimo 100g, podendo ofertar (pudim, mousse, arroz doce, gelatina, sagu, canjica, etc), de acordo com a dieta prescrita.

Não serão aceitos doces prontos como sobremesa (pé de moleque, paçoca e etc.).

(...)

5.5.6.4 - Os carrinhos para transporte das refeições deverão ser fechados, compatíveis e apropriados para as bandejas; (grifo nosso).

Igualmente, no Manual de Dietas Hospitalares há diversas tabelas com a exemplificação dos cardápios, incluindo a "quantidade" e a "medida caseira", que indica a embalagem a ser utilizada, exemplo: sachês, copo, pote, entre outros.

Portanto, das informações descritas no Termo de Referência e no Manual de Dietas Hospitalares é possível verificar que estão especificados de forma minuciosa todos os requisitos para entrega das refeições.

Ademais, o impugnante destaca que "(...) **é imprescindível que a Prefeitura Municipal de Joinville - SC reavalie as especificações técnicas do Edital para contemplar esses aspectos de descrição do tipo de embalagem que deverá ser usada e considerada na Proposta, para tanto deve sanear o Edital do Pregão Eletrônico nº 385/2024 – SEI nº 0023592947/2024 - SAPLCT, com a descrição do Copo de 240 ml, vez que esta capacidade de embalagem é encontrada em material de isopor, o que torna os valores maiores (...)**", razão pela qual questionou "(...) **qual o material deverá ser utilizado para os Copos de 240 ml?**" Nada obstante, conforme exposto anteriormente, os documentos anexos ao edital indicam o tipo de embalagem a ser utilizada em cada tipo de alimento/bebida. Quanto aos copos, o Termo de Referência dispõe que:

5.5.4.18 - As bebidas quentes deverão ser servidas em copo isotérmico descartável (em isopor e com tampa) com capacidade para 300ml de líquido;

(...)

5.5.4.21 - As dietas líquidas e com alteração de consistência devem ser ofertadas em copo isotérmico descartável (em isopor e com tampa), com capacidade de no mínimo 300 e máximo 500ml, conforme quantidade especificada em cada tipo de dieta (ver Manual de Dietas do Hospital Municipal São José);

Embora o conteúdo do bebida para os copos seja de 240ml, conforme disposto nos itens acima, os copos deverão ter embalagem com capacidade de, no mínimo, 300ml, a fim de evitar que seja fornecido conteúdo inferior à 240ml, bem como para evitar que o conteúdo seja desperdiçado/vazado durante o transporte até os quartos, razão pela qual devem ser observadas as exigências do edital.

Da mesma forma, o impugnante questionou a respeito da "sobremesa elaborada 120g", alegando que "**é oportuno que se descreva o tipo de alimentação que pode compor esta refeição, vez que preparar um “pavê de frutas” é bem diferente de preparar uma “gelatina”, sendo que ambas podem ser classificadas como Sobremesa Elaborada. Ademais, uma Sobremesa Elaborada, na Região de Minas Gerais, pode ser Doce de Leite ou Arroz Doce, e uma Sobremesa Elaborada em Joinville – SC, pode ser Sagu com Calda de Vinho. Esta discrepância de culinária regional favorece uma escolha que impacta, de forma direta, na Planilha Orçamentária, e abre uma lacuna que pode ser uma escolha da Licitante**".

No entanto, de acordo com a tabela de almoço e jantar, bem como disposto no item 5.5.5.9 do Termo de Referência, anexo IV do Edital, é possível verificar que a sobremesa deve variar entre fruta ou sobremesa elaborada. Inclusive, o Manual de Dietas Hospitalares HMSJ, Anexo VII do edital, dispõe sobre os tipos de frutas e sobremesas a serem servidas. Ainda, não há especificações sobre a região que diz respeito à fruta da época, podendo ser qualquer fruta, de qualquer região, de acordo com as especificações, observando eventuais restrições dos pacientes ou da dieta em si. O mesmo ocorre para sobremesa elaborada, podendo ser qualquer tipo, desde que atenda as especificações do termo de referência, observando eventuais restrições dos pacientes ou da dieta em si. Inclusive, no item 5.5.5.9 do Termo de Referência, anexo IV do Edital são citados alguns exemplos de sobremesa elaborada, tais como: "(pudim, mousse, arroz doce, gelatina, sagu, canjica, etc), de acordo com a dieta prescrita. Não serão aceitos doces prontos como sobremesa (pé de moleque, paçoca e etc.)".

Ainda no tocante às frutas e sobremesas, no termo indica-se que as frutas poderão

ser servidas conforme sazonalidades das mesmas, pois a fruta servida em sua época de safra natural apresenta uma melhor qualidade nutricional e pela **prática de mercado** de oferta e procura possui o valor de mercado menor quando comparado com frutas que não estão em sua maturação natural, bem como há específico no item 5.5.14.2 do Termo de Referência, que "*a empresa CONTRATADA deverá apresentar cardápio mensal completo (desjejum, lanches, almoço e jantar) para todas as dietas contempladas no Manual de Dietas do Hospital Municipal São José, com antecedência mínima de 30 dias corridos da utilização e ser aprovado pela CONTRATANTE. A CONTRATANTE terá até 3 dias úteis para aprovar o cardápio após a data de entrega;*", desta forma as dúvidas quanto aos alimentos ofertados poderão ser esclarecidas com a contratante conforme o andamento e prestação do serviço.

Verifica-se, assim, que os documentos anexos ao edital são claros quanto as refeições a serem servidas, não favorecendo nenhum fornecedor, haja vista que não há indicação de qual região se refere a fruta da época, nem mesmo sobre as sobremesas elaboradas e, por consequência, não haverá impacto financeiro.

Na sequência, o impugnante alega que "*Não há qualquer especificação do tipo de alimentos que deverão compor a Colação, causando assim uma lacuna no Edital, que deve ser resolvida*". Ocorre que tal alegação não merece prosperar, tendo em vista que o item 5.5.2.8 do Termo de Referência, anexo IV do Edital, dispõe "*A colação será servida conforme necessidade específica de cada dieta, conforme disposto no Manual de Dietas do Hospital*". O Manual de Dietas Hospitalares HMSJ, por sua vez, encontra-se no Anexo VII do edital, sendo que no manual constam as especificações dos alimentos a serem servidos na refeição da colação, não havendo qualquer tipo de lacuna, haja vista que todos os alimentos estão devidamente indicados nas tabelas.

Outrossim, o impugnante alega que "*O Instrumento Convocatório enumera um Manual de Dietas, que não foi disponibilizado para conhecimento das Empresas interessadas em participar do Processo Licitatório, em sendo assim este deve ser público, pois suas regras podem afetar de forma direta a formação de Preços e a conduta da Licitante*". No entanto, tal alegação não merece prosperar, uma vez que o Manual de Dietas Hospitalares HMSJ encontra-se no Anexo VII do edital, página 82, ou seja, consta no mesmo documento do edital, sendo que no referido documento constam todas as informações técnicas a respeito das refeições a serem fornecidas.

No mesmo sentido, discorreu a respeito da gramatura do queijo e presunto, alegando que "*É urgente a especificação do porcionamento de alimentos, afinal a gramatura de peças de embutido interferem na dieta dos Pacientes, que deve ser controlada, como também, no dimensionamento orçamentário*". Entretanto, conforme previsto no Termo de Referência, anexo IV do Edital, especialmente no item 5.2.2, devem ser observadas as especificações do Manual de Dietas do Hospital Municipal São José, que encontra-se no Anexo VII do edital. No Manual, por sua vez, estão disponíveis as gramaturas do queijo e presunto, bem como dos demais alimentos, o que deve ser observado pela impugnante.

Na mesma vertente, alega que "*Não há detalhamento, no Instrumento Convocatório, sobre qual o volume de bebida – Iogurte ou Vitamina de Frutas – se é um copo de 240 ml, 300 ml, 500 ml, nem tampouco que tipo de fruta pode ser usada para vitamina, vez que há diferença entre usar bananas ou abacate ou mamão, tanto de valor nutricional quanto de valor econômico*". Contudo, reforçamos que no Manual de Dietas do Hospital Municipal São José, estão disponíveis os volumes do iogurte e vitamina de frutas, bem como dos demais alimentos. Inclusive, para os casos de que não há identificação da fruta, poderá ser disponibilizada qualquer fruta que esteja disponível, de acordo com as especificações, observando eventuais restrições dos pacientes ou da dieta em si, pois em muitos casos onde a vitamina é sugerida como uma refeição presente dentro do cardápio é devido à restrição de consistência (dieta líquida completa ou dieta líquida pastosa por exemplo) e não referente ao valor nutricional.

Na ocasião, o impugnante requereu que "*seja feita revisão completa nas especificações de dietas e suas descrições*". Porém, conforme explicado anteriormente, todas as refeições, embalagens, quantidades, entre outras informações pertinentes estão devidamente especificadas no Termo de Referência e/ou no Manual de Dietas Hospitalares, razão pela qual tal alegação não merece prosperar, devendo o impugnante observar os documentos juntados no processo, especialmente o manual.

Ao final, o impugnante questionou se o quantitativo de 306.000 (trezentos e seis mil) refeições de "Dieta Geral para Paciente ou Acompanhante – Almoço e Jantar" é mensal ou anual. A tal respeito, esclarecemos que de acordo com a tabela do item 1.2 do Termo de Referência, anexo IV do edital, bem como do item 4.2 do Estudo

Técnico Preliminar, anexo V do edital, é possível verificar que a quantidade de "Dieta geral para paciente ou acompanhante - almoço e jantar" é anual.

Embora conste o termo "quantidade mensal" de 306.000 (trezentos e seis mil) refeições na tabela do item 8.2.4 do Termo de Referência e no subitem Documentação mínima para habilitação do Estudo Técnico Preliminar, é possível concluir que se trata do quantitativo anual de refeições a serem servidas. De todo modo, essa informação não gera prejuízos aos licitantes, visto que o item 1.2 do Termo de Referência e demais documentos anexos ao edital, são claros quanto à quantidade de refeições mensal e anual por item, especialmente quanto ao item 3, vejamos:

### 1.2 - Especificações técnicas:

Item	Código	Descrição	Refeição	Clientela	Média Mensal	Quantitativo mensal por item	Quantitativo anual por item
1	23.291	Dieta geral para paciente ou acompanhante - desjejum e lanche da tarde	Desjejum	Pacientes e Acompanhantes	12.750	23.250	279.000
			Lanche da tarde	Pacientes e Acompanhantes de isolamento	10.500		
2	23.292	Dieta geral para paciente - colação	Colação	Pacientes	4.500	4.500	54.000
3	23.293	Dieta geral para paciente ou acompanhante - almoço e jantar	Almoço	Pacientes e Acompanhantes	12.750	25.500	306.000
			Jantar	Pacientes e Acompanhantes	12.750		
4	23.295	Dieta geral para paciente ou acompanhante - ceia	Ceia	Pacientes e Acompanhantes de isolamento	10.500	10.500	126.000
5	23.401	Almoço e jantar servido no refeitório	Almoço	Funcionários	5.100	7.800	93.600
			Jantar	Funcionários	2.700		
<b>Total</b>						71.550	858.600

Da mesma forma, destaca-se que o Anexo I do Edital apresenta o "Quadro de Quantitativos e Especificações Mínimas dos Itens, e Valores Máximos Estimados", ou seja, que é a quantidade total a ser contratada, sendo que para o item 3, é indicado o quantitativo total de 306.000 (trezentos e seis mil) refeições. De acordo com o item 1.3.1 do Termo de Referência, verifica-se que a contratação é para o período de 12 (doze) meses de execução, ou seja, o que resta claro que a quantidade total a ser contratada é para o período de 01 (um) ano.

Além disso, o atestado de capacidade técnica a ser apresentado será de 50% do quantitativo geral indicado na tabela, visto que a tabela já apresenta o valor exato.

No mesmo sentido, o item 9, "I" do edital, que trata "DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E DO PRAZO DE ENVIO", é claro quanto à apresentação do atestado de capacidade técnica, vejamos:

D) Apresentar no mínimo 1 (um) Atestado de Capacidade Técnica, que comprove a execução de serviço compatível com 50% do quantitativo dos itens de maior complexidade/relevância, conforme

tabela a seguir, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado. Para fins de comprovação o atestado deverá conter descritivo do serviço e quantidade, sendo este:

**I.1) 306.000 unidades de Dieta geral para paciente ou acompanhante - almoço e jantar.**

**I.2)** Será permitido o somatório de atestados para fins de atendimento do quantitativo exigido;

**I.3)** Para comprovação do requisito previsto na alínea "I", o proponente poderá juntar à sua habilitação documento hábil a comprovar as informações, como contrato a que se refere o atestado, notas fiscais ou outros documentos que eventualmente possam demonstrar com precisão maiores especificações das informações.

Assim, verifica-se que a empresa deverá apresentar atestado de 50% de 306.000 (trezentos e seis) unidades, que corresponde, no mínimo, a 153.000 (cento e cinquenta e três mil) refeições de "Dieta Geral para Paciente ou Acompanhante – Almoço e Jantar".

Sendo assim, é possível verificar que todos os questionamentos solicitados estão devidamente indicados no edital e seus respectivos anexos, não havendo motivos para alteração e/ou complementação, visto que foram indicadas todas as especificações técnicas para que os serviços sejam executados, motivo pelo qual solicitamos a continuidade do processo com a manutenção das condições estabelecidas no edital.

Sendo o que tínhamos a informar no momento, colocamo-nos à disposição para maiores esclarecimentos.

Assim, considerando a manifestação da unidade técnica, não restam quaisquer fundamentos para alteração ou complementação das informações apresentadas no instrumento convocatório.

Ainda, quanto ao argumento da Impugnante de que o Manual de Dietas não fora disponibilizado, prejudicando a formação de preços ofertados pelas proponentes, informa-se que o citado documento integra o Anexo VII do Edital, podendo ser consultado na página 82 do Edital.

Nesse sentido, salienta-se que o documento mencionado pela empresa, bem como todos os demais Anexos listados no Edital, encontravam-se disponível para consulta nos sites [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br) e [www.gov.br/compras/pt-br](http://www.gov.br/compras/pt-br) desde a data de 21 de novembro de 2024, quando o presente processo foi publicado, não sendo procedente a alegação da Impugnante no que se refere à ausência do Manual de Dietas.

Por fim, salienta-se que cabe às empresas interessadas em participar do processo licitatório, a análise completa dos arquivos disponibilizados pela Administração, de modo a melhor compreender às demandas, condições e obrigações exigidas pela Administração, bem como as minúcias do objeto.

Diante do exposto, analisando a Impugnação interposta pela empresa **JC REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA**, sob a luz da legislação aplicável e do Edital, após análise da peça impugnatória, informa-se que permanece inalterado o Edital.

## V – DA CONCLUSÃO

Nesse contexto, entendemos serem infundadas as razões da impugnante, no sentido de se retificar o presente edital, a fim de complementar as exigências, além das já apresentadas no instrumento convocatório e seus anexos, não insurgindo razões que impeçam a continuidade do Edital de Pregão Eletrônico nº 385/2024.

## VI – DA DECISÃO

Por todo o exposto, considerando as fundamentações aqui demonstradas e, principalmente, em homenagem aos princípios da legalidade, da razoabilidade e da eficiência, decide-se por conhecer da Impugnação e, no mérito, **INDEFERIR** as razões contidas na peça interposta pela empresa **JC REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA**, mantendo-se inalterados os regramentos estabelecidos no instrumento convocatório.



Documento assinado eletronicamente por **Ana Luiza Baumer, Servidor(a) Público(a)**, em 06/12/2024, às 14:49, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

---



Documento assinado eletronicamente por **Silvia Cristina Bello, Diretor (a) Executivo (a)**, em 06/12/2024, às 16:36, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

---



Documento assinado eletronicamente por **Ricardo Mafra, Secretário (a)**, em 06/12/2024, às 16:46, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

---



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0023805377** e o código CRC **B9A427B5**.

---

Avenida Hermann August Lepper, 10 - Bairro Saguauçu - CEP 89221-005 - Joinville - SC - [www.joinville.sc.gov.br](http://www.joinville.sc.gov.br)

---

24.0.138063-3

0023805377v30