

A concentração de responsabilidades tão distintas, como o fornecimento de banheiros químicos, alimentação e atendimento médico, por exemplo, em uma única empresa, levanta preocupações significativas quanto à **especialização técnica, eficiência operacional e qualidade dos serviços**. Cada uma dessas atividades requer expertise e recursos específicos, além de normativas técnicas e sanitárias próprias, que dificilmente seriam atendidas com o mesmo nível de excelência por uma única contratada.

O fornecimento de **banheiros químicos** envolve gestão de resíduos, higienização regular e cumprimento de normas ambientais e de saúde pública, exigindo conhecimento técnico e logístico especializado. Por outro lado, o fornecimento de **alimentação** demanda experiência em manipulação, transporte e armazenamento de alimentos, respeitando rigorosos padrões sanitários para evitar contaminações e garantir a segurança alimentar. Já o **atendimento médico** requer profissionais qualificados, equipamentos de saúde e conhecimento técnico específico para lidar com emergências, além de uma estrutura preparada para garantir assistência eficaz e imediata.

A centralização dessas funções pode comprometer tanto a qualidade quanto a segurança dos serviços. Empresas que tentam abranger áreas tão díspares podem não possuir a especialização necessária em cada segmento, aumentando os riscos de falhas operacionais e colocando em risco a saúde e o bem-estar do público. A divisão dessas atividades entre fornecedores especializados é crucial para garantir que cada serviço seja prestado com a devida competência técnica e dentro dos padrões regulamentares exigidos.

Além disso, a centralização de itens tão distintos em um único lote pode restringir a competitividade, favorecendo apenas grandes empresas que, mesmo sem a devida especialização, conseguem apresentar propostas para atender todas as demandas. Tal prática desconsidera o princípio da **isonomia** e pode afastar do certame empresas menores, porém mais especializadas em cada uma dessas áreas, resultando em perda de qualidade e potencial aumento de custos para a Administração Pública.

- B) Da necessidade da exigência de qualificação técnica direcionada aos serviços de gastronomia.

O Edital em questão, é omissivo em relação a qualificação para o fornecimento de serviço gastronômico/ de buffet. Contudo, a contratação de uma empresa com **expertise comprovada em serviços de gastronomia para eventos de médio e grande porte** é essencial para garantir a qualidade, eficiência e segurança alimentar durante a execução do contrato. Eventos dessa magnitude exigem não apenas um alto volume de produção, mas também a capacidade de planejar e gerenciar operações complexas, que envolvem desde a seleção e aquisição de insumos até o preparo e a entrega final dos alimentos.

Empresas especializadas possuem estrutura adequada, equipes treinadas e experiência consolidada em atender grandes públicos, respeitando os padrões sanitários e de qualidade exigidos. Essa expertise é crucial para prevenir riscos relacionados à contaminação de alimentos, que podem comprometer a saúde dos participantes. Além disso, empresas com histórico em eventos de grande porte têm maior capacidade de adaptação a imprevistos, como ajustes no número de participantes ou mudanças de logística, garantindo que o serviço seja prestado com agilidade e dentro dos prazos estipulados.

Outro ponto relevante é a experiência no atendimento a demandas específicas do público, como restrições alimentares ou preferências nutricionais, que são cada vez mais comuns em eventos de grande porte. A falta de expertise nessa área pode resultar em falhas operacionais, como atrasos na entrega ou inadequação dos serviços oferecidos, prejudicando a experiência dos participantes e a imagem do evento.

Portanto, a exigência de que a empresa contratada possua experiência comprovada em serviços de gastronomia para eventos de médio e grande porte não é apenas uma formalidade, mas uma garantia de que o serviço será executado com excelência, atendendo aos princípios de **eficiência, economicidade e segurança** que devem nortear as contratações públicas.

Logo, o artigo 67 da Lei 14.133 aborda todas as possíveis exigências que podem ser feitas em conformidade com a Lei. Nesse sentido, é cabível demandar a comprovação de aptidão da licitante para desempenho de atividade semelhante, pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o GRUPO objeto da licitação do através de Atestado(s) de Capacidade Técnica

fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado na entidade profissional competente, caso coube

Além disso, sobram motivos para a exigência da apresentação do certificado de inspeção sanitária para o estabelecimento.

A exigência do **Certificado de Inspeção Sanitária** para prestadores de serviço, especialmente em áreas que envolvem o manuseio, preparo ou fornecimento de alimentos, é de suma importância para garantir a **segurança sanitária** e a **qualidade dos serviços** oferecidos. Este certificado, emitido por órgãos competentes de vigilância sanitária, atesta que a empresa cumpre as normativas e boas práticas de higiene, segurança alimentar e saúde pública, conforme exigido pela legislação vigente.

Empresas que operam sem essa certificação podem representar um risco significativo à saúde dos consumidores, pois não há garantia de que suas instalações, processos e produtos estejam livres de contaminações microbiológicas, químicas ou físicas. Isso é especialmente crítico em eventos de médio e grande porte, onde um elevado número de pessoas é atendido, aumentando exponencialmente o risco de surtos alimentares caso os padrões sanitários não sejam rigorosamente seguidos.

Além de proteger a saúde dos consumidores, o Certificado de Inspeção Sanitária também assegura a **conformidade legal** da empresa, evitando problemas jurídicos e administrativos tanto para o prestador quanto para o contratante. Em casos de fiscalização ou denúncias, a ausência do certificado pode resultar em multas, interdições e até na suspensão das atividades, prejudicando a execução do contrato e a reputação do evento.

Portanto, a exigência deste certificado não é apenas uma formalidade, mas uma medida essencial para garantir a **segurança alimentar**, a **confiabilidade dos serviços** e o cumprimento das normas sanitárias, contribuindo para o sucesso do evento e a preservação da saúde pública.

C) Da remarcação da data de realização do pregão eletrônico:

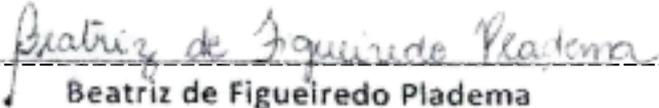
Diante do exposto, e considerando a necessidade de realizar as devidas correções no edital para garantir a conformidade com os princípios legais e a competitividade do processo, recomenda-se a reprogramação da data inicialmente prevista para a realização do certame. Tal medida permitirá a adequada revisão das cláusulas, assegurando que todos os participantes tenham condições equitativas de disputar e que o procedimento licitatório seja conduzido de forma justa e eficiente, em conformidade com os objetivos da Administração Pública.

- Dos Pedidos:

Pelos apontamentos feitos acima, demanda a Impugnante:

- A separação dos itens em grupos específicos;
- Apresentação de Atestado(s) de Capacidade Técnica fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado na entidade profissional competente, caso couber;
- Apresentação do Certificado de Inspeção Sanitária;
- Remarcação da data de realização do Certame.

Niterói, 29 de dezembro de 2024.


Beatriz de Figueiredo Pladema

PORTO GASTRONOMIA