



ESTADO DA BAHIA
PROCURADORIA GERAL DO ESTADO
PROCURADORIA ADMINISTRATIVA

PROCESSO N° 2020.10.01.00002304

ORIGEM: PROCURADORIA GERAL DO ESTADO

INTERESSADO(A): 'PGE - PROCURADORIA GERAL DO ESTADO DA BAHIA'

ASSUNTO: ATO NORMATIVO/DOCUMENTO

PARECER N° PA-NSESAB-428-2020 DE 17 DE NOVEMBRO DE 2020

EDITAL. Revisão e atualização do edital padronizado para fornecimento de alimentação preparada, dentro e fora da unidade administrativa (contratação delegada e registro de preços). Relatório apresentando as principais modificações efetuadas. Submissão dos autos ao crivo da i. Chefia da Procuradoria Administrativa para deliberação.

Por força da Ordem de Serviço N° PA-NSESAB-003/2020, de 29 de outubro de 2020, a i. procuradora assistente do Núcleo Setorial Secretaria da Saúde - NSESAB, Alessandra Franco Bacelar Pedreira de Cerqueira, constituiu Grupo de Trabalho (GT) com o propósito de “(...) proceder à revisão e atualização do edital padronizado para fornecimento de alimentação preparada, dentro e fora da unidade administrativa (contratação delegada e registro de preços)”.

Como móvel para a padronização requerida, aludiu a i. assistente em seus *consideranda*:

- 1) à expedição, pelo Senhor Procurador Geral do Estado, da Portaria PGE n° 063/20, aprovando a nova versão da *matriz de edital*, em consonância com as alterações promovidas pela Lei n° 14.272, de 22 de julho de 2020, e pelos Decretos n° 19.896, n° 19.897 e n° 19.898, de 05 de agosto de 2020;
- 2) à necessidade de adaptação das minutas de editais padronizados ao conteúdo da nova matriz.

Em atenção ao comando do art. 2° da Ordem de Serviço, o GT laborou em articulação com o i. procurador André Magalhães, do Grupo Permanente de Uniformização e Padronização de Matérias Pertinentes a Licitações e Contratos, outrora instituído pela Ordem de Serviço N° PA-031/2016.

Foi promovida reunião de trabalho com os i. dignitários da Secretaria da Saúde, Joseane Barbosa Ambrozi, Lílian Silva dos Santos, Stela Souza, Andrea Araújo Lima Diamantino e Lorena Nunes Ribeiro, que ofereceram subsídios técnicos para a formulação das minutas preconizadas.

Relatados os fatos. Ao mérito.

Como cediço, os editais padronizados constituem um dos instrumentos de uniformização disciplinados pelo Decreto n° 11.737, de 30 de setembro de 2009, o qual conceitua as “minutas padronizadas” (art. 3°, VI) como “instrumentos aprovados por ato do Procurador Chefe, destinados à consolidação de cláusulas e condições gerais aplicáveis aos atos convocatórios (editais), contratos, convênios e outros atos administrativos” (art. 4°, VI).

Estatui a normativa, por outra via, que “os editais, contratos, convênios e outros instrumentos de uso habitual na Administração Pública poderão ser objeto de padronização com vistas à uniformização dos atos administrativos pertinentes” (art. 13).



ESTADO DA BAHIA
PROCURADORIA GERAL DO ESTADO
PROCURADORIA ADMINISTRATIVA

O objetivo da designação constante da Ordem de Serviço nº PA-NSESAB-003/2020, de 29 de outubro de 2020, consiste em “(...) proceder à revisão e atualização do edital padronizado para fornecimento de alimentação preparada, dentro e fora da unidade administrativa (contratação delegada e registro de preços)”, em face da aprovação da nova versão da *matriz de edital* com a edição da Portaria PGE nº 063/20.

Pois bem, por ocasião do trâmite do processo PGE2009084792-0, formulou-se nesta Procuradoria o edital padronizado para a contratação em apreço, com adequação à matriz então vigente, tendo sido lançados os seguintes apontamentos no relatório que o secundou:

(...) Por meio da Ordem de Serviço nº PLC-011/2009, o Procurador Chefe da Procuradoria de Licitação e Contratos designou a Procuradora Máira de Sousa Queiroz e Verônica Santos de Novaes para, em conjunto, elaborarem minuta de edital de licitação destinada à contratação dos serviços de fornecimento de refeições preparadas dentro e fora de Unidade da Administração Pública, adequando-o ao instrumento convocatório decorrente do parecer PLC-AL-LB-2870/2008, que foi aprovado como padrão pelos escalões superiores desta Procuradoria Geral do Estado.

Em cumprimento à OS, as referidas Procuradoras proferiram o parecer PLC-MQ-VSN-1682/2009 (doc. fls. 06/13) e, em anexo, apresentaram edital-padrão (doc. fls. 18/49).

Os autos foram encaminhados às subscritoras do presente opinativo técnico-jurídico, em razão do disposto na Ordem de Serviço nº PLC-013/2009, que incumbiu as referidas Procuradoras de “*revisar os editais padrão elaborados no âmbito desta PLC*”.

Concluído o relatório, passamos a opinar.

No tocante ao parecer, aderimos às considerações esposadas pelas i. Procuradoras, no opinativo PLC-MQ-VSN-1682/2009 (doc. fls. 06/13).

Todavia, no que concerne ao instrumento convocatório ofertado, optamos por apresentar minutas substitutivas contemplando as duas hipóteses distintas de prestação dos serviços de fornecimento de refeições preparadas **dentro e fora** de Unidade da Administração Pública, em razão das suas peculiaridades, principalmente no que concerne às exigências de habilitação e às obrigações contratuais.

Para finalizar, sugerimos que, em sendo aprovados os dois instrumentos convocatórios ora apresentados, sejam adotadas as providências necessárias à devida divulgação, inclusive no sítio da PGE, destacando que trata-se de duas hipóteses distintas.

O parecer PLC-MQ-VSN-1682/2009, exarado nos autos do processo nº PGE2009084792-0, que fora utilizado como paradigma na elaboração dos editais padronizados em referência, continha o seguinte teor:

(...) Trata-se do cumprimento à Ordem de Serviço nº PLC-011/2009 da lavra do i. Procurador-Chefe desta Procuradoria de Licitações e Contratos, Dr. Paulo Moreno Carvalho, que nos cometeu



**ESTADO DA BAHIA
PROCURADORIA GERAL DO ESTADO
PROCURADORIA ADMINISTRATIVA**

o encargo de elaborar minuta padrão para contratação dos serviços de fornecimento de refeições preparadas fora e dentro da unidade administrativa, com a devida adaptação ao padrão aprovado por meio do parecer PLC-AL-LB-2870/2008.

Utilizamos como paradigma para a elaboração do instrumento convocatório em anexo, no tocante às especificidades dos serviços em apreço, o padrão ofertado através do parecer nº PLC-JD-3447/2007, da lavra da i. Procuradora Juliana Lima Damasceno, bem assim as ponderações efetuadas no parecer nº PLC-LB-3956/2008, da lavra da i. Procuradora Leyla Bianca Correia Lima da Costa.

A partir dos modelos supracitados, procedemos ao aprofundamento de questões pontuais controversas, e registraremos, nesta oportunidade, apenas as modificações em relação ao antigo padrão, qual seja, o apresentado através do parecer nº PLC-JD-3447/2007.

As questões já pacificadas no âmbito desta Procuradoria, a exemplo da desnecessidade de celebração de termo aditivo quando da variação do quantitativo a ser fornecido, não serão ora abordadas, para evitar maiores delongas.

O instrumento convocatório em anexo contempla as modalidades de concorrência, tomada de preços, convite, pregão presencial e eletrônico, e respectivas minutas de contratos, destinados às licitações que tenham por objeto a contratação do fornecimento de refeições preparadas dentro e fora da unidade administrativa.

Destarte, seguem abaixo as nossas considerações.

Muito embora seja pacífico em contratações deste jaez a necessidade de exigir-se alvará ou licença sanitária para funcionamento, calha registrar, neste particular, o que adiante se segue.

Nos termos do artigo 2º da Lei nº 9.782/1999, compete à União no âmbito do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, “normatizar, controlar e fiscalizar produtos, substâncias e serviços de interesse para a saúde” (inciso III).

O § 1º do artigo 2º acima referido dispõe que tais competências da União serão exercidas:

- “I - pelo Ministério da Saúde, no que se refere à formulação, ao acompanhamento e à avaliação da política nacional de vigilância sanitária e das diretrizes gerais do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária;
- II - pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVS, em conformidade com as atribuições que lhe são conferidas por esta Lei; e
- III - pelos demais órgãos e entidades do Poder Executivo Federal, cujas áreas de atuação se relacionem com o sistema.”



**ESTADO DA BAHIA
PROCURADORIA GERAL DO ESTADO
PROCURADORIA ADMINISTRATIVA**

O artigo 7º desta lei define as competências da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), entre as quais destacamos:

“(…)

III - estabelecer normas, propor, acompanhar e executar as políticas, as diretrizes e as ações de vigilância sanitária;

(…)

VII - autorizar o funcionamento de empresas de fabricação, distribuição e importação dos produtos mencionados no art. 8º desta Lei e de comercialização de medicamentos;

(…)

§1º. A Agência poderá delegar aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios a execução de atribuições que lhe são próprias, excetuadas as previstas nos incisos I, V, VIII, IX, XV, XVI, XVII, XVIII e XIX deste artigo.

(…)”

Note-se, por oportuno, que a Lei nº 9.782/1999 considera como um bem e/ ou produto submetido ao controle e fiscalização sanitária pela Agência “alimentos, inclusive bebidas, águas envasadas, seus insumos, suas embalagens, aditivos alimentares, limites de contaminantes orgânicos, resíduos de agrotóxicos e de medicamentos veterinários” e submete ao regime de vigilância sanitária “as instalações físicas, equipamentos, tecnologias, ambientes e procedimentos envolvidos em todas as fases dos processos de produção dos bens e produtos submetidos ao controle e fiscalização sanitária, incluindo a destinação dos respectivos resíduos” (artigo 8º, parágrafo único, inciso II e §3º).

Assim é que a exigência de alvará ou licença sanitária para funcionamento deverá ser mantida no instrumento convocatório destinado a contratação dos serviços de fornecimento de refeição preparados fora da unidade administrativa, nos termos da alínea “XXX” do item XIV-3 – Qualificação Técnica da Parte A – Preâmbulo.

No que concerne à contratação dos serviços de fornecimento de refeições preparadas dentro da unidade administrativa, endossamos o entendimento defendido pelo i. Procurador André Luiz Magalhães no parecer nº PLC-AL-779/2008, que passamos a transcrever:

“(…)

A característica sui generis deste serviço consiste na circunstância de que deverá ser executado em estabelecimento do órgão licitante, qual seja o Hospital Especializado Lopes Rodrigues – HELR.

O Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, ao instituir normas básicas sobre alimentos, dispõe:

Art 45. As instalações e o funcionamento dos estabelecimentos industriais ou comerciais, onde se fabrique, prepare, beneficie, acondicione, transporte, venda ou deposite alimento ficam submetidos às exigências deste Decreto-lei e de seus Regulamentos.

Art 46. Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior devem ser previamente licenciados pela



**ESTADO DA BAHIA
PROCURADORIA GERAL DO ESTADO
PROCURADORIA ADMINISTRATIVA**

autoridade sanitária competente estadual, municipal, territorial ou do Distrito Federal, mediante a expedição do respectivo alvará.

No caso dos autos, os requisitos de qualificação técnica entabulados na cláusula XIV-3 da PARTE A – PREAMBULO, cuidarão de promover a seleção de empresa com expertise suficiente para o desempenho dos serviços.

Recaindo o alvará sanitário, entretanto, sobre as “instalações e o funcionamento dos estabelecimentos”, restariam alijados, conseqüentemente, aqueles que, nada obstante demonstrem possuir os demais requisitos de qualificação técnica, não lograssem provar disporem, atualmente, de instalações e estabelecimentos certificados, o que só poderia ocorrer após a assunção dos serviços.

Entrementes, o alvará sanitário constitui documento de relevante importância para a avaliação da conformidade da atividade com as posturas de vigilância, notadamente em face do público alvo da alimentação, pelo que entendemos mais útil sugerir seja diferida a exigência do alvará sanitário, estipulando-a como obrigação contratual, a ser obtida no prazo de 30 (trinta) dias desde sua assinatura, sob pena de rescisão.”

Na hipótese, pois, a exigência será deslocada para o sub-item 3.2.11 das “Obrigações Contratuais Específicas”, constante da Parte B – Disposições Específicas.

No tocante aos demais itens referentes à Qualificação Técnica (cláusula XII-3 da Parte A – Preâmbulo, no edital apresentado por meio deste), são estas as principais modificações em relação ao padrão apresentado por meio do parecer nº PLC-JD-3447/2007 (cláusula XIV-3 da Parte A - Preâmbulo):

i) inserção de alínea “xxx”, para exigir da licitante “em se tratando de pessoa jurídica, registro ou inscrição no Conselho Regional de Nutrição”.

A referida exigência se fundamenta no artigos 1º da Lei nº 6.839/1980 e parágrafo único do artigo 15 da Lei nº 6.583/1978, que cria os Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas, regula o seu funcionamento, e dá outras providências, nestes termos:

Lei nº 6.839, de 30 de outubro de 1980.

“Art. 1º O registro de empresas e a anotação dos profissionais legalmente habilitados, delas encarregados, serão obrigatórios nas entidades competentes para a fiscalização do exercício das diversas profissões, em razão da atividade básica ou em relação àquela pela qual prestem serviços a terceiros.
(...)”

Lei nº 6.583, de 30 de outubro de 1978.



**ESTADO DA BAHIA
PROCURADORIA GERAL DO ESTADO
PROCURADORIA ADMINISTRATIVA**

“(…)

Art. 15. (…)

Parágrafo único. É obrigatório o registro nos Conselhos Regionais das empresas cujas finalidades estejam ligadas à nutrição, na forma estabelecida em regulamento.

(…)

Os procedimentos para registro encontram-se regulamentados na Resolução CFN nº 229/1999 do Conselho Federal de Nutrição, cujo art. 1º assim prescreve:

“Art. 1º - Toda Pessoa Jurídica (PJ) de direito público ou privado, cujo objeto social e/ou suas atividades estejam ligadas à Nutrição e Alimentação, deverá registrar-se no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) com jurisdição no local de suas atividades.

§ 1º - Considera-se Pessoa Jurídica obrigada ao registro com ônus de anuidade:

- a) a que fabrica, industrializa, manipula, importa, distribui ou comercializa alimentos destinados ao consumo humano para fins especiais, de acordo com a legislação vigente, e que, a critério do CRN sejam necessários os conhecimentos técnicos e científicos de Nutricionista;
- b) a que explora serviço de alimentação destinado à coletividade, em Pessoa Jurídica de direito público ou privado;
- c) a que produz preparações, refeições ou dietas especiais, para indivíduos ou coletividade, qualquer que seja o processo de preparo, conservação e distribuição;
- d) a empresa de refeição-convênio que fornece alimentação através do credenciamento de terceiros;
- e) a que compõe e comercializa cestas básicas de alimentos vinculadas aos critérios do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT);
- f) a que desenvolve atividades de orientação dietética e/ou dietoterápica;
- g) a que desenvolve atividades de auditoria, consultoria, assessoria e planejamento nas áreas de Alimentação e Nutrição, inclusive as Cooperativas; e
- h) restaurantes comerciais, inclusive de hotéis.

§ 2º - Todas as atividades enumeradas no parágrafo antecedente só poderão ser desenvolvidas com a participação e responsabilidade técnica de Nutricionista com as qualificações estabelecidas em lei.

(…)”

ii) inserção de alínea “xxx”, para exigir da licitante, “em se tratando de pessoa jurídica, comprovação de que possui, em nome da empresa, atestado de responsabilidade técnica para execução de serviço de características semelhantes às do objeto desta licitação ou de possuir, em seu quadro, e na data prevista para entrega da proposta, detentor de tal atestado, profissional de nível superior ou outro devidamente reconhecido pela entidade competente, que seja detentor de tal atestado”.

Exercendo a competência que lhe foi conferida pelo inciso I do §1º, artigo 2º da Lei nº 9.782/1999, o Ministério da Saúde editou a Portaria nº 1.428/MS, de 26 de novembro de 1993,



**ESTADO DA BAHIA
PROCURADORIA GERAL DO ESTADO
PROCURADORIA ADMINISTRATIVA**

através da qual determina, no artigo 2º que “os estabelecimentos relacionados à área de alimentos adotem, sob responsabilidade técnica, as suas próprias Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços, seus Programas de Qualidade, e atendam aos PIQ's para Produtos e Serviços na Área de Alimentos, em consonância com o estabelecido na presente Portaria”.

Prescreve, ademais, quanto à responsabilidade técnica:

“Quanto a Responsabilidade Técnica

- A Responsabilidade Técnica - RT é aqui entendida como a exercida por agentes definidos nos termos do Decreto nº 77.052 de 19.01.76, observados os itens XIX, XXV e XXVI da Lei 6437, de 20.08.77.

- O exercício da Responsabilidade Técnica deve ser feito no sentido de atender às exigências legais a que se refere o item anterior, e, ainda, outros requisitos básicos que norteiam o presente documento, tais como:

- . compreensão dos componentes do Sistema APPCC;
- . capacidade de identificação e localização de Pontos Críticos de Controles (PCCs) em fluxogramas de processos;
- . capacidade de definir procedimentos, eficazes e efetivos, para os controles dos PCCs;
- . conhecimento da ecologia de microrganismos patogênicos e deterioradores;
- . conhecimento da toxicologia alimentar;
- . capacidade para selecionar métodos apropriados para monitorar (PCCs), incluindo estabelecimento de planos de amostragem e especificações;
- . capacidade de recomendar o destino final de produtos que não satisfaçam aos requisitos legais.

- Os estabelecimentos deverão ter uma responsável pelas técnicas utilizadas por local de prestação de serviço.

- Para que o responsável Técnico possa exercer a sua função ele deve contar com autoridade e competência para:

- .elaborar as Boas Práticas de Fabricação e Boas Práticas de Prestação de Serviços na área de alimentos;
- .responsabilizar pela aprovação ou rejeição de matérias-primas, insumos, produtos semi-elaborados e produtos terminados, procedimentos, métodos ou técnicas, equipamentos ou utensílios, de acordo com normas próprias estabelecidas nas Boas Práticas de Fabricação e Boas Práticas de Prestação de Serviços na área de alimentos.
- .avaliar a qualquer tempo registros de produção, inspeção, controle e de prestação de serviços, para assegurar-se de que não foram cometidos erros, e se esses ocorreram, que sejam devidamente corrigidos e investigadas suas causas;
- .supervisionar os procedimentos de fabricação para certificar-se de que os métodos de produção e de prestação de serviços, estabelecidos nas Boas Práticas de Fabricação e Boas Práticas de Prestação de Serviços na Área de alimentos estão sendo seguidos;
- .adotar métodos de controle de qualidade adequados, bem como procedimentos a serem seguidos no ciclo de produção e/ou serviço que garantam a identidade e qualidade dos mesmos;



ESTADO DA BAHIA
PROCURADORIA GERAL DO ESTADO
PROCURADORIA ADMINISTRATIVA

.adotar o método de APPCC - Avaliação de Perigos e Determinação de Pontos Críticos de Controle, para a garantia de qualidade de produtos e serviços.”

No exercício da competência que lhe foi atribuída pelo art. 7º da Lei 9.782/1999, através do inciso III acima transcrito, a ANVISA editou a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aplicável aos “serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatêssens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres”, estabelece, dentre outras exigências a de RESPONSABILIDADE TÉCNICA, nestes termos:

“4.12. RESPONSABILIDADE

4.12.1. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.

4.12.2. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:

- a) Contaminantes alimentares;
- b) Doenças transmitidas por alimentos;
- c) Manipulação higiênica dos alimentos;
- d) Boas Práticas. “

Nos termos da Lei nº 6.437/1977, constitui infração a legislação sanitária federal “industrializar produtos de interesse sanitário sem a assistência de responsável técnico, legalmente habilitado” (art. 10, inciso XIX).

A Lei nº 8.234/1991, que regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências, prescreve ser atividade privativa dos nutricionistas o “planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição” (artigo 3º, inciso II).

Nos termos da legislação citada acima, segundo pensamos, a responsabilidade técnica compete a profissionais nutricionistas, cabendo a anotação de responsabilidade técnica aos seus Conselhos Regionais, na forma da Resolução CFN nº 419/2008 do Conselho Federal de Nutrição, que segue em anexo a este opinativo.

Por fim, em se tratando de minuta padrão, as condições específicas de cada contratação deverão ser inseridas no edital, observando-se, também, todas as exigências alusivas à fase interna do certame.



ESTADO DA BAHIA
PROCURADORIA GERAL DO ESTADO
PROCURADORIA ADMINISTRATIVA

À superior apreciação. (...)

A manutenção dos caracteres acima elencados parece justificar-se nesta quadra, em que se almeja a revisão do edital padronizado. Sem embargo, cabe-nos proceder aos registros que se seguem, derivados das discussões que foram travadas:

1) Os editais padronizados ora apresentados seguem as matrizes decorrentes da Portaria PGE nº 063/20, que aprovou a nova versão da *matriz de edital*, em consonância com as alterações promovidas pela Lei nº 14.272, de 22 de julho de 2020, e pelos Decretos nº 19.896, nº 19.897 e nº 19.898, de 05 de agosto de 2020;

2) Em razão da previsão do art. 3º, §2º do Decreto nº 19.898/20 e do art. 3º, §2º do Decreto nº 19.896/20, adotamos, nesta atualização, o pregão em sua forma eletrônica.

3) Quanto à PARTE I - PROPOSTAS, cabe destacar que lançamos notas orientativas na SEÇÃO II – TERMO DE REFERÊNCIA, admitindo a adaptação de novas especificações técnicas ao objeto, mediante justificativa, devidamente formalizada.

Neste sentido, o órgão licitante, por ocasião da elaboração do edital específico, deverá atentar para os requisitos previstos na Lei nº 9.433/05, em especial do disposto no art. 3º, §1º, inc. I, bem como do art. 31, §6º, **que vedam estipulações que comprometam, restrinjam ou frustrem o caráter competitivo do certame, ou que direcionem o seu resultado.**

4) Na PARTE II - HABILITAÇÃO, cabe destacar:

a) foi fixada, especificamente para o serviço de fornecimento de alimentação preparada **dentro** da unidade administrativa, a exigência de visita técnica (letra “e” do item 1.3), em face da necessidade do conhecimento, pelas licitantes, das particularidades do objeto a ser licitado. Sem embargo, as licitantes que não desejarem realizar a visita técnica deverão apresentar, junto com os documentos de habilitação, declaração formal de que estão cientes das condições para o cumprimento das obrigações;

b) no que respeita aos critérios de qualificação econômico-financeira, foi observado o disposto na Instrução SAEB nº 036/20, do qual se extrai:

1. A definição das cláusulas de qualificação econômico-financeira nos editais de licitação regidos pela Lei nº 9.433/05, destinados às contratações de bens e serviços de caráter geral, no âmbito da Administração Pública direta, autárquica e fundacional do Poder Executivo estadual, observará o disposto na legislação pertinente e os critérios estabelecidos nesta Instrução.

1.1 **Consideram-se de caráter geral, para efeito desta Instrução, as contratações de bens e serviços de natureza habitual, destituídas de complexidade técnica ou de especialização, passíveis de serem suportadas pela definição dos critérios de capacidade econômico-financeira, de forma expedita, em face das características usuais dos compromissos suportados pelos contratados.**



ESTADO DA BAHIA
PROCURADORIA GERAL DO ESTADO
PROCURADORIA ADMINISTRATIVA

(...)

3. Para efeito desta norma, são adotadas as seguintes definições:

I - contratação de pequeno porte: contratação de bens ou serviços cujo valor global estimado não supere o limite máximo estabelecido para a modalidade convite em compras e serviços.

II - aquisição com entrega imediata: contratação de bens com prazo de entrega até 15 (quinze) dias, contados da data da celebração do ajuste, nos termos do art. 82 c/c §2º do art. 102 da Lei nº 9.433/05;

III - serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra: serviço de natureza contínua, em que o modelo de execução contratual exija, entre outros requisitos, que os empregados da contratada exerçam suas funções junto ao contratante com caráter de exclusividade;

IV - serviços sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra: serviço de natureza contínua ou não, caracterizado pela realização da atividade especificamente definida, sem caráter de exclusividade.

Neste particular, considerando as características dos serviços de fornecimento de alimentação preparada **fora** da unidade administrativa, foram adotados os critérios de qualificação econômico-financeira pertinentes à contratação de serviços **sem** regime de dedicação exclusiva de mão de obra, facultando a dispensa de sua exigência, se presentes os requisitos da Instrução SAEB nº 036/20.

No que concerne aos serviços de fornecimento de alimentação preparada **dentro** da unidade administrativa, todavia, adotamos os critérios de qualificação econômico-financeira pertinentes à contratação de serviços **com** regime de dedicação exclusiva de mão de obra, não admitindo a hipótese de dispensa de comprovação. Quanto à demonstração de patrimônio líquido, outrossim, foi feita a opção por seu cômputo com base na proposta final apresentada pela própria licitante.

5) É importante rememorar que a adoção da minuta padronizada não dispensa a unidade de submeter o procedimento respectivo ao exame do órgão legal de representação jurídica (cf. art. 75 da Lei nº 9.433/05), salvo se definida, por ato do Procurador Geral do Estado, **e nos limites deste**, a prescindibilidade de manifestação, como procedido na Portaria PGE nº 063/2016, ora em vigor, com as modificações da Portaria PGE nº 022/2017.

Assim, à exceção das especificações de **natureza eminentemente técnica**, consoante estipulado no item 3, se houver necessidade de modificação dos itens estipulados, de adoção de definição diversa da que fora definida como padrão, da estipulação de requisitos de habilitação diferentes dos que foram apresentados ou ainda, da fixação de obrigações contratuais adicionais, as alterações devem ser destacadas e motivadas, e o processo deverá ser remetido ao exame do órgão legal de assessoramento jurídico.

6) Em qualquer hipótese, por ocasião da fase interna do procedimento licitatório, devem ser observadas as orientações do parecer sistêmico nº PLC-LB-MQ-3953/2008, assim como as determinações das normas definidoras de metas de custeio e de qualificação do gasto público.

À consideração da ilustre Chefia, a fim de que, convindo-lhe, possa ter lugar a qualificação preconizada pelo



**ESTADO DA BAHIA
PROCURADORIA GERAL DO ESTADO
PROCURADORIA ADMINISTRATIVA**

art. 4º, inc. VI, c/c art. 13 do Decreto nº 11.737, de 30 de setembro de 2009.
Procuradoria Administrativa, em 17 de novembro de 2020.

Alessandra F. B. P. Cerqueira

Flávia de Almeida Beserra

Procuradoria Geral do Estado

Procuradoria Geral do Estado

Adriano Ferreira da Silva

Procuradoria Geral do Estado