



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional

Chamamento Público SEDS/COSAN n.º 005/2018

Recorrente: Instituto Nacional de Desenvolvimento Social e Cultural – INDESC

CNPJ: 07.393.987/0001-09

Trata-se de recurso administrativo apresentado pelo Instituto Nacional de Desenvolvimento Social e Cultural – INDESC, CNPJ: 07.393.987/0001-09, doravante denominada Recorrente, quanto à homologação do resultado do Chamamento Público SEDS/COSAN nº 005/2018.

A análise e julgamento das propostas do Chamamento Público SEDS/COSAN n.º 001/2018 ocorreu no dia 28/05/2018, sendo tais atividades realizadas pela Comissão Seleção, instituída através da Resolução n.º 012/2016 e alterações posteriores.

Embora habilitada no certame, conforme resultado publicado no Diário Oficial do Estado de São Paulo em 30/05/2018, a mesma não atingiu pontuação suficiente para que fosse classificada como a melhor colocada, após a análise da proposta técnica apresentada.

1. Da Admissibilidade

Considerando que o presente recurso administrativo foi recebido pela Comissão de Seleção no dia 12/06/2018, conclui-se que o mesmo é *TEMPESTIVO* e merece ser devidamente analisado.

2. Das Razões do Recurso

Preliminarmente, cabe salientar que a Recorrente foi habilitada, não tendo, porém, alcançado a melhor colocação entre as propostas apresentadas.

3. Do Mérito

3.1 Aduz que o processo que culminou na classificação do Instituto J. Augusto teve a atribuição de forma totalmente incorreta, motivo pelo qual o mesmo deve ser “anulado” por erro de critério de avaliação e pontuação aplicada.

Ao verificarmos a memória da reunião realizada pelos membros da Comissão de Seleção visando a análise das propostas encaminhadas pelos interessados, notamos que houve um engano no lançamento da pontuação do item A, conforme quadro abaixo:

(A) Experiência Geral da OSC na política de segurança alimentar.	Acima de 08 anos 10 pontos Entre 06 e 07 anos 08 pontos Entre 04 e 05 anos 06 pontos Entre 01 e 03 anos 04 pontos	8
--	--	---



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional

A comprovação se dará na segunda fase, através da apresentação de: atestado ou declaração expedido por pessoa de direito público ou privado que tenha firmado parceria ou contratado a OSC; ou cópia de termo de parceria/ contrato; ou publicação em Diário Oficial.

Obs.: a atribuição de nota “zero” neste critério não implica na eliminação da proposta.

A Proposta Técnica encaminhada pelo Instituto J. Augusto (fls. 665/671) é precedida de várias informações acerca das diversas atividades desenvolvidas pela OSC. Às fls. 640/643 contêm um “Breve Relato” destas atividades, que tiveram início em janeiro de 2012, com o Projeto Casa Lar em parceria com a Prefeitura de São Bernardo do Campo.

Os membros da Comissão de Seleção, por um lapso, computaram esse serviço como experiência em política de segurança alimentar, por esse motivo foram computados 08 pontos (mais de 06 anos de atividade).

Entretanto, a experiência em políticas de segurança alimentar da OSC teve início em 03/10/2014, quando da assinatura do Termo de Convênio para a gestão da Unidade Botucatu do Restaurante Popular Bom Prato (03 anos e 09 meses).

Com a correção deste quesito, que passará a somar somente 04 pontos, a Organização Social ficará com um total de 76 (setenta e seis) pontos finais, segundo o Anexo II – Critérios de Avaliação, do Edital já qualificado.

Esta foi a mesma pontuação obtida pela segunda colocada, ADEV – Associação Amigos em Defesa da Vida, portanto houve um empate.

O critério de desempate tem regras definidas no Edital, a saber:

“6.5.7. No caso de empate entre duas ou mais propostas, o desempate será feito com base na maior pontuação obtida no somatório do critério de julgamento (I. A). Persistindo a situação de igualdade, o desempate será feito com base na maior pontuação obtida, sucessivamente, no somatório dos critérios de julgamento (I.B), (I.C), permanecendo o cenário a OSC que, comprovadamente, seja instalada no entorno da unidade e já desenvolva projetos com a comunidade local, perdurando a OSC que ofereça contrapartida. Caso essas regras não solucionem o empate, a questão será decidida por sorteio.”

Tendo em vista que a ADEV – Associação Amigos em Defesa da Vida não tem experiência em políticas de segurança alimentar, o Instituto J. Augusto fica classificado em 1º lugar, não alterando assim o resultado anterior.



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional

Não há como se falar em “anulação” da classificação do Instituto J. Augusto por erro de critério de avaliação e pontuação aplicada, visto que o fato é, e foi, passível de correção, o que não modificou o resultado do certame.

3.2 No que diz respeito a 2ª classificada, ADEV – Associação Amigos em Defesa da Vida, a proposta técnica apresentada para o presente certame, foi muito bem elaborada e descreve todas as atividades que serão desenvolvidas na unidade, de forma clara e objetiva.

Está muito além do que descrito a recorrente, como pode ser observado às fls. 424/428, com maiores informações e detalhamentos da que foi apresentada para o chamamento público referente a Unidade São Bernardo do Campo, motivo pelo qual, sua pontuação foi maior.

A pontuação atribuída à 2ª classificada demonstra que a Comissão de Seleção busca avaliar cada proposta com lisura e critério, ao contrário do que alega a recorrente.

3.3 O recorrente alega que não foi atribuída nota no item “G” para a sua proposta, apesar de constar que a OSC mantém uma supervisora Técnica, Nutricionista, com vasta experiência em serviços de alimentação.

O item “G” do Critério de Avaliação prevê:

(G) Informações sobre o caráter inovador, tanto sob a perspectiva de métodos e técnicas, como também pela participação direta da sociedade	Grau pleno de atendimento 12 pontos	0
	Grau satisfatório de atendimento 06 pontos	
	Não atendimento ou atendimento insatisfatório00 pontos	
	Obs.: a atribuição de nota “zero” neste critério <u>não</u> implica na eliminação da proposta.	

Como podemos notar, este quesito visa avaliar a proposta que apresente caráter inovador as atividades que serão desenvolvidas, visando o aprimoramento do programa.

Podemos definir caráter inovador como ações capazes de inovar, realizar algo novo ou que nunca tinha sido feito antes, que carrega consigo inovações, novidades, criativo.

Na proposta apresentada pela recorrente constou (fls. 368):

“O INDESC, com objetivo de padronizar os serviços nos Restaurantes Popular Bom Prato sobre a sua gestão mantém um supervisora Técnica, Nutricionista com vasta experiência em serviços de alimentação, no acompanhamento operacional das unidades e avaliação, aplicação de checklist de acordo com a CVS-5 e RDC2619: Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos:



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional

Treinamento e capacitação de funcionários, autorização de Compras de Insumos (Perecíveis, estocáveis, descartáveis e limpeza); Aplicação de avaliação dos produtos antes da utilização, e elaboração de ficha de aprovação, controle de fichas técnicas de todos os produtos utilizados nas unidades; Desenvolvimento de novos fornecedores e produtos; Planejamento e elaboração de cardápio; Planejamento de Eventos (cardápio especial nas datas comemorativas); Contratação de funcionários; Acompanhamento de resultados e controles; Elaboração de escalas operacionais, férias, controle de exames; Acompanhamento das manutenções regulares e preventivas necessárias.(sic)”

Ainda, no mesmo documento, às fls. 367, consta:

“5.1.3 – DA EQUIPE TÉCNICA

a) Contratação da equipe: O INDESC realizará processo seletivo de contratação de toda a equipe em conformidade com os procedimentos de seleção e contratações de acordo com os critérios preestabelecidos no manual de procedimentos;

(...)

01 Nutricionista – Responsável Técnica por Serviços Prestados; Treinamento constante dos colaboradores; responsabilidade pela implantação, manutenção e supervisão integral dos princípios e metodologias que embasam o Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos; Liderança da Equipe; Aprovação ou rejeição de matérias-primas, produtos; optar por cardápio mensal que mais de adequar ao seu público, dos disponibilizados no Sistema de cardápios online; fazer Pedidos de estocáveis, perecíveis e hortifrúti; atendimento direto aos clientes.(sic)”

Como pode-se notar, há uma duplicidade de atividades e responsabilidades de profissionais diferentes, o que notadamente, pode acarretar conflitos de liderança.

A Resolução SEDS 12, de 13/09/2011, e alterações posteriores, regulamenta a implantação dos “Restaurantes Populares”, estabelecendo as suas normas regulamentadoras e as regras de participação das Entidades da Sociedade Civil, com a participação ou não das Prefeituras onde será instalada a Unidade, na execução conforme previsto nos Decretos nº 45.547, de 26 de dezembro de 2000 e alterado pelo Decreto nº 57.293, de 31/08/2011.

O artigo 8º estabelece as regras de participação das OSCs no programa, conforme descrito abaixo:

Artigo 8º - *Para participação das Entidades interessadas, além da visita técnica de inspeção, deverão apresentar os seguintes documentos:*

- 1. Ata de eleição dos integrantes da Diretoria em exercício;*
- 2. Estatuto Social, comprovando ter por objetivo a execução de atividade social compatível com o objeto do convênio a ser celebrado, sem fins lucrativos;*
- 3. CNPJ – Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;*
- 4. Cédula de Identidade (RG) e CPF do Presidente da Entidade e de seu substituto legal;*
- 5. Identificação da Nutricionista responsável**
- 6. Comprovação de propriedade e/ou posse do imóvel onde será instalado o “Restaurante Popular”.*



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional

Observamos, portanto, a obrigatoriedade de constar no quadro de funcionários uma Nutricionista, que é a responsável técnica da unidade. Esta também é uma norma estabelecida em toda a legislação pertinente a restaurantes e/ou cozinhas industriais, que preparam e fornecem refeições em grande escala.

Portanto, o fato da OSC ter em seu quadro de funcionários uma supervisora, não pode ser considerado como “caráter inovador”, visto que as atividades à ela atribuídas são obrigatórias para o desenvolvimento das atividades inerentes ao programa, e devem ser desenvolvidas pela responsável técnica da Unidade.

6. Conclusão

A Comissão de Seleção, Órgão Colegiado destinado a processar e julgar Chamamentos Públicos, designada pela Resolução SEDS nº 17, de 28/05/2018, diante das razões e fundamentos expostos, decide CONHECER o recurso administrativo apresentado pelo Instituto Nacional de Desenvolvimento Social e Cultural – INDESC por Tempestivo e, no mérito, decide **NEGAR-LHE PROVIMENTO**, mantendo incólume a decisão anteriormente proferida que homologou o resultado do Chamamento Público SEDS/COSAN 001/2018.

São Paulo, 21 de junho de 2018.

COMISSÃO DE SELEÇÃO

Nos termos do Item 7.4.6 do Edital SEDS/COSAN 001/2018, **ACOLHO** a manifestação da Comissão de Seleção às fls. 879/883, que negou provimento ao Recurso com base nas razões ali expostas.

São Paulo, 29 de junho de 2018.

GILBERTO NASCIMENTO JUNIOR

Secretário