



UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI

PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
www.ufvjm.edu.br



Resposta à impugnação apresentada ao Edital do Certame 88/2014 - Concessão administrativa de uso de dependência, mediante pagamento de aluguel, para exploração de lanchonete e restaurante, perfazendo uma área de 563,72 m² no Campus JK da UFVJM – Diamantina (MG)

DA IMPUGNAÇÃO:

Ilmo. Sr.

Mateus Augusto Silva

Pregoeiro – UFVJM

Pregão Eletrônico 088/2014

Fernandes e Mourthe Ltda., sociedade empresária inscrita no CNPJ sob o n. 01.307.218/0001-56, com sede na Avenida Manfred Brant, 665-E, Distrito Industrial, Paraopeba, MG, por seu representante legal, vem perante Vossa Senhoria, no prazo legal, nos termos do item 3.4 do Edital de Pregão Eletrônico n. 088/2014, apresentar a sua impugnação nos seguintes termos.

A presente impugnação se refere a itens específicos do Anexo II do edital em questão.

Primeiro. O termo de referência tem contradição entre o item 1.2 e o atestado de capacidade técnica exigido em 3.3, assim como exigido no item 5.28, vejamos:

1.2. Para cálculo do n. de refeições e da variedade de lanches e salgados a serem servidos, informamos que o número de pessoas que circulam no Campus II, aproximadamente, é de 2.000 pessoas por dia e o número de almoços servidos atualmente no restaurante é de 500 refeições no almoço e de 300 refeições no jantar, sendo que a lanchonete serve média 1.000 a 2.000 pessoas/dia, com projeção de 12.000 (doze mil) pessoas/dia nos próximos 5 (cinco) anos.

Não obstante já haver uma demanda de aproximadamente 800 refeições dias, entre almoço e jantar, o edital exigiu um atestado de capacidade técnica de apenas 250 refeições no almoço e 150 no jantar, ou seja, metade da quantidade já demandada pelo restaurante e que não assegura a capacidade técnica do participante do certame. Leia-se o item 3.3 do anexo II:

3.3. Apresentar atestado de capacidade técnica operacional compatível com o fornecimento de no mínimo de duzentas e cinquenta refeições no almoço e cento e cinquenta no jantar;

Embora no item 3.3 seja exigida a capacidade técnica operacional para 400 refeições, o que por si já é incompatível com o objeto do contrato, notadamente porque a demanda atual já é superior ao dobro da capacidade técnica exigida no contrato, o edital se mostra contraditório mais uma vez, ao exigir no item 5.28, atestado técnico de capacidade para apenas 250 refeições, mostrando-se totalmente contraditório e insuficiente para demonstrar a real capacidade técnica da empresa concorrente do certame.

5.28. A(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ao) apresentar atestado de capacidade técnica operacional compatível com o fornecimento de no mínimo duzentos e cinquenta refeições;

Referidas contradições devem ser afastadas para que se tenha um processo licitatório coeso e dentro dos princípios legais que regem a contratação com o Poder Público.

A capacidade técnica exigida deve ser compatível com o objeto do contrato, caso contrário, a chance de se contratar empresa inidônea para execução do mesmo será grande, acarretando graves prejuízos para administração e a vida acadêmica.

Segundo. O item 3.7 faz as seguintes exigências quanto à empresa que irá prestar os serviços caso sagre-se vencedora no pregão:

3.7. Declaração formal de disponibilidade de cozinha industrial, devidamente equipada e que atende à legislação própria, principalmente, no que tange a fiscalização sanitária, para cumprimento do objeto da licitação, dotada de condições adequadas para produção de refeições;

O conteúdo do item transcrito inviabiliza a realização do pregão. A declaração de possuir cozinha industrial não é suficiente para comprovar a capacidade técnica da empresa, notadamente, porque a empresa deverá se instalar em prédio da UFVJM e, portanto, deverá ter capacidade de novas instalações, não apenas que tenha disponibilidade de cozinha industrial.

Como a execução dos serviços será em prédio da UFVJM, também não há qualquer serventia o alvará sanitário expedido para estabelecimento já instalado fora do prédio destinado ao restaurante da universidade, já que as novas instalações exigirão um alvará próprio e específico.

Ademais, de acordo com a quantidade de refeições demandadas, a competência para fornecimento do alvará irá extrapolar a competência municipal, passando-se à regional, que mormente não é competente para fiscalizar os estabelecimentos cuja capacidade técnica foi exigida, contraditoriamente, pelo edital.

Terceiro. Os preços adotados como limite para os participantes do processo licitatório, não atendem aos princípios de proporcionalidade e razoabilidade que devem reger o processo licitatório e os contratos administrativos.

5.13. O preço da refeição definido pela média dos orçamentos coletados no mercado não poderá ultrapassar os seguintes valores:

- a) Prato feito – Unidade: R\$8,54 (oito reais e cinquenta e quatro centavos);
- b) Self service Kg: R\$21,95 (vinte e um reais e noventa e cinco centavos);
- c) Caldos – Unidade: R\$5,88 (cinco reais e oitenta e oito centavos).

Ora, o termo de referência foi realizado com base em pesquisa de mercado há 6 meses do início do processo licitatório e encontra-se defasado, carecendo de revisão para que o certame alcance seu objetivo e o contrato não se inexequível.

A atualidade na pesquisa de preços para elaboração do termo de referência é relevante e indispensável, especialmente por se tratar de contrato que envolve o fornecimento de alimentação cujos preços são afetados por uma série de fatores, tais como, clima, safra, demanda, oferta, etc.

Tudo isso sem contar o processo inflacionário que vem causando um inevitável aumento dos custos de produção e consequentemente no custo final dos produtos.

Assim, a necessidade de atualidade na elaboração do termo de referência é premente, não podendo o processo licitatório prosseguir com os preços referenciados há seis meses.

Quarto. Por fim, no nosso entendimento, deve ser sanada a contradição existente entre o item 5.17 com os itens 5.29 e 7.3 do anexo II do edital, já que em um impede a manipulação de marmitas no restaurante e em outro obriga o fornecimento das mesmas aos consumidores que assim o desejarem.

5.17. Os valores máximo sugeridos deverão ser cobrados tanto para a refeição servida e consumida nas dependências do restaurante do Campus JK, não podendo ser cobrado valor diferenciado para usuários que optem pelos serviços de marmitex, devendo a contratada disponibilizar vasilhame aceito e regulamentado pelas normas aplicáveis à comercialização e acondicionamento de alimentos;

No entanto, prescreve adiante:

5.29. É vedada à contratada a distribuição, fabricação ou o armazenamento de qualquer item que não faça parte exclusiva e expressa deste contrato, como, por exemplo, a confecção de marmitas, sob pena de rescisão imediata e automática do contrato;

E mais,

7.3. É vedada à contratada a distribuição, fabricação ou o armazenamento de qualquer item que não faça parte exclusiva e expressa deste contrato, como, por exemplo, a confecção de marmitas, sob pena de rescisão imediata e automática do contrato;

Como se vê, mostra-se impossível o cumprimento do item 5.17, em razão da proibição contida nos itens 5.29 e 7.3, especialmente, porque não há possibilidade de se fornecer alimento para que o consumidor leve para outro local que não seja por meio de marmitas.

Com estas considerações, impugna-se o edital n. 088/2014, para que sejam realizadas as imprescindíveis modificações e ajustes ao seu conteúdo de forma de o edital venha a atender às exigências legais e à própria administração, ficando suspenso o certame até que se resolvam as questões apontadas.

Nestes termos,
Pede deferimento.

Diamantina, 31 de dezembro de 2014.

Fernandes e Mourthe Ltda.

DA ANÁLISE

1 – A interessada acima qualificada, apresenta questionamentos quanto aos quantitativos exigidos nos atestados de capacidade técnica, os quais são:

“O termo de referência tem contradição entre o item 1.2 e o atestado de capacidade técnica exigido em 3.3, assim como exigido no item 5.28, vejamos:

1.2. Para cálculo do n. de refeições e da variedade de lanches e salgados a serem servidos, informamos que o número de pessoas que circulam no Campus II, aproximadamente, é de 2.000 pessoas por dia e o número de almoços servidos atualmente no restaurante é de 500 refeições no almoço e de 300 refeições no jantar, sendo que a

lanchonete serve média 1.000 a 2.000 pessoas/dia, com projeção de 12.000 (doze mil) pessoas/dia nos próximos 5 (cinco) anos.

Não obstante já haver uma demanda de aproximadamente 800 refeições dias, entre almoço e jantar, o edital exigiu um atestado de capacidade técnica de apenas 250 refeições no almoço e 150 no jantar, ou seja, metade da quantidade já demandada pelo restaurante e que não assegura a capacidade técnica do participante do certame. Leia-se o item 3.3 do anexo II:

3.3. Apresentar atestado de capacidade técnica operacional compatível com o fornecimento de no mínimo de duzentas e cinquenta refeições no almoço e cento e cinquenta no jantar;

Embora no item 3.3 seja exigida a capacidade técnica operacional para 400 refeições, o que por si já é incompatível com o objeto do contrato, notadamente porque a demanda atual já é superior ao dobro da capacidade técnica exigida no contrato, o edital se mostra contraditório mais uma vez, ao exigir no item 5.28, atestado técnico de capacidade para apenas 250 refeições, mostrando-se totalmente contraditório e insuficiente para demonstrar a real capacidade técnica da empresa concorrente do certame.

5.28. A(s) empresa(s) contratada(s) deverá(ao) apresentar atestado de capacidade técnica operacional compatível com o fornecimento de no mínimo duzentos e cinquenta refeições;

Referidas contradições devem ser afastadas para que se tenha um processo licitatório coeso e dentro dos princípios legais que regem a contratação com o Poder Público.

A capacidade técnica exigida deve ser compatível com o objeto do contrato, caso contrário, a chance de se contratar empresa inidônea

para execução do mesmo será grande, acarretando graves prejuízos para administração e a vida acadêmica.”

Desta forma, considerando que o referido processo apresenta divergências entre os quantitativos dos atestados a serem apresentados.

Considerando ainda que na forma apresentada poderá prejudicar a participação de possíveis licitantes, a Administração por força da legislação suspende a referida licitação para as devidas adequações, abrindo-se os prazos legais para a apresentação de novas propostas.

2 – Foi apresentado ainda questionamento quanto a exigência de declaração formal de disponibilidade de cozinha industrial conforme transcrito a seguir:

”O item 3.7 faz as seguintes exigências quanto à empresa que irá prestar os serviços caso sagre-se vencedora no pregão:

3.7. Declaração formal de disponibilidade de cozinha industrial, devidamente equipada e que atende à legislação própria, principalmente, no que tange a fiscalização sanitária, para cumprimento do objeto da licitação, dotada de condições adequadas para produção de refeições;

O conteúdo do item transcrito inviabiliza a realização do pregão. A declaração de possuir cozinha industrial não é suficiente para comprovar a capacidade técnica da empresa, notadamente, porque a empresa deverá se instalar em prédio da UFVJM e, portanto, deverá ter capacidade de novas instalações, não apenas que tenha disponibilidade de cozinha industrial.”

Ora a capacidade técnica da licitante não será mensurada exclusivamente por meio da referida declaração, portanto este um

documento ao qual a Administração utilizará na forma da legislação para amparar para que os serviços sejam executados na melhor forma para atender a comunidade acadêmica, portanto não cabendo o referido questionamento, conforme preceitua o § 6º do Art. 30 da Lei 8.666/93 *“As exigências mínimas relativas a instalações de canteiros, máquinas, equipamentos e pessoal técnico especializado, considerados essenciais para o cumprimento do objeto da licitação, serão atendidas mediante a apresentação de relação explícita e da declaração formal da sua disponibilidade, sob as penas cabíveis, vedada as exigências de propriedade e de localização prévia.”*

3 – Apresenta impugnação quanto a exigência de alvará vigente da postulante conforme exposto a seguir:

“Como a execução dos serviços será em prédio da UFVJM, também não há qualquer serventia o alvará sanitário expedido para estabelecimento já instalado fora do prédio destinado ao restaurante da universidade, já que as novas instalações exigirão um alvará próprio e específico.”

A Exigência do referido alvará vigente visa resguardar a Administração como forma de atestar que a postulante atende atualmente a legislação pertinente.

4 – Impugna ainda competência para emissão do alvará:

“Ademais, de acordo com a quantidade de refeições demandadas, a competência para fornecimento do alvará irá extrapolar a competência municipal, passando-se à regional, que mormente não é competente para fiscalizar os estabelecimentos cuja capacidade técnica foi exigida, contraditoriamente, pelo edital.”

Ora esta competência foi objeto de esclarecimento postado no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, a qual transcrevo *“Será exigido alvará de acordo com a legislação pertinente, vigente na data de realização do*

certame”, desta forma não resta dúvida de que será aceito ao alvará expedido pelo órgão legal competente à ocasião do certame.

5 – Apresenta ainda os seguintes fatos para justificar a impugnação dos valores estimativos para o certame: *“Os preços adotados como limite para os participantes do processo licitatório, não atendem aos princípios de proporcionalidade e razoabilidade que devem reger o processo licitatório e os contratos administrativos.*

5.13. O preço da refeição definido pela média dos orçamentos coletados no mercado não poderá ultrapassar os seguintes valores:

a) Prato feito – Unidade: R\$8,54 (oito reais e cinquenta e quatro centavos);

b) Self service Kg: R\$21,95 (vinte e um reais e noventa e cinco centavos);

c) Caldos – Unidade: R\$5,88 (cinco reais e oitenta e oito centavos).

Ora, o termo de referência foi realizado com base em pesquisa de mercado há 6 meses do início do processo licitatório e encontra-se defasado, carecendo de revisão para que o certame alcance seu objetivo e o contrato não se inexecutável.

A atualidade na pesquisa de preços para elaboração do termo de referência é relevante e indispensável, especialmente por se tratar de contrato que envolve o fornecimento de alimentação cujos preços são afetados por uma série de fatores, tais como, clima, safra, demanda, oferta, etc.

Tudo isso sem contar o processo inflacionário que vem causando um inevitável aumento dos custos de produção e conseqüentemente no custo final dos produtos.

Assim, a necessidade de atualidade na elaboração do termo de referência é premente, não podendo o processo licitatório prosseguir com os preços referenciados há seis meses.”

Ao questionamento acima apresentado não cabe prosseguimento, uma vez que a Administração utilizou-se de pesquisa junto ao mercado local, conforme pode-se consultar nos autos do processo, nos termos da legislação vigente a qual regulamenta a pesquisa de preços a saber:

“INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 5, DE 27 DE JUNHO DE 2014

Dispõe sobre os procedimentos administrativos básicos para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral.

A SECRETÁRIA DE LOGÍSTICA E TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO DO MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E GESTÃO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 34, I, “b”, do Anexo I ao Decreto nº 8.189, de 21 de janeiro de 2014, e tendo em vista o disposto no art. 3º do Decreto nº 1.094, de 23 de março de 1994, e nos arts. 40, X, e 43, IV, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, resolve:

Art. 1º Esta Instrução Normativa dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral.

Parágrafo único. Subordinam-se ao disposto nesta Instrução Normativa os órgãos e entidades integrantes do Sistema de Serviços Gerais (SISG).

Art. 2º A pesquisa de preços será realizada mediante a utilização de um dos seguintes parâmetros: (Alterado pela Instrução Normativa nº 7, de 29 de agosto de 2014)

I - Portal de Compras Governamentais - www.comprasgovernamentais.gov.br;

II - pesquisa publicada em mídia especializada, sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenha a data e hora de acesso;

III - contratações similares de outros entes públicos, em execução ou concluídos nos 180 (cento e oitenta) dias anteriores à data da pesquisa de preços; ou

IV - pesquisa com os fornecedores.

§ 1º No caso do inciso I será admitida a pesquisa de um único preço. (Alterado pela Instrução Normativa nº 7, de 29 de agosto de 2014)

§ 2º No âmbito de cada parâmetro, o resultado da pesquisa de preços será a média ou o menor dos preços obtidos. (Alterado pela Instrução Normativa nº 7, de 29 de agosto de 2014)

§ 3º A utilização de outro método para a obtenção do resultado da pesquisa de preços, que não o disposto no § 2º, deverá ser devidamente justificada pela autoridade competente

§ 4º No caso do inciso IV, somente serão admitidos os preços cujas datas não se diferenciem em mais de 180 (cento e oitenta) dias.

§ 5º Excepcionalmente, mediante justificativa da autoridade competente, será admitida a pesquisa com menos de três preços ou fornecedores.

§ 6º Para a obtenção do resultado da pesquisa de preços, não poderão ser considerados os preços inexequíveis ou os excessivamente elevados, conforme critérios fundamentados e descritos no processo administrativo.

Art. 3º Quando a pesquisa de preços for realizada com os fornecedores, estes deverão receber solicitação formal para apresentação de cotação.

Parágrafo único. Deverá ser conferido aos fornecedores prazo de resposta compatível com a complexidade do objeto a ser licitado, o qual não será inferior a cinco dias úteis.

Art. 4º Não serão admitidas estimativas de preços obtidas em sítios de leilão ou de intermediação de vendas.

Art. 5º O disposto nesta Instrução Normativa não se aplica a obras e serviços de engenharia, de que trata o Decreto nº 7.983, de 8 de abril de 2013.

Art. 6º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Parágrafo único. Esta Instrução Normativa não se aplica aos processos administrativos já iniciados. (Alterado pela Instrução Normativa nº 7, de 29 de agosto de 2014)”



UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI

PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO
www.ufvjm.edu.br



Cabe ainda os registros de que vários estabelecimentos foram consultados para a emissão de propostas para a formação dos preços, conforme pode-se ser consultado nos autos do processo deste certame, entretanto não houve manifestação. Desta forma não há o que questionar sobre a forma de obtenção dos valores estimados, pois proveio do mercado os valores estimados, cabendo a este definir se o atual preço orçado pela Administração encontra-se dentro dos patamares praticados para o objeto ora licitado.

DA DECISÃO

Ante exposto, provem a impugnação quanto aos quantitativos exigidos nos atestados do referido certame, para que se proceda as adequações, abrindo os prazos regulamentares para a apresentação de novas propostas, denegando os demais atos impugnados na forma apresentada acima.