

Ilma. Sra.  
EMILENE MÍSTICA COSTA BRUCE  
Pregoeiro – UFVJM  
Pregão Portaria 2252/2015

**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;

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 5.29, 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.

5.29. 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.

ANEXO V		
PREÇOS DE REFERÊNCIA PARA REFEIÇÃO DO RESTAURANTE FEITOS A		
PARTIR DA MÉDIA DOS ORÇAMENTOS OBTIDOS		
ITEM DESCRIÇÃO VALOR MÉDIO		
01	"Self service" preço no quilo (refeição)	R\$24,53
02	"self service" preço no quilo (sobremesa)	R\$23,90
03	"Prato feito" unidade:	R\$9,70

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:

5.30. 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.

Quinto. No que se refere ao reajuste de preços, reza o termo de referência que terá por base o IPCA, no entanto, considerando apenas o peso do grupo de alimentação e bebidas acumulado no período, conforme item 12.3.:

12.3. O reajuste para os produtos dependerá de requerimento do interessado quando visar reajustar o preço dos itens comercializados. Este reajuste terá como base o IPCA, considerando o peso do grupo de alimentação e bebidas acumulado no período devendo ser instaurada pela própria administração quando colimar reajustar o preço que se tornou excessivo.

Referido critério de reajuste provoca uma onerosidade excessiva do contrato para eventual contratada. O preço não é constituído apenas de alimentos e bebidas, mas encargos sociais, o próprio reajuste da cessão que é feita com base no IGPM, produtos de limpeza, uniformes e outros itens que normalmente tem elevando peso na constituição do preço e que inviabilizam a execução do contrato.

Por se tratar de uma atividade complexa e que demanda diversas fases para produção, o reajuste de preço apenas

com base no peso dos alimentos e bebidas no IPCA, por certo, levará a uma defasagem absurda no preço dos alimentos ofertados ao longo do contrato.

Sem dizer que os alimentos sofrem enorme variação de preços durante o ano, em razão de fatores climáticos, safra e entressafra, etc., interferindo diretamente no preço dos mesmos e, por fim, contribuem para a onerosidade excessiva do contrato ou mesmo o tornando inexecutível.

Com estas considerações, impugna-se o edital n. 2252/15, 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, 28 de janeiro de 2016.

**Fernandes e Mourthe Ltda.**