

ILMO (A). SR (A). PREGOEIRO (A) RESPONSÁVEL PELO PREGÃO ELETRÔNICO N.º 06/2018 (PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 23282.004189/2018-54) DA PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO DA UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA – UNILAB.

IMPUGNAÇÃO AO EDITAL (ART. 9º, DA LEI N.º 10.520/2002¹ C/C ART. 41, §1º, DA LEI 8.666/1993² C/C ITEM 20.1 DO EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO N.º 06/2018 ³)

- **PREGÃO ELETRÔNICO N.º 06/2018 (PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 23282.004189/2018-54) - UNILAB;**

I S M GOMES DE MATTOS EIRELI, Pessoa Jurídica de Direito privado, Inscrita no CNPJ sob o N.º. 04.228.626/0001-00, devidamente estabelecida na Rua Major Ladislau Lourenco, N.º. 11, bairro Jangurussu, CEP 60.870-760, Fortaleza, Ceará, vem, respeitosamente, à presença de V. Senhoria, por conduto de seu Representante Legal ao final assinado (**DOC. 01 – Atos Constitutivos da Empresa Impugnante**), apresentar:

IMPUGNAÇÃO AO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO N.º 06/2018
(PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 23282.004189/2018-54),

o que faz pelas razões fáticas e jurídicas a seguir aduzidas:

¹ Art. 9º Aplicam-se subsidiariamente, para a modalidade de pregão, as normas da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

² Art. 41. A Administração não pode descumprir as normas e condições do edital, ao qual se acha estritamente vinculada.

§ 1º Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação desta Lei, devendo protocolar o pedido até 5 (cinco) dias úteis antes da data fixada para a abertura dos envelopes de habilitação, devendo a Administração julgar e responder à impugnação em até 3 (três) dias úteis, sem prejuízo da faculdade prevista no § 1º do art. 113.

³20.1 Até 02 (dois) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

1. BREVE RELATO DOS FATOS

1. A Pró-Reitoria de Administração da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB, por meio de seus Pregoeiros, tornou público o **PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 06/2018 (PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 23282.004189/2018-54)**, cujo objeto é a *“escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de serviços de fornecimento de refeições prontas transportadas, sob demanda, para os refeitórios da Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), Campus da Liberdade – Redenção/CE e Unidade Acadêmica Palmares – Acarape/CE, com CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.”*.

2. Ocorre que, ao analisar supracitado Edital licitatório percebe-se que, *data máxima vênia*, existem vários itens que vão de encontro aos preceitos legais e aos princípios que regem o procedimento licitatório, conforme adiante melhor esposado.

3. Dessa forma, **a presente Impugnação possui como objeto a demonstração de que a pesquisa de preços realizada pela entidade licitante e constante no item 1.1 do Termo de Referência (ANEXO I DO EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2018) não representa a realidade empresarial do segmento e está totalmente equivocada e irregular, bem como em razão de parte das exigências de Qualificação-técnica se mostrar ilegais e outras muito aquém do exigido pelo Ordenamento Jurídico, restringindo a competitividade e comprometendo a qualidade da prestação do objeto licitatório, conforme os fundamentos jurídicos adiante esposados.**

matu

2. DAS RAZÕES DA IMPUGNAÇÃO

SUMÁRIO

- 2.1 DA OFENSA AO INTERESSE PÚBLICO AO NÃO SE EXIGIR TERMO DE VISTORIA/INSPEÇÃO SANITÁRIA NOS VEÍCULOS UTILIZADOS NA EXECUÇÃO DO CONTRATO ADMINISTRATIVO – DO CUMPRIMENTO AO ART. 28, INCISO V, DA LEI 8.666/1993;
- 2.2 DA ILEGALIDADE DO ITEM 7.1 DO TERMO DE REFERÊNCIA – DA OFENSA AO INTERESSE PÚBLICO E AO OBJETIVO PRINCIPAL DO PROCEDIMENTO LICITATÓRIO DE OBTENÇÃO DA PROPOSTA MAIS VANTAJOSA;
- 2.3 DA IRREGULARIDADE DA INFORMAÇÃO CONTIDA NO ITEM 2.7 DO EDITAL IMPUGNADO – DA OFENSA AO PRINCÍPIO DA PUBLICIDADE E DA SEGURANÇA JURÍDICA;
- 2.4 DA IRREGULARIDADE DA INFORMAÇÃO CONTIDA NA ALÍNEA “G”, DO ITEM 4.1.2, DO TERMO DE REFERÊNCIA – DA OFENSA AO ART. 40, INCISO I, DA LEI 8.666/1993;
- 2.5 DA ILEGAL RESTRIÇÃO A COMPETITIVIDADE AO SE EXIGIR UMA DISTÂNCIA MÍNIMA DE INSTALAÇÃO DE ESCRITÓRIO – DA OFENSA AO ART. 3º, §1º, INCISO I, DA LEI 8.666/1993;

2.1. DA OFENSA AO INTERESSE PÚBLICO AO NÃO SE EXIGIR TERMO DE VISTORIA/INSPEÇÃO SANITÁRIA NOS VEÍCULOS UTILIZADOS NA EXECUÇÃO DO CONTRATO ADMINISTRATIVO – DO CUMPRIMENTO AO ART. 28, INCISO V, DA LEI 8.666/1993;

4. A Lei n. 8.666/93 faz remissões à **estimativa de custos como baliza procedimental necessária nas licitações públicas**. O parágrafo 2º do artigo 40 da referida lei determina a necessidade de orçamento estimado em planilhas de quantitativos e preços unitários como anexo do edital. Já o artigo 44 da mesma lei, ao tratar sobre o julgamento das propostas, ressalvada a exceção ali constante, não admite a apresentação de preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado. Assim, é necessário que o órgão licitante possua estimativa prévia que permita verificar se os preços propostos são realizáveis, exequíveis ou compatíveis com os preços praticados pelo mercado.

5. A **pesquisa de preços** consiste em procedimento prévio e indispensável para a verificação de existência de recursos suficientes para cobrir despesas decorrentes de contratação pública. **Serve de base também para confronto e exame de propostas em licitação e estabelece o preço justo de referência que a Administração está disposta a contratar**, devendo constar no edital o critério de aceitabilidade dos preços unitário e global.

6. Para fins de realização da pesquisa de preços, a Entidade Licitante bem privilegiou a **INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 5, DE 27 DE JUNHO DE 2014**, da SECRETÁRIA DE LOGÍSTICA E TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO DO MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E GESTÃO, a qual dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral.

7. **Ocorre que, no caso *sub examine*, verifica-se que a Entidade Licitante, com o escopo de se utilizar da referida Instrução Normativa, acabou se equivocando na análise dos preços coletados, posto que desconsiderou integralmente as peculiaridades de cada Contrato Administrativo utilizado como parâmetro com as do ora licitado, situação esta que muito desvalorizou o Preço de Referência tornando-o fora da realidade e qualificado como inexecutável, in**
verbis:

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 dos seguintes parâmetros:** . (Alterado pela Instrução Normativa nº 3, de 20 de abril de 2017)

I - Painel de Preços disponível no endereço eletrônico <http://paineldeprescos.planejamento.gov.br>; (Alterado pela Instrução Normativa nº 3, de 20 de abril de 2017)

II - contratações similares de outros entes públicos, em execução ou concluídos nos 180 (cento e oitenta) dias anteriores à data da pesquisa de preços; (Alterado pela Instrução Normativa nº 3, de 20 de abril de 2017)

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

mdk

hora de acesso; ou (Alterado pela Instrução Normativa nº 3, de 20 de abril de 2017)

IV - pesquisa com os fornecedores, desde que as datas das pesquisas não se diferenciem em mais de 180 (cento e oitenta) dias. (Alterado pela Instrução Normativa nº 3, de 20 de abril de 2017)

§1º Os parâmetros previstos nos incisos deste artigo poderão ser utilizados de forma combinada ou não, **devendo ser priorizados os previstos nos incisos I e II** e demonstrado no processo administrativo a metodologia utilizada para obtenção do preço de referência. (Alterado pela Instrução Normativa nº 3, de 20 de abril de 2017)

§2º Serão utilizados, como metodologia para obtenção do preço de referência para a contratação, a média, a mediana ou o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços, desde que o cálculo incida sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos de um ou mais dos parâmetros adotados neste artigo, desconsiderados os valores inexequíveis e os excessivamente elevados. (Alterado pela Instrução Normativa nº 3, de 20 de abril de 2017)

§3º Poderão ser utilizados outros critérios ou metodologias, desde que devidamente justificados pela autoridade competente. (Alterado pela Instrução Normativa nº 3, de 20 de abril de 2017)

§4º Os preços coletados devem ser analisados de forma crítica, em especial, quando houver grande variação entre os valores apresentados. (Alterado pela Instrução Normativa nº 3, de 20 de abril de 2017)

§5º Para desconsideração dos preços inexequíveis ou excessivamente elevados, deverão ser adotados critérios fundamentados e descritos no processo administrativo. (Alterado pela Instrução Normativa nº 3, de 20 de abril de 2017)

§6º Excepcionalmente, mediante justificativa da autoridade competente, será admitida a pesquisa com menos de três preços ou fornecedores." (Alterado pela Instrução Normativa nº 3, de 20 de abril de 2017)

8. Conforme o ANEXO III – MAPA COMPARATIVO DE PREÇOS verifica-se que a Entidade Licitante subsidiou a pesquisa de preços **majoritariamente com fundamento no inciso II, do art. 2º, supra reproduzida IN 05/2014 MPLAG, ou seja, mediante contratações similares de outros entes públicos, in verbis:**

- 1) UASG 152045: CONTRATO 06/2016;
- 2) UASG: 153163: CONTRATO 24/2018 (Pregão 38/2016);
- 3) UASG: 153045: PREGÃO 37/2016;

- 4) UASG: 158319: PREGÃO 07/2017, ITEM 1;
- 5) UASG: 158953: PREGÃO 01/2017, ITEM 4;
- 6) UASG: 158953: PREGÃO 01/2017, ITEM 2;
- 7) UASG: 158953: PREGÃO 01/2017, ITEM 1;
- 8) UASG: 158953: PREGÃO 01/2017, ITEM 3;
- 9) UASG: 158952: PREGÃO 02/2017.

• Reprodução parcial do ANEXO III – MAPA COMPARATIVO DE PREÇOS:

		1	2	3	4	5	6	7	8	9			
Unid.	Quant.	UASG: 153968 CONTRATO: 06/2016 R\$.	UASG: 153045 PREGÃO: 38/2016 TERMO DE CONTRATO: 34/2016 R\$.	UASG: 153045 PREGÃO: 37/2016 R\$.	UASG: 153319 PREGÃO: 07/2017 ITEM: 1 R\$.	UASG: 158953 PREGÃO: 01/2017 ITEM: 4 R\$.	UASG: 158953 PREGÃO: 01/2017 ITEM: 2 R\$.	UASG: 153953 PREGÃO: 01/2017 ITEM: 1 R\$.	UASG: 158953 PREGÃO: 01/2017 ITEM: 3 R\$.	UASG: 158952 PREGÃO: 02/2017 R\$.	MARMITEK* CNPJ: 07.1 35.420/0001- 50 R\$.	Média do valor unitário (R\$)	Valor total do item
Refeição	260.542	R\$ 10,26	R\$ 7,06	R\$ 7,14	R\$ 7,41	R\$ 7,06	R\$ 8,26	R\$ 8,46	R\$ 8,95	R\$ 9,40	R\$ 14,97	8,96	R\$ 2.334.450,32
Refeição	184.284	R\$ 10,26	R\$ 7,06	R\$ 7,42	R\$ 7,41	R\$ 7,06	R\$ 8,26	R\$ 8,46	R\$ 8,95	R\$ 9,40	R\$ 14,97	8,99	R\$ 1.696.533,56
Refeição	146.000	R\$ 10,26	R\$ 7,06	R\$ 7,14	R\$ 7,41	R\$ 7,06	R\$ 8,26	R\$ 8,46	R\$ 8,95	R\$ 9,40	R\$ 14,97	8,96	R\$ 1.658.590,00
Refeição	146.320	R\$ 10,26	R\$ 7,06	R\$ 7,42	R\$ 7,41	R\$ 7,06	R\$ 8,26	R\$ 8,46	R\$ 8,95	R\$ 9,40	R\$ 14,97	8,99	R\$ 1.315.416,80
Valor global													R\$ 6.972.906,48

A pesquisa foi feita segundo os parâmetros da IN 05/2014, utilizando-se os parâmetros dos incisos I, II e IV do artigo 1º. Foram obtidos 4 (quatro) orçamentos de fornecedores: Marmitek, M S Sousa, ISM e Alivita, a fim de aferir uma pesquisa de mercado mais ampla e variada possível. Entretanto, optou-se por descartar 3 (três) orçamentos por discreparem dos demais valores, preservando apenas o orçamento da Marmitek a fim de manter a variedade e amplitude da pesquisa.

[...]

9. A **questão** que deve ser analisada está na **ausência de similitude entre os objetos licitatórios em discussão, posto que a Entidade Licitante desconsiderou integralmente as peculiaridades de cada Contrato Administrativo utilizado como parâmetro com as do ora licitado, situação esta que muito desvalorizou o Preço de Referência tornando-o fora da realidade (DOC. 02 – Cópia dos Editais Licitatórios dos Contratos Administrativos utilizados como parâmetro no ANEXO III – MAPA COMPARATIVO DE PREÇOS).**

10. **Em relação ao preço obtido com o UASG 152045 - CONTRATO 06/2016, ao confrontar o Edital ora impugnado com o Edital do**

Contrato Administrativo utilizado como parâmetro, **extraem-se divergências relevantes que influenciam o custo operacional:**

<p>• DEMONSTRAÇÃO DE AUSÊNCIA DE SIMILITUDE ENTRE O EDITAL IMPUGNADO E O EDITAL DO CONTRATO ADMINISTRATIVO UTILIZADO COMO PARÂMETRO (UASG 152045: CONTRATO 06/2016):</p>	
<p>CARACTERÍSTICAS DO EDITAL DO CONTRATO ADMINISTRATIVO UTILIZADO COMO PARÂMETRO (UASG 152045: CONTRATO 06/2016)</p>	<p>CARACTERÍSTICAS DO EDITAL IMPUGNADO:</p>
<p>• P. 32 - item 1.1.3. A distribuição das Refeições deverá ser realizada com porcionamento realizado por pessoal contratado pela empresa CONTRATADA, devendo o número de funcionários (para a distribuição das refeições) variar de acordo com o número de comensais de cada Refeitório, sendo exigido:</p>	<p>p. 25 - k) As refeições serão servidas no modo self-service, com porcionamento dos pratos proteicos, da preparação vegana, da sobremesa, do suco e da sopa realizado por funcionário da empresa CONTRATADA;</p>
<p>• Não há concessão onerosa;</p>	<p>p. 35 - 5.7. O valor da concessão onerosa será de R\$ 31.251,48 (trinta e um mil, duzentos e cinquenta e um reais e quarenta e oito centavos) anual, devendo ser pago mensalmente o valor R\$ 2.604,29 (dois mil seiscentos e quatro reais e vinte e nove centavos) à UNILAB, conforme quadro abaixo. A CONTRATADA declarará expressamente, em termo próprio, o recebimento das instalações e mobiliário de propriedade da UNILAB, antes do início das atividades;</p>
<p>• Apenas um campus para distribuição;</p>	<p>p. 50 17.1.2. O objeto dessa licitação deverá ser executado nas dependências da empresa CONTRATADA e as refeições entregues nos refeitórios da UNILAB, cujos endereços são:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Campus da Liberdade – situado na Avenida da Abolição, nº 03, Bairro Centro, CEP 62.790-000, Redenção/CE; - Unidade Acadêmica dos Palmares – situado na rodovia CE 060, altura do quilômetro 61, CEP 62.785-000, Acarape/CE.
<p>• Não há refeições dia de sábado;</p>	<p>p. 24, 4.1.1. a) O serviço inclui produção das refeições, que deverá ocorrer nas dependências da CONTRATADA e a distribuição nos locais a serem concedidos pela UNILAB, caracterizando assim a modalidade delivery (entrega). O objeto inclui almoço para estudantes, servidores, funcionários terceirizados e visitantes em atividade acadêmico/cultural, de segunda a sábado, durante o período letivo, conforme calendário aprovado pelo CONSUNI, incluindo o período de férias e feriados; jantar, para todos os estudantes, servidores, funcionários terceirizados e visitantes em atividade acadêmico/cultural, de segunda à sexta-feira, durante o período letivo, incluindo período de férias e feriados;</p>
<p>• 1.0 1.1.1. O almoço deverá ser servido em</p>	<p>Não há especificação do horário de execução dos</p>

<p>todas as unidades de segunda a sexta, das 11h às 14h. O horário de fornecimento do almoço poderá ser ajustado à necessidade de cada Campus, desde que esta alteração seja previamente autorizada pelo fiscal do contrato.</p> <ul style="list-style-type: none"> 1.1.2. O jantar deverá ser servido de segunda a sexta das 17h30min às 19h30min, no restaurante do Campus de Russas. O horário de fornecimento do jantar poderá ser ajustado à necessidade de cada Campus, desde que esta alteração seja previamente autorizada pelo fiscal do contrato. 	<p>serviços.</p>
<ul style="list-style-type: none"> 1.1.4. O cardápio do almoço deverá conter duas opções proteicas de origem animal, uma opção de proteína vegetariana, Arroz, Feijão, Guarnição, Salada, Sobremesa e Suco de fruta. No almoço o comensal deverá optar por apenas uma das opções proteicas (animal ou vegetariana), por um tipo de Arroz (branco ou integral) e por apenas uma sobremesa (doce ou fruta). As demais preparações poderão ser consumidas integralmente por todos. 	<p>p. 26, 4.1.3. b) A refeição padrão para ALMOÇO deve obedecer à seguinte composição:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Prato principal: 02 tipos de pratos proteicos diferentes, permanecendo disponíveis no balcão até o final do serviço; – Prato Principal Vegano; – Guarnição básica: arroz branco ou baião de dois, arroz integral e feijão; – Guarnição variável: uma opção, em combinação com o prato principal (macarrão, farofa, purê, cuscuz ou pirão); – Salada crua: 01 opção; – Salada cozida: 01 opção; – Sobremesa: doces ou frutas; – Suco de frutas naturais ou de polpa de fruta, não sendo permitido o uso de suco artificial. Quantidade a ser servida: 250 ml.
<ul style="list-style-type: none"> 1.1.10. Como guarnições poderão ser servidos macarrão, farofa de mandioca, farofa de cuscuz, batata palha, purês, frutas empanadas, suflês ou pirão, sempre em combinação com os pratos proteicos. O porcionamento mínimo para as guarnições deverá ser de 50 gramas para farofas e batata palha e 100 gramas para macarrão, purê, suflês, frutas empanadas ou pirão. 	<p>p.30 - Guarnição: Macarrão 100g, Purê de batata 100g, Pirão 100g, Farofa de mandioca 50g, Farofa de cuscuz 80g</p>
<ul style="list-style-type: none"> p. 33, 1.1.12. A sobremesa deverá ser um doce e uma fruta da época, devendo o comensal optar por um dos dois. As frutas das sobremesas não deverão ser repetidas no cardápio no prazo mínimo de 5 (cinco) dias. Deverão ser utilizados doces industrializados com embalagem individual (doces de goiaba, doce de banana, doce de caju, doce de leite, quebra-queixo e cocada). O porcionamento mínimo para as frutas deverá ser de 100g de parte comestível e de 15 a 20g para os doces. Em dias festivos, tais como páscoa, dia do estudante, dia do professor, dia do servidor público e Natal, deverão ser servidas sobremesas elaboradas em potes de 100g. 	<p>p.30 - Sobremesas: Doces industrializados ou caseiros 25g, Sobremesa elaborada 1 porção (100g), Frutas (fatia) 1 porção (100g), Fruta (unidade) 1 porção (50g – 80g)</p>
<ul style="list-style-type: none"> p. 32 - 1.1.8. Deverão ser ofertados sempre Arroz Branco e Arroz Integral, sendo este último na proporção de 10 a 40% da previsão de comensais, estando este percentual variando de acordo com a 	<p>p. 28 - 4.2.1. h) ARROZ INTEGRAL: Deverá ser fornecido diariamente, sendo sua produção conforme demanda da clientela, observado a proporção de 15% do total de usuários de cada unidade.</p>

aceitação deste item, evitando ao máximo que esta opção falte até o término do atendimento. O porcionamento mínimo de Arroz deverá ser de 200 gramas, referindo-se à porção pronta para servir.	
---	--

11. **Em relação aos preços obtidos com os UASG: 158953: PREGÃO 01/2017, ITENS 1, 2, 3 E 4**, ao confrontar o Edital ora impugnado com o Edital do Contrato Administrativo utilizado como parâmetro, **extraem-se divergências relevantes que influenciam o custo operacional:**

<p>• DEMONSTRAÇÃO DE AUSÊNCIA DE SIMILITUDE ENTRE O EDITAL IMPUGNADO E O EDITAL DO CONTRATO ADMINISTRATIVO UTILIZADO COMO PARÂMETRO (UASG: 158953: PREGÃO 01/2017, ITENS 1, 2, 3 E 4):</p>	
<p>CARACTERÍSTICAS DO EDITAL DO CONTRATO ADMINISTRATIVO UTILIZADO COMO PARÂMETRO (UASG: 158953: PREGÃO 01/2017, ITENS 1, 2, 3 E 4)</p>	<p>CARACTERÍSTICAS DO EDITAL IMPUGNADO:</p>
<p>• TR. 5.3. O per capita dos gêneros prontos cardápio PADRÃO para uma refeição não pode ser inferior a 700g assim distribuídos: 150g do prato principal, 200g de arroz; 150g de feijão; <u>50g de salada crua e 50g de salada cozida</u>; 100g de guarnição.</p>	<p>p. 30 - cc) <u>Salada Crua: Vegetais do grupo A 50g, Salada Cozida Vegetais do grupo B 80g</u></p>
<p>• T.R. 5.4. O almoço deverá ser servido no IFCE campus Tabuleiro do Norte e demais órgãos participante de segunda a sexta, das 11h às 12h30, com posicionamento realizado por pessoal contratado pela empresa fornecedora (no máximo uma pessoa servindo duas preparações).</p>	<p>Não há especificação do horário de execução dos serviços e o porcionamento não é realizado pela CONTRATADA.</p>
<p>• T.R. 5.1.1.7. FEIJOADA: deverá ser composta de feijão preto, linguiça calabresa, linguiça paio, bacon, carne seca dessalgada, costela suína dessalgada, lombo suíno defumado e outros ingredientes previamente aprovados pelo Departamento de Ensino do IFCE campus Tabuleiro do Norte. A frequência de oferta de feijoada deverá ser semanal do almoço. <u>O posicionamento mínimo de Feijoada deverá ser de 250 gramas por pessoa</u>, referindo-se a gramatura pronta para servir.</p>	<p>p. 30 - cc) Prato proteico: <u>Feijoada (brasileira e angolana) e Catchupa 400g</u> (Descrição: carnes e linguiças defumadas – 200g)</p>
<p>• T.R. 5.1.1.4 FRANGO: somente será permitida a utilização de frangos de boa qualidade e procedência, em placas ou folhas com peso padronizado. Para filés, Iscas, e Strogonoff deverá ser utilizado <u>Peito de Frango, devendo corresponder a 150 gramas</u> a quantidade mínima para cada</p>	<p>p. 30 - cc) Prato proteico: <u>Coxa e sobrecoxa 200g</u></p>

mmad

porção pronta para servir. Para assado deverá ser utilizado Coxa e Sobrecoxa, com porção mínima de 150 gramas pronta para servir.	
<ul style="list-style-type: none"> T.R. 5.1.1.1 PEIXES: filé ou posta sem espinha (pescada, pescada branca, pescada amarela, merluza, cação) em placas ou folhas com peso padronizado. As preparações de pescados deverão ser acompanhadas de limão fracionado, dispostos no balcão de distribuição. Os tipos de peixes deverão ser variados entre os permitidos durante o mês, não se limitando a um único tipo. <u>A porção mínima do filé ou postas assadas deverão ser de 150 gramas</u> referindo-se à porção pronta para servir. 	p. 30 - cc) Posta de peixe – <u>cavala, pargo ou serra 200g</u>
<ul style="list-style-type: none"> T.R. 5.1.3.6 SUCOS: Deverão ser utilizados sucos de fruta naturais, de sabores variados (acerola, cajá, caju, goiaba e limão), adoçados, <u>com concentração mínima de polpa de fruta de 20%</u> e deverão ser servidos em copos descartáveis de 300ml. 	p. 28 - 4.1.3. h) - SUCO: Deverão ser utilizados sucos de fruta naturais, de sabores variados (goiaba, acerola, abacaxi, manga, maracujá, cajá, uva, graviola, tamarindo, tangerina, dentre outros aprovados pela UNILAB), adoçados, <u>com concentração mínima de polpa de fruta de 30%</u> e deverão ser servidos em copos descartáveis de 250 ml. Deverá ser ofertada também uma pequena parte (em torno de 5%) de suco sem açúcar, com adoçante dietético (à base de sucralose) à parte.

12.

Em relação aos preços obtidos com os UASG: 158952:

PREGÃO 02/2017, ao confrontar o Edital ora impugnado com o Edital do Contrato Administrativo utilizado como parâmetro, extraem-se divergências relevantes que influenciam o custo operacional:

<p>DEMONSTRAÇÃO DE AUSÊNCIA DE SIMILITUDE ENTRE O EDITAL IMPUGNADO E O EDITAL DO CONTRATO ADMINISTRATIVO UTILIZADO COMO PARÂMETRO (UASG: 158952: PREGÃO 02/2017):</p>	
<p>CARACTERÍSTICAS DO EDITAL DO CONTRATO ADMINISTRATIVO UTILIZADO COMO PARÂMETRO (UASG: 158952: PREGÃO 02/2017)</p>	<p>CARACTERÍSTICAS DO EDITAL IMPUGNADO:</p>
<ul style="list-style-type: none"> Não há refeições dia de sábado; T.R. 5.1. As refeições prontas deverão ser transportadas às dependências do INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ – IFCE CAMPUS DE TAUÁ ou órgão participante, e servidas no refeitório, ou outro local definido pelo referido campus diariamente, <u>de segunda a sexta-feira</u>, de acordo com os horários estabelecidos. 	<p>p. 24, 4.1.1. a) O serviço inclui produção das refeições, que deverá ocorrer nas dependências da CONTRATADA e a distribuição nos locais a serem concedidos pela UNILAB, caracterizando assim a modalidade delivery (entrega). O objeto inclui almoço para estudantes, servidores, funcionários terceirizados e visitantes em atividade acadêmico/cultural, de segunda a sábado, durante o período letivo, conforme calendário aprovado pelo CONSUNI, incluindo o período de férias</p>

malh

	e feriados; jantar, para todos os estudantes, servidores, funcionários terceirizados e visitantes em atividade acadêmico/cultural, de segunda à sexta-feira, durante o período letivo, incluindo período de férias e feriados;
• T.R. 6.1. Os horários de distribuição e fornecimento das refeições serão: Almoço: das 11:45h às 13:30h.	Não há especificação do horário de execução dos serviços.
• T.R. 6.4. Para distribuição das refeições, a CONTRATADA deverá operar de acordo com as especificidades do local, com serviços de porcionamento em todos os itens do cardápio.	Porcionamento não é realizado pela CONTRATADA.
• 10.4. A elaboração da alimentação deve estar de acordo com a Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre a alimentação escolar, e a Resolução do FNDE nº 38/2009, disponível em http://www.fnde.gov.br/index.php/programasalimentacao-escolar , no que se refere a: a) Valor energético; b) Tipos de alimentos e preparações destes; c) Considerar os fatores psicológicos relacionados com a aceitação do alimento, qual seja odor, sabor e textura; considerar o valor nutricional dentro dos binômios variedade e equilíbrio; considerar a safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade; considerar o clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade. d) Atender o disposto no Art. 16 da Resolução do FNDE nº 38/2009, o qual recomenda que, em média, a alimentação na escola tenha, no máximo (à oferta média diária de nutrientes e energia na alimentação escolar em cada semana): a - 10% (dez por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado; b - 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais; c - 10% (dez por cento) da energia total proveniente de gordura saturada; d - 1% (um por cento) da energia total proveniente de gordura trans; e - 1g (um grama) de sal.	Especificações da dieta (aumento do custo).

13. Ao se proceder conforme determina o §4º, do Art.2º, da IN 05/2014 MPLAG, analisando de forma crítica os preços coletados, **PERCEBE-SE QUE OS MESMOS FORAM PROPOSTOS DIANTE DE UM CÁLCULO DE CUSTO CONFORME A EXIGÊNCIA DO RESPECTIVO EDITAL LICITATÓRIO. Esses Editais possuem exigências de execução contratual diferentes do Edital ora impugnado, sendo aquelas bem menos onerosas, do ponto de vista financeiro, do que as exigência do Edital ora licitado, situação que repercute num custo operacional mais elevado para a execução do objeto ora licitado.**

math

14. **A CONSEQUÊNCIA DE TODO O ESPOSADO É DE QUE O PREÇO DE REFERÊNCIA SE APRESENTA COMO FORA DA REALIDADE E QUALIFICADO COMO INEXEQUÍVEL, PARA A EXECUÇÃO DO OBJETO ORA LICITADO!**

15. **É indispensável que a Administração avalie, de forma crítica, a pesquisa de preço obtida junto ao mercado, em especial quando houver grande variação entre os valores apresentados. Esse foi o entendimento proferido pelo TCU no Acórdão 403/2013 – Primeira Câmara. No mesmo sentido, o seu Plenário, por meio do Acórdão 1108/2007, entendeu não ser admissível que a pesquisa de preços feita pela entidade seja destituída de juízo crítico acerca da consistência dos valores levantados.**

16. Ora, o Edital ora impugnado inseriu no item 7.2 e 7.2.3 a previsão de desclassificação da proposta ou lance vendedor que apresente preço final superior ao preço máximo fixado (valor de referência), *in verbis*:

7.2 Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da In SEGES/MPDG n. 5/2017, que:
[...]

7.2.3. **apresentar preço final superior ao preço máximo fixado,**
ou que apresentar preço manifestamente inexecutável;

17. **Portanto, REQUER que, nos termos do o §4º, do Art.2º, da IN 05/2014 MPLAG, seja realizada uma análise crítica dos preços coletados com a utilização dos argumentos ora apresentados, de modo que o Preço de referência possa se aproximar da realidade do objeto licitado, tendo em vista o seu valor inexecutável, bem como que seja retirado o item 7.2.3 do Edital ora impugnado, de modo a salvaguardar o interesse público e o objetivo do procedimento licitatório (contratação mais vantajosa).**

18. **Assim, requer o acolhimento, sob pena de responsabilização civil e criminal dos agentes públicos subscritores e, ainda, com vistas a evitar uma nova propositura de demanda judicial e representação junto ao Tribunal de Contas competente, nos termos da legislação aplicável.**

med

2.2. DA ILEGALIDADE DO ITEM 7.1 DO TERMO DE REFERÊNCIA – DA OFENSA AO INTERESSE PÚBLICO E AO OBJETIVO PRINCIPAL DO PROCEDIMENTO LICITATÓRIO DE OBTENÇÃO DA PROPOSTA MAIS VANTAJOSA;;

19. Conforme se observa no item 7.1 do Termo de Referência do Edital ora impugnado, para fins de habilitação foi exigido a apresentação de “todos os alvarás de funcionamento”, especialmente o sanitário, por ocasião da assinatura do contrato, *in verbis*:

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

7.1. Por ocasião da assinatura do contrato a empresa deverá fornecer todos os alvarás de funcionamento, especialmente o sanitário;

20. Ocorre que, o objeto licitado se trata de “*contratação de serviços de fornecimento de refeições prontas TRANSPORTADAS*”, situação essa que exige a existência “**VEÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS**” DE ACORDO COM AS EXIGÊNCIAS LEGAIS.

21. Vejam-se as especificações detalhadas do serviço no ANEXO I DO EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2018 (TERMO DE REFERÊNCIA):

4.1.2. Informações Gerais para o Fornecimento:

[...]

c) O transporte das refeições prontas deverá ocorrer imediatamente após a produção, em veículos adequados a esta finalidade. O alimento deve ser acondicionado em recipientes térmicos, adequados ao tipo de alimento a ser transportado;

22. Verifica-se como condição essencial para a realização do objeto licitatório em análise a existência de veículos adequados a esta finalidade

(transporte de alimentos), entretanto, inexistente qualquer atenção do Edital ora impugnado à referida essencialidade, como os competentes TERMOS DE VISTORIA nos veículos utilizados para o transporte de alimentos da empresa licitante, conforme documento a título exemplificativo em anexo (DOC. 03 – Termo de Vistoria nos veículos).

23. Trata-se de uma exigência da LEI 8.666/1993, em seu art. 28, inciso V. Ressalte-se que o Ordenamento Jurídico aplicável, Lei Federal, exige referida documentação na fase de HABILITAÇÃO, e não de contratação, o que torna totalmente ILEGAL o item 7.1 do ANEXO I DO EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2018 (TERMO DE REFERÊNCIA).

24. Tais exigências mostram-se essenciais, inclusive a maioria dos órgãos inclui nos editais para garantir que as empresas participantes tenham um mínimo de documentação técnica e ‘que possam sofrer fiscalização de órgãos técnicos e sanitários, quanto à prestação de serviços de risco à saúde humana’.

25. A título de argumentação, tal exigência na fase de habilitação possui o escopo de minimizar os riscos e não onerar o Ente Licitante! Imagine que, após todo o procedimento licitatório, o licitante vencedor NÃO apresentar as autorizações legais para funcionamento (ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO, REGISTRO SANITÁRIO, LICENÇA AMBIENTAL, TERMO DE VISTORIA DOS VEÍCULOS, ETC.)! Isso acarretaria um atraso na contratação, fazendo o Ente Licitante ter que efetivar uma contratação emergencial; caso o licitante vencedor já esteja executando o contrato (ilegalmente, pois sem autorização do órgão competente), poderá a administração pública sofrer fiscalizações e ter que rescindir o contrato administrativo; e/ou cancelar a própria licitação! UM GRANDE PREJUÍZO E OFENSA A MORALIDADE E EFICIÊNCIA, PRINCÍPIOS BÁSICOS DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA!

26. Mostra-se impossível a execução do objeto licitado por uma empresa que não possui autorização dos veículos expedida pelo órgão competente. Imagine-se a instabilidade na segurança pública do Ente Licitante caso a vencedora inicie a execução do objeto licitatório, de forma irregular e ilegal (Atividade de fornecimento de alimentação em veículo NÃO AUTORIZADO pelo

malh

Registro Sanitário) e a Autoridade Competente interdiu referido licitante vencedor?
Como ficará o fornecimento de alimentação aos usuários e servidores abrangidos pelo
objeto licitado?

27. Percebe-se que tal exigência editalícia não configuraria cláusula restritiva, uma vez que decorre de Lei Federal!

28. Assim, não compete ao administrador buscar somente a vantajosidade econômica, mas uma prestação de serviços que atenda as necessidades quantitativa e qualitativamente.

29. Portanto, **REQUER** que seja acrescentada a exigência do Termo de Vistoria dos veículos utilizados para o transporte de alimento da Empresa Licitante, de modo que seja inserido o seguinte item ao Edital e/ou ao Termo de Referência ora impugnados, de modo a salvaguardar o interesse público:

- a) As empresas deverão comprovar, ainda, a qualificação técnica, por meio de Termo de Vistoria aprovada dos veículos utilizados para o transporte de alimentos da Empresa Licitada, expedido pela Vigilância Sanitária do Estado do Ceará ou do Município da sede do licitante, de acordo com o Código Sanitário e Leis Complementares.

30. Assim, requer o acolhimento, sob pena de responsabilização civil e criminal dos agentes públicos subscritores e, ainda, com vistas a evitar uma nova propositura de demanda judicial e representação junto ao Tribunal de Contas competente, nos termos da legislação aplicável.

malh

2.3. DA IRREGULARIDADE DA INFORMAÇÃO CONTIDA NO ITEM 2.7 DO EDITAL IMPUGNADO – DA OFENSA AO PRINCÍPIO DA PUBLICIDADE E DA SEGURANÇA JURÍDICA;

31. Conforme se observa no item 2.7 do Edital ora impugnado, consta a informação de que o contrato então vigente que trata do fornecimento de refeições prontas nos refeitórios universitários da UNILAB possui vigência pelo período de 25/02/2018 a 24/08/2018, *in verbis*:

2.7. Atualmente está em vigor o contrato nº 06/2016 (processo nº 23282.005661/2015-041), que trata do fornecimento de refeições prontas nos Refeitórios Universitários da Unilab, o qual teve a sua vigência prorrogada para o período de 25 de fevereiro de 2018 a 24 de agosto de 2018.

32. Entretanto, verifica-se que tal informação não representa a realidade, posto que referido Contrato Administrativo Nº.: 06/2016 foi regularmente prorrogado até a data de 24/02/2019, conforme Termo de Aditivo em anexo (DOC. 04 – Termo de Aditivo Contratual).

33. Portanto, **REQUER que seja devidamente corrigida a informação acerca da vigência do Contrato Administrativo Nº.: 06/2016 constante no item 2.7 do Edital ora impugnado, de modo a salvaguardar o interesse público e a segurança jurídica.**

2.4. DA IRREGULARIDADE DA INFORMAÇÃO CONTIDA NA ALÍNEA “G”, DO ITEM 4.1.2, DO TERMO DE REFERÊNCIA – DA OFENSA AO ART. 40, INCISO I, DA LEI 8.666/1993;

34. Conforme se observa no item 4.1.2 do Termo de Referência do Edital ora impugnado, constam informações relevantes acerca do

fornecimento do objeto licitado, as quais influenciam diretamente do custo do serviço:

35. Ocorre que, ao analisar referido item, verificam-se omissões de informações por demais relevantes e que influenciam no custo do serviço licitado e, conseqüentemente, no preço.

36. Veja-se que, na alínea “g”, do item 4.1.2 do Termo de Referência do Edital ora impugnado, consta a informação incompleta de que a Entidade Licitante disponibilizará os “*móveis existentes nos refeitórios do campus da Liberdade e da Unidade Acadêmica dos Palmares*”, *in verbis*:

4.1.2. Informações Gerais para o Fornecimento:
[...]

g) A CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA os móveis existentes nos refeitórios do *campus* da Liberdade e da Unidade Acadêmica dos Palmares, estando o referido material sob a responsabilidade da mesma;

37. Indaga-se: Quais são esses móveis existentes nos refeitórios do campus da Liberdade e da Unidade Acadêmica dos Palmares e que acarretará um economia de investimento à Empresa Licitante?

38. Ademais, não consta nenhuma informação acerca da especificação do horário de execução dos serviços, tornando qualquer proposta de preços temerária, eis que se mostra impossível de calcular os custos de forma real (*ad. Ex. número de funcionários e horas trabalhadas, consumo de energia, etc.*).

39. O art. 40, da Lei 8.666/1993, estabelece que o objeto licitado deve ser sucinto, claro, e também bem especificado mediante projeto executivo, *in verbis*:

Art. 40. O edital conterà no preâmbulo o número de ordem em série anual, o nome da repartição interessada e de seu setor, a modalidade, o regime de execução e o tipo da licitação, a menção de que será regida por esta Lei, o local, dia e hora para recebimento da

malh

documentação e proposta, bem como para início da abertura dos envelopes, e indicará, obrigatoriamente, o seguinte:

I - objeto da licitação, em descrição sucinta e clara;
[...]

40. Portanto, **REQUER que sejam complementadas as informações constantes no item 4.1.2 do Edital ora impugnado, conforme argumentos ora apresentados e com fundamento no art. 40, da Lei 8.666/1993, de modo a salvaguardar o interesse público.**

41. Assim, requer o acolhimento, sob pena de responsabilização civil e criminal dos agentes públicos subscritores e, ainda, com vistas a evitar uma nova propositura de demanda judicial e representação junto ao Tribunal de Contas competente, nos termos da legislação aplicável.

2.5. DA ILEGAL RESTRIÇÃO A COMPETITIVIDADE AO SE EXIGIR UMA DISTÂNCIA MÍNIMA DE INSTALAÇÃO DE ESCRITÓRIO – DA OFENSA AO ART. 3º, §1º, INCISO I, DA LEI 8.666/1993;

42. Conforme se observa no item 8.8.4 do Edital ora impugnado, para fins de habilitação foi exigido a apresentação de uma simplória declaração de instalação de escritório “em município localizado no raio máximo de até 60 km dos locais de execução do serviço”, nos seguintes termos:

8.8 As empresas deverão comprovar, ainda, a qualificação técnica, por meio de:

[...]

8.8.4. Declaração de que instalará escritório em 1 (um) destes municípios: Redenção, Acarape, município da Região Metropolitana de Fortaleza, ou em município localizado no raio máximo de até 60 km dos locais de execução do serviço, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado a partir da vigência do contrato, em cumprimento ao disposto no item 10.6, 'a', do anexo VII da IN SLTI/MP nº 05/2017, conforme modelo do Anexo VI deste Edital. Caso a licitante já disponha de matriz, filial ou escritório no local definido, deverá declarar a instalação/manutenção do escritório.

modi

43. Indaga-se: **Por qual razão a instalação de escritório deve ser em município localizado no raio máximo de até 60 km dos locais de execução do serviço? Por que não 70 km? Ou 80 km?**

44. **REFERIDA DISTÂNCIA NÃO ACARRETA NENHUM CUSTO À ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, POSTO QUE INEXIGE DA MESMA QUALQUER PRESTAÇÃO POSITIVA.** Diferente seria uma licitação para contratação de posto de combustível para abastecimento de veículos públicos ou de oficina para conserto dos mesmos, que exigiria um custo da Administração Pública com o deslocamento (combustível) e com hora trabalhada de funcionário público (motorista).

45. *Data máxima vênia*, mostra-se ilegal e discricionário o fato de o edital ter limitado a participação em empresas sediadas a um raio de 60 km do local de prestação do serviço.

46. Ora, a Empresa Impugnante, que atualmente executa o Contrato Administrativo N°. 06/2016, possui uma sede no Município de Fortaleza/CE na qual investiu milhões de reais, com um quadro mais de 500 colaboradores e uma infraestrutura de elevado padrão de qualidade, encravada em um terreno com mais de 34.000 m², conforme demonstra a foto aérea da sede principal a seguir reproduzida:

- Foto aérea da sede da empresa Recorrida:



47. **Mesmo sendo fato público e notório que a Empresa Impugnante possui capacidade técnica-operacional de executar o objeto ora licitado na referida sede da mesma, mostra-se legal a desclassificação da mesma, caso não esteja no raio de 60 km ilegalmente exigido no Edital ora impugnado?**

48. Da mesma forma, não parece razoável exigir a instalação de um escritório, com um aumento de custo, em razão da ilegal exigência editalícia ora impugnada.

49. Em tese, a limitação geográfica tem potencial de restringir a participação de empresas, mas pode ser necessária, entretanto, no caso *sub examine*, não se mostra razoável a exigência ora impugnada.

50. Assim, considerando a situação ocorrida, entende-se que o perímetro de 60 km restringe de fato a participação da Empresa Impugnante e de outras licitantes no certame, incidindo na vedação contida no art. 3º, § 1º, da Lei 8.666/1993, ocasião em que **REQUER que seja modificado o item 8.8.4 do Edital ora impugnado, conforme argumentos ora apresentados, aumentando o raio de instalação de escritório para até 90 km dos locais de execução do serviço, de modo a salvaguardar o interesse público e o princípio da competitividade.**

malh

3. DOS REQUERIMENTOS

51. Diante de todo o exposto, a Empresa Impugnante I S M GOMES DE MATTOS EIRELI pugna:

- i) Ao(À) Sr.(a) **PREGOEIRO (A) RESPONSÁVEL PELO PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 06/2018 (PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 23282.004189/2018-54) DA PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO DA UNIVERSIDADE DA INTEGRAÇÃO INTERNACIONAL DA LUSOFONIA AFRO-BRASILEIRA – UNILAB** que, com supedâneo nos Arts. 28, inciso V, 30, §§1º e 5º, da Lei 8.666/1993, bem como já Jurisprudência do TCU e na doutrina pertinente, conceda provimento à presente Impugnação, no sentido de que seja realizada uma análise crítica dos preços coletados com a utilização dos argumentos ora apresentados, de modo que o Preço de referência possa se aproximar da realidade do objeto licitado, tendo em vista o seu valor inexecutável, bem como que seja retirado o item 7.2.3 do Edital ora impugnado, bem como que sejam inseridos os seguintes itens ao Edital ora impugnado, com escopo de salvaguardar o interesse público

i.1) As empresas deverão comprovar, ainda, a qualificação técnica, por meio de Termo de Vistoria aprovada dos veículos utilizados para o transporte de alimentos da Empresa Licitada, expedido pela Vigilância Sanitária do Estado do Ceará ou do Município da sede do licitante, de acordo com o Código Sanitário e Leis Complementares;

mal