



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira – UNILAB
Coordenação de Logística
Divisão de Licitações

PROCESSO Nº 23282.504655/2019-57
Pregão Eletrônico nº 29/2019

Redenção/CE, 14 de fevereiro de 2020.

DECISÃO DE RECURSO

Assunto: Resposta ao recurso impetrado pela Empresa J R ALACRINO ROCHA MENEZES, CNPJ sob o nº. 25.103.521/0001-03.

1. DAS PRELIMINARES

Trata-se da análise do recurso interposto tempestivamente pela empresa J R ALACRINO ROCHA MENEZES, inscrita no CNPJ sob o nº. 25.103.521/0001-03, contra a decisão da Pregoeira que desclassificou a recorrente no Pregão Eletrônico nº 29/2019, que tem como objeto a contratação sob demanda de serviços de refeições prontas transportadas, para os refeitórios da UNILAB, Campus da Liberdade – Redenção/CE, Campus de Auroras – 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.

Após o encerramento da fase ‘análise das propostas de preços’, classificação e julgamento final e, conseqüentemente, abertura de prazo para Intenção de Recurso. A empresa J R ALACRINO ROCHA MENEZES apresentou intenção de recurso, sendo acatada pela pregoeira e, no prazo que lhe foi dado apresentou suas razões, não tendo nenhuma empresa apresentado contrarrazão. Assim, sendo constatado os seguintes fatos:

2. DAS RAZÕES

A recorrente J R ALACRINO ROCHA MENEZES apresentou suas razões em síntese nos seguintes termos: - enviou atestados de capacidade técnica compatíveis com o objeto licitado e “parece que se busca a apresentação de documentos que contenham objeto exatamente igual ao do objeto da licitação”; - “a legislação exige apenas que os atestados sejam referentes a atividades pertinentes e compatíveis com o objeto do certame, ao contrário

do entendimento adotado para inabilitar a J R ALACRINO, o que é inaceitável, sob pena de eivar o certame de ilegalidade”.

3. DA ANÁLISE

Examinando cada ponto discorrido na peça recursal da empresa Recorrente e, ainda, **analisando em conjunto com a área técnica demandante** deste pregão, analisamos que:

O Edital do Pregão nº 29/2019 solicita, quanto a qualificação técnica, que o licitante ao ser convocado pelo pregoeiro deverá comprovar prestação de serviço que atenda quantidade não inferior a **50% (cinquenta por cento) do total geral dos itens** e período **não inferior a 01 (um) ano**, conforme estabelece o item 9.11.2.1. do Edital:

9.11.2. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

9.11.2.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características mínimas:

9.11.4.1.1. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 01 (um) ano na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de o 01 (um) ano ser ininterrupto, conforme item 10.6.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

9.11.4.1.2 que atendeu pelo menos quantidade de 50% (cinquenta por cento) do total geral das refeições anuais;

9.11.4.1.3. Devidamente registrado(s) no Conselho Regional de Nutrição da jurisdição onde foram executadas as atividades, na forma estabelecida na Resolução nº 510/2012 do Conselho Federal de Nutrição. (Grifo nosso)

O Termo de referência traz detalhamento de como será a execução do serviço, como trata no item 07:

7.1.2.1. 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;

7.1.2.2. A execução do serviço abrange: aquisição de matéria-prima em conformidade com o especificado neste Termo; manipulação e preparo das refeições; fornecimento das refeições e dos materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de limpeza, entre outros necessários à perfeita execução do serviço); disponibilização de mão de obra especializada; pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente para efetivação do serviço; transporte adequado e compatível com o volume de refeições, observadas às normas vigentes da vigilância sanitária; (...)

7.1.3.6. As refeições deverão ser servidas em balcões térmicos de aquecimento e de refrigeração, com dois corre-bandejas e protetor salivar de vidro, a ser disponibilizados pela CONTRATADA. Os balcões quentes e refrigerados devem receber cubas gastronômicas (GN 1/1). O número de balcões de atendimento irá depender da estrutura física do Refeitório e do

número de refeições fornecidas, podendo ser solicitado o aumento do número de balcões, uma vez que haja a necessidade, de modo que o tempo de atendimento de cada comensal não seja superior a 20 (vinte) minutos;

(...)

7.1.3.11. 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;

(...)

7.1.4.2. A refeição padrão para ALMOÇO deve obedecer à seguinte composição:

- a) Prato principal: 02 tipos de pratos proteicos diferentes, permanecendo disponíveis no balcão até o final do serviço;
- b) Prato Principal Vegano;
- c) Guarnição básica: arroz branco ou baíão de dois, arroz integral e feijão;
- d) Guarnição variável: uma opção, em combinação com o prato principal (macarrão, farofa, purê, cuscuz ou pirão);
- e) Salada crua: 01 opção;
- f) Salada cozida: 01 opção;
- g) Sobremesa: doces (para 30% (trinta por cento) dos usuários) ou frutas (para 70% (setenta por cento) dos usuários);
- h) Suco de frutas naturais ou de polpa de fruta, não sendo permitido o uso de suco artificial. Quantidade a ser servida: 250 ml.

7.1.4.3. A refeição padrão para JANTAR deve obedecer à mesma composição do almoço, acrescido da opção SOPA; (Grifo nosso)

A empresa J R ALACRINO ROCHA MENEZES enviou sua documentação de habilitação quando convocada pelo pregoeiro, incluindo atestados de capacidade técnica, entretanto, a proposta da empresa foi recusada pela Divisão de Alimentação e Nutrição (DAN), área técnica demandante da Unilab, que pontuou em seu Parecer Técnico (Documento SEI nº 0074559 do dia 29.11.2019):

(...) os atestados fornecidos pela empresa J R ALACRINO ROCHA MENEZES ME que comprovam serviços de LANCHES, COFFEE BREAK, CAFÉ DA MANHÃ, REFEIÇÕES EMBALADAS INDIVIDUALMENTE (MARMITA), COQUETEL, SANDUÍCHE, REFRIGERANTE, ÁGUA MINERAL não atendem ao estabelecido no Pregão nº 29/2019, pois não possuem características compatíveis com o objeto desta licitação;

CONCLUSÃO

Diante do exposto, consideramos que os documentos enviados pela empresa J R ALACRINO ROCHA MENEZES ME não estão em conformidade com as exigências do Pregão nº 29/2019, pois não comprovam aptidão para prestação de serviço com características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, que atenda quantidade não inferior a 50% (cinquenta por cento) do total geral das refeições anuais, por período não inferior a um ano, mediante a apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

Decorrido os fatos narrados acima, a recorrente reafirma em seu Recurso que os atestados de capacidade técnica da empresa demonstram que a empresa prestou serviços pertinentes e compatíveis, com graus de complexidade igual ou superior, aos que são exigidos pelo instrumento convocatório. Assim, diante da recorrente afirmação da empresa, solicitamos que a área técnica que reanalisasse a documentação da empresa e emitisse novo parecer. Assim, obtivemos novo parecer da DAN:

1.4. Esclarecemos que a unidade demandante não requer que os serviços atestados sejam idênticos, mas que, de fato, guardem semelhança entre si;

1.5. Notoriamente, LANCHES, COFFEE BREAK, CAFÉ DA MANHÃ, COQUETEL, SANDUÍCHE, REFRIGERANTE e ÁGUA MINERAL não são serviços semelhantes ao objeto desta licitação;

1.6. O serviço de REFEIÇÕES EMBALADAS INDIVIDUALMENTE (MARMITA) não foi aceito pois, tecnicamente, self service e marmita são considerados tipos de serviços diferentes. O serviço de marmita caracteriza-se pela distribuição centralizada, na qual a montagem da refeição é realizada na própria Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), sendo um sistema mais prático e funcional, que proporciona uma maior supervisão e controle da segurança alimentar. Este tipo de serviço dispensa equipamentos - como balcões de distribuição - e de utensílios como pratos e bandejas, além de seus devidos procedimentos de higienização. Requer menos recurso humano e possibilita um planejamento de per captas mais simples, visto que os usuários não podem se servir livremente, como no serviço objeto desta licitação. Estas, dentre outras diferenças entre os dois tipos de serviço, justificam a não aceitação dos atestados de serviço do tipo marmita para este certame;

1.7. Salienta-se que, mesmo contabilizando os Contratos com informações incompletas - Prefeitura de Sobral e IFCE Campus Tabuleiro do Norte – o quantitativo mínimo de refeições exigido para qualificação técnica não foi comprovado pela recorrente;

1.8. Destacamos ainda que os mesmos critérios para comprovação de capacidade técnica foram utilizados com as demais empresas licitantes;

1.9. Diante do exposto, a unidade demandante permanece com o parecer que a empresa J R ALACRINO ROCHA MENEZES ME não conseguiu comprovar capacidade técnica para realizar o serviço objeto desta licitação. (Documentação SEI nº 0100629-grifo nosso)

4. DA DECISÃO

Pelo exposto, em respeito à legislação, os entendimentos doutrinários e jurisprudenciais correlatos e em estrita observância aos princípios da Licitação e, ainda, **analisando em conjunto com a área técnica demandante** deste pregão, decido pelo **INDEFERIMENTO** do Recurso e consequente manutenção dos atos praticados.

Desta forma, nada mais havendo a relatar, submetemos à Autoridade Administrativa Superior para apreciação e decisão, tendo em vista o princípio do duplo grau de jurisdição e conforme preceitua Art. 8º, incisos IV, V e VI, do Decreto 5.450/05.

Aline Alves da Silva
Pregoeira UNILAB