



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE OURO PRETO
Coordenadoria de Suprimentos**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 02/2019

Processo Administrativo n.º 23109.000126/2019-90)

Assunto: Resposta ao pedido de Impugnação 1 ao Edital – Pregão Eletrônico nº 02/2019

Trata-se de peça impugnatória impetrada por empresa Nutrisabor Assessoria e Alimentos Ltda, CNPJ 02.540.779/0001-63, doravante denominada impugnante, a qual apresentou em 15/03/2019, por e-mail, impugnação ao Edital do Pregão Eletrônico nº 02/2019, cujo objeto é Prestação de serviços de fornecimento de refeições transportadas (almoço e jantar) por um período de 12 (doze) meses, conforme calendário acadêmico, para a Universidade Federal de Ouro Preto/Campus Joao Monlevade.

1. DA SÍNTESE DAS ALEGAÇÕES DA IMPUGNANTE

Assim argumenta, resumidamente, a impugnante:

“(...)

III – Dos Fatos e do Direito

A empresa impugnante se opõe a estimativa de preços realizada pela UFOP, pois contesta dois valores utilizados oriundos de editais de licitação que exigem menores condições quanto ao objeto e possuem assim menores custos.

Diz a impugnante: (...) *Conforme amplamente demonstrado, os dois editais que embasaram a estimativa não servem para objeto de comparação. Sabiamente existem determinações para que se utilize como referência os valores registrados no painel de preços de contratações similares de outros entes públicos, mas as contratações usadas, neste caso, não são similares.*”

V) Do Pedido

(...) a impugnante pede que o n. pregoeiro se digne a receber, conhecer e julgar de ofício procedentes as alegações desta petição para alteração do edital nos moldes adequados ao que se almeja para objeto da contratação.

Outrosim, restando entendimento diverso, que seja feita a remessa do presente recurso à autoridade que lhe for imediatamente superior, a fim de que a mesma o aprecie conforme manda a lei”.

2. DA ANÁLISE DA ADMINISTRAÇÃO

Ao receber o pedido de impugnação, via email, este pregoeiro enviou o mesmo para a Coordenadoria de Restaurantes (setor requisitante) para que se procedesse a análise técnica. Recebida a manifestação do setor requisitante, é o que se tem a discorrer:

- 1) A pesquisa de preço foi feita como manda a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 20 DE ABRIL DE 2017 <<https://www.comprasgovernamentais.gov.br/index.php/legislacao/instrucoes-normativas/713-instrucao-normativa-n-3-de-20-de-abril-de-2017>>

No Art. 2º fica claro:

"Art. 2º A pesquisa de preços será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros:

I - Painel de Preços, disponível no endereço eletrônico: <http://paineldeprecos.planejamento.gov.br>;

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

As pesquisas são sempre feitas considerando serviços similares, pois dificilmente se encontra serviços idênticos no que tange localidade e complexidade.

"§2º Serão utilizadas, 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."

- 2) Entendo que cada Termo de Referência nos diversos editais tenha um grau de exigência e complexidade de acordo com as necessidades, peculiaridades e realidades do setor demandante. Muitos prezam pelo custo, outros pela segurança alimentar, outros pela variedade de pratos, satisfação do comensal e ainda outros pelo conjunto de todas as variáveis; Portanto cada prestação de serviço é única, não devendo haver comparação entre um e outro e sim quanto ao objeto que é o **fornecimento de refeições.**

Descrevendo sobre os pontos citados pela licitante:

A) Nível de exigência

Pode-se observar em análise dos editais citados que é exigido sim o profissional nutricionista no quadro de pessoal da Unidade Produtora de Refeições (vide item 8.8.2 do edital de Muriaé).

"Comprovação de que possui ou declaração de que possuirá na data de assinatura do contrato, no quadro de pessoal, responsável técnico nutricionista, de acordo com a Resolução CFN – 380/05."

- É feita a exigência de disponibilização para o recolhimento dos resíduos pela “contratada diariamente, devidamente higienizadas, lixeiras de grande capacidade com acionamento da tampa via pedal.

As lixeiras após a operação diária serão recolhidas à sede da Contratada para descarte dos resíduos e higienização;”

“4.14.2 O descarte dos resíduos deverá ocorrer conforme as normas de meio ambiente, saúde e vigilância sanitária.”

- A análise microbiológica de tudo que envolve o preparo e produção da refeição levando-se em consideração o serviço de marmitex citado pela empresa, entende-se ter um nível de exigência e vigilância redobrado, pelo aumento do risco de contaminação, pela segurança alimentar, cuidados na manipulação, treinamentos dos manipuladores, seleção e variação do cardápio a ser proposto, considerando a mudança das características sensoriais dos alimentos oferecidos;

- Além de tais exigências serem citadas nos editais os mesmos ainda apresentam outras que poderiam aumentar o custo da refeição servida, como é o caso do edital do Inst. Federal de Muriaé que exige da Contratada:

- disponibilização de: Mesa Buffet Self-Service de no mínimo 08 Cubas;

- Pratos de porcelana branca, tipo fundo.

- Toalhas de mesa, etc.

O edital da UFOP disponibiliza mobiliários e equipamentos que dão suporte à distribuição da refeição e higienização de vasilhames o que reduz o gasto da empresa contratada com aquisição de equipamentos para este fim.

B) É importante salientar que nos editais citados faz parte da composição do cardápio:

- 03 tipos de saladas;

- Prato principal **com opção de substituição** (com gêneros alimentícios a base de proteína vegetal em substituição a proteína animal) o que se pode entender como prato vegetariano;

Portanto a afirmativa de que estes apresentariam custo inferior ao edital da UFOP é frágil, considerando que os itens de salada também influem no custo final da refeição, levando-se em consideração todo o processo de pré-preparo e preparo do alimento, além do aumento do consumo de gás para a cocção, pois se exige que sejam duas **saladas cozidas**; aumento do consumo de produtos sanitizante para higienização dos alimentos; aumento da mão de obra para produção de tais preparações, etc;

C eD) Quanto às incidências mensais das preparações proteicas, nos editais citados há sim planilha de frequência de todos as preparações que compõe o cardápio, inclusive das carnes, que por sua vez, igualmente ao edital da UFOP, é exigido somente carnes de primeira qualidade (vide item 1.4 Termo de Referência Inst. Federal de Santos Dumont);

- Quanto ao tipo de serviço prestado, cabe ressaltar que apesar do processo licitatório da UFOP, contemplar o tipo de serviço, como *self service*, esta também é porcionada anteriormente a sua distribuição de acordo com o número de refeição previsto pois se trata de **refeição transportada**, o que leva a crer que há um controle das per-captas das preparações.

Ainda cabe ressaltar que os itens do cardápio que geram maior custo, como: guarnição, prato proteico e sobremesa além de serem previamente porcionados na cozinha da contratada, são distribuídos aos comensais por funcionários da empresa, evitando-se assim o desperdício e porcionamento pelos usuários em quantidade além da estimada pela contratada.

3 – CONCLUSÃO

Diante do exposto, este Pregoeiro decide acolher a presente peça por ser tempestiva, para, no mérito julgá-la IMPROCEDENTE.

Ouro Preto, 18 de março de 2019.

DANILO TIAGO SILVEIRA
Pregoeiro