

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
CPL/DAL/CBMES

RESPOSTA 01 - PEDIDO DE ESCLARECIMENTO
EDITAL DE CONCORRÊNCIA Nº 001/2018

Processo: 82228850

Interessado: Setor de Compras/DAL/CBMES.

Assunto: Concessão de Espaço Público – Restaurante e Lanchonete no interior do CBMES.

Trata-se de resposta ao pedido de esclarecimento ao Edital de Concorrência nº 001/2018/CBMES, nos termos apresentados no expediente colacionado às fls. 138/159 do processo em epígrafe, formulado pela empresa “SABOR DO PRATO LTDA – ME”, CNPJ nº 11.161.744/0001/86, doravante denominada PETICIONANTE. O aludido Edital tem por objeto a concessão de uso de espaço público, localizado no Quartel do Comando-Geral do Corpo de Bombeiros Militar do Estado do Espírito Santo, sito à Av. Ten Mário Francisco de Brito, nº 100, Enseada do Suá, Vitória/ES, CEP: 29.050-555, visando à exploração dos serviços de restaurante e lanchonete para o atendimento de servidores militares, servidores civis e, visitantes, ao quartel do Comando-Geral do CBMES.

1. DA ADMISSIBILIDADE

Nos termos do item 12.7 do Edital de Concorrência nº 001/2018/CBMES, é assegurado a qualquer cidadão ou licitante o direito de apresentar à CPL, por escrito, todas as divergências, dúvidas ou erros porventura encontrados, para a devida correção ou esclarecimento, até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a realização da sessão pública de habilitação e abertura das propostas.

Com efeito, observa-se a tempestividade do pedido de esclarecimento realizado pelo PETICIONANTE, protocolizado em 01/10/2018, devidamente encaminhado ao Presidente da Comissão Permanente de Licitação. Neste sentido, reconheço o requerimento de esclarecimento feito pelo PETICIONANTE e passo a apreciar o mérito.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO DO PETICIONANTE

Em síntese, o PETICIONANTE alega o que segue e, ao final, requer:

Que “o Edital estaria vedando a concorrência, gerando assim seletividade, cerceando a ampla disputa, comprometendo ao caráter competitivo.” (fl. 138);

“Que o edital da forma que está redigido vai gerar um aumento significativo nos gastos da empresa contratada, onerando a contratação, ficando evidente que não será contratada a proposta mais econômica e vantajosa para a administração pública”... (fl 139);

Foi detectado no Edital, “falhas e irregularidades que provocam vício ao presente certame e que precisam de esclarecimentos”. (fl 140);

Que o Edital informa que os critérios de reajustes serão localizados na minuta do contrato (Anexo VIII), porém, “estes não se fazem presente no referido anexo.” (fl 140);

“Deverá ser comprovado o registro do profissional junto ao Conselho Regional de Nutricionistas para o exercício da profissão, conforme disposto no artigo 17 do Decreto Federal 84.444/1980” (fl 141);

Cita que, conforme o Edital, “os alimentos deverão obrigatoriamente seguir o padrão de referência” e deverão ser utilizadas carnes de 1ª qualidade. Dessa forma, afirma que “Por tratar-se exclusivamente de carnes de 1º qualidade, extra limpa, isenta ao máximo de gordura, será necessário adquiri-la diretamente no Supermercado ou açougue especializado; ou mesmo, manter no quadro de funcionários, um açougueiro com larga experiência.” Dessa forma, [...] “Não é possível praticar o mesmo preço dos produtos expostos no buffet, haja visto tratar-se de produtos Nobres, caros e que após assados/grelhados possuem quebra de aproximadamente 30% (trinta por cento) do seu peso.” (fl 142);

Do decurso da sua exposição, o PETICIONANTE segue fazendo algumas

PERGUNTAS, as quais peço *venia* para respondê-las, no final deste expediente.

3. DA ANÁLISE DO MÉRITO

Quanto à afirmação (fl. 138) de que,

“o Edital estaria vedando a concorrência, gerando assim seletividade, cerceando a ampla disputa, comprometendo ao caráter competitivo”.

Constata-se que o PETICIONANTE não trouxe nenhuma explicação e, ou, fundamentação legal para dar sustentabilidade a tal afirmação. Tal assertiva demonstrou-se infundada e incoerente, uma vez que o Aludido Edital de Concorrência não traz nenhum tratamento diferenciado para qualquer empresa, muito pelo contrário, está em consonância com o princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para a administração, sendo processado em estrita conformidade com os Princípios que norteiam as licitações públicas.

Não há no Edital nenhuma cláusula que restrinja ou fruste o caráter competitivo do certame.

No que pertine à afirmação de (fl. 139) de que,

“... o edital da forma que está redigido vai gerar um aumento significativo nos gastos da empresa contratada, onerando a contratação, ficando evidente que não será contratada a proposta mais econômica e vantajosa para a administração pública”

Informo que o PETICIONANTE não pode interpretar os custos atinentes ao processo produtivo da atividade empresarial que ele se propôs a exercer, como sendo custos excessivos impostos à contratação.

Vale dizer que foi feita, com base no mesma sugestão de cardápio constante no edital, uma ampla pesquisa de preço no Mercado Local (nos restaurantes da região), todas colacionados ao autos do presente processo, as quais serviram de parâmetro para a análise da formação do preço máximo a ser praticado pelo contratado. Ademais, esse suposto aumento significativo dos gastos, afirmados pelo PETICIONANTE, não foi consignado ou constatado sua irregularidade pela douta Procuradoria-Geral do Estado que fez uma análise prévia, em todo o processo, antes da publicação.

Soma-se a isso, o fato que não será cobrado nenhum valor referente a aluguel e

IPTU. Ademais, o CONCESSIONÁRIO não dispenderá de nenhum valor com despesas referentes a segurança das instalações do local.

Quanto ao erigido de que, foi detectado no Edital,

“falhas e irregularidades que provocam vício ao presente certame e que precisam de esclarecimentos”. (fl 140)

Cumprе consignar que o PETICIONANTE, também, não especificou qual ou, quais, seriam essas irregularidades. Nessa toada, vale dizer que aludido edital não consta nenhuma irregularidade capaz de culminar na nulidade do mesmo.

Frente a alegação de que,

...o Edital informa que os critérios de reajustes serão localizados na minuta do contrato (Anexo VIII), porém, “estes não se fazem presente no referido anexo.” (fl 140)

Impende dizer que, realmente o PETICIONANTE tem razão na afirmação supracitada. Porém, em que pese o aludido critério de reajuste não constar na previa do contrato a ser firmado (Anexo VIII), não se pode olvidar que o Termo de Referência faz parte constante do presente processo licitatório e, conforme o preâmbulo do Edital leciona, o termo de Referência, também serve como elemento norteador do certame. Dessa forma, cumprе-me informar que o critério de reajustamento do preço da refeição, constante no item 11 do Termo de Referência (fl. 124) do processo, o qual prescreve que - *“Será utilizado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE) para cálculo do reajuste.”* – será transcrito no contrato vindouro a ser firmado pelo contratante.

Perante a afirmação de que,

“Deverá ser comprovado o registro do profissional junto ao Conselho Regional de Nutricionistas para o exercício da profissão, conforme disposto no artigo 17 do Decreto Federal 84.444/1980” (fl 140);

Cabe registrar que o Edital prescreve no item 4 (Da Qualificação Técnica) que a contratada deverá apresentar , por meio de declaração/atestado, documentação

comprobatória de capacidade técnico-operacional, colacionando, aos autos, prova de que possui vínculo empregatício ou contratual com profissional da área de nutrição, detentor de Atestado de Responsabilidade Técnica relativo à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto desta licitação (item 4.2 do Termo de Referência) .

Inferese do questionamento do PETICIONANTE, que ele tem receio de que seja contratada empresa que não esteja devidamente cadastrada no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da Região que está localizada.

Acontece que é imprescindível aos nutricionistas, para a obtenção dos seus Atestados de Responsabilidade Técnicas junto ao CRN, indicar os dados da empresa a qual ele está ou, estará vinculado, sendo certo que, somente, são aceitas àquelas empresas que estão devidamente cadastradas e, em dia, com suas obrigações junto ao Conselho. Resumindo: A empresa deverá comprovar vínculo empregatício ou contratual com um nutricionista devidamente cadastrado no CRN. Este Nutricionista deverá apresentar Atestado de Responsabilidade Técnica. Para a expedição desse Atestado é necessário que o Nutricionista indique os dados da empresa a qual ele está vinculado e, essa empresa só é aceita se estiver inscrita e rigorosamente, em dia, com suas obrigações junto ao CRN. Logo, não será contratado nenhuma empresa que não esteja inscrita no Conselho Regional de Nutricionistas.

Perpassados por essas questões, respondo às perguntas do PETICIONANTE:

1) – Qual será o critério para o reequilíbrio econômico, não mencionado na minuta do contrato? (fl.140)

Resposta: Cumpre-me informar que o critério de reajustamento do preço da refeição, será o constante no item 11.3 do Termo de Referência (fl. 124) do processo, o qual prescreve que - *“Será utilizado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE) para cálculo do reajuste.”* – será transcrito no contrato vindouro a ser firmado pelo contratante.

2) – Será exigido do licitante a Certidão de registro e quitação do conselho regional de Nutricionista da 4ª Região? (fl.141)

Resposta: Sim. Uma vez que o nutricionista deverá apresentar Atestado de

Responsabilidade Técnica e, para a expedição desse Atestado é necessário que o Nutricionista indique os dados da empresa ao qual ele estará vinculado e, essa empresa, só será aceita se estiver inscrita e rigorosamente, em dia, com suas obrigações junto ao CRN. Logo, não será contratado nenhuma empresa que não esteja inscrita no Conselho Regional de Nutricionistas.

3) – Qual a base de cálculo para promover a diferenciação de preço em relação ao restante dos alimentos, considerando que no edital não há menção à diferenciação de preços para grelhados, nem churrasco? (fl.141)

Resposta: Os itens de alimentos não descritos no edital, poderão ser ofertados pela contratada, desde que esses itens não sejam utilizados como forma de substituição aos alimentos diários mínimos exigidos. Vale dizer que os “produtos nobres” poderão ser ofertados apartadamente, e que os referidos alimentos serão pesados separadamente e com preços distintos (a maior) do prescrito pelo Edital, porém, desde que regulados pelo preço do mercado praticado na vizinhança.

4) – O valor máximo admitido por quilo de alimento (R\$ 37,00) pode ser revisado? (fl.142)

Resposta: Não. Haja vista que esse preço máximo permitido para o preço do quilograma da refeição, foi fruto de uma ampla pesquisa de mercado, mediante várias cotações e planilhamento de mapa comparativo de preços, os quais são parte integrantes do presente processo e, estão à disposição de quaisquer interessados.

5) – Acerca do item - 5.2.3 (Self Service, grelhados e Churrasqueira), indaga se os grelhados e churrasco deverão ou, poderão ser disponibilizados diariamente no cardápio a ser ofertado aos consumidores? (fl. 142)

Resposta: Quanto ao churrasco, não há a obrigatoriedade de tê-lo todos os dias, porém quando disponibilizado, poderá ser cobrado preço diferente do prescrito pelo Edital (R\$ 37,00/quilo). No que pertine às porções de carnes grelhadas, estas, também, serão disponibilizadas de maneira facultativa podendo o preço ser diferenciado em relação ao restante dos alimentos disponíveis e conforme

cada tipo de carne, mas calculando-se, também, por quilograma e regulado pelo preço de mercado praticado na região.

6) – A qual preço poderá comercializar os grelhados, tipo Alcatra, Contrafilé, salmão, file Mignon e Picanha? (fl. 143)

Resposta: Junto ao *self service* deverá ser disponibilizado porções de carnes grelhadas, podendo o preço ser diferenciado em relação ao restante dos alimentos disponíveis e conforme cada tipo de carne, mas calculando-se também por quilograma.

7) – Será possível comercializar outras carnes bovinas não citadas no Edital, tais como: a) costela (utilizada cozida ou no churrasco); b) Acém, Pá e Musculo (utilizadas como carnes de panela com legumes, bem como serem moídas para uso em lasanhas); c) Fraldinha, Peito e Cupim (usadas no churrasco); d) Lagarto (assado recheado no forno); (fl. 144)

Resposta: Sim, desde que observado o cardápio mínimo a ser disponibilizado diariamente, conforme previsto no Edital.

8) – Ao invés de divulgar o cardápio semanalmente conforme prescreve o item 5.2.6.2 do Edital, poderá ser elaborado cardápio diário e exposto em Quadro de aviso? (fl. 144)

Resposta: Não. Uma vez que o cliente tem que ter a ciência prévia de que, em tal dia da semana, terá um cardápio que lhe agrada ou, não. Objetiva, também, que não haja constantes repetições de cardápio na mesma semana. Vale lembrar que, conforme orienta o item 5.4.1 do Termo de Referência, os cardápios básicos poderão ser alterados mediante sugestão da nutricionista da CONTRATADA e prévia informação ao Gestor do CBMES.

9) – Será possível ter acesso ao recinto do restaurante fora dos dias de expediente, para abastecer ou retirar carnes para descongelamento? (fl.145)

Resposta: Essa solicitação será avaliada pelo gestor do contrato e definida atentando-se para as regras de segurança previstas para o local.

**10) – Será disponibilizado o fogão industrial mencionado no item 6.24.1?
(fl. 145)**

Resposta: Sim.

11) - Pode ser utilizada apenas a rampa com alimentos mencionado no item 2.2.1.3 ou 2º espaço ? (fl. 145)

Resposta: Não.

12) - Qual estimativa de servidores civis e militares dentro do Quartel do Corpo de Bombeiros ? (fl. 146)

Resposta: Cerca de 270 pessoas, entre Civis e Militares, laboram diariamente no Quartel do comando-Geral do CBMES. (Fonte Quadro de Detalhamento Interno do CBMES)

13) - Será disponibilizado acesso e estacionamento para veículo de clientes externos? (fl. 146)

Resposta: Essa solicitação será avaliada pelo gestor do contrato e definida atentando-se para as regras de segurança previstas para o local.

14) - O percentual de 20% (vinte por cento) de desconto a ser dado aos militares, pode ser extinto ou reduzido? (fl.146)

Resposta: Não. O presente desconto surge como medida compensatória, haja vista que não será dobrado nenhum valor referente a aluguel e IPTU. Ademais, o CONCESSIONÁRIO não dispenderá nenhum valor com despesas referentes a segurança das instalações do local.

15) – Poderá o Licitante utilize-se das instalações e equipamentos do CBMES produzir e entregar para clientes fora do quartel? (fl. 159)

Resposta: Poderão ser servidos marmitex, porém, às pessoas deverão vir buscá-los aqui, não podendo ser entregues ou distribuídos fora do quartel.

Por todo o exposto é a resposta ao PETICIONANTE. Porém, com o objetivo de dar maior transparência e segurança jurídica ao processo, submeto a presente manifestação ao crivo do Senhor Coronel BM Diretor da Diretoria de Apoio Logístico/CBMES.

Vitória, 03 de outubro de 2018.

GILSON PINHEIRO FILHO – TEN BM
PRESIDENTE DA COMISSÃO PERMANENTE DE
LICITAÇÃO E PREGOEIRO DO CBMES