



Universidade Federal do Rio de Janeiro
Pró-Reitoria de Gestão e Governança
Coordenação Geral de Licitações

Decisão: Impugnação ao Edital do Pregão Eletrônico nº 03/2019

Processo nº: 23079.043516/2018-78

Impugnante: ESPECIALY TERCEIRIZAÇÃO EIRELI
CNPJ nº 20.522.050/0001-90

Data: 21 de fevereiro de 2019

Ementa.

Impugnação. Tempestividade. Restrição da competitividade. Conhecimento. Negado provimento.

RELATÓRIO

1. Trata-se de impugnação interposta contra os termos do Edital de Pregão Eletrônico nº 03/2018, cujo objeto é a contratação de empresa especializada para a prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção, transporte e distribuição de refeições para as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) doravante denominados Restaurantes Universitários (RU) da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), localizados na Praia Vermelha, Caxias e Centro, conforme especificações, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

2. A empresa impugnante, em apertada síntese, insurge contra o item 1.3 do Termo de Referência, Anexo I do edital do pregão em epígrafe, ao argumento de que a exigência ali contida está cerceando a ampla disputa, uma vez que empresas de outras localidades estariam impedidas de participar do certame.

É o relatório.

DECISÃO

I. DA TEMPESTIVIDADE

3. A presente impugnação foi enviada, por meio de correio eletrônico, na data de 20 de fevereiro de 2019, portanto dentro do prazo legalmente estabelecido em edital, considerando a data de 22 de fevereiro de 2019 para abertura da sessão pública, conforme abaixo transcrito:

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

4. Assim, a impugnação considera-se interposta no dia 20/02/2019 e, de acordo com o entendimento firmado pelo Tribunal de Contas da União (Acórdão TCU nº 1/2007 – Plenário e Acórdão TCU nº 539/2007 – Plenário), as impugnações podem ser apresentadas, inclusive, no segundo dia útil anterior à abertura da sessão pública do pregão.

5. Portanto, encontra-se a presente impugnação perfeitamente tempestiva.

II. DA REGULARIDADE DO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO

6. Cumpre salientar que o presente edital é proveniente dos editais-padrão da AGU, que são elaborados após exaustivamente discutidos os conteúdos jurídicos a serem exigidos dos potenciais licitantes.

7. Cabe ressaltar que a Comissão Permanente de Atualização de Modelos de Editais da AGU foi constituída inicialmente como grupo de trabalho, por meio da Portaria AGU nº 495, de 10 de abril de 2008, com a finalidade elaborar manual de uniformização e padronização. Ao longo dos anos o grupo de trabalho teve sua finalidade ampliada até culminar na Comissão Permanente de Atualização de Modelos de Editais e Listas de Verificação, por meio da Portaria CGU nº 18, de 26/08/2013, com a finalidade de promover a revisão periódica dos modelos e listas de verificação, bem como implementar novos modelos ainda não existentes, quando necessário.

8. Esta Coordenação, ao elaborar a minuta de edital, utilizou-se do modelo estabelecido pela AGU, disponível em <http://www.agu.gov.br/>.

9. Por oportuno, é importante destacar, em observância ao artigo 38, parágrafo único, da Lei nº 8.666/93, a minuta de edital e seus anexos foram submetidos à análise jurídica da Procuradoria Federal – UFRJ. As orientações e recomendações feitas pelo órgão jurídico foram atendidas, restando, portanto, aprovada a minuta de edital do presente certame.

III. DO SUPOSTO CERCEAMENTO A AMPLA DISPUTA

10. A empresa impugnante insurge contra a exigência contida do item 1.3 do Termo de Referência, vejamos:

1.3. As refeições serão destinadas aos estudantes e servidores com matrícula ativa na Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) e membros da comunidade acadêmica em atividades de ensino, pesquisa e extensão mediante consulta prévia e posterior autorização da Pró Reitoria de gestão e Governança (PR-6, assegurando uma alimentação balanceada - considerando adultos saudáveis como referência - e em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local e com atenção socioambiental, estando, ainda, em conformidade com o disposto neste Termo de Referência e seus anexos;

11. Aduz que tal exigência acaba por cercear a ampla disputa do certame licitatório, ao argumento de que empresas de outras localidades não poderão participar do certame, ou se participarem não poderão garantir a imediata adequação das condições dentro dos padrões legais para a prestação dos serviços.

12. Afirma, ainda, que somente as licitantes que já prestam serviço à UFRJ ou outras que possuam cozinhas industriais no entorno dos endereços da UFRJ poderão participar da disputa, alijando ilegalmente todas as demais empresas que costumeiramente prestam serviços do objeto licitado.

IV. DO PARECER TÉCNICO DA ÁREA DEMANDANTE

13. A Coordenação Geral de Licitação submeteu os questionamentos da impugnação à área demandante por entender que estes são de natureza estritamente técnica. Sendo assim, transcrevemos abaixo o parecer técnico da Sra. Renata Machado, Coordenadora do Sistema Integrado de Alimentação/PR6/UFRJ.

“Esclareço que o referido Pregão 03/2019 especifica que se busca empresa para fornecimento de refeições transportadas para três unidades específicas da UFRJ, localizadas no Bairro da Urca, no Centro do Rio de Janeiro e no município de Duque de Caxias. Para tanto, se faz necessário empresa com a capacidade técnica comprovada, como previsto no Termo de Referência e no Edital, uma vez que se trata de um contrato de grande complexidade, com volume elevado de refeições e o transporte das mesas para as três unidades indicadas.

Com relação ao item 1.3 do Termo de Referência informo que não há qualquer exigência extraordinária, apenas que a empresa disponha de cozinha para produção das refeições a serem transportadas, podendo a esta ser uma unidade própria ou não, a critério da Licitante.

O Termo de Referência possui muitas cláusulas onde são estabelecidas exigências de qualidade das refeições produzidas, que não são exequíveis sem larga experiência prévia. O fluxograma produtivo de refeições para a UFRJ demanda grande expertise na área, sendo exigidos todos os aspectos preconizados pela legislação sanitária e pela literatura científica, pois tem o diferencial de se tratarem de Restaurantes Escolas.

O quesito refeição transportada se reveste de especificidade técnica, não havendo que se falar em similaridade com outras atividades.

Trata-se de cumprimento imperioso de requisito válido à prestação de serviço para fornecimento de refeições transportadas o cumprimento nos termos da resolução SMG "N" Nº 604 DE 11 DE SETEMBRO DE 2002 (DOM 12-09-02), a seguir transcrita:

Considerando que o trânsito de alimentos em condições seguras pressupõe a preservação da saúde e do meio ambiente e ainda a necessidade de normatização e da uniformização das ações de fiscalização dos veículos que transportam alimentos;

Considerando a necessidade de uma proteção eficaz dos alimentos transportados por veículos minimizando os riscos de contaminação;

Art. 1º - Os veículos de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

Art. 4º - Os veículos de transporte de alimentos devem possuir Certificado de Inspeção Sanitária (CIS-A), o qual será concedido pela Autoridade Sanitária, após inspeção.

Art. 11 - O transporte de refeições prontas para o consumo imediato, deve ser realizado em veículo fechado, logo após o seu acondicionamento, em recipiente hermeticamente fechado, de material adequado, conservada a temperatura do produto ao redor de 4°C, não ultrapassando 6°C ou acima de 65°C.

Por consequência, verifica-se a ausência de fundamentação para justificar o não cumprimento da norma cogente, com o propósito de garantir a segurança dos alimentos transportados e distribuídos aos usuários dos Restaurantes Universitários da UFRJ, respeitando inclusive os ditames legais e previamente estabelecidos no Termo de Referência, a seguir transcrito.

9.7.1. As preparações devem ser transportadas em veículos que atendam às especificações técnicas da legislação vigente. Os mesmos deverão possuir Certificado de Inspeção Sanitária A (CIS-A), na forma da Resolução SMG nº 604 de 11/09/02, periodicamente atualizado e/ou conforme normas vigentes da Vigilância Sanitária do Estado do Rio de Janeiro.

Ato contínuo, a presente justificativa tem o condão de aclarar e demonstrar vícios contidos entre candidatos ao processo licitatório em virtude da ausência de capacidade técnica não comprovada, o que em nada altera a relevância desta exigência para o processo em si, tendo em vista que os critérios atendem a legislação específica.

A refeição transportada tem uma dinâmica completamente diferente da produção e distribuição local de refeições. Não se trata do mesmo serviço, demandando técnica e modelo de produção diferenciados, além de toda a logística com o seu transporte, que abrange a manutenção da

cadeia de tempo e temperatura, sem a qual não há garantia da validade e da qualidade higiênico-sanitária das refeições”.

V. DA CONCLUSÃO

14. Face ao exposto, nego provimento a peça impugnatória, não assistindo razão à impugnante em nenhum dos seus argumentos. Assim, mantenho inalterados os termos do edital atacado.

15. Encaminhando este julgamento para deliberação da autoridade superior.

Respeitosamente,

Rodrigo Figueiredo da Gama
Coordenador Geral de Licitações