

**ILMA. SRA. PRESIDENTE DA COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO DO INSTITUTO
FEDERAL FARROUPILHA DE JÚLIO DE CASTILHOS/RS**

Tomada de Preços nº 001/2016

Processo nº 23239.000309/2016-97

DEISE CILEIA RUSCH, inscrita no CNPJ sob nº 25.406.501/0001-01, sede na Rua Padre Aparício, nº 85, em Júlio de Castilhos, RS, com base no art. 109, §3º, da Lei nº 8.666/93, vem apresentar à Presidente e membros da Comissão Permanente de Licitação **CONTRARRAZOES** ao Recurso Administrativo interposto por Dedenati Padaria e Confeitaria LTDA – ME, nos seguintes termos

1 – Dos fatos:

O Instituto Federal Farroupilha disponibilizou a Tomada de Preços nº 001/2016, do tipo Misto: preço fixo da remuneração pela utilização do espaço aliado ao menor preço dos produtos a serem ofertados, em 25 de Julho de 2016, para a concessão de uso de espaço físico destinado à exploração de serviços de cantina/lancheria.

Em 15 de agosto de 2016, foram credenciados os representantes e recebidos os envelopes de documentação para habilitação e Propostas desta Contrarrazoante, Dedenati Padaria e Confeitaria LTDA. – ME e Diego Muller & Cia LTDA.



As propostas foram abertas e conferidas pelas licitantes e membros da Comissão Permanente de Licitação sendo classificada como primeira colocada a empresa Dedenati Padaria e Confeitaria LTDA – ME, e em segundo lugar a empresa da contrarrazoante.

Todavia, devido a apontamentos sobre alguns valores apresentados pela primeira colocada, a Comissão de Licitação optou por conceder prazo para que a empresa recorrente apresentasse comprovação que os valores referente aos itens 01, 02, 03, 04, 05, 06, 08, 09, 20, 21, 22, 23, 24, 26 e 40 fossem suficientemente EXEQUÍVEIS.

No 18 de agosto de 2016 foi realizada nova reunião da Comissão Permanente de Licitação, a fim de emitir parecer da diligência referente aos valores apresentados na proposta vencedora, sendo que a empresa recorrente apresentou justificativa e comprovação dos valores referentes aos itens citados na ata de habilitação. A Comissão, então, julgou que as receitas apresentadas como para fabricação dos itens encontram-se falhas e com ingredientes faltando, bem como algumas apresentam gramagem insuficiente para a fabricação dos produtos no peso exigido no edital. Além disso, foi referido que a empresa recorrente não apresentou custos referentes à energia elétrica, gás, impostos, custos de mão-de-obra.

Assim, a Comissão optou por desclassificar a proposta da empresa Dedenati Padaria e Confeitaria Ltda, classificando a contrarrazoante como primeira colocada.

Da decisão de desclassificação da proposta, a empresa Dedenati Padaria e Confeitaria Ltda apresentou Recurso Administrativo, sendo após aberto prazo para a contrarrazoante apresentar suas alegações.





2 - Da inexecuibilidade da proposta na Licitação Pública:

O processo licitatório realizado pela Administração Pública tem o condão de escolher a proposta mais vantajosa para o fim desejado.

O fator de maior influência na decisão de classificação da proposta é o preço, que deve ser o menor dentre os ofertados no certame, desde que exequível, para que não haja riscos de inadimplemento do contrato.

Ou seja, a exequibilidade da proposta tem relação estrita à possibilidade de cumprimento do contrato.

Os licitantes devem elaborar suas propostas com preços unitários indicados sobre os quantitativos estabelecidos pela Administração, observando-se ao princípio da economicidade, selecionando a proposta mais vantajosa.

Dependendo do tipo de licitação (melhor preço, melhor técnica, técnica e preço ou maior lance), o preço poderá ter maior ou menor relevância na classificação das propostas.

Em uma licitação que busca o menor preço, o licitante que ofertar esta, obedecendo a critérios mínimos de qualidade, será o vencedor do certame.

Por outro lado, sendo inerente à atividade empresarial, o objetivo maior do licitante reside no lucro, que além de cobrir seus custos de produção, fornecedores, insumos, deve garantir a sobrevivência do negócio.

E é neste diapasão que reside a questão da exequibilidade, ou não, de preços, pois, no julgamento das propostas, a Administração realizará um juízo de valor, quanto à viabilidade de execução do objeto da licitação por um preço demasiadamente reduzido, considerando os custos diretos, indiretos e a margem de lucro buscada pelo empresário.

DR

A inexecuibilidade de preços implica na desclassificação de uma proposta cujo preço é manifestamente insuficiente para cobrir os custos de produção, portanto sem condições de ser cumprida.

Nesse sentido, importante colacionar o entendimento do Professor Prof. Jesse Torres:

*“Preço inviável é aquele que **sequer cobre o custo do produto, da obra ou do serviço**. Inaceitável que empresa privada (que almeja sempre o lucro) possa cotar preço abaixo do custo, o que a levaria a arcar com prejuízo se saísse vencedora do certame, adjudicando-lhe o respectivo objeto. Tal fato, por incongruente com a razão de existir de todo empreendimento comercial ou industrial (o lucro), conduz, necessariamente, à presunção de que a empresa que assim age está a abusar do poder econômico, **com o fim de ganhar mercado ilegítimamente**, inclusive asfixiando competidores de menor porte. São hipóteses previstas na Lei nº 4.137, de 10.09.62, que regula a repressão ao abuso do poder econômico. (PEREIRA JÚNIOR, 2007, p. 557-558)”*

Assim, diante da constatação da impossibilidade de execução do contrato, a comissão de licitação deve desclassificar a proposta, ainda que a mais barata.

A presunção de inexecuibilidade, deve ser relativa, oportunizando ao licitante comprova-la, o que de fato não ocorreu, pois a empresa Dedenati Padaria e Confeitaria Ltda., apesar de apresentar Justificativa e Relatório dos Custos, não logrou êxito em demonstrar a viabilidade da exequibilidade de sua proposta, conforme demonstraremos a seguir.



3 - Da desclassificação e inviabilidade da proposta

A proposta da empresa Dedenati Padaria e Confeitaria Ltda. foi desclassificada após análise da Comissão sobre a viabilidade dos valores dos itens 01, 02, 03, 04, 05, 06, 08, 09, 20, 21, 22, 23, 24, 26 e 40, sendo que as receitas e gramagens encontram-se com várias falhas, conforme demonstração:

(a) Itens 01 e 02 (coxinha de frango e coxinha de frango com catupiry.

Nas receitas apresentadas, percebe-se que estas se encontram com ingredientes faltando, logo o preço destes não foram somados para o custo final, como, por exemplo molho de tomate, farinha de rosca ou de pão para empanar, gás para confecção da massa e do recheio e óleo para fritadeira - em média de 8 a 10 litros usados por semana, papel toalha e/ou guardanapos.

Ressalta-se que a quantia de líquido para a confecção da receita é muito alta (três litros entre água e leite) para a pequena quantidade de farinha (1,8 g. conforme o primeiro relatório de custos e 1,8, kg conforme o segundo relatório de custos).

Ainda, a quantidade de frango para recheio também está irregular, pois o quilo do peito apresentado nas receitas conforme as notas fiscais não tem o desconto do couro, ossos e gelo, já que cada quilo deste produto perde em torno de 300 gramas para ficar só com a matéria prima pura para usar no recheio.

Dessa forma, o custo do recheio aumentaria, em média, 30% (trinta por cento), o que renderia de 20 a 22 unidades para cumprir a exigência do edital que são de 120 gramas.



(b) Item 03 (empada de frango, palmito e carne)

A quantidade de ingredientes apresentados na receita é insuficiente para render 15 porções de 120 gramas, pois o quilo do peito apresentado nas receitas conforme as notas fiscais não tem o desconto do couro, ossos e gelo, já que cada quilo deste produto perde em torno de 300 gramas para ficar só com a matéria prima pura para usar no recheio, assim, claro, o custo aumentaria. Também não foi referido a quantidade de luz que seria utilizado para a confecção do produto.

(c) Item 04 (enrolado assado de salsicha, presunto e queijo)

A quantidade de ingredientes apresentados na receita é insuficiente para render 15 porções de 120 gramas. Também, o valor do quilo do queijo no valor de R\$ 31,90 (trinta e um reais e noventa centavos) apresentado na nota fiscal (LIBRAGA BRANDÃO DO DIA 09/08/2016 - 09:05:21) não corresponde ao valor de 750 gramas por R\$ 12,00 (doze reais) que consta na receita, mais um motivo pelo qual o custo apresentado aumentaria.

(d) Item 5 (esfirra aberta ou fechada, de carne, queijo, frango)

A quantidade de ingredientes apresentados na receita é insuficiente para render 40 porções de 120 gramas, e assim como no item 1, a quantidade de frango para recheio também está irregular, pois o quilo do peito apresentado nas receitas conforme as notas fiscais não tem o desconto do couro, ossos e gelo, já que cada quilo deste produto perde em torno de 300 gramas para ficar só com a matéria prima pura para usar no recheio. Além disso, o valor do quilo do queijo no valor de R\$ 31,90 (trinta e um reais e noventa centavos) apresentado na nota fiscal (LIBRAGA BRANDÃO DO DIA 09/08/2016 - 09:05:21) não corresponde ao 

valor de 01 kg (um quilo) por R\$ 16,00 (dezesesseis reais), aumentando, assim, o custo da receita.

(e) Item 6 (pastel frito de carne, frango, estrogonofe, queijo)

O recheio de frango deve observar que a quantidade usada na receita deve ser maior pois o quilo do peito apresentado nas receitas conforme as notas fiscais não tem o desconto do couro, ossos e gelo, já que cada quilo deste produto perde em torno de 300 gramas para ficar só com a matéria prima pura; para a confecção do pastel de queijo, considerando o valor do quilo do queijo no valor de R\$ 31,90 (trinta e um reais e noventa centavos) apresentado na nota fiscal (LIBRAGA BRANDÃO DO DIA 09/08/2016 - 09:05:21) não corresponde ao valor ao valor do 1,2 kg (um quilo e duzentos gramas) a R\$ 19,20 (dezenove reais e vinte centavos) que consta na receita. Não está incluso nas despesas o valor do óleo da fritadeira, de 8 a 10 litros por semana e a quantidade de material é insuficiente para render 40 unidades por receita, com peso de 120 gramas como é exigido no edital.

(f) Item 06 (pastel assado de carne, queijo e estrogonofe)

O recheio de frango deve observar que a quantidade usada na receita deve ser maior pois o quilo do peito apresentado nas receitas conforme as notas fiscais não tem o desconto do couro, ossos e gelo, já que cada quilo deste produto perde em torno de 300 gramas para ficar só com a matéria prima pura, para a confecção do pastel de queijo, considerando o valor do quilo do queijo no valor de R\$ 31,90 (trinta e um reais e noventa centavos) apresentado na nota fiscal (LIBRAGA BRANDÃO DO DIA 09/08/2016 - 09:05:21) não corresponde ao valor ao valor do 1,2 kg (um quilo e duzentos gramas) a R\$ 19,20 (dezenove reais e vinte centavos) que consta na receita.

DR

Outrossim, a quantidade de material é insuficiente para render 40 unidades por receita no peso de 120 gramas como é exigido no edital.

(g) Item 08 (pão de queijo)

A empresa usa a quantidade de um Balde de 04 kg (quatro quilos), com o valor de R\$ 25,53, faz-se a seguinte conta: dividir os 4kg por 120 gramas para cada pão de queijo resultando 33 unidades, multiplicando o valor unitário de 0,95 (noventa e cinco centavos) - preço sugerido na tomada de preço pela empresa recorrente, o valor total de venda seria R\$ 31,35 (trinta e um reais e trinta e cinco centavos) e não o custo total de R\$ 26,48 referido no relatório de custos.

Neste item a empresa não colocou o valor do pró labore, mão de obra, água, embalagem para venda.

(h) Item 09 (quiche, frango, calabresa, brócolis com catupiry)

O recheio de frango deve observar que a quantidade usada na receita deve ser maior pois o quilo do peito apresentado nas receitas conforme as notas fiscais não tem o desconto do couro, ossos e gelo, já que cada quilo deste produto perde em torno de 300 gramas para ficar só com a matéria prima pura, o que aumentaria o custo do produto.

(i) Item 20 torta doce com 4 recheios simples

A receita utilizada para o pão de ló produz somente 1,5 kg a 2 kg de bolo e com os recheios apresentados não dá a quantidade de 10kg como referido no relatório de custos.

Também não foi orçado o custo de embalagem para entregar ao cliente (pratinho, garfinho, etc.) 

(j) Item 21 (torta doce com 4 recheios contendo ovos moles cobertura de chantilly ou nata)

A receita utilizada para o pão de ló produz somente 1,5 kg a 2 kg e com ao recheios apresentado não da quantidade de 10kg como referido no relatório de custos.

Também não foi orçado o custo de embalagem para entregar ao cliente (pratinho, garfinho, etc.)

(k) Item 22 (torta fria salgada de frango, atum ou legumes)

A empresa não citou o peso do pão de forma, ou seja, não se sabe quanto de pão de forma é necessário para a confecção da torta fria.

O recheio de frango deve observar que a quantidade usada na receita deve ser maior pois o quilo do peito apresentado nas receitas conforme as notas fiscais não tem o desconto do couro, ossos e gelo, já que cada quilo deste produto perde em torno de 300 gramas para ficar só com a matéria prima pura, o que aumentaria o custo do produto.

Também não foi orçado o custo de embalagem para entregar ao cliente (pratinho, garfinho, etc.)

(l) Item 26 (água mineral com gás)

Não foi apresentado o custo de aluguel, luz necessários para o condicionamento do produto.

Também não foi orçado o custo de copos ou canudinhos que poderão ser entregues ao cliente. 

(m) Item 40 (salada de frutas)

Conforme o valor das notas fiscais apresentadas pela empresa recorrente, as frutas tem o seguinte valor: Maça R\$ 2,99 kg, mamão R\$ 5,10 kg, banana R\$ 3,85 kg, manga R\$ 2,88 kg, laranja R\$ 1,09kg.

A quantidade de ingrediente usado para a receita, conforme a empresa Dedenati é 300 gramas cada fruta.

Ora, calculando o valor das frutas pela quantidade do produto, este daria a maior do que o valor apresentado no relatório. Também a quantidade de ingredientes é insuficiente para o rendimento de oito copos de 300 ml.

Prosseguindo, a empresa não calculou a quantidade de cada fruta sem a casca e caroço.

Além disso, também não foi orçado o material para entrega ao cliente (copo, colher), mais luz, água e pró-labore.

Ressalta-se que em todos os itens, a empresa esqueceu-se de citar os valores despendidos com material de limpeza, embalagens para consumidor (por exemplo pratinhos, garfos, colheres, copos descartáveis, canudos, guardanapos, papel toalha).

Conforme demonstrado, os de ingredientes que foram calculados para a confecção dos produtos é insuficiente para resultar na quantidade que a empresa recorrente diz render, pois foi especificado que cada porção deveria ter o peso de 120 gramas.

Ainda, os materiais a serem usados, conforme projeto básico, devem ser de alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade verídica, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, bem como das mãos dos empregados.

Por fim, importante trazer a informação de alteração do Relatório dos custos apresentado pela empresa Dedenati. Isso porque em uma primeira



oportunidade apresentou um relatório cheio de falhas, elencadas no momento da Sessão de Habilitação.

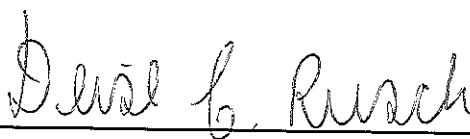
Todavia, em uma segunda oportunidade a própria empresa apresentou um outro relatório, diverso daquele já analisado, corrigindo alguns dos defeitos apontados inicialmente.

Ao ver da contrarrazoante, esta ação da empresa recorrente corrobora com o até então elencado, ou seja, que a proposta é falha, merecendo ser corrigida e não merece ser a vencedora da licitação.

4 - Do pedido:

Assim, requer (1) **NÃO SEJA CONHECIDO O RECURSO ADMINISTRATIVO**, conforme demonstrado, pois a empresa Dedenati Padaria e Confeitaria LTDA – ME apresentou proposta inexequível, incapaz de dar estrito cumprimento a um futuro contrato com o Instituto Federal Farroupilha, mantendo-se a sua desclassificação, bem como (2) **A MANUTENÇÃO DA CLASSIFICAÇÃO DA PROPOSTA DA CONTRARRAZOANTE** para que assim continue na primeira colocação da Tomada de Preço nº 01/16.

Júlio de Castilhos, 31 de agosto de 2016.



Deise Cileia Rusch

CNPJ sob nº 25.406.501/0001-01