

ANÁLISE AO RECURSO ADMINISTRATIVO INTERPOSTO CONCORRÊNCIA N.º 10/2022

RECORRENTE: CORES E SABORES LANCHONETE LTDA - ME

OBJETO DA LICITAÇÃO: CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA DESTINADA À EXPLORAÇÃO COMERCIAL, NO RAMO ALIMENTÍCIO, DENOMINADA REGIÃO 1, LOCALIZADA NA SEDE SOCIAL E QUIOSQUE DO IATE CLUBE DE BRASÍLIA.

Comissão Permanente de Licitação do Iate Clube de Brasília: Atos da Comodoria AC n.ºs 24/2022, de 25 de abril de 2022, e 48/2022, de 3 de agosto de 2022.

I - BREVE SÍNTESE DOS FATOS

Referimo-nos ao recurso administrativo interposto em 16 de novembro de 2022 nos autos da concorrência n.º 10/2022 pela empresa **CORES E SABORES LANCHONETE LTDA – ME**, em razão da Ata de Análise Técnica e Sugestão de Adjudicação, datada de 11 de novembro de 2022 e publicada na mesma data no sítio eletrônico www.iateclubedebrasil.com.br, por meio da qual a Comissão Permanente de Licitação identificou a proposta mais vantajosa e adjudica à empresa **FGW COMERCIO DE BEBIDAS E ALIMENTOS LTDA** o objeto da Concorrência n.º 10/2022.

Em síntese, a Recorrente questiona a abertura de diligência de solicitação de documentos relativos à fase de habilitação, solicita que seja revista a habilitação da licitante **FGW COMERCIO DE BEBIDAS E ALIMENTOS LTDA**, pugnando por sua inabilitação no certame, e, quanto à fase de análise das propostas comerciais, impugna a avaliação e julgamento das propostas realizada pela Comissão Técnica, requerendo que a decisão contida na Ata de Análise Técnica e Sugestão de Adjudicação da Concorrência n.º 10/2022 seja reformada.

A Recorrente interpôs o recurso administrativo e pugnou pela concessão de efeito suspensivo, conforme possibilita o item 6.6 do Edital Convocatório, sendo que, em 17 de novembro de 2022 esta Comissão Permanente de Licitação atribuiu efeito suspensivo ao recurso, conforme Aviso publicado no sítio eletrônico do Clube na mesma data.

Noutro giro, em atenção à previsão contida no item 6.7 do Edital Convocatório, no Aviso publicado em 17 de novembro de 2022 fora concedido prazo para que a licitante **FGW COMERCIO DE BEBIDAS E ALIMENTOS LTDA** apresentasse contrarrazões ao recurso interposto, sendo necessário consignar que em 21/11/2022 a licitante apresentou tempestivamente suas contrarrazões.

Eis a breve síntese dos fatos.

II - DAS CONTRARRAZÕES DA RECORRIDA

Em sede de contrarrazões, a empresa **FGW COMERCIO DE BEBIDAS E ALIMENTOS LTDA** sustentou que há preclusão temporal para análise da matéria relativa à habilitação, ante o prazo para apresentação de recurso daquela fase ter se encerrado em 01/11/2022, bem como afirmou ter atendido integralmente às determinações da Comissão Permanente de Licitação quanto à entrega de documentos, alegando ter observado e cumprido todas as disposições editalícias.

Não obstante a alegada preclusão temporal, a licitante Recorrida rebateu as razões sustentadas pela Recorrente em sua peça recursal quanto à habilitação, apresentando, ainda, documentos complementares com o intuito de comprovar sua atuação no ramo. Quanto à análise e julgamento das propostas comerciais, a Recorrida refutou pontualmente as alegações da Recorrente, além de apresentar documentos complementares com o intuito de comprovar o controle sanitário do estabelecimento operado.

Ao final, a licitante **FGW COMERCIO DE BEBIDAS E ALIMENTOS LTDA** pugna pela improcedência do recurso, com a consequente manutenção do resultado. Eis a breve síntese das contrarrazões recursais.

III- DA ANÁLISE RECURSAL

Preliminarmente, cumpre reforçar que o Iate Clube de Brasília é uma associação civil de direito privado, sem fins lucrativos, com sede em Brasília, regida por Estatuto Social e resoluções normativas próprias, **sendo oportuno salientar que as licitações promovidas por essa associação não estão afetas às normas para licitações e contratos da Administração Pública direta, autárquica e fundacional da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios**, razão pela qual as disposições constantes das Leis 8.666/93, 14.133/2021 e demais normativos dirigidos à Administração Pública não se aplicam aos certames licitatórios realizados pelo Iate.

A finalidade do procedimento licitatório do Iate é selecionar a proposta comercial mais vantajosa, considerando todos os aspectos técnicos e econômicos associados, considerando, ainda, o poder discricionário da administração, através do qual essa está imbuída de liberalidade para escolha, diante dos critérios de conveniência e oportunidade, desde que respeitados os limites da legalidade, **cumprindo aos requisitos formais estabelecidos na Resolução Normativa nº 001/2012, bem como aqueles previstos objetivamente no Edital Convocatório**, sem prejuízo da observância aos princípios basilares das licitações, tais como, legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência.

Nesse sentido, vale destacar a atuação desta Comissão no sentido de garantir ampla concorrência às licitações promovidas pelo Iate, bem como garantir que as empresas contratadas detenham expertise e habilitação suficiente para executar o objeto do processo licitatório.

A atuação da Comissão Permanente de Licitação, além de cumprir e fazer cumprir as normas do Iate, tem o objetivo de mitigar eventuais riscos e repercussões indesejadas ao Clube na hipótese de não cumprimento das obrigações estipuladas no contrato a ser futuramente celebrado com a licitante vencedora do certame, sempre em estrita observância aos princípios da legalidade, da impessoalidade, da vinculação ao instrumento convocatório e do julgamento objetivo, **inadmitindo-se critérios e a prática de atos que frustrem o caráter competitivo da licitação.**

III.1 – DAS RAZÕES RECURSAIS RELATIVAS À FASE DE HABILITAÇÃO

Quanto ao recurso administrativo manejado pela recorrente, preliminarmente, cumpre consignar que esta Comissão Permanente de Licitação observou que a Recorrente apresentou razões recursais quanto à decisão contida na Ata de Habilitação, publicada em 28 de outubro de 2022, por meio da qual habilitou as duas empresas participantes da Concorrência 10/2022.

Ocorre que, o recurso administrativo interposto em 16/11/2022 quanto à fase de habilitação encontra-se inquestionavelmente intempestivo, haja vista que, as empresas que discordassem do resultado da fase habilitação, poderiam interpor recurso até dia 01/11/2022 contra a decisão descrita na Ata de Habilitação, publicada em 28/10/2022.

Vejamos a previsão expressa do prazo recursal contido na “Ata de Abertura dos Documentos de Habilitação”, datada de 26/10/2022 (fls. 237/238), e na “Ata de Habilitação”, datada de e publicada em 28/10/2022 (fls. 388/390).



ATA DE ABERTURA
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

EDITAL DE LICITAÇÃO CONCORRÊNCIA N.º 10/2022

Objeto da Licitação: CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA DESTINADA À EXPLORAÇÃO COMERCIAL, NO RAMO ALIMENTÍCIO, DENOMINADA REGIÃO 1, LOCALIZADA NA SEDE SOCIAL E QUIOSQUE DO IATE CLUBE DE BRASÍLIA

Tipo: Técnica e Preço

Horário: 15h

Dependências: Auditório do Edifício Multifunções

Endereço: SCEN Trecho 02 Conjunto 04 Asa Norte – Brasília-DF

Comissão Permanente de Licitação do Iate Clube de Brasília: Atos da Comodoria n°s AC 24/2022 de 25 de abril de 2022 e 48/2022 de 03 de agosto de 2022.

Compareceram para a plenária:

| Nome | Função |
|---------------------------------|--|
| Ronaldo Vieira Teles | Presidente em exercício |
| Andrea Menez Vieira | Coordenadora de Licitações e Contratos |
| Jennifer Maiara Santos da Silva | Analista Administrativo |
| Indiara Campos da Silva | Gerente Administrativa e de Recursos Humanos |
| Luisa Silveira Borges | Supervisora |

Compareceram para o pleito as empresas abaixo mencionadas:

| Nº | Empresa | Assinatura |
|----|--|------------|
| 1 | CORES E SABORES LANCHONETE LTDA - ME | |
| 2 | FGW COMERCIO DE BEBIDAS E ALIMENTOS LTDA | |

O Presidente em exercício apresentou sua equipe e deu início à sessão, informando que as empresas constantes do quadro acima estão participando da presente licitação. Feito o credenciamento, deu-se início ao recolhimento dos envelopes de nº 1 (documentos de habilitação), sendo eles abertos e toda documentação neles constantes rubricada pelo Presidente em exercício e licitantes. Na sequência, informou aos presentes que os “Documentos de Habilitação” serão analisados quanto ao cumprimento das exigências previstas no Edital, a fim de se verificar a regularidade das empresas e o atendimento das exigências de habilitação, com direito de defesa e recurso das decisões da Comissão.

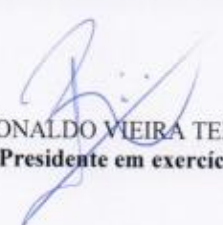
SCEN TRECHO 02-CONJUNTO 04 - FONE:(61) 3329-8700 - FAX:(61) 3327-3522 - 3329-8734 - CEP: 70800-120 - BRASÍLIA - DF


Página 1 de 2



O resultado desta fase será publicado no dia **28 de outubro de 2022**, no sítio eletrônico www.iateclubedebrasil.com.br. A partir das 9h do dia 31 de outubro de 2022, as empresas que discordarem do resultado poderão apresentar recurso, até às 17h do dia 1º de novembro de 2022. Por fim, conforme acerto com as empresas participantes, a abertura do envelope nº 02 "Proposta Comercial", será efetuada logo após o encerramento desta sessão. Nada mais havendo a tratar, deu por encerrada a reunião da qual se lavrou a presente ata.

Brasília-DF, 26 de outubro de 2022.


RONALDO VIEIRA TELES
Presidente em exercício



DocuSign Envelope ID: 1BF09C15-ABD7-4C1A-8E16-4495843A0976



SCEN Trecho 02 conjunto 04 | Brasília-DF | CEP:70.800-120
Fone: (61) 3329-8778 | Email: licitacoes@iatebsb.com.br
Site: www.iateclubedebrasil.com.br



ATA DE HABILITAÇÃO

EDITAL DE LICITAÇÃO - CONCORRÊNCIA N.º 10/2022

Objeto da Licitação: CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA DESTINADA À EXPLORAÇÃO COMERCIAL, NO RAMO ALIMENTÍCIO, DENOMINADA REGIÃO 1, LOCALIZADA NA SEDE SOCIAL E QUIOSQUE DO IATE CLUBE DE BRASÍLIA.

Dependências: Auditório do Edifício Multifunções.

Endereço: SCEN Trecho 02 Conjunto 04 Asa Norte – Brasília -DF.

Comissão Permanente de Licitação do Iate Clube de Brasília: Atos da Comodoria n.ºs AC 24/2022 de 25 de abril de 2022 e 48/2022 de 03 de agosto de 2022.

Compareceram para a reunião:

| Nome | Função |
|---------------------------------|--|
| Marcello Katalinic Dutra | Presidente da Comissão |
| Ronaldo Vieira Teles | Membro Titular |
| Moisés do Espírito Santo Júnior | Membro Titular |
| Andrea Menez Vieira | Coordenadora de Licitações e Contratos |
| Jennifer Maiara Santos da Silva | Analista Administrativo |
| André Ruelli | Diretor Administrativo e de Recursos Humanos |
| Indiara Campos da Silva | Gerente Administrativo e de Recursos Humanos |

Aberta a reunião para análise da documentação apresentada pelos licitantes, a Comissão Permanente de Licitação efetuou consulta on-line das certidões inseridas no ENVELOPE de N.º 1 – Documentos de Habilitação. Em seguida, iniciou a análise e julgamento dos demais documentos de habilitação, entregues no pleito realizado no dia 26 de outubro de 2022, em razão do certame licitatório na modalidade **CONCORRÊNCIA N.º 10/2022**. A análise foi realizada em consonância com as disposições contidas no item 4.3 do Edital, sendo que, da referida análise, foram verificadas impropriedades na documentação apresentada pela empresa **FGW COMERCIO DE BEBIDAS E ALIMENTOS LTDA**, a saber:

FGW COMERCIO DE BEBIDAS E ALIMENTOS LTDA

- Ausência de Contrato Social ou Ata de Constituição e respectivas alterações posteriores, registrados na Junta Comercial. Os documentos deste item poderão ser substituídos pelo "extrato de registro social" expedido pela Junta Comercial, conforme descrito no item 4.3, alínea "a" do Edital;*

Página 1 de 3

DS
16/10

DS
RT

DS
MDESJ

DocuSign Envelope ID: 1BF09C15-ABD7-4C1A-8E16-4495843A0976



SCEN Trecho 02 conjunto 04 | Brasília-DF | CEP:70.800-120
Fone: (61) 3329-8778 | Email: licitacoes@iatebsb.com.br
Site: www.iateclubedebrasilia.com.br



- Ausência de autenticação em cartório na cópia do comprovante de endereço do sócio representante legal da empresa, conforme descrito no item 4.3, alínea "c" do Edital;
- Ausência da Certidão do FTGS, conforme descrito no item 4.3, alínea "e" do Edital;
- Ausência de Registro da Inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, conforme descrito no item 4.3, alínea "h" do Edital; e
- Ausência de 02 (dois) Atestados ou Declarações de Capacidade Técnica, em nome da licitante, expedidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante executa ou executou serviços compatíveis com o objeto deste Edital, de forma idônea e com a devida e indispensável qualidade, a fim de comprovar sua aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação, conforme descrito no item 4.3, alínea "q" do Edital, vez que o único atestado apresentado é incompatível com o solicitado.

Nesse contexto, a fim de sanar as irregularidades acima mencionadas e prezando pelo princípio da ampla concorrência, a Comissão Permanente de Licitação do Iate Clube de Brasília, com base no subitem 4.6.1 do Edital, no dia 27 de outubro de 2022, abriu diligência à empresa supracitada, viabilizando a entrega dos documentos faltantes, conforme prazo estipulado no documento encaminhado.

Após a referida solicitação, a empresa **FGW COMERCIO DE BEBIDAS E ALIMENTOS LTDA** entregou, tempestivamente, os documentos diligenciados.

Assim, após análise detalhada de todas as exigências de habilitação do Edital, a Comissão decidiu da seguinte forma:

- Habilitar** a empresa **CORES E SABORES LANCHONETE LTDA - ME** por apresentar toda sua documentação em conformidade com o item 4.3 do Edital de Concorrência nº. 10/2022;
- Habilitar** a empresa **FGW COMERCIO DE BEBIDAS E ALIMENTOS LTDA** por apresentar toda sua documentação em conformidade com o item 4.3 do Edital de Concorrência nº. 10/2022.

Página 2 de 3

DS
[Handwritten Signature]

DS
RT

DS
MDESJ

DocuSign Envelope ID: 1BF09C15-ABD7-4C1A-8E16-4495843A0976



SCEN Trecho 02 conjunto 04 | Brasília-DF | CEP:70.800-120
Fone: (61) 3329-8778 | Email: licitacoes@iatebsb.com.br
Site: www.iateclubedebrasil.com.br



Por fim, informamos que as empresas que discordarem do resultado de habilitação poderão apresentar recurso administrativo a partir das 9h do dia **31 de outubro de 2022** até às 17h do dia **1º de novembro de 2022**. Nada mais havendo a tratar, deu por encerrada a reunião da qual se lavrou o presente ato.

Brasília-DF, 28 de outubro de 2022.

DocuSigned by:



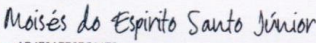
7DEE1B279E63457...
MARCELLO KATALINIC DUTRA
Presidente da Comissão

DocuSigned by:



135D4A5AFC6B469...
RONALDO VIEIRA TELES
Membro Titular

DocuSigned by:



AD470A7F8D514F2...
MOISÉS DO ESPÍRITO SANTO JÚNIOR
Membro Titular

Assim, com fulcro no item 6.3, inciso III do Edital Convocatório, esta Comissão informa que serão conhecidas e julgadas apenas as razões recursais quanto à análise das propostas comerciais, objeto da Ata de Análise Técnica e Sugestão de Adjudicação datada de 11/11/2022, posto que, quanto à decisão contida na Ata de Habilitação publicada em 28 de outubro de 2022, há incontestável preclusão temporal para apresentação de recurso administrativo, haja vista que o prazo para prática de tal faculdade precluiu-se em 01/11/2022.

Não obstante, apesar de no recurso em análise constar manifestações quanto ao resultado da fase de habilitação inquestionavelmente intempestivas, apenas a título informativo, esclarecemos que os atos praticados pela Comissão Permanente de Licitação na condução da Concorrência 10/2022 observaram estritamente o princípio da vinculação ao instrumento convocatório, bem como as disposições previstas nos normativos internos do Clube, como, por exemplo, artigo 3º, incisos I e VII, e artigo 10, inciso V, ambos do Regimento Interno da Comissão de Licitação.

Igualmente, reforçamos que a diligência publicada em 27/10/2022 foi amparada na faculdade da Comissão, prevista expressamente no subitem 4.6.1 do Edital Convocatório, **que dispõe acerca da possibilidade de oportunizar aos licitantes a apresentação de documentos faltantes**, conforme critérios definidos pela Comissão.

Dessa forma, não há que se falar, ainda que intempestivamente e em momento processual inadequado, em ilegalidade dos atos praticados pela CPL, posto que todos esses possuem fundamento normativo e previsão objetiva no edital convocatório, sempre com vistas à ampla concorrência e o caráter competitivo da licitação.

Noutro giro, apenas a título de esclarecimento, se a licitante ora Recorrente discordava e entendia ser prejudicial a previsão contida no subitem 4.6.1 do Edital Convocatório deveria, no momento processual adequado, ter impugnado o ato convocatório, conforme possibilidade expressa do item 6.3 do Edital, entretanto, não o fez, concordando integralmente com as previsões editalícias, motivo pelo qual não cabem questionamentos nesta oportunidade, reitera-se, intempestiva.

Além disso, não é demais lembrar que a ora Recorrente, na fase de análise e julgamento das propostas comerciais, também usufruiu de tal previsão editalícia, visto que, em 07/11/2022, esta Comissão Permanente de Licitação abriu diligência para que a licitante **CORES E SABORES LANCHONETE LTDA – ME** apresentasse esclarecimentos complementares e sua proposta comercial corrigida, haja vista que a proposta inicialmente apresentada não observava a integralidade das disposições editalícias, o que acarretaria na desclassificação da proposta comercial inicialmente apresentada pela ora Recorrente.

Dessa forma, salientamos que, sem a abertura das diligências de solicitação de esclarecimentos e correções das propostas, frise-se, **sem possibilidade de alteração dos valores inicialmente propostos**, ambas as propostas comerciais das únicas licitantes participantes seriam desclassificadas, fracassando o certame e frustrando sua finalidade, fato definitivamente indesejado pela administração.

Assim, em que pese a manifestação intempestiva da Recorrente quanto a diligência aberta na fase de habilitação, esta Comissão enfatiza que a abertura de diligências, além de possuir amparo normativo e editalício, objetiva única e exclusivamente garantir a ampla concorrência e o essencial caráter competitivo do certame, sendo necessário reforçar que a faculdade do subitem 4.6.1 do Edital Convocatório também fora utilizada na fase de análise e julgamento das propostas comerciais, entretanto, as diligências desta fase não foram questionadas pela ora Recorrente, notadamente porque nessa fase do processo licitatório usufruiu de tal previsão editalícia.

Ademais, necessário consignar que as diligências têm a finalidade de sanar vícios técnicos sanáveis e que não comprometem o resultado da licitação, sendo que as diligências abertas por esta Comissão, tanto na fase de habilitação quanto na fase de julgamento das propostas comerciais, não foram lesivas aos interesses do Iate, muito pelo contrário, **elas garantiram a necessária e indispensável competitividade no certame, bem como impediram a desclassificação de ambas as propostas comerciais apresentadas pelas únicas empresas participantes da Concorrência nº**

10/2022. Frise-se, foram falhas de baixa materialidade, as quais foram sanadas mediante as convenientes diligências abertas em 07/11/2022.

Logo, superada a legalidade dos atos praticados pela Comissão de Licitação e a inequívoca intempestividade do recurso manejado quanto à habilitação da licitante **FGW COMERCIO DE BEBIDAS E ALIMENTOS LTDA**, passa-se à análise do recurso interposto tempestivamente quanto à Ata de Análise Técnica e Sugestão de Adjudicação publicada em 11 de novembro de 2022.

III.2 – DAS RAZÕES RECURSAIS RELATIVAS À FASE DE ANÁLISE E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS COMERCIAIS

Destarte, informamos que esta Comissão Permanente de Licitação analisará as razões recursais e as julgará conforme tópicos apresentados pela licitante Recorrente, conforme se segue:

Primeiro Item: Experiência no ramo e compatibilidade

Quanto à experiência no ramo, cumpre esclarecer que, conforme previsão expressa do item 9.2.1, alínea “a”, do Termo de Referência, anexo I do Edital da Concorrência nº 10/2022, a avaliação deste critério seria verificada por meio de consulta ao Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica - CNPJ, verificando-se a data de abertura da empresa e atribuindo-se 1 (um) ponto para cada 12 (doze) meses de constituição empresarial, senão vejamos:

9.2.1 **Experiência no ramo e compatibilidade:** experiência da empresa em prestação de serviços de restaurante, obrigatoriamente comprovada através de documentos. Será avaliada de acordo com os critérios a seguir:

EXPERIÊNCIA NO RAMO

- a) Tempo de atuação da empresa. A avaliação será verificada por meio de consulta ao Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica, verificando-se a data de abertura/constituição da empresa. Para cada 12 (doze) meses será atribuído 1 (um) ponto, **limitado ao máximo de 10 (dez) pontos.**

Dessa forma, em que pese o inconformismo da Recorrente, **não há no Edital Convocatório nenhuma previsão de que a Comissão analisaria as atividades comerciais das licitantes desde a data de sua constituição**, razão pela qual resta inequívoco que a avaliação do critério “experiência no ramo” de ambas as licitantes observou rigorosamente a previsão editalícia descrita no item 9.2.1, alínea “a”, do Termo de Referência, **sendo insustentável a alegação de “falhas cometidas na análise técnica”, ante o absoluto cumprimento dos critérios descritos no instrumento convocatório, os quais não foram impugnados ou questionados oportunamente.**

Quanto ao critério compatibilidade, a Recorrente sustenta que:

*“(...)tanto a Comissão Técnica, coordenada pelo Diretor Administrativo e de Recursos Humanos, quanto a Comissão Permanente de Licitação, não esclareceram de fato qual a unidade da empresa **FGW COMERCIO DE BEBIDAS E ALIMENTOS LTDA** que foi realizada a visita técnica em questão. Embora a empresa concorrente tenha unidade no âmbito do Brasília Shopping e também no Clube Cota Mil, tendo realizado tão somente a vistoria na unidade do Brasília Shopping. Ocorre que a unidade do Brasília Shopping foi objeto de cessão formalizada entre a empresa **FGW COMERCIO DE BEBIDAS E ALIMENTOS LTDA** e a antiga empresa que explorava o estabelecimento comercial denominado “**MERCADO 153**” no referido empreendimento, ou seja, a empresa licitante acabou negociando para assumir o ponto comercial com toda a estrutura que já havia sido construída pela antiga locatária do imóvel em questão, fato este que pode ser comprovado pela própria licitante ou por meio de diligência junto à Administração do Brasília Shopping”.*

Nesse aspecto, a Comissão Permanente de Licitação traz à baila a previsão da alínea “b” do item 9.2.1 do Termo de Referência, quanto ao quesito compatibilidade:

COMPATIBILIDADE

- b) As licitantes receberão uma visita da equipe técnica do **IATE**, a fim de verificar a compatibilidade das características da estrutura da licitante, a qual será examinada considerando a aplicação do ~~check-list~~ baseado nas disposições constantes da RDC 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA. A pontuação decorrente da visita será **limitada ao máximo de 15 (quinze) pontos**, o qual terá equivalência de acordo com a pontuação obtida pela empresa mediante cumprimento das exigências previstas no ~~check-list~~ conforme abaixo:

| | |
|--|--------------------|
| Compatibilidade - Ótimo (cumprimento de 85 a 100% das exigências previstas no check-list) | 15 (quinze) pontos |
| Compatibilidade - Bom (cumprimento de 70 a 84% das exigências previstas no check-list) | 10 (dez) pontos |
| Compatibilidade - Ruim (cumprimento de 55 a 69% das exigências previstas no check-list) | 05 (cinco) pontos |
| Compatibilidade - Péssimo (cumprimento abaixo de 55% das exigências previstas no check-list) | 00 (zero) pontos |

Da simples leitura do dispositivo editalício resta claro que não há qualquer previsão de que “o estabelecimento comercial da licitante deve ser estabelecido em clubes”, sendo, portanto, indiferente o local, o bairro ou o ponto comercial de operação da licitante, visto que o que é avaliado na visita técnica é a “*compatibilidade das características da estrutura da licitante, a qual será examinada considerando a aplicação do check-list baseado nas disposições constantes da RDC 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA.*”.

Noutro giro, insta consignar que a Recorrente **CORES E SABORES LANCHONETE LTDA – ME** também possui operação em outros pontos comerciais, operações e estabelecimentos que igualmente não foram avaliados pela Comissão Técnica, haja vista a ausência de previsão editalícia que determine que a equipe técnica visite todos os pontos de operação das licitantes participantes do certame, bem como dispositivo no Edital Convocatório que preveja que todas as operações da licitante devem ser compatíveis com o objeto da licitação.

Nesse sentido, cumpre aclarar que o Iate jamais restringiria a participação de empresas que possuem diversos estabelecimentos comerciais e diferentes tipos de operação – distintos do objeto da licitação, até mesmo diante da previsão contida no artigo 2º da Resolução Normativa nº 001/2012, que inadmite a previsão de critérios que frustrem o caráter competitivo da licitação.

Por outro lado, consignamos que a avaliação do critério “compatibilidade” das licitantes foi objetiva e baseada no checklist elaborado com base nas normas descritas na RDC 216 da ANVISA, sendo oportuno esclarecer à Recorrente que na norma em comento não há qualquer distinção das regras sanitárias aplicadas aos estabelecimentos comerciais estabelecidos em shopping centers ou clubes, logo, as razões recursais da Recorrente não se sustentam, sendo mero inconformismo.

Por fim, informamos que a Comissão Técnica vistoriou o estabelecimento comercial denominado “Vila Cinco”, estabelecido no Brasília Shopping, operado pela licitante **FGW COMERCIO DE BEBIDAS E ALIMENTOS LTDA**, e o estabelecimento denominado “Cerrado Gastronômico”, localizado no Iate Clube de Brasília, da licitante **CORES E SABORES LANCHONETE LTDA – ME**.

Segundo Item: Capacidade de Atendimento

Neste critério de avaliação, diferentemente do que sustenta a Recorrente, não foi avaliada a capacidade de atendimento do estabelecimento comercial vistoriado, **mas sim a adequação da equipe de trabalho proposta, nos termos da previsão objetiva do subitem 9.2.2.1 do Termo de Referência**, senão vejamos:

9.2.2.1 A adequação da equipe ao escopo do objeto, com número de empregados suficiente para atender a demanda dos serviços de forma plena, inclusive disponibilizando funcionários extras aos finais de semana e feriados, ou quando, em razão da demanda, for necessário, **podendo ser atribuído no máximo 10 (dez) pontos**.

| | |
|--|-----------------------------|
| Maior capacidade de atendimento – baseado em número de empregados em seu ponto de atendimento. | 10 (dez) pontos |
| Abaixo da melhor proposta, a pontuação irá seguir uma variação linear entre o piso e a melhor proposta | De 1 (um) a 9 (nove) pontos |
| Para as licitantes que não apresentarem o item proposto. | 0 (zero) pontos |

Entretanto, em que pese não ser objeto das razões da recorrente, esta Comissão Permanente de Licitação entende que a decisão técnica quanto a capacidade de atendimento merece reforma na pontuação atribuída à licitante **FGW COMERCIO DE BEBIDAS E ALIMENTOS LTDA**, ante a previsão objetiva do subitem 9.2.2.1.

A licitante **CORES E SABORES LANCHONETE LTDA – ME** apresentou proposta de 22 (vinte e dois) funcionários fixos, sendo atribuída a pontuação de 10 (dez) pontos, já a licitante **FGW COMERCIO DE BEBIDAS E ALIMENTOS LTDA** propôs 20 (vinte) funcionários, sendo atribuída a pontuação de 9,09 (nove pontos e nove centésimos).

Ocorre que, nos termos do quadro constante do subitem 9.2.2.1, a proposta “abaixo da melhor proposta” poderia pontuar até nove pontos, razão pela qual esta Comissão Permanente de Licitação resolve retirar 0,09 (nove centésimos) da pontuação atribuída à licitante **FGW COMERCIO DE BEBIDAS E ALIMENTOS LTDA**, computando-se, portanto, apenas 9 (nove) pontos para esse critério.

Terceiro Item: Variedade dos serviços a serem executados

Neste critério de avaliação, diferentemente do que sustenta a Recorrente, não foi avaliado o cardápio atualmente praticado no restaurante de autosserviço do Iate, qual seja, Restaurante Vento em Popa, estabelecido nas lojas 1 e 2 do complexo de restaurantes da Sede Social. Tal alegação não se sustenta, **até mesmo diante do fato de o restaurante self-service ser operado por pessoa jurídica distinta da ora Recorrente**, qual seja, a empresa ROBSON ARAÚJO TEIXEIRA DA SILVA - ME, inscrita no CNPJ sob o nº 10.793.094/0001-57, empresa que sequer participou da presente concorrência, logo, o cardápio por ela praticado não foi, e nem teria razão de ser, avaliado pela Comissão Permanente de Licitação.

Vejamos a previsão do subitem 9.2.3 do Termo de Referência:

9.2.3 Variedade dos serviços a serem executados (cardápio - para cada ponto de alimentação): será observado os serviços que a empresa prestará nos restaurantes.

Será avaliada de acordo com os critérios a seguir:

9.2.3.1 Especificar todos os tipos de serviços e os itens constantes no cardápio que irão ser executados no restaurante, levando em consideração os cardápios mínimos estipulados no **ANEXO XIV, podendo ser atribuído no máximo 20 (vinte) pontos.**

9.2.3.2 Os serviços propostos serão avaliados pela Comissão de Licitação, segundo os critérios de conveniência, oportunidade e capacidade qualitativa e quantitativa do espaço objeto da concessão.

| | |
|---|----------------------------------|
| Melhor proposta (maior variedade) | 20 (vinte) pontos |
| Abaixo da melhor proposta, a pontuação irá seguir uma variação linear entre o piso e a melhor proposta | De 1 (um) a 19 (dezenove) pontos |
| Para as licitantes que não apresentarem o item proposto ou não atenderem o mínimo exigido em sua avaliação. | 0 (zero) pontos |

Assim, ao contrário do alegado pela Recorrente, **o que foi objeto de análise para julgamento do critério “variedade dos serviços a serem executados” foi o cardápio proposto para a operação objeto da Concorrência nº 10/2022**, ou seja, o que foi avaliado foi o capítulo III da proposta comercial apresentada pela Recorrente, que encontra-se acostada às fls. 287/344 dos autos do processo.

Dessa forma, considerando que as licitantes deveriam especificar “todos os tipos de serviços” e “os itens constantes no cardápio que irão ser executados no restaurante”, não há que se falar em pontuação atribuída indevidamente aos serviços adicionais propostos pela licitante **FGW COMERCIO DE BEBIDAS E ALIMENTOS LTDA**, os quais foram objeto de avaliação por parte da Comissão Técnica, que observou os serviços que a empresa prestará nos restaurantes, conforme disposição editalícia.

Oposto do alegado pela Recorrente, a análise da variedade dos serviços a serem executados, incluindo-se os serviços adicionais àqueles denominados “mínimos” e descritos no anexo XIV, **encontra expressa previsão editalícia e foi corretamente calculada, motivo pelo qual a alegação da Recorrente não merece prosperar.**

Quarto Item: Da ausência de cronograma financeiro de execução

Quanto ao inconformismo da Recorrente acerca da retirada de 3 (três) pontos da pontuação auferida no critério “Proposta de Investimento” (item 9.2.5 do Termo de Referência), **diante da ausência de planilha descrevendo o cronograma financeiro de execução dos investimentos propostos**, cumpre esclarecer que tal previsão está expressa e destacada/sublinhada no item 9.2.5.2 do Termo de Referência, anexo I do Edital Convocatório, senão vejamos:

9.2.5 **Proposta de investimento (para cada estabelecimento):** Desenvolver planilha especificando os investimentos propostos contendo **no mínimo R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais)** em investimentos por estabelecimento, tais como: todos os equipamentos e instalações necessários à operação dos serviços, com preço unitário e total, a ser realizado no prazo máximo de 6 (seis) meses, **podendo ser atribuído até 15 (quinze) pontos** para esse critério.

9.2.5.1 O **IATE** poderá fazer avaliação dos preços descritos, para verificar se eles estão compatíveis com os praticados no mercado, podendo perder 5 (cinco) pontos as empresas que apresentarem preços excessivos ou inexequíveis.

9.2.5.2 A proponente deverá, ainda, elaborar planilha contendo cronograma financeiro de execução dos investimentos propostos, sendo que estes investimentos devem ocorrer em até de 6 (seis) meses, a contar da data de assinatura do contrato. **As licitantes que não apresentarem a planilha, perderão 3 (três) pontos da pontuação obtida neste item.**

9.2.5.3 Será avaliada de acordo com os critérios a seguir:

| | |
|---|----------------------------------|
| Maior proposta de investimento – baseado em valores [R\$] – Mínimo de R\$ 80.000,00 em investimentos. | 15 (quinze) pontos |
| Abaixo da melhor proposta, a pontuação irá seguir uma variação linear entre o piso e a melhor proposta | De 1 (um) a 14 (quatorze) pontos |
| Para as licitantes que não apresentarem o item proposto ou não atenderem o mínimo exigido em sua a avaliação. | 0 (zero) pontos |

Assim, da simples leitura da previsão editalícia supracitada, é inequívoco o entendimento de que os licitantes estavam obrigados a apresentar **planilha** contendo o cronograma financeiro de execução dos investimentos propostos, sob pena da perda de 3 (três) pontos da pontuação obtida no critério “Proposta de Investimento”.

Logo, ao contrário do alegado pela Recorrente, **não houve qualquer apresentação de planilha ou informação expressa na proposta comercial por meio da qual a licitante CORES E SABORES LANCHONETE LTDA – ME informasse o cronograma financeiro de execução dos investimentos propostos**, sendo insustentável a alegação de que a frase “*prazo para instalação e início de funcionamento dos Restaurantes e do quiosque são de imediato*” se referia à execução da proposta de investimento.

Nesse sentido, necessário demonstrar que a referida frase observou o estabelecido no item 9.2 do “Modelo de Proposta”, anexo II do Edital, e, **diferentemente do sustentado pela Recorrente, não visou atender ao que determina o item 9.2.5.2 do Termo de Referência**, anexo I do Edital Convocatório, vide comprovação abaixo colacionada:

Previsão do anexo II do Edital (fl. 126 dos autos)

IX – OUTROS DADOS QUE DEVERÃO CONSTAR NA PROPOSTA

9.1 Prazo de validade da proposta



9.1.1 Citar o prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de abertura do **Envelope nº 2 – Proposta Comercial**.

9.2 Prazo para instalação e início de funcionamento

9.2.1 Especificar o prazo para instalação e início de atendimento, sendo que esse prazo não poderá exceder o limite máximo de 30 (trinta) dias corridos, a partir da assinatura do contrato, conforme Edital.



Trecho da Proposta Comercial apresentada pela Recorrente (fl. 344 dos autos)



IX – Prazo de validade da proposta

9.1 O Prazo de validade da presente proposta é de 60 dias (sessenta) dias, a contar da data de abertura do **Envelope n. 02 – Proposta Comercial**.

9.2 Prazo para instalação e início de funcionamento dos Restaurantes é do quiosque são de imediato.

9.3 Atestado de Visita Técnica, em anexo.

9.4 Horários de funcionamento:

Restaurante À La Carte: de segunda-feira a sexta-feira das 11:00 às 15:00h e os sábados, domingos e feriados das 11:00 as 17:00h.


Restaurante Autosserviço: de segunda-feira a sexta-feira das 11:00 às 15:00h e aos sábados, domingos e feriados das 11:00 as 17:00h.

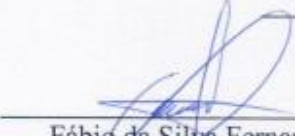
Quiosque: de segunda-feira a sexta-feira das 15:00 às 17:00h e aos sábados, domingos e feriados das 11:00 às 17:00h.


X – Outras observações para direcionamento da proposta

10.1 A **Cores e Sabores**, declara, outrossim, que tem condições de atender e executar os serviços sem diferenciação na qualidade ou diversidade, para todos os sócios do **Iate Clube de Brasília**.

Brasília, 26 de Outubro de 2022.


Marina Rejane T. P. Fernandes
Cores e Sabores Lanchonete Ltda ME
CNPJ: 24.925.248/0001-21


Fábio da Silva Fernandes
Cores e Sabores Lanchonete Ltda ME
CNPJ: 24.925.248/0001-21


Alex Araújo Pinto de Oliveira
Cores e Sabores Lanchonete Ltda ME
CNPJ: 24.925.248/0001-21

SCEN TRECHO 02 CONJUNTO 04 PARTE ACADEMIA – BRASÍLIA/DF CEP: 70.800-120
Página 34 de 35

Assim, resta mais do que evidente que a frase supracitada visou observar a previsão do item 9.2 do “Modelo de Proposta” e não a previsão do item 9.2.5.2 do Termo de Referência, sendo certo que o descrito à fl. 344 possui o intuito de esclarecer a validade da proposta e o prazo para início das operações comerciais, **jamais o prazo para execução dos investimentos propostos que, frise-se, deveria ser apresentado por meio de planilha contendo o cronograma financeiro de execução, o que incontestavelmente não fora apresentado pela Recorrente.**

Ante o exposto, a pontuação atribuída pela Comissão Técnica no critério “Proposta de Investimento” não merece qualquer reforma.

Quinto Item: Checklist de visita técnica – item 1.7.3

A Recorrente sustenta equívoco na avaliação do item 1.7.3 do checklist baseado na RDC e utilizado para avaliação do requisito “Experiência no Ramo e Compatibilidade”, sob alegação de que “*as janelas das cozinhas possuem sim telas de proteção para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas*”.

Destarte, o item 1.7.3 do checklist diz respeito à existência de telas nas portas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos e, diante das razões apresentadas pela Recorrente, a equipe técnica entendeu que trata-se de equívoco de indicação da referência, visto que o item que faz menção às janelas é o 1.8.2 e não o 1.7.3.

Assim, considerando que a equipe técnica consignou que de fato existem telas nas janelas, **razão assiste à Recorrente**, motivo pelo qual a Comissão Técnica reforma o parecer técnico de fls. 434/454, atribuindo a avaliação “SIM” ao item 1.8.2 do checklist, descrito à fl. 435.

Sexto Item: Checklist de visita técnica – item 1.10.1

Quanto à avaliação do item 1.10.1, registra-se que na área avaliada existe lavatório para higienização das mãos, conforme exigência da RDC 216 da ANVISA.

Ocorre que, a equipe técnica verificou que o lavatório não é utilizado exclusivamente para higiene das mãos, pois foi constatado que funcionários da licitante **CORES E SABORES LANCHONETE LTDA – ME** utilizam o local para lavagem de panos, ou seja, o lavatório não é utilizado de forma exclusiva, razão pela qual mantem-se a avaliação “NÃO” para o item 1.10.1.

Sétimo Item: Checklist de visita técnica – item 1.14.2

Quanto as razões recursais apresentadas para a avaliação do item 1.14.2 do checklist – Controle integrado de vetores e pragas urbanas – oportuno e de suma importância esclarecer que a avaliação em questão é se ***“existe um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos”*** (grifos nossos).

Nesse sentido, consignamos que o Iate é responsável apenas pelo controle químico, **sendo oportuno aclarar à Recorrente que o conjunto de ações englobam três pilares, quais sejam, barreiras físicas, higiene e controle químico**, não apenas o controle químico como sustenta a licitante **CORES E SABORES LANCHONETE LTDA – ME**.

Não obstante, oportuno consignar informação trazida em sede de contrarrazões pela licitante **FGW COMERCIO DE BEBIDAS E ALIMENTOS LTDA**, haja vista que à fl. 517 a empresa informa que, apesar de no contrato com o Brasília Shopping - local onde o estabelecimento está instalado – haver previsão de que a dedetização é de responsabilidade do shopping, a empresa licitante periodicamente contrata empresa para efetuar o reforço do controle químico, com vistas ao perfeito atendimento às disposições da ANVISA, conforme comprovantes anexados às fls. 557/562.

Assim, em que pese a avaliação do item 1.14.2 não ser restrita ao controle químico, insta consignar que em ambos os estabelecimentos vistoriados o controle químico é realizado pelas pessoas jurídicas proprietárias das instalações (Clube e Shopping), **não havendo qualquer proibição de as empresas que utilizam os**

espaços adotarem medidas complementares ao controle de vetores e pragas urbanas, entretanto, a equipe técnica do Iate constatou que a Recorrente **CORES E SABORES LANCHONETE LTDA – ME** não efetua um conjunto de ações para impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas, diferentemente do verificado *in loco* nas instalações da licitante **FGW COMERCIO DE BEBIDAS E ALIMENTOS LTDA** e, em sede de contrarrazões, comprovado documentalmente pela empresa.

Nesses termos, a avaliação “NÃO” atribuída à Recorrente para o item 1.14.2, não merece qualquer alteração.

Oitavo Item: Checklist de visita técnica – item 2.3.6

No que se refere à avaliação acerca da higienização dos equipamentos, móveis e utensílios, é de suma importância esclarecer que a equipe técnica constatou que no estabelecimento vistoriado não há separação entre utensílios utilizados para higienização. Os próprios funcionários da Recorrente relataram que utilizam a mesma bucha de limpeza para higienizar utensílios e instalações.

Nesses termos, registra-se que a separação dos utensílios não deve ser apenas no armazenamento, mas sim na própria atividade a ser executada. A separação pode ser realizada por materiais de cores diferentes ou até por meio de identificação dos itens, fato que não ocorre no estabelecimento vistoriado, sendo que fora verificado que os funcionários utilizam o mesmo utensílio de higiene para mais de uma atividade.

Assim, a avaliação “NÃO”, atribuída para o item 2.3.6 do checklist permanece sem qualquer modificação.

Nono Item: Checklist de visita técnica – item 3.1.1

Quanto à utilização de uniforme, necessário registrar que a equipe técnica constatou que os manipuladores de alimentos utilizam corretamente o uniforme.

Ocorre que, faltam uniformes para os funcionários que realizam os processos de higienização, tais como aventais de napa/plástico e luvas de borracha, itens que são considerados de proteção individual e devem fazer parte do uniforme.

Assim, diante do não atendimento às exigências relativas aos uniformes dos colaboradores que executam os processos de higienização, não há que se falar em atendimento ao item vistoriado, razão pela qual mantém-se a avaliação “NÃO”, atribuída para o item 3.1.1 do checklist

Décimo Item: Checklist de visita técnica – item 4.2.5

No que se refere à avaliação de “temperatura das matérias-primas e dos ingredientes dos produtos que necessitem de condições especiais de conservação verificada nas etapas de recepção e armazenamento”, prevista no item 4.2.5, cumpre esclarecer que no estabelecimento vistoriado não havia termômetro, razão pela qual não é possível fazer a verificação das temperaturas tanto no recebimento quanto no armazenamento.

Ademais, o fato de a licitante possuir refrigeradores instalados no estabelecimento por si só não é garantia de que esses estão calibrados e, portanto, na temperatura ideal.

Logo, a previsão do item 4.2.5 não foi atendida, sendo que a avaliação em análise não merece qualquer reforma.

Décimo Primeiro Item: Checklist de visita técnica – item 5.2.1

Considerando as razões recursais apresentadas pela licitante Recorrente quanto aos recipientes para coleta de resíduos, esclarecemos que, no momento da visita técnica, havia uma lixeira defeituosa, quando o pedal era acionado a tampa não abria de forma devida, sendo necessário o contato manual do funcionário do estabelecimento para que o lixo pudesse ser descartado.

Assim, a avaliação “NÃO” atribuída à Recorrente para o item 5.2.1 não merece qualquer alteração.

Décimo Segundo Item: Checklist de visita técnica – item 5.3.2

Considerando a avaliação prevista no item 5.3.2, quanto aos cuidados na preparação do alimento, de suma importância aclarar que, no momento da visita técnica, funcionários da Recorrente estavam manuseando alimentos de gêneros distintos (carne e hortaliças) na mesma bancada, não adotando um espaçamento físico necessário para a não contaminação cruzada, razão pela qual a avaliação do item em comento não merece qualquer retoque.

Décimo Terceiro Item: Checklist de visita técnica – item 5.6.1

Em atenção à avaliação do item 5.6.1, esclarecemos que o fato de uma empresa recolher o óleo utilizado pela licitante a cada 7 (sete) dias, por si só não constitui medida de garantia da qualidade do óleo utilizado.

Nesse sentido, informamos que para essa verificação e controle em específico existem fitas que aferem a saturação de óleos e gorduras, ou o controle pode até mesmo ser realizado por meio de registro visual do óleo, de forma que o responsável pode anotar em planilha de controle próprio, onde serão registrados os dias de troca de cada óleo e suas respectivas fritadeiras.

Assim, no dia da visita técnica a equipe responsável verificou não haver medidas que garantissem que o óleo e a gordura utilizados na fritura não constituíam uma fonte de contaminação química do alimento preparado, ante a ausência de controle específico.

Dessa forma, a avaliação “NÃO” do item 5.6.1 do checklist é mantida.

Décimo Quarto Item: Checklist de visita técnica – item 7.2.2

Já em relação ao item 7.2.2 do checklist, relativo ao monitoramento de temperatura dos equipamentos de exposição/distribuição, oportuno consignar que no ato da visita técnica não havia nenhuma documentação no local que comprovasse que o controle é realizado, tal como a planilha de controle de temperatura dos refrigeradores, que atestaria que a temperatura era monitorada.

Além disso, insta registrar que, além da ausência de documento constatada na visita técnica realizada, foi solicitado que o funcionário da licitante **CORES E SABORES LANCHONETE LTDA – ME** apresentasse o termômetro para medição de temperatura de refrigeradores, oportunidade em que o referido colaborador apresentou apenas o termômetro de medição de temperatura corporal, ao qual não é compatível para esta atividade.

Dessa forma, a avaliação “NÃO” atribuída à Recorrente para o item 7.2.2 do checklist, não merece qualquer alteração.

III.3 – DOS ITENS REFORMADOS

Diante da revisão do segundo e quinto item das razões recursais apresentadas pela licitante Recorrente, oportunidade em que fora retirado 0,09 (nove décimos) da pontuação atribuída para o item 9.2.2 “Capacidade de Atendimento” da licitante **FGW COMERCIO DE BEBIDAS E ALIMENTOS LTDA**, bem como atribuído “SIM” para o item 1.8.2 do checklist da empresa **CORES E SABORES LANCHONETE LTDA – ME** a pontuação dos critérios reformados ficou da seguinte forma:

COMPATIBILIDADE CHECK-LIST

| Quantidade | CORES | FGW |
|---------------------|---------------|---------------|
| Sim | 100 | 128 |
| Não | 31 | 3 |
| N/A – Não se aplica | 15 | 15 |
| % TOTAL | 76,63% | 97,70% |

A porcentagem é calculada da seguinte forma: Quantidade de conformidade (sim) x 100/[quantidade total de itens (146) – quantidade de itens que não se aplicam (N/A)]

Sendo assim, **reformamos a tabela do requisito “Experiência no Ramo e Compatibilidade”, previsto no item 9.2.1, do Termo de Referência**, passando o resultado a ser o seguinte:

EXPERIÊNCIA NO RAMO E COMPATIBILIDADE

| ITEM | CORES | Pontuação | FGW | Pontuação |
|---|--------------|------------------|------------|------------------|
| Tempo de atuação (meses) | 72 | 6 | 156 | 10 |
| Compatibilidade (Check-list baseado na RDC 216) | 76,63% | 10 | 97,70% | 15 |
| TOTAL | - | 16 | - | 25 |

Permanecem inalterados os demais itens, pelas razões de fato e editalícias explanadas na presente decisão.

IV – DA DECISÃO

Por todo exposto, a Comissão Permanente de Licitação do Iate Clube de Brasília, com amparo nas previsões contidas do Edital e seus anexos, aos requisitos estabelecidos na Resolução Normativa nº 001, datada de 24 de abril de 2012, no Regimento Interno da Comissão de Licitação e, ainda, após reexame baseado nos fatos e nas razões recursais apresentadas pela Recorrente, bem como em atenção às contrarrazões apresentadas pela empresa **FGW COMERCIO DE BEBIDAS E ALIMENTOS LTDA**, decidiu por acatar parcialmente as razões do recurso manejado pela empresa **CORES E SABORES LANCHONETE LTDA – ME**.

Desse modo, a Comissão Permanente de Licitação do Iate Clube de Brasília resolve **CONHECER E, NO MÉRITO, DAR PARCIAL PROVIMENTO** ao recurso administrativo interposto pela licitante **CORES E SABORES LANCHONETE LTDA – ME**, para reformar a pontuação anteriormente atribuída ao item 9.2.2 da licitante **FGW COMERCIO DE BEBIDAS E ALIMENTOS LTDA**, chegando-se ao seguinte resultado:

ITEM 9.2.1 – Experiência no ramo e compatibilidade:

a) Tempo de atuação da empresa no ramo alimentício

| N.º | EMPRESA | Início das Atividades | Máximo 10 Pts |
|-----|--|-----------------------|---------------|
| 1º | CORES E SABORES LANCHONETE LTDA - ME | 02/06/2016 | 6 |
| 2º | FGW COMERCIO DE BEBIDAS E ALIMENTOS LTDA | 27/01/2009 | 10 |

b) Compatibilidade das características da estrutura da licitante (Visita técnica)

| N.º | EMPRESA | Máximo 15 Pts |
|-----|--|---------------|
| 1º | CORES E SABORES LANCHONETE LTDA - ME | 10 |
| 2º | FGW COMERCIO DE BEBIDAS E ALIMENTOS LTDA | 15 |

ITEM 9.2.2 – Capacidade de atendimento

| N.º | EMPRESA | Máximo 10 Pts |
|-----|--|---------------|
| 1º | CORES E SABORES LANCHONETE LTDA - ME | 10 |
| 2º | FGW COMERCIO DE BEBIDAS E ALIMENTOS LTDA | 9 |

ITEM 9.2.3 – Variedade dos serviços a serem executados

| N.º | EMPRESA | Máximo 20 Pts |
|-----|--|---------------|
| 1º | CORES E SABORES LANCHONETE LTDA - ME | 18,21 |
| 2º | FGW COMERCIO DE BEBIDAS E ALIMENTOS LTDA | 20 |

ITEM 9.2.4 – Metodologia de Trabalho

| N.º | EMPRESA | Máximo 5 Pts |
|-----|--|--------------|
| 1º | CORES E SABORES LANCHONETE LTDA - ME | 5 |
| 2º | FGW COMERCIO DE BEBIDAS E ALIMENTOS LTDA | 5 |

ITEM 9.2.5 – Proposta de Investimento

| N.º | EMPRESA | Máximo 15 Pts |
|-----|--|---------------|
| 1º | CORES E SABORES LANCHONETE LTDA - ME | 12 |
| 2º | FGW COMERCIO DE BEBIDAS E ALIMENTOS LTDA | 10,69 |

ITEM 9.2.6 – Preços do Cardápio

| N.º | EMPRESA | Máximo 25 Pts |
|-----|--|---------------|
| 1º | CORES E SABORES LANCHONETE LTDA - ME | 25 |
| 2º | FGW COMERCIO DE BEBIDAS E ALIMENTOS LTDA | 24,55 |

ITEM 9.3 – CLASSIFICAÇÃO FINAL

| N.º | EMPRESA | PONTUAÇÃO FINAL |
|-----|--|-----------------|
| 1º | CORES E SABORES LANCHONETE LTDA - ME | 86,21 |
| 2º | FGW COMERCIO DE BEBIDAS E ALIMENTOS LTDA | 93,43 |

Em conclusão, ante o julgamento das propostas comerciais ter sido realizado em estrito cumprimento às disposições e requisitos estabelecidos no Edital da Concorrência nº 10/2022 e a reforma da pontuação atribuída à proposta comercial da licitante **FGW COMERCIO DE BEBIDAS E ALIMENTOS LTDA** não alterar o resultado da licitação, **a Comissão Permanente de Licitação mantém a decisão que consagrou vencedora da Concorrência 10/2022 a empresa FGW COMERCIO DE BEBIDAS E ALIMENTOS LTDA**, ante a identificação da proposta mais vantajosa para o Iate Clube de Brasília, e, ainda, considerando todos os aspectos técnicos e econômicos associados.

Brasília-DF, 24 de novembro de 2022.

MARCELLO KATALINIC DUTRA
Presidente da Comissão

RONALDO VIEIRA TELES
Membro Titular

MOISÉS DO ESPÍRITO SANTO JÚNIOR
Membro Titular