ATA DE ANÁLISE TÉCNICA E SUGESTÃO DE ADJUDICAÇÃO

EDITAL DE LICITAÇÃO CONCORRÊNCIA N.º 004/2019

Objeto da Licitação: CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO DESTINADO À EXPLORAÇÃO COMERCIAL, NO RAMO ALIMENTÍCIO, DENOMINADO QUIOSQUE DA PISCINA DO FEIJÃO, LOCALIZADO NO IATE CLUBE DE BRASÍLIA.

Dependências: Sala de Reuniões administrativas.

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

Comissão Permanente de Licitação do Iate Clube de Brasília: Ato da Comodoria **AC 40/2017**, de 22 de novembro de 2017.

Compareceram para a plenária:

Nome	Função
José Carlos Damásio	Presidente da Comissão
Carlos Alberto Ferreira junior	Membro da Comissão
Celina Mariano Oliveira Silva	Membro da Comissão
Fábio Ramos Soares	Analista de Licitações e Contratos
Andrea Menez Vieira	Advogada

DOS FATOS

Referimo-nos à análise técnica e sugestão de adjudicação da proposta mais vantajosa para o Iate Clube de Brasília, na combinação técnica e preço, verificada por esta comissão de licitação no âmbito do procedimento licitatório para a concessão onerosa de uso de espaço destinado à exploração comercial, no ramo alimentício, denominado quiosque da piscina do feijão, localizado no Iate Clube de Brasília.

Preliminarmente, ressaltamos que o Iate Clube de Brasília, associação civil de direito privado, sem fins lucrativos, com sede em Brasília, rege-se por Estatutos próprios e dispõe da Resolução Normativa nº 001, datada de 24 de abril de 2012, que instituiu as Normas Gerais para Licitações e Contratos, dispõe também da Resolução Normativa nº 001, datada de 23 de fevereiro de 2016, que instituiu Normas Gerais para o regime de Concessão na comercialização de produtos e/ou prestação de serviços no âmbito do Iate Clube de Brasília.

A finalidade do procedimento licitatório do Iate Clube de Brasília é selecionar a proposta mais vantajosa, considerando todos os aspectos **técnicos e econômicos** associados, sendo consideradas habilitadas e classificadas apenas as empresas que atenderem aos requisitos estabelecidos na Resolução e nos Editais de Licitação.

Adicionalmente, vale destacar a atuação desta Comissão no sentido de garantir que as

empresas contratadas detenham expertise e habilitação suficientes para a realização dos serviços, com o objetivo mitigar riscos e repercussões indesejadas ao Iate.

Assim, em 13 de maio de 2019, foi realizada a sessão de abertura dos envelopes de habilitação, com a presença das empresas **ANTONIO AIRES DE ALMEIDA DA SILVEIRA COSTEIRA EIRELI**, **CORES E SABORES LANCHONETE LTDA-ME** e **DELLA PASTA RESTAURANTE**. Logo, em 24 de maio de 2019, foi divulgado o resultado de habilitação do certame licitatório, em que, após diligências realizadas, somente as empresas **CORES E SABORES LANCHONETE LTDA-ME** e **DELLA PASTA RESTAURANTE** foram consideradas habilitadas.

Entretanto, inconformada com a decisão da Comissão, no dia 29 de maio de 2019, a licitante **CORES E SABORES LANCHONETE LTDA-ME** interpôs Recurso Administrativo da decisão da Comissão que habilitou a empresa **DELLA PASTA RESTAURANTE**, alegando, em suma, que a licitante **DELLA PASTA RESTAURANTE** não possui capacidade técnica para a prestação dos serviços objeto do Edital de Concorrência nº 004/2019.

Em virtude do recurso interposto, no dia 30 de maio de 2019, a Comissão Permanente de Licitação convocou a licitante **DELLA PASTA RESTAURANTE** para que apresentasse manifestação acerca das alegações descritas no recurso manejado pela licitante **CORES E SABORES LANCHONETE LTDA-ME**, desta feita, no dia 04 de junho de 2019, a empresa **DELLA PASTA RESTAURANTE** apresentou resposta ao Recurso Administrativo interposto.

Após análise profícua das alegações apresentadas pelas licitantes Recorrente e Recorrida, a Comissão resolveu conhecer e, no mérito, deu provimento ao recurso apresentado pela empresa **CORES E SABORES LANCHONETE LTDA-ME**, reformando a decisão anterior de habilitação, tornando as licitantes **DELLA PASTA RESTAURANTE** e **ANTONIO AIRES DE ALMEIDA DA SILVEIRA COSTEIRA EIRELI** inabilitadas no Edital de Licitação de Concorrência nº 004/2019, por não cumprirem os requisitos estabelecidos no edital. Por fim, declarou a licitante **CORES E SABORES LANCHONETE LTDA-ME** única habilitada no certame.

DA ANÁLISE

A análise da proposta técnica e comercial da empresa habilitada foi realizada em consonância com a previsão contida no *caput* do item 13.1 do Termo de Referência do Edital de Concorrência, contemplando os seguintes fatores:

ITEM	AVALIAÇÃO – TÉCNICA	NOTA
01	Experiência no ramo e Compatibilidade.	Nota Máxima – 25 pontos
02	Proposta de Investimento.	Nota Máxima – 15 pontos
03	Estrutura proposta.	Nota Máxima – 10 pontos
04	Capacidade de atendimento.	Nota Máxima – 10 pontos
05	Variedade dos serviços a serem executados.	Nota Máxima – 15 pontos
06	Metodologia de Trabalho.	Nota Máxima – 05 pontos

ITEM	AVALIAÇÃO – PREÇO	NOTA
07	Valor da concessão onerosa de uso.	Nota Máxima – 20 pontos

TOTAL:	**100 PONTOS**

A Comissão de Licitação realizou a análise e julgamento da proposta comercial, onde foram ponderados os fatores técnicos e comerciais da licitante, e ainda, considerando todos os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório, os quais foram consolidados da seguinte forma:

ITEM: 13.2.1 Experiência no Ramo e Compatibilidade:

Nº	EMPRESA	Início das Atividades	Máximo 25 Pts
01	**CORES E SABORES LANCHONETE LTDA-ME**	02/06/2016	Experiência: 3 pts Compatibilidade: 5 pts *Total: 8 Pontos*
Observação: A empresa iniciou suas atividades na data citada acima. Em relação à compatibilidade das características da estrutura da licitante, a Comissão considerou *regular*.			

ITEM: 13.2.2 Proposta de Investimento:

Nº	EMPRESA	Máximo 15 Pts
02	**CORES E SABORES LANCHONETE LTDA-ME**	*15 Pontos*
Observação: Apresentou proposta de investimento no valor de R$ 60.877,44.		

ITEM: 12.2.3 Estrutura Proposta:

Nº	EMPRESA	Máximo 10 Pts
03	**CORES E SABORES LANCHONETE LTDA-ME**	*7 Pontos*
Observação: A estrutura apresentada foi considerada *"boa"* pela Comissão.		

ITEM: 12.2.4 Capacidade de Atendimento:

Nº	EMPRESA	Máximo 10 Pts
04	**CORES E SABORES LANCHONETE LTDA-ME**	*10 Pontos*
Observação: Apresentou tabela com quantidade satisfatória de funcionários.		

ITEM: 12.2.5 Variedade dos serviços a serem executados:

Nº	EMPRESA	Máximo 15 Pts
05	**CORES E SABORES LANCHONETE LTDA-ME**	*15 Pontos*
Observação: Por ser a única empresa habilitada, recebeu nota máxima.		

ITEM: 12.2.6 Metodologia de Trabalho:

Nº	EMPRESA	Máximo 05 Pts
06	**CORES E SABORES LANCHONETE LTDA-ME**	*04 Pontos*
Observação: A estrutura apresentada foi considerada *"boa"* pela Comissão.		

ITEM: 12.2.7 Valor da Concessão onerosa de uso:

	EMPRESA	Valor Apresentado	Máximo 20 Pts
07	**CORES E SABORES LANCHONETE LTDA-ME**	R$ 3.070,00	*20 Pontos*
Observação: Por ser a única empresa participante, recebeu nota máxima.			

Após análise detalhada da proposta comercial apresentada pela licitante, a Comissão constatou que a empresa **CORES E SABORES LANCHONETE LTDA-ME** atendeu todas as exigências do Edital, ficando pontuada no certame da seguinte forma:

AVALIAÇÃO	CORES E SABORES LANCHONETE LTDA-ME
Experiência no Ramo e Contabilidade	08 Pontos
Proposta de Investimento	15 Pontos
Estrutura Proposta	07 Pontos
Capacidade de Atendimento	10 Pontos
Variedade dos Serviços a Serem Executados	15 Pontos
Metodologia de Trabalho	04 Pontos
Valor da Concessão Onerosa de Uso	20 Pontos
TOTAL:	**79 Pontos**

Pelo exposto, adjudicamos à empresa **CORES E SABORES LANCHONETE LTDA-ME** o objeto do presente certame e remetemos à autoridade competente o resultado da análise técnica comercial realizada pela Comissão Permanente de Licitação no âmbito da Concorrência nº 004/2019, para sua devida homologação.

As empresas que discordarem do resultado da licitação poderão apresentar recurso, a partir das 9h do dia **8 de julho de 2019** até às 17h do dia **12 julho de 2019**. Nada mais havendo a tratar, deu por encerrada a reunião da qual se lavrou a presente ata.

Brasília-DF, 05 de julho de 2019.

JOSÉ CARLOS DAMÁSIO
Presidente da Comissão

CARLOS ALBERTO FERREIRA JUNIOR
Membro da Comissão

CELINA MARIANO OLIVEIRA SILVA
Membro da Comissão