

### ILUSTRÍSSIMO PREGOEIRO DO PREGÃO PRESENCIAL Nº 157/ ADNO/ SBSL/2012

Restaurante Veneza Gourmet Ltda., com sede na Rua Azulões, n 01 — Quadra 02; G; Loja 22; Ed. Office Tower, bairro: Jardim Renascença, cidade São Luís, Estado do Maranhão, inscrito no CNPJ sob o nº 16.690.154/0001-92, vem respeitosamente à vossa presença, por seu representante legal abaixo assinado, com fulcro no artigo 109, § 3º, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de Junho de 1993, e no item 9.2 do Edital em referencia, opor.

#### CONTRA RAZÕES

Em face do Recurso Hierárquico, com preliminar Razão do Recurso, interposto pelo Restaurante São Luís Ltda., pelos fatos e mediante as razões de direito expostas a seguir, requerendo a manutenção integral da decisão recorrida, bem como o segmento das inclusas razões, a fim de que sejam apreciadas pelo Ilmo. Sr. Pregoeiro Diogo Toscano de Melo Rodrigues, na qualidade de Autoridade Superior Competente, a quem ora e requerida a confirmação do julgamento sob exame.

Nestes Termos, Pede Deferimento.

São Luís - MA, 26 de Dezembro de 2012.

Tarcízio Santos Murta Sócio Administrador



## ILUSTRÍSSIMO PREGOEIRO DO PREGÃO PRESENCIAL № 157/ADNO/SBSL/2012

Recorrente: Restaurante São Luís Ltda.

Impugnante: Restaurante Veneza Gourmet Ltda.

Pregão Presencial

Edital nº 157/ADNO/SBSL/2012.

#### 1. Da Tempestividade:

Antes do enfrentamento do mérito da questão em comento, cumpre destacar a tempestividade destas Contra Razões, tendo em vista que o prazo processual de 3 (três) dias uteis que dispõe a impugnante para opor defesa, teve inicio no dia 24/12/2012 (segunda feira) a comunicação da interposição de recurso pela empresa Restaurante São Luís Ltda., permanecendo, portanto, integro até o dia 27/12/2012 (quinta feira), conforme disposto no item 9.2 do Edital do Pregão Presencial nº 157/ADNO/SBSL/2012.

2. Do Recurso Interposto pela Licitante Restaurante São Luís Ltda.:

No recurso ora resistido, o Restaurante São Luís Ltda., sustenta em seu recurso 3 (três) argumentos:

2.1 Contradição entre as disposições editalícias sobre a forma de apresentação da proposta de preços:

A empresa Restaurante Veneza Gourmet Ltda. foi constituída em 13/08/2012, conforme certificado de registro n. 21200793630 protocolo 12/052166-0, contido no selo da Junta Comercial do Estado do Maranhão aposto no Contrato Social anexo ao presente pleito, devidamente registrado pela Secretaria Geral e assinado por Cleonice Bastos da Fonseca;

A impugnante por meio de sua contadora ao ler a alínea b.2, subitem 8.4.2 questionou a comissão de licitação se poderia participar do presente Pregão através da Pergunta 04, transcrita abaixo:

RESTAURANTE VENEZA GOURMET LTDA CNPJ: 16.690.154/0001-92

Av. Colares Moreira, nº 2, Ed. Office Tower, Renascença II - São Luís -MA





"A data de Abertura da Empresa é 13/08/2012, logo não tenho balanço do último exercício (2011). Mesmo assim posso participar? Qual balanço deve apresentar? Esse balanço deve estar devidamente registrado na Junta?"

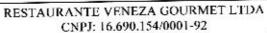
Que foi satisfatoriamente respondida através do Esclarecimento de Duvidas NO1/ADNO/SBSL/2012 resposta N 04:

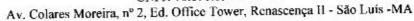
Ao contrário do expresso no recurso da empresa derrotada no processo licitatório, o documento do ato constitutivo da empresa se reveste de total lisura, sendo aceito, ativo, legal e referendado por todas as autoridades, municipais, estaduais e federais. Referida lisura e regularidade se estende aos demais instrumentos contábeis do Restaurante Veneza Gourmet Ltda., incluindo o balanço de 31/10/2012;

2.2 Balanço que não atende aos requisitos do edital, contendo imperfeições técnicas que o desclassifica como instrumento de comprovação da capacidade financeira exigida pelo edital:

Ao afirmar que os índices econômicos apresentados pelo Restaurante Veneza Gourmet Ltda. são fantasticamente superiores aos exigidos na licitação e aos índices alcançados no mercado por empresas do ramo, com maior tradição e bem melhor capitalizadas, o signatário da empresa derrotada comete erros e falta de conhecimento acerca do assunto. As empresas sólidas, bem situadas e com público cativo numeroso, como é o caso do Restaurante Veneza Gourmet Ltda., que está situado no Bairro Renascença II o de maior renda per capta da capital maranhense que também é o bairro de maior concentração de escritórios, bancos e de prédios residenciais do Estado, consegue, ato continuo à sua inauguração, atender a um elevado público o que eleva rapidamente as suas receitas. Em detrimento as receitas elevadas é comum para as empresas cujos sócios/administradores contam com uma vasta experiência e confiança dos fornecedores conseguir prazos de pagamento dos equipamentos e de mercadorias superiores ao prazo médio de recebimento das vendas, ou seja, quando o PMPC-Prazo Médio de Pagamento de Compras é superior ao PMRV-Prazo Médio de Recebimento das Vendas é extremamente comum, esperado e alvissareiro que os índices se apresentem positivamente elevados, deve-se portanto ressaltar que este fato é financeira e economicamente idôneo e tecnicamente correto, e representa folga no capital de giro causada pelo fato de se vender a vista e se









comprar matérias-primas e equipamentos a prazo. Ainda em relação a este item deve-se rechaçar a postura antiética da empresa derrotada de insinuar irregularidade nos documentos contábeis da empresa, agredindo a postura profissional e responsável dos sócios da mesma e dos contadores responsáveis pela elaboração e publicação das peças contábeis da empresa.

Ratifica-se, ainda sobre esse item, que tanto bancos públicos como bancos privados que prezam pela excelência em análise de balanço aceitaram e ofertaram crédito ao Restaurante Veneza Gourmet Ltda. utilizando como instrumento de análise os mesmos documentos apresentados neste certame e que nenhum deles verificou qualquer tipo de irregularidade nos referidos documentos nem tão pouco nos índices apurados. A empresa conta com limites de crédito aprovados em diversos agentes financeiros para serem utilizados quando da sua necessidade. O Restaurante Veneza Gourmet Ltda. é hoje sinônimo de qualidade, de preço competitivo e de atualidade tecnológica e pode ofertar ao público maranhense alimentos de alta qualidade por preço justo durante todo o dia, do café da manhã ao jantar.

O signatário comete outros erros ao citar a falta de tradição da empresa, na tentativa de insinuar uma possível falta de habilidade ou de capacidade para gerir a área licitada e tumultuar o processo vencido pelo Restaurante Veneza Gourmet Ltda., pois apesar da empresa ter sido fundada em meados de agosto, a sua administração é tocada por um dos sócios que tem elevada experiência no ramo de alimentação e de gestão de empresas desse segmento, incluindo a área da gestão financeira, setor que atua inclusive como consultor, também sendo administrador de um grupo composto por 10 (dez) restaurantes em plena atividade e outros 5 restaurantes em implantação nas cidades de Belo Horizonte (1), Fortaleza (2) e São Luis (2).

A sugestão de necessidade de diligências, contida em sua missiva não nos assusta, portanto, estando à empresa com toda a sua documentação em ordem e à disposição das autoridades competentes.

Ao afirmar que o valor do lucro obtido pelo Restaurante Veneza Gourmet Ltda., com forte ênfase na estranheza do elevado montante, o signatário comete o erro de não dividir o valor obtido pelo prazo de funcionamento do restaurante até o balanço de 31/10/2012, ou seja, 3 meses. Considerando que o empreendimento está situado no Ed. Office Tower que tem 21 andares (15 andares de salas e 6 andares de garagem); conta com mais de 330 salas comerciais; 25 lojas no andar térreo; é o edifício mais moderno da capital





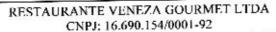
maranhense; e se situa entre os mais modernos do país: com heliporto, elevadores inteligentes, acesso por reconhecimento biométrico, vigilância armada 24 hs/dia, etc.; e que o investimento no Restaurante Veneza Gourmet Ltda. foi pensado para obter elevado faturamento é natural que o lucro seja também satisfatório o que demonstra claramente a gestão moderna, não fraudulenta, e de elevada responsabilidade social corporativa. Todos os funcionários operam com equipamentos de segurança, os horários de trabalhos são respeitados rigorosamente e todos receberam treinamento de 30 dias antes do início das operações, tendo sido contratados 3 consultores que se deslocaram a São Luís especialmente para treinar os funcionários na utilização de um forno importado da marca Rational, único existente em um restaurante aberto ao público em São Luís, os outros 3 existentes estão em 2 grandes indústrias e o outro em uma grande rede de supermercado locais.

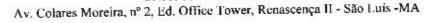
Desde a sua inauguração o Restaurante Veneza Gourmet Ltda. opera normalmente atendendo centenas de clientes por dia, uma vez que funciona para café da manhã a partir das 6 h, para almoço self service e para o jantar, e atende ao longo de todo o dia as demandas de lanches, salgados, cafés, sucos, bolos, tortas, comidas para levar e pratos a La Carte. Desta forma é natural que tanto a receita operacional bruta quanto o lucro sejam satisfatórios e objeto de bastante entusiasmo por parte de toda equipe.

A negociação de preço e condição de prazo para pagamento das matérias-primas obtidas de forma ética e legal com os fornecedores não devem ser criticadas se isso representa a consubstanciação de uma negociação salutar para a longevidade da empresa. Motivo pelo qual refutamos integralmente também o contido no item 4.5 onde o signatário da empresa derrotada demonstra má fé ou total falta de conhecimento de boas práticas de gestão, pois é sabido por todos que no segmento do varejo de alimentos a maior parte das vendas se dá quase que totalmente á vista, ou seja: em dinheiro ou cartão de débito e uma pequena parcela em cartão de crédito cuja receita se consolida em no máximo 30 dias, enquanto que o pagamento das compras das matérias-primas, se bem negociadas, podem se prolongar por prazos superiores a estes.

Ainda a respeito deste item a de se observar que diversas rubricas de despesas não foram pagas nos 3 primeiros meses de operação do restaurante, notadamente as mais elevadas tais como aluguel, conta de energia da Cemar, fundo de promoção, e condomínio que foram assumidas integralmente pela construtora do edifício. O fato se deu por conta das lojas do andar térreo terem sido contempladas por um período de carência que incentivou os lojistas a









iniciarem as suas operações com o comprometimento do fornecimento desses insumos. Desta forma a empresa poupou esses recursos e os investiu agora em mais tecnologia e modernização dos processos, estando se preparando para dentro em breve lançar novos serviços como o fornecimento de alimentos saudáveis na forma "Catering" para empresas com mais de 30 funcionários, serviço que já é praticado em larga escala em outros países e na região centro-sul do Brasil. Vale ressaltar que mesmo que estes pagamentos fossem efetuados nos 3 (três) primeiros meses os índices econômicos de análise exigidos seriam sempre maiores que 1.

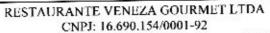
Em relação ao questionamento da empresa derrotada a respeito dos impostos a serem provisionados, vale esclarecer que todos os impostos do Restaurante Veneza Gourmet Ltda. estão regularmente quitados nas datas aprazadas cujas certidões se encontram apensas ao processo licitatório.

A obsessão do signatário quanto à formação do estoque da empresa o leva a cometer novos erros e acusações indevidas, todo o estoque do Restaurante Veneza Gourmet Ltda. é adquirido de forma transparente e idônea, de fornecedores locais e nacionais em condições favoráveis de mercado, conseguidas pelo caráter e conduta que a empresa e os seus administradores representam para o segmento há mais de 25 anos. Jamais se devem questionar as boas práticas do mercado tomando como base a falta de crédito ou de boas negociações próprias como é o caso da empresa derrotada nesse certame.

Uma das qualidades da gestão da empresa vencedora é justamente a condução regular da área financeira, de pessoal e do estoque.

2.3 Contrato Social alterado, consolidando todas as cláusulas do contrato original, mas excluindo qualquer menção a cláusula referente ao capital social. Solicita ainda a recorrente que seja procedida uma revisão dos argumentos citados:

Ao colocar em dúvida a lisura e integridade do contrato social do Restaurante Veneza Gourmet Ltda. a empresa derrotada ameaça todas as instituições envolvidas nesse processo desse país e do estado do Maranhão, os termos utilizados, a forma jocosa e irresponsável utilizada pode levar um incauto a acreditar que os fatos se dão em uma sociedade de anárquicos, inconsequentes e dementes, onde os atos das instituições são nulos desde que sejam para atender ao interesse ou prazer de uma empresa derrotada num certame licitatório. Sugestiona o signatário que todos, instituições e pessoas, são débeis e que apenas ele e sua empresa são perfeitos e corretos ao ponto de ordenar a desclassificação de uma empresa regularmente constituída, em plena atividade





empresarial e laboriosa, que gera emprego e renda para a sociedade, aceita pelos bancos públicos e privados, e declarar a sua empresa como vencedora, como se ainda vivêssemos nos tempos da ditadura.

Tais argumentos, todavia, não possuem qualquer amparo fático ou legal, pois a Sessão Pública, presidida pelo Pregoeiro Diogo Toscano de Melo Rodrigues e equipe de apoio Rosângela Cunha Mendes, ao julgar o invólucro denominado "Documentos de Habilitação", verificou-se pleno atendimento das exigências editalícias, utilizou, de forma objetiva e criteriosa, a norma estabelecida no item 7 e 8 do Edital.

# 3. Da vinculação ao Edital e do Julgamento Objetivo:

Estabelecidos no Edital os procedimentos e os critérios de julgamento das Propostas de Preços e os Documentos de Habilitação, estes obrigam tanto as empresas proponentes quanto o Pregoeiro e sua equipe de Apoio, sendo vedada a utilização de qualquer procedimento ou critério diverso do que fora previamente previsto.

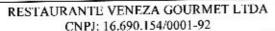
Neste sentido e imperiosa a transcrição dos artigos 3º(caput), 41(caput) e 45(caput) todos da Lei Federal 8.666, de 21 de Junho de 1993, ao estabelecerem que:

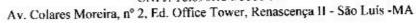
"Art. 3º A licitação destina-se a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia e a selecionar a proposta mais vantajosa para a administração e será processada e julgada em estrita conformidade com os princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e dos que lhes são correlatos."

"Art. 41 A Administração não pode descumprir as normas e condições do edital, ao qual se acha estritamente vinculada."

"Art. 45 0 julgamento das propostas será objetivo, devendo a comissão de licitação ou o responsável pelo convite realizá-lo em conformidade com os tipos de licitação, os critérios previamente estabelecidos no ato convocatório e de acordo com os fatores exclusivamente nele referidos, de maneira a

for







possibilitar sua aferição pelos licitantes e pelos órgãos de controle."

Quanto à observância universal do principio da vinculação ao Edital nos processos de licitação, Hely Lopes Meirelles teve a oportunidade de afirmar:

"A vinculação ao edital e princípio básico de toda licitação. Não se compreenderia que a Administração fixasse no edital a forma e o modo de participação dos licitantes e no decorrer do procedimento ou na realização do julgamento se afastasse do estabelecido, ou admitisse documentação e propostas em desacordo com o solicitado. O edital e a lei interna da licitação, e, como tal, vincula aos seus termos tanto os licitantes como a Administração que o expediu. "(Direito Administrativo Brasileiro, Contratos Administrativos e Licitação, Hely Lopes Meirelles, editora Malheiros, 20ª edição, pág. 249 e 250) (sublinhamos).

Desenvolvendo o tema o citado professor destacou:

"A vinculação ao edital significa que a Administração e os licitantes ficam sempre adstritos aos termos do pedido ou do permitido no instrumento convocatório da licitação, quer quanto ao procedimento, quer quanto a documentação, as propostas, ao julgamento e ao contrato. Em outras palavras, estabelecidas as regras do certame, tornam-se obrigatórias para aquela licitação durante todo o procedimento e para todos os seus participantes, inclusive para o órgão ou entidade licitadora. "(Hely Lopes Meirelles, Licitação e Contrato Administrativo, 12ª edição, Malheiros Editores, pág. 31)(sublinhamos)

Conforme exposto acima todos os documentos da empresa são públicos, elaborados por profissionais de alto nível, honestos e trabalhadores, todos os documentos foram, é e serão sempre aceitos por outras instituições públicas e privadas. Querer inventar, desonrar, e agredir pessoas e instituições perante a precisão da análise de profissionais do setor público e privado é questionar o bem do direito.

Diante disto, é possível constatar que o Pregoeiro e sua equipe de apoio agiram corretamente ao observar os critérios e os procedimentos previstos no item 7 –

M



Abertura e Julgamento das Propostas de Preços e no item 8 — Da Habilitação, das empresas proponente.

Pelo exposto, deve ser constatada a total improcedência dos argumentos apresentados pela recorrente que possuem o claro intento protelatório.

#### 4. Do Pedido:

Ante os fatos narrados e as razões de direito acima aduzidas à signatária requer do Pregoeiro e de sua equipe de apoio que seja reconhecida e declarada a total improcedência da razão de recurso, ante a constatação de que foram corretamente aplicados os critérios de julgamento dos itens 7 e 8 do Edital.

Nestes Termos, Pede Deferimento.

São Luís,- Ma, 26 de Dezembro de 2012.

Tarcízio Santos Murta Sócio Administrador