



Comunicados	sua conta	Procedimentos	Relatórios	Sanções	Catálogo	Sair
-------------	-----------	---------------	------------	---------	----------	------

11:14:35



Número da OC 892000801002020OC00063 - Itens negociados pelo valor

Ente federativo Comitê Paralímpico Brasileiro

total

UC ENTIDADES CONVENIADAS COMITÊ PARALÍMPICO BRASILEIRO

Situação AGUARDANDO RECEBIMENTO DE PROPOSTAS

Fase Preparatória Edital e Anexos Pregão Gestão de Prazos Atos Decisórios

21982021829 Claudio Marques Mergulhão

[Voltar](#)

Impugnação

Pratica Klimaquip Industria e Comércio S.A

11/12/2020 14:27:21

Pratica Klimaquip Industria e Comércio S.A

Conforme lei.

Art. 7º, §5º: É vedada a realização de licitação cujo objeto inclua bens e serviços sem similaridade ou de marcas, características e especificações exclusivas, salvo nos casos em que for tecnicamente justificável, ou ainda quando o fornecimento de tais materiais e serviços for feito sob o regime de administração contratada, previsto e discriminado no ato convocatório.

A indicação de marca no edital deve estar amparada em razões de ordem técnica, de forma motivada e documentada, que demonstrem ser aquela marca específica a única capaz de satisfazer o interesse público. (Acórdão 113/16 – Plenário)

A restrição quanto à participação de determinadas marcas em licitação deve ser formal e tecnicamente justificada nos autos do procedimento licitatório. (Acórdão 4476/16 – 2ª Câmara).

A diferença básica entre os dois institutos é que o primeiro (excepcionado pelo art. 7º, § 5º, da Lei 8.666/1993), admite a realização de licitação de objeto sem similaridade nos casos em que for tecnicamente justificável, ao passo que o segundo é empregado meramente como forma de melhor identificar o objeto da licitação, impondo-se a aceitação de objeto similar à marca de referência mencionada”.

Item 01 (FORNO COMBINADO SCC101 C/BASE DE APOIO): Temos o modelo TSiG11, compatível em toda descrição do edital, exceto onde diz "Temperatura máxima na câmara de cocção de até 300°C".Nosso modelo possui temperatura máxima de 250°C.

Questionamos: Qual a necessidade de o forno atingir até 300°C?

Item 02 (FORNO COMBINADO 6 GNs SCC61 ELÉTRICO): Temos o equipamento TSi6 totalmente compatível com a descrição do edital.

Parecer

Claudio Marques Mergulhão

14/12/2020 17:41:27

Decisão
Indeferido

Parecer
PARECER DO PEDIDO DE IMPUGNAÇÃO

2 – Da alegação da impugnante:

Alega, em síntese, a impugnante:

a) Alegando a necessidade do forno atingir 300°C, ressaltando que seu modelo atinge 250°C;

4 – Da apreciação da impugnante

Considerando a alegação, especificamente naquilo que diz respeito sobre o veto conforme a Lei de licitações e Contratos e a jurisprudência referente a exigência de marcas, características e especificações sobre os bens e serviços, exceto quando tecnicamente justificável.

Podemos considerar as seguintes condições que contrariam as alegações do impugnante:

A justificativa pela a escolha dos fornos combinados SCC 101 e SCC 61, que devido a uma alteração recente na suas nomenclaturas passando a serem denominados ICP 101 e ICP 61; porém alguns revendedores possuem os modelos SCC em estoque e com as mesmas garantias:

1- Hoje em nossa cozinha já operamos com dois equipamentos modelo SCC, que tem nos atendido perfeitamente e nessa nova aquisição devemos manter tal padrão que nos facilita na operação assim como nos casos de eventuais chamados de manutenção, tanto preventiva como corretiva.

2- Características técnicas existentes nos equipamentos hoje instalados em nossa unidade, sendo necessário que na aquisição de novos equipamentos a serem adquiridos haja padronização técnica e dos equipamentos periféricos (carrinhos de forno, chapas entre outros) com a finalidade de se manter padrão técnico de utilização:

A) Temperatura de 300°C, que na operação de grelhados em grande quantidade (carga completa), consegue garantir um perfeito acabamento do produto.

B) Gerenciamento climático interno da câmara de cocção, com sensores que regulem automaticamente, aplicando ou retirando umidade dos alimentos durante sua cocção.

C) Sensor de núcleo de 6 pontos, garantido a correta medição do núcleo geométrico dos alimentos.

D) Circulação dinâmica do ar, com a distribuição do ar quente através do formato de construção da câmara de cocção e sistema do rotor de ventilação com ajuste de velocidade e sentido de rotação.

E) Gerador de vapor 100% higiênico com elevada saturação de vapor mesmo com baixa temperatura. Gerador de vapor com sistema automático de descalcificação.

F) Iluminação de LED com sinalização de finalização dos níveis de prateleiras quando a utilização com diferentes alimentos e diferentes tempos de cocção.

G) Ducha integrada com jato continua e manuseio ergométrico.

H) Porta da câmara de cocção com vidro triplo e revestimento de reflexão de calor. Sendo todos os vidros possíveis de higienização independentes.

I) Sistema de higienização automática com monitoramento da câmara de cozimento e a descalcificação da caldeira de vapor, através da utilização de pastilhas apropriadas tanto para limpeza e descalcificação, com total segurança para os operadores. Cabe destacar, que no instrumento convocatório, especificamente no subitem 2.1 do edital, consta a justificativa para a necessidade da marca.

5 – Da decisão

Ante o exposto, NÃO ACOELHO E INDEFIRO, pelas razões e motivos expostos, a impugnação apresentada pela empresa PRATICA KLIMAQUIP INDUSTRIA E COMÉRCIO S.A, das alegações da impugnante.