PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 004/2024 – REGISTRO DE PREÇOS
Licitação número 1036029 (www.licitacoes-e.com.br)

Recife, 19 de fevereiro de 2024.

Prezados Senhores Licitantes,

Comunicamos que recebemos entre **31/1/2024** e **15/2/2024**, por e-mail, **ESCLARECIMENTOS**, das empresas: **METALÚRGICA SKYMSEN LTDA** e **INOVA COMERCIAL & TRANSPORTES RODOVIÁRIOS EIRELI**; e **PEDIDO DE IMPUGNAÇÃO**, da empresa **METALÚRGICA SKYMSEN LTDA**, interessadas em participar do PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 004/2024, cujo objeto trata-se do **REGISTRO DE PREÇOS, VISANDO A FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE PEQUENO PORTE, TODOS DE USO PROFISSIONAL**, **DE ACORDO COM AS NECESSIDADES DOS RESTAURANTES, COMEDORIAS E LANCHONETES DO SESC PERNAMBUCO**. Os referidos esclarecimentos/impugnação foram analisados pela Comissão de Licitação e pela área técnica do Sesc/DR-PE, conforme solicitações e respostas a seguir:

PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS:

METALÚRGICA SKYMSEN LTDA - I

licitacoes@skymsen.com
Para: SEDE - Licitação

Responder | Responder a todos | Encaminhar

Qua, 31/01/2024 10:43

Prezados,

Bom dia,

Gostaria de apresentar um pedido de esclarecimento em relação ao item 01 - Moedor de Carne, no âmbito do processo licitatório de número 004/2024.

Conforme o termo de referência, a especificação requer um equipamento com boca em aço inox. Entretanto, informamos que tanto nosso equipamento quanto o de outros fabricantes são construídos com boca de ferro fundido estanhado. Nesse contexto, questionamos se a administração consideraria a aceitação de um equipamento similar ao descrito no edital. Essa flexibilidade poderia resultar na ampliação do número de participantes, promovendo uma maior competitividade e propiciando à administração uma oportunidade de contratação mais vantajosa.

Diante do exposto, solicitamos cordialmente que essa possibilidade seja levada em consideração.

Estou à disposição para quaisquer esclarecimentos adicionais.

Atenciosamente,

Lucas Oliveira de Sousa
Setor de Licitações
+55 47 3211-6007

Metalúrgica Skymsen Ltda
Rodovia Ivo Silveira 8625
Volta Grande - 88355-202 - Brusque -SC
www.skymsen.com
Siga nossas redes sociais

Skymsen
Se é Skymsen, pode confiar.

60 ANOS 1961 - 2021
CRIAMOS PARA VOCÊ INOVAR.

METALÚRGICA SKYMSEN LTDA - II

SKYMSEN - Antônio Marcos Souza Santos <antonio.santos@skymsen.com>
Para: SEDE - Licitação

Responder | Responder a todos | Encaminhar

Ter, 06/02/2024 11:54

Bom dia,

ESCLARECIMENTO

REF. PREGÃO Nº 004/2024
Objeto: Aquisição de Equipamentos de Pequeno Porte

Prezado, em referência ao item 1 e suas especificações :

1. MOEDOR DE CARNE – CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL, PRODUÇÃO MÉDIA: 200 KG/H, COM CONJUNTO ÚNICO DE CARACOL, DISCO E FACA, BOCA INOX COM 10, POTÊNCIA DO MOTOR: 1CV, MEDINDO: 325 - 340 X 700 - 720 X 500 - 530 MM (L X P X A). MARCA DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO: SKYMSEN/ MODELO: PSEE-10/1.

Referente a boca inox : Seria Aceitável Similar (Boca de ferro fundido estanhado), em virtude da maioria dos produtos que estão no mercado são fabricos nessa linha e para uma melhor segurança.

Gentileza, acusar recebimento.

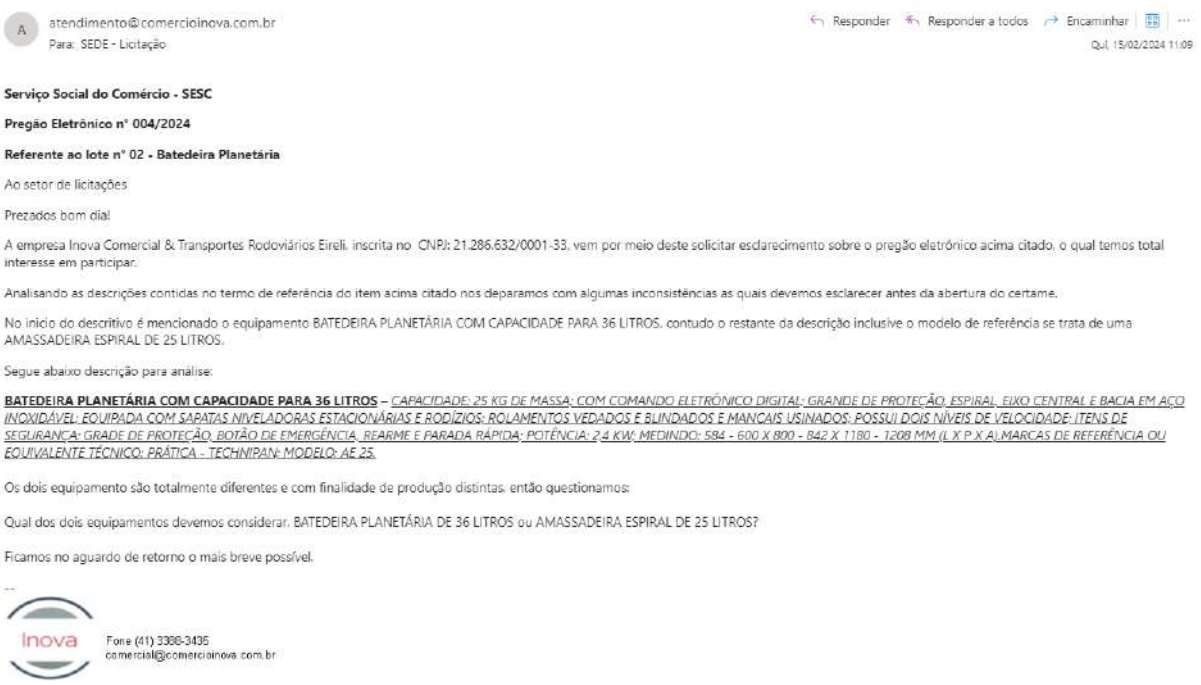
Antônio Marcos Souza Santos
Setor de Licitações
+ 55 47 3211-6007

Metalúrgica Skymsen Ltda
Rodovia Ivo Silveira 8625
Volta Grande - 88355-202 - Brusque -SC
www.skymsen.com

Skymsen
Se é Skymsen, pode confiar.

60 ANOS 1961 - 2021
CRIAMOS PARA VOCÊ INOVAR.

INOVA COMERCIAL & TRANSPORTES RODOVIÁRIOS EIRELI



atendimento@comercioinova.com.br
Para: SEDE - Licitação

Responder | Responder a todos | Encaminhar
Qui, 15/02/2024 11:09

Serviço Social do Comércio - SESC

Pregão Eletrônico nº 004/2024

Referente ao lote nº 02 - Batedeira Planetária

Ao setor de licitações

Prezados bom dia!

A empresa Inova Comercial & Transportes Rodoviários Eireli, inscrita no CNPJ: 21.286.632/0001-33, vem por meio deste solicitar esclarecimento sobre o pregão eletrônico acima citado, o qual temos total interesse em participar.

Analisando as descrições contidas no termo de referência do item acima citado nos deparamos com algumas inconsistências as quais devemos esclarecer antes da abertura do certame.

No início do descritivo é mencionado o equipamento BATEDEIRA PLANETÁRIA COM CAPACIDADE PARA 36 LITROS, contudo o restante da descrição inclusive o modelo de referência se trata de uma AMASSADEIRA ESPIRAL DE 25 LITROS.

Segue abaixo descrição para análise:

BATEDEIRA PLANETÁRIA COM CAPACIDADE PARA 36 LITROS – *CAPACIDADE: 25 KG DE MASSA; COM COMANDO ELETRÔNICO DIGITAL; GRANDE DE PROTEÇÃO, ESPIRAL, EIXO CENTRAL E BACIA EM AÇO INOXIDÁVEL; EQUIPADA COM SAPATAS NIVELADORAS ESTACIONÁRIAS E RODÍZIOS; ROLAMENTOS VEDADOS E BLINDADOS E MANCAIS USINADOS; POSSUI DOIS NÍVEIS DE VELOCIDADE; ITENS DE SEGURANÇA: GRADE DE PROTEÇÃO, BOTÃO DE EMERGÊNCIA, REARME E PARADA RÁPIDA; POTÊNCIA: 2,4 KW; MEDINDO: 584 - 600 X 800 - 842 X 1180 - 1208 MM (L X P X A);MARCAS DE REFERÊNCIA OU EQUIVALENTE TÉCNICO: PRÁTICA - TECHNIPAN; MODELO: AE 25.*

Os dois equipamento são totalmente diferentes e com finalidade de produção distintas, então questionamos:

Qual dos dois equipamentos devemos considerar, BATEDEIRA PLANETÁRIA DE 36 LITROS ou AMASSADEIRA ESPIRAL DE 25 LITROS?

Ficamos no aguardo de retorno o mais breve possível.

--

Inova
Fone (41) 3366-3435
comercial@comercioinova.com.br

PEDIDO DE IMPUGNAÇÃO:

METALÚRGICA SKYMSEN LTDA

SKYMSEN - Licitações <licitacoes@skymsen.com>
Para: SEDE - Licitação

Responder | Responder a todos | Encaminhar
Qui, 15/02/2024 14:39

impugnação.zip
1 MB

Iniciar a responder com: Recebido. | Acuso o recebimento. | Confirmo o recebimento.

Prezado, com cordiais cumprimento, Segue Impugnação para apreciação e julgamento.
Ref.° Impugnação
PE.° 0004/2024

Gentileza, acusar recebimento.
Atenciosamente,
Antônio Marcos Souza Santos
Setor de Licitações
+ 55 47 3211-6007

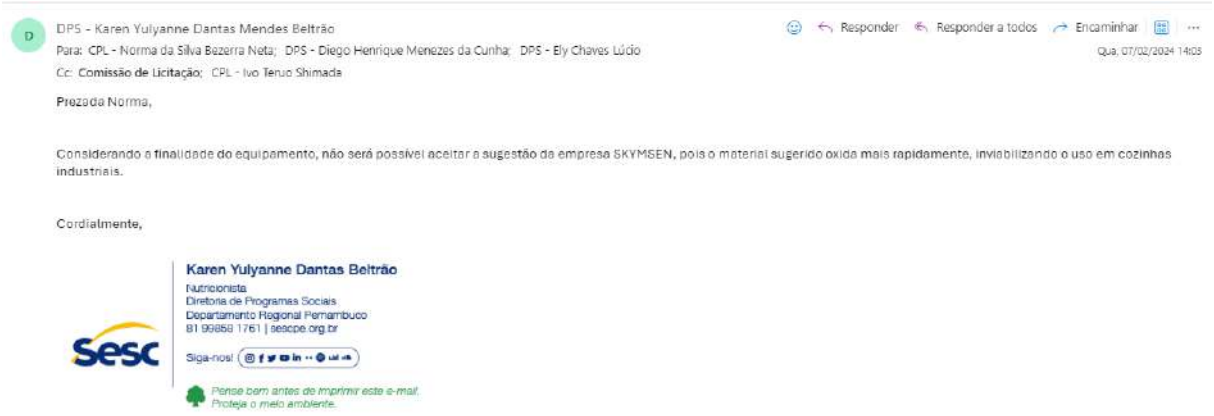
Metalúrgica Skymsen Ltda
www.skymsen.com
Skymsen
60 ANOS

Peça Impugnatória, conforme LINK ÚNICO:

https://sescpe1-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/nsbneta_sescpe_com_br/Ekf6Ubx0ROpDn98hVY7q-p0BROV9ffrpDyaRWzzFXA3hoQ?e=9AfAXg

A ÁREA TÉCNICA DO SESC/DR-PE ANALISOU OS ESCLARECIMENTOS E A IMPUGNAÇÃO E EMITIU AS SEGUINTES RESPOSTAS:

RESPOSTA AOS **ESCLARECIMENTOS I** E **II** ENCAMINHADOS PELA EMPRESA **METALÚRGICA SKYMSEN LTDA**:



DPS - Karen Yulyanne Dantas Mendes Beltrão
Para: CPL - Norma da Silva Bezerra Neta; DPS - Diego Henrique Menezes da Cunha; DPS - Ely Chaves Lúcio
Cc: Comissão de Licitação; CPL - Ivo Teruo Shimada
Responder | Responder a todos | Encaminhar
Qua, 07/02/2024 14:03

Prezada Norma,

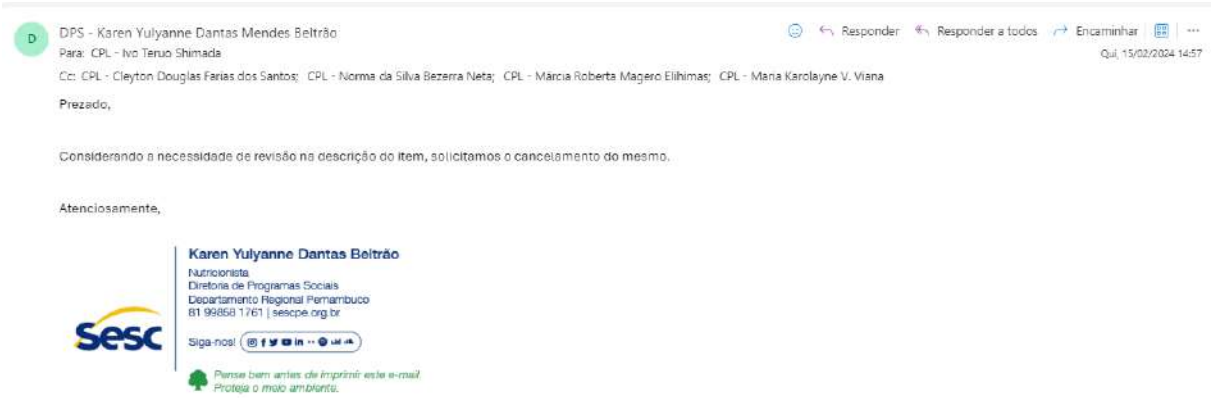
Considerando a finalidade do equipamento, não será possível aceitar a sugestão da empresa SKYMSEN, pois o material sugerido oxida mais rapidamente, inviabilizando o uso em cozinhas industriais.

Cordialmente,

Karen Yulyanne Dantas Beltrão
Nutricionista
Diretoria de Programas Sociais
Departamento Regional Pernambuco
81 99858 1761 | sescpe.org.br
Siga-nos!

Pense bem antes de imprimir este e-mail.
Proteja o meio ambiente.

RESPOSTA AO **ESCLARECIMENTO** ENCAMINHADO PELA EMPRESA **INOVA COMERCIAL & TRANSPORTES RODOVIÁRIOS EIRELI**:



DPS - Karen Yulyanne Dantas Mendes Beltrão
Para: CPL - Ivo Teruo Shimada
Cc: CPL - Cleyton Douglas Farias dos Santos; CPL - Norma da Silva Bezerra Neta; CPL - Márcia Roberta Magero Elihimas; CPL - Maria Karolayne V. Viana
Responder | Responder a todos | Encaminhar
Qui, 15/02/2024 14:57

Prezado,

Considerando a necessidade de revisão na descrição do item, solicitamos o cancelamento do mesmo.

Atenciosamente,

Karen Yulyanne Dantas Beltrão
Nutricionista
Diretoria de Programas Sociais
Departamento Regional Pernambuco
81 99858 1761 | sescpe.org.br
Siga-nos!

Pense bem antes de imprimir este e-mail.
Proteja o meio ambiente.

RESPOSTA A **IMPUGNAÇÃO** ENCAMINHADA PELA EMPRESA **METALÚRGICA SKYMSEN LTDA**:

Sesc

DESPACHOS E ENCAMINHAMENTOS

FICHADO EM	EXPEDIENTE Nº. 028
19.02.2024	

ASSUNTOS:
Parecer Técnico – RESPOSTA AO PEDIDO DE IMPUGNAÇÃO DO EDITAL – PGE 004/2024.

À
Comissão Permanente de Licitação
A/C Sra. Norma Bezerra da Silva Neta

N E S T A

Prezada Senhora,

Em resposta ao pedido de IMPUGNAÇÃO do edital do PGE 004/2024 apresentado pela METALÚRGICA SKYMSEN LTDA em 15/02/2024, informamos que o SESC optou por adquirir o equipamento denominado MOEDOR DE CARNE com a boca de INOX visando garantir a segurança do alimento comercializado nos seus restaurantes e lanchonetes, considerando que a utilização de equipamentos/peças construídas em aço inox e que tem por finalidade o uso em cozinhas industriais oferece diversas vantagens, tais como:

- ✓ **Maior Durabilidade do Equipamento**: O aço inoxidável é altamente resistente à corrosão, oxidação e manchas, o que o torna ideal para ambientes de cozinha onde há exposição frequente a água, vapores, produtos químicos de limpeza e alimentos ácidos. Isso possibilita uma vida útil mais prolongada dos equipamentos utilizados na operação diária da cozinha, reduzindo custos com manutenções frequentes e a necessidade de substituição do equipamento em curto espaço de tempo, para atender à legislação sanitária;
- ✓ **Facilidade no Processo de Higienização**: Como o aço inoxidável é um material não poroso e fácil de limpar, é considerado ideal para uso em cozinhas industriais. Sua superfície lisa e resistente a manchas impede o acúmulo de resíduos de alimentos, bactérias e outros contaminantes, garantindo que os alimentos preparados estejam em conformidade com os padrões de segurança alimentar;
- ✓ **Elevada Resistência a Oscilação de Temperatura**: O aço inoxidável é capaz de suportar variações extremas de temperatura sem deformação ou danos, tornando-o adequado para uso em ambientes de cozinha onde há exposição a altas temperaturas de cozimento, vapor e limpeza com água quente;
- ✓ **Facilidade de Manutenção**: O aço inoxidável requer pouca manutenção quando comparado a outros materiais disponíveis no mercado, evitando gastos frequentes para conserto/pintura do moedor de carne que oneram os custos da produção de alimentos, sendo portanto um material vantajoso para o Sesc. Deve-se considerar que ele não precisa ser pintado ou revestido para manter sua integridade estrutural, o que economiza tempo e custos de manutenção a longo prazo;
- ✓ **Compatibilidade com a Legislação Sanitária Vigente**: A legislação sanitária determina padrões de segurança alimentar e regulamentações de saúde que exigem o uso de materiais que sejam resistentes à corrosão, de fácil higienização e não tóxicos. Essa característica é inerente ao aço inoxidável, tornando-o uma escolha estratégica para equipamentos de cozinha industrial.

Em contraposição, ao analisarmos os questionamentos da empresa SKYMSEN observamos que embora o ferro fundido seja um material durável e resistente, há algumas desvantagens a serem consideradas ao adquirir equipamentos/peças em ferro fundido para cozinhas industriais:

- ▪ **Peso**: O ferro fundido é significativamente mais pesado do que outros materiais, como o aço inoxidável. Isso pode dificultar o manuseio, o transporte e a instalação dos equipamentos, além de requerer estruturas de suporte mais robustas;

- **Corrosão e oxidação**: Embora o ferro fundido seja mais resistente à corrosão em comparação com outros tipos de ferro, ele ainda pode enferrujar se não for devidamente mantido e protegido contra a umidade e a exposição prolongada à água. Isso pode comprometer a integridade estrutural dos equipamentos ao longo do tempo, sendo uma fonte em potencial de perigos físicos e microbiológicos para os alimentos manipulados em equipamentos construídos com esse material;
- **Revestimento protetor necessário**: Para evitar a corrosão e a oxidação, os equipamentos em ferro fundido requerem um revestimento protetor, como esmalte ou tinta especial. Este revestimento pode desgastar-se com o tempo e o uso, exigindo manutenção regular e reaplicação para manter a proteção adequada, representando uma fonte de despesa frequente e desvantajosa quando comparado ao aço inox;
- **Fragilidade em temperaturas extremas**: O ferro fundido pode ser propenso a rachaduras e danos quando exposto a mudanças bruscas de temperatura, especialmente quando usado em ambientes de cozinha;
- **Manutenção mais intensiva**: Equipamentos/peças em ferro fundido podem exigir mais cuidados e manutenção do que outros materiais. Eles precisam ser cuidadosamente limpos, secos e lubrificados regularmente para evitar a corrosão, a oxidação e o desenvolvimento de ferrugem;
- **Custo inicial e de manutenção**: Os equipamentos em ferro fundido tendem a ter um custo inicial mais alto do que os fabricados com outros materiais, como o aço inoxidável. Além disso, os custos de manutenção, incluindo a aplicação de revestimentos protetores e reparos de danos, podem ser mais elevados a longo prazo.

Destacamos que embora o ferro fundido seja conhecido por sua durabilidade e resistência, sua utilização em equipamentos para cozinhas industriais pode apresentar desafios relacionados ao peso, à corrosão, à fragilidade em temperaturas extremas, à manutenção intensiva e aos custos associados tanto no curto quanto no longo prazo.

Outrossim, ratificamos que ao optarmos por adquirir equipamentos construídos em aço inox não estamos restringindo a competitividade, uma vez que outros fabricantes além da SKYMSEN dispõe desse item no mercado, como a BECKER, a BERMAR, a GURAL e a BECCARO, dentre outros.

Dessa forma, considerando os motivos acima expostos, esta área técnica **NÃO está de acordo com a IMPUGNAÇÃO, portanto, IMPROCEDENTE,** apresentada pela empresa METALÚRGICA SKYMSEN LTDA, considerando que a aquisição de equipamentos/peças que não são fabricados em aço inox - presente na peça impugnatória é uma opção desvantajosa para o SESC, tendo em vista que ao contrário que a Impugnante afirma, não restringe a competição, impedindo que outros fornecedores participem do processo licitatório, vez que no mercado há fornecedores que oferecem o produto com as características especificadas pela Impugnada, conforme acima mencionados.

Diante disso, devido ao volume significativo de alimentos produzidos diariamente, preocupado com a qualidade de vida de sua clientela, estimulando e contribuindo para a promoção de alimentação saudável e hábitos alimentares, priorizando a segurança alimentar do seu cliente, mantemos a descrição do moedor de carne com a BOCA DE INOX.

Diante do exposto, solicitamos a Comissão de Licitação que dê andamento ao Processo acima citado.

Karen Yulyanne

Karen Yulyanne Dantas M. Beltrão
Apoio Técnico de Nutrição - DPS

Karen Yulyanne Beltrão
NUTRICIONISTA
Sesc DPS | SESC-PE

CONCLUSÃO

Considerando o parecer emitido pela área técnica, informando a necessidade de revisão nas especificações técnicas do **Item 02**, (**BATEDEIRA PLANETÁRIA COM CAPACIDADE PARA 36 LITROS**), **a Comissão de Licitação informa que irá sugerir o CANCELAMENTO do Item em questão, amparada no subitem 14.7 do Edital e no artigo 62 da Resolução SESC nº 1.570/2023**;

Considerando ainda os fundamentos expostos pela área técnica do Sesc/DR-PE, esta Comissão de Licitação decide julgar **IMPROCEDENTE** a impugnação apresentada pela empresa **METALÚRGICA SKYMSEN LTDA**, permanecendo inalteradas as especificações e condições questionadas pela referida empresa no Termo de Referência (ANEXO I) do edital do Pregão Eletrônico SESC/DR-PE nº 004/2024; conforme posicionamento encaminhado pela área técnica do Sesc/DR-PE.

Na oportunidade, a Comissão de Licitação informa que o acolhimento das propostas reinicia hoje, e os interessados poderão inserir propostas no Sistema *"Licitações-e"* do Banco do Brasil S/A., no seguinte período: **até às 12 horas dia 1 de março de 2024, e que a Sessão Pública de Lances do PREGÃO ELETRÔNICO SESC/DR-PE Nº 004/2024 será realizada às 9horas e 30 minutos do dia 04 de março de 2024 (horário de Brasília/DF).**

Atenciosamente,

Comissão de Licitação/Pregoeiro(a)
SESC - Departamento Regional em Pernambuco

Ivo Teruo Shimada

Norma da Silva Bezerra Neta

Maria Karolayne Vasconcelos Viana