

ILMO. SR. PREGOEIRO E EQUIPE DE APOIO – COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
DA PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARANESIA - MG

MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL N.º Pregão nº: 087/2017
REGISTRO DE PREÇOS TIPO: MENOR VALOR


SEBASTIÃO MARQUES EPP, doravante denominada Impugnante, com sede na Rua Correa Neto 671 - MG, CEP: 37 701 - 016 inscrita no CNPJ sob o 26.313.494/0001-58, por seu representante legal abaixo assinado, vem respeitosa e tempestivamente, com fulcro no artigo 41, §1º e Art. 109, inciso I, alínea "b". da Lei nº 8666/93, c.c Lei 10.520/02 interpor a presente

IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

Do procedimento licitatório, Registro de preço para a aquisição de leites especiais, suplementos alimentares, nutrição enteral especializada e suplemento proteico para fornecimento eventual e futuro no período de doze meses pelos fatos e fundamentos a seguir aduzidos:

P. deferimento!

Poços de Caldas, 29 de agosto de 2017



SEBASTIÃO MARQUES EPP
RESPONSÁVEL SEBASTIAO MARQUES
LYLIAN LIMA SIMÃO
PROCURADORA
RG: 13 750 411/SSPMG
CPF: 083 422 116 06

I. DOS FATOS

A Prefeitura Municipal de Guaranesia, publicou edital licitatório, modalidade registro de preços, para aquisição de alimento para dieta enteral.

A impugnante possui interesse em participar do Certame, todavia, ao analisarmos as informações do Edital, contidas no descritivo, Itens 24 e 28 verificamos que possuímos produtos que atendem a toda especificação do descritivo do edital, com algumas ressalvas. No entanto, o produto em questão apresenta qualidade nutricional igual à exigida por este Edital.

ITEM 24 – NO DESCRITIVO É SOLICITADO: Nutrição enteral líquida. Nutricionalmente completa, normocalórica e normoprotéica. Densidade mínima de 1,2 kcal por ml. Isenta de sacarose, lactose (incluindo traços de proteína do soro de leite) e glúten. Com 100% de proteína de soja. Embalagem 1 litro. Marcas de referência: Isosource Soya

Produto oferecido pela Empresa Sebastião Marques EPP é Osmolite.

ITEM 28 – NO DESCRITIVO É SOLICITADO: Nutrição enteral líquida. Nutricionalmente completa, normocalórica e normoprotéica. Densidade mínima de 1,5 kcal por ml. Isenta de sacarose, lactose (incluindo traços de proteína do soro de leite) e glúten. Com 100% de proteína de soja. Embalagem 1 litro. Marcas de referência: Isosource soya, Nutri Enteral, Thropic.

Produto oferecido pela Empresa Sebastião Marques EPP é Jevity Hi Cal ou Osmolite

JUSTIFICATIVA ITEM 24

A dieta enteral osmolite é uma dieta normocalórica, destinada a pacientes com sonda. Nutricionalmente completa, dentro das recomendações das DRI e perfil lipídico segundo a ADA e AHA.

No descritivo, a fonte protéica exigida é a proteína de soja na sua totalidade. Onde apenas uma marca constitui esse perfil protéico.

O perfil protéico na formulação do osmolite, é 84% caseinato Ca e Na e 16% proteína de soja, uma proteína de alto valor biológico. Elaborado para compor um aminograma completo e não expor o paciente em uso do produto à uma desnutrição protéica em virtude dos aminoácidos



limitantes da soja. O produto da Abbott cumpre as recomendações do padrão FAO/OMS para todos os aminoácidos.

O caseinato é proteína de origem animal. As proteínas de origem animal são conhecidamente há anos como aquelas de melhor valor biológico, devido a contemplação de todos os aminoácido essenciais e devido ao alto grau de digestibilidade. Esses fatores são determinantes para que proteínas de origem animal (ex.: soro do leite e caseína) sejam classificadas como proteínas de alto valor biológico. Essas proteínas apresentaram maiores valores de digestibilidade verdadeira que as de origem vegetal (ex.: soja), possivelmente devido ao fato de que as proteínas de origem vegetal apresentam fatores antinutricionais, os quais, sabidamente, contribuem para diminuir a digestibilidade em alimentos de origem vegetal. Além da digestibilidade e presença de fatores antinutricionais, as fontes protéicas vegetais podem diferir de fontes animais no parâmetro de composição de aminoácidos. No entanto, estudos demonstram que a eliminação de fatores antinutricionais não foram suficientes para melhorar a digestibilidade da proteína de soja. Esses relatos corroboram com a idéia de que a proteína de soja, quando utilizada de maneira isolada não constituem boa fonte protéica. Um estudo realizado para análise da qualidade nutricional de diferentes fontes protéicas mostrou que a soja convencional apresentou os aminoácidos sulfurados (metionina+cisteína) como limitantes, quando comparados ao padrão FAO .

JUSTIFICATIVA ITEM 28

Ficou meândrica a maneira do descritivo, já que pede-se um produto hipercalórico com referencias de produto normocalorico. E direcionou a questão proteica de 100% proteína de soja. Seria interessante permanecer dieta 1,5 já que foi solicitado no item anterior uma dieta normocalorica.

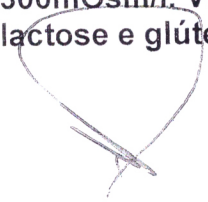
CONCLUSÃO:

Embora os produtos não atendam na íntegra o descritivo do edital, seu uso na prática clínica apresenta ótimos resultados.

SEGUE ABAIXO AS INFORMAÇÕES DAS REFERIDAS DIETAS:

Osmolite 1000ml abbott: Dieta nutricionalmente completa, destinada ao uso enteral, normocalórica e fibras. Densidade energética- 1,0 kcal/ml. Apresentação- Sistema aberto com 1000ml

Sabor- isento*. Distribuição energética: Proteína: 18,5% Carboidrato: 52,5% Lipídeo: 29%. Fonte de Proteína: 55,5 (g/l) Caseinato de Ca/Na e proteína Fonte de Carboidrato: 150(g/l) Xarope de milho – 51%. Maltodextrina – 34,5%. Osmolaridade: 250mOsm/l. Osmalalidade: 300mOsm/l. Volume médio para atingir 100% IDR para vitaminas e minerais. Isento de lactose e glúten.



II. DO DIREITO

O ordenamento jurídico brasileiro regulamenta o procedimento licitatório, sujeitando-o aos princípios do art. 37, inciso XXI, da CRFB, a seguir transcrito:

Art. 37. "omissis".

XXI – ressalvados os casos especificados na legislação, as obras, serviços, compras e alienações serão contratados mediante processo de licitação pública que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes, com cláusulas que estabeleçam obrigações de pagamento, mantidas as condições efetivas da proposta, nos termos da lei, o qual somente permitirá exigências de qualificação técnica econômica indispensável à garantia do cumprimento da obrigação.

O art. 3º, da Lei 8.666/93 complementa acrescentando...

“a licitação destina-se a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para a administração e a promoção do desenvolvimento nacional, 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”.

Os dispositivos legais invocados aclaram que dentre os princípios constitucionais que a licitação deve obedecer estão o da isonomia e o da igualdade de condições a todos os concorrentes.

No entanto, o edital do procedimento licitatório em referência, com o descritivos de seus itens 1,2 e 3, afronta diretamente ambos os princípios estabelecendo requisitos que favorecem determinadas empresas.

O §1º, incisos I e II da Lei 8.666/93 veda o estabelecimento de cláusulas ou condições que comprometam, restrinjam ou frustrem o caráter competitivo da licitação, assim como veda o tratamento diferenciado de natureza comercial. Vejamos o texto do referido dispositivo, “in verbis”:



Art. 3º A licitação destina-se a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para a

administração e a promoção do desenvolvimento nacional, 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.

§ 1º É vedado aos agentes públicos:

I - admitir, prever, incluir ou tolerar, nos atos de convocação, cláusulas ou condições que comprometam, restrinjam ou frustrem o seu caráter competitivo e estabeleçam preferências ou distinções em razão da naturalidade, da sede ou domicílio dos licitantes ou de qualquer outra circunstância impertinente ou irrelevante para o específico objeto do contrato, ressalvado o disposto nos §§ 5º a 12 deste artigo e no art. 3º da Lei nº 8.248, de 23 de outubro de 1991. (Redação dada ao inciso pela MP nº 495, de 19.07.2010, DOU 20.07.2010)

II - estabelecer tratamento diferenciado de natureza comercial, legal, trabalhista, previdenciária ou qualquer outra, entre empresas brasileiras e estrangeiras, inclusive no que se refere a moeda, modalidade e local de pagamentos, mesmo quando envolvidos financiamentos de agências internacionais, ressalvado o disposto no parágrafo seguinte e no art. 3º da Lei nº 8.248, de 23 de outubro de 1991.

Assim, resta claro que os impedimentos estabelecidos no edital, quanto a especificação dos produtos da empresa impugnante fere dispositivos constitucionais (além do invocado acima, também os estabelecidos no art. 5º e no art. 19, inciso III, ambos da CRFB), e infraconstitucionais tendo em vista a criação de obstáculos ao procedimento licitatório.

Uma vez que a empresa impugnante atende aos produtos licitados.

III. DOS PEDIDOS

Diante do exposto, solicitamos que seja acolhida a presente solicitação, possibilitando, assim, ao **Município de Guaranesia**, maior número de empresas participantes, ocasionando aumento da concorrência, com produto de mesma qualidade nutricional. Julgando procedente para a administração Pública o aceite dessa solicitação e a conseqüente participação da solicitante com o produto mencionado deixa-se claro o interesse da solicitante em participar do certame a fim de concorrer no respectivo item atendendo aos princípios do melhor aproveitamento dos recursos e da competitividade.

Pedimos que fosse alterado os dizeres do item 24 e 28 do presente edital de modo que o produto da Abbott possa participar do certame.



limitantes da soja. O produto da Abbott cumpre as recomendações do padrão FAO/OMS para todos os aminoácidos.

O caseinato é proteína de origem animal. As proteínas de origem animal são conhecidamente há anos como aquelas de melhor valor biológico, devido a contemplação de todos os aminoácidos essenciais e devido ao alto grau de digestibilidade. Esses fatores são determinantes para que proteínas de origem animal (ex.: soro do leite e caseína) sejam classificadas como proteínas de alto valor biológico. Essas proteínas apresentaram maiores valores de digestibilidade verdadeira que as de origem vegetal (ex.: soja), possivelmente devido ao fato de que as proteínas de origem vegetal apresentam fatores antinutricionais, os quais, sabidamente, contribuem para diminuir a digestibilidade em alimentos de origem vegetal. Além da digestibilidade e presença de fatores antinutricionais, as fontes proteicas vegetais podem diferir de fontes animais no parâmetro de composição de aminoácidos. No entanto, estudos demonstram que a eliminação de fatores antinutricionais não foram suficientes para melhorar a digestibilidade da proteína de soja. Esses relatos corroboram com a idéia de que a proteína de soja, quando utilizada de maneira isolada não constitui boa fonte proteica. Um estudo realizado para análise da qualidade nutricional de diferentes fontes proteicas mostrou que a soja convencional apresentou os aminoácidos sulfurados (metionina+cisteína) como limitantes, quando comparados ao padrão FAO .

JUSTIFICATIVA ITEM 28

Ficou meândrica a maneira do descritivo, já que pede-se um produto hipercalórico com referências de produto normocalórico. E direcionou a questão proteica de 100% proteína de soja. Seria interessante permanecer dieta 1,5 já que foi solicitado no item anterior uma dieta normocalórica.

CONCLUSÃO:

Embora os produtos não atendam na íntegra o descritivo do edital, seu uso na prática clínica apresenta ótimos resultados.

SEGUE ABAIXO AS INFORMAÇÕES DAS REFERIDAS DIETAS:

Osmolite 1000ml abbott: Dieta nutricionalmente completa, destinada ao uso enteral, normocalórica e fibras. Densidade energética- 1,0 kcal/ml. Apresentação- Sistema aberto com 1000ml

Sabor- isento*. Distribuição energética: Proteína: 18,5% Carboidrato: 52,5% Lipídeo: 29%. Fonte de Proteína: 55,5 (g/l) Caseinato de Ca/Na e proteína Fonte de Carboidrato: 150(g/l) Xarope de milho – 51%. Maltodextrina – 34,5%. Osmolaridade: 250mOsm/l. Osmolalidade: 300mOsm/l. Volume médio para atingir 100% IDR para vitaminas e minerais. Isento de lactose e glúten.

Sugere-se:

ITEM 24 Dieta nutricionalmente completo, destinado ao uso enteral. Dieta líquida normocalórica, normoprotéica. Isento de glúten, sacarose e lactose. Embalagem 1000ml.

ITEM 28 Dieta nutricionalmente completo, destinado ao uso enteral. Dieta líquida hipercalórica, normoprotéica. Isento de glúten, sacarose e lactose. Embalagem 1000ml.

Requer-se, ainda, a **SUSPENSÃO** do procedimento até o final do julgamento da presente.

P. deferimento!

POCOS DE CALDAS, 29 DE AGOSTO DE 2017



SEBASTIÃO MARQUES-EPP

SEBASTIÃO MARQUES

LYLIAN LIMA SIMÃO

PROCURADORA

RG: 13 750 411/SSPMG

CPF: 083 422 116 06



Prefeitura Municipal de Guaranésia
MINAS GERAIS
Farmácia Básica

Ofício nº 09 /2017
Assunto: Esclarecimentos.
Serviço: Farmácia Básica

Guaranésia, 01 de Setembro de 2017.

Prezada Senhora,

Servimo-nos do presente para informar sobre o questionamento da empresa Sebastiao Marques EPP, no qual, o item 24, temos que seguir o edital por ser um item fornecido para pacientes específicos com prescrição médica, já no item 28, apresentando um produto com 1,5 Kcal/ml e com presença de soja podemos aceitar.

Obrigado.

Atenciosamente,

Matheus F. Ribeiro
Matheus Ferreira Ribeiro
Farmacêutico-Bioquímico
CRF-MG 19770