



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

DECISÃO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 44/2018
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 63/2018

1. RELATÓRIO

Trata-se de solicitação de esclarecimento em relação ao edital da licitação na modalidade PREGÃO, forma PRESENCIAL, nº 44/2018, apresentada pela empresa SAVIMED COMÉRCIO DE PRODUTOS MÉDICOS LTDA - ME.

A requerente informa que trabalha com produtos do fabricante Nestlé, o qual possui uma variedade de dietas orais e enterais, suplementos e fórmulas infantis e quando da análise do edital em referência, requer esclarecimento com relação aos itens abaixo apresentados:

ITEM 1 – Descritivo: *Fórmula infantil de partida em pó, adicionada de prebióticos 0,8g/100ml (10%FOS e 90%GOS). Contém LcPUFAs ácidos graxos de cadeia longa – ácidos araquidônico (ARA) e docosahexaenoico (DHA) e nucleotídeos. Atende a todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e RDC nº43/2011. Relação caseína:soro 40:60 e exclusivo mix de 98% de gorduras de origem vegetal, proporcionando melhor digestibilidade, prevenindo constipação e cólicas. Densidade calórica 66 Kcal/100ml. Possui 8% de proteínas lácteas (relação caseína/proteínas do soro 40:60), 44% de carboidratos (100% Lactose), 48% de lipídios (98% de gordura vegetal - óleos de palma, coco, canola e girassol e 2% de gordura animal láctea). Embalagem de 800g.*

Ocorre que temos interesse em cotar o Nan Cornfor 1 de 800g da Nestlé, no entanto o descritivo direciona para marca concorrente sugerindo 0,8g de prebióticos, e nosso produto contém 0,4g de prebióticos.

Lactentes em uso de fórmula infantil com 4g/L de prebióticos possuem benefícios em relação ao conforto intestinal, com perfil próximo ao de lactentes em aleitamento materno. Estudo brasileiro recente mostrou que lactentes em uso de uma fórmula infantil com 4g/L de prebióticos apresentavam percentual de fezes macias semelhante ao de lactentes em aleitamento materno, sem diferença estatística⁴. Além do padrão das fezes, lactentes em uso de fórmula infantil com 4g/L de prebióticos também apresentam uma microbiota intestinal mais saudável, com aumento dos níveis de bifidobactérias e diminuição de clostrídios em amostras de fezes⁵. Cabe ressaltar que a legislação permite a adição de prebióticos na quantidade de até 8g/L de fórmula infantil. Porém em estudo que comparou fórmulas infantis com 4g/L x 8g/L e fórmula sem prebióticos, os lactentes que estavam em uso de fórmula infantil com 8g/L de prebióticos apresentaram uma porcentagem significativamente maior de fezes aquosas³. Nesse mesmo estudo os lactentes com fórmula infantil com 8g/L de prebióticos também apresentaram maior regurgitação e/ou vômito no período de 1 hora após a alimentação³.

1. Vandenplas Y, De Greef E, Veereman G. Prebiotics in infant formula. Gut Microbes. 2014;5(6):681-7.

2. Scholtens PA, Goossens DA, Staiano A. Stool characteristics of infants receiving short-chain galacto-oligosaccharides and long-chain fructo-oligosaccharides: a review. World J Gastroenterol. 2014 Oct



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

7:20(37):13446-52.

3. Williams T, Choe Y, Price P, Katz G, Suarez F, Paule C, Mackey A. Tolerance of formulas containing prebiotics in healthy, term infants. J Pediatr Gastroenterol Nutr. 2014 Nov;59(5):653-8.

4. Da Costa Ribeiro H Júnior, Ribeiro TC, de Mattos AP, Pontes M, Sarni RO, Cruz ML, et al. Normal Growth of Healthy Infants Born from HIV+ Mothers Fed a Reduced Protein Infant Formula Containing the Prebiotics Galacto-Oligosaccharides and Fructo-Oligosaccharides: A Randomized Controlled Trial. Clin Med Insights Pediatr. 2015 Mar9; 9:37-47.

5. Costalos C, Kapiki A, Apostolou M, Papathoma E. The effect of a prebiotic supplemented formula on growth and stool microbiology of term infants. Early Hum Dev. 2008 Jan; 84(1):45-9.

Além de que, o descritivo solicita relação caseína / proteína do soro de 40:60, e nosso produto possui relação 30:70 caseína / proteína do soro. As fórmulas infantis com maior teor de soro de leite proporcionam melhor digestibilidade devido ao seu perfil do soro de leite versus caseína. A caseína quando entra em contato com ácido clorídrico no estômago forma grumos, que leva um tempo maior para serem digerido. Diferente do soro de leite que possui um esvaziamento gástrico mais rápido. A fórmula infantil com predomínio de soro de leite, como 70% de soro de leite, possui uma taxa de esvaziamento gástrico mais rápida, semelhante à de lactentes em aleitamento materno, em comparação à lactentes em uso de fórmula infantil com maior de teor de caseína.

1. Molgaard C, Larnkjær A, Arnberg K, Michaelsen KF. Milk and growth in children: effects of whey and casein. Nestle Nutr Workshop Ser Pediatr Program. 2011;67:67-78.

2. Billeaud C, Guillet J, Sandler B. Gastric emptying in infants with or without gastro-oesophageal reflux according to the type of milk. Eur J Clin Nutr 1990;44:577-83.

Sugerimos a alteração do descritivo para "0,4g a 0,8g de prébióticos" e composição de proteína de 30 a 40 caseína e de 60 a 70 de proteína do soro". Abaixo ficha técnica do produto:

NAN COMFOR 1 – Lata de 400g e 800g

Indústria fabricante: Nestlé Brasil Ltda.

Nome comercial: Nan Comfor 1

Características: fórmula infantil de partida (0 a 6 meses). Contém prebióticos (4g/L), DHA/ARA e nucleotídeos. Densidade calórica: 67 kcal/100mL

Proteínas: 70% Proteínas do Soro do Leite

30% Caseína

Carboidrato: 100% Lactose

Gorduras: 96,4% Gordura Vegetal

2,6% Gordura Láctea

1% Óleo de peixe

Prebióticos: 4g por litro

90% galacto oligossacarídeos

10% fruto-oligossacarídeo

Vitaminas, Oligoelementos e Minerais: nos teores necessários ao desenvolvimento do lactente

Osmolalidade da fórmula: 312 mOsm/kg de água na reconstituição a 13,3%



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

Osmolaridade da fórmula: 280 mOsm/litro de água na reconstituição a 13,3%

Não contém Glúten

Registro Anvisa: 400761911

ITEM 2 – Descritivo: Fórmula infantil de seguimento em pó, adicionada de prebióticos 0,8g/100ml (10%FOS e 90%GOS). Contém LcPUFAs ácidos graxos de cadeia longa – ácidos araquidônico (ARA) e docosahexaenoico (DHA) e nucleotídeos. Atende a todas as recomendações do Codex Alimentarius FAO/OMS e RDC nº44/2011. Fornece nutrientes em quantidades adequadas para lactentes a partir do 6º mês de vida. Densidade calórica 68 Kcal/100ml. Possui 12% de proteínas lácteas (relação caseína/proteínas do soro 50:50), 47% de carboidratos (100% de lactose), 41% de lipídios (75% de gordura vegetal - óleo de canola, coco, girassol, palma e 25% de gordura animal – láctea). Embalagem com 800g. Ocorre que temos interesse em cotar o Nan Comfor 2 de 800g da Nestlé, no entanto o descritivo direciona novamente para marca concorrente sugerindo que contenha 0,8g de prebióticos e 100% de lactose e nosso produto contém 0,4g de prebióticos e 83% de lactose. Sugerimos a alteração do descritivo para “0,4g a 0,8g de prebióticos e 83 a 100% de lactose”. Abaixo ficha técnica do produto:

NAN COMFOR 2 – Lata de 800g

Indústria fabricante: Nestlé Brasil Ltda.

Nome comercial: Nan Comfor 2

Características: fórmula infantil de rotina (6 a 12 meses). Contém prebióticos (4g/L), DHA/ARA e nucleotídeos. Densidade calórica: 67 kcal/100mL

Proteínas: 70% Proteínas do Soro do Leite
30% Caseína

Carboidrato: 83% Lactose
17% Maltodextrina

Gorduras: 97,8% Gordura Vegetal

1,1% Gordura Láctea

1,1% Óleo de Peixe

Prebióticos: 4g por litro
90% galacto oligossacarídeos
10% fruto-oligossacarídeo

Vitaminas, Oligoelementos e Minerais: nos teores necessários ao desenvolvimento do lactente

Osmolalidade da fórmula: 287 mOsm/kg de água na reconstituição a 14,1%

Osmolaridade da fórmula: 256 mOsm/litro de água na reconstituição a 14,1%

Não contém Glúten

Registro Anvisa: 400761951

ITEM 3 – Descritivo: Fórmula infantil de partida para lactentes, à base de proteína isolada de soja, enriquecida com ferro e adicionada de L-metionina. Isenta de sacarose, lactose e proteínas lácteas. Alimentação de lactentes a partir do nascimento, com intolerância à lactose ou com restrições ao uso do leite de vaca. Densidade calórica 66 Kcal/100 ml. Possui 10% de proteínas vegetais (proteína isolada de soja + metionina), 42% de carboidratos (100% maltodextrina), 48% de lipídios (100% de gordura vegetal – óleos de palma, girassol, canola e coco) e outros nutrientes como



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

L-carnitina, colina, inositol e taurina. Embalagem com 400g.

Temos interesse em cotar o Nan Soy da Nestlé, no entanto o descritivo solicita embalagem de 400g e a densidade calórica de 66 kcal/100 ml. Nosso produto possui apenas embalagens de 800g. As latas de 400g foram descontinuadas pelo fabricante. E nossa densidade calórica é de 67 kcal. Sugerimos a alteração do descritivo para lata de "400 a 800g e densidade calórica a partir de 66 kcal/100ml". Abaixo ficha técnica do produto:

NAN SOY – Lata de 800g

Indústria fabricante: Nestlé Ltda.

Nome comercial: Nan Soy

Características: Fórmula Infantil para Lactentes e de segmento para Lactentes à base de soja, DHA/ARA e Nucleotídeos. Densidade calórica: 67 kcal/100mL

Proteínas: 100% Proteína Isolada de Soja, enriquecida com L-Metionina

Carboidrato: 100% Maltodextrina

Gorduras: 100% Gordura Vegetal

Vitaminas, Oligoelementos e Minerais: nos teores necessários ao adequado desenvolvimento do lactente

Osmolalidade da fórmula: 169 mOsm/kg de água na reconstituição a 13,2%

Osmolaridade da fórmula: 152 mOsm/litro de água na reconstituição a 13,2%

Não contém leite ou produtos lácteos. Não contém Glúten

Registro Anvisa: 400761715

ITEM 4 – Descritivo: Fórmula infantil de seguimento para lactentes, à base de proteína isolada de soja, enriquecida com ferro e adicionada de L-metionina. Isenta de sacarose, lactose e proteínas lácteas. Indicada para a alimentação de lactentes acima de 06 (seis) meses de idade, com intolerância à lactose ou para dietas restritas ao leite de vaca. Densidade calórica 68 Kcal/100 ml. Possui 10% de proteínas vegetais (proteína isolada de soja + Lmetionina), 48% de carboidratos (100% maltodextrina) e 42% de lipídios (100% de gordura vegetal – óleos de palma, girassol, canola e coco). Embalagem com 800g.

Temos interesse em cotar o Nan Soy da Nestlé, no entanto o descritivo solicita densidade calórica de 68 kcal/100 ml. Nosso produto possui 67 kcal/100 ml. Sugerimos a alteração do descritivo para densidade calórica a partir de 67 kcal/100 ml.

ITEM 5 – Descritivo: Fórmula infantil com DHA e ARA – LCPufas (ácidos graxos poliinsaturados de cadeia longa), fundamentais para o desenvolvimento neuromotor e visual. Adicionada de Immunofortis® (combinação exclusiva de prebióticos 90% GOS e 10% LcFOS). Alimentação para recém-nascidos de baixo peso. Contém nucleotídeos e TCM (triglicérides de cadeia média). Densidade calórica 80 Kcal/100 ml. Possui 13% de proteínas lácteas (relação caseína/proteínas do soro 40:60), 38% de carboidratos (82% de lactose e 18% de maltodextrina), 49% de lipídios (93% de gordura vegetal – óleos de palma, coco, canola, girassol, primula e óleos estruturados e 7% de gordura animal – fosfolipídios de gema de ovo, óleo de peixe e gordura láctea), 90% GOS (0,72 g/100ml de galactooligossacarídeos), 10% LcFOS (0,08 g/100ml de frutooligossacarídeos) e outros nutrientes como L - carnitina, colina, inositol e taurina. Embalagem com 400g.

Temos interesse em cotar o Pre Nan de 400g da Nestlé, no entanto o



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

descritivo solicita que tenha relação caseína/soro do leite 40:60. Com 82% lactose, 18% maltodextrina e 93% de gordura vegetal. Sugerimos a alteração do descritivo para relação caseína/soro 40:60 a 70:30, lactose de 50 a 82%, e maltodextrina 18 a 50% e gordura vegetal 93 a 98% para ampliar a concorrência com produtos de qualidade. Abaixo ficha técnica do produto:

PRE NAN - Lata 400g

Indústria fabricante: Nestlé Ltda.

Nome comercial: Pre Nan

Características: Fórmula infantil para recém-nascidos pré-termo e/ou de alto risco, com TCM, DHA/ARA e nucleotídeos. Predominância do soro do leite. Densidade calórica: 80 kcal/100mL.

Proteínas: 70% Proteína do Soro do Leite
30% Caseína

Carboidrato: 50% Maltodextrina
50% Lactose

Gorduras: 68% Gordura de Origem Vegetal
30% Triglicerídeos de Cadeia Média (TCM)
2% Gordura Láctea (Advinda da proteína do Leite de Vaca)

Vitaminas, Oligoelementos e Minerais: nos teores necessários ao adequado desenvolvimento do lactente.

Osmolalidade da fórmula: 263 mOsm/kg de água na reconstituição a 16.1%

Osmolaridade da fórmula: 237 mOsm/litro de água na reconstituição a 16,1%

Não contém Glúten.

Registro Anvisa: 400761910

ITEM 6 – Descritivo: Fórmula anti-regurgitação formulada para condições de refluxo gastroesofágico. Contém goma jataí, agente espessante que proporciona maior viscosidade da fórmula, não alterando a distribuição calórica. Possui proteínas lácteas, carboidratos, lipídios, agente espessante e outros nutrientes como selênio, beta - caroteno, taurina e colina. Embalagem com 400g.

Temos interesse em cotar o Nan A.R. de 400g da Nestlé, no entanto o descritivo sugere que contenha goma jataí, e nosso produto contém amido pre-gelatinizado, que espessa apenas em contato com o trato gastrointestinal do lactente.

A regurgitação na infância é a passagem do conteúdo gástrico refluído para a faringe oral, sendo causada pela imaturidade do esfíncter esofágico (válvula que impede o retorno dos conteúdos estomacais ao esôfago) ilustrado na Figura 1. Durante o primeiro ano de vida, a ação do esfíncter se torna gradativamente mais forte e a probabilidade de regurgitação diminui 1. O refluxo funcional ou fisiológico pode atingir cerca de 55% da população infantil com idade inferior a 10 meses e 81% das crianças com menos de 18 meses de idade. Cerca de 10% desta população evolui para a Doença do Refluxo Gastroesofágico (DRGE) 2-4.

As medidas dietéticas propostas para diminuir os episódios de refluxo devem respeitar as necessidades nutricionais do lactente. Entre as medidas recomendadas, o espessamento da dieta é o de maior eficácia para o alívio da regurgitação. A viscosidade adequada possibilita um melhor escoamento da fórmula pelo bico da mamadeira 5-7.

1. Aggett PJ, Agostini C, Goulet O, Hernell O, Koletzko B, Lafeber HL, Michaelsen KF, Milla P, Rigo J, Weaver LT. Antireflux or antiregurgitation milk products for infants and young children: a



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

commentary by the ESPGHAN Committee on Nutrition. J Pediatr Gastroenterol Nutr 2002;34:496-8.

2. Rudolph CD, Mazur LJ, Liptak GS, Baker RD, Boyle JT, Coletti RB, Gerson WT, Werlin SL. Guidelines for evaluation and treatment of gastroesophageal reflux in infants and children: Recommendations of the North American Society for Pediatric Gastroenterology and Nutrition. J Pediatr Gastroenterol Nutr. 2001;32:S1-S31.

3. Marino A, Assing E, Carbone M, et al. The incidence of gastroesophageal reflux in preterm infants. J Perinatol. 1995;15:369.

4. Di Lorenzo C. Gastroesophageal reflux: not a time to "relax". J Pediatr. 2006;149:436-8.

5. Vandenplas Y et al. Current concepts and issues in the management of regurgitation of infants: A reappraisal. Acta Paediatr 1996; 85: 5331-4.

6. Vandenplas Y. Dietary treatment for regurgitation - recommendations from a worky party. Acta Paediatr 1998; 87:462-8.

7. Vandenplas Y et al. A critical appraisal of current management practices for infant regurgitation – recommendations of a working party. Eur J Pediatr 1997; 156(5):343-357.

8. Weffort VRS. Nutrição em Pediatria da neonatologia à adolescência. Barueri, SP: Manole, 2009.

9. Bossscher D, et al. Thickening infant formula with digestible and indigestible carbohydrate: availability of calcium, iron and zinc in vitro. J Pediatr Gastroenterol Nutr. 2000;30(4):373-378.

10. Bosscher D, Caillie-Bertrand MV, Deelstra H. Effect of thickening agents, based on soluble dietary fiber, on the availability of calcium, iron, and zinc from infant formulas. Nutrition. 2001;17:614-8.

11. Bosscher D, Micheline VCB, Van Cauwenbergh R et al. Availabilities of calcium, iron, and zinc from dairy infant formulas is affected by soluble dietary fibers and modified starch fractions. Basic Nutrition Investigation 2003;19:641-645.

Sugerimos a alteração do descritivo para "conter goma jataí ou amido pre-gelatinizado". Abaixo ficha técnica do produto:

NAN A.R. – Lata de 400g e 800g

Indústria fabricante: Nestlé Brasil Ltda.

Nome comercial: Nan A.R.

Características: Fórmula infantil espessada com amido pré-gelatinizado. Para lactentes de 0 a 12 meses. Com DHA e ARA. Reduz episódios de regurgitação. Densidade calórica. 67 kcal/ 100mL.

Proteínas: 70% Proteínas do Soro do Leite
30% Caseína

Carboidrato: 74% Lactose

26% Amido pré-gelatinizado (95% de batata e 5% de milho)

Lipídios: 96% Gordura Vegetal

3% Gordura Láctea

1% Óleo de peixe

Vitaminas, Oligoelementos e Minerais: nos teores necessários ao adequado desenvolvimento do lactente.

Osmolalidade da fórmula: 217 mOsm/kg de água na reconstituição a 13%

Osmolaridade da fórmula: 241 mOsm/litro de água na reconstituição a 13%

Não contém Glúten.



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

Registro Anvisa: 659650017

ITEM 7 – Descritivo: Alimentação de lactentes e crianças que apresentem alergia a proteína de leite de vaca e/ou de soja. Distribuição calórica 66 Kcal/100ml. Possui 9,5% proteína do soro do leite extensamente hidrolisada (85% peptídeos e 15% de aminoácidos), 42,6% de carboidratos (60% maltodextrina e 40% de lactose) e 47,2% de lipídios (99% de óleos vegetais (palma, canola, coco e girassol) e cerca de 1% de óleo de peixe e óleo de Mortierella Alpina). Possui adição de prebióticos (90% de GOS Galactooligossacarídeos e 10% de FOS Frutooligossacarídeos), ácidos graxos de cadeia longa – LCPufas e nucleotídeos. Embalagem com 800g. Temos interesse em cotar o Althéra de 450g da Nestlé, no entanto o descritivo solicita embalagem de 800g e a densidade calórica de 66 kcal/100 ml. Nosso produto possui apenas embalagens de 450g. Sugerimos a alteração do descritivo para lata de “400 a 800g e densidade calórica a partir de 66 kcal/100ml.”

ALTHÉRA – Lata de 450g

Indústria fabricante: Nestlé Brasil Ltda.

Nome comercial: Althéra

Características: fórmula infantil à base de proteínas do soro do leite extensamente hidrolisadas com lactose. Para Lactentes e crianças de até 12 meses com alergia às proteínas intactas do leite de vaca e soja, sem comprometimento do trato gastrointestinal e/ou sem restrição à lactose.

Proteínas: 100% Proteína do Soro do Leite Extensamente Hidrolisada

Carboidrato: 51% Maltodextrina –
49% Lactose

Gorduras: 44% Óleo de Palma

20% Óleo de Canola de baixo teor erúxico

19% Óleo de Coco

10% Óleo de Girassol

6% Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico

0,5% Óleo de *M. alpina* rico em ARA

0,5% Óleo de *C. cohnii* rico em DHA

Osmolalidade da fórmula: 281 mOsm/kg água

Osmolaridade da fórmula: 252 mOsm/ L de água

Não contém Glúten. Sem sabor.

Registro Anvisa: 400761895

ITEM 13 – Descritivo: Amido de milho modificado instantâneo para espessar preparações. Ideal para ser adicionado a preparações quentes ou frias, misturando-se bem a líquidos e purês Confere aos alimentos a consistência desejada: de xarope, semi-líquida ou semi-sólida. Embalagem a partir de 250g

Temos interesse em cotar o Resource ThickenUp Clear de 125g da Nestlé, no entanto o descritivo sugere que a embalagem seja de 250g e que contenha amido de milho, e nosso produto apresenta embalagem de 125g, que rende 104 porções, além de conter maltodextrina, goma xantana e gelificante cloreto de potássio, elementos que não alteram a cor, cheiro e sabor dos alimentos. Sugerimos a alteração do descritivo para “conter amido de milho ou maltodextrina, goma xantana e gelificante cloreto de potássio e embalagem a partir de 125g”.

RESOURCE THICKEN UP CLEAR (Resource TUC) - Lata 125g (rende 104 porções de 1,2g - 1 colher medida) e display 28,8g (24 sachês de



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

1,2g)

Indústria fabricante: Nestlé Brasil Ltda.

Nome comercial: Resource Thicken Up Clear

Características: Espessante e gelificante para alimentos. Não altera a cor, sabor e cheiro dos alimentos quentes ou frios.

DISTRIBUIÇÃO ENERGÉTICA:

100% carboidratos

FONTE DE MACRONUTRIENTES:

Maltodextrina, espessante goma xantana e gelificante cloreto de potássio. **A cada 100mL de sopas, caldos e preparações culinárias:** 1 colher de medida da consistência de néctar; 2 colheres de medida consistência de mel; 3 colheres de medida da consistência de pudim.

Não contém glúten. Contém traços de leite.

Segundo as razões da requerente, com as alterações dos descritivos acima como sugeridas, proporcionarão maior competitividade no processo com produtos de qualidade e preços acessíveis. Requer alteração.

É o relatório.

2.

DA TEMPESTIVIDADE

Impõe-se o reconhecimento da presente impugnação, a qual fora apresentada de forma tempestiva e via e-mail, na data de 15/08/2018, ou seja, prazo inferior de 02 (dois) dias úteis anteriores a sessão de credenciamento, recebimento dos envelopes da proposta, habilitação e julgamento, conforme subitens 9.1. e 10.1 do instrumento convocatório.

3.

DECISÃO

Merece acolhimento a insurgência.

Quanto ao direcionamento a marca específica observamos que equivocadamente houve erro técnico na elaboração dos descritivos e, desde já refutamos e afastamos a má fé na elaboração do Termo de Referência. Esta Administração sempre pauta suas ações relacionadas a procedimentos licitatórios com base no art. 3º da Lei nº 8.666/93:

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 sustentável 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.
[...]

Para tanto, tendo como fundamento basilar o interesse na isonomia (princípio da igualdade), moralidade, da probidade e legalidade, acolhemos o pleito.



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

No mérito da insurgência, afirmamos que a elaboração do Termo de Referência é competência do órgão requisitante da licitação. Efetivamente, para confeccionar um Termo de Referência deve se ter claro o objeto bem como procurar meios para especificá-lo de forma a evidenciar o que se quer realmente adquirir. Quando da confecção do Termo de Referência, o órgão (Secretaria Municipal de Saúde) optou por atender as necessidades dos pacientes que utilizam este tipo de material, buscando segurança e conforto, proporcionando maior qualidade aos mesmos. Dessa forma, buscou-se as especificações técnicas dos produtos a ser adquiridos que atendam as necessidades, uma vez que trata-se de materiais com suas características técnicas um tanto quanto peculiares, e consequentemente equivocou-se ao descrevê-los.

No requerimento de alteração do edital, a Requerente apontou itens que em seu entendimento está frustrando o caráter competitivo, sugerindo ainda, especificações que atendam especificamente a sua marca, bem como outras marcas concorrentes, apontando ainda legislações e artigos defendidos por estudiosos que as dosagens requeridas na alteração são suficientes para atender as necessidades dos pacientes que necessitam utilizar os itens constantes no objeto da licitação em apreço. Apresentou ainda, a ficha técnica de seus produtos, os quais atendem as exigências nutricionais defendidas e praticadas pelos órgãos, tais como a Anvisa.

A recorrente, em suas alegações finais, argumenta que as alterações requeridas ampliam a concorrência, dando condições para que, além de sua marca, outras marcas existentes no mercado possam competir em condições de igualdade.

Não obstante o zelo da requerente com a administração pública, ao erário e a qualidade da prestação do serviço público, diligenciamos junto a internet e via telefone para averiguar os apontamentos questionados e, após analisarmos, observou-se fundamento a propositura pleiteada. Percebe-se que as alterações ora requeridas, caso não modificadas, poderão causar impacto negativo para a solução dos serviços públicos que se pretende prestar afetando a qualidade do mesmo e podendo incorrer em custos elevados.

Considerando todo o disposto, acato as alegações da Requerente e defiro o pedido de impugnação do Pregão Presencial por existir razões plausíveis para alterar o edital.

4.

CONCLUSÃO

Diante do exposto, reconheço a impugnação interposta pela **IMPUGNANTE SAVIMED COMÉRCIO DE PRODUTOS MÉDICOS LTDA - ME e DAR-LHE PROVIMENTO** quanto ao mérito, promovendo a retificação do edital para seu processamento.



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

Diante as alterações necessárias no instrumento convocatório, devemos, por força do § 4º do Art. 21 da Lei 8.666/93 (aplicável subsidiariamente à modalidade pregão, por força do art. 9º, da Lei nº 10.520/2002), reabrir o prazo de abertura e julgamento inicialmente estabelecido, uma vez que as modificações afetarão a formulação das propostas. Mantém-se inalteradas as demais condições do instrumento convocatório da licitação modalidade PREGÃO, forma PRESENCIAL, nº 44/2018.

Notifique-se a empresa IMPUGNANTE desta decisão.

Três Barras do Paraná/PR, 20 de agosto de 2018.

MÁRCIO JOSÉ CARLOS
Pregoeiro