

**ILUSTRÍSSIMO (a) SENHOR (a) PREGOEIR(a) DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ, ESTADO DO CEARÁ.**

**LICITAÇÃO DIRECIONADA -  
LICITAÇÃO POR LOTE**



**AFRONTA AO PRINCÍPIO DA ISONOMIA!**

"Direcionar o edital de uma compra com as características de determinado conjunto de fornecedores não tem nenhuma convergência com o trabalho de especificar corretamente o objeto pretendido para um determinado processo de licitação." - conforme entendimento do TCU no Acórdão 641/2004 – Plenário."

**PREGÃO ELETRÔNICO 0009/2020  
Processo Administrativo 0009/2020**

**NUTTRE COMÉRCIO DE ALIMENTOS E MEDICAMENTOS LTDA-ME**, pessoa jurídica de direito privado, sociedade por cotas de responsabilidade limitada, CNPJ 23.025.775-0001/17, sediada na Rua Antonio Augusto, 2459 – Joaquim Távora – Fortaleza – CE, neste ato representado por seu Representante Legal **HEDEL FARID CINTRA FAYAD** – Gerente Comercial e um dos sócios, brasileiro, casado, residente e domiciliado na cidade de Fortaleza - CE, com endereço eletrônico [contatoce@nuttre.com.br](mailto:contatoce@nuttre.com.br), [comercialce@nuttre.com.br](mailto:comercialce@nuttre.com.br), conforme Contrato Social em anexo, vem perante Vossa Senhoria, respeitosamente, oferecer a presente

**IMPUGNAÇÃO AO EDITAL**

de Licitação do Pregão Eletrônico 0009/2020 – da Secretaria de Saúde Municipal, ante os fatos e fundamentos jurídicos a seguir expostos.

**1. DA TEMPESTIVIDADE**

Nos termos do disposto no item 21.1 do Edital e art. 24 do Decreto 10.024/2019, toda e qualquer licitante pode impugnar o presente instrumento convocatório em até 03 (tres) dias úteis antes da data fixada para abertura do certame.

NUTTRE COMÉRCIO DE ALIMENTOS E MEDICAMENTOS LTDA-ME  
CNPJ: 23.025.775-0001/17 – Ins. Estadual: 06.475.371-9 / Rua Antonio Augusto, 2459 – Joaquim Távora – Fortaleza – CE  
Contatos: [contatoce@nuttre.com.br](mailto:contatoce@nuttre.com.br) [comercialce@nuttre.com.br](mailto:comercialce@nuttre.com.br) / Tel.: (85) 3034-7906 – 9-9999-1154

*[Handwritten signature]*

Portanto, uma vez que a impugnação foi protocolada através do endereço eletrônico [licitaquixere@hotmail.com](mailto:licitaquixere@hotmail.com) em 08/05/2020, e, sendo a licitação agendada para dia 18/05/2020, mostra-se a tempestividade desta petição, motivo pelo qual requer o seu conhecimento e julgamento.

## 2. FUNDAMENTOS DA IMPUGNAÇÃO

Os princípios que regem as licitações públicas vêm insculpidos no art. 37 da Constituição Federal de 1988, bem como no art. 3º da Lei nº. 8.666/93, com destaque à supremacia do interesse público na **BUSCA DA PROPOSTA MAIS VANTAJOSA**.

Dessa forma, inegável que a licitação corresponde, ao procedimento administrativo destinado à seleção da proposta mais vantajosa para a contratação desejada pela Administração Pública, e necessária ao atendimento do interesse público, **assegurando igualdade de competição a todos os interessados**, na forma estabelecida no art. 3º da Lei nº 8.666/93.

No caso em análise, para que tal objetivo seja alcançado, imperioso superar algumas restrições e ilegalidades que maculam o certame, como por exemplo o DIRECIONAMENTO A PRODUTOS ESPECÍFICOS DE UMA ÚNICA MARCA, e a publicação de edital para concorrência EM LOTE, conforme passa a demonstrar.

## 3. DA EXPOSIÇÃO FÁTICA

O processo licitatório em referência tem por objeto **“Aquisição de produtos para auxílio de alimentação (dietas enterais e fórmulas infantis) a ser destinados a pacientes com sequelas de acidentes de trânsito e crianças com necessidades especiais junto a secretaria de saúde do Município de Quixeré.”**

**Ocorre que**, ao tomar posse do edital, a impugnante percebeu que pelo menos 8 (oito) dos itens licitados **estão direcionados à compra de produtos específicos de uma única marca**.

Não obstante a ilegalidade acima apontada, agrava-se a situação pelo fato da licitação ser processada em LOTE, **o que a acaba por inviabilizar por completo a**



*[Handwritten signature]*

**competitividade do certame**, o que configura flagrante ilegalidade, e afronta aos Princípios norteadores da Administração pública, sobretudo o da Isonomia, uma vez que coloca os pretensos licitantes em condição de desigualdade, privilegiando determinado particular.

**Os itens 10, 13, 15, 16, 18, 20, 21, 22 estão indo contra a própria essência da licitação que é a competição**, uma vez que é justamente na disputa que permite que a Administração Pública adquira bens e serviços de melhor qualidade a preços mais baixos. Para isso, as regras da licitação determinadas no Edital devem permitir a participação do maior número possível de participantes, **impondo somente as condições necessárias para que as propostas se adequem às necessidades da Administração Pública**.

A Impugnante pretende com a presente Impugnação que esta Administração Pública reformule os itens informados acima, uma vez que direcionados, além da necessidade de que a licitação em comento **seja processada por item**, permitindo assim que possa ocorrer a competitividade no certame.

Neste compasso, a presente impugnação apresenta questões pontuais que viciam o ato convocatório, por restringirem a competitividade, condição esta essencial para a validade de qualquer procedimento licitatório, conforme disciplina a lei 8.666/93.

#### 4. DO DIREITO

O princípio da competitividade é princípio atinente somente à licitação, e está diretamente ligado ao princípio da isonomia. Ora, manter as condições para que haja uma competição isenta de dirigismos, preferências escusas ou interesses dissociados da coisa pública é, em primeira instância, cuidar para que essas condições de participação do certame sejam equânimes para todos os interessados. Simplesmente, podemos afirmar que não há competição sem isonomia e não há isonomia sem competição.

O artigo §1º do art. 3º da Lei nº 8.666/93, preconiza que:

§ 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



*[Handwritten signature]*

naturalidade, da sede ou domicílio dos licitantes ou de qualquer outra circunstância impertinente ou irrelevante para o específico objeto do contrato;(grifo nosso)

Como podemos notar do inc. I do § 1º do art. 3º da Lei nº 8.666/93 acima transcrito, a norma é bastante abrangente em seu dispositivo, usando nada mais que **sete verbos**, no infinitivo e conjugados - admitir, prever, incluir, tolerar, comprometer, restringir e frustrar -, **para coibir quaisquer atividades que tenham por meta direta ou indireta afetar o caráter competitivo do certame licitatório.**

O §1º abriga **proibição expressa** ao Administrador de **prever OU tolerar**, nos editais, **cláusulas ou condições que de qualquer forma comprometam o caráter competitivo do certame.**

Toshio Mukai<sup>1</sup> extrai dessa disposição o princípio da competitividade, vejamos:

"Tão essencial na matéria que, se num procedimento licitatório, por obra de conluio, faltar a competição (ou oposição) entre os concorrentes, falecerá a própria licitação, inexistirá o instituto mesmo".

Mister faz-se ponderar que a disputa se apresenta como fundamental ao procedimento licitatório, sendo que a ausência de competitividade acarreta a revogação do





Licitações e Contratos Administrativos prevê a possibilidade de revogação do procedimento licitatório, em caso de interesse público, "decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta". Por sua vez, o art. 18, caput, do Decreto 3.555/2000, o qual regulamenta a modalidade de licitação denominada pregão, dispõe que "a autoridade competente para determinar a contratação poderá revogar a licitação em face de razões de interesse público, derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado". 7. No caso em exame, o Governador do Estado do Paraná revogou o pregão eletrônico, de forma fundamentada e com supedâneo nos referidos dispositivos legais e em parecer da Assessoria Jurídica da Casa Civil, **entendendo pela ausência de competitividade no certame, na medida em que houve a participação efetiva de apenas uma empresa, o que impossibilitou a Administração Pública de analisar a melhor oferta e dar cumprimento ao princípio da proposta mais vantajosa. 8. A participação de um único licitante no procedimento licitatório configura falta de competitividade, o que autoriza a revogação do certame. Isso, porque uma das finalidades da licitação é a obtenção da melhor proposta, com mais vantagens e prestações menos onerosas para a Administração, em uma relação de custo-benefício, de modo que deve ser garantida, para tanto, a participação do maior número de competidores possíveis.** 9. "Falta de competitividade que se vislumbra pela só participação de duas empresas, com ofertas em valor bem aproximado ao limite máximo estabelecido" (RMS 23.402/PR, 2ª Turma, Rel. Min. Eliana Calmon, DJe de 2.4.2008). [...] 11. Recurso ordinário desprovido. (**Superior Tribunal de Justiça – Primeira Turma/ RMS 23.360/PR/ Relatora: Ministra Denise Arruda/ Julgado em 17.12.2008**).

Neste sentido citamos a deliberação do Tribunal de Contas da União, a saber:

Observe rigorosamente as disposições contidas no art. 37, caput, da Constituição Federal de 1988 c/c o art. 3º da Lei 8.666/1993, obedecendo aos princípios constitucionais da publicidade, da igualdade, da isonomia e da impessoalidade, de modo a impedir restrições à competitividade. (*grifo nosso*)

Inclusive a restrição de competição configura-se como crime previsto no artigo 90 da Lei 8.666/93:

*Handwritten signature or initials in the bottom right corner.*



Art. 90. Frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo do procedimento licitatório, com o intuito de obter, para si ou para outrem, vantagem decorrente da adjudicação do objeto da licitação:

Pena - detenção, de 2 (dois) a 4 (quatro) anos, e multa.

A esse respeito o STJ se posicionou no seguinte sentido:

"basta à caracterização do delito tipificado no artigo 90 da Lei 8.666/93 que o agente frustrar ou fraude o caráter competitivo da licitação, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, com o intuito de obter vantagem decorrente da adjudicação do objeto do certame, vantagem essa que pode ser para si ou para outrem" (STJ, 5ª Turma, AgRg no Ag 983730/RS, Rel. Min. Napoleão Nunes Maia Filho, DJe 04/05/2009).

O direcionamento, além de expressamente ferir o princípio da competitividade, inerente a toda licitação pública, também agride frontalmente o princípio da legalidade. Ademais, o art. 7º, § 5º da lei 8.666/93 faz vedação expressa à realização de licitações cujo objeto seja **sem similitudes ou de marcas**, características **e/ou especificações exclusivas**, *in verbis*:

"§ 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."

O estabelecimento de especificações técnicas idênticas às ofertadas por determinado fabricante, da que resultou a exclusão de todas as outras marcas, sem justificativa consistente, **configura também afronta ao disposto no art. 15, § 7º, I da Lei nº 8.666/93.**<sup>2</sup>

Nesse mesmo diapasão, encontramos o entendimento do Ilustríssimo doutrinador Marçal Justen Filho<sup>3</sup>, vejamos:

<sup>2</sup> Art. 15. As compras, sempre que possível, deverão:

§ 7º Nas compras deverão ser observadas, ainda:

I - a especificação completa do bem a ser adquirido sem indicação de marca.

<sup>3</sup> Comentários à Lei de Licitações e Contratos Administrativos", Dialética, 7ª edição, p.337

*KFA 2005*



"(...) não é possível a Administração invocar algum tipo de presunção de legitimidade de atos administrativos para transferir ao particular o ônus de prova extremamente complexa. **Assim o é porque foi a Constituição que determinou a admissibilidade apenas das exigências as mais mínimas possíveis.** Portanto, quando a Administração produzir exigências maiores, recairá sobre ela o dever de evidenciar a conformidade de sua conduta em face da Constituição. Mas há outro motivo para isso. É que, se a Administração impôs exigência rigorosa, fê-lo com base em alguma avaliação interna. Em última análise, a discricionariedade na fixação das exigências de qualificação técnicooperacional não significa que a Administração possa escolher as que bem entender. A escolha tem de ser resultado de um processo lógico, fundado em razões técnico-científicas. Portanto, o questionamento do particular conduz, em primeiro lugar, à Administração revelar publicamente os motivos de sua decisão. Depois, conduz à aplicação da teoria dos motivos determinantes. Ou seja, se a Administração tiver avaliado mal a realidade, reputando como indispensável uma experiência que tecnicamente se revela dispensável, seu ato não pode prevalecer."

Mantendo sempre na mesma linha decisória, temos mais um julgado do Tribunal de Contas da União<sup>4</sup> que se posicionou da seguinte forma:

"Direcionar o edital de uma compra com as características de determinado conjunto de fornecedores não tem nenhuma convergência com o trabalho de especificar corretamente o objeto pretendido para um determinado processo de licitação."

Dessa forma, é de clareza solar o vício contido no edital em comento, que macula diretamente o princípio da competitividade e todos os outros correlatos, sendo necessária à sua retificação.

##### 5. DA LICITAÇÃO POR LOTE – FLAGRANTE QUEBRA DE ISONOMIA.

Com todo respeito de Vossas Senhorias, mas a JUNÇÃO DE ITENS AUTÔNOMOS E DISTINTOS EM UM MESMO LOTE OFENDE A COMPETITIVIDADE e a BUSCA PELA MELHOR PROPOSTA.

<sup>4</sup> TCU no Acórdão 641/2004 – Plenário.

*Handwritten signature or initials in the bottom right corner.*

De fato, considerar um Lote composto por itens autônomos, sem o seu desmembramento, acaba por **RESTRINGIR A COMPETITIVIDADE** entre os participantes, em clara infringência ao art. 3º, caput e § 1º, da Lei nº 8.666/93, C.c. art. 5º, caput e parágrafo único, do Decreto nº 5.450/05, que transcrevemos a seguir:



"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.

**§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**, inclusive nos casos de sociedades cooperativas, 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 95º a 12 deste artigo e no art. 1º da Lei nº 8.248, de 23 de outubro de 1991;

Art. 5º. A licitação na modalidade de pregão é condicionada aos princípios básicos da legalidade, impessoalidade, moralidade, igualdade, publicidade, eficiência, probidade administrativa, vinculação ao instrumento convocatório e do julgamento objetivo, bem como aos princípios correlatos da razoabilidade, competitividade e proporcionalidade. Parágrafo único. **As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados**, desde que não comprometam o interesse da administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação." (grifas e destaques nossos).

O julgamento por menor preço que contém LOTES formados por itens autônomos **IMPOSSIBILITA** um maior número de empresas a participarem, pois muitas, como o caso da Impugnante não possui TODOS OS ITENS do lote, em que pese possua boa parte deles.

E mais, na medida em que os indigitados LOTES do Edital integra vários itens autônomos entre si, não resta dúvida **que o ato de convocação consigna cláusula manifestamente comprometedor e restritiva do caráter competitivo que deve**

*[Handwritten signature]*



**presidir toda e qualquer licitação**, corolário do princípio da igualdade consubstanciado no art. 37<sup>5</sup>, XXI, da Constituição da República.

Ora, ao manter-se um objeto com itens de fabricação autônoma, a **Administração está SIM comprometendo o caráter competitivo da licitação e a igualdade de condições entre os participantes.**

Neste sentido, importante a lição de Hely Lopes Meirelles, em sua conhecida obra "Licitação e Contrato Administrativo, 12ª Ed, Pgs. 28, 29, que assim assevera:



"Igualdade entre os licitantes é o princípio primordial da licitação - previsto na própria Constituição da República (art. 37, XXI) -, pois não pode haver procedimento seletivo com discriminação entre participantes, **OU COM CLÁUSULAS DO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO QUE AFASTEM EVENTUAIS PROPONENTES, QUALIFICADOS** ou os desnivelem no julgamento (Art. 3º § 1º). (grifo nosso)

Manter o Edital da maneira como está ofenderia até mesmo ao princípio da legalidade, que garante o direito de participação de **QUALQUER INTERESSADO**, sem que haja qualquer restrição, nos estritos termos da Lei. *Ad argumentandum*, estabelece o art. o art. 23, § 1º, da Lei nº 8.666/93, que estabelece:

"Art. 23.

(...)

§1º As obras, serviços e compras efetuadas pela Administração serão divididas em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se a licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade, sem perda da economia de escala."(grifo nosso)

Em arrimo ao quanto entabulado até aqui, vale mencionar que o Tribunal de Contas da União possui decisão no sentido de que em sendo o objeto da contratação de natureza divisível, **deverá se produzir a licitação por itens** (Decisão nº 393/1994, Plenário), solidificando aquilo que estamos discutindo no caso em comento.

<sup>5</sup> "Art. 37 (...), 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 as exigências de qualificação técnica e econômica indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações;"(grifo nosso)

*[Handwritten signature]*



Ressalte-se, outrossim, que o Tribunal retro mencionado editou a Súmula 247, que assim estabelece:

**SÚMULA 247 – É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.**" (grifo nosso)

Dessa forma, é de clareza solar o vício contido no edital em comento, que macula diretamente o princípio da competitividade e todos os outros correlatos, sendo necessária a sua retificação.

#### 6. DOS REQUERIMENTOS

Sendo assim, estando o Edital em desacordo com os princípios basilares de um processo licitatório, requer a ora Impugnante, respeitosamente, a Vossas Senhorias, que seja recebida e devidamente processada a presente **IMPUGNAÇÃO DO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO 0009/2020**, para que o mesmo seja refeito, a fim de se **GARANTIR O CARÁTER COMPETITIVO DO CERTAME**, retificando os **itens 10, 13, 15, 16, 18, 20, 21, 22**, uma vez que encontram-se direcionados a compra de produtos específicos, conforme a **Defesa Técnica apresentada no ANEXO I**, parte integrante da presente peça impugnatória.

Ademais disso, requer ainda que a licitação em comento seja processada por ITEM e não por LOTE, uma vez que possuem produtos autônomos que não possuem correlação e nem acessoriedade entre si.

Tendo em vista que a sessão pública eletrônica está designada para 18/05/2020, requer, ainda, seja conferido **efeito suspensivo** a esta impugnação, adiando-se a referida sessão para data posterior à solução dos problemas ora apontados. Caso contrário, há o iminente risco de todo o ritual do artigo 4.º da lei 10520/2002 ser considerado inválido.

*Handwritten signature or initials in the bottom right corner.*

Por fim, registramos que caso este pregão não seja suspenso para análise das questões aqui apontadas, não hesitaremos em acionar os órgãos de controle para que possam fiscalizar a conduta delituosa aqui apontada.

Termos em que, pede deferimento.

Fortaleza, 08 de maio de 2020.



  
**NUTTRE COMÉRCIO DE ALIMENTOS E  
 MEDICAMENTOS LTDA-ME  
 HEDEL FARID CINTRA FAYAD**

**GABRIELLA MAIA MORAES SALES  
 OAB/BA 47066**

23.025.775/0001-17  
 NUTTRE COMÉRCIO DE ALIMENTOS E  
 MEDICAMENTOS LTDA-ME  
 RUA ANTONIO AUGUSTO, 2459  
 JOAQUIM TÁVORA CEP: 60.110-833  
 FORTALEZA - CEARÁ

## ANEXO I – DEFESA TÉCNICA



### ITEM 10

O guideline EPUAP (European Pressure Ulcer Advisory Panel), em sua última atualização para o tratamento de indivíduos com úlcera por pressão, reforça a necessidade de ingestão energética adequada, com recomendação de 30 a 35 kcal/kg de peso corporal, a adultos em risco de desnutrição (Força de evidência B e Força de recomendação positiva forte). Com isso, recomenda-se oferecer alimentos enriquecidos e/ou suplementos nutricionais orais de **elevado teor calórico e proteico** nos intervalos das refeições, caso as exigências nutricionais não sejam satisfeitas através da ingestão alimentar (Força da Evidência B; Força da Recomendação positiva forte) (NPUAP/EPUAP/PPPIA, 2014).

Ainda sobre a relevância do aporte energético, o DITEN (2011) endossa que **o fornecimento adequado de calorias é importante para que o organismo não utilize proteínas no processo de cicatrização** (Nível de evidência B), também recomendando oferta de 30 a 35kcal/kg/dia. O suplemento **Fresubin Protein Energy Drink é o mais hipercalórico da categoria**, com densidade calórica (DC) de 1.5 e, portanto, fornecendo 300kcal por unidade (200ml). Com isso, seu elevado teor calórico é ideal para auxiliar alcance das necessidades energéticas em indivíduos com úlcera por pressão em risco nutricional. Os concorrentes Cubitan e Impact contêm DC muito menores, 1.25 e 1.09, respectivamente, podendo não ser suficientes para garantir oferta energética adequada a indivíduos com **necessidades maiores**.

Sobre a oferta proteica, o nutriente com maior evidência científica em estudos no tratamento e prevenção de úlcera por pressão, as novas recomendações reforçam o fornecimento proteico adequado a um equilíbrio positivo de nitrogênio em adultos com úlceras por pressão (Força da Evidência = B). Recomenda-se fornecer diariamente entre 1,25 e 1,5 gramas de proteínas por quilo de peso corporal a adultos com úlceras por pressão avaliados como estando em risco de desnutrição (Força da Evidência B; Força da Recomendação positiva fraca). Para além da dieta habitual, o novo Guideline orienta oferecer **suplementos nutricionais de elevado teor calórico e proteico** a adultos em risco nutricional e em risco de desenvolver úlceras por pressão, caso as exigências

*[Handwritten signature]*



nutricionais não sejam satisfeitas através da ingestão alimentar (Força da Evidência = A). O mesmo é recomendado pelo DITEN (2011).

O **Fresubin Protein Energy Drink** garante uma elevada oferta proteica, pois contém 20g de proteínas na unidade (200ml), compreendendo 27% da sua composição. O Cubitan possui a mesma quantidade (20g) na unidade (200ml), tendo um percentual proteico maior (30%) devido a sua menor oferta calórica (DC = 1.25). Conforme mencionado anteriormente, suplementos com elevado teor calórico e proteico são recomendados para garantir a demanda nutricional.

Ainda nas novas recomendações, a oferta de suplementos de elevado teor proteico, arginina e micronutrientes fica destinada a adultos com úlceras por pressão de Grau III ou IV ou com várias úlceras por pressão, quando as exigências nutricionais não puderem ser satisfeitas com recurso a suplementos tradicionais de elevado teor calórico e proteico (Força da Evidência = B; Força da Recomendação positiva fraca). Esta nova recomendação demonstra que nem sempre a oferta de imunomoduladores parece necessária, e reforça a indicação primária de suplementos hipercalóricos e hiperproteicos. Observa-se ainda que o guideline não define as quantidades que devam ser ofertados os nutrientes imunomoduladores. O **Fresubin Protein Energy Drink** possui em sua composição o zinco, selênio, arginina, vitaminas A e C, e todos os demais micronutrientes, atingindo a IDR das vitaminas e minerais com oferta de duas unidades (400ml).

Diante do exposto, nota-se que a utilização de **Fresubin® Protein Energy Drink** é segura e efetiva para a prevenção e/ou cicatrização de úlceras de pressão, pois sua composição nutricional encontra-se alinhada com as necessidades nutricionais preconizadas pelos guidelines para os indivíduos que necessitam de cicatrização de feridas.

Ressalta-se ainda que a garantia da adesão a terapia nutricional oral é peça fundamental no sucesso do tratamento. Os suplementos da Fresenius são os mais bem aceitos no mercado, em todas as categorias. O **Fresubin Protein Energy Drink**, além da excelente palatabilidade, possui ampla variedade de sabores (6 sabores – baunilha, chocolate, frutas vermelhas, avelã, abacaxi e cappuccino), o que evita a fadiga no uso do mesmo. Sabe-se que o tratamento da úlcera por pressão é muitas vezes demorado, assim

*Handwritten signature or initials in the bottom right corner.*

como o tempo de uso dos suplementos orais, e a disponibilidade de ampla variedade de sabores e melhor palatabilidade são aliados a adesão ao tratamento por longo prazo.



## REFERÊNCIAS:

National Pressure Ulcer Advisory Panel, European Pressure Ulcer Advisory Panel and Pan Pacific Pressure Injury Alliance. Prevention and Treatment of Pressure Ulcers: Quick Reference Guide. Emily Haesler (Ed.). Cambridge Media: Osborne Park, Australia; 2014. Associação de Medicina Intensiva Brasileira; Sociedade Brasileira de Infectologia; Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral. Diretrizes Brasileiras em Terapia Nutricional. Terapia Nutricional para Portadores de Úlceras por Pressão. Julho, 2011.

## ITEM 13

O descritivo encontra-se direcionado produto da Danone, Nutrison Advanced Dison pela fonte proteica e proporção de fibras. Nossa Dieta Diben também é uma formulação específica para controle glicêmico, normocalórica (densidade calórica 1.0).

A Diben contém proteínas de alto valor biológico (92% caseinato e 8% proteína do soro do leite), e também um perfil de carboidratos com baixo índice glicêmico a base de maltodextrina (41%), amido de tapioca (34%) e frutose (24%).

Possui também um excelente perfil lipídico com óleos vegetais e adição de óleo de peixe (3% do total de lipídeos), perfazendo uma relação w6:w3 de 3:1 e, portanto um perfil anti-inflamatório.

Contém também um mix de fibras (fibra de tapioca e celulose microcristalina) (15g/l), rica em fibras solúveis que são indicadas para auxiliar no controle glicêmico, com uma proporção de solúvel e insolúvel de 74:26. É uma dieta osmolaridade de 345 mOsm/l, fator importante para tolerância gastrointestinal. Acompanha fracionador de dieta para viabilizar o uso da dieta em sistema aberto.

## ITEM 15

O edital solicita a dieta Nutri Fiber 1.5 da Nutrimed, trata-se de uma dieta enteral polimérica, hipercalórica, normoproteica com adição de fibras. E especifica a fonte protéica. A nossa dieta Fresubin Energy Fibre é uma alimento para nutrição enteral, nutricionalmente completo, hipercalórico (densidade calórica de 1.5), normoproteico, com proteína de alto valor biológico, 51% de caseinato, também atendendo exigências do descritivo e com adição de 15g de fibras solúveis e insolúveis por litro.

Possui 35% de lipídios (73% de óleo de canola, 24% de óleo de girassol de alto teor oleico e 3% de óleo de peixe), com a relação W6:W3 de 2,3:1 e, portanto um perfil anti-inflamatório. Com nutrientes especiais DHA e EPA. Acondicionada em EasyBag de 1 litro. Acompanha fracionador de dietas para viabilizar o uso no sistema aberto.



### ITEM 16

O descritivo solicita produto específico para pacientes com Câncer. O produto que representamos, **Fresubin Lipid Drink** é também específico para pacientes oncológicos. Atendendo todo o descritivo como pode ser observado na tabela abaixo, porém não possui o volume solicitado no descritivo, uma vez que cada indústria escolhe o volume para atender as recomendações vigentes e melhor adesão ao uso.

Segue tabela comparativa em relação aos itens solicitados no descritivo:

Parâmetros	Forticare – 100ml	Fresubin Lipid Drink – 100ml
Densidade calórica	1,6Kcal/ml	1,5Kcal/ml
Calorias (Kcal)	160 Kcal	150 Kcal
Proteínas (g/%)	8,8g (22,5%)	10g (27%)
Fonte de proteínas	Caseína (68%) Lactoalbumina (32%)	Caseinato (80%) Proteína do soro do leite (20%)
Fibras (g)	2,08g (81% Solúvel/ 19% Insolúvel)	1,5g (98% Solúvel /2% Insolúvel)
Fonte de fibras	Oligofrutose Inulina Celulose Amido resistente	Inulina (83,3%) Fibra de trigo (16,7%)

*Handwritten signature or initials.*

A recomendação atual diária de ácido eicosapentaenoico (EPA) por dia para pacientes oncológicos – em quadro de caquexia – é de aproximadamente 2g por dia (FEARON *et al*, 2006; WIGMORE *et al*, 1996). O FRESUBIN LIPID DRINK, possui 1g de EPA por unidade, sendo possível alcançar a recomendação diária com a oferta de 2 unidades (total de 400ml). Diferente do produto sugerido no descritivo, para alcançar a oferta diária se faz necessária 3 unidades (total de 375ml) para alcance da recomendação.

Pacientes oncológicos apresentam capacidade reduzida de alimentarem-se ao longo do dia, esse sintoma atribui-se a digestão e esvaziamento gástrico vagarosos, em decorrência da afecção, por apresentarem minimização da produção de secreções digestivas, atrofia da mucosa gastrointestinal e atrofia gástrica muscular. Pensando nesta condição sugere-se que a terapia nutricional seja orientada com a introdução de pequenas quantidades ofertadas frequentemente e com a possibilidade de maiores volumes no período da manhã (Silva, 2006).

Os suplementos nutricionais orais da linha FRESINIUS após a abertura do seu lacre interno, é possível e seguro, utilizá-lo com validade modificada para 6 horas (após aberto), caso permaneça em temperatura ambiente, ou por 24 horas caso seja mantido sob refrigeração. Sendo assim, é possível fracionar de formas variadas a ingestão diária desse paciente, lembrando que para atingir a 100% da IDR de micronutrientes e a recomendação de EPA diária, basta utilizar apenas 2 unidades/dia, totalizando 400ml do produto referido.

Dessa forma, não seria RAZOÁVEL a preferência de um produto em detrimento de outro, que como comprovado, possui inúmeros benefícios inclusive no que diz respeito à ECONOMICIDADE desta administração. Sendo, portanto, injustificada o dirigismo e a preferência exposta no edital.

## REFERÊNCIAS

CARMO M. C. N. S. & CORREIA M. I. T. D. A importância dos ácidos graxos ômega-3 no câncer. *Rev. Brasileira de Cancerologia*, 2009; 55(3): 279-287.

FEARON K. C. H.; BARBER M. D.; MOSES A. G. W.; AHMEDZAI S. H.; TAYLLOR G. S.; TISDALE M. J. *et al* Estudo duplo-cego, placebo, controlado, randomizado sobre o uso do

NUTTRE COMÉRCIO DE ALIMENTOS E MEDICAMENTOS LTDA-ME  
 CNPJ: 23.025.775-0001/17 – Ins. Estadual: 06.475.371-9 / Rua Antonio Augusto, 2459 – Joaquim Távora – Fortaleza – CE  
 Contatos: contatoce@nuttre.com.br comercialce@nuttre.com.br / Tel.: (85) 3034-7906 – 9-9999-1154



*[Handwritten signature]*



ácido eicosapentaenoico em pacientes com câncer e caquexia. *Jornal de clínica e oncologia*. 2006; 24:3401-7.

SILVA M. P. N. Síndrome da anorexia-caquexia em portadores de câncer. *Rev. Brasileira de Cancerologia* 2006; 52(1): 59-77.

WIGMORE S. J.; ROSS J. A.; FALCONER J. S. PLESTER C. E.; TISDALE M. J.; CARTER D. C.; FEARON K. C. H. O efeito de ácidos graxos poli-insaturados e a progressão na caquexia em pacientes com câncer de pâncreas. *Rev. Nutrição*. 1996.

### ITEM 18



O descritivo inicia abrindo ampla concorrência porém delimita a porcentagem dos micronutrientes e densidade calórica, assim como a fonte protéica. Direcionando o item para dieta Nutri Enteral.

Nossa dieta Fresubin Original com densidade calórica de 1.0 kcal/ml, sendo também considerada uma dieta normocalórica como solicitada no descritivo, possui distribuição de macronutrientes bem próximo ao solicitado: 15% de proteínas, 55% de carboidratos e 30% de lipídeos.

No item é solicitado uma dieta hiperprotéica de 17% do VCT. Porém de acordo com a RDC Nº 21, DE 13 DE MAIO DE 2015 da Anvisa, está porcentagem é classificada como dieta normocalórica, onde a quantidade de proteínas é maior ou igual a 10% e menor que 20% do valor energético total. Sendo assim a nossa dieta Fresubin Original atende o solicitado. E apresenta uma das composições de fonte protéica de 50% caseinato e 50% proteína isolada de soja, combinação com alto valor biológico e digestibilidade.

As dietas da fresenius são 100% sistema fechado, o que não impede de ser utilizado como sistema aberto, basta que se use o fracionar ou abra a bolsa para utiliza-la como sistema aberto.

*[Handwritten signature]*

QUIXERÊ

Dietas em sistema fechado entregam uma maior segurança em relação a contaminação dessa fórmula. Nossas bolsas possuem uma tecnologia de membrana auto-cicatrizante que se utilizado com o fracionador, pode ser envasado para sistema aberto sem que a dieta fique totalmente exposta ao meio, diminuindo assim riscos de contaminação.

## ITEM 20



O descritivo encontra-se direcionada ao produto da Nutrimed, Nutri Fiber 1.2, tanto pela descrição da fonte protéica, como distribuição de macronutrientes.

Nossa dieta Fresubin Original Fibre é também DC 1.0, possui distribuição de macronutrientes bem próximo ao solicitado: 15% de proteínas, 55% de carboidratos e 30% de lipídeos, o que a mantém dentro da classificação de dieta padrão normocalórica, normoproteica, normolipídica e normoglicídica. Porém o item possui controvérsia por solicitar dieta hiperprotéica com 17% do VCT. De acordo com a RDC Nº 21, DE 13 DE MAIO DE 2015 da Anvisa, esta porcentagem é classificada como dieta normocalórica, onde a quantidade de proteínas é maior ou igual a 10% e menor que 20% do valor energético total. Sendo assim Fresubin Original Fibre está próximo do percentual solicitado e atende por ser normoprotéica.

A Fresubin Original Fibre contém proteínas de alto valor biológico (51% caseinato e 49% proteína isolada de soja), possuindo maior percentual de origem animal

Possui também um excelente perfil lipídico com óleos vegetais e adição de óleo de peixe (3% do total de lipídeos), perfazendo uma relação w6:w3 de 2,3:1 e, portanto, um perfil anti-inflamatório.

Contém também mix de fibras (15g/l), com proporção de fibras solúveis e insolúveis interessantes ao auxílio a necessidade de regularização do trânsito intestinal (61:39). O Fresubin Original Fibre é uma dieta isosmolar, com osmolaridade de apenas 285mOsm/l, fator importante para garantia de tolerância gastrointestinal.

Acondicionada em EasyBag de 1 litro. Acompanha fracionador de dietas para viabilizar o uso no sistema aberto.

NUTTRE COMÉRCIO DE ALIMENTOS E MEDICAMENTOS LTDA-ME  
 CNPJ: 23.025.775-0001/17 – Ins. Estadual: 06.475.371-9 / Rua Antonio Augusto, 2459 – Joaquim Távora – Fortaleza – CE  
 Contatos: contatoce@nuttre.com.br comercialce@nuttre.com.br / Tel.: (85) 3034-7906 – 9-9999-1154

**ITEM 21**

O descritivo do presente edital solicita uma dieta normocalórica (DC 1,2kcal/ml) e hiperproteica (16%), e normolipídica (28%) porém ao especificar as porcentagens dos macronutrientes direciona para apenas um produto o Nutri Enteral Soya.

Nossa dieta Fresubin Soya Fibre contém DC 1.0 sendo também considerada uma dieta normocalórica, possui a seguinte distribuição de macronutrientes: 15% de proteínas, 53% de carboidratos e 32% de lipídeos, o que a mantém dentro da classificação de dieta padrão normocalórica, normoproteica, normolipídica e normoglicídica, assim como a dieta especificada em edital. Ao solicitar dieta hiperprotéica com 16% do VCT, o item está indo contra os preceitos da RDC RDC Nº 21, DE 13 DE MAIO DE 2015 da Anvisa, na qual porcentagem é classificada como dieta normocalórica, onde a quantidade de proteínas é maior ou igual a 10% e menor que 20% do valor energético total. Sendo assim Fresubin Soya Fibre está próximo do percentual solicitado e atende por ser normoprotéica.

A Fresubin Soya Fibre possui 38g de proteína no litro (100% proteína isolada de soja). Possui também um excelente perfil lipídico com óleos vegetais e adição de óleo de peixe (3% do total de lipídeos), perfazendo uma relação w6:w3 de 2,3:1 e, portanto, um perfil anti-inflamatório. Apesar de não conter TCM na sua composição lipídica, este não seria um nutriente essencial a uma dieta padrão.

Contém também mix de fibras (20g/l), com proporção de fibras solúveis e insolúveis interessantes ao auxílio a necessidade de regularização do trânsito intestinal (80:20).

Acondicionada em EasyBag de 1 litro. Acompanha fracionador de dietas para viabilizar o uso no sistema aberto.

**ITEM 22**

O edital solicita a dieta padrão nutrição enteral/oral líquida, sistema aberto. Hipercalórica, com adequado teor protéico com proteínas animais e vegetais. Enriquecida com mix de carotenoides. Contém mistura de lipídeos, fornecendo W-3 DHA e EPA.

NUTTRE COMÉRCIO DE ALIMENTOS E MEDICAMENTOS LTDA-ME  
 CNPJ: 23.025.775-0001/17 – Ins. Estadual: 06.475.371-9 / Rua Antonio Augusto, 2459 – Joaquim Távora – Fortaleza – CE  
 Contatos: contatoce@nuttre.com.br comercialce@nuttre.com.br / Tel.: (85) 3034-7906 – 9-9999-1154

*[Handwritten signature]*

Enriquecida com 80% fibras solúveis e 20% de fibras insolúveis. Ao especificar a proporção das fibras direciona o descritivo para Nutrison Energy Multi Fiber.

O A nossa dieta Fresubin Energy Fibre é uma alimento para nutrição enteral , nutricionalmente completo, hipercalórico (densidade calórica de 1.5), com 15% de proteína (Caseinato 51% e proteína isolada da soja (49%)), 50% de carboidrato e 35% de lipídeos. Apresenta perfil lipídico que atende as exigências ofertando EPA e DHA. Com proporção de fibra 62% de fibra solúveis e 38% de fibras insolúveis diferente do solicitado porém essa divisão também auxilia na regularização do trânsito intestinal e está adequada para dieta com fibras.

Fresubin Energy Fibre é uma dieta isosmolar, ou seja, baixa osmolaridade de 325mOm/L, fator importante para garantir a tolerância gastrointestinal como solicitado no descritivo. Acondicionada em EasyBag de 1 litro. Acompanha fracionador de dietas para viabilizar o uso no sistema aberto. Dietas em sistema fechado entregam uma maior segurança em relação a contaminação dessa fórmula. Nossas bolsas possuem uma tecnologia de membrana auto -cicatrizante que se utilizado com o fracionador, pode ser envasado para sistema aberto sem que a dieta fique totalmente exposta ao meio, diminuindo assim riscos de contaminação.

**\*\*DEFESA TÉCNICA ELABORADA PELA EQUIPE TÉCNICA (NUTRICIONISTAS) DA IMPUGNANTE.**

LIA AMARAL SENA – Pós Graduada em nutrição clínica, Pós Graduada em nutrição clínica funcional / CRN6-9560.

SARAH LUCAS FERNANDES – Pós Graduada em nutrição clínica / CRN6-8453



**NUTTRE COMÉRCIO DE ALIMENTOS E  
MEDICAMENTOS LTDA-ME  
HEDEL FARID CINTRA FAYAD**

**GABRIELLA MAIA MORAES SALES  
OAB/BA 47066**

23.025.775/0001-17  
NUTTRE COMÉRCIO DE ALIMENTOS E  
MEDICAMENTOS LTDA-ME  
RUA ANTONIO AUGUSTO, 2459  
JOAQUIM TAVORA CEP: 60.110-533  
FORTALEZA - CEARÁ

NUTTRE COMÉRCIO DE ALIMENTOS E MEDICAMENTOS LTDA-ME  
CNPJ: 23.025.775-0001/17 – Ins. Estadual: 06.475.371-9 / Rua Antonio Augusto, 2459 – Joaquim Távora – Fortaleza – CE  
Contatos: contatoce@nuttre.com.br comercialce@nuttre.com.br / Tel.: (85) 3034-7906 – 9-9999-1154