



INFORMAÇÃO Nº 12/2021-DIFLI

PROCESSO Nº: 00600-00000179/2021-60

PROCESSOS CORRELACIONADOS nº: 00600-00000191/2021-74-e e 00080-00010177/2021-69-e – Barramento PEN

ÓRGÃO DE ORIGEM: Secretaria de Estado de Educação - SEE/DF

ASSUNTO: Licitação – Pregão Eletrônico

VALOR ESTIMADO: R\$ 26.202.274,10

DATA PREVISTA DE ABERTURA: 01/02/2021, às 9 horas.

EMENTA: PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 05/2021-SEE - Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis - Feijão Carioca Cozido, Feijão Preto Cozido, Peito de Frango Cozido Desfiado e Extrato de Tomate, para o Programa de Alimentação Escolar do Distrito Federal (PAE-DF), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital e seus anexos. Análise. Improriedades no orçamento estimativo. Determinação.

Senhor Diretor,

Tratam os autos do exame formal do Pregão Eletrônico por Sistema de Registro de Preços (SRP) nº 05/2021, lançado pela Secretaria de Estado de Educação, visando à eventual aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis - Feijão Carioca Cozido, Feijão Preto Cozido, Peito de Frango Cozido Desfiado e Extrato de Tomate, para o Programa de Alimentação Escolar do Distrito Federal (PAE-DF), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital e seus anexos. O critério de julgamento será o de menor preço por item.

2. O Aviso de Licitação foi publicado inicialmente no DODF, de 11 de janeiro de 2021 (e-DOC.: [84BFD603-e](#), Peça 01), com abertura programada para o dia 21/01/2021, às 14 horas. Posteriormente, foi publicado novo Aviso, alterando a data de abertura das propostas para o dia 01/02/2021 (e-DOC.: [31ACE0A7-e](#), Peça 10)



3. Mediante Ofício nº 12/2021 (e-DOC.: [DFC055FB-c](#), Peça 03), o titular da Unidade Técnica solicitou à Pregoeira, no prazo de um dia, o acesso a todos os documentos do Processo SEI nº 00080-00198021/2020-10, que trata do certame em referência, mediante link de acesso direto ou cópia por meio digital.
4. Em atendimento, a Jurisdicionada, por intermédio de e-mail enviado no dia 12 de janeiro de 2021 a esta Corte (e-DOC: [90CA2A24-e](#), Peça 04), disponibilizou o *link* solicitado, permitindo a obtenção da cópia do processo, que foi juntada aos autos por meio do e-DOC.: [4CBC2E37-e](#), Peça 05.

DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 05/2021

5. O Edital do Pregão Eletrônico nº 05/2021 encontra-se acostado aos autos no documento de e-DOC.: [1CC12004-e](#) (Peça 11). A análise formal do Edital e dos autos do Processo nº 00080-00198021/2020-10 contou com o auxílio da Lista de Verificação do e-DOC.: [6B56B1FD-e](#), Peça 08.
6. Naquilo que se refere aos aspectos formais acerca da licitação em análise, tendo por base o *check-list* devidamente preenchido e juntado aos autos, apresentamos, nos parágrafos seguintes, as informações relevantes, não sem antes destacar que o exame formal do Edital não afasta eventuais fiscalizações posteriores acerca do procedimento licitatório e seus desdobramentos.
7. Por se tratar de Edital similar aos recentemente examinados pelo Tribunal, sem a identificação de falhas formais, e, principalmente, pelo objeto ser fornecido por mercado competitivo, concentraremos a instrução processual no quantitativo, no preço estimado e nos termos relevantes do Edital, conforme disposto no art. 1º, § 4º, incisos I e II da Resolução nº 289/2016.

Justificativa da contratação e do quantitativo

8. Conforme descrito no item 3 do Termo de Referência, a SEE justifica (fls. 32/34 da Peça 11):

“3. DA JUSTIFICATIVA

A alimentação adequada é um direito fundamental do ser humano, reconhecido internacionalmente pela Declaração Universal dos Direitos Humanos (art. 25) e pelo Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais – PIDESC (art. 11), sendo inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal Brasileira,



devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, como disposto na Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que criou o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). O Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE é, pois, uma dessas políticas, coordenado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, autarquia vinculada ao Ministério da Educação - MEC, responsável pela transferência de recursos financeiros.

...

Por meio do PAE-DF, no Distrito Federal são servidas aproximadamente 587 (quinhentas e oitenta e sete) mil refeições/dia em cerca de 670 (seiscentas e setenta) Unidades Escolares Públicas e Filantrópicas Conveniadas, Rurais e Urbanas, de Regime Parcial e Integral, que englobam as seguintes modalidades: educação infantil (creches e pré-escolas), ensino fundamental (do 1º ao 9º ano), ensino médio (básico e profissionalizante), ensino especial e educação de jovens e adultos.

No presente exercício, existem aproximadamente 450 (quatrocentos e cinquenta) mil alunos matriculados nas escolas da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal e Entidades Filantrópicas integrantes de acordo com o Censo Escolar - SEE/DF 2019 realizado pela Secretaria de Estado de Educação de Ensino do Distrito Federal. Segundo as Coordenações Regionais de Ensino, os quantitativos podem ter um aumento ou diminuição durante o ano letivo em virtude das transferências estaduais e/ou da evasão escolar.

*No que tange à execução do Programa de Alimentação Escolar, a adesão dos estudantes está in mamente relacionada à aceitação da alimentação oferecida. As práticas alimentares no ambiente da escola estão condicionadas a vários fatores, dentre eles, a adequação dos cardápios segundo os hábitos alimentares culturalmente estabelecidos na região, bem como a escolha de alimentos de qualidade e as preparações culinárias que estarão compondo esses cardápios **os quais devem atender às exigências nutricionais dos alunos durante os 200 dias letivos.***

...

Para a escolha dos gêneros alimentícios em questão, além dos fatores nutricionais, outros fatores técnicos são levados em consideração, como logística de entrega e armazenamento, tempo e dificuldade de preparo, aceitação por parte dos alunos, utensílios e equipamentos disponíveis nas cozinhas das unidades escolares, quantidade de cozinheiros disponíveis para o preparo das refeições, entre outros.

Destaca-se que os gêneros alimentícios propostos para essa aquisição são característicos de alimentos mais consumidos no Brasil tendo uma grande importância em função dos hábitos alimentares do brasileiro, ou seja, são



alimentos tradicionalmente presentes no cardápio das famílias brasileiras. Na produção de refeições em sistemas de alimentação coletiva, no caso, o Programa de Alimentação Escolar do DF, é preciso dispor de alimentos adequados sob o ponto de vista da qualidade nutricional, sensorial e higiênico-sanitária. Considerando que as refeições salgadas ocorrem na frequência de 04 (quatro) preparações por dia no cardápio do Ensino Fundamental, conforme cardápio com maior volume de refeições dentro do PAE-DF é de suma importância à aquisição dos gêneros básicos supracitados, visto que são a base para o preparo das refeições, sejam elas doces ou salgadas, possibilitando assim a elaboração de diferentes cardápios nutricionalmente balanceados e em conformidade com as recomendações nutricionais preconizadas pelo FNDE/PNAE-IQ COSAN/2018.

A escolha dos nutrientes que compõem cada alimento, os tipos de embalagens e suas gramaturas, e os requisitos e exigências necessários para a oferta dos produtos estão de acordo com os produtos tradicionalmente encontrados nos mercados locais e as logísticas de entregas dos fornecedores, conforme se segue:

Feijão Carioca Cozido e Feijão Preto Cozido: *As leguminosas, como o feijão, devem ser contempladas no planejamento e na oferta da alimentação escolar devido a contribuição no percentual de proteínas, minerais e vitaminas a serem ofertadas pelos cardápios. Desse modo, as leguminosas como os feijões e as oleaginosas como as castanhas e sementes são alimentos fundamentais para a saúde. Optou-se por dois tipos de feijões (preto e carioca) visando a variedade do cardápio para melhor aceitação do gênero. De acordo com o Guia Alimentar para a população brasileira (2014) a alternância entre diferentes tipos de feijão é importante para ampliar o aporte de nutrientes e a diversidade dos sabores.*

(...)

Para aquisição deste gênero está disponível no mercado alimentício o feijão “in natura” cru que é preparado e cozido a partir da sua forma seca, retraindo grande parte de seus nutrientes originais. A inclusão do feijão “in natura” na alimentação escolar requer alto controle no armazenamento, tendo em vista que é um gênero com alto potencial de contaminação por fungos, larvas e insetos. Para o preparo deste tipo de feijão requer tempo de pré-preparo e preparo superior a dos demais alimentos. A literatura preconiza um remolho (imersão do feijão em água) de cerca de 10 a 12 horas. Este procedimento auxilia no amolecimento do grão, elimina a e aumenta o rendimento da leguminosa. Por outro lado, este processo é visto com um ponto de controle, ou seja, alto risco de contaminação por proliferação de microrganismos. Quanto à cocção faz-se necessário utensílios específicos (panela autoclave) levando um tempo médio de 01 hora para garantir a sua completa cocção.

A equipe técnica da Diretoria de Alimentação Escolar desta Secretaria realizou



teste de cocção utilizando 02 (dois) kg de feijão sem remolho e a mesma quantidade com remolho (de 12 horas) em panela autoclavada. Os resultados mostraram um tempo de cocção aproximado entre os dois tipos, com a diferença de apenas 09 (nove) minutos de um tempo médio 52 minutos de cocção.

...

Por fim, de forma geral, demonstra-se a necessidade de aquisição de um produto do tipo estocável por ser de relevante e extrema importância para o planejamento e a execução dos cardápios ofertados no PAE-DF, tendo em vista este tipo de produto possuir inúmeros benefícios, quais sejam: elevado prazo de validade (em média dois anos); valor nutricional equivalente ao dos alimentos in natura (utilização de altas temperaturas para a esterilização dentro do produto); manutenção do sabor e da aparência; possibilidade de estoque em temperatura ambiente, sem dependência de equipamentos que consumam energia elétrica; facilidade na logística de entrega pelo fornecedor e de recebimento nas escolas; adequação nutricional da refeição servida e a oferta com a mesma qualidade de aporte proteico, vitamínico e mineral; entre outros.

Peito de Frango Cozido e Desfiado: O objetivo da compra de carnes cozidas é essencialmente pela praticidade e agilidade no preparo das refeições ofertadas pela alimentação escolar. Fornecer carne de frango cozido desfiado em embalagem primária de material rígido ou flexível (exceto lata), visa praticidade de preparo do cardápio proposto em dias que não seja possível a realização do pré-preparo (segundas-feiras e pós feriados) bem como a utilização em preparações de lanche fácil.

Extrato de Tomate: O extrato de são ricos em vitaminas e minerais visto que concentram e conservam os nutrientes dos tomates colhidos na safra, ou seja, no auge da qualidade do fruto. As embalagens industrializadas impedem a entrada de luz e oxigênio, portanto, outro fator facilitador na preservação da totalidade de vitaminas, como o licopeno.

O intuito é fornecer o extrato de tomate para compor diferentes preparações, como macarronada ao molho de tomate, molho a bolonhesa, frango ao molho de tomate, entre outros, agregando variedade e sabor aos cardápios da alimentação escolar.

Portanto, justifica-se a aquisição dos gêneros básicos com a finalidade de proporcionar a oferta de uma alimentação variada e equilibrada, garantindo os nutrientes necessários para a boa condição de saúde, com cardápios previamente estabelecidos por nutricionista técnico do Programa, que utilizem produtos diversos, adequados em macro e micronutrientes, rico em vitaminas e minerais, seguros quanto à qualidade higiênico-sanitária, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares locais, contribuindo assim, para a formação de hábitos alimentares saudáveis, fortalecendo o crescimento e o



desenvolvimento dos alunos, bem como atuando na melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a faixa etária e o estado de saúde, atendendo o preconizado nas seguintes normas: Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 e suas alterações; Índice de Qualidade IQ COSAN (Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional - 2018) - índice de qualidade utilizado para analisar qualitativamente os cardápios da alimentação escolar elaborados no âmbito do PNAE; Decreto nº 36.900 de 23/11/2015, que regulamenta a Lei nº 5.146, de 19 de agosto de 2013, que estabelece diretrizes para a promoção de alimentação adequada e saudável nas escolas da rede de ensino do Distrito Federal; Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde - 2ª edição, 2014), visando o fornecimento de uma alimentação saudável, variada, composta essencialmente por alimentos in natura ou minimamente processados, isentos de gorduras trans, com concentrações adequadas de carboidratos, sódio, lipídios, proteínas, fibras, dentre outros nutrientes, que respeite os hábitos alimentares locais e que possuem alto valor nutritivo; Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 (e alterações constantes na RDC nº 331 e IN nº 60 de 23 de janeiro de 2019), que estabelece os padrões microbiológicos sanitários dos alimentos, e suas atualizações e RDC nº 14, de 28 de março de 2014 que dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas de forma que o alimento adquirido atenda às exigências de controle de qualidade.

...

Finalmente, tendo em vista o caráter continuado do Programa de Alimentação Escolar do Distrito Federal (PAE/DF), com o intuito de evitar o desabastecimento, essa Diretoria sugere que os processos de aquisições de gêneros alimentícios desta Unidade fiquem excluídos da observância do Regime de Centralização de Compras, Obras e Serviços de que trata a Lei nº 2.568, de julho de 2000 para realização de processo de aquisição de gêneros alimentícios para atender o Programa de Alimentação Escolar, estando assim, em conformidade com o Decreto nº 28.754/2008.”

09. Conforme o item 6 – Metodologia do Termo de Referência, os quantitativos foram calculados, a partir da seguinte metodologia (fls. 37/38 da Peça 11):

“(…)

6. DA METODOLOGIA

6.1. Para a Memória de Cálculo dos quantitativos foi considerado o número de alunos constantes no Censo Escolar, multiplicado pela Per Capita, por sua vez, multiplicada pela Frequência do produto prevista no cardápio.

Fórmula: Quantidade = (Número de alunos X Per Capita X Frequência) kg.

**TRIBUNAL DE CONTAS DO DISTRITO FEDERAL**

SECRETARIA DE FISCALIZAÇÃO ESPECIALIZADA

DIVISÃO DE FISCALIZAÇÃO DE LICITAÇÕES

Fls.: 7

Proc.:00600-
00000179/2021-
60

6.2. Considera-se Per Capita a quantidade de alimentos necessária por aluno em quilogramas (kg); e a Frequência, quantas vezes o gênero alimentício estará presente no cardápio. O número de alunos foi retirado do Censo Escolar – SE/DF 2019 constante no endereço eletrônico SE/DF: http://www.se.df.gov.br/wp-conteudo/uploads/2019/07/2019_PUB_DF_MAT_ETM_Total-DF-LOCAL.pdf

...

6.6. O quantitativo de estabelecimentos educacionais pode sofrer alterações durante a vigência do Contrato, assim como o endereço de onde deverão ser entregues os gêneros alimentícios.

(...)"

10. A tabela a seguir ilustra o quantitativo designado em quantidade global dos itens, elaborado a partir do Estudo Técnico Preliminar de fl. 100 da Peça 05:

MEMÓRIA DE CÁLCULO CONSOLIDADA (REGIÕES 1, 2, 3 e 4) QUANTIDADE GLOBAL

Itens	Gênero Alimentício	Total Pré Escola	Total Fundamental	Total Ensino Especial	Total Ensino Precoce	Total Creche	Total Ensino Médio	Total EJA	Total GLOBAL
1,6,11,16	Feijão Carioca Cozido (Kg)	65.912	465.344	2.756	0	511	108.147	19.592	662.262
2,7,12,17	Feijão Preto Cozido (kg)	39.006	270.385	2.756	0	238	69.527	19.592	401.504
3,8,13,18	Carne Bovina Cozida em Cubos (Kg)	26.029	182.352	2.099	0	125	49.315	15.584	275.504
4, 9,14,19	Peito de Frango Cozido Desfiado (kg)	26.029	182.352	2.099	0	125	49.315	15.584	275.504
5, 10,15,20	Extrato de Tomate (kg)	4.545	106.735	1.575	0	42	2.593	980	116.470
TOTAL		161.521	1.207.168	11.285	0	1.041	278.897	71.332	1.731.244

11. A justificativa da SEE mostra-se aceitável, já que é necessária a aquisição de alimentos, constantes do Programa de Alimentação Escolar e, que, sobretudo, os produtos serão adquiridos conforme a necessidade das Unidades



Escolares, a qual é estabelecida por meio de um Plano de Distribuição de Gêneros Perecíveis - PDGP e um cronograma de entregas a ser definido pela Gerência de Planejamento e Educação Alimentar - GPEA, conforme cardápio previamente definido.

Do Tratamento Diferenciado a Entidades Preferenciais

12. A Lei Complementar nº 123/2006 prevê que, nos certames para aquisição de bens de natureza divisível, deve-se estabelecer cota de até 25% do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte (art. 48, inciso III). Da mesma forma, a Lei Distrital nº 4.611/2011 apresenta dispositivo semelhante. Por fim, o Decreto Distrital nº 35.592/2014, que regulamenta o tratamento preferencial e simplificado nas contratações públicas das microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais previsto na Lei nº 4.611/2011, dispõe, em seu Artigo 8º, que essa cota se aplica às licitações para aquisição de bens, serviços e obras de natureza divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo do objeto.

13. Constatamos que o Edital do Pregão Eletrônico nº 04/21 oferece os benefícios mencionados no parágrafo anterior às entidades preferenciais nos itens 2, 4, 6 e 8 como cotas reservadas (fls. 73/79 da Peça 11), no percentual de 10%, atendendo, portanto ao deliberado pelo TCDF, no sentido de que a cota reservada seja de no mínimo 10% e no máximo 25% do total licitado, como por exemplo nas Decisões nº 3049/2019, item II, “b” e 3234/2017, item II, “b”.

Do custo estimativo

14. De acordo com o Edital, a Jurisdicionada pretende adquirir 08 (oito) itens, distribuídos entre ampla-concorrência e cotas preferenciais a microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 (fls. 73/79 da Peça 11).

15. A licitação perfaz um custo estimativo total de R\$ 26.202.274,10 (vinte e seis milhões, duzentos e dois mil, duzentos e setenta e quatro reais e dez centavos). A Jurisdicionada pretende contratar o fornecimento de 4 (oito) produtos diversos, que se repetem em 4 (quatro) Lotes/Regiões Administrativas do Distrito Federal. A tabela a seguir ilustra a divisão:

Regiões	Localidades
Região 01	Coordenações Regionais de Ensino de Brazlândia, Ceilândia e Taguatinga.

**TRIBUNAL DE CONTAS DO DISTRITO FEDERAL**

SECRETARIA DE FISCALIZAÇÃO ESPECIALIZADA

DIVISÃO DE FISCALIZAÇÃO DE LICITAÇÕES

Fls.: 9

Proc.:00600-
00000179/2021-
60

Região 02	Coordenações Regionais de Ensino de Gama, Recanto das Emas, Samambaia e Santa Maria.
Região 03	Coordenações Regionais de Ensino de Guará, Núcleo Bandeirante, Plano Piloto/Cruzeiro e Sobradinho
Região 04	Coordenações Regionais de Ensino de Paranoá, Planaltina e São Sebastião.

16. Os preços estimados da licitação deram-se com base em pesquisa de preços, cuja metodologia utilizada encontra-se descrita no Despacho – SEE/SUAG/DICOS/GPESQ (fls. 217/218 da Peça 05). Conforme registrado, foram encontrados valores por meio de pesquisa de preços públicos em atas vigentes, em licitações similares em sítio eletrônicos e no Painel de Mapa de Preços das Notas Fiscais do Distrito Federal.

17. Com o propósito de verificar a regularidade dos valores estimados pela SEE/DF, elaboramos o mapa comparativo de preços disposto abaixo, no qual avaliamos os 4 (quatro) produtos da Licitação (Feijão Carioca Cozido, Feijão Preto Cozido, Peito de Frango Desfiado e Extrato de Tomate, conforme Papel de Trabalho (e-DOC.: [DDE208D8-e](#), Peça 09). Os preços de referência foram encontrados no Portal Comprasnet.

18. Pela análise realizada, notamos indícios de sobrepreço nos valores estimados pela SEE/DF para os produtos Feijão Carioca Cozido e Feijão Preto Cozido em relação aos preços praticados pelo mercado.

ANÁLISE DOS ITENS DA FAIXA "A" DA CURVA ABC

ITEM	DESCRIÇÃO	CUSTO UNITÁRIO EDITAL	PREÇOS PESQUISADOS					MÉDIA DOS PREÇOS PESQUISADOS	DIFERENÇA PERCENTUAL (%)	SITUAÇÃO
1	FEIJÃO CARIOCA COZIDO (especificações conforme termo de referência) ITEM COTA PRINCIPAL - 90%	R\$ 17,330	R\$ 6,500	R\$ 8,600	R\$ 6,000	R\$ 5,571	R\$ 7,060	R\$ 6,746	156,88%	SOBREPREÇO
3	FEIJÃO PRETO COZIDO (especificações conforme termo de referência) ITEM COTA PRINCIPAL - 90%	R\$ 17,480	R\$ 6,400	R\$ 6,100	R\$ 7,050	R\$ 8,880	R\$ 5,470	R\$ 6,780	157,82%	SOBREPREÇO
5	CARNE DE AVES COZIDA E DESFIADA (PEITO DE FRANGO) (especificações conforme termo de referência) ITEM COTA PRINCIPAL - 90%	R\$ 24,330	R\$ 18,800	R\$ 19,540	R\$ 20,400	R\$ 39,000	R\$ 18,070	R\$ 23,162	5,04%	OK
7	EXTRATO DE TOMATE (especificações conforme termo de referência) ITEM COTA PRINCIPAL - 90%	R\$ 8,6200	R\$ 7,890	R\$ 12,000	R\$ 11,940	R\$ 16,190		R\$ 12,005	-28,20%	OK

19. Como o mercado para estes tipos de produtos costuma mostrar-se competitivo, entendemos que os seus valores finais na licitação possam alcançar patamar dos valores médios contratados pela Administração Pública.

**TRIBUNAL DE CONTAS DO DISTRITO FEDERAL**

SECRETARIA DE FISCALIZAÇÃO ESPECIALIZADA

DIVISÃO DE FISCALIZAÇÃO DE LICITAÇÕES

Fls.: 10

Proc.:00600-
00000179/2021-
60

Sendo assim, com fulcro no art. 113, § 2º, da Lei nº 8.666/93, c/c o art. 4º, inciso XI, da Lei nº 10.520/2002, iremos sugerir determinação para que somente sejam adjudicados/homologados os itens 1 e 3 (ampla concorrência) e 2 e 4 (cotas reservadas), após a Pregoeira certificar-se que os valores vencedores estejam compatíveis com os de mercado.

CONCLUSÃO

20. Diante da análise empreendida nesta instrução, entendemos que as medidas cabíveis a esta Corte, na presente fase, não se encontram esgotadas. Nesse sentido, propõe-se o retorno dos autos a esta Secretaria de Fiscalização Especializada – SESPE, para a verificação pertinente e posterior arquivamento, se for o caso.

Ante o exposto, sugere-se ao egrégio Plenário:

I – tomar conhecimento do Edital do Pregão Eletrônico SRP nº 05/2021, lançado pela Secretaria de Estado de Educação – SEE/DF (e-DOC.: [1CC12004-e](#), Peça 11), do e-mail encaminhado com o acesso direto aos documentos do Processo (e-DOC.: [90CA2A24-e](#), Peça 04), e da cópia do Processo SEI nº 00080.00198021/2020-10 (e-DOC.: [4CBC2E37-e](#), Peça 05);

II – determinar à SEE/DF e à Pregoeira que, com base no art. 113, § 2º, da Lei nº 8.666/93, c/c o art. 4º, inciso XI, da Lei nº 10.520/2002, somente adjudiquem/homologuem os itens 1 e 3 (ampla concorrência) e 2 e 4 (cotas reservadas), referentes aos alimentos “Feijão Carioca Cozido” e “Feijão Preto Cozido”, após certificarem-se que os valores vencedores estejam compatíveis com os de mercado, encaminhando cópia comprobatória da medida adotada ao Tribunal;

III – autorizar:

a) o encaminhamento à SEE/DF da Decisão que vier a ser proferida, do Relatório/Voto e da presente Informação, para subsidiar o cumprimento ao item II;

b) o retorno dos autos à Secretaria de Fiscalização Especializada para fins de arquivamento, após verificar o cumprimento do item



TRIBUNAL DE CONTAS DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE FISCALIZAÇÃO ESPECIALIZADA

DIVISÃO DE FISCALIZAÇÃO DE LICITAÇÕES

Fls.: 11

Proc.:00600-
00000179/2021-
60

e-DOC ABFCEC6B
Proc 00600-00000179/2021-60-e

II, sem prejuízo de futuras averiguações.

Brasília (DF), 22 de janeiro de 2021.

À consideração superior.

Assinado Digitalmente

George Medeiros Marques de Oliveira

Auditor de Controle Externo

De acordo.

À consideração do Senhor Secretário.

Em, 22 de janeiro de 2021.

Assinado Digitalmente

Antonio Carlos Dantas de Oliveira

Diretor da DIFLI