



ATA DE ANÁLISE RECURSAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 035/2025

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 196/2025

OBJETO: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de formulas, adulto/infantil, de dietas, oral e/ou enteral, de suplemento, de espessante e de módulo de proteína, destinados a atender a demanda da Secretarias Municipais de Saúde e Educação, mediante fornecimento parcelado, pelo prazo de 12 meses, conforme especificações constantes do Termo de Referência.

RECORRENTE: N M Licitações Ltda, CNPJ: 52.339.425/0001-23

RECORRIDA: Creative Comercio Varejista Ltda, CNPJ: 44.838.265/0001-39

Cuida-se de recurso administrativo interposto pela empresa N M Licitações Ltda, face a classificação da proposta da empresa Creative Comercio Varejista Ltda, para **módulo de proteína em pó**, objeto dos itens 09-ampla concorrência e 10-cota reserva, no Pregão Eletrônico nº 035/2025, oriundo do Processo Licitatório nº 196/2025.

I – DAS RAZÕES RECURSAIS

A recorrente N M Licitações Ltda, aduz, basicamente que o produto ofertado pela empresa Creative Comercio Varejista Ltda, para os itens 09-ampla concorrência e 10-cota reserva, não atende ao descritivo do edital por possuir 'sabor neutro'.

A recorrente sustenta que, *"do ponto de vista técnico e sensorial, os termos "sabor neutro" e "sem sabor" não são equivalentes"*,

Por fim, com base na argumentação tecida, requer a proposta da empresa Creative Comercio Varejista Ltda e demais concorrentes, seja desclassificadas

II – DA ADMISSIBILIDADE:

A sessão em pauta ocorreu em 28 de novembro de 2025 às 09 horas. Finalizados os trabalhos em 12.01.2026, foi aberto prazo para apresentação de intenção de recurso, momento em que o Fornecedor 22 - N M Licitações Ltda



registrou que, "*Manifesto intenção de recurso pois produto não atende*", tanto no item 09 quanto no item 10.

Face as manifestação das intenções do recurso, abriu-se prazo para apresentação das razões e contrarrazões recursais, conforme previsão em edital.

Como se vê, as razões recursais foram tempestivamente apresentadas, pela empresa N M Licitações Ltda, atendendo aos requisitos intrínsecos e extrínsecos de admissibilidade, entretanto, acusa-se que, não houve apresentação das contrarrazões pela empresa Creative Comercio Varejista Ltda.

IV – DAS ANÁLISE DO MÉRITO

A priori, faz-se necessária esclarecer, que o instrumento convocatório, norteador do Pregão Eletrônico nº 035/2025, após aberta a fase externa, os itens 09-ampla concorrência e 10-cota reserva, Módulo de proteína não foram objetos de impugnações, tampouco de pedidos de esclarecimento.

Nesse passo, faz-se necessário trazer à baila, que não cabe olvidar, que os interessados poderiam, na forma da legislação vigente, impugnar o edital no prazo de até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, conforme elencado na clausula 4.1 do instrumento convocatório, e não o fez. Ademais, registra-se que, após a "*publicação do edital de licitação, nasce o direito de impugná-lo, direito que se esvai com a aceitação das regras do certame*" (STJ – RESP 402826 – SP, Relatora: Ministra Eliana Calmon).

Lado outro, em vista da intenção recursal, esta Pregoeira, deu início a fase recursal, para analisar se, de fato, existia elementos razoáveis e pertinentes para a revisão do julgamento outrora efetuado, ante a motivação que ensejou a aceitação e classificação da proposta, da empresa, ora vencedoras no certame, para os itens 09 e 10.

Neste norte, imperioso destacar que esta Pregoeira conduziu a licitação em observância a todos os preceitos e normas legais que regem a matéria, pautada pela vinculação às regras previamente estabelecidas no edital de licitação, conforme estabelecido na Lei nº 14.133/2021, bem como ao princípio da legalidade e demais correlatos.

Recepcionada a peça recursal, efetuou-se uma nova análise das exigências editalícias, cunhada nos princípios da isonomia, da vinculação ao instrumento convocatório, da moralidade, da razoabilidade, da proporcionalidade, da eficiência, do interesse público, entre outros e concluiu-se que não havia elementos pertinentes à revisão do julgamento ora proferido.

Na oportunidade, em nova análise, passamos a descortinar a celeuma, diante do enfrentamento da temática e pontualmente para corroborar com a lucidez, transparência e clareza dos atos, a critério da Administração, destaca-se o posicionamento da área técnica, conforme a seguir:

I – INTRODUÇÃO

A Central de Compras e Licitações do Município de Brumadinho encaminhou a esta Secretaria solicitação de manifestação técnica acerca do



recurso administrativo interposto pela empresa N M Licitações Ltda., em face do julgamento que classificou a proposta apresentada pela empresa Creative Comércio Varejista Ltda., relativamente aos Itens 09 e 10 do edital supracitado.

O certame tem por objeto o Registro de Preços para futura e eventual aquisição de fórmulas adulto/infantil, dietas orais e/ou enterais, suplementos, espessantes e módulos de proteína, destinados a atender às demandas das Secretarias Municipais de Saúde e Educação, mediante fornecimento parcelado, pelo prazo de 12 (doze) meses.

Este é o breve relato.

II – DA ALEGAÇÃO APRESENTADA PELO RECORRENTE

A Recorrente sustenta, em síntese, que o produto ofertado pela licitante classificada não atenderia à exigência editalícia de ser "sem sabor", uma vez que sua ficha técnica indica a expressão "sabor neutro", defendendo inexistir equivalência técnica entre as terminologias.

(...) ofertou o produto MaxiPro 230g/ NUTERAL, que não está em conformidade com a descrição do edital devido ao sabor neutro, conforme anexos da ficha técnica apresentada.

III - DA ANÁLISE TÉCNICA

O descritivo técnico dos Itens 09 e 10, correspondentes, respectivamente, à ampla concorrência e à cota reservada estabelece a seguinte especificação:

Módulo de Proteína em pó, sem sabor, para nutrição enteral ou oral.
Fonte de Proteína: Caseinato de Cálcio ou Soro do Leite. Sem glúten

A controvérsia suscitada no presente recurso administrativo cinge-se, de forma exclusiva, à interpretação da especificação editalícia relativa ao atributo organoléptico do produto, notadamente no que concerne à exigência de que o módulo proteico seja classificado como "sem sabor".

Importante frisar, que o requisito sensorial foi estudado na fase de preparação e imposto na descrição do produto, com a finalidade precípua de assegurar que o módulo de proteína fosse tecnicamente adequado à nutrição oral e/ou enteral, com características que garantissem sua ampla aplicabilidade clínica, compatibilidade com diversas preparações alimentares e adequada aceitação pelos pacientes, no contexto do atendimento prestado pelo Sistema Único de Saúde – SUS.

Da reanálise técnica da documentação apresentada pela empresa Creative Comércio Varejista Ltda., verifica-se que o produto ofertado, revela-se, sob os aspectos funcional, organoléptico e nutricional, plena compatibilidade com a finalidade almejada pela Administração.

A ficha técnica comprova que o módulo proteico ofertado não contém adição de substâncias sintéticas, tais como adoçantes ou aromatizantes artificiais, as quais poderiam ocasionar alterações sensoriais perceptíveis no sabor das preparações em que o produto é incorporado. O referido produto é expressamente indicado para utilização em dietas orais e enterais, incluindo o preparo de alimentos doces e salgados, atendendo plenamente às necessidades clínicas dos usuários.

Nesse contexto, a expressão "sabor neutro" é consagrada no mercado nutricional, para designar produtos desprovidos de adição de agentes de sabor, cujo impacto sensorial é mínimo, residual e clinicamente irrelevante, sendo, para fins práticos, terapêuticos e funcionais, equivalente à exigência de produto "sem sabor", sobretudo no âmbito das dietas hospitalares e domiciliares.

A interpretação das especificações editalícias deve pautar-se pelos princípios da razoabilidade, da proporcionalidade e da seleção da proposta mais vantajosa, não se admitindo leitura excessivamente restritiva ou dissociada da realidade técnica dos produtos disponíveis no mercado, sob pena de indevida limitação da competitividade, sem qualquer ganho concreto à Administração Pública.

Sob a perspectiva do interesse público, a manutenção da classificação do produto revela-se medida adequada e necessária para assegurar o fornecimento contínuo de suplementos nutricionais essenciais, garantindo a integralidade do cuidado, a eficiência da política pública de saúde e a responsável gestão dos recursos públicos.

Dessa forma, não se verifica qualquer afronta ao princípio da vinculação ao instrumento convocatório, uma vez que o produto ofertado atende às características técnicas essenciais previstas no edital, cumpre sua finalidade clínica, nutricional e funcional e encontra respaldo em documentação técnica idônea, bem como em registro sanitário regular junto à ANVISA.

IV - DA CONCLUSÃO

Diante do exposto, conclui-se que o produto classificado, identificado como de sabor neutro, atende às especificações editalícias dos Itens 09 e 10, sendo tecnicamente e funcionalmente equivalente à exigência de produto sem sabor, especialmente no contexto de módulos proteicos destinados ao uso oral e enteral.

Assim, opina-se pelo não provimento do recurso administrativo, mantendo-se a decisão que classificou e aceitou a proposta da empresa Creative Comércio Varejista Ltda., por estar em conformidade com o edital, com a legislação vigente e com o interesse público que norteia a presente contratação.

Cunhado na argumentação tecida pela área técnica, faz-se necessário trazer à baila, alguns pontos obscuros acerca do julgamento, ora refutado pela recorrente. A prior, importante ilustrar que a sustentação da peça recursal está cunhada, numa ficha técnica, cuja fonte não foi identificada, senão vejamos

A empresa CREATIVE COMERCIO VAREJISTA LTDA, habilitada para o item 9 ofertou o produto MaxiPro 230g/ NUTERAL, que não está em conformidade com a descrição do edital devido ao sabor neutro, conforme anexos da ficha técnica apresentada a seguir.



NM
LICITAÇÕES

Nutrat
Nutrição e Saúde

MaxiPro
Suplemento alimentar

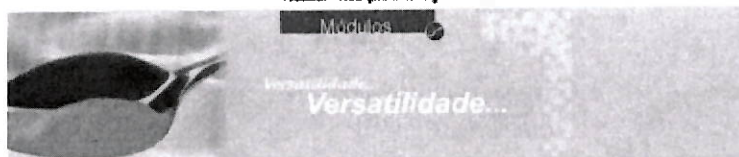
Indicações
Pacientes adultos e pediátricos com necessidades proteicas elevadas e/ou com baixa ingestão.

Benefícios exclusivos
Não contém glúten.
Excelente eficiência proteica, segundo o PDCAA® (OMS/FAO)® minimiza os efeitos de balanço proteico negativo, promove a síntese proteica e muscular, previne a perda de massa muscular.
Excelente palatabilidade.
Excelente absorção.
Maior tolerância. Baixa osmolaridade.

Modo de preparo e administração

Intuitivamente, supomos que tal informação acima citada seja extraído do site do fabricante, sendo assim, em 22.01.2026, às 7h31min, para fins de diligência, realizamos pesquisa, junto ao site http://www.nuteral.com/nutricao/mn_2.asp, e obtivemos as seguintes informações:

22/01/2026, 07:31



Suporte Nutri Nutri Informa Agenda de eventos Pós-Solop Cursos de dietas Situações médicas Voltar



O plug-in Adobe Flash Player não é mais compatível

MaxiPro
MÓDULO DE PROTEÍNA PARA NUTRIÇÃO
INTERIO DO ORGÃO CASSEINATO DE CÁLCIO



Indicações

Pacientes adultos e pediátricos com necessidades proteicas elevadas e na atividade física intensa.

Benefícios exclusivos

Não contém glúten.

Excelente eficiência proteica, segundo o PDCAAS* (ONS/FDA)¹ maximiza os efeitos do balanço proteico negativo, promove a síntese hepática e muscular, previne e/ou trata a desnutrição.

Excelente resposta terapêutica.

Excelente aceitação - Sabor neutro.

Alta tolerância, alta osmolalidade.

Modo de preparo e administração

MaxiPro® pode ser adicionado ao leite, água, sucos, sopas, purês de qualquer alimento sólido ou líquido. Cuidados especiais devem ser instituídos para evitar contaminação do produto durante o preparo e administração. Adicionar a quantidade prescrita em dieta oral ou enteral. Cada colher medida contém aproximadamente 5g de MaxiPro®.

Posologia

Seguir a prescrição do médico ou nutricionista. A quantidade recomendada atende as necessidades energéticas do paciente.

Apresentação

Lata com 230g.

Sabor

Natural.

*Verificação: As informações aqui contidas não se referem a segurança e não devem ser utilizadas para fins médicos ou farmacológicos.

© 2015 Nuteral. Todos os direitos reservados. A Nuteral é uma empresa de produtos de saúde e nutrição.

© 2015 Nuteral. Todos os direitos reservados. A Nuteral é uma empresa de produtos de saúde e nutrição.

www.nuteral.com/nutricao/mn_2.asp

Seguindo a ilustração do presente caso, vejamos as informações registradas na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa e na ficha técnica do produto apresentados na sessão do certame licitatório:

Registro Anvisa, acesso dia 22 de janeiro de 2026 às 14h07 em "<http://consultas.anvisa.gov.br/api/consulta/alimento/downloadPDF/2501600150295>"



Prefeitura de
Brumadinho
Administração 2025/2028

Consultas

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Detalhe do Produto: MÓDULO DE PROTEÍNA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL	
Nome da Empresa	NUTRAL INDÚSTRIA DE FORMULAÇÕES NUTRICIONAIS LTDA
CNPJ	69.363.174/0001-15
Nome do Produto	MÓDULO DE PROTEÍNA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL
Tipo de Regularização	Registrado
Categoria	ALIMENTOS PARA NUTRIÇÃO ENTERAL
Número da Regularização	574180001
Número do Processo	25016.001502/95
Data da Regularização	09/08/1996
Vencimento da Regularização	08/2026
Alegações Funcionais	[sem dados cadastrados]
Marca do Produto	MAXIPRO
Medida Cautelar	Não

Apresentação	Número da Regularização
1	5741800010018 ATIVA
Forma Física	*****
Material de Embalagem	Primária - METÁLICA Primária - PLÁSTICO
Tipo de Embalagem	[sem dados cadastrados]
Local de Fabricação	Fabricante Nacional [sem dados cadastrados] Fabricante Internacional [sem dados cadastrados]
Via de Administração	ENTERAL, ORAL
Grupo populacional	[sem dados cadastrados]
Prazo de Validade	18 Meses

Informações de Rotulagem	Intolerância Alimentar Contém Glúten: Não Contém Lactose: Sim Alergênico Contém derivado de: Leite de todas as espécies de animais mamíferos Não contém: Amendoim, Amêndoas, Avelas, Avelãs, Castanha-de-caju, Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará, Castanhas, Canela, Cevada, Crustáceos, Latex natural, Macadâmias, Nozes, Ovos, Peixes, Polvo, Pistaches, Soja, Trigo
Lista de Ingredientes	Ingrediente: Caseinato de cálcio.

Ficha técnica, plataforma Licitar Digital: Inserido em 28/11/2025

12:34



MAXIPRO®

MÓDULO DE PROTEÍNA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL OU ORAL
(CASEINATO DE CÁLCIO)

- ELEVADA CONCENTRAÇÃO DE AMINOÁCIDOS.
- BAIXO NÍVEL DE ELETRÓLITOS E FOSFATOS

USO EXCLUSIVO PARA NUTRIÇÃO ENTERAL OU ORAL.
PROIBIDO O USO POR VIA PARENTERAL.
USAR SOB ORIENTAÇÃO DE NUTRICIONISTA E/OU MÉDICO.

230g

APRESENTAÇÃO: Lata contendo 230g (peso líquido), caixa com 12 latas.

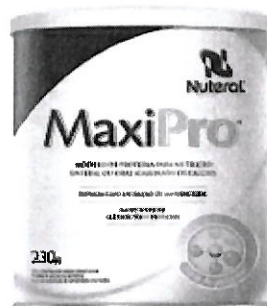


TABELA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 5g - uma colher medida			
Nutrientes, unidades	5g	100g	%VDI(*)
Valor energético kcal	18	370	18
	76	1.554	
Carboidratos, g	0	0	0
Proteínas, g	4,5	90	180
Gorduras totais, g das quais	0	1	2
Gorduras saturadas, g	0	0	0
Gorduras trans, g	0	0	0
Fibra alimentar, g	0	0	0
Sódio, mg	0,50	10	2
Cálcio, mg	75	1.500	150
Fósforo, mg	35	700	100
AMINOÁCIDOS (mg/g proteínas)			
Alanina	31	Lisina	83
Arginina	38	Metionina + cistina	34
Ác. Aspártico	73	Fenilalanina + tirosina	112
Ác. Glutâmico	223	Prolina	105
Glicina	19	Serina	63
Histidina	32	Treonina	46
Isoleucina	58	Triptofano	14
Leucina	101	Valina	74

* % Valores diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** Valores diários não estabelecidos.

INGREDIENTE:

Caseinato de cálcio.

**ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE LEITE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.
CONTÉM LACTOSE.**

MODO DE PREPARO E DE ADMINISTRAÇÃO:

MaxiPro® pode ser adicionado ao leite, água, sucos, sopas, purês ou qualquer alimento sólido ou líquido. Cuidados especiais devem ser instituídos para evitar contaminação do produto durante o preparo e administração.

Adicionar a quantidade prescrita em dieta oral ou enteral. Cada colher medida contém aproximadamente 5g de MaxiPro®.

A eficácia nutritiva de MaxiPro® é comprovada na alimentação diária nos casos em que há aumento de perdas protéicas (desnutrição, operações cirúrgicas e queimaduras), quando há carência protéica (úlceras pépticas, colites, estados carenciais da velhice e infecções graves), estados catabólicos graves (pós-traumas e pacientes sépticos), na síndrome nefrótica e também na nutrição de crianças durante o crescimento e na atividade física intensa.



Prefeitura de
Brumadinho
Administração 2025/2028

O espaço ocupado pelo produto pode variar, não comprometendo o peso líquido de 230g.

CONSERVAÇÃO:

Mantenha a embalagem bem fechada, ao abrigo da luz e em lugar seco e fresco. Para melhor aproveitamento, depois de aberta a embalagem, consumir o produto em até 30 dias.

FABRICADO E COMERCIALIZADO POR:

NUTERAL INDÚSTRIA DE FORMULAÇÕES NUTRICIONAIS LTDA.

Divisão Nutrição Clínica

Tel.: +55 85 3066-9100 Fax: +55 85 3066-9101

Rua Rosita, 80- Rodovia BR 116, km 06- Barroso

CEP 60.862-810- Fortaleza- CE

C.N.P.J. 69.363.174/0001-15 - INDÚSTRIA BRASILEIRA

*Marca registrada da Nuteral

VALIDADE:

12 meses após a data de fabricação.

CÓDIGO DE BARRAS

(EAN): 7898037950015

Reg. MS nº 5.7418.0001.001 - 8

SERVIÇO NUTERAL AO CONSUMIDOR:

☎ 55 85 3066 9100

✉ nuteral@nuteral.com

🌐 www.nuteral.com



LOTE, DATA DE VALIDADE E FABRICAÇÃO: vide fundo da embalagem.

Material exclusivo para profissionais da área da saúde.

Finalizando o desenho dos fatos que envolveram a análise e julgamento da proposta da empresa, ora recorrida, evocamos a fundamentação legal que embasou, tanto a exigências editalícias, quanto o resultado do certame, para os itens em tela, qual seja a RDC ANVISA Nº 21, de 13 de maio de 2015, assim como a especificação do Módulo de Proteína descrita no edital, que nortearam a análise e julgamento das propostas apresentadas.

RDC ANVISA Nº 21/2025

Art. 5º Para os produtos abrangidos por este regulamento são adotadas as seguintes classificações:

(...)

III - módulo para nutrição enteral.

(...)

Art. 7º A designação dos produtos descritos no inciso III do art. 5º deve ser: "Módulo de... (seguido do nome do nutriente ou de sua categoria) para nutrição enteral".

Art. 8º A expressão "e oral" pode ser acrescida ao final da designação dos produtos que também possam ser utilizados por via oral.

(...)

Art. 18. O módulo para nutrição enteral deve ser constituído somente por um dos seguintes grupos de nutrientes:

(...)

III - proteínas;

(...)



§ 1º O módulo de proteína pode ser constituído por proteínas intactas, proteínas hidrolisadas ou aminoácidos, isolados ou associados.

§ 2º O módulo de micronutrientes pode ser constituído por vitaminas ou por minerais, isolados ou associados.

Anexo I – Termo de Referência. 4.2. Descrição por Item: pág. 25

Item 09 Ampla Concorrência –

Módulo de Proteína em pó, sem sabor, para nutrição enteral ou oral. Fonte de Proteína: Caseinato de Cálcio ou Soro do Leite. Sem glúten

Item 10 Exclusivo ME/EPP

COTA RESERVA - Módulo de Proteína em pó, sem sabor, para nutrição enteral ou oral. Fonte de Proteína: Caseinato de Cálcio ou Soro do Leite. Sem glúten

Debruçando, diante do esboço do caso fático, seguindo a trilha da área técnica, dos documentos apresentados e da normatização acerca do produto, ofertado pela empresa Creative, objeto dos itens 09 e 10, percebe-se que, considerando a efetividade e a qualidade o interesse público foi devidamente atendido.

Na peça recursal não há clareza de indícios ou não de prejuízos à finalidade do produto, à isonomia ou à competitividade do certame, em relação aos vocábulos 'neutro' ou 'natural' frente as exigências editalícias e a regulamentação que conduziu o julgamento das propostas para os itens em voga. Contudo, tal celeuma, sobre o sabor, foi apaziguada pela área técnica, uma vez que, o termo 'sem sabor' exigido no edital significa isenção de *'adição de substâncias sintéticas, tais como adoçantes ou aromatizantes artificiais, as quais poderiam ocasionar alterações sensoriais perceptíveis no sabor das preparações em que o produto é incorporado'*.

Lado outro, a doutrina e o TCU orientam, reiteradamente, que a Administração deve privilegiar o resultado e a efetividade, evitando decisões excessivamente formalistas que possam afastar propostas vantajosas por questões terminológicas de baixa relevância prática.

Nesse lamiré, vemos que, a decisão que ora, aceitou e classificou a proposta da empresa recorrida, foi devidamente embasada em critérios objetivos e devidamente motivada, razão da legitimidade da busca da proposta mais vantajosa, para atender às necessidades da Administração. Além do mais,

Todavia, em observância ao princípio do formalismo moderado, admite-se a superação de falhas meramente formais, desde que inexistente qualquer prejuízo à isonomia ou à competitividade do certame. Desse modo, não se mostra pertinente tampouco razoável a desclassificação da proposta da recorrida quanto aos itens 09 e 10, devido a expressão usual de mercado, empregado para caracterização de produtos desprovidos de adição de agentes de sabor, tais como adoçantes ou aromatizantes artificiais.

Por derradeiro, sintetizando o exposto, manifestando em estrita observância aos preceitos legais, alinhado com área técnica, verifica-se que não há elementos capazes de invalidar a decisão que declarou a recorrida vencedora do



certame, sob o viés de que *“do ponto de vista técnico e sensorial, os termos “sabor neutro” e “sem sabor” não são equivalentes”*. Além do mais, considerando que o procedimento licitatório procura dar à administração as condições de contratar com aquele que apresente a proposta mais vantajosa, não se verifica motivos concretos para a desclassificação da proposta da empresa da vencedora, por rigor na interpretação de vocábulos.

V – DA DECISÃO

Pelas razões expedidas, CONHEÇO o recurso apresentado pela empresa N M Licitações Ltda, CNPJ: 52.339.425/0001-23, para no mérito NEGAR-LHE PROVIMENTO ao pleito, para manter incólume a decisão que aceitou e habilitou a proposta da licitante Creative Comercio Varejista Ltda, CNPJ: 44.838.265/0001-39, para **módulo de proteína em pó**, objeto dos itens 09-ampla concorrência e 10-cota reserva, por estar de acordo com exigências descritas no Anexo I - Termo de Referência do Edital, conforme resultado constante na ata da Sessão Pública do Pregão, .

À consideração superior

Brumadinho (MG), 23 de janeiro de 2026.


Jurene de Sales Azevedo
Pregoeira