

PRLV INDÚSTRIA DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES

CNPJ: 33.089.180/0002-60

RECURSO ADMINISTRATIVO

Ref.: Edital de Licitação nº 209/2025 | Processo Licitatório nº 000426/2025 | Pregão Eletrônico nº 000161/2025 – Sistema de Registro de Preços

Item: 16 – Dieta Enteral Hipercalórica, Normoproteica, Líquida, Sistema Aberto, 1000 mL

I – DA RECORRENTE

A empresa PRLV Indústria de Suplementos Alimentares, inscrita no CNPJ sob o nº 33.089.180/0002-60, participante do certame acima identificado na condição de licitante do Item 16, vem, respeitosamente, interpor o presente RECURSO ADMINISTRATIVO em face da decisão de desclassificação proferida pela Comissão de Julgamento, com fundamento no art. 165 da Lei nº 14.133/2021, pelos fatos e fundamentos que passa a expor.

II – DO PARECER DE DESCLASSIFICAÇÃO E SUA IMPUGNAÇÃO PONTO A PONTO

A comissão proferiu o seguinte parecer de desclassificação:

REPROVADO – A ficha técnica anexada com a especificação das porcentagens das proteínas do produto é referente ao Nutro Premium 1.5 Sistema Fechado, sendo que o descritivo do item solicita a Dieta Hipercalórica de Sistema Aberto. Ademais, verificou-se também na lista de ingredientes a adição de edulcorante (sucralose), o que torna o produto desvantajoso por favorecer a alteração da microbiota intestinal, impacto no metabolismo de glicose e insulina e sabor residual. No que diz respeito aos carboidratos, não há especificação da porcentagem da fonte de carboidratos (maltodextrina), sendo que foi solicitado que esta fosse 100% maltodextrina.

A decisão se apoia em três fundamentos, os quais serão refutados individualmente a seguir.

II.1 – DA SUPOSTA REFERÊNCIA A PRODUTO DE SISTEMA FECHADO

Afirma a Comissão que a ficha técnica apresentada seria referente ao produto "Nutro Premium 1.5 Sistema Fechado", ao passo que o edital exigiria sistema aberto.

Tal alegação não corresponde à realidade dos documentos juntados aos autos. A empresa PRLV Indústria de Suplementos Alimentares não ofereceu ficha técnica de sistema fechado e caso tivesse feito, bastaria uma diligência para suprimir um erro simples. Todo o material técnico enviado no certame é relativo ao produto em sistema aberto, conforme exigido pelo Termo de Referência.

Caso a Comissão tenha identificado alguma nomenclatura ou dado que induziu à confusão, tal fato deve ser esclarecido por meio de diligência, e não ensejar imediata desclassificação. Nesse sentido, a Lei nº 14.133/2021, em seu art. 64, § 1º, expressamente autoriza a Administração a promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedado impor ao licitante a inclusão de nova documentação não prevista originariamente:

"A Administração poderá realizar diligências para verificar a autenticidade das informações e documentos apresentados pelos licitantes." (art. 64, §1º, Lei 14.133/2021)

A desclassificação sumária, sem prévia diligência para esclarecimento de possível equívoco de interpretação da Comissão, viola o princípio do devido processo licitatório e o direito ao contraditório. Requer-se, portanto, que a documentação apresentada seja reavaliada, tendo em conta que o produto ofertado é inequivocamente de sistema aberto.

II.2 – DA SUPOSTA VEDAÇÃO À PRESENÇA DE EDULCORANTE (SUCRALOSE)

Este é o fundamento mais grave sob o ponto de vista da legalidade, pois a Comissão criou, de forma unilateral e sem respaldo no edital, uma exigência que não consta do Termo de Referência.

O descritivo do Item 16 estabelece a seguinte e única restrição quanto a adoçantes e açúcares:

"Isenta de sacarose e glúten."

O edital proíbe sacarose. **Apenas sacarose.** A sucralose é uma substância química completamente distinta da sacarose. Trata-se de um edulcorante artificial (tricolorogalactossacarose) aprovado pela ANVISA para uso em alimentos (Portaria SVS/MS nº 29/1998 e RDC nº 18/2008), sem qualquer relação química ou funcional com a sacarose (dissacarídeo composto por glicose e frutose).

Ao desclassificar o produto com fundamento na presença de sucralose — substância não vedada pelo instrumento convocatório —, a Comissão incorreu em duplo vício:

- Violação ao princípio da vinculação ao instrumento convocatório (art. 5º, III, e art. 59 da Lei nº 14.133/2021): a Administração está adstrita aos critérios de julgamento que ela mesma fixou no edital. Não é lícito ao julgador ampliar as restrições do edital no momento da análise das propostas.
- Violação ao princípio da legalidade e da objetividade do julgamento (art. 5º, I, da Lei nº 14.133/2021): os fundamentos técnicos invocados pela Comissão (impacto na microbiota intestinal, metabolismo de glicose e insulina, sabor residual) são considerações subjetivas não previstas como critério de julgamento ou de desclassificação em qualquer parte do edital.

Nesse sentido, é pacífica a jurisprudência do Tribunal de Contas da União:

"É vedada a desclassificação de licitante com base em critério não previsto no instrumento convocatório, por violação ao princípio da vinculação ao instrumento convocatório." (TCU, Acórdão nº 2.170/2007 – Plenário)

"A Administração não pode, no momento do julgamento, inovar nos critérios de desclassificação em relação ao que foi estabelecido no edital." (TCU, Acórdão nº 1.197/2014 – Plenário)

Conclui-se, portanto, que o fundamento de desclassificação por presença de sucralose é absolutamente inválido, por ausência de previsão editalícia, devendo ser integralmente afastado.

II.3 – DA SUPOSTA AUSÊNCIA DE ESPECIFICAÇÃO DO PERCENTUAL DE MALTODEXTRINA

A Comissão apontou que a ficha técnica não especificaria o percentual de maltodextrina como fonte de carboidratos, ao passo que o edital exigiria "100% de maltodextrina".

O descritivo do Item 16 dispõe:

"Fonte de carboidratos de 100% de maltodextrina."

A ficha técnica do produto apresentado pela recorrente declara a maltodextrina como fonte de carboidratos. A indicação de um único ingrediente como fonte de determinado macronutriente, sem a indicação de qualquer outro carboidrato concomitante, implica necessariamente que aquela é a fonte integral — ou seja, 100% — daquele macronutriente.

A exigência de que o percentual "100%" estivesse graficamente expresso como numeral na ficha técnica representa um formalismo excessivo e desproporcional, sem qualquer amparo técnico ou legal. O que importa, em termos de conformidade técnica, é que o produto não contenha outras fontes de carboidratos além da maltodextrina — e isso é plenamente verificável pelos documentos apresentados.

O princípio da instrumentalidade das formas, aplicável ao direito administrativo, determina que uma exigência formal só justifica a desclassificação quando a omissão formal acarreta prejuízo à Administração ou impede a aferição do requisito. No presente caso, a conformidade é verificável pela simples leitura da lista de ingredientes, tornando a desclassificação desproporcional e desarrazoada.

Ademais, o art. 64, §1º, da Lei nº 14.133/2021 autoriza expressamente a realização de diligência para esclarecimento. A Comissão deveria ter solicitado ao licitante a confirmação expressa do percentual antes de proceder à desclassificação.

III – DOS PEDIDOS

Diante do exposto, requer a empresa recorrente:

- O conhecimento e provimento do presente recurso administrativo, para que seja reformada a decisão de desclassificação do Item 16;
- Caso haja dúvida residual sobre algum dos pontos ora impugnados, requer-se a realização de diligência, nos termos do art. 64, §1º, da Lei nº 14.133/2021, para esclarecimento dos documentos apresentados, antes de qualquer nova decisão de desclassificação;

- A reinclusão da proponente no certame, com regular prosseguimento do julgamento de sua proposta para o Item 16.

IV – DA CONCLUSÃO

Os três fundamentos da desclassificação são insustentáveis: o primeiro decorre de equívoco de interpretação da Comissão sobre os documentos apresentados, sanável por diligência; o segundo cria restrição inexistente no edital, violando o princípio da vinculação ao instrumento convocatório; e o terceiro impõe exigência formalista desproporcional, sem respaldo legal ou técnico.


A manutenção da desclassificação, diante das irregularidades apontadas, causaria prejuízo não apenas à recorrente, mas ao próprio interesse público, na medida em que afasta do certame empresa tecnicamente habilitada a fornecer produto plenamente adequado ao descritivo do Item 16.

Fortaleza/CE, 27 de abril de 2026.

Dione M. Cavalcante
DIONE MARIA CAVALCANTE DE VASCONCELOS
Representante Legal
PRLV Indústria de Suplementos Alimentares LTDA

PRLV INDUSTRIA DE
SUPLEMENTOS ALIMENTARES
LTDA:33089180000189

Assinado digitalmente por PRLV INDUSTRIA DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES
LTDA:33089180000189
ND=C=BR, O=ICP-Brasil, S=CE, L=EUSEBIO, OU=Secretaria da Receita Federal do
Brasil - RFB, OU=RFB e CNPJ A1, OU=11825802000157, OU=videoconferencia,
CN=PRLV INDUSTRIA DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES LTDA:33089180000189
ACRO SORIANO sou o autor deste documento
Localizado:
Data: 2025.04.27 23:46:46-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2025.2.0

	FICHA TÉCNICA	CÓDIGO DA ESPECIFICAÇÃO PA00010
NUTRO PREMIUM 1,5		Atualização:
		09/02/2024
		Versão: 00 Páginas: 1/4

1. Identificação do Produto:

NOME: Nutro Premium 1,5 1000 ml

MARCA: Nvtro

Nº DE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE: Registro MS nº 6.7494.0002.001-7

2. Identificação do Fabricante:

NOME: PRLV Indústria de Suplementos Alimentares Ltda.

ENDEREÇO: Av. Maestro Lisboa, nº 1263, Bairro José de Alencar, Fortaleza – CE

CNPJ: 33.089.180/0002-60

I.E.: 06.156.479-06

TELEFONE: (85) 3119-3023

HOMEPAGE : www.nvtro.com.br

3. Características do Produto:

INGREDIENTES: Água, maltodextrina, óleo de canola, proteína isolada do soro de leite, caseinato de cálcio, proteína isolada de soja, óleo de girassol, triglicerídeos de cadeia média, carbonato de cálcio, bitartarato de colina, fosfato de magnésio dibásico, cloreto de potássio, citrato de potássio, citrato de sódio, difosfato tricálcico, hidróxido de potássio, L-ascorbato de sódio, pirofosfato férrico, acetato de DL- α -tocoferila, sulfato de zinco, nicotinamida, acetato de retinila, sulfato de manganês (II), D-pantotenato de cálcio, colecalciferol, cloridrato de tiamina, D-biotina, cloridrato de piridoxina, fitomenadiona, sulfato de cobre, riboflavina, iodeto de potássio, selenito de sódio, cianocobalamina, ácido N-pteróil-L-glutâmico, cloreto de cromo (III), molibdato de sódio, aromatizante, emulsificante lecitina de soja, estabilizante carragena, edulcorante sucralose.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. PODE CONTER LEITE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

% VET - Proteínas 16%, Carboidratos 50%, Lipídios 34%.

Controle de qualidade	Aprovação
Prof. Dr. Paulo Vasconcelos	


NUTRO	FICHA TÉCNICA	CÓDIGO DA ESPECIFICAÇÃO PA00010
NUTRO PREMIUM 1.5		Atualização: 09/02/2024
		Versão: 00 Páginas: 1/4

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção por embalagem: 10		
Porção: 100 ml		
	100 ml	%VD
Valor Energético (kcal)	150	8
Carboidratos (g)	19	6
Açúcares totais (g)	1,6	4,5
Lactose (g)	0	0
Polissacarídeos (g)	16	42,6
Proteínas (g)	6,1	12
Gorduras totais (g)	5,7	9
Gorduras saturadas (g)	1,4	7
Gorduras trans (g)	0	0
Gorduras monoinsaturadas (g)	2,8	16,8
Gorduras poliinsaturadas (g)	1,5	9
Ômega 6 (g)	1,2	7
Ômega 3 (g)	0,3	8
Colesterol (mg)	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0
Sódio (mg)	57	3
Cálcio (mg)	120	12
Ferro (mg)	1,6	11
Cloro (mg)	65	3
Potássio (mg)	155	4
Fósforo (mg)	72	10
Magnésio (mg)	22	5
Iodo (µg)	14	9
Cobre (µg)	82	8
Zinco (mg)	0,90	8
Manganês (mg)	0,28	10
Selênio (µg)	5,1	9
Cromo (µg)	5,5	16
Molibdênio (µg)	8	18
Vitamina A (µg RE)	62	8
Vitamina D (µg)	1,1	7
Vitamina E (mg)	2,2	15
Vitamina K (µg)	11	9
Vitamina C (mg)	8	8
Vitamina B1 (mg)	0,18	17
Vitamina B2 (mg)	0,15	17
Niacina (mg)	1,6	11
Vitamina B6 (mg)	0,18	15
Ácido Fólico (µg)	30	8
Ácido Pantotênico (mg)	0,55	12
Vitamina B12 (µg)	0,4	17
Biotina (µg)	3	10
Colina (mg)	55	10

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

Controle de qualidade	Aprovação
Prof. Dr. Paulo Vasconcelos	

	FICHA TÉCNICA	CÓDIGO DA ESPECIFICAÇÃO PA00010
NUTRO PREMIUM 1.5		Atualização: 09/02/2024
		Versão: 00 Páginas: 1/4

4. Informações sobre o Produto:

Fórmula Padrão para Nutrição Enteral.

Fórmula líquida, com conteúdo de 1000 ml, é um alimento nutricionalmente completo.

Densidade energética: (1,5 kcal / ml), Hipercalórica;

Fonte de Proteínas: proteína isolada de soro de leite, caseinato de cálcio e proteína isolada de soja.

Fonte de Gorduras: óleo de canola, óleo de girassol e triglicerídeos de cadeia média.

Fonte de Carboidratos: maltodextrina

Osmolaridade (mOsm/l): 318

- **Isento de Lactose.**

- **Isento de Glúten.**

- **Sem adição de Sacarose.**

- **Hipossódica.**

Sabor: Baunilha

USAR SOMENTE SOB ORIENTAÇÃO MÉDICA OU DE NUTRICIONISTA.

PROIBIDO O USO POR VIA PARENTERAL.

5. Embalagem:

Embalagem e Validade (shelflife): Fórmula acondicionada em embalagem celulósica/metálica/plástica contendo 1000 ml.

A embalagem garante as propriedades do produto durante todo seu shelflife de 12 meses.

Produto com laudo de esterilidade do GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO, SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO, AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS, INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, CENTRO DE CIÊNCIA E QUALIDADE DE ALIMENTOS de RELATÓRIO DE ENSAIO N°: RE-CQ 04.1644/23


6. Cuidados de conservação:

Fórmula estéril. Pode ser armazenada à temperatura ambiente com a embalagem fechada.

Após aberta deve ser tampada e conservada sob refrigeração por um período máximo de 24h. Pode ser ingerida à temperatura ambiente. Agitar bem antes de usar.

Evitar congelar ou estocar em alta temperatura.

Controle de qualidade	Aprovação
Prof. Dr. Paulo Vasconcelos	

	FICHA TÉCNICA	CÓDIGO DA ESPECIFICAÇÃO PA00010
NUTRO PREMIUM 1.5		Atualização: 09/02/2024
		Versão: 00 Páginas: 1/4

7. Cuidados de conservação:

O volume e velocidade de infusão da fórmula devem ser ajustados conforme a necessidade e tolerância do paciente sob supervisão do médico e ou nutricionista.

CONTROLES ESPECIAIS DURANTE A DISTRIBUIÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO:
Evitar choques mecânicos (pancadas, amassados) nas embalagens. Armazenar sobre estrados (paletes), em local limpo, seco e arejado, isento de odores fortes e de pragas.

Controle de qualidade	Aprovação
Prof. Dr. Paulo Vasconcelos	

Consultas

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Detalhe do Produto: FÓRMULA PADRÃO PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL	
Nome da Empresa	PRLV INDUSTRIA DE SUPLEMENTOS ALIMENTARES LTDA
CNPJ	33.089.180/0002-60
Nome do Produto	FÓRMULA PADRÃO PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL
Tipo de Regularização	Registrado
Categoria	ALIMENTOS PARA NUTRIÇÃO ENTERAL
Número da Regularização	674940002
Número do Processo	25351.738206/2019-75
Data da Regularização	06/07/2020
Vencimento da Regularização	07/2030
Alegações Funcionais	[sem dados cadastrados]
Marca do Produto	NUTRO PREMIUM 1.5, NVTRO 1.5
Medida Cautelar	Não

Apresentação	Número da Regularização
2	6749400020025 ATIVA
Forma Física	LÍQUIDA
Material de Embalagem	Primária - CELULOSICA Primária - METALICA Primária - PLASTICA
Tipo de Embalagem	[sem dados cadastrados]
Local de Fabricação	Fabricante Nacional ALVOAR LACTEOS NORDESTE S/A - MORADA NOVA - BRASIL Fabricante Internacional [sem dados cadastrados]
Via de Administração	ENTERAL, ORAL
Grupo populacional	[sem dados cadastrados]
Prazo de Validade	12 Meses

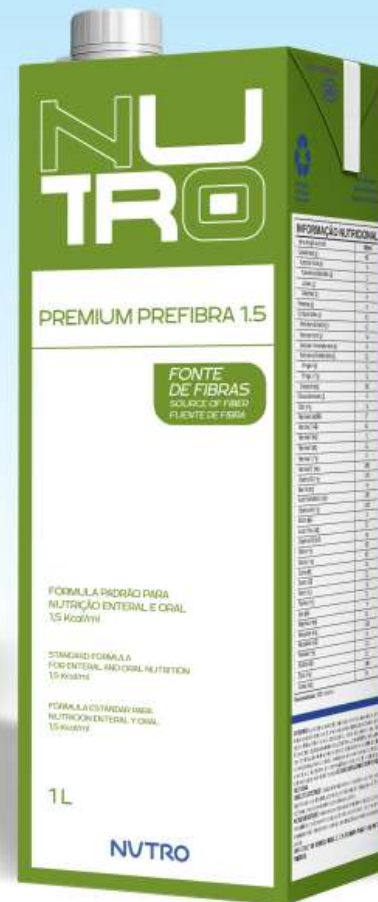
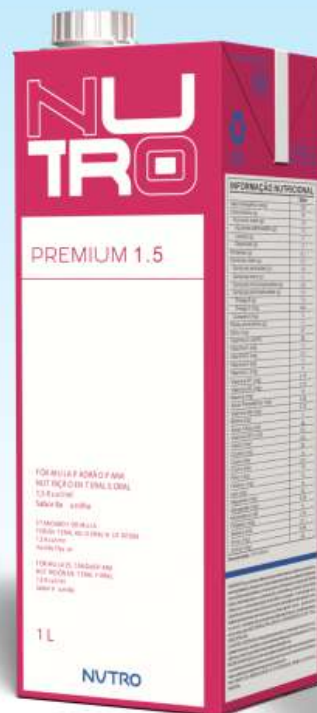
<p>Informações de Rotulagem</p>	<p>Intolerância Alimentar Contém Glúten: Não Contém Lactose: Não</p> <p>Alergênico Contém derivado de: Leites de todas as espécies de animais mamíferos, Soja Não contém: Amendoim, Amêndoa, Aveia, Avelãs, Castanha-de-caju, Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará, Castanhas, Centeio, Cevada, Crustáceos, Látex natural, Macadâmias, Nozes, Ovos, Pecãs, Peixes, Pinoli, Pistaches, Trigo</p>
<p>Lista de Ingredientes</p>	<p>Água, maltodextrina, óleo de canola, proteína isolada do soro de leite, caseinato de cálcio, proteína isolada de soja, óleo de girassol, triglicerídeos de cadeia média, carbonato de cálcio, bitartarato de colina, fosfato de magnésio dibásico, cloreto de potássio, citrato de potássio, citrato de sódio, difosfato tricálcico, hidróxido de potássio, L-ascorbato de sódio, pirofosfato férrico, acetato de DL-α-tocoferila, sulfato de zinco, nicotinamida, acetato de retinila, sulfato de manganês (II), D-pantotenato de cálcio, colecalciferol, cloridrato de tiamina, D-biotina, cloridrato de piridoxina, fitomenadiona, sulfato de cobre, riboflavina, iodeto de potássio, selenito de sódio, cianocobalamina, ácido N-pteróil-L-glutâmico, cloreto de cromo (III), molibdato de sódio, aromatizante, emulsificante lecitina de soja, estabilizante carragena, edulcorante sucralose.</p>



Linha

Dietas Líquidas

Sistema Aberto    



INDÚSTRIA BRASILEIRA 



Nutro Premium 1.5 – Sistema Aberto

Descrição

Nutrição Enteral Fórmula Líquida

Com conteúdo de 1000 ml, é um alimento nutricionalmente completo que pode ser administrado por via enteral e oral.

Densidade energética (1,5 kcal / ml), normoprotéica, normolipídica e polimérica.

Sabor: Baunilha

- ⊕ Isenta de lactose
- ⊕ Sem sacarose
- ⊕ Hipossódica
- ⊕ Isenta de glúten