

DECISÃO DE IMPUGNAÇÃO AO EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 40/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00070617/2026

IMPUGNANTE: NUTRICENTER DIST. DE PROD. NUTRICIONAIS E HOSPITALARES LTDA. - ME
CNPJ: 06.372.763/0001-40.

OBJETO: Registro de preços para futura e eventual aquisição de dietas enterais em sistema fechado e de equipos, com fornecimento de bombas de infusão em comodato, para atender às Unidades de Atendimento 24 Horas da Secretaria Municipal de Saúde de Várzea Grande/MT.

1. DO CONHECIMENTO E DA ADMISSIBILIDADE A Impugnação foi apresentada tempestivamente por licitante legítima, observando o prazo prescrito no art. 164 da Lei Federal nº 14.133/2021 e no item 24 do Edital. Presentes os requisitos formais de admissibilidade, **CONHEÇO** a impugnação interposta.

2. DA MOTIVAÇÃO E DECISÃO Por se tratar de matéria estritamente técnica referente aos descritivos nutricionais e operacionais do objeto, os autos foram submetidos à apreciação da área demandante.

A equipe técnica competente exarou a **Manifestação Técnica nº 02/2026/SMS/VG**, cujos fundamentos e conclusões **ADOTO INTEGRALMENTE COMO RAZÕES DE DECIDIR**, passando o referido parecer a integrar o presente ato para todos os fins de direito (Anexo nesta decisão).

Diante do exposto e do parecer técnico exarado:

DOU PROVIMENTO PARCIAL à Impugnação interposta pela empresa **NUTRICENTER DIST. DE PROD. NUTRICIONAIS E HOSPITALARES LTDA. - ME**;

Será retificada o Estudo Técnico Preliminar (ETP), Termo de Referência (TR) e Edital do Pregão Eletrônico nº 40/2026;

Será republicado o Edital com a **reabertura do prazo legal** para apresentação das propostas, nos termos do art. 55, § 1º, da Lei nº 14.133/2021;



MUNICÍPIO DE VÁRZEA GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Licitação
PMVG

Fis. _____

PROC. ADM.GESPRO Nº. 0070617/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 40/2026

Será divulgada a versão retificada do instrumento convocatório na plataforma bll, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e no sítio eletrônico oficial do Município, conforme o art. 164, parágrafo único, e art. 174 da Lei nº 14.133/2021.

Várzea Grande/MT, 01 de outubro de 2026.

FRANCISCA LÚZIA DE PINHO

Pregoeira

MANIFESTAÇÃO TÉCNICA Nº 02/2026/SMS/VG

Para: Pregoeira / Agente de Contratação – Pregão Eletrônico nº 40/2026

De: Setor responsável – Área Demandante (SMS/VG)

Processo: GESPRO nº 00070617/2026 – Pregão Eletrônico nº 40/2026

Assunto: Resposta técnica à impugnação apresentada por NUTRICENTER DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS NUTRICIONAIS E HOSPITALARES LTDA. – ME (CNPJ nº 06.372.763/0001-40), em 22/09/2026

1. INTRODUÇÃO

A empresa NUTRICENTER DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS NUTRICIONAIS E HOSPITALARES LTDA. – ME apresentou impugnação ao Edital do Pregão Eletrônico nº 40/2026, tempestivamente. A impugnante questiona o item 9.5.14 do Edital (alvará sanitário do fabricante) e as especificações dos itens 03, 05, 08, 09, 10, 11, 12, 13 e 19 do Estudo Técnico Preliminar (ETP nº 02/2026 – 1ª Retificação) e do Termo de Referência (TR). Em resumo, pede: (i) parâmetros objetivos para as classificações nutricionais; (ii) justificativa técnica das características exigidas em conjunto; (iii) demonstração de que o mercado tem produtos capazes de atender a cada item; e (iv) revisão dos requisitos que não sejam indispensáveis.

Diante do exposto, a Administração distingue a pertinência da preocupação abstrata apresentada pela impugnante quanto à necessidade de fundamentação das especificações técnicas, mas não acolhe a conclusão de que os requisitos estabelecidos no ETP Retificado nº 02/2026 tenham sido definidos de forma arbitrária, sem correspondência com a finalidade da contratação ou com o propósito de restringir a competitividade.

Os requisitos questionados decorrem da necessidade de atendimento nutricional especializado das unidades de atendimento 24 horas, da continuidade de necessidades já contempladas no Contrato nº 254/2024, do aprimoramento dos descritivos técnicos, da necessidade de padronização e da opção administrativa pela utilização de sistema fechado associado a equipamentos e bombas de infusão.

A Administração ressalta, ainda, que a análise da pertinência de cada requisito deve ser





realizada individualmente, considerando sua finalidade nutricional, funcional ou operacional, não sendo tecnicamente adequado concluir pela irregularidade do conjunto de especificações apenas em razão de sua maior precisão.

Dessa forma, o tópico introdutório da impugnação não demonstra, por si só, qualquer irregularidade nas especificações do objeto, devendo os questionamentos específicos apresentados para os itens 03, 05, 08, 09, 10, 11, 12, 13 e 19, do edital devem ser analisados individualmente à luz da necessidade assistencial, proposta apresentada, e da justificativa técnica correspondente.

2. PREMISSAS ADOTADAS NA ANÁLISE SOBRE O SISTEMA FECHADO

A exigência de dietas enterais em sistema fechado é mantida para todos os itens, por constituir característica técnica diretamente relacionada ao modelo de Terapia Nutricional Enteral pretendido pela Administração e definido no planejamento da contratação.

O sistema fechado consiste na utilização de dieta enteral industrializada, estéril e acondicionada em recipiente hermeticamente fechado, apropriado para conexão direta ao equipo de administração, reduzindo a necessidade de manipulação do produto antes de sua administração ao paciente.

Esse modelo apresenta vantagens relacionadas à otimização dos processos assistências, à manutenção da esterilidade, redução das etapas de manipulação e do risco de contaminação microbiológica, possibilidade de manutenção do sistema de administração por período compatível com as especificações e orientações do fabricante, redução de perdas e desperdícios e melhor aproveitamento do volume administrado.

Além disso, o sistema fechado integra-se ao modelo operacional previsto no certame, mediante utilização de equipos compatíveis com as bombas de infusão fornecidas em regime de comodato, proporcionando maior controle, padronização e segurança na administração da dieta enteral.

A exigência encontra-se alinhada às boas práticas aplicáveis à Terapia Nutricional Enteral e às normas sanitárias vigentes. Dessa forma, a especificação não constitui exigência meramente





comercial, mas vinculado à eficiência operacional e ao modelo assistencial definido pela Administração.

Decisão: não acolhido

3. ANÁLISE DOS PONTOS IMPUGNADOS

3.1. PARÂMETROS OBJETIVOS PARA AS CLASSIFICAÇÕES NUTRICIONAIS

Com a finalidade de estabelecer os parâmetros técnicos aplicáveis as terminologias utilizadas nas especificações dos itens 01 a 16, esta área técnica adota as definições abaixo, as quais serão incorporadas ao Termo de Referência, observadas as características e exigências específicas de cada item.

Consideram a Resolução da Diretoria Colegiada – RDC ANVISA nº 976/2025 e a Instrução Normativa – IN ANVISA nº 367/2025, complementadas, quando aplicável, por referências técnico-científicas reconhecidas na área de Terapia Nutricional.

Quadro 1. Parâmetro Técnico de acordo com as terminologias da composição nutricional de dieta enteral, conforme RDC ANVISA nº 976/2025 e IN ANVISA nº 367/2025

Terminologia	Parâmetro Técnico
Normocalórica	Densidade energética maior ou igual a 0,9 kcal/mL e menor ou igual a 1,2 kcal/mL .
Hipercalórica	Densidade energética superior a 1,2 kcal/mL .
Normoproteica	Quantidade de proteínas maior ou igual a 10% e inferior a 20% do Valor Energético Total (VET) .
Hiperproteica	Quantidade de proteínas igual ou superior a 20% do Valor Energético Total (VET) .
Hiperlipídica	Quantidade de lipídios superior a 35% do valor energético total.
Sem fibra	Quantidade de fibra inferior a 0,1 g/100 kcal .
Isento de lactose	Quantidade de lactose inferior a 25 mg/100 kcal .
Sem adição de sacarose	Não contém sacarose adicionada nem ingredientes adicionados com a finalidade de fornecer sacarose ao produto.
Isenta de glúten	Atendimento aos requisitos da legislação sanitária vigente aplicáveis à declaração de ausência de glúten.



[Handwritten signatures and initials]

Os demais parâmetros e características nutricionais não definidos no Quadro 1, necessários à análise técnica dos produtos ofertados, serão avaliados com base na Resolução da Diretoria Colegiada – RDC ANVISA nº 976/2025 e na Instrução Normativa – IN ANVISA nº 367/2025, e em suas eventuais atualizações.

Para fins de análise das propostas, o atendimento às características nutricionais e de composição deverá ser comprovado mediante rotulagem, ficha técnica oficial do fabricante e/ou documentação técnica pertinente, observada a legislação sanitária vigente e a regularização do produto perante a ANVISA, quando aplicável.

Os parâmetros estabelecidos serão ajustados conforme as características previstas para cada item e serão incorporados ao Termo de Referência, de modo a uniformizar os critérios técnicos utilizados na análise dos produtos ofertados.

Ressalta-se que as especificações estabelecidas decorrem das necessidades técnicas e assistenciais identificadas pela Administração, não constituindo indicação de marca ou fabricante específico, sendo admitidos os produtos que atendam integralmente aos requisitos técnicos e sanitários definidos para o respectivo item.

Referências:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 976, de 5 de junho de 2025. Dispõe sobre fórmulas para nutrição enteral e outras categorias de alimentos para fins especiais. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 2025.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Instrução Normativa – IN nº 367, de 5 de junho de 2025. Estabelece listas de constituintes, limites de uso, alegações e rotulagem aplicáveis às fórmulas para nutrição enteral e outras categorias. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 2025.

Decisão: parcialmente acolhido.

3.2. ALVARÁ SANITÁRIO DO FABRICANTE (ITEM 9.5.14 DO EDITAL)

A impugnante questiona a exigência de apresentação, pela licitante, do alvará sanitário do fabricante, sob o argumento de que se trata de documento pertencente a terceiro e de que cada estabelecimento está sujeito ao respectivo licenciamento e controle sanitário.

Sob o aspecto técnico-sanitário, considera-se essencial assegurar que os produtos fornecidos à Administração sejam provenientes de fabricantes e estabelecimentos regularmente constituídos e

sujeitos ao controle sanitário competente, bem como que as fórmulas para nutrição enteral ofertadas atendam integralmente à legislação sanitária vigente e estejam devidamente regularizadas perante a ANVISA, quando exigível.

Nesse sentido, compete à empresa contratada assegurar a procedência, regularidade, qualidade e conformidade sanitária dos produtos fornecidos, adquirindo e comercializando dietas enterais provenientes de fabricantes e fornecedores que atendam às normas sanitárias aplicáveis, mantendo a respectiva cadeia de fornecimento em condições compatíveis com os requisitos de armazenamento, transporte, conservação, rastreabilidade e demais exigências pertinentes ao produto.

A regularidade sanitária do produto será verificada por meio das exigências previstas nos itens 9.5.15 a 9.5.17 do Edital, bem como pela documentação técnica prevista no item 10.3 do Termo de Referência, sem prejuízo da fiscalização e das demais verificações que poderão ser realizadas pela Administração durante a execução contratual.

Contudo, o fabricante constitui estabelecimento distinto da empresa licitante e está submetido ao licenciamento e à fiscalização sanitária próprios, **esta área técnica não se opõe à exclusão da expressão “e do fabricante” do item 9.5.14**, permanecendo a exigência de apresentação do alvará ou licença sanitária pertinente à própria licitante, conforme aplicável à atividade por ela exercida.

Ressalta-se que eventual exclusão da apresentação do alvará sanitário do fabricante como documento de habilitação não afasta a responsabilidade da futura contratada pela origem e regularidade sanitária dos produtos fornecidos, nem autoriza o fornecimento de produtos provenientes de estabelecimentos ou fabricantes em desconformidade com a legislação sanitária vigente.

Decisão: parcialmente acolhido.



3.3. FÓRMULA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA, ISENTA DE FIBRAS (ITEM 03)

A Impugnante alega a falta de parâmetros de densidade energética e de proteína, e a exigência hiperproteica não estaria justificada. Cita como alternativa uma fórmula de 1,5 kcal/mL normoproteica.

Os parâmetros passam a ser os do tópico 3.1 (acima de 1,2 kcal/mL e proteína igual ou superior a 20% do VET).

A condição **hiperproteica** é mantida, considerando a finalidade clínica prevista para o item e o perfil assistencial das unidades de atendimento 24 horas. A especificação destina-se, entre outros, ao atendimento de pacientes agudos e graves, especialmente em situações de maior demanda proteica e hipercatabolismo, nas quais as necessidades de proteínas podem ser elevadas, conforme as diretrizes de terapia nutricional aplicáveis ao paciente crítico (McClave et al., 2016; Compther et al., 2022; Singer et al., 2019; Castro et al., 2023; Aguilar-Nascimento et al., 2017).

Nesse contexto, a utilização de fórmula hiperproteica possibilita maior oferta de proteínas em relação ao aporte energético e ao volume administrado, característica relevante em situações clínicas nas quais o alcance da meta proteica por meio de fórmula normoproteica poderá demandar maior volume de dieta e/ou aporte energético não compatível com a necessidade individual do paciente.

O produto mencionado pela Impugnante apresenta característica **normoproteica**, enquadrando-se, portanto, em perfil nutricional distinto daquele estabelecido para o presente item, havendo no certame itens destinados ao atendimento de fórmulas normoproteicas.

Ademais, a análise de mercado identificou a disponibilidade comercial de fórmulas **hipercalóricas e hiperproteicas em sistema fechado**, compatíveis com as especificações técnicas estabelecidas, corroborando a viabilidade do requisito previsto.

Dessa forma, **mantém-se a exigência de fórmula hiperproteica**, entendida, para fins do presente certame e em conformidade com a IN ANVISA nº 367/2025, como aquela que apresente quantidade de proteínas igual ou superior a 20% do Valor Energético Total (VET).



PREFEITURA MUNICIPAL DE VÁRZEA GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

SMS/VG

Fls. _____

Rub. _____

Referências:

McCLAVE, S. A. et al. Guidelines for the provision and assessment of nutrition support therapy in the adult critically ill patient: SCCM and ASPEN. Journal of Parenteral and Enteral Nutrition, v. 40, n. 2, p. 159-211, 2016.

COMPHER, C. et al. Guidelines for the provision of nutrition support therapy in the adult critically ill patient: ASPEN. Journal of Parenteral and Enteral Nutrition, v. 46, n. 1, p. 12-41, 2022.

SINGER, P. et al. ESPEN guideline on clinical nutrition in the intensive care unit. Clinical Nutrition, v. 38, n. 1, p. 48-79, 2019.

CASTRO, M. G. et al. Diretriz BRASPEN de Terapia Nutricional no Paciente Grave. BRASPEN Journal, v. 38, n. 2, supl. 2, p. 2-46, 2023.

AGUILAR-NASCIMENTO, J. E. et al. Diretriz ACERTO de intervenções nutricionais no perioperatório em cirurgia geral eletiva. Revista do Colégio Brasileiro de Cirurgias, v. 44, n. 6, p. 633-648, 2017.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Instrução Normativa – IN nº 367, de 5 de junho de 2025. Estabelece listas de constituintes, limites de uso, alegações e rotulagem aplicáveis às fórmulas para nutrição enteral e outras categorias. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 2025.

Decisão: parcialmente acolhido.

3.4. FÓRMULA COM 100% DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA (ITEM 05)

A impugnante refere que nenhum produto do mercado atenderia ao mesmo tempo a todas as características do item.

Diante dos argumentos apresentados, a área técnica procedeu à reavaliação das características nutricionais estabelecidas para o item, confrontando-as com a necessidade assistencial que fundamentou sua inclusão no processo de contratação.

Após a análise, verificou-se que a exigência de isenção de fibras não constitui característica indispensável a finalidade nutricional pretendida para este item. Por outro lado, mantém-se a exigência de que a fonte proteica seja constituída por 100% de proteína isolada de soja, por se tratar de característica nutricional vinculada à finalidade específica do item, destinado a disponibilizar, no elenco de dietas enterais da rede, alternativa nutricional cuja fonte proteica seja proveniente da soja.

A manutenção dessa característica não decorre da intenção de privilegiar determinada marca ou fabricante, mas da necessidade de preservar a diferenciação nutricional do item em relação às

www.varzeagrande.mt.gov.br

Av. da FEB nº 2138 – Bairro Ponte Nova – Várzea Grande – MT – CEP: 78115-806



[Handwritten signatures and initials in blue ink]

demais fórmulas previstas no certame, destinadas a outras necessidades assistenciais e com diferentes fontes proteicas.

A análise de mercado também demonstra a existência de fórmula enteral em sistema fechado composta por 100% de proteína de soja, não se justificando sua exclusão obrigatória.

Os parâmetros passam a ser os do tópico 3.1, (maior ou igual a 0,9 kcal/mL e menor ou igual a 1,2 kcal/mL e proteína maior ou igual a 10% e inferior a 20% do Valor Energético Total (VET)).

Decisão: parcialmente acolhido.

3.5. FÓRMULA OLIGOMÉRICA PARA DISTÚRBO DISABSORTIVO (ITEM 08)

A impugnante refere falta de parâmetros, e não estariam justificadas a condição hiperproteica e a exigência de 100% de proteína hidrolisada do soro do leite.

Os parâmetros nutricionais do item serão os estabelecidos no Quadro 1 do tópico 3.1: hipercalórica (densidade energética superior a 1,2 kcal/mL), hiperproteica (proteínas iguais ou superiores a 20% do VET), sem fibra (inferior a 0,1 g/100 kcal), sem adição de sacarose e isenta de glúten.

A manutenção de fórmula oligomérica, com 100% da fonte proteica constituída por proteína hidrolisada do soro do leite, decorre da finalidade assistencial do item, destinado ao suporte nutricional de pacientes com comprometimento da digestão e/ou absorção de nutrientes, intolerância às fórmulas poliméricas ou outras condições clínicas nas quais a utilização de proteínas hidrolisadas seja nutricionalmente indicada.

As características hipercalóricas e hiperproteicas também são mantidas considerando o perfil assistencial pretendido, especialmente para pacientes hospitalizados com maior necessidade energético-proteica e/ou necessidade de otimização da oferta nutricional em menor volume, observadas a avaliação nutricional e a condição clínica individual.

Quanto à exigência de 100% de proteína hidrolisada do soro do leite, o levantamento de mercado identificou mais de uma fórmula oligomérica em sistema fechado com fonte proteica

integralmente constituída por proteína do soro do leite hidrolisada e que atende aos parâmetros hipercalórico e hiperproteico, a exemplo de Peptamen HN (Nestlé; cerca de 1,3 kcal/mL e 20% do VET em proteínas) e Survimed OPD HN (Fresenius Kabi; 1,33 kcal/mL e 20% do VET em proteínas). Os produtos são citados apenas para demonstrar a existência de pluralidade de fornecimento, sem caráter de preferência, e evidenciam que a característica exigida não corresponde a produto comercial único.

Para fins de análise técnica, o percentual de proteínas em relação ao VET será verificado conforme a distribuição energética declarada pelo fabricante na ficha técnica e na rotulagem nutricional do produto.

Dessa forma, permanecem mantidas as características hipercalórica, hiperproteica, oligomérica e com 100% da fonte proteica hidrolisada do soro do leite, observados os parâmetros técnicos estabelecidos no Termo de Referência, não constituindo indicação de marca ou fabricante específico.

Referências:

McCLAVE, S. A. et al. Guidelines for the provision and assessment of nutrition support therapy in the adult critically ill patient: SCCM and ASPEN. Journal of Parenteral and Enteral Nutrition, v. 40, n. 2, p. 159-211, 2016.

CASTRO, M. G. et al. Diretriz BRASPEN de Terapia Nutricional no Paciente Grave. BRASPEN Journal, v. 38, n. 2, supl. 2, p. 2-46, 2023.

Decisão: não acolhido.

3.6 FÓRMULA PARA PACIENTES RENAIIS (ITEM 09)

O impugnante refere que falta parâmetros, a expressão “pacientes renais” é genérica, e seria preciso verificar se há fornecedores ME/EPP capazes de atender ao item.

Permanecem mantidas as especificações técnicas e nutricionais do item, observados os parâmetros definidos no tópico 3.1, para fins de objetivação e uniformização da análise dos produtos ofertados.

Quanto à expressão “pacientes renais”, esta área técnica não se opõe ao seu ajuste para “pacientes com comprometimento da função renal”, por considerar a redação mais adequada e

tecnicamente precisa, sem alteração da finalidade assistencial ou das características nutricionais estabelecidas para o item.

Em relação à participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – ME/EPP, a definição quanto à aplicação do tratamento diferenciado previsto na legislação compete à área responsável pela condução do procedimento licitatório, não constituindo matéria de natureza técnico-nutricional.

Decisão: parcialmente acolhido.

3.7. FÓRMULA PARA PACIENTES COM FUNÇÃO PULMONAR COMPROMETIDA (ITEM 10)

A impugnante refere que a indicação clínica é ampla, o teor mínimo de 40% de lipídios não está justificado e faltam parâmetros.

Permanecem mantidas as especificações técnicas e nutricionais do item, observados os parâmetros definidos no tópico 3.1, para fins de objetivação e uniformização da análise dos produtos ofertados.

Quanto ao perfil nutricional estabelecido, a utilização de fórmula com maior participação de lipídios na distribuição energética e menor participação relativa de carboidratos possui fundamento metabólico relacionado à produção de dióxido de carbono. A oxidação dos lipídios apresenta menor quociente respiratório em comparação à oxidação dos carboidratos, podendo resultar em menor produção de CO₂ para determinada oferta energética (SBNPE; ABRAN, 2011; Al-Saady et al., 1989).

Estudos realizados com pacientes com comprometimento respiratório e/ou submetidos à ventilação mecânica demonstraram redução do quociente respiratório e da produção de CO₂ com utilização de fórmulas com maior proporção de lipídios e menor proporção de carboidratos, conferindo fundamento técnico à manutenção desse perfil nutricional.

Nesse contexto, será mantido o parâmetro de lipídios correspondentes a, no mínimo, 40% do Valor Energético Total (VET), como característica técnica destinada a assegurar predominância relativa da participação lipídica compatível com a finalidade nutricional pretendida.




A característica hipercalórica também será mantida, permitindo maior oferta energética em menor volume, aspecto relevante para pacientes nos quais seja necessária a otimização da oferta nutricional.

Quanto à indicação clínica, a redação será ajustada de forma a caracterizar com maior precisão a finalidade assistencial do item, sem vincular sua utilização de maneira absoluta a diagnóstico específico, uma vez que a indicação da fórmula deverá considerar a avaliação nutricional e a condição clínica individual do paciente.

Referências:

SOCIEDADE BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO PARENTERAL E ENTERAL; ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA. Terapia nutricional no paciente com doença pulmonar obstrutiva crônica. Projeto Diretrizes. São Paulo: Associação Médica Brasileira; Conselho Federal de Medicina, 2011.

AL-SAADY, N. M.; BLACKMORE, C. M.; BENNETT, E. D. High fat, low carbohydrate, enteral feeding lowers PaCO₂ and reduces the period of ventilation in artificially ventilated patients. Intensive Care Medicine, v. 15, n. 5, p. 290-295, 1989.

Decisão: parcialmente acolhido.

3.8. FÓRMULA PARA HEPATOPATAS (ITEM 11)

A impugnante questiona a expressão “rica em aminoácidos de cadeia ramificada – AACR”, em razão da ausência de quantidade ou concentração mínima definida, bem como solicita justificativa técnica para a apresentação em sistema fechado e levantamento de mercado que demonstre a existência de soluções capazes de atender integralmente ao item.

Após análise dos apontamentos apresentados e reavaliação técnica do Item 11, verifica-se a necessidade de manutenção do item, com ajuste pontual de sua redação para conferir maior precisão à especificação.

A inclusão de fórmula específica para pacientes com comprometimento hepático decorre de necessidade assistencial identificada pela área demandante ao longo dos anos de 2025 e 2026. Conforme manifestação técnica, o processo licitatório anterior não contemplava dieta específica para esse perfil de pacientes, tendo sido identificada a necessidade de ampliar as opções disponíveis para possibilitar maior adequação e individualização da terapia nutricional, considerando as alterações



metabólicas e nutricionais que podem estar presentes nos pacientes com comprometimento hepático.

Quanto aos aminoácidos de cadeia ramificada (AACR), reconhece-se a pertinência do questionamento da impugnante quanto à utilização da expressão qualitativa “rica em” sem a correspondente definição quantitativa. Entretanto, a revisão técnica das referências aplicáveis não identificou parâmetro percentual mínimo universalmente estabelecido para caracterização de fórmulas enterais destinadas a pacientes com comprometimento hepático.

Assim, entende-se que, estabelecer arbitrariamente concentração ou percentual mínimo de AACR, sem parâmetro técnico-científico específico que sustente esse limite para fórmulas enterais, poderia resultar em requisito excessivamente específico e sem fundamentação suficiente. Por essa razão, não será estabelecido percentual mínimo de AACR.

Dessa forma, será promovido ajuste no descritivo para substituir a expressão “rica em aminoácidos de cadeia ramificada” por redação tecnicamente mais adequada, sem vinculação a concentração específica, marca, fabricante ou composição comercial determinada.

Quanto à apresentação em sistema fechado, a exigência permanece mantida por integrar o modelo de Terapia Nutricional Enteral pretendido pela Administração para as unidades assistenciais contempladas na contratação, estando relacionada a padronização do sistema de administração, redução da manipulação da dieta e segurança operacional da terapia nutricional, não constituindo característica estabelecida exclusivamente para o Item 11.

O levantamento complementar de mercado confirmou a existência de solução comercial compatível com as características essenciais pretendidas para o item, inclusive em apresentação para sistema fechado. Ressalta-se, entretanto, que a definição da especificação não está vinculada a marca ou produto determinado, mas à necessidade assistencial previamente identificada e formalmente justificada pela área demandante.

Referências:

PLAUTH, M. et al. ESPEN guideline on clinical nutrition in liver disease. Clinical Nutrition, v. 38, n. 2, p. 485-521, 2019.



Decisão: Parcialmente acolhido.

3.9. FÓRMULA PARA CICATRIZAÇÃO (ITEM 12)

A Impugnante questiona a exigência conjunta de arginina, prolina e “imunomoduladores”, alegando ausência de quantitativos mínimos e possível direcionamento da especificação a produto específico.

Após reavaliação técnica da especificação, mantém-se a exigência de arginina, considerando a finalidade assistencial do item, destinado ao suporte nutricional de pacientes com necessidades relacionadas ao processo de cicatrização e reparação tecidual. A prolina passa a ser admitida como componente desejável, não obrigatório.

A arginina participa de processos relacionados ao reparo tecidual e à formação de colágeno, e sua oferta, associada a aporte proteico adequado, zinco e antioxidantes, é recomendada pelas diretrizes internacionais para o suporte nutricional da cicatrização de lesões por pressão (EPUAP/NPIAP/PPPIA, 2019; Cereda et al., 2015).

A prolina é aminoácido estrutural do colágeno, e sua disponibilidade participa da síntese de colágeno durante a cicatrização (Albaugh et al., 2017). Estudo clínico randomizado demonstrou melhora da cicatrização de lesões por pressão com a suplementação de colágeno hidrolisado, rico em prolina e prolil-hidroxiprolina (Sugihara et al., 2018). Entretanto, as diretrizes internacionais recomendam, para o suporte nutricional da cicatrização, principalmente o aporte proteico adequado, a arginina, o zinco e os antioxidantes (EPUAP/NPIAP/PPPIA, 2019), e a evidência sobre a suplementação isolada de prolina ainda é limitada. Por essa razão, a prolina será admitida como componente desejável, não obrigatório, mantidas como exigências a condição hiperproteica, a arginina, o zinco e as vitaminas A, C e E.

Quanto à ausência de quantitativos mínimos específicos, a exigência refere-se à presença dos componentes na formulação, não sendo considerado tecnicamente adequado estabelecer concentrações mínimas sem fundamento técnico-científico suficiente que justifique determinado valor como requisito obrigatório para o produto.



Esclarece-se que o descritivo não foi elaborado a partir de produto de referência. A expressão genérica “imunomoduladores” será substituída pela indicação objetiva dos nutrientes exigidos: condição hiperproteica, arginina, zinco e vitaminas A, C e E.

Dessa forma, a especificação decorre da finalidade técnico-assistencial estabelecida pela Administração, não constituindo indicação expressa de marca ou fabricante.

Referências:

EUROPEAN PRESSURE ULCER ADVISORY PANEL; NATIONAL PRESSURE INJURY ADVISORY PANEL; PAN PACIFIC PRESSURE INJURY ALLIANCE. Prevention and treatment of pressure ulcers/injuries: clinical practice guideline. The International Guideline. 3. ed. EPUAP/NPIAP/PPPIA, 2019.

CEREDA, E. et al. A nutritional formula enriched with arginine, zinc, and antioxidants for the healing of pressure ulcers: a randomized trial. *Annals of Internal Medicine*, v. 162, n. 3, p. 167-174, 2015.

ALBAUGH, V. L.; MUKHERJEE, K.; BARBUL, A. Proline precursors and collagen synthesis: biochemical challenges of nutrient supplementation and wound healing. *The Journal of Nutrition*, v. 147, n. 11, p. 2011-2017, 2017.

SUGIHARA, F.; INOUE, N.; VENKATESWARATHIRUKUMARA, S. Ingestion of bioactive collagen hydrolysates enhanced pressure ulcer healing in a randomized double-blind placebo-controlled clinical study. *Scientific Reports*, v. 8, 11403, 2018.

Decisão: parcialmente acolhido. Mantém-se a exigência de condição hiperproteica, arginina, zinco e vitaminas A, C e E; a prolina passa a ser opcional, e a expressão genérica “imunomoduladores” é substituída pelos nutrientes objetivamente exigidos.

3.10. ITEM 13 – FÓRMULA PARA IMUNODEPRIMIDOS

A impugnante alegou a exigência conjunta de arginina, glutamina e ômega-3, sem quantidades mínimas, corresponderia a um único produto.

Após reavaliação técnica da especificação, permanece justificada a disponibilização de fórmula com perfil imunomodulador, considerando a finalidade assistencial pretendida para o item.

A arginina e os ácidos graxos ômega-3, especialmente EPA e DHA, são componentes utilizados em fórmulas especializadas de imunonutrição, relacionados a mecanismos envolvidos na resposta imunológica e inflamatória.



PREFEITURA MUNICIPAL DE VÁRZEA GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

SMS/VG

Fls. _____

Rub. _____

A análise das formulações disponíveis demonstra, entretanto, a existência de diferentes estratégias de composição para fórmulas com perfil imunomodulador. Algumas formulações associam arginina, glutamina e ácidos graxos ômega-3, enquanto outras utilizam arginina, ácidos graxos ômega-3 e nucleotídeos.

Diante disso, a exigência cumulativa de arginina, glutamina e ômega-3 será ajustada, mantendo-se como componentes a arginina e os ácidos graxos ômega-3 (EPA e DHA) e admitindo-se glutamina e/ou nucleotídeos na composição.

O ajuste preserva o perfil nutricional pretendido e permite diferentes composições destinadas à imunonutrição, ampliando as possibilidades de oferta sem vinculação a uma composição comercial específica.

Quanto à ausência de quantitativos mínimos, não se considera adequado estabelecer concentrações arbitrárias sem fundamento técnico-científico que justifique determinado valor como requisito obrigatório. A presença dos componentes exigidos deverá ser comprovada por meio da rotulagem, ficha técnica e/ou documentação oficial do fabricante.

Referências:

WEIMANN, A. et al. ESPEN practical guideline: clinical nutrition in surgery. Clinical Nutrition, v. 40, n. 7, p. 4745-4761, 2021.

McCLAVE, S. A. et al. Guidelines for the provision and assessment of nutrition support therapy in the adult critically ill patient: SCCM and ASPEN. Journal of Parenteral and Enteral Nutrition, v. 40, n. 2, p. 159-211, 2016.

AGUILAR-NASCIMENTO, J. E. et al. Diretriz ACERTO de intervenções nutricionais no perioperatório em cirurgia geral eletiva. Revista do Colégio Brasileiro de Cirurgiões, v. 44, n. 6, p. 633-648, 2017.

Decisão: parcialmente acolhido.

www.varzeagrande.mt.gov.br

Av. da FEB nº 2138 – Bairro Ponte Nova – Várzea Grande – MT – CEP: 78115-806



[Handwritten signatures and initials in blue ink]

3.11. MÓDULO DE PROBIÓTICOS (ITEM 19)

Após análise dos apontamentos apresentados, a área técnica procedeu à reavaliação da especificação, considerando a necessidade assistencial da unidade e a possibilidade de ampliação da competitividade sem prejuízo da finalidade pretendida.

A disponibilização de módulo probiótico decorre de necessidade assistencial já existente conforme avaliação individualizada da equipe assistencial, especialmente em pacientes sujeitos a alterações da microbiota intestinal e manifestações gastrointestinais.

Sob o aspecto técnico-científico, a utilização de probióticos encontra respaldo em estudos e diretrizes que demonstram benefícios de determinadas cepas e associações probióticas, inclusive dos gêneros *Lactobacillus* e *Bifidobacterium*, em situações relacionadas à manutenção do equilíbrio da microbiota intestinal e à redução do risco de diarreia associada à antibioticoterapia. Ressalta-se que os efeitos dos probióticos são dependentes das cepas, doses, associações e condições clínicas avaliadas, não sendo adequado considerar todas as formulações probióticas como equivalentes. (Guarner et al., 2024; Goodman et al., 2021).

Nesse sentido, reconhece-se que a exigência da **associação exata das cinco espécies originalmente relacionadas** não se mostra indispensável para o atendimento da finalidade assistencial. Assim, o descritivo será ajustado para exigir **módulo probiótico multicepas contendo, no mínimo, cinco cepas de microrganismos contemplando os gêneros *Lactobacillus* e *Bifidobacterium***, permitindo diferentes associações que atendam à necessidade nutricional pretendida.

Quanto à apresentação originalmente prevista em sachês de 2 g, verificou-se que o peso unitário não constitui característica essencial. Dessa forma, será retirada a exigência de 2 g, permitindo diferentes gramaturas compatíveis com a formulação e a dose do produto.

Quanto à concentração de microrganismos viáveis, entende-se que a documentação técnica do produto deverá permitir a identificação das cepas que compõem a formulação e informar a respectiva concentração em UFC por dose, observadas as condições de uso e a legislação aplicável.

Referências:

GUARNER, F. et al. World Gastroenterology Organisation Global Guidelines: probiotics and prebiotics. Journal of Clinical Gastroenterology, v. 58, n. 6, p. 533-553, 2024.

GOODMAN, C. et al. Probiotics for the prevention of antibiotic-associated diarrhoea: a systematic review and meta-analysis. BMJ Open, v. 11, n. 8, e043054, 2021.

Diante do exposto, o pedido é **PARCIALMENTE ACOLHIDO**, com revisão da composição qualitativa e da forma de apresentação do Item 19, preservando-se a necessidade de módulo probiótico multicepas e ampliando-se a possibilidade de participação de soluções tecnicamente equivalentes.

4. DOS DEMAIS PEDIDOS

- a) **Efeito suspensivo (pedido I):** a suspensão da sessão é decisão da Pregoeira. Esta área já solicitou o adiamento da sessão para a retificação dos documentos, o que atende, na prática, ao pedido.
- b) **Justificativa técnica das características exigidas (pedido III):** apresentada item a item nos tópicos 3.3 a 3.11, com a finalidade assistencial de cada fórmula e a razão das características mantidas.
- c) **Parâmetros objetivos (pedido IV):** atendido no tópico 3.1, com a definição de parâmetros para as terminologias usadas nos itens 01 a 16, que serão incorporados ao Termo de Referência.
- d) **Levantamento de mercado (pedido V):** a área técnica realizou levantamento complementar de mercado, que identificou produtos em sistema fechado compatíveis com as especificações mantidas ou ajustadas, conforme registrado nos tópicos 3.3 a 3.11. As especificações não estão vinculadas a marca ou fabricante, e a disponibilidade comercial dos produtos será verificada na análise técnica prevista no ETP.





e) Revisão dos requisitos e admissão de equivalentes (pedido VI): foram revistos os requisitos que não se mostraram indispensáveis: a isenção de fibras no item 05, a expressão “pacientes renais” no item 09, a indicação clínica no item 10, a expressão “rica em AACR” no item 11, a obrigatoriedade da prolina e a expressão “imunomoduladores” no item 12, a exigência cumulativa de glutamina no item 13 e a composição e a gramatura do item 19. Foram mantidos os requisitos ligados à finalidade assistencial, como o sistema fechado, a condição hiperproteica dos itens 03 e 08 e a proteína 100% hidrolisada do soro do leite no item 08. Ficam mantidos os itens 10.10 e 10.11 do TR, que admitem produtos equivalentes.

f) Retificação e prazos (pedido VII): tratados na conclusão.

5. CONCLUSÃO

Diante do exposto, esta área demandante se manifesta pelo **CONHECIMENTO e PROVIMENTO PARCIAL da impugnação**, nos seguintes termos:

- a) Parcialmente acolhidos:** a definição de parâmetros objetivos para as classificações nutricionais (tópico 3.1); a exclusão, do ponto de vista técnico, da exigência de alvará sanitário do fabricante no item 9.5.14 do Edital, mantida a responsabilidade da contratada pela regularidade sanitária dos produtos (tópico 3.2); e os ajustes nos itens 03, 05, 09, 10, 11, 12, 13 e 19 (tópicos 3.3, 3.4 e 3.6 a 3.11).
- b) Não acolhidos:** a flexibilização do sistema fechado, mantido para todos os itens (tópico 2); e a revisão do item 08, que mantém as características hipercalórica, hiperproteica e oligomérica, com 100% da proteína hidrolisada do soro do leite (tópico 3.5).
- c) Mantidos:** a condição hiperproteica dos itens 03 e 08, a proteína 100% isolada de soja no item 05, o teor mínimo de 40% de lipídios no item 10, a presença de arginina no item 12, com prolina opcional e a admissão de produtos equivalentes (itens 10.10 e 10.11 do TR).

Como essas alterações afetam a formulação das propostas, esta área recomenda retificar o ETP, o Termo de Referência e o Edital, com republicação do Edital e reabertura do prazo legal (art. 55, §1º, da Lei nº 14.133/2021).



[Handwritten signatures and initials]



PREFEITURA MUNICIPAL DE VÁRZEA GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

SMS/VG

Fls. _____

Rub. _____

Esta manifestação é encaminhada à Pregoeira/Agente de Contratação, para subsidiar a decisão sobre a impugnação.

Esta área fica à disposição para outros esclarecimentos.

Várzea Grande/MT, 01 de outubro de 2026.


Beatriz Camarinho da Silva
Nutricionista
CRN 1286

Beatriz Camarinho da Silva
Nutricionista SMS/VG
Matrícula: 134957


Caroline Mendes de Souza
Nutricionista
CRN1 / 12258

Caroline Mendes de Souza
Nutricionista SMS/VG
Matrícula: 137407


Nívea Carolina C. Assumpção
Nutricionista
CRN-1 7573

Nívea Carolina Cupini de Assumpção
Nutricionista SMS/VG
Matrícula: 140666

*Recebido
01/10/26
15:49*

www.varzeagrande.mt.gov.br

Av. da FEB nº 2138 – Bairro Ponte Nova – Várzea Grande – MT – CEP: 78115-806

