



SIAG
SISTEMA DE AQUISIÇÕES GOVERNAMENTAIS
GOVERNO DE MATO GROSSO

RECURSO

| Informações do recurso | |
|------------------------|---|
| Pregão | 0064/2023 |
| Tipo | Lt 074 |
| Fornecedor | NUTRILIFE PRODUTOS NUTRICIONAIS LTDA |
| Data de envio | 30/11/2023 |
| Conteúdo | <p>ILUSTRÍSSIMO (A) SENHOR (A) PRESIDENTE, DA COMISSÃO, DE LICITAÇÃO DO GOVERNO DO ESTADO DO MATO GROSSO – SECRETARIA DE ESTADO DE SAUDE – MT.</p> <p>Pregão Eletrônico nº 064/2023 / Processo Administrativo sespro2023/08112 Tipo: Menor preço Vem tempestivamente apresentar as considerações que deram causa deste RECURSO (considerações em anexo) resumidamente segue o pedido conforme instruções do setor de licitação deste órgão, tendo em vista que nosso recurso tem muitas imagens, não sendo possível colocar na parte do recurso, mas estes se encontram em anexo.</p> <p>IV — DO PEDIDO</p> <p>Ante o exposto, requer a reanálise da parte técnica nos itens: 11,12, 18, 22, 42, 74, 92 e 93; Pede-se a DESCLASSIFICAÇÃO da empresa NUTRI CARE dos itens: 11, 12, 18, 22, 42, 92 E 93 por não atender na sua composição características solicitadas nos descritivos do certame, Afirmamos ainda que nos itens que o DESCRITIVO DO EDITAL PEDE ISENTO DE LACTOSE e os itens sagrados vencedores CONTEM LACTOSE é de extrema preocupação pois sabemos que a ingestão de lactose em pacientes que são intolerantes pode causar muitos malefícios a ingestão em crianças/adolescentes pode ser mais grave ainda, devido ao não ganho de peso se a lactose fazer parte de sua alimentação, já a ingestão da lactose no adulto pode causar distensão e cólicas abdominais, diarreia líquida, flatulência, náusea, ruídos intestinais tipo bolhas ou roncos (borborigmo) e necessidade urgente de defecar, depois de ingerir a lactose, Em determinadas pessoas, a diarreia intensa pode impedir a absorção adequada dos nutrientes, pois eles são eliminados do corpo com muita rapidez, os sintomas que resultam da intolerância à lactose podem ser graves conforme o artigo científico em anexo, podendo levar até mesmo a doenças como: celíaca, espru tropical e infecções do intestino que são graves.</p> <p>Pede-se a DESCLASSIFICAÇÃO da empresa CBA FARMA do item: 74 por não atender na sua composição características solicitadas nos descritivos do certame.</p> <p>Pede-se que seja revista a forma de análise técnica, fazendo-se valer a lei ao solicitado uma vez que o produto dos itens: 11 12, 18, 22, 42, 74, 92 e 93 ofertados pela empresa NUTRILIFE PRODUTOS NUTRICIONAIS LTDA atende fielmente o descritivo do edital de Pregão eletrônico nº 064/2023 pois apresenta na sua composição características solicitadas em cada item, assim o produto atende perfeitamente a exigência do Edital.</p> <p>Outrossim, lastreada nas razões recursais, requer-se que essa Comissão de Licitação reconsidere sua decisão e, na hipótese não esperada disso não ocorrer, faça este subir, devidamente informados, à autoridade superior, em conformidade com o § 4º, do art. 109, da Lei nº 8666/93, observando-se ainda o disposto no § 3º do mesmo artigo.</p> <p>Termos em que, Pede deferimento.</p> <p>Cuiabá, 30 de novembro de 2023.</p> <p>NutriLife Produtos Nutricionais LTDA CNPJ nº 26.574.769/0001-07 Ricardo Guio Segundo – Diretor RG 4297037 SPTC GO CPF: 040.318.051-10</p> |
| Resposta | <p>ANÁLISE E JULGAMENTO DE RECURSO ADMINISTRATIVO DE LICITAÇÃO DO PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA, N.º 064/2023/SES-MT - processo nº SES-PRO-2022/08112.</p> <p>A SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO, inscrita no CNPJ sob o nº 04.441.389/0001-61, com sede no Centro Político e Administrativo – CPA, Bloco 05, nesta Capital, doravante denominada SES/MT, neste ato representada por sua Pregoeira IDEUZETE MARIA DA SILVA, nomeada através da Portaria n. 374/2023/GBSES publicada em 17/05/2023, vem MANIFESTAR QUANTO AO RECURSO ADMINISTRATIVO interposto no Pregão Eletrônico 064/2023/SES-MT, cujo objeto consiste no “REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO PARA FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO DE DIETAS: ENTERAL, PARENTERAL, FÓRMULAS LÁCTEAS E SUPLEMENTO ALIMENTAR, VISANDO ATENDER OS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DAS UNIDADES HOSPITALARES SOB GESTÃO DA SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO”, conforme passaremos a expor:</p> <p>RECORRENTE: NUTRILIFE PRODUTOS NUTRICIONAIS LTDA. RECORRIDOS: CBA FARMA COMÉRCIO E DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS NUTRICIONAIS E FARMACEUTICOS LTDA. RESPOSTAS ITEM: 74.</p> <p>Trata-se de Recurso Administrativo interposto tempestivamente pela licitante NUTRILIFE PRODUTOS NUTRICIONAIS LTDA., com fundamento no art. 165, § 2º, da Lei n. 14.133/2021 e art. 143, § 3º, do Decreto Estadual n. 1.525/2022, e intermédio de seu representante legal, em face de ato administrativo praticado pela Equipe Técnica e Pregoeira Oficial</p> |



SIAG
SISTEMA DE AQUISIÇÕES GOVERNAMENTAIS
GOVERNO DE MATO GROSSO

RECURSO

| | |
|-----------------|--|
| <p>Resposta</p> | <p>apresentados no bojo do recurso, que serão oportunamente relatados.</p> <p>Tais documentos encontram-se disponíveis para consulta no sistema SIAG, no site do órgão promotor da licitação www.saude.mt.gov.br, e, DIGITALMENTE nos autos do processo nº SES-PRO-2022/08112.</p> <p>I. DAS PRELIMINARES</p> <p>Em sede de admissibilidade recursal, foram preenchidos os pressupostos de legitimidade, interesse processual, fundamentação, pedido de nova decisão e tempestividade.</p> <p>II. DOS FATOS</p> <p>A empresa inicialmente fundamentou, na sua manifestação recursal, seu inconformismo pela habilitação das empresas, para tanto justificou:</p> <p>ITEM 74 "Interesse recursal manifestado pela empresa NUTRILIFE PRODUTOS NUTRICIONAIS LTDA para Lt 074, motivo: Manifestamos a intenção de recurso devido o item classificado como vencedor não atender o descritivo do edital, no edital pede proteína extensamente hidrolisada e o produto ganho é parcialmente, solicitamos a reavaliação técnica deste.."</p> <p>Posteriormente nas razões do recurso argumenta:</p> <p>"Pede-se a DESCLASSIFICAÇÃO da empresa CBA FARMA do item: 74 por não atender na sua composição características solicitadas nos descritivos do certame.</p> <p>Ao final, requer:</p> <p>"Pede-se a DESCLASSIFICAÇÃO da empresa CBA FARMA do item: 74 por não atender na sua composição características solicitadas nos descritivos do certame."</p> <p>III. DAS CONTRARRAZÕES</p> <p>Não houve apresentação de contrarrazão, pela empresa declarada vencedora.</p> <p>IV. ANÁLISE TÉCNICA DO RECURSO</p> <p>Considerando que o teor do recurso refere-se ao aceite técnico dos produtos através do Parecer técnico, solicitamos análise técnica dos apontamentos do recurso apresentado, nos termos do item 9.5.2 do edital:</p> <p>9.5.2 Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, o pregoeiro poderá solicitar a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.</p> <p>Após a análise a equipe técnica manifestou-se:</p> <p>ITEM 74 - ACATAMOS o recurso interposto pela Empresa NUTRILIFE, pois de fato, o produto apresentado pela Empresa CBA FARMA, não contém proteínas extensamente hidrolisada, mas sim parcialmente hidrolisada, e não atende a faixa etária indicada no edital que é de 0 a 36 meses.</p> <p>V. DA ANÁLISE DAS RAZÕES:</p> <p>A Secretaria de Estado de Saúde do Estado de Mato Grosso é um órgão do poder executivo do Estado e utiliza o sistema eletrônico SIAG para realização das sessões dos Pregões Eletrônicos. Com isso, todos os julgados da Administração Pública estão embasados nos princípios insculpidos pela administração e na Lei n.º 14.133/2021. Primeiramente, esclarecemos da necessidade da vinculação ao instrumento convocatório, onde o edital prevê que os produtos ofertados que não atenderem o descritivo do edital serão desclassificados, conforme item 9.6. Assim, o produto ofertado pela licitante não atende ao exigido no edital, conforme manifestação técnica, diante disso a proposta apresentada será desclassificada com a inabilitação da empresa. A sessão será reagendada e realizados os procedimentos no sistema e convocação de empresa remanescente para negociação.</p> <p>VI. DA DECISÃO</p> <p>Ante toda a exposição de motivos contida nesta Decisão, sem nada mais evocar e entendendo que os argumentos apresentados pela recorrente PROCEDEM, estando em consonância com os princípios que regem a licitação, bem como a legislação vigente, manifestamos por conhecer o recurso por estar tempestivo, e dar PROVIMENTO ao pedi</p> |
|-----------------|--|





SIAG
SISTEMA DE AQUISIÇÕES GOVERNAMENTAIS
GOVERNO DE MATO GROSSO

RECURSO

| | |
|----------|---|
| Resposta | Pelo exposto, declaramos o Recurso DEFERIDO, com a revisão da habilitação da empresa CBA FARMA COMÉRCIO E DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS NUTRICIONAIS E FARMACEUTICOS LTDA. no item 74 do PE 064/2023. Cuiabá-MT, 18 de dezembro de 2023. Ideuzete Maria da Silva Pregoeira Oficial/SES/MT |
|----------|---|

| Dados do Envio | |
|---------------------|----------------------|
| Data/Hora de Envio | Número Protocolo |
| 30/11/2023 17:45:22 | 20231130054523027847 |



ILUSTRÍSSIMO (A) SENHOR (A) PRESIDENTE, DA COMISSÃO, DE LICITAÇÃO DO GOVERNO DO ESTADO DO MATO GROSSO – SECRETARIA DE ESTADO DE SAUDE – MT.

Pregão Eletrônico nº 064/2023
Processo Administrativo sespro2023/08112
Tipo: Menor preço

A empresa **NUTRILIFE PRODUTOS NUTRICIONAIS LTDA** CNPJ nº 26.574.769/0001-07, estabelecida a Avenida: Miguel Sutil, nº 13.060, Bairro Cidade Alta, CEP 78030-485, Cuiabá/MT., neste ato representado por seu representante legal no final assinado, vem perante Vossa Senhoria, com fulcro no artigo 41, §1º e artigo 109, alínea “d” da lei 8.666/93 cumulado com inciso XVIII, do artigo 4º, da Lei número 10.520/02 e alínea “a” do inciso XXXIV e inciso LX, do artigo 5º, da Constituição da República de 1988, interpor

RECURSO.

do **PREGÃO ELETRÔNICO/SRP Nº 064/SES/MT/2023**. A realizar se no dia 08/11/2023 09:00hs HORÁRIO DE CUIABÁ/MT. Objeto: “OBJETO: REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO PARA FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO DE DIETAS: ENTERAL, PARENTERAL, FÓRMULAS LÁCTEAS E SUPLEMENTO ALIMENTAR, VISANDO ATENDER OS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DAS UNIDADES HOSPITALARES SOB GESTÃO DA SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO.

☎ 65 2136-8381 • 65 998171-0163
✉ contato@grupoguio.com.br
📍 Av. Miguel Sutil, 13.060
Bairro Cidade Alta - Cuiabá/
CEP 78030-485

I - a de menor preço - quando o critério de seleção da proposta mais vantajosa para a Administração determinar que será vencedor o licitante que apresentar a proposta de acordo com as especificações do edital ou convite e ofertar o menor preço.

Podemos verificar claramente que no detalhamento minucioso logo abaixo que a PARTE TÉCNICA deste respeitado órgão **cometeu falha**, vejamos:

ITEM 11

| | | | | | |
|----|---------|---|-------|-------|-----|
| 11 | 1114139 | FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL, SISTEMA FECHADO, POLIMÉRICA, HIPERCALÓRICA, HIPERPROTEICA E SEM FIBRAS FÓRMULA COM DENSIDADE ENERGÉTICA ALTA, SUPERIOR A 1,2 KCAL/ML, HIPERPROTEICA (QUANTIDADE DE PROTEÍNAS IGUAL OU SUPERIOR A 20% DO VALOR ENERGÉTICO TOTAL - VET) PODENDO SER NORMOLIPÍDICA QUANTIDADE DE LÍPÍDEOS IGUAL OU MAIOR A 15% E MENOR OU IGUAL A 35% DO VET) OU HIPERLIPÍDICA (QUANTIDADE DE LÍPÍDEOS SUPERIOR A 35% DO VET). ISENTA DE LACTOSE , SEM FIBRAS E SEM ADIÇÃO DE SACAROSE. OSMOLARIDADE: ≤ 350 MOSM/L DE ÁGUA. DESCRITIVO SEGUNDO O POSTO NA RDC Nº 21, DE 13 DE MAIO DE 2015. EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE SUPERIOR A 06 (SEIS) MESES, PESO LÍQUIDO, NÚMERO DO LOTE E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. | LITRO | 4.446 | NÃO |
|----|---------|---|-------|-------|-----|

Conforme o descritivo solicita fórmula modificada para nutrição enteral, o mesmo deixa claro que a fórmula seja **ISENTA DE LACTOSE**, o produto Fresubin HP Energy aceito pela equipe técnica não atende o descritivo solicitado, pois em sua embalagem EasyBag vem destacado o **CONTÉM LACTOSE** e podemos provar, conforme a imagem abaixo.

FRESUBIN HP ENERGY



65 2136-8381 • 65 998171-0163
 contato@grupoguio.com.br
 Av. Miguel Sutil, 13.060
 Bairro Cidade Alta - Cuiabá,
 CEP 78030-485

ITEM 12

| | | | | | |
|----|---------|--|-------|------|-----|
| 12 | 1112963 | FORMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL, SISTEMA FECHADO, POLIMÉRICA, HIPERCALÓRICA, HIPERPROTECA E FONTE DE FIBRAS. FORMULA COM DENSIDADE ENERGÉTICA ALTA, SENDO A DENSIDADE ENERGÉTICA SUPERIOR A 1,2 KCAL/ML. FÓRMULA HIPERPROTECA (QUANTIDADE DE PROTEÍNAS IGUAL OU SUPERIOR A 20% DO VALOR ENERGÉTICO TOTAL - VET), POLIMÉRICA, FONTE DE FIBRAS, ISENTA DE LACTOSE , ISENTA GLUTEN E SEM ADIÇÃO DE SACAROSE. OSMOLARIDADE: 300 A 400 MOSM/KG DE ÁGUA DESCRITIVO SEGUNDO DISPOSTO NA RDC N° 21, DE 13 DE MAIO DE 2015. EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE SUPERIOR A 06 (SEIS) MESES, PESO LÍQUIDO, NÚMERO DO LOTE E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. | LITRO | 2462 | NÃO |
|----|---------|--|-------|------|-----|

Conforme o descritivo solicita fórmula modificada para nutrição enteral, o mesmo deixa claro que a fórmula seja **ISENTA DE LACTOSE**, o produto Fresubin HP Energy Fibre aceito pela equipe técnica não atende o descritivo solicitado, pois em sua embalagem EasyBag vem destacado o **CONTÉM LACTOSE** e podemos provar, conforme a imagem abaixo.

FRESUBIN HP ENERGY FIBRE



Novamente a parte técnica deste respeitado órgão foi levada a cometer o erro na aprovação deste produto, que está em **DESACORDO** com o solicitado no descritivo do edital, os documentos fornecidos pela empresa Nutri Care não foram suficientes para avaliar o produto e misteriosamente em pesquisa da ficha técnica do produto a mesma não traz a informação de que o produto **CONTÉM LACTOSE**, vejamos:

65 2136-8381 • 65 998171-0163
 contato@grupoguio.com.br
 Av. Miguel Sutil, 13.060
 Bairro Cidade Alta - Cuiabá/
 CEP 78030-485



ITEM 18

| | | | | | |
|----|---------|---|-------|------|-----|
| 18 | 1112970 | FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL, SISTEMA FECHADO, POLIMÉRICA, HIPERCALÓRICA, NORMOPROTEICA, HIPERLIPÍDICA. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 1 L e 500 ML. FÓRMULA COM DENSIDADE ENERGÉTICA ALTA, SENDO A DENSIDADE ENERGÉTICA SUPERIOR A 1,2 KCAL/ML, NORMOPROTEICA (QUANTIDADE DE PROTEÍNAS MAIOR OU IGUAL A 10% E MENOR OU IGUAL A 20% DO VALOR ENERGÉTICO TOTAL - VET) E HIPERLIPÍDICA (QUANTIDADE DE LÍPIDOS SUPERIOR A 35% DO VET), POLIMÉRICA, HIPEROSMOLAR, ISENTA DE LACTOSE , GLÚTEN E FIBRAS, E SEM ADIÇÃO DE SACAROSE. OSMOLARIDADE: > 330 MOSM/L DE ÁGUA. DESCRIPTIVO SEGUNDO DISPOSTO NA RDC Nº 21, DE 13 DE MAIO DE 2015. EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE SUPERIOR A 06 (SEIS) MESES, PESO LÍQUIDO, NÚMERO DO LOTE E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. | LITRO | 1877 | NÃO |
|----|---------|---|-------|------|-----|

Conforme o descritivo solicita fórmula modificada para nutrição enteral, o mesmo deixa claro que a fórmula seja **ISENTA DE LACTOSE**, o produto Fresubin Energy aceito pela equipe técnica não atende o descritivo solicitado, pois em sua embalagem EasyBag vem destacado o **CONTÉM LACTOSE** e podemos provar, conforme a imagem abaixo.

FRESUBIN ENERGY



Novamente a parte técnica deste respeitado órgão foi levada a cometer o erro na aprovação deste produto, que está em **DESACORDO** com o solicitado no descritivo do edital, os documentos fornecidos pela empresa Nutri Care não foram suficientes para avaliar o produto e misteriosamente em pesquisa da ficha técnica do produto a mesma não traz a informação de que o produto **CONTÉM LACTOSE**, vejamos:

☎ 65 2136-8381 • 65 998171-0163
✉ contato@grupoguio.com.br
📍 Av. Miguel Sutil, 13.060
Bairro Cidade Alta - Cuiabá/
CEP 78030-485





Fresubin® Energy

Sugestões de uso*: Desnutrição moderada a grave com necessidade calórica elevada.

Apresentação: EasyBag de 500 e 1000ml

Descrição: Fórmula padrão para uso enteral hipercalórica e normoproteica, com ômega 3 proveniente da adição de óleo de peixe. Possui 1.500Kcal e 56g de proteína em 1 litro de dieta.

Instruções de uso: Siga as orientações de administração prescrita pelo seu Nutricionista ou Médico.

Conservação: Enquanto fechada armazenar em local seco e fresco. Após aberta com utilização de bomba de infusão, equipo gravitacional para sistema fechado ou extensor de seringa (bolus) pode permanecer em temperatura ambiente por até 24 horas. Caso utilize o Fracionador, o EasyBag deverá ser acondicionado em geladeira por até 24 horas após a abertura da dieta.

Embalagem Exclusiva e diferenciada: EasyBag é desenhada para proporcionar segurança e conveniência e pode ser administrada de 4 formas diferentes. Possui uma membrana autocicatrizante que permite a conexão e desconexão sem vazamento de dieta, além de proteger contra contaminação externa.

EXCLUSIVO PARA NUTRIÇÃO ENTERAL, PROIBIDO USO PARA NUTRIÇÃO PARENTERAL. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

Nutritional Information:

| EasyBag (3180) | PROTEÍNAS (g) | EasyBag (6300) | PROTEÍNAS (g) |
|----------------|---------------|----------------|---------------|
| 750 | 28 | 1500 | 56 |
| 94 | 29 | 188 | 58 |
| Por 500 mL | | Por 1000 mL | |

Energy Composition:

- 1,5 kcal/ml = 750 Kcal
- 1500 Kcal = 1500 Kcal
- 35% Lipídios
- 50% Carboidratos
- 15% Proteína

Downloads

W-63240963

Solicitamos dessa forma que seja revista a análise técnica deste produto, que seja solicitado outros meios para análise, como por exemplo solicitação de amostras dos produtos, sob pena de que se não fora reexaminada isso pode trazer uma série de prejuízos ao procedimento de compras, que vão desde uma paralisação do procedimento, por determinação de órgão de controle, até uma anulação da licitação, pontuamos também que quanto ao uso de nutrição de forma errada pode desencadear sintomas como: dor abdominal, dor de cabeça, diarreia, gases, náuseas, vômitos entre outros.

A Lei diz que a especificação de um objeto deve ser PRECISA, SUFICIENTE E CLARA (art. 3º, II, da Lei Federal 10.520/02, isso foi feito no descritivo do edital onde traz a exigência de que a nutrição seja **ISENTA DE LACTOSE**. O caminho correto a seguir é a do equilíbrio, não é fácil de trilhar, ao contrário: especificar corretamente um objeto é uma das tarefas mais difíceis que há, por isso destacamos aqui que a parte técnica errou ao analisar este produto.

ITEM 22

| | | | | | |
|----|---------|---|----|----|-----|
| 22 | 1112974 | <p>FÓRMULA MODIFICADA PARA NUTRIÇÃO ENTERAL E ORAL, EM PÓ, FÓRMULA NORMOCALÓRICA, NORMOPROTEICA E FONTE DE TGFB-2, COM ALTO TEOR DE CLORETO, ZINCO, MOLIBDÊNIO E VITAMINAS A, D, E, C E B6 E SEM FIBRAS.</p> <p>FÓRMULA COM DENSIDADE ENERGÉTICA NORMAL, SENDO A DENSIDADE ENERGÉTICA MAIOR OU IGUAL A 0,9 KCAL/ML E MENOR OU IGUAL A 1,2 KCAL/ML, NORMOPROTEICA (QUANTIDADE DE PROTEÍNAS MAIOR OU IGUAL A 10% E MENOR OU IGUAL A 20% DO VALOR ENERGÉTICO TOTAL - VET) E HIPERLIPÍDICA (QUANTIDADE DE LÍPÍDEOS MAIOR A 35% DO VET), POLIMÉRICA, HIPOOSMOLAR, FONTE DE TGFB-2, COM ALTO TEOR DE CLORETO, ZINCO, MOLIBDÊNIO E VITAMINAS A, D, E, C E B6, SEM FIBRAS E ISENTA DE GLÚTEN.</p> <p>OSMOLALIDADE: < 300 MOSMOL DE ÁGUA.</p> <p>DESCRIPTIVO SEGUNDO DISPOSTO NA RDC Nº 21, DE 13 DE MAIO DE 2015.</p> <p>EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE SUPERIOR A 06 (SEIS) MESES, PESO LÍQUIDO, NÚMERO DO LOTE E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA OU MINISTÉRIO DA SAÚDE.</p> | KG | 88 | SEM |
|----|---------|---|----|----|-----|

Conforme o descritivo solicita para nutrição enteral em pó fonte de TGFB 2, com alto teor de cloreto, zinco, molibdênio e vitaminas A, D, E, C e B6, o produto aceito pela equipe técnica não atende o descritivo do edital, não tendo os micronutrientes solicitado no descritivo deste edital que são: Cloreto, Zinco, Molibdênio e vitaminas A, D, E, C e B6.

Conforme a imagem abaixo da informação nutricional vejamos:

NESH PENTASURE IBD

| | |
|------------------------------|---|
| Produto | Nesh Pentasure IBD |
| Categoria | Nesh Pentasure IBD |
| Sistema | Aberto |
| Complexidade de nutrientes | Oligomérica |
| Embalagem/ Apresentação | Lata de 400 gramas |
| Apresentação | Pó |
| Diluição | 20g (2 colheres de medida) em 85 mL de água - Volume final: 100ml |
| Colher medida | 10g |
| Rendimento | 20 porções ou 2000ml (1kcal/ml) |
| Sabor | Baunilha |
| Característica energética | Normocalórica |
| Distribuição energética (%) | Proteínas (16%) Carboidratos (44%) Lipídeos (40%) |
| Densidade calórica (kcal/mL) | 1,0 |
| Característica proteica | Normoproteica |
| Proteínas (%) | 16% |
| Proteínas | 4g/100ml ou 20g/100g |
| Fonte de Proteínas | 100% origem animal - Proteína hidrolisada do soro de leite |
| Carboidratos (%) | 44% |
| Carboidratos Totais | 11g/100ml ou 53g/100g |
| Açúcares | 3,2g/100ml ou 15,5g/100g |
| Fonte de Carboidratos | Maltodextrina (51%), Frutose (49%) |
| Lipídeos (%) | 40% |
| Gorduras Totais | 4,5g/100ml ou 23g/100g |
| Gorduras Saturadas | 3,3g/100ml ou 17g/100g |
| Gorduras Trans | 0 |
| Gordura Monoinsaturada | 0,4g/100ml ou 1,8g/100g |
| Gorduras Poliinsaturadas | 0,8g/100ml ou 4g/100g |
| Perfil Lipídico (%S:%P:%M) | 74% - 17% - 9% |
| Fonte de Lipídeos | TCM (63,17%), óleo de milho (36,83%) |



| | |
|----------------------------|-----------------------|
| Fibra Alimentar | 0g |
| Fonte de Fibras | - |
| Osmolalidade (mOsm/kg) | 410 |
| Classificação osmolaridade | Levemente hipertônica |
| Glúten | Não contém |
| Lactose | Não contém |
| Sacarose | Sem adição |
| Nutrientes específicos | Contém TGF-b2 |

Solicitamos dessa forma que seja revista a análise técnica deste produto, sob pena de que se não fora reexaminada isso pode trazer uma série de prejuízos ao procedimento de compras, que vão desde uma paralização do procedimento, por determinação de órgão de controle, até uma anulação da licitação. Pontuamos também que quanto ao uso de nutrição de forma errada pode desencadear sintomas como: dor abdominal, dor de cabeça, diarreia, gases, náuseas, vômitos entre outros.

A Lei diz que a especificação de um objeto deve ser PRECISA, SUFICIENTE E CLARA (art. 3º, II, da Lei Federal 10.520/02, isso foi feito no descritivo do edital onde traz as exigências, o caminho correto a seguir é a do equilíbrio, não é fácil de trilhar, ao contrário: especificar corretamente um objeto é uma das tarefas mais difíceis que há, por isso destacamos aqui que a parte técnica errou ao analisar este produto.

ITEM 42

| | | | | | |
|----|---------|--|-------|------|-----|
| 42 | 1112941 | SUPLEMENTO ALIMENTAR PARA NUTRIÇÃO ORAL, HIPERCALÓRICO E NORMOPROTEICO SEM FIBRAS. SABORES DIVERSOS SUPLEMENTO COM DENSIDADE ENERGÉTICA ALTA, SENDO A DENSIDADE ENERGÉTICA SUPERIOR A 1,2 KCAL/ML. NORMOPROTEICO (QUANTIDADE DE PROTEÍNAS MAIOR OU IGUAL A 10% E MENOR OU IGUAL A 20% DO VALOR ENERGÉTICO TOTAL - VET) E NORMOLIPÍDICO (QUANTIDADE DE LIPÍDEOS MAIOR OU IGUAL A 15% E MENOR OU IGUAL A 35% DO VET), ISENTO DE FIBRAS E GLÚTEN, COM ADIÇÃO DE SACAROSE FONTE DE CARBOIDRATO: MALTODEXTRINA E SACAROSE FONTE DE PROTEÍNA: 100% PROTEÍNA DO SORO DO LEITE HIDROLISADA. DESCRITIVO SEGUNDO DISPOSTO NA RDC Nº 21, DE 13 DE MAIO DE 2015 E NA RDC Nº 243, DE 26 DE JULHO DE 2018. EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE SUPERIOR A 06 (SEIS) MESES, PESO LÍQUIDO, NÚMERO DO LOTE E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. | LITRO | 2190 | NÃO |
|----|---------|--|-------|------|-----|

Conforme o descritivo solicita suplemento alimentar com 100% de proteína do soro do leite hidrolisado, o item classificado pela equipe técnica Fresubin Energy Drink 200 ml, não atende o descritivo por ser uma suplementação de fonte de: Caseinato e Proteína do soro do leite. Conforme a imagem abaixo:

FRESUBIN ENERGY DRINK



DESCRIÇÃO

O que é o Suplemento Fresubin Energy Drink?

Suplemento nutricional oral líquido pronto para uso, nutricionalmente completo, hipercalórico (1,5 Kcal/ml). Com distribuição calórica de 15% de proteína (caseinato e proteína do soro de leite), 50% de carboidrato (maltodextrina e sacarose) e 35% de lipídio (óleo de canola e óleo de girassol de alto teor oleico). Contém 200ml.

65 2136-8381 • 65 998171-0163
 contato@grupoguio.com.br
 Av. Miguel Sutil, 13.060
 Bairro Cidade Alta - Cuiabá/
 CEP 78030-485

Ingredientes: proteína parcialmente hidrolisada do soro de leite*, lactose, amido, óleo de girassol com alto teor oleico, galacto- oligossacarídeos (GOS), óleo de coco, óleo de canola com baixo teor erúico, óleo de girassol, fosfato de cálcio tribásico, cloreto de magnésio, cloreto de potássio, fruto-oligossacarídeos (FOS), óleo de peixe com alto teor de DHA, fosfato de potássio, dibásico, óleo de Mortierella alpina com alto teor de ARA, L-ascorbato de sódio, L-fenilalanina, cloreto de sódio, L-histidina, bitartrato de colina, L-tirosina, nucleotídeos (maltodextrina, citidina 5-monofosfato, sal dissódico de uridina 5-monofosfato, adenosina 5-monofosfato, sal dissódico de guanosina 5-monofosfato), taurina, mio-inositol, sulfato ferroso, sulfato de zinco, L-carnitina, nicotinamida, D-pantotenato de cálcio, acetato de DL- α -tocoferila, sulfato de cobre, riboflavina, acetato de retinila, tiamina mononitrato, cloridrato de piridoxina, sulfato de manganês II, iodeto de potássio, ácido N-pteróil-L-glutâmico, D-biotina, fitomenadiona, selenato de sódio, coлекаliferol e cianocobalamina.

ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE LEITE E PEIXE. CONTEM LACTOSE. NÃO CONTEM GLÚTEN. *Fonte proteica.

Solicitamos dessa forma que seja revista a análise técnica deste produto, sob pena de que se não fora reexaminada isso pode trazer uma série de prejuízos ao procedimento de compras, que vão desde uma paralização do procedimento, por determinação de órgão de controle, até uma anulação da licitação. Pontuamos também que quanto ao uso de fórmula de forma errada pode desencadear sintomas como: dor abdominal, dor de cabeça, diarreia, gases, náuseas, vômitos entre outros, **como por exemplo a desnutrição por não atender a faixa etária solicitada no descritivo.**

A Lei diz que a especificação de um objeto deve ser PRECISA, SUFICIENTE E CLARA (art. 3º, II, da Lei Federal 10.520/02, isso foi feito no descritivo do edital onde traz as exigências, o caminho correto a seguir é a do equilíbrio, não é fácil de trilhar, ao contrário: especificar corretamente um objeto é uma das tarefas mais difíceis que há, por isso destacamos aqui que a parte técnica errou ao analisar este produto.

ITEM 92

| | | | | | |
|----|---------|---|-------|-----|-----|
| 92 | 1113014 | FÓRMULA 2: NUTRIÇÃO PARENTERAL - SOLUÇÃO COMPOSTA DE AMINOÁCIDOS + GLICOSE + TCL E TCM. ELETROLITOS: SÓDIO, POTÁSSIO, MAGNÉSIO, CÁLCIO, FOSFATO, SULFATO, CLORETO, ACETATO. VALOR CALÓRICO TOTAL 1200 A 1600KCAL. ESTÉRIL, ATÓXICO, APIROGÊNICO, PARA USO ADULTO E PEDIÁTRICO ACIMA DE 02 ANOS, EM EMBALAGEM TRICOMPARTIMENTADA CONTENDO: EXTERNAMENTE DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 24 MESES EM ARMAZENAMENTO A TEMPERATURA AMBIENTE (25°C). (INDUSTRIALIZADA) | LITRO | 671 | NÃO |
|----|---------|---|-------|-----|-----|

Conforme o descritivo solicita nutrição parenteral composta de: Aminoácidos+Glicose+TCL e TCM, a formulação ofertada pela empresa não atende as necessidades do descritivo feito pela equipe técnica, vejamos o Kabiven Peripheral 1400kcal/1920kcal **não atende** à necessidade descritiva, **pois em sua formulação apresenta OLEO DE SOJA PURIFICADO**, sabemos que essa formulação com esta composição ocasiona doenças inflamatórias e insultos traumáticos.



Conforme o descritivo solicita nutrição parenteral composta de: Aminoácidos+Glicose+TCL e TCM, a formulação ofertada pela empresa não atende as necessidades do descritivo feito pela equipe técnica, vejamos o Kabiven Central 1900kcal/2053ml **não atende** à necessidade descritiva, **pois em sua formulação apresenta OLEO DE SOJA PURIFICADO**, sabemos que essa formulação com esta composição ocasiona doenças inflamatórias e insultos traumáticos.

KABIVEN CENTRAL 1900KCAL / 2053 ML

Emulsão parental central Kabiven 2053 ml 1900kcal FRESSENIUS.

Descrição do produto

| | |
|--------------------------|---|
| <p>Indicações</p> | <p>O que é o Kabiven central FRESSENIUS?</p> <p>O Kabiven central FRESSENIUS é uma solução de nutrição parenteral total, administrada por via central, ou seja, por um cateter inserido em uma veia maior, geralmente a veia jugular ou subclávia. É uma solução de nutrição parenteral completa que fornece nutrientes essenciais diretamente na corrente sanguínea de pacientes que não podem obter nutrição adequada através do trato gastrointestinal.</p> <p>Para que serve o Kabiven central FRESSENIUS?</p> <p>O Kabiven central FRESSENIUS é usado principalmente em pacientes com necessidades nutricionais complexas, como aqueles que estão se recuperando de cirurgias gastrointestinais, doenças inflamatórias intestinais ou outras condições médicas graves. Também pode ser utilizado em pacientes com desnutrição, falência intestinal ou que estão em estado de coma. A solução Kabiven Central é composta por uma mistura de carboidratos, lipídios e proteínas em concentrações balanceadas, além de eletrólitos, vitaminas, minerais e oligoelementos. É especialmente formulada para fornecer nutrição completa para pacientes que requerem suporte nutricional prolongado e que têm uma via central disponível para a administração.</p> |
| <p>Composição</p> | <p>Cada 2053 mL contém: glicose 1053 mL, aminoácidos e eletrólitos 600 mL, emulsão lipídica 400 mL.</p> <p>Correspondendo às seguintes composições totais: óleo de soja purificado 80 g, glicose monoidratada 220 g, alanina 9,6 g, arginina 6,8 g, ácido aspártico 2,0 g, ácido glutâmico 3,4 g, glicina 4,7 g, histidina 4,1 g, isoleucina 3,4 g, leucina 4,7 g, cloridrato de lisina 6,8 g, metionina 3,4 g, fenilalanina 4,7 g, prolina 4,1 g, serina 2,7 g, treonina 3,4 g, triptofano 1,1 g, tirosina 0,14 g, levovalina 4,4 g, cloreto de cálcio diidratado 0,59 g, glicerofosfato de sódio (anidro) 3,0 g, sulfato de magnésio heptaidratado 0,960 g, cloreto de potássio 3,6 g, acetato de sódio triidratado 4,9 g.</p> |

Solicitamos dessa forma que seja revista a análise técnica deste produto, sob pena de que se não fora reexaminada isso pode trazer uma série de prejuízos ao procedimento de compras, que vão desde uma paralisação do procedimento, por determinação de órgão de controle, até uma anulação da licitação. Pontuamos também que quanto ao uso de fórmula de forma errada pode desencadear sintomas como: doenças inflamatórias e insultos traumáticos.

A Lei diz que a especificação de um objeto deve ser PRECISA, SUFICIENTE E CLARA (art. 3º, II, da Lei Federal 10.520/02, isso foi feito no descritivo do edital onde traz as exigências, o caminho correto a seguir é a do equilíbrio, não é fácil de trilhar, ao contrário: especificar corretamente um objeto é uma das tarefas mais difíceis que há, por isso destacamos aqui que a parte técnica errou ao analisar este produto.



Abaixo especificadamente para esses itens 92 e 93 (NUTRIÇÃO PARENTERAL) segue o ARTIGO CIENTIFICO onde podemos constatar que o Óleo de soja ocasiona o malefício de doenças inflamatórias e insultos traumáticos.

3.3.1 Emulsões Lipídicas à base de óleo de Soja, Azeite de Oliva e Óleo de peixe

O óleo de soja tem sido tradicionalmente usado no preparo da emulsão lipídica para a NP, devido a sua composição rica em AGs insaturados (aproximadamente 85% do total), sendo que os mais encontrados são: ácido linolênico (4-11%), ácido oleico (19-30%), e o ácido linoleico (44-62%). O ácido linoleico é o mais presente na NP (Zhao et al., 2022).

Mesmo conhecendo os benefícios dos AGs da série n-6, o que justifica o uso do óleo de soja para a formulação de dietas, há uma grande preocupação quanto ao elevado consumo deste, devido ao aumento das chances de desenvolver doenças inflamatórias e insultos traumáticos. Estudos apontam que as emulsões lipídicas baseadas puramente em óleo de soja, devem ser evitadas. Por consequência, muitas alternativas de emulsões à base de outros alimentos (azeite de oliva, óleo de peixe) e até mesmo misturas (óleo de soja + aditivos) foram relatadas (Krohn & Koletzko, 2006).

O azeite de oliva, apresenta diversas propriedades benéficas, provindas de suas características organolépticas e composição química, podendo ser utilizado para o tratamento de enfermidades, como por exemplo úlceras estomacais, além de problemas com desnutrição (Gavahian et al., 2019). A composição em AGs do azeite de oliva inclui, AGS (14,5%), consistindo de 13% de ácido palmítico (16:0) e 1,5% de ácido esteárico (18:0) e AGs insaturados (85%), sendo que o ácido oleico (18:1n-9) o majoritário, representando cerca de 70% da composição total. Em seguida, tem-se o ácido linoleico (18:2 n-6) com composição próxima a 15% e por fim o ácido palmitoléico (16:1 n-7), com 3,5% (Rousseaux et al., 2020).

Observa-se que o ácido oleico é o principal AGs fornecido pelo azeite, isso é de fato vantajoso no preparo das emulsões lipídicas, visto que o mesmo é conhecido pelo seu menor impacto potencial na função imunológica, inflamação e coagulação sanguínea quando comparado aos AGs n-6 por exemplo (Perini et al., 2010; Raman et al., 2017).

Torrinhas & Waitzberg (2016) afirmam que o uso de elevadas quantidades de AGPIs nas formulações parenterais, podem acarretar reações indesejáveis de peroxidação lipídica, enquanto o mesmo não ocorre para dietas ricas em AGMI como nas emulsões feitas a partir do azeite de oliva. Acredita-se portanto, que tal produto seja menos suscetível ao estresse oxidativo quando comparado ao óleo de soja nas mesmas condições, por essa razão, o uso de emulsões lipídicas à base de azeite de oliva é uma possibilidade (Casselmann et al., 2021; Torrinas & Waitzberg, 2016).

Outro tipo de emulsão amplamente utilizada, é a preparada com óleo de peixe, isso porque ele é rico em AGPIs de cadeia longa, (EPA e DHA). Ambos AGPIs exercem benefícios ao paciente em tratamento, sobretudo de enfermidades cardiovasculares, doenças anti-inflamatórias, gastrointestinais, infecções, além da prevenção de lesões, alterações imunológicas e coagulação sanguínea, (Chen & Yeh, 2003; Novak et al., 2019). Assim, afirma-se que o óleo de peixe em particular, pode ser uma alternativa para substituir, o óleo de soja como componente da nutrição parenteral (Boisramé-helms et al., 2015; Chen & Yeh, 2003).

5

III – DO DIREITO

Vale consignar que o §1º, incisos I e II da Lei 8.666/93 veda o estabelecimento de cláusulas ou condições que comprometam, restrinjam ou frustrem o caráter competitivo da licitação, assim como veda o tratamento diferenciado de natureza comercial. Vejamos o texto do referido dispositivo, “in verbis”:

Art. 3º A licitação destina-se a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para a administração e a promoção do desenvolvimento nacional, e será processada e julgada em estrita conformidade com os princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e dos que lhes são correlatos.

§ 1º É vedado aos agentes públicos:

I - admitir, prever, incluir ou tolerar, nos atos de convocação, cláusulas ou condições que comprometam, restrinja ou



frustrem o seu caráter competitivo e estabeleçam preferências ou distinções em razão da naturalidade, da sede ou domicílio dos licitantes ou de qualquer outra circunstância impertinente ou irrelevante para o específico objeto do contrato, ressalvado o disposto nos §§ 5º a 12 deste artigo e no art. 3º da Lei nº 8.248, de 23 de outubro de 1991, (Redação dada ao inciso pela MP nº 495, de 19,07,2010, DOU 20.07.2010)

II - estabelecer tratamento diferenciado de natureza comercial, legal, trabalhista, previdenciária ou qualquer outra, entre empresas brasileiras e estrangeiras, inclusive no que se refere a moeda, modalidade e local de pagamentos, mesmo quando envolvidos financiamentos de agências internacionais, ressalvado o disposto no parágrafo seguinte e no art. 3º da Lei nº 8.248, de 23 de outubro de 1991,

Com efeito, os dispositivos legais invocados que elucidam que dentre os princípios constitucionais que a licitação deve obedecer estão o da isonomia e o da igualdade de condições à todos os concorrentes.

No entanto, a parte técnica deste órgão ao julgar os itens: 11, 12, 18, 22, 42, 74, 92 e 93 e após análise técnica e sagrar vencedores as empresas Nutri Care e CBA Farma, afronta diretamente ambos os princípios constitucionais, posto que, aprovaram itens que **NÃO ESTÃO EM CONFORMIDADE COM O DESCRITIVO SOLICITADO NO EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 064/2023**, podendo causar muitos malefícios por uso incorreto de dietas/suplementos/fórmulas.

PELO MOTIVO DE DIREITOS E DEVERES E POR TRANSPARENCIA NO PROCESSO LICITATÓRIO, PROTOCOLAMOS UMA VIA DESTE RECURSO NO TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DO MATO GROSSO.

IV — DO PEDIDO

Ante o exposto, requer a reanálise da parte técnica nos itens: 11,12, 18, 22, 42, 74, 92 e 93;

Pede-se a **DESCLASSIFICAÇÃO** da empresa **NUTRI CARE dos itens: 11, 12, 18, 22, 42, 92 e 93** por não atender na sua composição características solicitadas nos descritivos do certame,

Afirmamos ainda que nos itens que o DESCRITIVO DO EDITAL PEDE ISENTO DE LACTOSE e os itens sagrados vencedores CONTEM LACTOSE é de extrema preocupação pois sabemos que a ingestão de lactose em pacientes que são intolerantes pode causar muitos malefícios a ingestão em crianças/adolescentes pode ser mais grave ainda, devido ao não ganho de peso se a lactose fazer parte de sua alimentação.

Já a ingestão da lactose no adulto pode causar distensão e cólicas abdominais, diarreia líquida, flatulência, náusea, ruídos intestinais tipo bolhas ou roncosp (borborismo) e necessidade urgente de defecar, depois de ingerir a lactose, Em determinadas pessoas, a diarreia intensa pode impedir a absorção adequada dos nutrientes, pois eles são eliminados do corpo com muita rapidez, os sintomas que resultam da intolerância à lactose podem ser graves conforme o artigo científico em anexo, podendo levar até mesmo a doenças como: celíaca, espru tropical e infecções do intestino que são graves.

☎ 65 2136-8381 • 65 998171-0163
✉ contato@grupoguio.com.br
📍 Av. Miguel Sutil, 13.060
Bairro Cidade Alta - Cuiabá/
CEP 78030-485

Pede-se a **DESCLASSIFICAÇÃO** da empresa CBA FARMA do item: 74 por não atender na sua composição características solicitadas nos descritivos do certame.

Pede-se que seja revista a forma de análise técnica, fazendo-se valer a lei ao solicitado uma vez que o produto dos itens: 11, 12, 18, 22, 42, 74, 92 e 93 ofertados pela empresa NUTRILIFE PRODUTOS NUTRICIONAIS LTDA atende fielmente o descritivo do edital de Pregão eletrônico nº 064/2023 pois apresenta na sua composição características solicitadas em cada item, bem como seu valor de referência. Assim o produto atende perfeitamente a exigência do Edital.

Outrossim, lastreada nas razões recursais, requer-se que essa Comissão de Licitação reconsidere sua decisão e, na hipótese não esperada disso não ocorrer, faça este subir, devidamente informados, à autoridade superior, em conformidade com o § 4º, do art. 109, da Lei nº 8666/93, observando-se ainda o disposto no § 3º do mesmo artigo.

Termos em que,
Pede deferimento.

Cuiabá, 30 de novembro de 2023.



NUTRILIFE PRODUTOS NUTRICIONAIS LTDA
CNPJ 26.574.769/0001-07
Ricardo Guio Segundo
CPF: 040.318.051-10

CNPJ: 26.574.769/0001-07
NUTRILIFE PRODUTOS NUTRICIONAIS
LTDA.
AV MIGUEL SUTIL, Nº. 13060, QUADRA 03
LOTE 11 - BAIRRO: CIDADE ALTA
CEP: 78.030-485
CUIABÁ - MT.

☎ 65 2136-8381 • 65 998171-0163
✉ contato@grupoguio.com.br
📍 Av. Miguel Sutil, 13.060
Bairro Cidade Alta - Cuiabá,
CEP 78030-485



Research, Society and Development, v. 9, n. 11, e509119331, 2020
(CC BY 4.0) | ISSN 2525-3409 | DOI: <http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v9i11.9331>

Evidências científicas sobre intolerância à lactose: uma revisão de literatura

Scientific evidence on lactose intolerance: a literature review

Evidencia científica sobre la intolerancia a la lactosa: una revisión de la literatura

Recebido: 15/10/2020 | Revisado: 20/10/2020 | Aceito: 30/10/2020 | Publicado: 03/11/2020

Amanda Bruna da Costa Silva

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6252-5150>

Centro Universitário Santo Agostinho, Brasil

E-mail: amandabruna1@outlook.com

Kênnia Regina Santos Araújo

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7245-2696>

Centro Universitário Santo Agostinho, Brasil

E-mail: kenniaregina2008@hotmail.com

Luiza Marly Freitas de Carvalho

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6726-3994>

Centro Universitário Santo Agostinho, Brasil

E-mail: lumarnahid@gmail.com

Resumo

A intolerância à lactose tem como definição um transtorno que ocorre no trato digestivo, e isso acontece devido a pouca ou nenhuma produção de lactase pelo intestino delgado, suas manifestações variam de acordo com a quantidade de leite e derivados ingeridos. O objetivo do trabalho foi realizar uma revisão de literatura sobre evidências científicas relacionadas à intolerância à lactose. Para a seleção da amostra foram utilizados artigos em anexos nacionais do período de 2012 a 2020. A busca dos artigos foi realizada nas seguintes bases de dados eletrônicas: no repositório *Scientific Electronic Library On-line (SciELO)* e no portal/repositório *Google Acadêmico*. Empregando os descritores: “cálcio”, “intolerância à lactose” e “leite”, cadastrados nos Descritores em Ciência da Saúde (DeCS). Foram selecionados inicialmente 30 artigos que abordavam os descritores, que após análise do objeto de estudo e os critérios de inclusão e exclusão, restaram 9 artigos. Observou-se que a intolerância à lactose é uma patologia digestiva que afeta todas as idades, podendo levar a distúrbios no quadro do paciente, ocasionando uma insuficiência de micronutrientes, em especial o cálcio. Dessa maneira, conclui-se que é necessário à assistência aos pacientes, ou

seja, os mesmos precisam de um acompanhamento nutricional para evitar maiores prejuízos ao seu estado de saúde, fazendo a suplementação de acordo com a necessidade de cada paciente para que se evite a toxicidade.

Palavras-chave: Intolerância à lactose; Leite; Cálcio.

Abstract

Lactose intolerance is defined as a disorder that occurs in the digestive tract, and this happens due to little or no lactase production by the small intestine, its manifestations vary according to the amount of milk and derivatives ingested. The aim of this study was to conduct a literature review on scientific evidence related to lactose intolerance. For the selection of the sample, articles were used in national annexes from 2012 to 2020. The articles were searched in the following electronic databases: in the Scientific Electronic Library Online repository (SciELO) and in the Google Scholar portal/repository. Employing the descriptors: "calcium", "lactose intolerance" and "milk", registered in the Descriptors in Health Science (DeCS). Initially, 30 articles were selected that addressed the descriptors, which after analysis of the object of study and the inclusion and exclusion criteria, remained 9 articles. It was observed that lactose intolerance is a digestive pathology that affects all ages, which can lead to disorders in the patient's condition, causing an insufficiency of micronutrients, especially calcium. Thus, it is concluded that it is necessary to care for patients, that is, they need a nutritional follow-up to avoid greater damage to their health status, supplementing according to the need of each patient to avoid toxicity.

Keywords: Lactose intolerance; Milk; Calcium.

Resumen

La intolerancia a la lactosa se define como un trastorno que ocurre en el tracto digestivo, y esto sucede debido a la producción de lactasa poco o ninguna por el intestino delgado, sus manifestaciones varían según la cantidad de leche y derivados ingeridos. El objetivo de este estudio fue llevar a cabo una revisión de la literatura sobre evidencia científica relacionada con la intolerancia a la lactosa. Para la selección de la muestra, los artículos se utilizaron en anexos nacionales de 2012 a 2020. Los artículos se buscaron en las siguientes bases de datos electrónicas: en el repositorio de Scientific Electronic Library Online (SciELO) y en el portal/repositorio de Google Scholar. Utilización de los descriptores: "calcio", "intolerancia a la lactosa" y "leche", registradas en los Descriptores en Ciencias de la Salud (DeCS). Inicialmente, se seleccionaron 30 artículos que abordaban los descriptores, que tras el análisis

del objeto de estudio y los criterios de inclusión y exclusión, seguían siendo 9 artículos. Se observó que la intolerancia a la lactosa es una patología digestiva que afecta a todas las edades, lo que puede conducir a trastornos en la condición del paciente, causando una insuficiencia de micronutrientes, especialmente calcio. Así, se concluye que es necesario atender a los pacientes, es decir, necesitan un seguimiento nutricional para evitar un mayor daño a su estado de salud, complementando según la necesidad de cada paciente de evitar toxicidad.

Palabras clave: Intolerancia a la lactosa; Leche; Calcio.

1. Introdução

Intolerâncias alimentares (IA) são reações alimentares, sendo ocasionadas por desordens metabólicas como, a ausência e/ou deficiência da enzima lactase, sem ter o envolvimento do sistema imune (Rocha Filho, Scalco & Pinto, 2014).

A intolerância à lactose tem como definição um transtorno que ocorre no trato digestivo, e isso acontece devido a pouca ou nenhuma produção de lactase pelo intestino delgado, as manifestações de intolerância à lactose variam de acordo com a quantidade de leite e derivados ingeridos e sua ausência pode causar distúrbios gastrointestinais (Mattar & Mazo, 2010).

A intolerância a lactose, esta presente em torno de 65% a 75% na população mundial, com prevaletamento da população mundial apresentando uma prevalência distinta entre as populações, de 80 a 100% em indígenas americanos e asiáticos, 60 a 80% dos negros e latinos e entre 2 a 15% dos descendentes de norte europeus (Batista, Assunção, Penaforte & Japur, 2018).

Segundo De Almeida Barbosa (2020) a má absorção de lactose é uma patologia em crescimento, que atinge todas as idades, sendo a hipolactasia primária a mais comum em adultos, em que acontece um declínio na atividade enzimática da lactase, tendo como principais sintomas a dor abdominal, diarreia, distensão abdominal e flatulência, apresentando como tratamento mais utilizado a diminuição ou exclusão dos laticínios e derivados.

Tanto a lactose pura quanto a lactose encontrada no leite são ingredientes amplamente utilizados na fabricação de diversos produtos. Por exemplo: maionese, geleia, sorvete, comida enlatada e laticínios (queijo, iogurte), entre outros. Alguns problemas nutricionais causados pela lactose incluem intolerância à lactose e galactosemia (Marques, Cunha, Moura e Moura, 2016).



Na dieta humana, cerca de 70% do cálcio dietético vem do leite e seus derivados. Portanto, considerando que as diferentes funções atribuídas ao cálcio se devem principalmente ao papel do cálcio no metabolismo ósseo, ressalta-se a importância da incorporação dessa fonte mineral na dieta alimentar para suprir as necessidades diárias desse elemento (FAO, 2013).

O leite e seus derivados são conhecidos por seu alto valor nutricional, pois além de conter vitaminas e minerais, é uma importante fonte de proteínas de alto valor biológico. É aconselhável consumir esses alimentos regularmente para que possa atingir a ingestão diária de cálcio, que entre outras funções é essencial para a formação e manutenção da estrutura óssea humana (Muniz, Madruga & Araújo, 2013). O leite é rico em proteínas de alto valor nutricional, gordura em particular, o ácido linoleico conjugado, lactose, vitaminas, destacando as vitaminas do complexo B, especialmente B₂ e B₁₂ e minerais (como cálcio e fósforo) e no leite integral, vitaminas A e D, portanto o diagnóstico de intolerância à lactose deve ser feito com cautela, pois a base do tratamento é a exclusão do leite, importante fonte de nutrição (Mattanna, 2011).

Eliminar o leite da dieta de pacientes com má digestão da lactose pode levar a danos nutricionais, que, prejudica a saúde. Existem no mercado, produtos alternativos com reduzido teor de lactose que podem atender às necessidades nutricionais desses pacientes, como os leites fermentados, além disso, alguns alimentos podem servir como fonte alternativa de cálcio, podendo citar o feijão, ovos, couve, brócolis, espinafre e verduras escuras em geral, além de figo, uva-passa, cenoura e laranja que também têm um pouco de cálcio, além do ‘tofu’ e da sardinha que são ricos nesse micronutriente (Mattar & Mazo, 2010).

O objetivo do trabalho foi realizar uma revisão de literatura sobre evidências científicas relacionadas à intolerância à lactose.

2. Metodologia

O presente estudo trata-se de uma revisão de literatura, que se baseia na síntese de conhecimento e agrupamento de resultados. A metodologia utilizada para elaboração deste trabalho é a revisão integrativa de literatura, que se trata da síntese de conhecimentos e reunião dos resultados de estudos proeminentes permitindo a fundamentação da prática voltada para determinado tema em conhecimentos científicos, ou seja, baseada em evidências (Sousa, Marques-Vieira, Severino & Antunes, 2017).



2.1 Busca de artigos

A busca dos artigos foi realizada nas seguintes bases de dados eletrônicas: no repositório *Scientific Electronic Library On-line (SciELO)* e no portal/repositório *Google Acadêmico*, em que foram buscados artigos dos últimos 10 anos envolvendo a temática abordada.

Para o levantamento dos estudos foram utilizados os descritores: “cálcio”, “leite” e “intolerância à lactose”, no idioma português cadastrados nos Descritores em Ciências da Saúde (DeCS) nas bases de dados utilizadas, considerando ainda o uso do operador booleano “AND” permitindo a junção dos termos escolhidos, “intolerância à lactose” e “cálcio”, “intolerância à lactose” e “leite”, “cálcio” e “leite”.

A busca foi realizada nos meses de Agosto e Setembro de 2020, em que foram encontrados 2.040 artigos, que após a leitura dos resumos foram selecionados 30 artigos que abordavam os descritores, que após análise do objeto de estudo e os critérios de inclusão e exclusão, restaram 9 artigos, conforme a tabela.

2.2 Critérios de inclusão e exclusão

Para a seleção da amostra, foram empregados os seguintes critérios de inclusão: ser artigo original, publicados em periódicos nacionais, indexados nas bases de dados selecionados, no idioma português, publicado entre os anos de 2012 a 2020, dando preferência a esse período para abordar artigos mais atuais.

Os critérios de exclusão foram estudos que não se encaixavam na temática do trabalho ou que não se encontravam disponíveis de modo gratuito, foram descartadas teses, capítulos de teses, livros ou capítulos de livros, anais de conferências, monografias, resumos expandidos, relatórios técnicos, artigos em outras línguas que não fossem o português, artigos de revisão ou artigos repetidos e estudos no qual os estudos não eram feitos com humanos.

Durante a busca nas bases de dados, apenas dois dos três autores avaliaram os artigos de forma independente, por título, resumo, objetivo, metodologia, resultados e conclusão, após essa seleção foi executado uma leitura meticulosa dos artigos, o que garantiu a composição do artigo, sendo agrupados na tabela, que em seu arranjo foram usados 9 artigos em que: 3 artigos foram selecionados da *Scientific Electronic Library Online (SciELO)* e 6 do *google acadêmico*.

3. Resultados e Discussão

Na Tabela 1 encontram-se os artigos selecionados sobre a temática abordada, no período de 2012 a 2020.

Tabela 1 – Artigos selecionados para discussão da pesquisa (autor/ano, título, tipo de estudo, objetivo resultados e conclusão).

| AUTOR/A NO | NOME DO ARTIGO | TIPO DE ESTUDO | OBJETIVO | RESULTADOS | CONCLUSÃO |
|--------------------------------|---|--|---|--|---|
| Salomão et al., 2012. | Ingestão de cálcio e densidade mineral óssea em mulheres adultas intolerantes à lactose | Estudo observacional com abordagem transversal | Comparar a ingestão de cálcio e a densidade mineral óssea entre mulheres adultas portadoras de intolerância à lactose e suas congêneres não portadoras da doença. | Foi observado que as mulheres do grupo controle não apresentaram sintomas, após consumirem lactose, enquanto as do GIL apresentaram. | O aparecimento de sintomas de intolerância pode influenciar a massa óssea devido a uma redução da ingestão de cálcio. |
| Muniz, Madruga & Araújo, 2013. | Consumo de leite e derivados entre adultos e idosos no Sul do Brasil: um estudo de base populacional. | Estudo transversal de base populacional | Estimar a frequência de ingestão de diferentes tipos de leite e de derivados lácteos e o perfil dos consumidores, em uma amostra representativa de adultos e idosos residentes na zona urbana do município de Pelotas, Rio Grande do Sul, Brasil. | Observou-se um maior consumo de leite entre mulheres e indivíduos com mais de 60 anos. | São necessárias iniciativas de promoção ao consumo de leite e derivados voltado à população geral. Além disso, o consumo de leite e laticínios com reduzido teor de gordura deve ser encorajado entre adultos e idosos. |

| | | | | | |
|--|--|--|--|---|--|
| | centro universitário Tiradentes, Maceió-AL. | | Universidade Tiradentes. | | com baixa ingestão de cálcio. Os pacientes relataram nas entrevistas, que faziam uma exclusão do leite animal, fazendo o uso dele somente com exclusão de lactose. |
| Martini et al., 2018. | Cálcio e Vitamina D em adultos atendidos em ambulatório de nutrição | Estudo transversal quantitativo | Avaliar o consumo de cálcio e vitamina D de pacientes atendidos em um ambulatório de Nutrição de referência | O sexo masculino apresentou ingestão, significativamente, maior de cálcio em comparação ao feminino, enquanto o consumo de vitamina D não teve diferença significativa entre os sexos. | Verificou-se elevada inadequação quanto à ingestão de cálcio e vitamina D pela população estudada. |
| Santos, Rocha & Carvalho, 2018. | Avaliação da prevalência de crianças com alergia a proteína do leite de vaca e intolerância à lactose em um laboratório privado de Fortaleza-CE. | Estudo analítico | Avaliar a prevalência crianças alérgicas e intolerantes à lactose em um laboratório privado de Fortaleza (CE). | Foi analisado que 46 pacientes foram caracterizados como tolerantes à lactose, 6 pacientes classificados como parcialmente tolerantes e 55 pacientes classificados como intolerantes à lactose. | Apesar do índice de doenças alérgicas estarem aumentando na população, ainda sim, o problema mais comum é a intolerância à lactose. |
| Souza et al., 2018. | Perfil epidemiológico de crianças e adolescentes com intolerância à lactose. | Estudo de abordagem quantitativa do tipo descritiva, exploratória, retrospectiva documental. | Identificar o perfil de crianças e adolescentes com intolerância à lactose em um ambulatório de Gastropediatria da região Sul de Santa Catarina. | As crianças avaliadas apresentaram mais diagnósticos de intolerância à lactose do que os adolescentes, tendo como principal tratamento a exclusão total da lactose. | O estudo traz a importância da ingestão do leite, principalmente o materno para crianças e adolescentes que toleram um pouco do leite para que possam ingerir uma quantidade estabelecida, não precisando excluir totalmente o leite da dieta. |

Fonte: Autores (2020).

Nos estudos avaliados, observa-se que a intolerância à lactose é uma patologia gastrointestinal que afeta todas as idades, podendo levar a desordens no quadro do paciente,

No estudo de Santos e Zanusso Júnior (2015) um motivo para o desenvolvimento de intolerância à lactose na infância é a introdução do leite de vaca antes do bebê completar 3 meses, sendo que o leite de vaca tem diferença para o leite materno em que absorção ocorre de modo diferente, devido ao processo metabólico de ambos, sabe-se que a exclusão total da lactose da alimentação deve ser evitada, isso pode acarretar dano nutricional de cálcio, fósforo e vitaminas, importantes para o organismo.

Já para Marques et al., (2016) é essencial que o paciente que seja portador da IL, acompanhe com o profissional nutricionista, o desenvolvimento da doença, para que as devidas adequações na alimentação sejam feitas, especialmente os micronutrientes que são perdidos devido ao baixo consumo de alimentos fontes desses minerais, garantindo assim uma melhor qualidade de vida para o intolerante. E se necessário realizar a suplementação de cálcio, e incluir na alimentação novos alimentos nas refeições.

Foi observado no estudo de Martini et al., (2018) que mais da metade dos avaliados obtiveram inadequação tanto na ingestão de cálcio quanto na de Vitamina D quando comparados com os valores diários recomendados pelas DRI's (Ingestão Dietética de Referência - *Dietary Reference Intakes*), sendo importante que a população se conscientize para a ingestão adequada de micronutrientes, essenciais para prevenir complicações futuras, como a osteoporose e visando uma saúde adequada.

Para Santos, Rocha e Carvalho (2018) foi notado que não houve diferença significativa entre os intolerantes do sexo masculino e feminino, na IL, deve também ter uma diminuição no consumo de leite de vaca, no entanto, para algumas pessoas, pode ser recomendada a utilização de alguns tipos de laticínios, desde que a lactose esteja hidrolisada e ressaltar que muitas pessoas ainda confundem IL com alergia a proteína do leite, em que é um processo de resposta imunitária, quase que exclusiva em recém-nascidos.

Enquanto que na pesquisa de Souza et al., (2018) o diagnóstico de IL vem crescendo gradativamente, atingindo desde recém-nascidos a idosos, mas vem evoluindo ainda mais em crianças, o que preocupa os profissionais da saúde, que constantemente buscam o conforto e saúde da população. Conhecer a IL e como ela se desenvolve, assim como seus sintomas e como é causada é o melhor meio de obter um prognóstico e um tratamento apropriado para cada pessoa individualmente.

O estudo realizado por Boscardin et al., (2020) buscou conseguir informações nos rótulos presentes nos alimentos que vão para comercialização e comparar alguns critérios estabelecido pela legislação brasileira, embora os alimentos já possuam informações nos rótulos, ainda é demonstrado que há grandes irregularidades nessa questão. A indústria tem o

Boscardin, E., Stangarlin-Fiori, L., Vosgerau, S. E. P., Medeiros, C. O., Dohms, P. O. D. S., & Mezzomo, T. R. (2020). Análise crítica da rotulagem de alimentos comercializados. *Research, Society and Development*, 9(8), e306984926-e306984926. <https://doi.org/10.33448/rsd-v9i8.4926>

De Almeida Barbosa, N. E., de Jesus Ferreira, N. C., Vieira, T. L. E., Brito, A. P. S. O., & Garcia, H. C. R. (2020). Intolerância a lactose: revisão sistemática. *Pará Research Medical Journal*, 4, 0-0. <http://dx.doi.org/10.4322/prmj.2019.033>

Food and Agriculture Organization (2013). Milk and dairy products in human nutrition. Rome: *FAO*. Recuperado de <http://www.fao.org/3/i3396e/i3396e.pdf>

Maczucha, J. M., Cestonaro, T., Medeiros, C. O., & Cavagnari, M. A. V. (2015). Uso da enzima lactase sintética e consumo de leite e derivados entre intolerantes à lactose. *Revista Brasileira de Nutrição Clínica*. 30(1):55-9. Recuperado de <http://www.braspen.com.br/home/wp-content/uploads/2016/11/10-Uso-da-enzima-lactase.pdf>

Marques, J. D. A., Cunha, T. G. B., Moura, R. M. de M., & Moura, R. T. A. (2016). *Consumo de cálcio em pacientes adultos com intolerância a lactose avaliados na clínica de nutrição do Centro Universitário Tiradentes, Maceió-AL*. Trabalho de Conclusão de Curso, 24 p. Maceió: Centro Universitário Tiradentes - UNIT/ AL, 2016. Recuperado de: <https://openrit.grupotiradentes.com/xmlui/bitstream/handle/set/2867/TCC%20ajustado%20para%20gravar%20no%20cd.pdf?sequence=1>

Martini, B. A., Adami, F. S., Conde, S. R., & Fassina, P. (2018). Cálcio e vitamina D em adultos atendidos em ambulatório de nutrição. *Revista Brasileira em Promoção da Saúde*, 31(1). <https://doi.org/10.5020/18061230.2018.5429>

Mattanna, P. (2011). Desenvolvimento de requeijão cremoso com baixo teor de lactose produzido por acidificação direta e coagulação enzimática. 93 f. *Dissertação* (Mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos) - Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria. Recuperado de <https://repositorio.ufsm.br/bitstream/handle/1/5696/MATTANNA%20%20PAULA.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Mattar, R., & Mazo, D. F. de C. (2010). Intolerância à lactose: mudança de paradigmas com a biologia molecular. *Revista da Associação Médica Brasileira*, 56(2), 230-236. <https://dx.doi.org/10.1590/S0104-42302010000200025>

Morais, W. V., Malagutti, T. F., Giana, H. E., & Beltrame, N. (2013). *Estudo sobre intolerância à Lactose entre homens e mulheres de 20 a 60 anos*. Trabalho de Conclusão de Curso, 6 p. São José dos Campos, Universidade Paulista – UNIP, 2014. Recuperado de http://www.oswaldocruz.com/site/images/trabalhos_cientificos/estudo_intolerancia_lactose.pdf

Muniz, L. C., Madruga, S. W. & Araújo, C. L. (2013). Consumo de leite e derivados entre adultos e idosos no Sul do Brasil: um estudo de base populacional. *Ciência & Saúde Coletiva*, 18(12), 3515-3522. <https://dx.doi.org/10.1590/S1413-81232013001200008>

Rocha Filho, W., Scalco, M. F., & Pinto, J. A. (2014). Alergia à proteína do leite de vaca. *Revista Médica de Minas Gerais*, 24(3), 374-380. <http://www.dx.doi.org/10.5935/2238-3182.20140105>

Salomão, N. A., Silva, T. de A., Geraldês, A. A. R. & Lima-Silva, A. E. (2012). Ingestão de cálcio e densidade mineral óssea em mulheres adultas intolerantes à lactose. *Revista de Nutrição*, 25(5), 587-595. <https://doi.org/10.1590/S1415-52732012000500004>

Santos, K., & Zanusso Júnior, G. (2015). Análise da prevalência de portadores de intolerância à lactose por exames laboratoriais em Maringá-PR. *Revista Uningá*, 45(1). Recuperado de <http://revista.uninga.br/index.php/uninga/article/view/1239>

Santos, M. F., Rocha, S. M. O., & Carvalho, A. M. R. (2018). Avaliação da prevalência de crianças com alergia a proteína do leite de vaca e intolerância à lactose em um laboratório privado de Fortaleza-CE. *Revista Saúde*; 12(1/2) <http://dx.doi.org/10.33947/1982-3282-v12n1-2-3466>

Sousa, L. M. M. S., Marques-Vieira, C. M. A., Severino, S. S., & Antunes, A. V. (2017). Metodologia de revisão integrativa da literatura em enfermagem.



Research, Society and Development, v. 9, n. 11, e509119331, 2020
(CC BY 4.0) | ISSN 2525-3409 | DOI: <http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v9i11.9331>

Souza, D. S. A., Parahyba, P. M., Tomasi, C. D. Zugno, P. I., de Souza, R. L., & de Souza, M. C. G. (2018). Perfil epidemiológico de crianças e adolescentes com intolerância à lactose. *Inova Saúde*, 7(1), 60-76. <http://dx.doi.org/10.18616/is.v7i1.2990>

Porcentagem de contribuição de cada autor no manuscrito

Amanda Bruna da Costa Silva – 40%

Kênnia Regina Santos Araújo – 40%

Luiza Marly Freitas de Carvalho – 20%

Nutrição parenteral com foco na composição lipídica: uma breve revisão

Parenteral nutrition with a focus on lipid composition: a brief review

Nutrición parenteral con enfoque en la composición lipídica: una breve revisión

Recebido: 25/01/2022 | Revisado: 01/02/2022 | Aceito: 17/02/2022 | Publicado: 25/02/2022

Marciele Alves BologneseORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3417-9566>
Universidade Estadual de Maringá, Brasil
E-mail: mafb-2006@hotmail.com**Patrícia Magalhães de Souza**ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5916-0744>
Universidade Estadual de Maringá, Brasil
E-mail: patricia.magalhaes11@hotmail.com**Vanessa Javera Castanheira Néia**ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2573-3457>
Universidade Estadual de Maringá, Brasil
E-mail: nutrivanjavera@hotmail.com**Oscar Oliveira Santos**ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9631-8480>
Universidade Estadual de Maringá, Brasil
E-mail: oliveirasantos.oscardeoliveira@gmail.com**Jesuí Vergílio Visentainer**ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3412-897X>
Universidade Estadual de Maringá, Brasil
E-mail: jesuivv@gmail.com**Resumo**

A nutrição parenteral (NP) tem como objetivo o fornecimento de uma mistura de nutrientes aos pacientes em tratamento, por meio do sistema venoso, a fim de restituir seu aporte calórico e evitar complicações. Neste caso, os lipídios desempenham papel significativo devido as suas funções biológicas e sua alta densidade energética que o torna apto para a recuperação do aporte calórico do paciente em tratamento. Na NP, as emulsões lipídicas são elaboradas a base de alimentos ricos em ácidos graxos essenciais, como óleos vegetais, em especial, o óleo de soja, o qual é fonte majoritária do ácido graxo ômega 6, azeite de oliva (rico em ácido oleico), e óleo de peixe, fonte de EPA e DHA. O emprego desses ácidos graxos corrobora para a completa manutenção da saúde. Logo, o objetivo do presente trabalho foi elaborar uma revisão narrativa acerca dos benefícios dos lipídios na recuperação dos pacientes, submetidos a terapia nutricional parenteral. Para o fichamento dos principais manuscritos sobre o tema em questão, utilizou-se plataformas incluindo a *Web of Science*, *Google Scholar*, *Scopus*, *PubMed*, *SciELO* e Portal Periodicos Capes. Os resultados obtidos auxiliam os profissionais da área a fornecerem aos seus pacientes a terapia de emulsão lipídica mais adequada visando a melhora do seu quadro clínico.

Palavras-chave: Terapia nutricional parenteral; Emulsão lipídica; Lipídios; Ácidos graxos; Ômega 3; Ômega 6.

Abstract

Parenteral nutrition (PN) aims to provide a mixture of nutrients to patients undergoing treatment, through the venous system, in order to restore their caloric intake and avoid complications. In this case, lipids play a significant role due to their biological functions and their high energy density, which makes them suitable for the recovery of the patient's caloric intake. In NP, lipid emulsions are made from foods rich in essential fatty acids, such as vegetable oils, especially soybean oil, which is a major source of omega-6 fatty acid, olive oil (rich in oleic acid), and fish oil, source of EPA and DHA. The use of these fatty acids contributes to the complete maintenance of health. Therefore, the objective of the present study was to elaborate a narrative review about the benefits of lipids in the recovery of patients undergoing parenteral nutritional therapy. Platforms including the *Web of Science*, *Google Scholar*, *Scopus*, *PubMed*, *SciELO* and *Portal Periodicos Capes* were used to file the main manuscripts on the subject in question. The results obtained help professionals in the field to provide their patients with the most appropriate lipid emulsion therapy to improve their clinical condition.

Keywords: Parenteral nutritional therapy; Lipid emulsion; Lipids; Fatty acids; Omega 3; Omega 6.



Resumen

La nutrición parenteral (NP) tiene como objetivo proporcionar una mezcla de nutrientes a los pacientes en tratamiento, a través del sistema venoso, con el fin de restablecer su aporte calórico y evitar complicaciones. En este caso, los lípidos juegan un papel importante debido a sus funciones biológicas y su alta densidad energética, lo que los hace idóneos para la recuperación del aporte calórico del paciente. En NP, las emulsiones lipídicas se elaboran a partir de alimentos ricos en ácidos grasos esenciales, como los aceites vegetales, especialmente el aceite de soja, que es una fuente importante de ácidos grasos omega-6, el aceite de oliva (rico en ácido oleico) y el aceite de pescado, fuente de EPA y DHA. El uso de estos ácidos grasos contribuye al mantenimiento completo de la salud. Por lo tanto, el objetivo del presente estudio fue elaborar una revisión narrativa sobre los beneficios de los lípidos en la recuperación de pacientes en tratamiento nutricional parenteral. Se utilizaron plataformas como Web of Science, Google Scholar, Scopus, PubMed, SciELO y Portal Periódicos Capes para registrar los principales manuscritos sobre el tema en cuestión. Los resultados obtenidos ayudan a los profesionales del sector a proporcionar a sus pacientes la terapia de emulsión lipídica más adecuada para mejorar su estado clínico.

Palabras clave: Terapia nutricional parenteral; Emulsión de lípidos; Lípidos; Ácidos grasos; Omega 3; Omega 6.

1. Introdução

No âmbito da terapia nutricional, a nutrição parenteral (NP) tem por objetivo fornecer uma mistura de nutrientes aos pacientes em tratamento de algumas doenças crônicas, ou até mesmo hospitalizados, por meio do sistema venoso, com o intuito de restituir seu aporte calórico e evitar complicações (Torrinhas & Waitzberg, 2016). A escolha pela NP se dá, a partir do momento em que não é possível, ou seria inseguro utilizar outras vias como a oral e a enteral, devido a condição do paciente e da função de seu sistema gastrointestinal (Berger & Pichard, 2022).

As dietas parenterais são compostas por macronutrientes e micronutrientes incluindo, carboidratos, aminoácidos, eletrólitos, vitaminas, minerais e lipídios (Cristina, 2009; Martindale et al., 2020; Versleijen et al., 2005). Dentre os componentes citados, os lipídios são importantes na NP, por estar envolvido em inúmeras funções biológicas e metabólicas. Ademais, sua alta densidade energética fornece aporte calórico para pacientes que estão em tratamento (Carpentier et al., 2000; Souza & Visentainer, 2006; Versleijen et al., 2005).

Na NP, a classe lipídica mais relatada são os triacilgliceróis (TAGs), especialmente na formulação de emulsões parenterais lipídicas, isso porque são os principais fornecedores de energia ao ser humano, bem como de ácidos graxos saturados (AGS), monoinsaturados (AGMI), e poli-insaturados (AGPI) (Calder & Jensen, 2010; Raman et al., 2017; Souza & Visentainer, 2006).

As emulsões lipídicas para a NP apresentam alta densidade energética, baixa osmolaridade e conseqüentemente, inúmeros benefícios aos pacientes (Adolph, 1999; Klek, 2016; Raman et al., 2017; Singer et al., 2019). Essas emulsões são elaboradas à base de alimentos ricos em AGs estritamente essenciais, como óleos vegetais, em especial, o óleo de soja, o qual é fonte majoritária do AGs ômega 6 (n-6), e também o óleo de peixe, fonte de ácido Eicosapentaenóico (EPA) e ácido Docosahexaenóico (DHA) (Calder, 2012; Klek, 2016; Martindale et al., 2020).

Dessa forma, o objetivo do presente trabalho é elaborar uma breve revisão narrativa acerca dos benefícios dos lipídios na recuperação dos pacientes; submetidos a terapia nutricional parenteral.

2. Metodologia

A pesquisa refere-se a uma revisão narrativa da literatura, a qual possui caráter amplo, e se propõe a descrever sobre a terapia nutricional parenteral com foco na composição lipídica, sob o ponto de vista teórico e contextual, mediante análise e interpretação dos manuscritos escolhidos.

A síntese de conhecimentos do tema em questão; se faz importante, visto que favorece o campo da pesquisa científica, fornecendo subsídio para elaboração de novos trabalhos, além de aumentar o conhecimento do leitor. Assim, para o fichamento



dos principais manuscritos sobre o tema em questão, utilizou-se plataformas incluindo a *Web of Science*, *Google Scholar*, *Scopus*, *PubMed*, SciELO e Portal Periodicos Capes. Como critério para inclusão das publicações, escolheu-se palavras delimitadoras que apareceram nos resumos, títulos e palavras chaves, como nutrição parenteral lipídica, lipídios, AGs e nutrição parenteral, AGs poli-insaturados, importância dos AGs ômega 3 e ômega 6, emulsões lipídicas a base de óleo de soja, óleo de peixe e azeite de oliva, além de artigos publicados nos últimos 10 anos.

Posteriormente, realizou-se a leitura cuidadosa destes, com destaque para os tópicos mais relevantes, que subsidiaram a elaboração do conteúdo proposto.

3. Resultados e Discussão

3.1 Nutrição Parenteral

O suporte nutricional na área de cuidados intensivos tem se mostrado um grande desafio para os profissionais de saúde ao longo dos anos. No entanto, devido aos avanços da pesquisa científica e da tecnologia na área da saúde, é possível uma melhor aceitação social, bem como uma riqueza de conteúdo e informações, o que levou a uma maior consolidação da terapia nutricional (Singer et al., 2009, 2019).

No contexto da terapia nutricional, a nutrição parenteral (NP) visa fornecer aos pacientes desnutridos ou em risco de desnutrição, uma mistura de nutrientes via sistema intravenoso para restabelecer sua ingestão calórica e evitar complicações (Torrinhas & Waitzberg, 2016). A NP é uma opção quando há comprometimento do funcionamento do sistema gastrointestinal, ou quando outras vias (por exemplo, oral e enteral) não são seguras (Berger & Pichard, 2022).

Historicamente, a NP surgiu em 1960 com a finalidade de tratar pacientes com caquexia (doença que envolve perda de peso marcante e de massa muscular), e/ou câncer no estado mais avançado. A princípio, a NP era conhecida como “hiperalimentação” devido seu uso somente em pacientes em estado grave de desnutrição. Porém, nos anos de 1980 e 1990, esta se difundiu e foi considerada uma alternativa promissora a nutrição enteral (NE), a qual era mais utilizada na época (Berger, 2014; Berger & Pichard, 2022).

Devido ao recente surgimento da NP, muitos profissionais tiveram receio em aplicá-la e prescrevê-la aos pacientes, tanto que há relatos de que muitos agravamentos de quadros clínicos foram devido a “hiperalimentação”, ou seja, oferta maior de determinado nutriente do que o organismo do paciente realmente necessitava. De fato, como tudo que é novo, esperava-se o surgimento de dúvidas, e até mesmo falhas. Atualmente, a NP é amplamente conhecida e aplicada nas terapias nutricionais e, mesmo com suas vantagens e desvantagens, ao longo dos anos, tal procedimento evoluiu e conquista seu espaço (Berger, 2014; Itzhaki & Singer, 2020; Kojic et al., 2017).

3.2 Composição Lipídica das Dietas Parenterais

Uma dieta parenteral consiste em macronutrientes e micronutrientes incluindo carboidratos, aminoácidos, eletrólitos, vitaminas, minerais e lipídios. Dos componentes mencionados, os lipídios são importantes na NP por fornecer maior aporte energético (Cristina, 2009; Martindale et al., 2020; Versleijen et al., 2005)

Os lipídios são definidos como um amplo e complexo grupo de compostos orgânicos encontrados em organismos vivos e são solúveis em solventes orgânicos, e insolúveis em água. Os lipídios são classificados conforme sua polaridade: neutros e polares. Nos lipídios neutros estão inclusos os triacilgliceróis (TAGs), diacilgliceróis (DAGs), monoacilgliceróis (MAGs), esteróis (principalmente colesterol livre e esterificado), ceras e ácidos graxos livres (AGL). Já para os lipídios polares tem-se os fosfolipídios (FL) e glicolipídios (GL) (Souza & Visentainer, 2006).

Na NP, os lipídios são considerados de extrema importância, devido as suas funções biológicas, como armazenamento de energia, formação das membranas e sinalização celular. Ademais, sua alta densidade energética o torna apto para a



recuperação do aporte calórico do paciente em tratamento (Carpentier et al., 2000; Souza & Visentainer, 2006; Versleijen et al., 2005).

Dentre as classes lipídicas, os TAGs, são os mais utilizados na NP, visto que são os principais fornecedores de energia ao ser humano, bem como de ácidos graxos saturados (AGS), monoinsaturados (AGMI), e poli-insaturados (AGPI) (Calder & Jensen, 2010; Raman et al., 2017; Souza & Visentainer, 2006).

3.2.1 Ácidos Graxos

Os ácidos graxos (AGs) são ácidos carboxílicos representados pela fórmula RCOOH, onde o grupamento R pode ser uma cadeia carbônica curta, média ou longa.

Os AGs de cadeia curta apresentam de dois a quatro átomos de carbono, média de seis a dez átomos de carbono, e longa acima de doze átomos de carbono. Além disso, os AGs diferem-se pela presença ou não de ligações duplas. Todos esses fatores podem afetar suas propriedades biológicas e consequentemente influenciar em processos imunológicos e inflamatórios do paciente (Hewavitharana et al., 2020).

Os AGs são, de fato, importantes para a manutenção da saúde, visto que são os principais constituintes das membranas celulares, contribuindo para total integridade destas. Além de serem precursores dos principais moduladores envolvidos nas vias celulares do sistema imunológico, tais como citocinas e anticorpos (Perini et al., 2010).

Na NP, os AGs mais usados, são aqueles da série ômega 3 como o ácido alfa linolênico (C18:3 n-3), e os da série ômega 6 como o ácido linoleico (C18:2 n-6). Isso porque o emprego desses AGPIs na dieta está associado a benefícios à saúde como, manutenção das funções cerebrais, desenvolvimento das células, diminuição da pressão sanguínea, prevenção de enfermidades cardiovasculares, proteção contra feridas e infecções, dentre outros. Por essa razão, o consumo das dietas parenterais que contenham tais AGPs, se torna essencial (Barbalho et al., 2011; Calder et al., 2018; Ramalho & Suarez, 2013; Raman et al., 2017).

Os AGPIs linoléico e alfa-linolênico são considerados estritamente essenciais, pois não são sintetizados pelo organismo humano; e nem por ácidos graxos precursores, portanto devem ser obtidos através da alimentação. Já os ácidos graxos que são sintetizados (derivados) a partir dos precursores ácidos linoléico e alfa-linolênico, são denominados ácidos graxos essenciais. Como principais representantes da série n-3, tem-se o ácido eicosapentaenoico (C20:5 n-3, EPA) e o ácido docosahexaenoico (C22:6 n-3, DHA), enquanto que para a série n-6, tem-se o ácido araquidônico (C20:4 n-6, AA) (Perini et al., 2010; Ramalho & Suarez, 2013).

Durante anos, o papel dos AGPIs na modulação das atividades biológicas vem sendo estudado. Os primeiros trabalhos relatam que indivíduos acometidos por situação de risco que incluíram na sua dieta uma quantidade considerável de EPA e DHA, a possibilidade do aparecimento de doenças cardiovasculares foi menor, quando comparado a pessoas que não ingeriram tais AGPIs. No entanto, apesar dos benefícios associados ao consumo destes, deve-se tomar o devido cuidado com o equilíbrio dos AGs n-3 e n-6, visto que enquanto os AGs da série n-6 favorecem respostas inflamatórias, os AGs n-3, como EPA e DHA exercem menos ações pró-inflamatórias (Geert, 2007; Perini et al., 2010).

3.3 Emulsões Lipídicas

Na NP, os AGs são fornecidos aos pacientes por meio de emulsões lipídicas. As emulsões lipídicas para a NP foram estabelecidas há anos, devido a sua alta densidade energética, baixa osmolaridade, e inúmeros benefícios que ela fornece aos pacientes, dentre eles, a redução da dependência da dextrose, melhora do sistema imunológico e inflamatório, dentre outros (Adolph, 1999; Klek, 2016; Raman et al., 2017; Singer et al., 2019).



Essas emulsões são elaboradas à base de alimentos ricos em AGs estritamente essenciais, como óleos vegetais, em especial, o óleo de soja, o qual é fonte majoritária do AGs n-6 e também o óleo de peixe, fonte de EPA e DHA (Calder, 2012; Klek, 2016; Martindale et al., 2020).

Uma grande variedade de emulsões lipídicas está disponível para uso na NP, com composições distintas em AGs, proteínas, carboidratos, vitaminas, entre outros, cabendo então a um profissional qualificado prescrever qual delas é mais adequada para fornecer os nutrientes que o paciente necessita. A diferença no fornecimento dos compostos da dieta, podem influenciar nas propriedades funcionais, incluindo a regulação da estrutura e função das membranas celulares, assim como na regulação das vias de sinalização intracelular, atividade do fator de transcrição, expressão gênica e regulação da produção de mediadores lipídicos bioativos. Ademais, o uso das emulsões lipídicas na NP pode possibilitar a melhora no quadro do paciente em estado crítico, por meio do melhor controle dos processos inflamatórios e biológicos (Calder et al., 2018; Calder & Jensen, 2010; Carpentier et al., 2000; Krohn & Koletzko, 2006).

3.3.1 Emulsões Lipídicas à base de óleo de Soja, Azeite de Oliva e Óleo de peixe

O óleo de soja tem sido tradicionalmente usado no preparo da emulsão lipídica para a NP, devido a sua composição rica em AGs insaturados (aproximadamente 85% do total), sendo que os mais encontrados são: ácido linolênico (4-11%), ácido oleico (19-30%), e o ácido linoleico (44-62%). O ácido linoleico é o mais presente na NP (Zhao et al., 2022).

Mesmo conhecendo os benefícios dos AGs da série n-6, o que justifica o uso do óleo de soja para a formulação de dietas, há uma grande preocupação quanto ao elevado consumo deste, devido ao aumento das chances de desenvolver doenças inflamatórias e insultos traumáticos. Estudos apontam que as emulsões lipídicas baseadas puramente em óleo de soja, devem ser evitadas. Por consequência, muitas alternativas de emulsões à base de outros alimentos (azeite de oliva, óleo de peixe) e até mesmo misturas (óleo de soja + aditivos) foram relatadas (Krohn & Koletzko, 2006).

O azeite de oliva, apresenta diversas propriedades benéficas, provindas de suas características organolépticas e composição química, podendo ser utilizado para o tratamento de enfermidades, como por exemplo úlceras estomacais, além de problemas com desnutrição (Gavahian et al., 2019). A composição em AGs do azeite de oliva inclui, AGS (14,5%), consistindo de 13% de ácido palmítico (16:0) e 1,5% de ácido esteárico (18:0) e AGs insaturados (85%), sendo que o ácido oleico (18:1n-9) o majoritário, representando cerca de 70% da composição total. Em seguida, tem-se o ácido linoleico (18:2 n-6) com composição próxima a 15% e por fim o ácido palmitoléico (16:1 n-7), com 3,5% (Rousseaux et al., 2020).

Observa-se que o ácido oleico é o principal AGs fornecido pelo azeite, isso é de fato vantajoso no preparo das emulsões lipídicas, visto que o mesmo é conhecido pelo seu menor impacto potencial na função imunológica, inflamação e coagulação sanguínea quando comparado aos AGs n-6 por exemplo (Perini et al., 2010; Raman et al., 2017).

Torrinhas & Waitzberg (2016) afirmam que o uso de elevadas quantidades de AGPIs nas formulações parenterais, podem acarretar reações indesejáveis de peroxidação lipídica, enquanto o mesmo não ocorre para dietas ricas em AGMI como nas emulsões feitas a partir do azeite de oliva. Acredita-se portanto, que tal produto seja menos suscetível ao estresse oxidativo quando comparado ao óleo de soja nas mesmas condições, por essa razão, o uso de emulsões lipídicas à base de azeite de oliva é uma possibilidade (Casselman et al., 2021; Torrinas & Waitzberg, 2016).

Outro tipo de emulsão amplamente utilizada, é a preparada com óleo de peixe, isso porque ele é rico em AGPIs de cadeia longa (EPA e DHA). Ambos AGPIs exercem benefícios ao paciente em tratamento, sobretudo de enfermidades cardiovasculares, doenças anti-inflamatórias, gastrointestinais, infecções, além da prevenção de lesões, alterações imunológicas e coagulação sanguínea, (Chen & Yeh, 2003; Novak et al., 2019). Assim, afirma-se que o óleo de peixe em particular, pode ser uma alternativa para substituir, o óleo de soja como componente da nutrição parenteral (Boisramé-helms et al., 2015; Chen & Yeh, 2003).



4. Considerações Finais

Com base no presente trabalho, foi possível destacar as principais informações acerca da terapia nutricional parenteral com foco na composição lipídica, sob o ponto de vista teórico e contextual, evidenciando a importância deste tema, e incentivando pesquisas futuras, e principalmente, ampliar o conhecimento do leitor. Ainda, os resultados obtidos podem auxiliar os profissionais que trabalham com terapia nutricional na indicação do tratamento com emulsão lipídica mais indicado para o paciente, tendo em vista a recuperação do aporte calórico podendo levar a melhora de seu quadro clínico.

Por fim, conclui-se também que os lipídios, especialmente e os ácidos graxos ômega-3 e ômega-6, são fundamentais para o desenvolvimento sadio dos pacientes e melhora da qualidade de vida, visto que colaboram para a manutenção das funções cerebrais, desenvolvimento das células, diminuição da pressão sanguínea, prevenção de enfermidades cardiovasculares, proteção contra feridas e infecções, dentre outros. Assim, o consumo das dietas parenterais que contenham tais AGPs, se torna essencial.

Agradecimentos

Os autores agradecem o Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e a Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) pelo auxílio financeiro.

Referências

- Adolph, M. (1999). *Lipid Emulsions in Parenteral Nutrition*. 1–13.
- Barbalho, S. M., Bechara, M. D., Quesada, K. R., & Goulart, R. A. (2011). *Pa pel dos ácidos g r ax os ôme g a 3 na g r ax os ômeg lama tórios r esolução dos pr ocessos inf processos inflama lamatórios*. 44(3).
- Berger, M. M. (2014). The 2013 Arvid Wretling lecture : Evolving concepts in parenteral nutrition. *Clinical Nutrition*, 33(4), 563–570.
- Berger, M. M., & Pichard, C. (2022). When is parenteral nutrition indicated? *Journal of Intensive Medicine*, November 2021.
- Boisramé-helms, J., Toti, F., Hasselmann, M., & Meziani, F. (2015). Progress in Lipid Research Lipid emulsions for parenteral nutrition in critical illness. *JPLR*, 60, 1–16.
- Calder, P. C. (2012). *Omega-3 polyunsaturated fatty acids and inflammatory processes : nutrition or pharmacology ?*
- Calder, P. C., Adolph, M., Deutz, N. E., Grau, T., Innes, J. K., Klek, S., Lev, S., Mayer, K., Michael-titus, A. T., Pradelli, L., Puder, M., Vlaardingerbroek, H., & Singer, P. (2018). Lipids in the intensive care unit : Recommendations from the ESPEN Expert Group *. *Clinical Nutrition*, 37(1), 1–18.
- Calder, P. C., & Jensen, G. L. (2010). *Lipid emulsions in parenteral nutrition of intensive care patients : current thinking and future directions*. 735–749.
- Carpentier, Y. A., Dupont, I. E., & Sc, M. (2000). *Advances in Intravenous Lipid Emulsions*. 1493–1497.
- Casselmann, S., Sc, B., D, N. S. M., Kim, P., Phm, B. S., D, D. A. M., Sc, M., Lu, Z., Ph, D., Lou, W., Ph, D., Ma, D., Ph, D., & D, J. P. A. M. (2021). Olive oil À based lipid emulsion is noninferior to soybean oil À based lipid emulsion in the acute care setting : A double-blind randomized controlled trial. *Nutrition*, 89, 111283.
- Chen, W., & Yeh, S. (2003). *Effects of Fish Oil in Parenteral Nutrition*. 9007(02).
- Cristina, D. (2009). *Terapia nutricional parenteral (tnp)*. 1–12.
- Gavahian, M., Mousavi, A., Lorenzo, J. M., Munekata, P. E. S., Garcia-mantrana, I., Carmen, M., Meléndez-martínez, A. J., & Barba, F. J. (2019). Trends in Food Science & Technology Health bene fi ts of olive oil and its components : Impacts on gut microbiota antioxidant activities , and prevention of noncommunicable diseases. *Trends in Food Science & Technology*, 88(February), 220–227.
- Geert, C. (2007). *Immune modulation by parenteral lipid emulsions 1 , 2*.
- Hewavitharana, G. G., Perera, D. N., Navaratne, S. B., & Wickramasinghe, I. (2020). Extraction methods of fat from food samples and preparation of fatty acid methyl esters for gas chromatography : A review. *Arabian Journal of Chemistry*, 13(8), 6865–6875.
- Itzhaki, M. H., & Singer, P. (2020). *Advances in Medical Nutrition Therapy : Parenteral Nutrition*. 1–12.
- Klek, S. (2016). *Omega-3 Fatty Acids in Modern Parenteral Nutrition : A Review of the Current Evidence*. 1–4.
- Kojic, D., Feuersenger, A., Schneid, C., Stehle, P., Stover, J., Scheiner, D., & Westphal, M. (2017). *Clinical Nutrition ESPEN Glutamine dipeptide-supplemented parenteral nutrition improves the clinical outcomes of critically ill patients : A systematic evaluation of randomised controlled trials*. 17.



ANÁLISE E JULGAMENTO DE RECURSO ADMINISTRATIVO DE LICITAÇÃO DO PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA, N.º 064/2023/SES-MT - processo nº SES-PRO-2022/08112.

A SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO, inscrita no CNPJ sob o nº 04.441.389/0001-61, com sede no Centro Político e Administrativo – CPA, Bloco 05, nesta Capital, doravante denominada SES/MT, neste ato representada por sua Pregoeira **IDEUZETE MARIA DA SILVA**, nomeada através da Portaria n. 374/2023/GBSES publicada em 17/05/2023, vem **MANIFESTAR QUANTO AO RECURSO ADMINISTRATIVO** interposto no Pregão Eletrônico 064/2023/SES-MT, cujo objeto consiste no **“REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO PARA FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO DE DIETAS: ENTERAL, PARENTERAL, FÓRMULAS LÁCTEAS E SUPLEMENTO ALIMENTAR, VISANDO ATENDER OS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DAS UNIDADES HOSPITALARES SOB GESTÃO DA SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE DE MATO GROSSO”**, conforme passaremos a expor:

RECORRENTE: NUTRILIFE PRODUTOS NUTRICIONAIS LTDA.

RECORRIDOS: CBA FARMA COMÉRCIO E DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS NUTRICIONAIS E FARMACEUTICOS LTDA.

RESPOSTAS ITEM: 74.

Trata-se de Recurso Administrativo interposto tempestivamente pela licitante NUTRILIFE PRODUTOS NUTRICIONAIS LTDA., com fundamento no art. 165, § 2º, da Lei n. 14.133/2021 e art. 143, § 3º, do Decreto Estadual n. 1.525/2022, por intermédio de seu representante legal, em face de ato administrativo praticado pela Equipe Técnica e Pregoeira Oficial da Secretaria de Estado de Saúde do Mato Grosso, pertinente a habilitação da empresa CBA FARMA COMÉRCIO E DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS NUTRICIONAIS E FARMACEUTICOS LTDA., no item 74 empresa conforme os motivos apresentados no bojo do recurso, que serão oportunamente relatados.

Tais documentos encontram-se disponíveis para consulta no sistema SIAG, no site do órgão promotor da licitação www.saude.mt.gov.br, e, DIGITALMENTE nos autos do processo nº SES-PRO-2022/08112.

I. DAS PRELIMINARES

Em sede de admissibilidade recursal, foram preenchidos os pressupostos de legitimidade, interesse processual, fundamentação, pedido de nova decisão e tempestividade.

II. DOS FATOS

A empresa inicialmente fundamentou, na sua manifestação recursal, seu inconformismo pela habilitação das empresas, para tanto justificou:

ITEM 74 “Interesse recursal manifestado pela empresa NUTRILIFE PRODUTOS NUTRICIONAIS LTDA para Lt 074, motivo: Manifestamos a intenção de recurso devido o item classificado como vencedor não atender o descritivo do edital, no edital pede proteína extensamente hidrolisada



e o produto ganho é parcialmente, solicitamos a reavaliação técnica deste..”

Posteriormente nas razões do recurso argumenta:

“Pede-se a DESCLASSIFICAÇÃO da empresa CBA FARMA do item: 74 por não atender na sua composição características solicitadas nos descritivos do certame.

ITEM 74

| | | | | | |
|----|---|--|----|----|-----|
| 74 |  | FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA DESTINADA A NECESSIDADES NUTRICIONAIS ESPECÍFICAS. A BASE DE PROTEÍNA EXTENSAMENTE HIDROLISADA DO SORO DO LEITE DE VACA É A 36 MESES. POSSUI EM SUA COMPOSIÇÃO DHA E ARA. CONTEM PREBIÓTICOS DE LEITE E LACTOSE. NÃO CONTEM GLÚTEN. APRESENTAÇÃO: LATA FÓRMULA NORMOPROTEICA QUANTIDADE DE PROTEÍNAS MAIOR OU IGUAL A 10% E MENOR OU IGUAL A 20% DO VALOR ENERGÉTICO TOTAL. VETI E NORMOLIPÍDICA QUANTIDADE DE LÍPIDIOS MAIOR OU IGUAL A 15% E MENOR OU IGUAL A 15% (DHA, ARA, DHA, ARA, DHA, ARA). DE FIBRAS ALIMENTARES, ISENTA DE GLÚTEN E SABOR DESCRITIVO SEGUNDO DISPOSTO NAS RDC Nº 11, 77, 97 E 97/06 DE 19 DE SETEMBRO DE 2011 E NA RDC Nº 21, DE 13 DE MAIO DE 2013. EMBALAGEM ORIGINAL DO FABRICANTE, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE SUPERIOR A 30 MESES, PRESENTANDO NÚMERO DO LOTE E REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA OU MINISTÉRIO DA SAÚDE. | R0 | R0 | NÃO |
|----|---|--|----|----|-----|

Conforme o descritivo solicita formula infantil, especifica a Base de Proteína Extensamente Hidrolisada do soro do leite, **com recomendação de (0 a 36 meses)**, o item classificado **não atende** o descritivo aceito pela equipe técnica por ser uma fórmula infantil **recomendada de (0 a 6 meses)**, sendo a base de proteína parcialmente hidrolisada do soro do leite. Conforme a imagem abaixo:

NAN SENSITIVE



NAN SENSITIVE

NAN Sensitive é uma fórmula infantil para lactentes, desenvolvida para **suprir as necessidades nutricionais de bebês de 0 a 6 meses**. Sua fórmula contém prebióticos, DHA, ARA e Nucleotídeos.

☎ 08 2136-8381 • 08 998171-0163



Ingredientes: proteína parcialmente hidrolisada do soro de leite*, lactose, amido, óleo de girassol com alto teor oleico, galacto-oligosacarídeos (GOS), óleo de coco, óleo de canola com baixo teor enérgico, óleo de girassol, fosfato de cálcio tribásico, cloreto de magnésio, cloreto de potássio, fruto-oligosacarídeos (FOS), óleo de peixe com alto teor de DHA, fosfato de potássio, ácido fólico, óleo de Mortierella alpina com alto teor de ARA, L-ascorbato de sódio, L-fenilalanina, cloreto de sódio, L-histidina, bitartrato de colina, L-tirosina, nucleotídeos (maltoextrina, ribidina 5-monofosfato, cal dissolvido de uridina 5-monofosfato, adenosina 5-monofosfato, cal dissolvido de guanosina 5-monofosfato), taurina, mio-inositol, sulfato ferroso, sulfato de zinco, L-carnitina, nicotinamida, D-pantotenato de cálcio, acetato de DL- α -tocofenila, sulfato de cobre, riboflavina, acetato de retinila, tiamina mononitrato, cloridrato de piridoxina, sulfato de manganês II, iodeto de potássio, ácido N-pterol-L-glutâmico, D-biotina, fitomenadiona, selenato de sódio, colecalciferol e cianocobalamina.

ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE LEITE E PEIXE. CONTEM LACTOSE. NÃO CONTEM GLUTEN. *Fonte proteica.

Solicitamos dessa forma que seja revista a análise técnica deste produto, sob pena de que se não fora reexaminada isso pode trazer uma série de prejuízos ao procedimento de compras, que vão desde uma paralização do procedimento, por determinação de órgão de controle, até uma anulação da licitação. Pontuamos também que quanto ao uso de fórmula de forma errada pode desencadear sintomas como: dor abdominal, dor de cabeça, diarreia, gases, náuseas, vômitos entre outros, **como por exemplo a desnutrição por não atender a faixa etária solicitada no descritivo.**

A Lei diz que a especificação de um objeto deve ser PRECISA, SUFICIENTE E CLARA (art. 3º, II, da Lei Federal 10.520/02, isso foi feito no descritivo do edital onde traz as exigências, o caminho correto a seguir é a do equilíbrio, não é fácil de trilhar, ao contrário: especificar corretamente um objeto é uma das tarefas mais difíceis que há, por isso destacamos aqui que a parte técnica errou ao analisar este produto,

Ao final, requer:

“Pede-se a DESCLASSIFICAÇÃO da empresa CBA FARMA do item: 74 por não atender na sua composição características solicitadas nos descritivos do certame.”

III. DAS CONTRARRAZÕES

Não houve apresentação de contrarrazão, pela empresa declarada vencedora.

IV. ANÁLISE TÉCNICA DO RECURSO

Considerando que o teor do recurso refere-se ao aceite técnico dos produtos através do Parecer técnico, solicitamos análise técnica dos apontamentos do recurso apresentado, nos termos do item 9.5.2 do edital:

9.5.2 Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, o pregoeiro poderá solicitar a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

Após a análise a equipe técnica manifestou-se:

ITEM 74 - ACATAMOS o recurso interposto pela Empresa NUTRILIFE, pois de fato, o produto apresentado pela Empresa CBA FARMA, não contém proteínas extensamente hidrolisada, mas sim parcialmente hidrolisada, e não atende a faixa etária indicada no edital que é de 0 a 36 meses.

V. DA ANÁLISE DAS RAZÕES:

A Secretaria de Estado de Saúde do Estado de Mato Grosso é um órgão do poder executivo do Estado e utiliza o sistema eletrônico SIAG para realização das sessões dos Pregões Eletrônicos. Com isso,



todos os julgados da Administração Pública estão embasados nos princípios insculpidos pela administração e na Lei n.º 14.133/2021.

Primeiramente, esclarecemos da necessidade da vinculação ao instrumento convocatório, onde o edital prevê que os produtos ofertados que não atenderem o descritivo do edital serão desclassificados, conforme item 9.6.

Assim, o produto ofertado pela licitante não atende ao exigido no edital, conforme manifestação técnica, diante disso a proposta apresentada será desclassificada com a inabilitação da empresa. A sessão será reagendada e realizados os procedimentos no sistema e convocação de empresa remanescente para negociação.

VI. DA DECISÃO

Ante toda a exposição de motivos contida nesta Decisão, sem nada mais evocar e entendendo que os argumentos apresentados pela recorrente PROCEDEM, estando em consonância com os princípios que regem a licitação, bem como a legislação vigente, manifestamos por conhecer o recurso por estar tempestivo, e dar PROVIMENTO ao pedido formulado.

Pelo exposto, declaramos o Recurso **DEFERIDO**, com a revisão da habilitação da empresa *CBA FARMA COMÉRCIO E DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS NUTRICIONAIS E FARMACEUTICOS LTDA.* no item 74 do PE 064/2023.

Cuiabá-MT, 18 de dezembro de 2023.

Ideuzete Maria da Silva
Pregoeira Oficial/SES/MT

