

À ILUSTRÍSSIMA COMISSÃO DE LICITAÇÃO DO MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO/RJ

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90034/2026

A empresa EREMIX INDÚSTRIA DE ALIMENTOS ESPECIAIS LTDA, já devidamente qualificada nos autos do presente certame, vem, respeitosamente, interpor o presente RECURSO ADMINISTRATIVO em face da indevida classificação da empresa SERGIO RICAR LESSA no item 18 conforme os fatos a seguir expostos.

I. DA SÍNTESE DOS FATOS

A empresa Recorrente participou regularmente do Pregão Eletrônico nº 90.034/2026, cujo objeto consiste no registro de preços para futura e eventual aquisição, sob demanda, de fórmulas infantis e suplementos nutricionais destinados ao atendimento das unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Saúde de Nova Friburgo/RJ.

No item 18, o edital exige “suplemento nutricional para pessoas acima dos 50 anos, com proteínas, adicionado de vitaminas e minerais para adultos, apresentação lata de 370 g ou mais, referência Nutren Senior sabor baunilha”.

A Eremix ofertou o produto Megamix Advance Senior, alimento em pó de elevada qualidade técnica, desenvolvido para público adulto e sênior, com composição nutricional compatível com a finalidade do item, presença de proteínas, vitaminas e minerais, além de regularidade sanitária e estrutura fabril compatível com o fornecimento ao poder público.

Entretanto, verifica-se que a empresa provisoriamente classificada em primeiro lugar não comprovou integralmente os requisitos de habilitação exigidos no edital, especialmente quanto à documentação econômico-financeira e à qualificação técnica sanitária, razão pela qual deve ser inabilitada, com a consequente convocação da Recorrente, segunda colocada.

II. DA AUSÊNCIA DE DOCUMENTO ESSENCIAL DE QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

O edital foi claro ao exigir, no item 18.1, a apresentação de certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, quando aplicável, bem como, no item 18.2, certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor.

Trata-se de exigência objetiva, expressa e vinculante, inserida no capítulo próprio de qualificação econômico-financeira. Portanto, não cabe relativização posterior, tampouco aceitação de documentação incompleta após o encerramento da fase própria, sob pena de violação aos princípios da vinculação ao instrumento convocatório, isonomia, julgamento objetivo e segurança jurídica.

A ausência de documento exigido para habilitação não constitui mera falha formal. Trata-se de omissão substancial, pois impede a Administração de aferir a capacidade econômico-financeira mínima da licitante para assumir obrigação de fornecimento continuado em item de saúde pública.

O próprio edital estabelece que as empresas devem atender às condições nele previstas e que a não observância das exigências pode ensejar desclassificação ou inabilitação.

Assim, caso a empresa primeira colocada não tenha anexado a certidão negativa de insolvência civil ou a certidão correspondente exigida no edital, sua habilitação não pode subsistir.

III. DA INSUFICIÊNCIA DO DOCUMENTO APRESENTADO COMO LICENCIAMENTO/ALVARÁ SANITÁRIO

O edital exige expressamente Alvará Sanitário de Licença de Funcionamento da empresa proponente, fornecido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, com prazo de validade em vigor.

No caso, o documento apresentado pela empresa SERGIO RICARDO LESSA REPRESENTAÇÕES demonstra apenas atividades licenciadas como representação comercial e agentes do comércio, incluindo representantes de produtos alimentícios, medicamentos, cosméticos e materiais odonto-médico-hospitalares.

O próprio certificado juntado contém ressalva expressa de que somente as atividades econômicas nele contidas possuem funcionamento autorizado.

Mais grave: em diversos trechos do parecer de viabilidade, consta que a análise se refere exclusivamente ao zoneamento e possibilidade de instalação da atividade econômica, sem força de alvará ou licenças de quaisquer naturezas, além de constar restrição de que o endereço informado deve ser exclusivamente ponto de recebimento de correspondências, não sendo permitido o exercício de atividades econômicas no local.

Portanto, o documento apresentado não comprova, de forma segura e específica, autorização sanitária para armazenamento, comércio,



distribuição ou fornecimento de alimentos especiais, suplementos nutricionais ou alimentos em pó destinados a pacientes e demandas de saúde pública.

A diferença é relevante. O item 18 não trata de simples produto de prateleira sem finalidade nutricional específica. Trata-se de suplemento nutricional para pessoas acima de 50 anos, com proteínas, vitaminas e minerais, destinado ao atendimento de unidades de saúde e demandas assistenciais/judiciais. O próprio Termo de Referência afirma que os materiais são indispensáveis à rotina das unidades de saúde e que a Farmácia Complementar atende pacientes específicos mediante prescrição e laudo técnico.

Logo, a empresa deve demonstrar aptidão sanitária compatível com o objeto, não bastando documento genérico de representação comercial ou viabilidade cadastral.

IV. DA INCOMPATIBILIDADE ENTRE A ATIVIDADE LICENCIADA E O OBJETO LICITADO

O edital exige que os interessados estejam legalmente estabelecidos e explorem ramo de atividade compatível com o objeto da licitação.

A compatibilidade não pode ser analisada apenas de forma abstrata, pela existência de qualquer CNAE relacionado a comércio ou representação. É necessário verificar se a empresa possui autorização efetiva para atuar no fornecimento do objeto específico: alimento em pó/suplemento nutricional voltado a público adulto/sênior, adquirido por Secretaria Municipal de Saúde, com entrega a unidades públicas e pacientes atendidos por prescrição.

O documento apresentado aponta atividades de representante comercial, e não demonstra licença sanitária específica e operacional para comércio, armazenamento e distribuição de alimentos especiais.

Ademais, a ressalva de que o endereço serviria exclusivamente como ponto de correspondência agrava a inconsistência, pois o fornecimento de produtos nutricionais exige rastreabilidade, conservação adequada, controle de validade, integridade de embalagem, armazenamento higiênico-sanitário e capacidade de atendimento contratual.

Não se trata de excesso de formalismo. Trata-se de proteção do interesse público e da segurança alimentar dos usuários atendidos pelo Município.

V. DA FRAGILIDADE TÉCNICA DO PRODUTO OFERTADO PELA PRIMEIRA COLOCADA

Conforme documento técnico apresentado, o produto BioSen Nutrir é identificado como “suplemento alimentar em pó”, sabor baunilha, com porção diária de 40 g e destinação ao público adulto acima de 18 anos.

O edital, entretanto, buscou produto voltado a pessoas acima de 50 anos, tendo como referência Nutren Senior, ou seja, produto direcionado ao público sênior, com perfil nutricional próprio para adultos maduros e idosos.

A distinção técnica não é irrelevante. Produtos para adultos em geral não necessariamente atendem às mesmas necessidades do público acima de 50 anos, especialmente quanto ao perfil proteico, aporte de vitaminas e minerais, adequação nutricional, aceitação, finalidade clínica e segurança de uso em pacientes atendidos por rede pública.

O produto ofertado pela EreMix, Megamix Advance Senior, por sua vez, é direcionado justamente ao público adulto/sênior, com composição nutricional robusta e compatível com a finalidade do item, atendendo

**EreMix Indústria de Alimentos Especiais Ltda | CNPJ 26.325.797/0001-90 R. Achilles Denti, nº 86 |
Bairro José Bonifácio | Erechim-RS | CEP 99701-786 | Tel.: 55 (54) 3522-9979
e-mail: contato@eremix.com.br/licitacoes.eremix@gmail.com/comercial@eremix.com.br
Homepage: <http://www.eremix.com.br>**

à necessidade de suplementação com proteínas, vitaminas e minerais, em apresentação compatível e com regularidade sanitária.

Além disso, o Termo de Referência exige que produtos embalados observem as regras de rotulagem nutricional da RDC nº 429/2020 e da IN nº 75/2020, bem como que só seja admitida oferta de produto previamente notificado/registrado na ANVISA, conforme aplicável.

Diante disso, a Administração deve realizar análise técnica criteriosa do produto classificado em primeiro lugar, verificando se ele atende integralmente ao público-alvo do item, à finalidade nutricional pretendida e às exigências regulatórias aplicáveis.

VI. DA NECESSIDADE DE JULGAMENTO OBJETIVO E DE RESPEITO À VINCULAÇÃO AO EDITAL

A Administração está vinculada às regras que ela própria estabeleceu no edital. Uma vez exigidos documentos de habilitação econômico-financeira, alvará sanitário válido e compatibilidade técnica com o objeto, tais exigências devem ser aplicadas de forma igualitária a todos os licitantes.

Admitir empresa que não apresentou certidão exigida, que não comprovou licença sanitária específica e que apresentou documentação incompatível com o fornecimento de alimentos especiais à saúde pública significa violar a isonomia e prejudicar as empresas que cumpriram regularmente todas as exigências.

A seleção da proposta mais vantajosa não se resume ao menor preço. A proposta vantajosa é aquela que, além de preço competitivo, atende integralmente às condições jurídicas, econômico-financeiras, sanitárias e técnicas do edital.

VII. DOS PEDIDOS

Diante do exposto, requer-se:

- a) o conhecimento e provimento do presente recurso administrativo;
- b) a inabilitação da empresa primeira colocada no item 18, em razão da ausência de documento obrigatório de qualificação econômico-financeira, especialmente certidão negativa de insolvência civil/falência exigida no edital;
- c) a inabilitação da empresa primeira colocada por ausência de comprovação de alvará sanitário/licença sanitária compatível com o comércio, armazenamento, distribuição ou fornecimento de alimentos especiais/suplementos nutricionais destinados à saúde pública;
- d) subsidiariamente, caso não seja esse o entendimento imediato, que seja instaurada diligência específica para exigir comprovação sanitária válida, expressa e compatível com o objeto licitado, vedada a juntada de documento novo que deveria ter sido apresentado na fase própria;
- e) a reavaliação técnica do produto ofertado pela primeira colocada, especialmente quanto à compatibilidade com o público acima de 50 anos e com a finalidade nutricional do item 18;
- f) a convocação da Eremix Indústria de Alimentos Especiais Ltda., segunda colocada, para prosseguimento no item 18, com o produto Megamix Advance Senior;



g) caso mantida decisão em sentido contrário, requer-se que a Administração apresente motivação técnica e jurídica expressa, enfrentando individualmente a ausência documental, a insuficiência sanitária e a compatibilidade técnica do produto ofertado, para fins de controle pelos órgãos competentes.

Nesses termos, pede deferimento.

Erechim/RS, 26 de maio de 2026.

EREMIX INDUSTRIA DE ALIMENTOS ESPECIAIS LTDA:26325797000190


Assinado de forma digital
por EREMIX INDUSTRIA DE
ALIMENTOS ESPECIAIS
LTDA:26325797000190

EREMIX INDÚSTRIA DE ALIMENTOS ESPECIAIS

CNPJ nº 26.325.797/0001-90

FERNANDO CALDART

CPF Nº001.338.000-16

	Sistema de Gestão da Qualidade Especificação Técnica Comercial		
Título: Megamix Advance Sênior Departamento: Comercial	Código	Revisão	Página
	ERE 13	A-3	1-5

1. DESCRIÇÃO: Megamix Advance Sênior um alimento em pó. Formulado para oferecer nutrientes como vitaminas, minerais, proteínas e fibras alimentares. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM SACAROSE. NÃO CONTÉM FRUTOSE. NÃO CONTÉM GLICOSE.**

Sua formulação contém altos índices de proteína, cálcio e vitamina D.

2. INDICAÇÃO: Destinado a pessoas acima de 19 anos. Especialmente formulado para adultos e idosos. Sua formulação possui baixo índice glicêmico e alta dose de proteína por porção. Pode ser usado na complementação alimentar para ganho de peso e em preparos como mingau, massas, purês ou diretamente sobre alimentos. **Contém 20g de proteína na porção diária.**

3. SUGESTÃO DE USO:

Adicione em um copo, 100ml de água e 4 colheres de sopa cheias ou 55g do produto. Misture até a formação de uma pasta cremosa. Adicione mais 100 ml de água e finalize o preparo. Volume Final 210ml. **Usar duas vezes ao dia.**

Preparo 2,0kcal/ml

Adicione em um copo, 100ml de água e 8 colheres de sopa cheias ou 90g do produto. Misture até a formação de uma pasta cremosa. Adicione mais 50 ml de água e finalize o preparo. Volume Final 170ml. **Usar duas vezes ao dia.**

Pode ser adicionado diretamente em preparos de vitaminas, sopas e purês, para atingir maiores teores proteicos na alimentação.

4. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS COMPLEMENTARES:

Carboidrato	Fibra	Proteína	Lipídio
Maltodextrina	FOS 50% Inulina 50%	Proteína do Soro de Leite Whey (50%) Caseinato de Cálcio (10%) Proteína Isolada de Soja (40%)	Gordura Láctea

5. PARÂMETROS DE QUALIDADE


5.1 PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Aspecto	Pó Homogêneo
Odor	Lácteo
Cor	Levemente Amarelado
pH	6-7

5.2 PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS

Salmonella sp	Ausência
Escherichia Coli (g)	<10

6. NCM: 2106.90.30

	Sistema de Gestão da Qualidade Especificação Técnica Comercial		
Título: Megamix Advance Sênior Departamento: Comercial	Código	Revisão	Página
	ERE 13	A-3	2-5

7. DISTRIBUIÇÃO ENERGÉTICA /100g

- Proteína: 22%
- Carboidratos: 70%
- Gorduras: 3%
- Fibras: 5%

8. EMBALAGEM: Potes de 370g, 400g, 700g e 740g.

Especificações: Altura 122 mm e 190 mm Diâmetro 99 mm

Códigos de Barras EAN:

Sabores: Baunilha 0192505394583 e Sem Sabor 0192505394569



9. EMBALAGEM DE TRANSPORTE:

Caixas com 20 Unidades: 53x23x29 cm Potes de 370g e 400g

Caixas com 10 Unidades: 53x23x22 cm Potes de 700g e 740g

Empilhamento máximo: 6 caixas


10. VALIDADE: 12 meses a partir da data de fabricação.

11. INGREDIENTES SEM FLAVORIZANTES:

Maltodextrina (Bacillusthuringiensis, streptomyces viridochromogenes, agrobacterium tumefaciens, zea mays, sphingobium herbicidorovans, s.maltophilia), proteína concentrada do soro de leite, proteína isolada de soja, caseinato de cálcio, frutooligossacarídeo, inulina, fosfato de cálcio tribásico, ácido ascórbico, acetato de D-alfa tocoferol, nicotinamida, pirofosfato férrico, sulfato de zinco, riboflavina, tiamina mononitrato, cloridrato de piridoxina, sulfato cúprico, palmitato de retinol, D-Pantotenato de cálcio, ácido fólico, menaquinona, selenato de sódio, molibdato de sódio, cloreto de cromo III, D- Biotina, colecalciferol, metilcobalamina, regulador de acidez hidróxido de sódio, aromatizante, emulsificante lecitina de soja e enzima lactase (beta-galactosidase).

12. INGREDIENTES SABOR BAUNILHA:

Maltodextrina (Bacillusthuringiensis, streptomyces viridochromogenes, agrobacterium tumefaciens, zea mays, sphingobium herbicidorovans, s.maltophilia), proteína concentrada do soro de leite, proteína isolada de soja, caseinato de cálcio, frutooligossacarídeo, inulina, fosfato de cálcio tribásico, ácido ascórbico, acetato de D-alfa tocoferol, nicotinamida, pirofosfato férrico, sulfato de zinco, riboflavina, tiamina mononitrato, cloridrato de piridoxina, sulfato cúprico, palmitato de retinol, D-Pantotenato de cálcio, ácido fólico, menaquinona, selenato de sódio, molibdato de sódio, cloreto de cromo III, D- Biotina, colecalciferol, metilcobalamina, regulador de acidez hidróxido de sódio, aromatizante idêntico ao natural de baunilha, emulsificante lecitina de soja, enzima lactase (beta-galactosidase).

	Sistema de Gestão da Qualidade Especificação Técnica Comercial		
Título: Megamix Advance Sênior Departamento: Comercial	Código ERE 13	Revisão A-3	Página 3-5

13. INGREDIENTES SABOR MORANGO:

Maltodextrina (Bacillusthuringiensis, streptomyces viridochromogenes, agrobacterium tumefaciens, zea mays, sphingobium herbicidorovans, s.maltophilia), proteína concentrada do soro de leite, proteína isolada de soja, caseinato de cálcio, frutooligossacarídeo, inulina, fosfato de cálcio tribásico, ácido ascórbico, acetato de D-alfa tocoferol, nicotinamida, pirofosfato férrico, sulfato de zinco, riboflavina, tiamina mononitrato, cloridrato de piridoxina, sulfato cúprico, palmitato de retinol, D-Pantotenato de cálcio, ácido fólico, menaquinona, selenato de sódio, molibdato de sódio, cloreto de cromo III, D- Biotina, colecalciferol, metilcobalamina, regulador de acidez hidróxido de sódio, aromatizante idêntico ao natural de morango, corante vermelho cochonilha, emulsificante lecitina de soja, enzima lactase (beta-galactosidase).


14. ALÉRGICOS: Contém derivados de soja e leite.

15. REGISTRO ANVISA: Produto dispensado de registro RDC N° 843/2024 e IN 281/2024.

16. CATEGORIA ANVISA: Alimento em pó para dieta com restrição lactose. Regulamentado pela RDC 715/2022.


17. SABORES: Baunilha, Morango, Sabor Neutro.

18. CUIDADOS E CONSERVAÇÃO: Armazenar a temperatura ambiente ao abrigo da luz e com baixa umidade, entre 4°C e 40°C. Consumir no máximo em 30 dias após aberto, evitar o calor excessivo e exposição ao sol.

	Sistema de Gestão da Qualidade Especificação Técnica Comercial		
Título: Megamix Advance Sênior Departamento: Comercial	Código ERE 13	Revisão A-3	Página 4-5

19. NORMAS TÉCNICAS ATENDIDAS:

- RDC 715/2022
Define as normas para alimentos destinados a restrição de nutrientes.
- Boas Práticas de Fabricação – BPF
RDC 275/2002
- Programa de controle de alergênicos – PCAL
RDC 727/2022
- Sistema 5S
Gestão
- Comunicados de Início de fabricação de produtos dispensados de registro
RDC 843/2024 e IN 281/2024
- Cadastro no Conselho Regional de Nutrição
Resolução CRN 702/2021 Obrigatório a todas as indústrias e estabelecimentos que industrializem ou revendam alimentos a possuírem um profissional habilitado.
- Sistema COMPLIANCE
Programa de gestão e transparência
- Declaração de OGM
Conforme Decreto Lei 4680 24/04/2003
Regulamenta o direito a informação de produtos que sejam fabricados a partir de organismos geneticamente modificados.

	Sistema de Gestão da Qualidade Especificação Técnica Comercial		
Título: Megamix Advance Sênior Departamento: Comercial	Código ERE 13	Revisão A-3	Página 5-5

19. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 370 g (9 Porções) 400 g (10 porções) 700 g (12 porções) 740 g (13 porções) 800g (14 porções)			
Porção: 55 g (4 colheres de sopa cheias)			
	100 ml	55 g	%VD >19 anos (*)
Valor energético (kcal)	92	203	10
Carboidratos totais (g)	19	42	14
Açúcares totais (g)	1,5	3	
Açúcares adicionados (g)	4	2	5
Lactose (g)	0	0	
Galactose (g)	0	0	
Proteínas (g)	5	11	22
Gorduras totais (g)	0	0,5	1
Gorduras saturadas (g)	0	0,5	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Gorduras Monoinsaturadas (g)	0	0,5	1
Gorduras Poliinsaturadas (g)	0	0,5	1
Fibras alimentares (g)	1	2,5	9
Sódio (mg)	11	24	1
Vitamina A (µg)	100	220	27
Vitamina D Colecalciferol (µg)	2	4	27
Vitamina E Acetato de Tocoferol (mg)	2	4	27
Vitamina K Fitomenadiona (µg)	15	33	27
Vitamina C Ácido Ascórbico (mg)	12	27	27
Vitamina B1 Tiamina (mg)	0,5	0,5	27
Vitamina B2 Riboflavina (mg)	0,5	0,5	27
Vitamina B3 Niacina (mg)	2	4	27
Vitamina B5 D-Pantotenato (mg)	0,5	1,5	27
Vitamina B6 Piridoxina (mg)	0,5	0,5	27
Vitamina B7 D-Biotina (mg)	4	8	27
Vitamina B9 Ácido Fólico (µg)	50	110	27
Vitamina B12 Cianocobalamina (µg)	0,5	1	27
Cálcio (mg)	912	501	50
Cobre (µg)	112	248	27
Cromo (µg)	4,5	9,5	27
Ferro (mg)	2	4	27
Molibdênio (µg)	5,5	12	27
Selênio (µg)	7,5	16	27
Zinco (mg)	1,5	3	27

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.