



**PROPONENTE: UNIÃO NUTRICIONAL LTDA - EPP**

Rua: Pioneiro Exaltino Pereira Boa Sorte, 830  
Telefone: (44) 3123-4000  
CNPJ: 39.835.028/0001-84.

CEP: 87.060-702 – Maringá - PR  
E-mail: licitacao1@uniaonutricional.med.br  
Inscrição Estadual: 90.870.213-16

**ILUSTRÍSSIMO SR.(A) PREGOEIRO(A) DA PREFEITURA MUNICIPAL DESCANSO -SC**

**Assunto: Recurso Administrativo do Pregão Eletrônico para Registro de Preços N° 001/2024;**

**I – SÍNTESE DOS FATOS**

A recorrente apresentou proposta para participar de certame licitatório n° 001/2024 promovido por este Município, cujo “presente licitação tem por objeto o REGISTRO DE PREÇO PARA FUTURA AQUISIÇÃO DE LEITES E SUPLEMENTOS ALIMENTARES PARA AOS PACIENTES ATENDIDOS PELA SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE DESCANSO-SC CONFORME ORIENTAÇÃO/INDICAÇÃO MÉDICA E NUTRICIONAL...”

**II – DO RESULTADO DA PRESENTE LICITAÇÃO**

A recorrente apresentou proposta do **item 01**, foi declarada vencedora, sendo desclassificada pelo órgão, com base na seguinte alegação que descreveremos e que passaremos a responder a seguir.

**III – DAS ARGUMENTAÇÕES DA RECORRENTE**

**Em relação ao item 01**

DESCRIÇÃO: DIETA INFANTIL, PARA LACTENTES E CRIANÇAS DE PRIMEIRA INFÂNCIA DE 0 A 36 MESES. ASPECTO FÍSICO: PÓ. USO: ENTERAL OU ORAL, FONTE DE PROTEÍNA: AMINOÁCIDOS, FONTE DE CARBOIDRATO: XAROPE DE GLICOSE, FONTE DE LIPÍDIOS: ÓLEOS VEGETAIS E/OU TCM, COMPONENTES ADICIONAIS: VITAMINAS E MINERAIS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ISENTO DE GLÚTEN, SABOR: SEM SABOR. APRESENTAÇÃO: LATA DE 400G. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES APÓS O RECEBIMENTO. Referência: NEOCATE LCP ou **SIMILAR**

**A) Sobre o produto cotado:**

O Edital descreve de uma fórmula elementar infantil a base de aminoácidos para crianças entre 0 a 3 anos de idade. Fórmula infantil para lactentes e de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância, destinada a necessidades dietoterápicas específicas com as recomendações nutricionais, e é isenta de proteínas intactas, lactose, sacarose, frutose e glúten.



Foi apresentado para esses itens o produto AlphaPro Amino, após a análise realizada pela equipe técnica o produto foi desclassificado por não atender ao solicitado devido ingredientes descritos (Xarope de Glicose) não serem os mesmos dos que foram solicitados, em edital.

Essa exigência restringe a competitividade já que somente um produto Neocate LCP marca Danone atenderia o referido certame, frustrando o caráter competitivo do qual é amplamente protegido pela Lei de Licitações e Pregão e sobrepondo a legislação sanitária vigente.

Se o edital define a lista de ingredientes de uma determinada MARCA para atender o certame ele está tornando o mesmo direcionado ao fabricante indicado e isto faz com que o objeto se torne **EXCLUSIVO** e desta forma inexistente a viabilidade de competição **entre fabricantes (ou marcas)**

Quando inexistente a competição entre marcas, ocorre o que a doutrina e a própria Lei de Licitações denominaram como “inexigibilidade” de procedimento licitatório. Sempre que inexistir viabilidade de competição poderá efetivar-se a contratação direta, ou seja, a ferramenta correta para aquisição de produto de fabricação exclusiva não é a licitação.

Se órgão licitante entende que a justificativa apresentada pela nutricionista e/ou médico é suficiente para impor a compra de determinada marca ao certame, esta compra deverá ser efetivada por inexigibilidade e não por PREGÃO, pois esta modalidade de compra (*pregão*) possui regras claras definidas na Lei das Licitações (*Lei Federal nº 14.133, de 2021*), impondo ao órgão licitante um ATO VINCULADO com respaldo jurídico baseado no Princípio da Legalidade, onde o poder público só pode fazer aquilo que a lei autoriza expressamente, e comprar produto de marca exclusiva através de pregão não está incluso na lei.

Desta maneira, apresentamos fundamentações técnicas para demonstrar que as razões apresentadas na desclassificação estão equivocadas, sendo que cabe esclarecer que, o descritivo do edital não exclui a participação de produtos equivalentes e a desclassificação não apresentou nenhum argumento concreto que desclassifique o produto. Sendo que as exigências descritas não estão classificadas nas exigências da Anvisa para esse tipo de fórmula e somente foram elencadas com o único propósito de direcionamento pois o Xarope de Glicose é um ingrediente utilizado somente no produto Neocate LCP marca Danone.

Sendo assim com o intuito de esclarecer que o produto atende as especificações para uma fórmula a “base de aminoácidos para lactentes com alergias a múltiplas proteínas”. E não restar mais dúvidas quanto à segurança e eficácia do produto segue nosso recurso.

Primeiramente cabe esclarecer que o produto AlphaPro Amino, conforme publicação no Diário Oficial da União no dia 14 de janeiro de 2021 (em anexo) obteve seu registro como fórmula infantil para lactentes e de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância destinada a necessidades dietoterápicas específicas com restrição de lactose e à base de aminoácidos (número 6.7436.0001.001-6) e desde 2021 é comercializado no Brasil, com mais de 60.000.000 de gramas em contratos com diversos clientes públicos e privados.

A obtenção deste registro só é conseguida depois de devida avaliação do produto quanto às suas características técnicas, de composição, segurança, eficácia e qualidade pela ANVISA, órgão sanitário máximo do país, e cumprimento integral das exigências das legislações pertinentes (RDC ANVISA n.42, n.43, n.44, n.45 e n.46 de 2011). Desta forma, considerando que o produto AlphaPro Amino teve seu registro concedido, significa que atendeu integralmente às legislações pertinentes, especialmente os regulamentos para fórmulas infantis.

A comprovação de segurança e eficácia de um produto é devidamente regulamentada pela ANVISA e determina que se demonstre à Agência que todos os parâmetros, como composição química, apresentem



evidências científicas sobre AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO ou ingrediente. Ou seja, todas essas comprovações, acerca do produto AlphaPro Amino, foram realizadas por meio da apresentação de literatura científica, relatórios técnico-científicos, laudos de análise e toda a documentação exigida pela Agência para tal comprovação. Sendo assim, não resta dúvida sobre a segurança e eficácia do produto, atestada pelo órgão sanitário máximo do país, após avaliação criteriosa e mediante a concessão do registro.

Ainda, as fórmulas à base de aminoácidos são as únicas consideradas não alergênicas, seja por órgãos internacionais de Pediatria, seja pela Sociedade Brasileira de Pediatria. Portanto, também não cabe afirmar que o AlphaPro Amino, uma fórmula à base de aminoácidos livres, seja capaz de provocar reações alérgicas em pacientes.

O produto AlphaPro Amino é produzido em fábrica habilitada e certificada pela Vigilância Sanitária local para produção de fórmulas infantis e que utiliza os mais rigorosos procedimentos de controle de qualidade capazes de garantir a excelência técnica de nossos produtos.

Todos os ingredientes utilizados nas fórmulas da Nucitec são aprovados após exaustivo processo de qualificação e selecionado de acordo com critérios estritos de hipoalergenicidade. Tais insumos de alta pureza são adquiridos dos mais importantes fornecedores mundiais de ingredientes para nutrição especializada. Adicionalmente ao rigoroso processo de qualidade, todos os ambientes da linha produtiva, equipamentos e produtos acabados são validados por meio de testes de alta sensibilidade capazes de identificar a presença de resíduos de proteínas alergênicas de maneira a garantir a segurança dos produtos, todos estes laudos são entregues junto a cada lote do produto produzido.

Seguindo todas as normas e regulamentações para as formulas infantis a Resolução RDC n. 44/2011 tem como objetivo, estabelecer os requisitos mínimos de identidade, composição, qualidade e segurança que devem obedecer às fórmulas infantis de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância.

B) **Desclassificação:** Foi solicitado fonte de carboidratos xarope de glicose e o produto apresenta fonte de carboidrato.

#### Item 1

UNIÃO NUTRICIONAL LTDA - EPP - Analisando o descritivo do item ofertado, em comparação com o que determina o termo de referência, o produto AlphaPro Amino não alcança plena conformidade, devido a fórmula possuir como fonte de carboidratos o ingrediente maltodextrina, sendo o solicitado como fonte de carboidratos o xarope de glicose. Sendo assim, o item ofertado no descritivo não está compatível com a necessidade.

**Com o intuito de esclarecer que o produto atende as especificações para uma fórmula a base de aminoácidos e atende com uma fonte de carboidrato pertinente as resoluções vigentes segue nossas considerações:**

- **Quanto a fonte de carboidratos**

Cabe esclarecer, que o produto AlphaPro®Amino, possui carboidratos que são adicionados na forma de amido de arroz e maltodextrina (polímero de glicose). Diversos são os motivos e benefícios da utilização do Amido, como por exemplo a baixa osmolaridade (AlphaPro Amino contém a menor osmolaridade entre as fórmulas do mercado) Amido de arroz é um amido hipoalergênico, livre de glúten e de fácil digestão. O amido é hidrolisado pela amilase até a obtenção de maltase, alfadextrinas e maltotrioses, essas moléculas são novamente hidrolisadas por oligossacaridasas até a obtenção de monossacarídeos que não necessitam de hidrólise para absorção



intestinal, sendo então absorvidos pelo mecanismo de difusão simples, contra concentração de gradiente, para a qual é necessária energia.

A maltodextrina é utilizada para aumentar a densidade de energia da fórmula e manter uma osmolaridade mais baixa.

AlphaPro®Amino é livre de lactose e sacarose.

## DEFINIÇÃO DE CARBOIDRATOS

Os carboidratos podem ser classificados em "simples" e "complexos", de acordo com o grau de polimerização ou "integrais" e "refinados" de acordo com a maior ou menor quantidade de nutrientes essenciais que possuem. Entretanto a interferência dos carboidratos na saúde e na doença é mais bem entendida do ponto de vista fisiológico e bioquímico, conhecendo-se a sua capacidade de aumentar a glicose no sangue quando ingeridos, denominando-se índice glicêmico.

## ÍNDICE GLICÊMICO

O índice glicêmico é um parâmetro quantitativo que verifica quanto um determinado alimento é capaz de elevar a glicose no sangue no período pós prandial. Ele é a relação entre dois parâmetros a/b:

- a- é o nível glicêmico provocado pela quantidade fixa de um determinado alimento teste
- b- é o nível glicêmico provocado pela mesma quantidade de um alimento padrão, glicose, na mesma pessoa.

O índice glicêmico é expresso como a porcentagem de aumento da glicose no sangue provocado por determinado alimento, em relação a uma porção equivalente de glicose. Matematicamente o índice glicêmico é a área abaixo da curva glicêmica para cada alimento expresso como a porcentagem da área após a ingestão de uma mesma quantidade de glicose.

índice glicêmico de alguns alimentos em relação à glicose. **Por definição o índice glicêmico da glicose em relação a ela mesma, em porcentagem, é de 100.** Outros açúcares e seus índices glicêmicos: frutose (23), lactose (46) e sacarose (67).

Uma atenção especial tem sido dada aos carboidratos, visto que as taxas de doenças cardiovasculares, diabetes e obesidade têm aumentado nos indivíduos com dietas ricas em energia na forma de carboidratos simples, comparados aos grãos integrais, devido ao fato de influenciarem no índice glicêmico (IG). O alto IG estimula a lipogênese, resultando no aumento do tamanho dos adipócitos, enquanto dietas com baixo IG inibem esta resposta.

Os alimentos, de acordo com a composição e proporção de seus carboidratos, podem ser classificados como de:

- Rápida absorção e digestão completa -> Alto índice glicêmico ( $IG > 70$ );
- Lenta absorção e digestão completa -> Moderado índice glicêmico ( $69 < IG < 56$ );
- Resistentes à digestão -> Baixo índice glicêmico ( $IG < 55$ ). Deficiências decorrentes das técnicas atuais:



TABELA III - Índice glicêmico dos açúcares

AÇÚCAR	ÍNDICE GLICÊMICO	1 BLOCO
Glicose / Maltose / Glucose de milho (karo)	Extremamente alto (>100%)	½ C.S.
Mel	Extremamente alto (>100%)	½ C.S.
Sacarose (açúcar refinado)	Alto (80 a 100%)	2 c.c.
Melado de cana / Açúcar demerara ou mascavo	Alto (80 a 100%)	2 c.c.
Lactose (laticínios)	Moderado (~ 40%)	-
Frutose	Baixo (< 40%)	-

A menor taxa de absorção de carboidratos em um determinado período após a ingestão, implica em uma redução da elevação glicêmica no sangue. Portanto, o IG dos carboidratos dietéticos é importante, induzindo o risco de doenças cardiovasculares, diabetes e obesidade.

## TIPOS DE CARBOIDRATOS:

### 1. XAROPE DE GLICOSE (polímeros de glicose)

É qualquer líquido de amido hidrolisado de mono- e dissacarídeos de cadeia grande e pode ser feito a partir de qualquer fonte de amido. Trigo, mandioca e batata são outras das fontes mais usadas.

### 2. MALTODEXTRINA (polímeros de glicose)

A Maltodextrina consiste em um polissacarídeo resultante da digestão ácida e/ou enzimática do amido e formada por unidades de maltose e dextrinas. Possui 4 calorias por grama, o mesmo que o açúcar ou qualquer outro carboidrato.

Devido à sua estrutura química, ela não causa o mesmo pico de glicose no sangue como o açúcar ou xarope de milho faz. É produzida a partir de amidos de milho, trigo, batatas ou arroz e tem um sabor neutro.

## SOBRE SUA SEGURANÇA E REGULAMENTO

A maltodextrina é um ingrediente seguro, reconhecido e aprovado pelas instituições internacionais e brasileiras. De acordo com a Agência de Alimentos e Medicamentos (Food and Drug Administration, FDA) dos EUA, as maltodextrinas são classificadas como ingrediente reconhecido como seguro (Generally Recognized as Safe, GRAS) pela Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (Food and Agriculture Organization of the United Nations, FAO/WHO).

**No Brasil a maltodextrina é permitida numa série de categorias de alimentos entre elas Alimentos para Fins Especiais, dentre eles, RDC nº 43, 45/2011-ANVISA.**

Seguindo os critérios da Anvisa para fontes de carboidratos:

Art. 19. **O conteúdo mínimo de carboidratos** totais deve ser de 9,0 g/100 kcal (2,2 g/100 kJ) e o máximo de 14,0 g/100 kcal (3,3 g/100 kJ).

§1º - Somente a lactose, a maltose, a sacarose, a glicose, a **maltodextrina**, o xarope de glicose, o xarope de glicose desidratado e os amidos estão permitidos como carboidratos em fórmulas infantis, e sua utilização deve atender aos requisitos dispostos neste artigo. *(grifo nosso)*



Essa resolução determina quais os possíveis ingredientes a serem utilizados, sendo a MALTODEXTRINA uma das fontes de carboidratos mais utilizadas em formulas infantis ou para adultos. Dessa forma o produto atende não somente as legislações como o edital por se tratar de um produto similar.

**ATENÇÃO:** *Essencial informar que várias empresas ofertando o **mesmo produto** não é considerado competição em uma licitação, para que exista a denominada **COMPETIÇÃO** é necessário a possibilidade de participação de **MARCAS/FABRICANTES diferentes**.*

Inviabilidade de competição é a ausência de opção ou alternativa para a administração pública. Sempre que existir uma única **marca** em condições de satisfazer o interesse público, a licitação representaria uma formalidade inútil, pois o resultado seria previsível de antemão devido ao fato de que somente a marca “X” teria a condição de atender ao edital. Mesmo que o certame apresente três participantes na etapa de preços, estes iriam ofertar o mesmo objeto e isto configura uma única opção viável de compra (a marca “X”).

Sendo assim o produto AlphaPro Amino atende integralmente às legislações pertinentes e vigentes, tanto que teve seu registro concedido e publicado pela ANVISA, com base na RDC 45/2011 conforme consta em anexo, atendeu a todos os requisitos exigidos pela ANVISA, inclusive apresentando estudos científicos suas características técnicas, de composição e qualidade de segurança e eficácia, também foram apresentadas, ensaios bioquímicos e laudos de análise necessários.

Outro ponto importante a ser abordado, são as evidências científicas que associam fórmulas que usam sólidos de xarope de milho, como Neocate LCP, ao aumento da seletividade alimentar, à redução do prazer em se alimentar ao longo do tempo, à alteração da composição microbiana intestinal e aumento de chances de obesidade.

Estudos clínicos recentes conduzidos em crianças de 6 meses a 5 anos que utilizaram fórmulas que tinham sólidos de xarope de milho como substituto de lactose (como o Neocate LCP) mostraram malefícios importantes a saúde dessas crianças. Em 2020 o estudo conduzido por Roshonda B. Jones e colaboradores mostrou que o consumo de fórmula infantil com adição de sólidos de xarope de milho pode ter uma associação mais forte do que o modo de parto, ingestão calórica infantil e IMC materno na composição microbiana do intestino (microbioma) do bebê aos 6 meses de idade. O estudo aponta que um dos principais problemas dessas alterações de microbioma é que elas potencializam o risco de obesidade infantil, uma das maiores preocupações da pediatria atual.<sup>1</sup>

Recentemente, um trabalho científico de agosto de 2022 confirmou os resultados preocupantes acima mencionados. Christopher E. Anderson e colaboradores concluíram que a utilização de fórmulas infantis com sólidos de xarope de milho adicionado está associada ao aumento do risco de obesidade nos primeiros 5 anos de vida. O estudo mostrou um risco de obesidade 16% maior em crianças com 2 anos de idade que utilizaram fórmulas com sólidos de xarope de milho por mais de 12 meses.<sup>2</sup>

Um outro trabalho científico de 2022 feito por Hailey E. Hampson e colaboradores realizado com crianças de 6 a 24 meses mostra que a exposição precoce à fórmula feita com sólidos de xarope de milho foi associada ao aumento da seletividade alimentar e à redução do prazer em se alimentar ao longo do tempo. Além disso, o estudo também aponta que crianças alimentadas com fórmulas contendo sólidos de xarope de milho também apresentaram piora do comportamento alimentar, levando a dietas mais pobres em variedade e qualidade, fatores esses associados à obesidade e outras comorbidades infantis. A exposição precoce ao açúcar adicionado na forma de sólidos de xarope de milho aumenta a afinidade da criança por sabores doces e exacerba a aversão inata a sabores amargos, o que pode contribuir para uma alimentação mais seletiva.<sup>3</sup>

Ou seja, diferentes grupos de pesquisa especializados em nutrição infantil trouxeram evidências científicas recentes que apontam que a disponibilização de fórmulas infantis com sólidos de xarope de milho, como o Neocate LCP, não só afeta o paladar infantil, culminando em dietas mais pobres em variedade e qualidade, como também altera a composição microbiana do intestino. Essa combinação expõe as crianças a um risco aumentado de comorbidades, dentre elas a obesidade infantil, algo extremamente preocupante considerando



que este já é um tema que desafia muitas famílias, uma vez que 3 a cada 10 crianças de 5 a 9 anos estão acima do peso no país segundo dados nacionais.<sup>4</sup>

É importante pontuar que fórmulas que utilizam maltodextrina (como AlphaPro Amino) como fonte de carboidratos não possuem relatos científicos de distúrbios como os mencionados acima, sendo uma alternativa mais saudável às fórmulas com sólidos de xarope de milho adicionados (como Neocate LCP).

Desse modo, a escolha de fórmulas elementares de outros fornecedores, como o Puramino®, Alfamino® e AlphaPro Amino® sob os quais não pesam evidências científicas desabonadoras, e é favorável aos pacientes e ao interesse público.

Na nossa visão, a justificativa do órgão licitante em desclassificar o produto é uma interpretação, no mínimo, **equivocada**, pois a avaliação é um tanto **subjetiva**. Assim temos que o edital não está atendendo ao princípio constitucional da isonomia para selecionar a proposta mais vantajosa para a Administração Pública, considerando que a exigência em comento não pode ser considerada relevante para a Administração, pois vários outros órgãos públicos, hospitais privados e milhares de pacientes em todo o mundo já vêm utilizando produtos com a mesma composição sem afetar o tratamento.

#### **IV- DO DIREITO**

**Art. 9º** É vedado ao agente público designado para atuar na área de licitações e contratos, ressalvados os casos previstos em lei:

**I** – admitir, prever, incluir ou tolerar, nos atos que praticar, situações que:

- a)** comprometam, restrinjam ou frustrem o caráter competitivo do processo licitatório, inclusive nos casos de participação de sociedades cooperativas;
- b)** estabeleçam preferências ou distinções em razão da naturalidade, da sede ou do domicílio dos licitantes;
- c)** sejam impertinentes ou irrelevantes para o objeto específico do contrato.

O mestre Adilson Abreu Dallari em sua obra Aspectos Jurídicos da Licitação com relação à elaboração dos editais afirma “que o essencial é que não se incluam cláusulas de favorecimentos ou de discriminação em favor ou contra determinados interessados.” E mais adiante à página 107, o ilustre autor continua:

*“O edital é um instrumento de chamamento, e deve servir para trazer pessoas, e não para impedir que pessoas que efetivamente poderiam contratar se afastem da licitação. O edital não pode conter cláusulas que representem barreiras impeditivas de participação no procedimento, a quem realmente tem condições de participar ou a quem realmente esteja disposto a se instrumentar para participar” (grifamos)*

Assim temos que o edital não está atendendo ao princípio constitucional da isonomia para selecionar a proposta mais vantajosa para a Administração Pública, considerando que a exigência em comento não pode ser considerada relevante para a Administração.

O princípio da isonomia é o fundamento conceitual da licitação pública. **Se o princípio da isonomia não é devidamente considerado, não há licitação pública.** Trata-se de um elemento inafastável. O desrespeito à isonomia acarreta automaticamente a desconfiguração do interesse público.



Conforme Toshio Mukai<sup>1</sup>, "O Poder Público está sujeito ao dever de licitar (cotejar, comparar produtos ou ofertas). Este dever está assentado na obtenção de duas finalidades: **uma econômica (maior vantagem para a Administração) e outra isonômica (oferecer iguais oportunidades aos particulares que possam fornecer serviços, obras e bens à Administração Pública)**".

Portanto, deverá ser selecionada a proposta mais vantajosa e respeitados os princípios norteadores do sistema jurídico, sem excluir preliminarmente qualquer interessado, usando de razoabilidade e proporcionalidade, observando o princípio da isonomia simultânea e conjuntamente com a seleção da proposta mais vantajosa (interesse público). Não se pode privilegiar um desses dois fins como absoluto, conforme entendem nossos melhores doutrinadores.

O cerne da licitação está em conciliar esses dois extremos. A virtude não admite que se sacrifique nem um nem outro. Assim, conforme Juarez Freitas<sup>2</sup>: "**O administrador público, dito de outra maneira, está obrigado a sacrificar o mínimo para preservar o máximo de direitos**".

#### V- Conclusão

**Sr. Pregoeiro**, diante de todo o exposto parece inequívoca a atitude ILEGAL da equipe técnica ao desclassificar a recorrente no **Item 01** pautando a decisão em análise equivocada do produto. Sendo assim, é correto afirmar que o produto ofertado pela recorrente atende LEGALMENTE **as exigências para formula específica** e qualquer outra análise efetuada carece de base legal para ser mantida.

#### V – DOS PEDIDOS

Ante todo o exposto, a empresa União Nutricional Ltda entende que o produto AlphaPro Amino atende as especificações técnica do edital oferecendo a mesma qualidade em sua composição que a formula de referência, atendemos com todas as normas e regulamentações da Anvisa. Sendo o que tínhamos para o momento aguardamos a continuidade do procedimento licitatório. Diante de todo o exposto, a recorrente **União Nutricional Ltda** requer o acolhimento **INTEGRAL** deste recurso administrativo.

#### Referencias:

- 1- Jones RB, Berger PK, Plows JF, Alderete TL, Millstein J, Fogel J, Iablokov SN, Rodionov DA, Osterman AL, Bode L, Goran MI. Lactose-reduced infant formula with added corn syrup solids is associated with a distinct gut microbiota in Hispanic infants. Gut Microbes. 2020 Nov 9;12(1):1813534. doi: 10.1080/19490976.2020.1813534. PMID: 32887539; PMCID: PMC7524300
- 2- Anderson CE, Whaley SE, Goran MI. Lactose-reduced infant formula with corn syrup solids and obesity risk among participants in the Special Supplemental Nutrition Program for Women, Infants, and Children (WIC). Am J Clin Nutr. 2022 Aug 23:nqac173. doi: 10.1093/ajcn/nqac173. Epub ahead of print. PMID: 35998087.
- 3- Hampson HE, Jones RB, Berger PK, Plows JF, Schmidt KA, Alderete TL, Goran MI. Adverse Effects of Infant Formula Made with Corn-Syrup Solids on the Development of Eating Behaviors in Hispanic Children. Nutrients. 2022 Mar 7;14(5):1115. doi: 10.3390/nu14051115. PMID: 35268090; PMCID: PMC8912730.
- 4- Atlas da obesidade infantil no brasil. Ministério da Saúde. 2019

<sup>1</sup> Toshio Mukai, *Licitações: as prerrogativas da administração e os direitos das empresas concorrentes*, 2ª ed., Rio de Janeiro, Forense Universitária, 1995, p. 1.

<sup>2</sup> Juarez Freitas, *O Controle dos atos administrativos e os princípios fundamentais*, 2ª ed., São Paulo, Malheiros, 1999, p. 56-57.





Nestes termos, pede e aguarda deferimento.

Maringá – PR, 16 de Maio de 2024.

---

União Nutricional LTDA - EPP  
CNPJ: 39.835.028/0001-84  
Sandra Rosa Zini Capille  
CPF: 004.920.959-06  
RG: 3186794-0 SESP/PR

Solicitamos que após a apreciação do presente recurso, a decisão seja remetida para (44) 3123-4000 (fax) ou e-mail [licitacao@uniaonutricional.med.br](mailto:licitacao@uniaonutricional.med.br).