

À COMISSÃO DE LICITAÇÃO DO MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO/SP

Ref.: Pregão Eletrônico nº 033/2025

OSÍRIS ALIMENTOS E COMÉRCIO LTDA, CNPJ: 56.073.089/0001-70, com escritório comercial à Rua XV de Novembro, 64 – Sala 05 – Centro – Pedreira/SP, CEP: 13.920-004, vem respeitosamente, tempestivamente conforme artigo 165 da Lei 14.133/2021, interpor

RECURSO ADMINISTRATIVO

em face de Danutri Consultoria e Comércio, CNPJ: 22.206.847/0001-60, nos motivos que a seguir expõe.

I – DOS FATOS

Foi instaurado processo de pregão eletrônico para aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar e, dentre os produtos listados no edital, consta o seguinte item:

“Item 5 – 12.000 kg – Chocolate em pó enriquecido (40% cacau): Ingredientes: cacau em pó alcalino (com concentração de 40%), açúcar. Produto isento de soja e derivados, óleo ou gordura hidrogenada, farinhas (exceto farinha de maçã) e/ou espessantes, corantes e aromatizantes. Não pode conter glúten. Validade mínima de 12 (doze) meses da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 dias da entrega. Embalagem primária – saco de polietileno leitoso flexível, atóxico e

resistente, fechado por termossoldagem, contendo peso líquido de 1 kg. Embalagem secundária – caixa de papelão ondulado reforçado. Rotulagem – de acordo com a legislação vigente. Obs.: apresentar junto com as amostras a ficha técnica do produto.”

Todavia, a utilização do termo “**enriquecido**” na descrição do item leva à interpretação de que o produto deve conter, além de cacau e açúcar, a adição de nutrientes essenciais, em conformidade com a **RDC nº 714/2022 da ANVISA**. Essa resolução dispõe que alimentos que utilizem a denominação “enriquecido” devem obrigatoriamente conter a adição de um ou mais nutrientes essenciais (vitaminas e/ou minerais), ainda que não estejam naturalmente presentes no alimento, bem como devem declarar expressamente quais nutrientes foram adicionados.

A ausência dessa especificação no edital gera **insegurança técnica**, pois não define com clareza quais nutrientes deveriam compor o enriquecimento, dificultando a aferição objetiva da conformidade entre os produtos apresentados.

Essa falta de detalhamento pode, inclusive, impactar negativamente grupos vulneráveis, como os **celíacos** e outros com restrições alimentares, que dependem de informações corretas e transparentes para garantir sua segurança alimentar.

II – DA DEFINIÇÃO LEGAL DE “ENRIQUECIDO” (RDC nº 714/2022 – ANVISA)

A **RDC nº 714/2022**, art. 2º, inciso I, define:

“I – enriquecimento: adição de um ou mais nutrientes essenciais, contidos naturalmente ou não no alimento, com o objetivo de reforçar o seu valor nutritivo ou de prevenir ou corrigir deficiências nutricionais;”

O **Anexo I** da mesma resolução estabelece as **quantidades mínimas de vitaminas e minerais** que devem ser adicionadas para que um produto possa utilizar legalmente a denominação “enriquecido”.

Assim, qualquer alimento que utilize este termo em sua denominação deve obrigatoriamente conter adição de vitaminas e/ou minerais e informar sua presença na lista de ingredientes e na tabela nutricional o que ao verificar a ficha técnica do outro concorrente não

consta nenhuma vitamina ou algum tipo de enriquecimento o que vai de encontro com o que estabelece a legislação.

III – DAS NÃO CONFORMIDADES VERIFICADAS NA FICHA TÉCNICA APRESENTADA

1. Ausência de enriquecimento com vitaminas e minerais

- A ficha técnica apresentada pelo licitante concorrente informa como ingredientes apenas **“açúcar” e “cacau em pó alcalino (40%)”**, não havendo qualquer menção à adição de vitaminas ou minerais, conforme dispõe a legislação, a RDC 714/2022, descumprindo-a.

2. Indicação de possível presença de soja

- Consta na ficha técnica o alerta de alergênicos: **“PODE CONTER OVO, SOJA E LEITE”**.
- O edital exige que o produto seja **isento de soja e derivados**, o que torna essa declaração incompatível com o requisito de isenção, mesmo que seja por contaminação cruzada.

IV – DO FUNDAMENTO LEGAL

A **RDC nº 714/2022 da ANVISA** estabelece a definição de **“enriquecimento”** e fixa as quantidades mínimas de nutrientes essenciais que devem estar presentes para que um alimento utilize legalmente a denominação **“enriquecido”**. Além disso, a norma determina que os ingredientes adicionados sejam claramente declarados, garantindo segurança alimentar e evitando riscos a grupos restritos, como os celíacos, que podem sofrer consequências graves diante da ingestão de componentes não informados ou indevidamente acrescidos.

Dessa forma, ao utilizar a denominação **“enriquecido”**, impõe-se a obrigatoriedade de indicar, de maneira clara e precisa, quais nutrientes foram adicionados, bem como as respectivas quantidades, em conformidade com os limites estabelecidos no Anexo I da RDC nº 714/2022. A ausência dessa informação compromete a transparência exigida pela legislação sanitária e pode representar risco à saúde do consumidor, especialmente de grupos vulneráveis, como os celíacos, que dependem de rotulagem adequada para garantir segurança alimentar.

V – DO PEDIDO

Diante do exposto, requer-se:

- a) Reconhecer que a desclassificação da proposta apresentada pelo licitante DANUTRI CONSULTORIA E COMÉRCIO LTDA para o item “**Chocolate em Pó Enriquecido (40% Cacao)**” carece de fundamento, considerando que o edital não especificou o tipo de enriquecimento, garantindo a segurança do alimento.
- b) Constatar que, embora o edital exija o cumprimento da legislação vigente, há incompatibilidade com a **RDC 714/2022**, ao utilizar o termo “enriquecido”.
- c) Recomenda-se a adequação da nomenclatura no edital ou que as propostas reflitam corretamente a composição do produto, em conformidade com a legislação vigente.
- d) Considerar válidas apenas propostas que estejam em conformidade com a legislação aplicável.

Pedreira/SP, 11 de Setembro de 2.025.

OSÍRIS ALIMENTOS E COMÉRCIO LTDA

CNPJ: 56.073.089/0001-70



Alimentos com Criatividade

3453003.0000- DR020402 -

Rev 24. - 12/03/2025

CHOCOLATE EM PO 40% DE CACAU

FABRICANTE: CRIALIMENTOS INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA

MARCA: CRIALIMENTOS

INGREDIENTES: Açúcar, cacau em pó alcalino (40%).

ALÉRGICOS: PODE CONTER OVO, SOJA E LEITE

O produto deve ser isento de soja

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

MODO DE PREPARO: UTILIZE DIRETAMENTE NAS SUAS PREPARAÇÕES CULINÁRIAS. OU DISSOLVA O CONTEÚDO DA EMBALAGEM EM 15 LITROS DE LEITE FRIO OU QUENTE.

USO PRETENDIDO: Preparação de bebidas

USO NÃO INTENCIONAL: Preparação de sobremesas

PÚBLICO ALVO: Serviços de Alimentação.

GRUPO VULNERÁVEL: Não identificado.

RENDIMENTO: 78 porções de 200 ml ou 50 porções de 20g.

PER CAPITA: 20 g do produto seco.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 50

Porção: 20 g (2 colheres de sopa)

	100 g***	100 ml**	20 g	%VD*
Valor energético (kcal)	351	80	70	4
Carboidratos (g)	68	8,7	14	5
Açúcares totais (g)	60	8,9	12	
Açúcares adicionados (g)	60	3,8	12	24
Proteínas (g)	10	3,7	1,9	4
Gorduras Totais (g)	4,4	3,4	0,9	1
Gorduras Saturadas (g)	2,6	2	0,5	3
Gorduras trans (g)	0	0	0	0
Fibras alimentares (g)	12	0,8	2,4	10
Sódio (mg)	35	41	6,9	0

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

** No alimento pronto para o consumo

*** No alimento como exposto a venda

Se o produto é enriquecido, logo espera-se que ele tenha o mínimo de vitaminas e minerais que exige a legislação, logo não está em consonância com o que diz a RDC 714/2022, que define um alimento que seja enriquecido, bem como estabelece em seu anexo I as quantidades de vitaminas e minerais

PADRÕES MICROBIOLÓGICOS

Parâmetro: Nível Aceitável: RDC 724/2022- IN161/2022

Salmonela/25g: Ausência

Enterobacteriaceae/g: máx 10

PADRÕES MACROSCÓPICOS E MICROSCÓPICOS

Parâmetro: Nível Aceitável: RDC 623/22

Areais ou cinzas insolúveis em ácido: máx 1,5%

Ácaros mortos: máx 5 em 100g

Matérias estranhas: menor que 2 mm

Fragmentos de insetos: máx. 10 em 100g

Fragmentos de pelos de roedor: máx. 1 em 100g

REFERÊNCIAS LEGAIS E ESTATUTÁRIAS

ANVISA – RDC 240/2018, 722/2022, 429/2020, 727/2022, 275/2012, 655/2022e Lei 10.674/2003

RDC 723/2022

ABNT – ISO/TS 22002 e ISO 22000

CERTIFICAÇÕES INTERNACIONAIS – IFS GLOBAL MARKETS FOOD e SMETA RESPONSABILIDADE SOCIAL

CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM

Interna: sacos de polietileno leitoso contendo 1 kg.

Externa: caixas de papelão ondulado contendo 10 kg.

VALIDADE E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO: 12 meses a partir da data de fabricação, desde que armazenado em local seco e ventilado, livre de insetos e roedores, em sua embalagem original fechada. Depois da embalagem aberta recomenda-se consumir o produto em até 15 dias.

EMPILHAMENTO MÁXIMO: Seis caixas.

GLÁUCIA TOREZAN
Engenheira de Alimentos
CREA 80600985187

Rua Atilio Biscuola, nº 2637 - Louveira - SP - CEP: 13.290-540
Fone: (19) 3878-8730 - www.crialimentos.com.br