



# MB COMÉRCIO DE PRODUTOS NUTRICIONAIS E HOSPITALARES LTDA

A

**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SOCORRO**

**PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 029/2024**

**PROCESSO Nº 057/2024/PMES**

**OBJETO: O REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE FÓRMULAS, SUPLEMENTOS E DIETAS ALIMENTARES, PARA ATENDIMENTO PELA ASSISTÊNCIA MÉDICO-HOSPITALAR, PELO PERÍODO DE 12 MESES, CONFORME ESPECIFICAÇÕES DESCRITAS NO ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA, E CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE EDITAL E SEUS ANEXOS.**

**ENDEREÇO: [WWW.NOVOBBMNET.COM.BR](http://WWW.NOVOBBMNET.COM.BR)**

**INÍCIO DA ETAPA DE LANCES: 18/09/2024, ÀS 09H20MIN**

A/C do Departamento de licitação

Ref.: Pedido de esclarecimento de Edital

A EMPRESA MB COMÉRCIO DE PRODUTOS NUTRICIONAIS E HOSPITALARES LTDA EPP, CNPJ n.º 40.613.881/0001-30, interessada em participar no processo licitatório em pauta vem solicitar esclarecimentos do edital correspondente:

**Item 4**– Ofertamos nosso produto para análise de participação com características nutricionais compatíveis ao solicitado no edital; é registrado pedido mínimos dois sabores, segue descrição de nossa fórmula para análise:

### **TROPIC INFANT 400G**

Fórmula pediátrica para nutrição enteral ou oral, com densidade calórica de 1,0 quilocalorias por mililitro e distribuição do VCT de 12% proteínas (14g/00g), 53% de carboidrato (57g/100g) e 35% lipídeos (18g/100g). Formulado com um mix de proteína animal contendo: 58% Caseinato de Cálcio, 27% Proteína Isolada do Soro do Leite e 10% Proteína Concentrada do leite. Isento de Fibras e glúten. Relação calorias não protéicas por grama de nitrogênio de 180:1. Apresentação: lata de 400g. Volume final de 1.816ml. Sabor: baunilha. Reg. M.S.: 6.6320.0010 Validade 12 meses. Procedência: nacional. Marca: Tropic Infant fabricante: Prodiel Nutrição Clínica Ltda.

Aguardamos o retorno desta e a oportunidade de oferecê-los.

Bauru, 11 de setembro de 2024.

Atenciosamente,

Mariana de Mattos Baroni  
Procuradora  
RG 14.526.883 SSP/MG  
CPF 124.441.456-58



**MARIANA  
DE MATTOS  
BARONI:12  
444145658**

Digitally signed by  
MARIANA DE  
MATTOS  
BARONI:1244414565  
8  
Date: 2024.09.11  
17:52:50 -03'00'





**CNPJ 40.613.881/0001-30  
IE 209.902.505.114 IM 605054**

**Av. Doutor Adolpho Miraglia Nº 134 - Vila Regina - Bauru/SP - CEP 17012-648  
Contato: (14) 3223-9764/99814-4814 licitacao@mbnutricional.com.br**



**MB COMÉRCIO DE PRODUTOS  
NUTRICIONAIS E HOSPITALARES LTDA**

**CNPJ 40.613.881/0001-30  
IE 209.902.505.114 IM 605054  
Av. Doutor Adolpho Miraglia Nº 134 - Vila Regina - Bauru/SP - CEP 17012-648  
Contato: (14) 3223-9764/99814-4814 [licitacao@mbnutricional.com.br](mailto:licitacao@mbnutricional.com.br)**

|                                      |   |   |
|--------------------------------------|---|---|
| <b>Produto</b>                       | <b>TROPIC INFANT</b>  |    |
| <b>Descrição e requisitos legais</b> | <p>Fórmula Pediátrica para Nutrição Enteral e Oral Sabor Baunilha.<br/>Para crianças de 4 (quatro) a 10 (dez) anos de idade.<br/>Sem fibras.</p> <p>Rg MS: 6.6320.0010 – Prodiét Nutrição Clínica Ltda.</p> |   |
|                                      | <p><b>SABOR</b><br/>Baunilha</p> <p><b>CONTEÚDO</b><br/>400 g e 800 g</p>   | <p><b>KCAL POR EMBALAGEM</b><br/>1816 kcal e 3632 kcal</p> <p><b>DENSIDADE CALÓRICA</b><br/>1,0 kcal/ml</p> <p><b>CONTÉM</b><br/>Contém: Lactose / Sacarose</p> |
|                                      | <p><b>NÃO CONTÉM</b><br/>Não contém: Glúten</p>   |   |
| <b>Embalagem</b>                     | Lata 400 g e Pote 800 g   |   |
| <b>Validade</b>                      | 12 meses  |   |
|                                      | Armazene a temperatura ambiente em local fresco e seco.<br>Evite calor excessivo.   |   |
| <b>Cuidados de conservação</b>       | <p>Conservar o produto, depois de preparado sob refrigeração (entre 2°C e 8°C) e consumir em até 12 horas.</p> <p>Depois de aberta a embalagem, consumir o produto em um período máximo de 30 dias</p>      |   |
| <b>Dados técnicos</b>                | <b>Distribuição Calórica</b>  |   |
| <b>Distribuição calórica</b>         | <b>POR EMBALAGEM</b>  |   |
|                                      |  <p><b>CH</b><br/>53%</p> <p>57 g/100 g</p>  |  <p><b>LIP</b><br/>35%</p> <p>18 g/100 g</p>                                 |
|                                      |   |  <p><b>PT</b><br/>12%</p> <p>14 g/100 g</p>                                  |
| <b>Osmolalidade</b>                  | 485 mOsm/Kg H <sub>2</sub> O  |   |
| <b>Osmolaridade</b>                  | 407 mOsm/L H <sub>2</sub> O   |   |
| <b>Relação Kcal/pt/gN</b>            | 180:1   |   |
| <b>Proteínas</b>                     |   |   |
| Caseinato de cálcio                  | 59%   |   |
| Proteína isolada do soro do leite    | 30%   |   |
| Proteína concentrada do leite        | 11%   |   |
| <b>Carboidratos</b>                  |   |   |
| Amido de milho                       | 36%   |   |
| Sacarose                             | 37%   |   |
| Maltodextrina                        | 27%   |   |
| <b>Lípidios</b>                      |   |   |
| Oleo de milho/soja pó                | 27%   |   |
| Oleo de canola pó                    | 60%   |   |
| Triglicerídeos de cadeia média       | 13%   |   |
| <b>Perfil lipídico</b>               |   |   |
| Ácidos Graxos Saturados              | 8%  |   |
| Ácidos Graxos Monoinsaturados        | 14%   |   |
| Ácidos Graxos Poli-insaturados       | 11%   |   |
| <b>Relação W6:W3</b>                 | 4,67:1  |   |

**Tabela de IN**

| Informação Nutricional      | Por 100 g          | Por 100 ml        |
|-----------------------------|--------------------|-------------------|
| Valor Energético            | 454 kcal = 1907 kJ | 100 kcal = 420 kJ |
| Carboidratos                | 57 g               | 13 g              |
| açúcares                    | 19 g               | 4,3 g             |
| Proteínas                   | 14 g               | 3,1 g             |
| Gorduras totais, das quais: | 18 g               | 3,9 g             |
| gorduras saturadas          | 3,7 g              | 0,8 g             |
| gorduras trans              | 0                  | 0                 |
| gorduras monoinsaturadas    | 7,6 g              | 1,7 g             |
| gorduras poli-insaturadas   | 6,0 g              | 1,3 g             |
| ômega 3                     | 0,9 g              | 0,2 g             |
| ômega 6                     | 4,2 g              | 0,9 g             |
| colesterol                  | 0                  | 0                 |
| Fibra alimentar             | 0                  | 0                 |
| <b>Minerais</b>             |                    |                   |
| Sódio                       | 225 mg             | 50 mg             |
| Cálcio                      | 448 mg             | 99 mg             |
| Ferro                       | 5,8 mg             | 1,3 mg            |
| Potássio                    | 571 mg             | 126 mg            |
| Cloreto                     | 428 mg             | 94 mg             |
| Fósforo                     | 392 mg             | 86 mg             |
| Magnésio                    | 45 mg              | 9,9 mg            |
| Zinco                       | 4,5 mg             | 0,99 mg           |
| Cobre                       | 467 mcg            | 103 mcg           |
| Iodo                        | 36 mcg             | 7,9 mcg           |
| Selênio                     | 16 mcg             | 3,5 mcg           |
| Molibdênio                  | 28 mcg             | 6,2 mcg           |
| Cromo                       | 21 mcg             | 4,6 mcg           |
| Manganês                    | 0,45 mg            | 0,10 mg           |
| <b>Vitaminas</b>            |                    |                   |
| Vitamina A                  | 273 mcgRE          | 60 mcgRE          |
| Vitamina D                  | 6,5 mcg            | 1,4 mcg           |
| Vitamina B1                 | 0,90 mg            | 0,20 mg           |
| Vitamina B2                 | 0,90 mg            | 0,20 mg           |
| Niacina                     | 4,0 mg             | 0,88 mg           |
| Ácido Pantotênico           | 2,5 mg             | 0,55 mg           |
| Vitamina B6                 | 0,79 mg            | 0,17 mg           |
| Vitamina B12                | 1,4 mcg            | 0,31 mcg          |
| Vitamina C                  | 52 mg              | 11 mg             |
| Vitamina E                  | 7,2 mg alfa TE     | 1,6 mg alfa TE    |
| Biotina                     | 36 mcg             | 7,9 mcg           |
| Ácido Fólico                | 100 mcg            | 22 mcg            |
| Colina                      | 120 mg             | 26 mg             |
| Vitamina K                  | 22 mcg             | 4,8 mcg           |

**Lista de Ingredientes**

Amido de Milho Modificado, Sacarose, Maltodextrina, Óleo Vegetal (Canola e Milho/Soja), Proteína do leite (Caseinato de Cálcio, Proteína Isolada do Soro do Leite e Proteína Concentrada do Leite), Triglicerídeos de Cadeia Média, **Minerais:** Fosfato de Cálcio Monobásico, Cloreto de Potássio, Citrato Sódico, Citrato de Potássio, Fosfato de Sódio Monobásico, Carbonato de Magnésio, Gluconato Ferroso, Gluconato de Zinco, Sulfato de Cobre, Sulfato de Manganês, Cloreto de Cromo, Molibdato de Sódio, Iodeto de Potássio, Selenato de Sódio, **Vitaminas:** Citrato de Colina, L-Ascorbato de Sódio, Acetato de DL-alfa-Tocoferila, Nicotinamida, Palmitato de Retinila, D-Pantotenato de Cálcio, Colecalciferol, Riboflavina, Tiamina Mononitrato, Cloridrato de Piridoxina, Betacaroteno, Ácido N-pteróil-L-Glutâmico, D-Biotina, Fitomenadiona, Cianocobalamina, Aromatizante, Antiumectante Dióxido de Silício. **Não contém glúten. CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E DE SOJA.**

**Dados de Fabricação**

Fabricado por:

**Prodiet Nutrição Clínica Ltda.**  
Rua General Potiguara, 1428  
Curitiba - Paraná - Brasil  
CNPJ: 08.183.359/0001-53

**Responsáveis técnicos:**

Diretora Técnica - Luciana Dutra - CRF-PR 29013

**Codificação interna:**

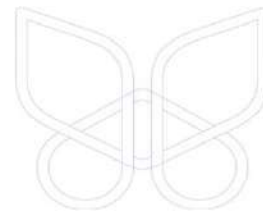
P-001650

**Número da revisão:**

5

**Data da revisão:**

06/04/2021



*ff*

## Trophic® Infant - Lactose

Trophic® Infant é uma dieta completa com a finalidade de atender crianças em risco nutricional, oferecendo macro e micronutrientes em quantidades adequadas para o desenvolvimento infantil. Com relação aos macronutrientes, Trophic® Infant oferece 12% de proteínas, 53% de carboidratos, 35% de lipídios, atendendo a necessidade nutricional e respeitando as principais recomendações de entidades renomadas para crianças até 10 anos:

Tabela 01. Ingestão Diária Recomendada de macronutrientes para crianças até 10 anos<sup>1,2,3,4,5,6</sup>.

|                | <b>Proteínas</b> | <b>Carboidratos</b> | <b>Lipídios</b> |
|----------------|------------------|---------------------|-----------------|
| <b>SBNPE</b>   | 5% a 30%         | 45% a 60%           | <35%            |
| <b>ASPEN</b>   | 1 a 1,5g/Kg/dia  | -                   | -               |
| <b>AHA</b>     | -                | -                   | 25% a 40%       |
| <b>AAP</b>     | -                | -                   | < 7% saturada   |
| <b>ADA</b>     | -                | 45% a 65%           | 25% a 40%       |
| <b>FAO/OMS</b> | -                | -                   | <35%            |
|                |                  |                     | <8% saturada    |

Fonte: Adaptado de SBNPE, ASPEN, AHA, AAP, ADA e FAO/OMS.

A fonte proteica é composta por proteína isolada do soro do leite - matéria prima que contém o dissacarídeo lactose em quantidades mínimas, sendo parte **natural** de sua composição.

Portanto, com relação ao teor de lactose, informamos que Trophic® Infant contém aproximadamente 26 mg em 100 kcal (ou seja, 26 mg em 100 ml).

A intolerância à lactose é uma condição que tem sido abordada nos últimos anos, considerando seu impacto sobre a qualidade de vida<sup>9,10,11</sup>. Segundo a literatura<sup>12,13</sup>, existem classificações de intolerância à lactose, sendo estas classificações de acordo com a causa para o seu desenvolvimento:

**-Primária:** é a **redução gradativa** da produção da enzima lactase, ocorrendo ao longo dos anos. É observada com maior frequência entre os **adultos e idosos**. Estima-se que 70% da população mundial apresente esta forma de intolerância

**-Secundária:** é a forma de intolerância que acontece de forma secundária a doenças que afetam a mucosa intestinal, comprometendo **temporariamente** a produção de lactase.

O tratamento proposto para a intolerância à lactose baseia-se na exclusão de alimentos com alto teor de lactose, como leite fluído, e outros laticínios com alto teor de lactose, conforme demonstrado na Tabela 2 e 3.

Tabela 2. Conteúdo de lactose em laticínios comuns

| Alimento                    | Lactose em g/100g de alimento |
|-----------------------------|-------------------------------|
| Leite de vaca desnatado     | 4,7                           |
| Leite de vaca semidesnatado | 4,6                           |
| Leite de vaca integral      | 4,5                           |
| <b>Leite sem lactose</b>    | <b>0,5</b>                    |
| Leite em pó integral        | 35,1                          |
| Leite em pó desnatado       | 50,5                          |
| Leite de cabra              | 4,2                           |
| Leite de bufala             | 4,9                           |
| logurte                     | 3,2                           |
| Manteiga                    | 4,0                           |
| Queijo Cottage              | 2,6                           |
| Queijo Mussarela            | 1,5-2,0                       |
| Queijo de Cabra             | 1,5-2,0                       |
| Ricota                      | 4,0                           |
| Queijo Parmesão             | 0-0,9                         |
| Cream Cheese                | 6.0                           |
| Queijo Taleggio             | 0                             |
| Queijo Fontina              | 0                             |
| Queijo Provolone            | 0                             |
| Queijo Gorgonzola           | 0                             |

Fonte: Adaptado de Costanzo e Canani, 2018<sup>12</sup>

Tabela 3. Dieta com baixo teor de lactose

Alimentos que devem ser limitados

Todos os tipos de leite: integral, semidesnatado, desnatado, em pó, creme de leite, leite condensado, leite de cabra, leite fermentado, chocolate ao leite.

Manteiga, queijo cottage, sorvete, temperos à base de queijos, cremes de queijo, queijo brie, ricota, muçarela, chantili, iogurte.

Peixe e carne empanada

Pão de leite, biscoitos de leite, batatas gratinadas.

Bolos, panquecas e misturas para bolos; chocolate ao leite; produtos de padaria ou sobremesas que contenha algum dos ingredientes listados acima.

Alimentos permitidos

**Leite sem lactose ou leite de soja**

**Laticínios sem lactose, queijos duros, gorgonzola**

Todas as frutas

Todos vegetais

Todos legumes

Todos cereais

Carnes, peixes e ovos

Todas gorduras de origem vegetal

Fonte: Adaptado de Costanzo e Canani, 2018<sup>12</sup>

Outras literaturas corroboram com esta afirmativa de Costanzo e Canini, apontando a necessidade de restrição de lactose<sup>10,11,13</sup>.

Quanto ao teor de lactose, não há evidências para identificar a dose tolerável para crianças com intolerância à lactose, uma vez que as quantidades são variáveis<sup>12</sup>. Desta forma, é mais do que plausível recorrer a legislação específica sobre alimentos para dietas com restrição de lactose, que deve ser avaliada sempre individualmente, para complementar a prática clínica dos profissionais de saúde.

Na lista de alimentos permitidos, os laticínios elegíveis são os considerados sem lactose, como “leite sem lactose”. Segundo a legislação RDC 135, de 8 de fevereiro de 2017, a qual aprova o regulamento técnico referente a alimentos para dietas com restrição de lactose, o teor máximo para ser considerado “Isento de lactose” deve ser 100 mg de lactose a cada 100 g ou 100ml de alimento<sup>14</sup>.

Neste contexto, Trophic<sup>®</sup> Infant contém aproximadamente 26 mg em 100 kcal, 4 vezes menos lactose que o máximo permitido pela legislação<sup>14</sup>. Contudo, há uma diferença no que tange à rotulagem de alimentos entre a legislação referente à alimentos para dietas com restrição de lactose, e, aquele referente à alimentos para nutrição enteral<sup>14,15,16</sup>.

A legislação que regulamenta a declaração da presença de lactose em rotulagem para dietas enterais<sup>15,16</sup>, dispõe que, quando o produto apresentar quantidade menor ou igual a 25 mg de lactose por 100 kcal do produto, ele é considerado como isento de lactose.

Do ponto de vista da prática clínica, no entanto, sabemos que o teor de lactose presente em Trophic<sup>®</sup> Infant é seguro nas condições de intolerância, uma vez que apresenta teor ínfimo de lactose mesmo quando comparado à alimentos que apresentam declaração “sem lactose”.

**Departamento Assuntos Regulatórios**  
**Prodiet Nutrição Clínica**

**Departamento Científico**  
**Prodiet Nutrição Clínica**

#### **Referências:**

1. Corkins M R; American Society for Parenteral and Enteral Nutrition. Nutrition Guidelines. In: Pediatric Nutrition Support Handbook. American Society for Parenteral and Enteral Nutrition. 2011.
2. Padovani M et al; Dietary reference intakes: aplicabilidade das tabelas em estudos nutricionais. Rev. Nutr Campinas, 19(6): 741-760. 2006.
3. Sociedade Brasileira de Nutrição Parenteral e Enteral. Recomendações nutricionais para crianças em terapia nutricional enteral e parenteral. Projeto Diretrizes, volume IX. Agosto, 2011.
4. American Heart Association et al; Dietary recommendations for children and adolescents: a guide for practitioners. American Academy of Pediatrics. 117:544-559. 2006.



5. FAO. Fats and fatty acids in human nutrition. Report of an expert consultation. FAO Food and Nutrition Paper 91. 2010.
6. American Dietetic Association. Position of the American Dietetic Association: nutrition guidance for healthy children ages 2 to 11 years. Journal of the American Dietetic Association. 2008.
7. USDA/ARS. National Nutrient Database for Standard Reference 1 Release April, 2018.
8. Ohlsson J A et al. Lactose, glucose and galactose content in milk fermented milk and lactose-free milk products. International Dairy Journal. 2017;73,151-154.
9. Dekker P J T, Koenders D, Bruins M J. Lactose-Free Dairy Products: Market Developments, Production, Nutrition and Health Benefits. Nutrients 2019, 11, 551; doi:10.3390/nu11030551
10. Rosado J L. Intolerancia a la lactosa. Gac Med Mex. 2016;152 Suppl 1:67-73.
11. Suchy FJ, Brannon PM, Carpenter TO, Fernandez JR, Gilsanz V, Gould JB, Hall K, Hui SL, Lupton J, Mennella J, Miller NJ, Osganian SK, Sellmeyer DE, Wolf MA. NIH Consensus Development Conference Statement: Lactose Intolerance and Health. NIH Consens State Sci Statements. 2010 Feb 22–24; 27(2):1–27.
12. Costanzo M D, Canani R B. Lactose Intolerance: Common Misunderstandings. Ann Nutr Metab 2018;73(suppl 4):30–37. DOI: 10.1159/000493669.
13. Szilagyi A, Ishayek N. Lactose Intolerance, Dairy Avoidance, and Treatment Options. Nutrients 2018, 10, 1994; doi:10.3390/nu10121994
14. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RESOLUÇÃO - RDC Nº 135, DE 8 DE FEVEREIRO DE 2017. Aprova o regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais, para dispor sobre os alimentos para dietas com restrição de lactose.
15. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 21, de 13 de maio de 2015. Regulamento Técnico de fórmulas para nutrição enteral.
16. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RESOLUÇÃO - RDC Nº 136, DE 8 DE FEVEREIRO DE 2017. Estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos.