

MAR & ANA PRODUTOS E SERVIÇOS LTDA
CNPJ : 42.013.619/0001-80

Taubaté, 02 de fevereiro de 2026.

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2026

OBJETO: Registro de Preço visando a aquisição de ovos de chocolate a fim de serem distribuídos aos alunos das unidades escolares municipais de Santo Antônio de Posse - SP, em comemoração à Páscoa.

À

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE POSSE - SP

A **MAR & ANA PRODUTOS E SERVIÇOS LTDA ME.**, inscrita no CNPJ sob o nº 42.013.619/0001-80, estabelecida na Rua Olavo Bilac 255, Sala 05 – Centro – Taubaté/SP, neste ato representando por seu sócio, que ao final subscreve, já devidamente qualificado nos autos, vem por meio deste, com fulcro no Art. 164, da Lei 14.133/21, INTERPOR:

PEDIDO DE IMPUGNAÇÃO

em face ao Edital epígrafado, publicado pela Comissão de Contratação do Departamento de Licitações da Prefeitura Municipal de Santo Antônio da Posse - SP e a demais contradições do Setor de Compras pelas razões de fato e de direito a seguir expostos:

I. FATOS

O Município de Santo Antônio da Posse/SP fez publicar o Edital de Pregão Eletrônico nº 001/2026, objetivando a aquisição de ovos de Páscoa para os alunos da Rede Municipal de Ensino, conforme se observa em seu item 2 do registro de preço. Em que pese a relevância social do objeto, a análise do Termo de Referência revela lacunas técnicas que, se não sanadas, permitem a participação de produtos que afrontam as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), bem como a descrição pelo Código **CATMAT 615350** do **SIASG/Compras.gov.br**, o qual regula e regulamento produtos denominados de ovos de chocolate.

É imperioso destacar que, em certames pretéritos, esta Administração, sob a égide de descrições genéricas, admitiu a entrega de produtos que não se amoldavam ao padrão de

**Endereço: Rua Olavo Bilac, 255, sala 5, Centro,
Taubaté SP CEP: 12020310 / Tel: 12 - 997095960**

MAR & ANA PRODUTOS E SERVIÇOS LTDA

CNPJ : 42.013.619/0001-80

identidade e qualidade (PIQ) de chocolate, aceitando itens com gorduras vegetais substitutivas de baixo valor nutricional, além de prejudicial aos alunos e crianças.

Tal histórico de imprecisão técnica compromete a isonomia e a eficiência, exigindo que o presente instrumento convocatório seja retificado para prever vedações explícitas à fabricação caseira e à presença de gordura vegetal, gordura hidrogenada e fracionada, em estrito cumprimento às resoluções vigentes, visando o bem estar e a saúde dos estudantes.

II. DO DIREITO E DAS TESES JURÍDICAS

a) Da Definição Normativa de Chocolate e a Observância à RDC nº 264/2005 da ANVISA

A legislação sanitária brasileira estabelece parâmetros rígidos para a caracterização do produto comercializado como chocolate, sendo imperativa a observância aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) fixados pela ANVISA.

Conforme o item 2.1 da **RDC nº 264/2005**, em harmonia com o Artigo 5º da **RDC nº 723/2022**, o chocolate deve obrigatoriamente conter, no mínimo, 25% de sólidos totais de cacau, sendo esta uma condição "sine qua non" para a sua denominação de venda e comercialização, estando vedado os demais produtos que não atendem ao exigido.

Ao permitir margem para interpretações subjetivas, a Administração possibilita a aquisição de coberturas que utilizam gordura vegetal hidrogenada em substituição à manteiga de cacau, prática que desnatura o objeto e configura infração sanitária.

A retificação do edital é urgente para consignar que a ausência de gordura vegetal hidrogenada e fracionada não é mera preferência mercadológica, mas requisito de validade do objeto, sob pena de nulidade por vício de qualidade e descumprimento do padrão normativo vigente.

É possível perceber que o subscritor do Edital e do Termo de Referência não trás as disposições trazidas pela legislação e normas que regulamentam as composições básicas do produto "Chocolate", devendo ser expressamente PROIBIDA a utilização de gordura vegetal,e fracionada considerando os malefício para saúde e bem estar dos alunos. Vejamos a descrição detalhada do objeto:

MAR & ANA PRODUTOS E SERVIÇOS LTDA
CNPJ : 42.013.619/0001-80

OVOS DE PÁSCOA DE CHOCOLATE:

Chocolate ao leite, **não hidrogenado**, formato ovo, pesando no mínimo 200g (duzentas gramas) e no máximo 220g (duzentos e vinte gramas) cada, contendo no mínimo 2 bombons ou 2 palhas italianas ou 2 trufas em seu interior, embalados individualmente em papel chumbo e papel laminado acondicionados em caixas de papelão.

O vencedor deverá apresentar ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico, alvará sanitário ou licença de funcionamento do fabricante, expedido pela autoridade sanitária Estadual, Municipal ou do Distrito Federal (cópia autenticada ou original) e copia laudo bromatológico (do ovo de páscoa) expedido há menos de 12 meses.

Ou seja, conforme destacado acima, o Edital e o TR não está trazendo uma descrição segura e orientada pela legislação, ao não proibir o gordura vegetal e fracionada na fabricação do ovo da páscoa, que no primeiro momento "proíbe a utilização de gordura hidrogenada", porém, ao esmiuçar os ingredientes que poderão ser utilizados permite a utilização de gordura vegetal.

Fica assim a dúvida central: se poderá ser utilizada ou não gordura vegetal / gordura fracionada ? (proibido pela legislação)

Vale ressaltar que a utilização de gordura vegetal e fracionada em chocolates destinados a crianças e alunos da rede pública não é permitido, devendo a Administração Pública se adequar e destacar essas exigências e obrigatoriedade que regula a legislação citada, conforme veremos a seguir:

b) Da Ilegalidade da Fabricação Caseira e a Necessidade de Registro Industrial (SIF/SISP)

MAR & ANA PRODUTOS E SERVIÇOS LTDA

CNPJ : 42.013.619/0001-80

Outro ponto de vulnerabilidade reside na ausência de vedação expressa a produtos de fabricação caseira, pois o fornecimento de alimentos para a rede de ensino exige rastreabilidade e segurança biológica.

A RDC nº 264/2005, em seu item 2.1, define o padrão de identidade do objeto:

2. DEFINIÇÃO

2.1. Chocolate: é o produto obtido a partir da mistura de derivados de cacau (Theobroma cacao L.), massa (ou pasta ou liquor) de cacau, cacau em pó e ou manteiga de cacau, com outros ingredientes, contendo, no mínimo, 25 % (g/100 g) de sólidos totais de cacau. O produto pode apresentar recheio, cobertura, formato e consistência variados. (grifo nosso)

Ademais, em seu item 5.1, determina que os produtos devem ser obtidos em condições que não coloquem em risco a saúde do consumidor, obedecendo às Boas Práticas de Fabricação, conforme trecho:

5. REQUISITOS GERAIS

*5.1. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que **não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.** Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. (grifo nosso)*

Produtos caseiros não possuem o rigor da inspeção industrial (Serviço de Inspeção Federal ou Estadual) nem garantem a uniformidade da rotulagem nutricional exigida.

Serviços e Produtos preparados de forma caseira aumentam substancialmente os riscos aos consumidores, não havendo nenhuma segurança relacionada a vigilância sanitária, do alvará de funcionamento do local, da utilização de EPIs entre outros.

Aceitar tais itens configura omissão do dever de cautela do gestor público, pois inviabiliza a fiscalização efetiva do processo produtivo, ferindo o princípio da seleção da proposta mais vantajosa que deve ser compreendida não apenas sob o aspecto financeiro, mas também qualitativo e sanitário.

c) Da Observância Obrigatória à Resolução RDC Nº 723/2022 da ANVISA

É imperativo registrar que o balizamento técnico para a aquisição do objeto licitado encontra-se estritamente vinculado à **RDC nº 723, de 1º de julho de 2022, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).**

MAR & ANA PRODUTOS E SERVIÇOS LTDA

CNPJ : 42.013.619/0001-80

Referida norma, estabelece os requisitos sanitários e os Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) para o chocolate e derivados de cacau em todo o território nacional.

Nesse sentido, o **Art. 5** é categórico ao determinar que:

*Art. 5º O chocolate deve ser constituído de, **no mínimo**, 25% (vinte e cinco por cento) de sólidos totais de cacau. (grifo nosso)*

Tal exigência normativa afasta a possibilidade de a Administração aceitar produtos que, embora comercializados sob a alcunha de "chocolate", utilizem gorduras vegetais hidrogenadas ou fracionadas como substitutos da manteiga de cacau, desnaturando a própria essência do produto.

Ainda, no **art. 8º, inciso X**, protege a denominação de venda do produto:

*Art. 8º Os produtos abrangidos por esta Resolução devem corresponder às **seguintes denominações de venda**, de acordo com as definições do art. 2º desta Resolução:*

(...)

***X - "Chocolate":** (grifo nosso)*

Frisa-se que, conforme **RDC nº 723, de 1º de julho de 2022, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)**, que dispõe sobre os requisitos sanitários de produtos como chocolate, cacau e balas, não apresenta uma definição textual tão clara e defini o chocolate da seguinte forma.

CHOCOLATE: Para ser denominado como tal, o produto deve ser obtido a partir de derivados de cacau e **NÃO PODE CONTER GORDURA VEGETAL HIDROGENADA E FRACIONADA** como substituto da manteiga de cacau, além dos limites permitidos. (CBEs), quando aplicável.

MANTEIGA DE CACAU: Deve ser a gordura natural extraída da semente do cacau, sendo verdadeira a adição de gorduras fracionadas que descaracterizem o padrão de identidade do produto.

Produtos que destoem desse descritivo trazido pela própria ANVISA perdem a sua confiabilidade, segurança alimentar, além da legalidade violada.

A aceitação de ovos de Páscoa que não atendam aos requisitos de composição e qualidade ali previstos configuraria um erro sobre o objeto lícito, uma vez que o produto

MAR & ANA PRODUTOS E SERVIÇOS LTDA

CNPJ : 42.013.619/0001-80

entregue não seria tecnicamente classificado como chocolate, mas sim como um preparado ou cobertura de baixo valor nutricional.

Por fim, cumpre destacar o teor do **Art. 12** da referida Resolução, o qual preceitua que o descumprimento de tais disposições constitui infração sanitária, sujeitando os infratores às penalidades previstas na Lei nº 6.437/1977.

Portanto, permitir que o Edital e o Termo de Referência permaneçam omissos quanto à vedação de gorduras hidrogenadas é colocar o Município de Santo Antônio da Posse - SP em situação de vulnerabilidade jurídica e sanitária, sendo a retificação do instrumento convocatório medida de rigor para assegurar a legalidade e a proteção à saúde dos alunos da rede municipal.

d) Da Proteção à Saúde Infantil e o Princípio da Eficiência na Merenda Escolar

A Administração Pública, na qualidade de garantidor da saúde e do desenvolvimento nutricional dos discentes, não possui discricionariedade técnica para admitir produtos que coloquem em risco a saúde física dos alunos.

É fato incontroverso que o uso de gorduras trans e óleos hidrogenados é nocivo à saúde infantil, sendo sua exclusão medida de rigor em qualquer certame que envolva alimentação escolar.

Nesse prisma, o Princípio da Eficiência exige que a proposta mais vantajosa seja aferida sob o critério da segurança alimentar, e não apenas pelo menor custo nominal. Portanto, a exigência de laudo técnico que comprove a estrita conformidade com as normas da ANVISA, no ato da amostra, é o único instrumento capaz de evitar que o interesse público seja preterido em favor de produtos desqualificados, garantindo a validade jurídica e sanitária da contratação.

e) Do código do sistema de compras do governo federal

Dentro dessa discussão, para que não houvessem dúvidas em relação à composição de chocolates de boa qualidade o Governo Federal padronizou o produto através de um código e de sua respectiva referência. O Código **CATMAT 615350** do **SIASG/Compras.gov.br** é o responsável e corresponde a um tipo de item do ramo dos gêneros alimentícios, especificamente os ovos de chocolate da páscoa. Segue o descritivo completo :

- **Descrição:** OVO DE PÁSCOA DE CHOCOLATE AO LEITE.
- **Características Principais:**
 - **Tipo:** Não maciço (recheado ou oco).

Endereço: Rua Olavo Bilac, 255, sala 5, Centro,
Taubaté SP CEP: 12020310 / Tel: 12 - 997095960

MAR & ANA PRODUTOS E SERVIÇOS LTDA

CNPJ : 42.013.619/0001-80

- **Sabor:** Chocolate ao leite de primeira qualidade.
- **Composição:** Mistura de derivados de cacau e massa de cacau, contendo no mínimo 25% de sólidos totais de cacau.
- **Qualidade:** Livre de gordura hidrogenada e fracionada.
- **Peso:** Geralmente indicado com peso mínimo (ex: 200g, 350g, 500g, dependendo da licitação específica).

Nota-se que ao se tratar da qualidade do produto descrito no CATMAT do próprio governo federal, fica evidenciado a proibição de gorduras hidrogenadas e fracionadas (gordura vegetal).

Embora a RDC 723/2022 foque nos requisitos de produtos acabados, o setor regulado adota o conceito de que a **gordura fracionada** é obtida por um processo físico de separação (fracionamento) das partes líquidas e sólidas do óleo vegetal (como palma ou coco), resultando em uma gordura com ponto de fusão específico e **isenta de gordura trans**, ao contrário da gordura hidrogenada. Porém, ainda que isenta de gorduras trans, a gordura fracionada é muito prejudicial a saúde e proibida o uso nas compras públicas, conforme descritivo técnico detalhado no item e no sistema federal.

f) Da Obrigatoriedade do Laudo Bromatológico (com validade)

Em análise ao descritivo, quanto as exigências dos documentos complementares que devem ser apresentados junto com os ovos da páscoa destacamos a obrigatoriedade do Laudo Bromatológico com o prazo de validade de 12 meses apenas, representando fortes indícios de favorecimento, ou mesmo restrição de participantes, senão vejamos:

*“...O vencedor deverá apresentar ficha técnica original ou cópia autenticada emitida pela empresa fabricante devidamente assinada pelo responsável técnico, alvará sanitário ou licença de funcionamento do fabricante, expedido pela autoridade sanitária Estadual, Municipal ou do Distrito Federal (cópia autenticada ou original) e **copia laudo bromatológico (do ovo de páscoa) expedido há menos de 12 meses...**”*

MAR & ANA PRODUTOS E SERVIÇOS LTDA
CNPJ : 42.013.619/0001-80

Como se verifica no texto em negrito acima, o problema não está na exigência do Laudo Bromatológico (o que de fato comprova a boa qualidade do chocolate), mas o fato da prefeitura exigir que o Laudo tenha sido expedido no máximo nos últimos 12 meses, ou seja, cerceando a participação de inúmeras outras empresas, com boas marcas de chocolate, porém, com laudos já expedidos nos anos anteriores (com mais de 12 meses).

Essa exigência não faz nenhum sentido e também não encontra respaldo na legislação, tendo em vista que, na maioria dos casos, o chocolate é o mesmo, a fórmula é a mesma e a tabela nutricional é a mesma, não podendo a Prefeitura exigir que o fabricante refaça o mesmo Laudo, com as mesmas informações todo ano.

Frise-se ainda que esses documentos costumam custar valores significativos além do prazo que os laboratórios precisam para tanto, devendo ser permitido laudos, independentemente da sua data, desde que condizem com o mesmo produto e/ou chocolate.

Dessa forma, pode a Prefeitura favorecer eventual empresa ou fornecedor, além de ferir a legislação vigente, sendo essa exigência caracterizada como um absurdo

Portanto, laudos bromatológicas, válidos e emitidos por laboratórios autorizados, se não alteram a segurança do produto (desde que as informações estejam registradas, conforme se orienta a ANVISA), bem como o produto chegue ao seu destino inteiro, sem quebras e danificações aos alunos consumidores, não havendo motivo para a prefeitura manter tais exigências que só afastam o princípio da competitividade, da transparência e da boa-fé, considerando que não haverá nenhuma alteração no produto em si, ou seja, do chocolate.

III.PEDIDOS

MAR & ANA PRODUTOS E SERVIÇOS LTDA

CNPJ : 42.013.619/0001-80

Diante do exposto, requer:

- a) O recebimento e o processamento da presente impugnação, ante a flagrante tempestividade e a legitimidade do impugnante, nos termos do **Art. 164 da Lei nº 14.133/2021**;
- b) No mérito, a retificação imediata do Edital e do seu respectivo Termo de Referência para que passe a constar a **vedação expressa de produtos de fabricação caseira ou artesanal**, exigindo-se que o licitante comprove possuir registro industrial ativo perante os órgãos competentes, como o Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal, garantindo-se assim a rastreabilidade e a segurança alimentar dos alunos;
- c) A alteração das especificações técnicas do objeto para consignar a proibição absoluta de gordura vegetal hidrogenada e fracionada, em estrito cumprimento aos padrões de identidade e qualidade estabelecidos pela **RDC nº 264/2005 e pela RDC nº 723/2022 da ANVISA**; bem como a **exclusão de obrigatoriedade de laudo bromatológico com validade mínima, devendo ser aceito qualquer data de emissão, desde que o laboratório emissor seja sério e autorizado pelos órgãos de inspeção, descaracterizando assim, possíveis indícios de direcionamento e favorecimento do certame**.
- d) A inclusão de cláusula editalícia que obrigue o licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar a apresentar, concomitantemente à entrega da **amostra, ficha técnica detalhada assinada por profissional nutricionista e laudo bromatológico técnico, sem limite de data de validade**, atestando de forma analítica a conformidade do produto com as resoluções da ANVISA mencionadas e a inexistência de gorduras trans e gorduras vegetais e fracionada na composição;
- e) A imediata revisão do valor referencial do certame, após a correção do descritivo do produto, procedendo-se a uma **nova pesquisa de mercado** que reflita os preços praticados por empresas do setor, adequando o valor estimado ao patamar de exequibilidade para evitar o fracasso da licitação ou futura inexecução contratual;
- f) A suspensão da sessão pública agendada para o dia 06/02/2026, com a consequente republicação do instrumento convocatório e reabertura dos prazos legais, conforme preceitua o **Art. 55, §1º da Lei nº 14.133/2021**, permitindo que as empresas interessadas adequem suas propostas ao novo rigor técnico exigido;

MAR & ANA PRODUTOS E SERVIÇOS LTDA
CNPJ : 42.013.619/0001-80

Ressalta-se que, em pleno direito, caso não seja obtido êxito na esfera administrativa, o presente recurso poderá ser impetrado nas demais casas fiscalizadoras, em especial, no Tribunal de Contas do Estado de São Paulo - TCE/SP, bem como no Tribunal de Justiça do Estado de São Paulo – TJSP, se assim for necessário.

Taubaté, 02 de fevereiro de 2026.



Marcelo Henrique Barretti Olivo /Sócio
CPF: 216.479.208-41