

PARECER TÉCNICO

Secretaria Municipal de Educação

Responsável pela Análise: Cláudia Maria Loures de Paiva Demolinari.

1. IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO

Processo Administrativo nº: 025|2026

Dispensa Eletrônica | Pregão Eletrônico: 008|2026

Objeto do Processo: Aquisição de chocolates para atender aos alunos da Secretaria Municipal de Educação e aos usuários de atividades desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Assistência Social.

Fornecedor a ser habilitado: JC TEIXIERA & CIA LTDA

CNPJ: 41.737.131/0001-33

2. OBJETO DO PARECER

O presente Parecer Técnico tem por finalidade analisar e manifestar-se quanto à conformidade do item/serviço apresentado em relação às exigências técnicas, operacionais e administrativas previstas no Termo de Referência que fundamenta o Processo Administrativo acima identificado, no âmbito do Município de Piraúba-MG.

3. DESCRIÇÃO DO ITEM ANALISADO

Descrição conforme Termo de Referência:

03 - OVO DE PÁScoa DE CHOCOLATE AO LEITE DIET: chocolate (preto) ao leite diet, de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bipartido. Produto para diabéticos. Com cor (marrom escuro brilhante), sabor, aroma, textura (macia e homogênea) e formato (cilíndrico) característicos do produto. Peso líquido de 100g. Sem adição de açúcar, de gordura hidrogenada, fracionada, trans e glúten. Envoltos em folha de alumínio e embalados em folha de BOPP, fechados por fita adesiva (nylon), e vedados por etiqueta indelével. Rotulagem conforme legislação vigente (ANVISA). Validade mínima de 6 meses a partir da data de fabricação. Data de fabricação não superior a 30 dias da data de entrega.

04 - OVO DE PÁSCOA DE CHOCOLATE AO LEITE SEM LACTOSE: chocolate (preto) ao leite, sem lactose, de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bipartido. Com cor (marrom escuro brilhante), sabor, aroma, textura (macia e homogênea) e formato (cilíndrico) característicos do produto. Peso líquido de 100g. Sem adição de gordura hidrogenada, fracionada, trans e glúten. Produto para alérgicos à lactose. Composição: Manteiga de cacau, liquor de cacau, leite em pó desnatado, gordura vegetal, polidextrose, emulsificantes (lecitina de soja) e edulcorantes (sacralose, maltitol ou lactitol). Envoltório em folha de alumínio e embalado em folha de BOPP, fechado por fita adesiva (nylon), e vedado por etiqueta indelevel. Rotulagem conforme legislação vigente (ANVISA). Validade mínima de 6 meses a partir da data de fabricação. Data de fabricação não superior a 30 dias da data de entrega.

05- OVO DE PÁSCOA DE CHOCOLATE SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE

- VEGANO: chocolate (preto) ao leite, sem lactose e sem proteínas lácteas, de qualidade, íntegro e aspecto fresco, bipartido. Com cor (marrom escuro brilhante), sabor, aroma, textura (macia e homogênea) e formato (cilíndrico) característicos do produto. Peso líquido de 160g. Sem adição de gordura hidrogenada, fracionada, trans e glúten. Produto para alérgicos à lactose e à proteína do leite. Isento de leite, sem proteína do leite (caseína, soro de leite) e sem traços de leite. Composição: açúcar de coco, massa de cacau, manteiga de cacau e óleo de coco. Envoltório em folha de alumínio e embalado em folha de BOPP, fechado por fita adesiva (nylon), e vedado por etiqueta indelevel. Rotulagem conforme legislação vigente (ANVISA). Validade mínima de 6 meses a partir da data de fabricação. Data de fabricação não superior a 30 dias da data de entrega.

Descrição apresentada pelo fornecedor/contratado:

03. Descrição do Produto Tipo: Chocolate (preto) ao leite diet. Público-alvo: Produto desenvolvido especificamente para diabéticos ou dietas com restrição de açúcares. Integridade: Produto íntegro, bipartido, com aspecto fresco e de alta qualidade. 2. Características Sensoriais e Físicas Cor: Marrom escuro brilhante. Sabor e Aroma: Característicos de chocolate ao leite de alta qualidade. Textura: Macia e homogênea. Formato: Cilíndrico (baseado na especificação

técnica fornecida). Peso Líquido: 100g. 3. Composição e Restrições Alimentares Isenções: Sem adição de açúcar, gordura hidrogenada, gordura fracionada, gorduras trans e glúten.

Segurança: Formulado para garantir segurança glicêmica sem comprometer a palatabilidade.

4. Embalagem e Vedação Primária: Envoltos em folha de alumínio para proteção térmica e barreira de luz. Secundária: Embalado em folha de BOPP (Polipropileno Biorientado).

Fechamento: Fita adesiva de nylon de alta resistência. Segurança: Vedado por etiqueta indelevel para garantir a inviolabilidade. 5. Legislação e Validade Rotulagem: Em conformidade com a legislação vigente da ANVISA. Validade: Mínima de 6 meses a partir da data de fabricação. Frescor: Data de fabricação não superior a 30 dias da data de entrega ao cliente.

04- Ovo de Páscoa de Chocolate ao Leite Zero Lactose 100g é um produto técnico formulado especificamente para consumidores com restrições alimentares (intolerância à lactose e doença celíaca), caracterizado por um acabamento marrom escuro brilhante e textura homogênea. Rede TOP +1 Especificações Técnicas do Produto De acordo com os padrões de mercado para produtos diet e funcionais, este item segue rigorosos critérios de composição e apresentação: Aspectos Sensoriais: O chocolate deve apresentar cor marrom escuro brilhante, odor e sabor característicos de chocolate ao leite (porém sem lactose), com textura macia e isenta de grânulos. Formato e Estrutura: O ovo é bipartido (duas metades) e, apesar da descrição "cilíndrica" no termo solicitado, o formato comercial padrão é o ovoide, com dimensões aproximadas para 100g de 26 x 7 x 7 cm (considerando a embalagem externa). Composição Ingredientes: Manteiga de cacau, líquido de cacau, leite em pó desnatado (zero lactose), gordura vegetal, polidextrose, lecitina de soja (emulsificante) e edulcorantes como maltitol ou sucralose. Restrições: Produto sem glúten e sem adição de gorduras hidrogenadas ou trans. Embalagem e Conservação Materiais: O ovo deve ser envolto primeiramente em folha de alumínio para proteção térmica e, externamente, em folha de BOPP (Polipropileno Biorientado), garantindo barreira contra umidade e gases. Vedação: Fechamento com fita de nylon e etiqueta indelevel contendo informações de lote e validade. Validade: Mínima de 6 meses, respeitando a norma de que a fabricação não deve ser superior a 30 dias da entrega para garantir o frescor e evitar o "fat bloom" (esbranquiçamento da gordura).

05 - Ovo de Páscoa vegano de 160g, focado no público com restrições alimentares severas, como APLV (Alergia à Proteína do Leite de Vaca) e intolerância à lactose. O produto que atende exatamente a essa composição (açúcar de coco, massa de cacau, manteiga de cacau e óleo de coco). Composição: Formulado com apenas 4 ingredientes: massa de cacau, açúcar de coco, manteiga de cacau e óleo de coco. Público-alvo: Seguro para pessoas com APLV, pois é isento de caseína, soro de leite e traços de leite, além de ser livre de glúten, soja e gorduras hidrogenadas. Aspecto Visual: Cor marrom escuro brilhante e formato bipartido. Embalagem: Deve ser envolto em papel alumínio e selado em filme de BOPP com etiqueta indelevel e fita de nylon. Frescor: A data de fabricação deve ser de no máximo 30 dias anteriores à entrega, com validade mínima de 6 meses. Legislação: Rotulagem obrigatória seguindo as normas da ANVISA para alérgenos.

4. FUNDAMENTAÇÃO TÉCNICA E NORMATIVA

A análise foi realizada com base nos seguintes documentos e normas:

Termo de Referência do Processo Administrativo nº 025|2026;

Proposta apresentada pelo fornecedor; JC TEIXEIRA & CIA LTDA

5. ANÁLISE DE CONFORMIDADE COM O TERMO DE REFERÊNCIA

Especificações Técnicas

- (X) Atende integralmente às especificações técnicas exigidas.
- () Atende parcialmente às especificações técnicas exigidas.
- () Não atende às especificações técnicas exigidas.

Análise técnica detalhada

- (X) Em conformidade com o Termo de Referência.
- () Em desacordo com o Termo de Referência.

Justificativa:

Após análise do folheto técnico apresentado, verifica-se que o ovo de Páscoa atende às especificações constantes no descritivo do processo licitatório, estando em conformidade quanto às características exigidas. Dessa forma, o produto demonstra qualidade, funcionalidade e adequação ao interesse público, não havendo impedimento para sua aceitação.

Avalia-se que o item:

- ☒ É adequado às necessidades da Secretaria Demandante.
- ☐ Apresenta limitações que comprometem parcialmente sua utilização.
- ☐ Não atende às necessidades da Administração Pública.

Conformidade Documental

- ☒ Documentação apresentada de forma regular e suficiente.
- ☐ Documentação apresentada de forma incompleta ou irregular.

6. CONCLUSÃO TÉCNICA

Após análise detalhada, conclui-se que o item objeto deste parecer encontra-se:

Em **ACORDO** com o Termo de Referência do Município de Piraúba-MG, estando **APTO** à **APROVAÇÃO**, podendo ser aceito, conforme o caso.

7. RECOMENDAÇÃO

Diante do exposto, recomenda-se:

- ☒ Aprovação do item.
- ☐ Rejeição do item/serviço.
- ☐ Solicitação de adequações, complementações ou esclarecimentos ao fornecedor/contratado.

Piraúba-MG, 09 de março de 2026.



Cláudia Demolinari

Cláudia Maria Loures de Paiva Demolinari M. L. de P. Demolinari
Secretária Municipal de Educação SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

