

DE: Secretaria de Educação
PARA: S.A. Comissão Municipal de Licitações
Processo: 9.528/2025 – PE 18/2025

Assunto: “2ª Análise de Amostras e Documentos Complementares”

RELATÓRIO DE ANÁLISE DE AMOSTRAS E DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR
(2ª CONVOCAÇÃO)

Prezada Senhora Presidente:

Após análises das amostras referente a segunda convocação de empresas que acudiram ao edital do Pregão Eletrônico 017/2025, cujo objeto: Contratação de empresa para o fornecimento parcelado e programado de **CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL**, visando atender a Secretaria de Educação, por um período de 12 meses, segue abaixo o parecer com as conclusões das Análises realizadas em 07/07/2025:

Empresa: EXTRA MAIS ALIMENTOS LTDA - **itens 01 e 02 - CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL - 1 KG – Marca: NÉCTAR BRIX;**

A amostra apresentou aspecto visual, peso, embalagem, paladar e odor característico para o produto. Apresentou o Alvará Sanitário, Ficha Técnica e Laudo Bromatológico com análise físico-química, microbiológica e organoléptica conforme exigido em edital. Contudo, em sua composição, o produto consta que PODE CONTER LEITE, e diverge do solicitado em Edital. Concluimos portanto como REPROVADO.

Atenciosamente,

Mogi Guaçu, 07 de Julho de 2025.

Maria Claudia Sinico
Nutricionista do DAE

Ricardo Tobias de Moraes
Assessor Técnico - SE

Miguel Antônio Borges da Silva Júnior
Diretor de Departamento

Valdimércia Torres
Equipe Técnica do DAE

Documento assinado eletronicamente conforme nota à margem inferior.



PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

O documento acima foi assinado eletronicamente e pode ser acessado no endereço <https://mogiguacu.nopapercloud.com.br/autenticidade> utilizando o identificador 3300330032003300370030003A00540052004100

Assinado eletronicamente por **VALDIMERCIA TORRES** em **08/07/2025 16:10**

Checksum: **657BAB36F945FEF5D0C6AE65C8A145E41C2B58F4950E9FA6A3523AD314610EF8**

Assinado eletronicamente por **Ricardo Tobias de Moraes** em **08/07/2025 16:10**

Checksum: **881F35B081B70B3ECA775008269C422BA4D9D05427AF48BBD02423F91FACC7F2**

Assinado eletronicamente por **MARIA CLAUDIA SINICO** em **10/07/2025 09:40**

Checksum: **C84BB6D8DCFC4AF036BA3880693D5849E9FFCA68F5AE8D3E8321B2E70C41BAA3**

Assinado eletronicamente por **MIGUEL ANTÔNIO BORGES DA SILVA JÚNIOR** em **10/07/2025 10:32**

Checksum: **1A5169FA1ECFDA91A508A0C2A28774AB4D136990BD8D1BF7F68E040207623945**



À

PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU**PROCESSO Nº 9.528/2025****PREGÃO ELETRÔNICO Nº 18/2025****OBJETO:**

O objeto da presente licitação é para o fornecimento de café e açúcar, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos

PROTOCOLO DE ENTREGA DAS AMOSTRAS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QTDE	UNID.	MARCA
1	CHOCOLATE EM PÓ SOLÚVEL - 1 KG Ingredientes básicos: cacau em pó solúvel, açúcar, aromatizante, vitaminas e minerais, contendo entre 60% e 75% de cacau, não contém glúten, sem leite e lactose, sem ovo e sem soja. Embalagem plástica atóxica contendo todas as informações do produto e fabricante conforme legislação vigente pesando 1 kg.	2	PCT	NECTAR BRIX

Data: 03 / 07 / 2025

Recebido

por: _____

RG/CPF/CARIMBO: _____


Ricardo Tobias de Moraes
RG: 27.620.522-4

LICENÇA SANITÁRIA - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Nº CMVS: 355030801-463-003650-1-7

Nº PROCESSO:
Nº PROTOCOLO: 6018.2024/0095960-0 DATA DO PROTOCOLO: 09/09/2024
SUBGRUPO: DISTRIBUIDORA/IMPORTADORA
AGRUPAMENTO: COMÉRCIO ATACADISTA DE ALIMENTOS
ATIVIDADE ECONÔMICA-CNAE: 4639-7/01 COMÉRCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL
OBJETO LICENCIADO: ESTABELECIMENTO

DETALHE:

RAZÃO SOCIAL: EXTRA MAIS ALIMENTOS LTDA CNPJ ALBERGANTE:
NOME FANTASIA: EXTRA MAIS ALIMENTOS
CNPJ / CPF: 33.209.770/0001-06
LOGRADOURO: Rua MANUEL LUZIO NÚMERO: 74
COMPLEMENTO: terreeo baixo
BAIRRO: Vila Salete
MUNICÍPIO: SÃO PAULO
CEP: 03615-080 UF: SP
PÁGINA DA WEB:

RESPONSÁVEL LEGAL: RICARDO ALBA PEREIRA

CPF: 16258680810

Nº INSCR. CONSELHO PROF:

CONSELHO REGIONAL: N/A

UF:

O(A) AUTORIDADE SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE SÃO PAULO
CONCEDE A PRESENTE LICENÇA DE FUNCIONAMENTO, SENDO QUE SEU (S) RESPONSÁVEL(IS) ASSUME (M) CONHECER A LEGISLAÇÃO
SANITÁRIA VIGENTE E CUMPRIR-LA INTEGRALMENTE, INCLUSIVE EM SUAS FUTURAS ATUALIZAÇÕES, OBSERVANDO AS BOAS PRÁTICAS
REFERENTES ÀS ATIVIDADES E OU SERVIÇOS PRESTADO, RESPONDENDO CIVIL E CRIMINALMENTE PELO NÃO CUMPRIMENTO DE TAIS
EXIGÊNCIAS, FICANDO, INCLUSIVE, SUJEITO (S) AO CANCELAMENTO DESTES DOCUMENTOS.
ASSUMEM AINDA INTEIRA RESPONSABILIDADE PELA VERACIDADE DAS INFORMAÇÕES AQUI PRESTADAS PARA O EXERCÍCIO DAS
ATIVIDADES RELACIONADAS E DECLARAM ESTAR CIENTES DA OBRIGAÇÃO DE PRESTAR ESCLARECIMENTOS E OBSERVAR AS EXIGÊNCIAS
LEGAIS QUE VIEREM A SER DETERMINADAS PELO ÓRGÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA COMPETENTE, EM QUALQUER TEMPO, NA FORMA
PREVISTA NO ARTIGO 95 DA LEI ESTADUAL 10.083 DE 23 DE SETEMBRO DE 1998.

SÃO PAULO

LOCAL

17/09/2024

DATA DE DEFERIMENTO

Código de Validação: 1726672374246

A autenticidade deste documento deverá ser confirmada na página do Sistema de Informação em Vigilância Sanitária, no endereço: <https://sivisa.saude.sp.gov.br/sivisa/cidadao/>



Autenticar documento em <https://mogiguacu.nopapercloud.com.br/autenticidade>
com o identificador 3300330032003300360037003A00540052004100, Documento assinado
digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas
Brasileira - ICP-Brasil.



MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE CHOCOLATE EM PÓ ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS 70 % CACAU

DESCRIÇÃO: Mistura em Pó para o Preparo de Chocolate em pó Enriquecido com Vitaminas e Minerais 70 % Cacau, formulado a partir de matérias-primas selecionadas, indicado em Programas Institucionais para complementação alimentar.

MARCA: NECTAR BRIX.

REGISTRO DE PRODUTO: Produto dispensado de Registro conforme Resolução nº 27, de 06/08/2010 – ANVISA.

VANTAGENS:

*Preparo rápido e fácil	*Qualidade e padronização	*Economia de mão de obra
*Balanço nutricional adequado	*Facilidade de distribuição	*Otimização no controle de estoque

INGREDIENTES:

Cacau em pó, Açúcar, Aroma idêntico ao natural chocolate, Minerais: Magnésio (Sulfato de Magnésio), Cálcio (Carbonato de Cálcio), Fósforo (Fosfato de Cálcio Monobásico), Iodo (Iodo de Potássio), Ferro (Sulfato Ferro), Zinco (Sulfato de Zinco), Cobre (Sulfato de Cobre), Selenio (Selenito de Sódio), Manganês (Sulfato de Manganês), Vitaminas: Vitamina C (Ácido Ascórbico), Vitamina B3 (nicotinamida), Vitamina B2 (riboflavina), Vitamina E (acetato de DL alfa tocoferol), Vitamina B6 (cloridrato piridoxina), Vitamina B1 (nitrato de tiamina), Vitamina B5 (D- pantotenato de cálcio), Vitamina A (acetato de retinol), Vitamina B9 (ácido fólico), Vitamina H (D-biotina), Vitamina D (colecalfiferol). **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

RENDIMENTO:

Produto em Pó	Rendimento	Porções de 200ml	Per-capita
1kg	30 litros	150	7 g

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção: 7 g *** (1 colher de chá)

NUTRIENTES	VALORES (EM 100g)	VALORES PORÇÃO	% VD (%) PORÇÃO
VALOR ENERGÉTICO	256 kcal = 1071 kJ	18 kcal = 75 kJ	1 %
Carboidratos, dos quais:	35 g	3 g	1 %
Açúcares	28 g	2 g	**
Proteínas	13 g	1 g	1 %
Gorduras Totais	7 g	0,5 g	1 %
Fibra Alimentar	35 g	2 g	10 %
Vitamina A	10 mcg	2 mcg	0,3 %
Vitamina D	0,2 mcg	0,03 mcg	1 %
Vitamina C	1 mg	0,1 mg	0,3 %
Vitamina E	0,2 mg	0,03 mg	0,3 %
Vitamina B1	0,01 mg	0,003 mg	0,2 %
Vitamina B2	0,01 mg	0,002 mg	0,2 %
Vitamina B3	0,2 mg	0,04 mg	0,2 %
Vitamina B6	0,03 mg	0,01 mg	0,4 %
Ácido Fólico	4 mcg	1 mcg	0,2 %
Vitamina B12	0,02 mcg	0,004 mcg	0,2 %
Vitamina H	0,4 mcg	0,1 mcg	0,3 %
Ácido Pantotênico	0,1 mg	0,01 mg	0,2 %
Cálcio	4 mg	1 mg	0,1 %
Ferro	0,4 mg	0,1 mg	1 %
Magnésio	6 mg	1 mg	0,5 %
Zinco	0,1 mg	0,02 mg	0,3 %
Iodo	2 mcg	0,5 mcg	0,4 %
Fósforo	43 mg	1 mg	0,1 %
Cobre	25 mcg	5 mcg	1 %
Selenio	9 mcg	0,2 mcg	1 %
Manganês	0,02 mg	0,004 mg	0,2 %
Sódio	342 mg	24 mg	1 %

*** Não contém quantidades significativas de gorduras trans e gorduras saturadas.

*** Quantidade suficiente para o preparo de 200 ml de chocolate.

*** Valores Diários de Referência não estabelecidos.

% Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

SUGESTÃO DE PREPARO - LEITE COM CHOCOLATE:

1. Colocar o conteúdo da embalagem (1kg) em um recipiente.
2. Adicionar 1 litro de leite frio ao pó mexendo até formar uma massa homogênea.
3. Medir mais 29 litros de leite quente ou frio, adicionando aos poucos até completa dissolução.
4. Adoçar a gosto. Servir quente ou frio.

EMBALAGEM PRIMÁRIA:

O produto é embalado em sacos de poliéster metalizado PEBD, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1 kg cada. O material da embalagem possui: Relatório de Ensaio Oficial de TPVA (taxa de permeabilidade ao vapor de água) em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro determinações e TPO₂ (taxa de permeabilidade ao oxigênio) em ensaio de caracterização com, no mínimo, duas determinações, atendendo aos requisitos da Norma NBR ISO/IEC 17025.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA:

Caixas de papelão reforçadas com abas superiores e inferiores lacradas respectivamente com fita adesiva, contendo 10 unidades, totalizando um peso líquido de 10 kg. O empilhamento máximo é de sete caixas.

ROTULAGEM:

Os produtos são identificados por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas pelas legislações vigentes.

ACONDICIONAMENTO:

O produto deve ser mantido em local fresco e seco. Após aberto, não utilizando todo o conteúdo, manter a embalagem fechada e consumir em até 30 dias.

VALIDADE:

O prazo de validade do produto é de doze meses a partir da data de fabricação, desde que mantidas as condições de armazenagem.

FABRICADO POR:
INDÚSTRIA BRASILEIRA
INDÚSTRIA DE SUCOS BRASILEIRA
Responsável Técnico: Ernani Augusto Dos Reis
CRQ 04.365.386-13 registro SP

DISTRIBUÍDO POR:
INDÚSTRIA BRASILEIRA
NECTAR BRIX INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE SUCOS EIRELI
Avenida da Integração, 1191
Campo Limpo Paulista - SP



Autenticar documento em <https://mogiguacu.nopapercloud.com.br/autenticidade>
com o identificador 3300330032003300360037003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.



Relatório de ensaio – 2139800 – Revisão 0

Dados do Cliente

Cliente: EXTRA MAIS ALIMENTOS LTDA
Endereço: R: MANUEL LUZIO, 74 - SÃO PAULO - SP
CNPJ: 32.209.770/0001-06

Dados da Amostra

Descrição: CHOCOLATE EM PÓ 70% CACAU VITAMINADO – 1 Kg
Fabricação: NECTAR BRIX Validade: 23/06/2026 Lote: 001

Dados da Coleta

Data da Coleta: 26/06/2025 Responsável: CLIENTE
Temperatura da Coleta (°C): AMBIENTE Procedimento de Coleta: CLIENTE

Dados da Recebimento

Data do Recebimento: 26/06/2025 Condições de Recebimento: Adequadas
Temperatura da Amostra (°C): AMBIENTE

Parâmetros Bacteriológico

Microrganismo	Amostra 01	Data do Ensaio
Enterobacteriaceae	<1,0 x 10 ¹ U.F.C./g	26/06/2025
Bolores e Leveduras	<1,0 x 10 ¹ U.F.C./g	26/06/2025
E. coli	<1,0 x 10 ¹ U.F.C./g	26/06/2025
Estafilococcus c. positiva	<1,0 x 10 ¹ U.F.C./g	26/06/2025
Salmonella sp.	Ausencia/25g	26/06/2025

Parâmetro	Resultado	Parâmetros Físico-Químico			Método	Data da Ensaio:
		V.M.P	L.Q.	Unidade		
Umidade	8,21	-	-	%	IAL - 4° edição	26/06/2025
Prova de Rancidez	Negativo	-	-	-	IAL - 4° edição	26/06/2025
pH	6,12	-	-	-	IAL - 4° edição	26/06/2025
Reação de H ₂ S	Negativa	-	-	-	IAL - 4° edição	26/06/2025
Prova de cocção	Passou no teste	-	-	-	IAL - 4° edição	26/06/2025
Reação de Amônia	Negativa	-	-	-	IAL - 4° edição	26/06/2025
Sabor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	26/06/2025
Odor (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	26/06/2025
Cor (Alimentos)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	26/06/2025
Aspecto (Alimento)	Característico	Característico	-	N/A	IAL - 4° edição	26/06/2025
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido	0,74	1,5			AOAC 975.48A (16.14.04) Areia em especiarias, condimentos e vegetais desidratados, 941.12B (43.1.05) Cinzas insolúveis em Ácido - Alimentos em Geral	26/06/2025



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL*	
Porção 100g	
Valor Energético	256 kcal = 1071 kJ
Carboidratos, dos quais:	35 g
Açúcares	28 g
Proteínas	13 g
Gorduras Totais	7 g
Fibra Alimentar	35 g
Vitamina A	10 mcg
vitamina D	0,2 mcg
Vitamina C	1 mg
Vitamina E	0,2 mg
Vitamina B1	0,01 mg
Vitamina B2	0,01 mg
Vitamina B3	0,2 mg
Vitamina B6	0,03 mg
Ácido Fólico	4 mcg
Vitamina B12	0,02 mcg
Vitamina H	0,4 mcg
Ácido Pantotênico	0,1 mg
Cálcio	4 mg
Ferro	0,4 mg
Magnésio	6 mg
Zinco	0,1 mg
Iodo	2 mcg
Fósforo	43 mg
Cobre	25 mcg
Selênio	9 mcg
Manganês	0,02 mg
Sódio	342 mg

*Resultados baseados na TACO

Parâmetros Microscopia/Macroscopia

PARÂMETROS	RESULTADOS	RDC Nº 14/2014
Matéria Macroscópica – prejudicial à saúde humana	Ausência/500g	Ausência
Matéria Microscópica – prejudicial à saúde humana	Ausência/500g	Ausência
Matéria Microscópica – indicativo de falha de boas práticas	Ausência/500g	Ausência
Sujeidades, parasitos e larvas	Ausência/500g	Ausência
Fragmentos de insetos indicativos de falhas de boas práticas (não considerados indicativos de riscos em 100g)	Ausência/100g	Ausência
Elementos histológicos estranhos ao produto	Ausência	-----
Elementos histológicos Identificadores da Composição	Presença	-----

* Parâmetro terceirizado

Conclusão

As amostras apresentam condições satisfatórias..

Nota: Regra de decisão adotada pela LS Analyses: A(s) incerteza(s) expressada(s) nos relatórios, não são consideradas na conclusão/declaração da conformidade a uma especificação ou norma, ficando a critério do cliente e/ou parte interessada a aplicabilidade ou não das incertezas informadas.

Observações:

V.M.P.: Valor Máximo Permitido (Tolerância para Amostra Indicativa) conforme Resolução RDC Nº 12 de 02/01/2001 - Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

N/A: Não se Aplica N/I: Não Informado LQ: Limite de Quantificação AP: Ausência ou Presença UFC/g: Unidade Formadora de Colônia/grama

Nota 1: Este Laudo de Análise só pode ser reproduzido por inteiro, sem qualquer alteração. Reprodução Parcial, somente com prévia autorização da LS Analyses.

Nota 2: Os resultados apresentados neste documento têm significação restrita e se aplica somente a amostra colhida e parâmetros analisados.

Colocar no campo OBS

Avaliando as contagens de mesófilos totais a Legislação Brasileira não prevê limites para a contagem em placas de bactérias mesófilas, porém a quantificação de microorganismos mesófilos visa verificar a contaminação geral de um alimento e tem sido usada como indicador da qualidade higiênica dos alimentos, fornecendo também uma ideia sobre seu tempo de conservação.

Data de emissão do relatório: Santo André, 03 de Julho de 2025.



Lais Puls Ferretti

Lais Puls Ferretti

