

RELATÓRIO ANÁLISE DE AMOSTRAS E DOCUMENTOS

PROCESSO LICITATÓRIO 3912 /2026 – PREGÃO ELETRÔNICO 05/2026

Em atenção ao Processo Licitatório 3912/2026 – Pregão Eletrônico 05/2026, cujo o objeto é o Registro de Preços destinado ao fornecimento de ovos de chocolate, com entrega programada, para atender os alunos das unidades administradas pela Secretaria de Educação em comemoração à Páscoa, temos a informar que em análise das amostras, documentações complementares, proposta ajustada e qualificação técnica apresentadas pelas licitantes mais bem colocadas do referido edital, seguem as conclusões abaixo:

Empresa MARIA APARECIDA BAIZI MOREIRA– apresentou no dia 12/03/2026, 02 (duas) amostras e documentos técnicos dos itens 01, 02, 04 e 05 onde foram analisadas as medidas de pesos com embalagens e sem embalagens, informações nutricionais e composição de cada item. Foram realizadas análises das características organolépticas como cor, sabor e odor, com resultados considerados satisfatórios.

Apresentou Alvará Sanitário, expedido pelo município sede do licitante, compatível com o objeto e dentro do período de validade.

Apresentou as Fichas Técnicas dos itens 01, 02, 04 e 05 emitida pelo fabricante e assinada pelo Responsável Técnico, onde foram analisados e considerados compatível com as amostras apresentadas.

Apresentou a Proposta Ajustada conforme exigidas em Edital.

Apresentou os Atestados de Qualificação Técnica onde comprovam o atendimento acima do percentual mínimo exigido para o objeto.

Resultado da avaliação e análises realizadas pela equipe técnica da Secretaria de Educação para os itens 01, 02, 04 e 05: APROVADOS.

No que se refere ao item 03, informa-se que, durante o andamento do procedimento licitatório, identificou-se, tecnicamente, a necessidade de reavaliar a estratégia administrativa destinada ao atendimento de pessoas com restrições alimentares específicas, especialmente quanto à forma mais adequada de garantir a segurança alimentar e o atendimento individualizado desse público.

Considerando a sensibilidade do público destinatário do referido item, bem como a necessidade de assegurar que os produtos eventualmente fornecidos atendam plenamente às condições sanitárias e aos critérios de controle de alergênicos, verificou-se a conveniência de reavaliar a forma de atendimento dessa demanda, a fim de garantir maior segurança e adequação às necessidades dos beneficiários.

Diante desse cenário, entende-se mais adequado proceder à revogação do item, para que a Administração possa definir a alternativa mais segura e eficiente para o atendimento dessa necessidade específica.



Avenida Bandeirantes, 945 – Parque Cidade Nova - CEP 13.845-440 – Mogi Guaçu/SP
Telefones (19) 3831-9762 – (19) 3831-9780 – Email: compras@edu.mogiguacu.sp.gov.br

Registra-se, ainda, que, em razão dessa circunstância superveniente, as amostras e documentos encaminhados pela empresa mais bem classificada para o item não foram objeto de análise, uma vez que a decisão pela revogação decorre da necessidade de reavaliação administrativa da estratégia de atendimento da demanda. Por fim, a medida fundamenta-se em razões de interesse público supervenientes, nos termos do art. 71, inciso II, da Lei nº 14.133

Atenciosamente;

Waldimércia Torres
Diretora de Alimentação

Miguel Antonio Borges da Silva Junior
Diretor de Departamento

Paulo Alexandre Paliari
Secretário de Educação

ASSINATURA DIGITAL, CONFORME IMPRESSÃO À MARGEM INFERIOR DO DOCUMENTO



PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

O documento acima foi assinado eletronicamente e pode ser acessado no endereço <https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade> utilizando o identificador 3400360034003500300036003A00540052004100

Assinado eletronicamente por **MIGUEL ANTÔNIO BORGES DA SILVA JÚNIOR** em 12/03/2026 16:09

Checksum: **28BC97C587FEB234F6D9DA2C8F3EE911C88A366C749D9A07A1A65E64C6A5F6D8**

Assinado eletronicamente por **PAULO ALEXANDRE PALIARI** em 12/03/2026 16:11

Checksum: **79B9B684BF933201D3B56318CF7D024AF175992C52C6564C41E12D6FE0E7E987**

Assinado eletronicamente por **VALDIMERCIA TORRES** em 12/03/2026 16:15

Checksum: **A8721DCD835C711CE38D717568BCFFB62D179F1E2A8E9C42D5B5D8F1A2767EE3**





À
Prefeitura Municipal de Mogi Mirim
Mogi-Mirim – SP

Ref.: Edital de Pregão Eletrônico nº 05/2026
Processo nº 3.912/2026
Abertura dia 10/03/2026 às 09:30hs

ANEXO II
PROPOSTA DE PREÇOS

Objeto: Registro de Preços destinado ao fornecimento de ovos de chocolate, com entrega programada, para atender os alunos das unidades administradas pela Secretaria de Educação em comemoração à Páscoa.

DADOS DO PROPONENTE			
RAZÃO SOCIAL	Maria Aparecida Baizi Moreira		
CNPJ	35.715.548/0001-00		
INSC. ESTADUAL	646.609.074-113		
ENDEREÇO COMPLETO	Rui Barbosa 235 A, Centro		
CIDADE / ESTADO	São José do Rio Pardo / SP		
CEP:	13.720-083		
EMAIL	licitacao@tudoechocolate.com.br	FONE	(19) 9.9411-1038 Fone/WhatsApp

Prezados Senhores,

Pelo presente instrumento, a empresa acima qualificada, através de seu representante legal infra-assinado, apresenta e submete à V.Sas., a Proposta de Preços, relativa à Licitação em referência, assumindo inteira responsabilidade por quaisquer erros ou omissões que venham a ser verificados em sua execução.

MARIA APARECIDA BAIZI MOREIRA
CNPJ 35.715.548/0001-00 I.E. 646.090.745.113
Rua Rui Barbosa nº 235 A – Centro – São José do Rio Pardo – SP
Email: licitacao@tudoechocolate.com.br

CEP: 13720 – 083
Contato: 19 3684-1145



Autenticar documento em <https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade>
com o identificador 3400360034003400390036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Tudo É Chocolate

ITENS DESTINADOS A PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPPs						
Item	Qtd.	Unid.	Especificação	Marca/ Fabricante	Valor Unitário	Valor Total
01	300	Unid.	OVO CHOCOLATE SEM GLÚTEN/LACTOSE/SACAROSE - 120 A 150 GRAMAS SEM GLÚTEN, SEM LACTOSE, ISENTO DE SACAROSE , Em formato de ovo de Páscoa. Ingredientes básicos: manteiga de cacau, massa de cacau, extrato de soja, sal refinado, edulcorante natural, isomalte ou maltitol, aroma natural de baunilha. Deverá atender ao Regulamento Técnico da ANVISA, RDC nº 264, de 22 de setembro de 2005 (Regulamento Técnico para Chocolates e Produtos de Cacau). Este produto deverá ser produzido em maquinário exclusivo, onde não possua nenhum contato com glúten e leite. Embalado individualmente, em papel aluminizado personalizado de Páscoa, pesando entre 120 a 150 gramas. Deverá estar impresso contendo informações nutricionais por porção; ingredientes; informações do fabricante, tipo, endereço, cidade, CNPJ, prazo de validade (mínimo de 45 dias na data da entrega) Código Interno: 53.42.9.	VENEZZA	R\$ 39,74	R\$ 11.922,00 (onze mil novecentos e vinte e dois reais)
02	150	Unid.	OVO CHOCOLATE AO LEITE DIET - 120 A 150 GRAMAS SEM SACAROSE, CONTÉM GLÚTEN . Em formato de ovo de Páscoa, Ingredientes básicos: Cacau, leite em pó integral, soro de leite em pó, edulcorante natural maltitol e aromatizante. Deverá atender ao	VENEZZA	R\$ 37,05	R\$ 5.557,50 (cinco mil quinhentos e cinquenta e sete reais e cinquenta centavos)
03	100	Unid.	OVO CHOCOLATE SEM LEITE/ GLÚTEN/ OVOS/ SOJA – 120 A 150 GRAMAS SEM PROTEÍNA DE LEITE, SEM GLÚTEN, SEM OVOS, SEM SOJA . Em formato de ovo de Páscoa, Ingredientes básicos: 50% cacau, massa de cacau, açúcar orgânico e manteiga de cacau. Exclusivo	VENEZZA	R\$ 39,48	R\$ 3.948,00 (três mil novecentos e quarenta e oito reais)

MARIA APARECIDA BAIZI MOREIRA
CNPJ 35.715.548/0001-00 I.E. 646.090.745.113
Rua Rui Barbosa nº 235 A – Centro – São José do Rio Pardo – SP
Email: licitacao@tudoechochocolate.com.br

CEP: 13720 – 083
Contato: 19 3684-1145



Autenticar documento em <https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade>
com o identificador 3400360034003400390036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Tudo É Chocolate

			derreta na boca. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Individual com papel metalizado personalizado de pascoa. Deverá estar impresso contendo informações nutricionais por porção; ingredientes; informações do fabricante, tipo, endereço, cidade, CNPJ, prazo de validade (mínimo de 4 meses na data da entrega). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçado com colmeia interna, com capacidade para até 24 (vinte e quatro) unidades. Código Interno: 53.42.8.			
ITEM DESTINADO A AMPLA PARTICIPAÇÃO						
Item	Qtd.	Unid.	Especificação	Marca/ Fabricante	Valor Unitário	Valor Total
05	15.507	Unid.	OVO CHOCOLATE AO LEITE SEM GLUTEM - 120 A 150 GRAMAS SEM GLÚTEN, Em formato de ovo de Páscoa. Ingredientes básicos: Açúcar, leite em pó, massa de cacau, manteiga de cacau. Com fonte de fibra e proteína; isento de gordura hidrogenada e fracionada, pesando no entre 120 a 150 gramas. Deverá atender ao Regulamento Técnico da ANVISA, RDC nº 264, de 22 de setembro de 2005 (Regulamento Técnico para Chocolates e Produtos de Cacau). Elaborado com matéria prima selecionada, com textura suave e que derreta na boca. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Individual com papel metalizado personalizado de pascoa. Deverá estar impresso contendo informações nutricionais por porção; ingredientes; informações do fabricante, tipo, endereço, cidade, CNPJ, prazo de validade (mínimo de 4 meses na data da entrega). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçado com colmeia interna, com capacidade para até 24	VENEZZA	R\$ 7,98 (sete reais e noventa e oito centavos)	R\$ 123.745,86 (cento e vinte e três mil setecentos e quarenta e cinco reais e oitenta e seis centavos)

MARIA APARECIDA BAIZI MOREIRA

CNPJ 35.715.548/0001-00 I.E. 646.090.745.113

Rua Rui Barbosa nº 235 A – Centro – São José do Rio Pardo – SP

Email: licitacao@tudoechocolate.com.br

CEP: 13720 – 083

Contato: 19 3684-1145



Autenticar documento em <https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade>
com o identificador 3400360034003400390036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Tudo É Chocolate

			para alérgicos. Deverá atender ao Regulamento Técnico da ANVISA, RDC nº 264, de 22 de setembro de 2005 (Regulamento Técnico para Chocolates e Produtos de Cacau). Embalados individualmente, em papel aluminizado personalizado de Páscoa. Este produto deverá ser produzido em maquinário exclusivo, onde não possua nenhum contato com os reagentes mencionados. Marca de referência: Ouro Moreno. Código Interno: 53.42.11.			
--	--	--	--	--	--	--

			Regulamento Técnico da ANVISA, RDC nº 264, de 22 de setembro de 2005 (Regulamento Técnico para Chocolates e Produtos de Cacau). Embalado individualmente, em papel aluminizado personalizado de Páscoa. A embalagem deverá estar impressa e contendo informações nutricionais por porção; ingredientes; informações do fabricante, tipo, endereço, cidade, CNPJ, prazo de validade (mínimo de 45 dias na data da entrega). Deverá pesar entre 120 a 150 gramas. Código Interno: 53.42.10.			
--	--	--	---	--	--	--

ITEM DE COTA RESERVADA – DESTINADO A PARTICIPAÇÃO DE ME/EPPs

Item	Qtd.	Unid.	Especificação	Marca/ Fabricante	Valor Unitário	Valor Total
04	3.493	Unid.	OVO CHOCOLATE AO LEITE SEM GLUTEM - 120 A 150 GRAMAS SEM GLÚTEN , Em formato de ovo de Páscoa. Ingredientes básicos: Açúcar, leite em pó, massa de cacau, manteiga de cacau. Com fonte de fibra e proteína; isento de gordura hidrogenada e fracionada, pesando no entre 120 a 150 gramas. Deverá atender ao Regulamento Técnico da ANVISA, RDC nº 264, de 22 de setembro de 2005 (Regulamento Técnico para Chocolates e Produtos de Cacau). Elaborado com matéria prima selecionada, com textura suave e que	VENEZZA	R\$ 7,98 (sete reais e noventa e oito centavos)	R\$ 27.874,14 (vinte e sete mil oitocentos e setenta e quatro reais e quatorze centavos)

MARIA APARECIDA BAIZI MOREIRA

CNPJ 35.715.548/0001-00 I.E. 646.090.745.113

Rua Rui Barbosa nº 235 A – Centro – São José do Rio Pardo – SP

Email: licitacao@tudoechocolate.com.br

CEP: 13720 – 083

Contato: 19 3684-1145



Autenticar documento em <https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade>
com o identificador 3400360034003400390036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.



			(vinte e quatro) unidades. Código Interno: 53.42.8.			
--	--	--	---	--	--	--

CONDIÇÕES GERAIS

DECLARAMOS que o prazo de validade de nossa proposta é de 90 (noventa) dias, a partir da data de abertura do pregão.

PRAZO DE ENTREGA E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO: Conforme determinado em Edital, no ANEXO I – Termo de Referência.

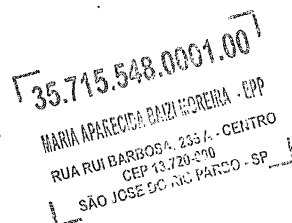
DECLARAMOS que estamos de acordo com os termos do Edital, e acatamos suas determinações, bem como, informamos que nos preços propostos estão inclusos todos os custos operacionais diretos e

indiretos da aquisição, todos os materiais necessários a correta execução do objeto, todos os EPs que forem necessários (equipamento de proteção individual) e EPCs que forem necessários (equipamento de proteção coletiva), todos os seguros obrigatórios em lei, todos os veículos de transporte e manuseio, suas manutenções e/ou combustíveis, toda a logística de entrega, todas as ferramentas e equipamentos e seus insumos para a correta execução, todos os cálculos de mão de obra necessários, encargos trabalhistas, acidentários, demais encargos e contribuições pertinentes, despesas em geral com fretes, transportes, todos os deslocamentos de empregados e suas refeições, são de nossa responsabilidade, sem qualquer exceção, constituindo-se os referidos preços unitários na única contraprestação da PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU pelos efetivos fornecimentos, sob nossa conta e risco.

São José do Rio Pardo, 10 de Março de 2025

MARIA
APARECIDA
BAIZI
MOREIRA:07949³
803843

Assinado de forma
digital por MARIA
APARECIDA BAIZI
MOREIRA:0794980384
Dados: 2026.03.10
10:43:45 -03'00'



MARIA APARECIDA BAIZI MOREIRA - DIRETORA
RG: 18.562-900 CPF: 079.498.038-43

MARIA APARECIDA BAIZI MOREIRA

CNPJ 35.715.548/0001-00 I.E. 646.090.745.113

Rua Rui Barbosa nº 235 A – Centro – São José do Rio Pardo – SP

Email: licitacao@tudoechocolate.com.br

CEP: 13720 – 083

Contato: 19 3684-1145



Autenticar documento em <https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade>
com o identificador 3400360034003400390036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.



Autenticar documento em <https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade>
com o identificador 3400360034003400390036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

PAÇO MUNICIPAL - Rua Henrique Coppi, 200 - Loteamento Moro do Ouro - Mogi Guaçu/SP - CEP: 13840-904

Telefones: (19) 3851-7030/7031 - Site: www.mogiguacu.sp.gov.br

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 05/2026 - PROCESSO Nº 3.912/2026

10.7- Após a vinculação dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência para:

10.7.1- complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

10.7.2- atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

10.8- Será aplicado no presente edital, o entendimento adotado pelo TCU (Tribunal de Contas da União), no Acórdão nº 1211/2024:

"Acórdão 1211/2024 Plenário (Representação, Relator Ministro Walton Alencar Rodrigues) Licitação. Habilitação de licitante. Documentação. Documento novo. Vedação. Definição. A vedação à inclusão de novo documento, prevista no art. 43, § 3º, da Lei 8.666/1993 e no art. 64 da Lei 14.133/2024 (nova Lei de Licitações), não alcança documento ausente, comprobatório de condição atendida pelo licitante quando apresentou sua proposta, que não foi juntado com os demais comprovantes de habilitação e da proposta, por equívoco ou falha, o qual deverá ser solicitado e avaliado pelo pregoeiro."

10.9- Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

10.10- Com fundamento no art. 2º, § 2º da Portaria Municipal nº 006/2024, o Pregoeiro poderá convocar, além dos membros da Equipe de Apoio, a depender da especialidade técnica do objeto ou da documentação apresentada, outros servidores da Prefeitura, técnicos da área, para auxiliar na análise das propostas, documentos e/ou amostras.

10.10.1- Para esta finalidade, a sessão poderá ser suspensa e retomada somente após a conclusão da análise e emissão do Parecer Técnico, exarando-se a decisão por meio de mensagem no sistema.

10.11- Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, ou, se houver desclassificação nesta fase, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, adotando os procedimentos estabelecidos nos itens 9.5 e 9.5.1 e os desta cláusula.

11- DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E DOCUMENTOS TÉCNICOS

11.1- As empresas licitantes que estiverem provisoriamente classificadas em primeiro lugar, **deverão apresentar, em até 05 (cinco) dias úteis**, contados da intimação a ser efetuada pelo Pregoeiro, via mensagem do sistema:

11.1.1- 02 (duas) amostras de cada item, a qual esteja classificada, devidamente identificadas com o número da licitação e o nome da empresa licitante.

11.1.2- O prazo de entrega das amostras poderá ser excepcionalmente prorrogado por igual período, desde que haja solicitação formal da licitante convocada através do e-mail sa-pregao@mogiguacu.sp.gov.br em razão de fato relevante e superveniente devidamente comprovado.

11.2- Juntamente com as amostras, a empresa licitante provisoriamente classificada deverá apresentar, no mesmo prazo estabelecido no **subitem 11.1 acima**, a contar da intimação efetuada pelo Pregoeiro, a seguinte documentação técnica, no original, cópia autenticada ou emitido via internet:

11.2.1- Alvará Sanitário, expedido pelo município sede do licitante, compatível com o objeto.

JUSTIFICATIVA: O Alvará Sanitário é um documento essencial emitido por órgãos de vigilância sanitária que atesta que um estabelecimento está em conformidade com as normas de saúde pública. Ele tem grande importância tanto para os empresários quanto para os consumidores e para a sociedade em geral.

11.2.2- Ficha Técnica do produto cotado emitida pelo fabricante e assinada pelo Responsável Técnico.

JUSTIFICATIVA: A Ficha Técnica do produto é um documento essencial que reúne informações detalhadas sobre o mesmo, como sua composição, especificações, uso, armazenamento, e outros dados relevantes, desempenhando um papel importantíssimo na análise e levantamento da qualidade e segurança por exemplo.

11.3- Endereço para entrega das amostras e documentos técnicos:

• Departamento de Alimentação Escolar da Secretaria de Educação

Av. Bandeirantes, nº 945, Pq. Cidade Nova, na cidade de Mogi Guaçu/SP, no horário das 08h00min às 11:00h e das 13:00h às 16:00h, de segunda à sexta-feira, em dias úteis.

11.4- As amostras serão avaliadas pela nutricionista do Departamento de Alimentação Escolar priorizando a composição nutricional, embalagens e segurança alimentar, da forma como foi solicitado.

JUSTIFICATIVA: A avaliação das amostras, tem em vista verificar o atendimento do solicitado, suas medidas, pesos, e composição, e demais requisitos técnicos para garantir maior qualidade ao item licitado, e por consequência validar o dinheiro público. Ademais, é importante ressaltar que buscamos realmente a garantia da qualidade dos itens licitados, impactando na satisfação e segurança dos alunos.

11.5- Será facultado a todos os interessados, incluindo os demais licitantes acompanhar a avaliação das amostras e

Página 8 de 43



Autenticar documento em <https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade> com o identificador 3400350033003900350032003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme art. 4º, II da Lei 14.063/2020.

Autenticar documento em <https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade> com o identificador 3400360034003400390036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MOGI GUAÇU

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

PAÇO MUNICIPAL - Rua Henrique Coppi, 200 - Loteamento Moro do Ouro - Mogi Guaçu/SP - CEP: 13840-904

Telefones: (19) 3851-7030/7031 - Site: www.mogiguacu.sp.gov.br

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 05/2026 - PROCESSO Nº 3.912/2026

documentos. Para tanto, deverão entrar em contato direto com o setor solicitante pelo número: (19) 3831-9762 - A/C Miguel.

11.5.1- Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

11.6- A não apresentação das amostras e documentos ou inadequação às exigências técnicas especificadas no edital, ensejará a desclassificação da proposta apresentada, com relação ao item correspondente do produto da(s) empresa(s) temporariamente classificada(s) em primeiro lugar.

11.6.1- Ocorrendo a hipótese de desclassificação estabelecida no item anterior, o Pregoeiro examinará as propostas ou lances subsequentes, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação. Ficando as empresas remanescentes cientes desde já que também deverão apresentar amostra e documentos quando convocadas pelo Pregoeiro.

11.7- Na apresentação das amostras e documentos, a sessão será suspensa e retomada somente após a análise acerca da aceitação ou não do produto a que se refere, exarando-se a decisão por meio de mensagem no sistema.

11.8- A análise das amostras e documentos será efetuada por servidores responsáveis da pasta requisitante considerando o conhecimento que detém do objeto a ser adquirido.

12 - DA DECLARAÇÃO DE VENCEDOR E RECURSOS

12.1- Verificado o atendimento e conformidade de todos os documentos apresentados, o licitante será declarado **VENCEDOR**.

12.2- *O licitante que abandonar o certame, deixando de enviar documentações solicitadas pelo Pregoeiro de acordo com o estabelecido neste instrumento, será desclassificado e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.*

12.3- A interposição de recurso contra a decisão proferida pelo pregoeiro observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

12.4- Proferida a decisão de declarar o vencedor, o Pregoeiro anunciará aos licitantes, por meio de mensagem lançada no sistema, que poderão interpor **RECURSO**, imediata, por meio eletrônico, utilizando para tanto, exclusivamente, campo próprio disponibilizado no sistema.

12.4.1- O prazo para manifestação da intenção de recurso será de, no mínimo, **30 minutos**, sob pena de preclusão.

12.5- Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

12.5.1- Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso, salvo aos recursos manifestamente contrários às normas contidas neste Edital.

12.6- A falta de manifestação quanto à intenção de recorrer importará na decadência desse direito, e o pregoeiro estará autorizado a encaminhar o processo licitatório à autoridade superior, para adjudicação dos itens em objeto e homologação do presente certame.

12.7- Havendo interposição de recurso, a recorrente terá o **prazo de 3 (três) dias úteis**, contados da data de intimação ou de lavratura da ata para apresentação das razões recursais. A interposição do recurso será comunicada aos demais licitantes, os quais poderão **apresentar contrarrazões em igual prazo de 3 (três) dias úteis**, contado da interposição do recurso, sendo assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

12.7.1- Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema, sob pena de não conhecimento.

12.7.2- Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

12.8- O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.9- O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

12.9.1- O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.10- Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo será encaminhado a autoridade superior, para a prática dos atos descritos no artigo 71 e §§ da Lei 14.133/21

13 - DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1- Julgados os recursos, se houver, e constatada a regularidade dos atos praticados, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, para adjudicação do objeto e homologação do presente certame.

13.2- A homologação do certame será publicada, em resumo, no Diário Oficial Eletrônico do Município disponibilizada no site



Autenticar documento em <https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade>
com o identificador 3400350033003900350032003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme art. 4º, II da Lei 14.063/2020.

Autenticar documento em <https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade>
com o identificador 3400360034003400390036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE DIET			Código	FT 21
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	10
Sérgio	Paulo Eduardo	Paulo Moreira	Página	2/6

De acordo com a IN N°161, de 01/07/2022- categoria 20.b - Chocolates, incluindo chocolates brancos, adicionados ou não de outros ingredientes secos

3.4 – Microscópicas e Macroscópicas

PARÂMETROS	MÁXIMO
Ácaros mortos	5 unidades
Fragmentos de insetos indicativos de falhas no BPF	10 em 100g
Fragmentos de pelos de roedor	1 em 100g
Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido

De acordo com a RDC nº 623, de 09/03/2022 – categoria: Chocolate e produtos achocolatados

3.5 – Metais Pesados (mg/kg)

TIPO	MÁXIMO
Chumbo	0,2
Arsênio	0,2
Cádmio	0,2

De acordo com a IN nº 160, de 01/07/2022 – categoria: Chocolates e produtos à base de cacau com menos de 40% de cacau

3.6 – Micotoxinas (mcg/kg)

TIPO	MÁXIMO
B1+B2+G1+G2	5
Ocratoxina A	5

De acordo com a IN nº 160, de 01/07/2022 – categoria: Produtos de cacau e chocolate

4 – ALERGÊNICOS

ALERGÊNICOS	Incorporação direta		Possibilidade de contaminação cruzada			
	O alergênico é incorporado diretamente na fórmula, sob a forma de ingrediente primário ou derivado?	Especificar a forma de presença do alergênico.	O alergênico está presente na planta de processamento?		O alergênico está presente na linha de produção?	
	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO
Trigo, centeio, cevada, aveia, e suas estirpes hibridizadas		X		X		X
Crustáceos e derivados		X		X		X



OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE DIET			Código	FT 21
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	10
Sérgio	Paulo Eduardo	Paulo Moreira	Página	3/6

Ovos e derivados		x			x		x
Peixes e derivados		x			x		x
Amendoim e derivados		x		x		x	
Soja e derivados	x		lecitina de soja	-	-	-	-
Leite e derivados	x		leite desnatado em pó	-	-	-	-
Amêndoa		x			x		x
Avelãs		x		x		x	
Castanha-de-caju		x		x		x	
Castanha-do-Pará		x		x		x	
Macadâmias		x			x		x
Nozes		x		x		x	
Látex		x			x		x

*De acordo com a RDC nº 727, de 01/07/2022

5- COMPOSIÇÃO

Ingredientes: leite desnatado em pó, liquor de cacau, manteiga de cacau, edulcorantes maltitol e sucralose, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aroma artificial de baunilha. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.**

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E DE LEITE. PODE CONTER AMENDOIM, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA DO PARÁ, NOZES E AVELÃ.

6- INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: X			
Porção: XX g (medida caseira)			
	100 g	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	478	119	6
Carboidratos (g)	50	12	4
Açúcares totais (g)	11	2,7	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	8,4	2,1	4
Gorduras totais (g)	35	8,9	14
Gorduras saturadas (g)	22	5,4	27
Gorduras trans (g)	0,2	0	2
Fibras alimentares (g)	3,9	1	4
Sódio (mg)	95	24	1

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

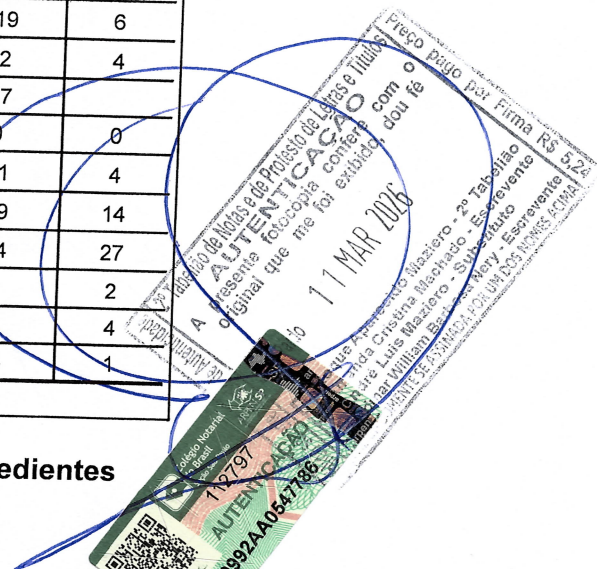
DIET

Contém açúcares próprios dos ingredientes



Autenticar documento em <http://www.iguguacu.sp.gov.br/autenticidade> com o identificador 3400360034003400390036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

CÓPIA NÃO CONTROLADA





OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE DIET			Código	FT 21
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	10
Sérgio	Paulo Eduardo	Paulo Moreira	Página	4/6

Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético
Sem adição de açúcares
Zero adição de açúcares
Sem açúcares adicionados
Consumir preferencialmente sob orientação de nutricionista ou médico

7- ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Manter em local fresco, seco e arejado, limpo, sem incidência direta de luz **nunca em câmara fria** ou geladeira e em local isento de pragas, ao abrigo da luz solar, sobre paletes limpos, sem sujeira e quebrados e afastado da parede e de produtos químicos. Não estocar ou transportar com produtos tóxicos ou que exalem odor. Transportar em caminhão fechado, limpo e seco.

8- SHELF LIFE

EMBALAGEM FECHADA (MESES)*	APÓS ABERTO (DIAS)**
12	07

* A partir da data de fabricação, desde que mantidas as condições de estocagem.

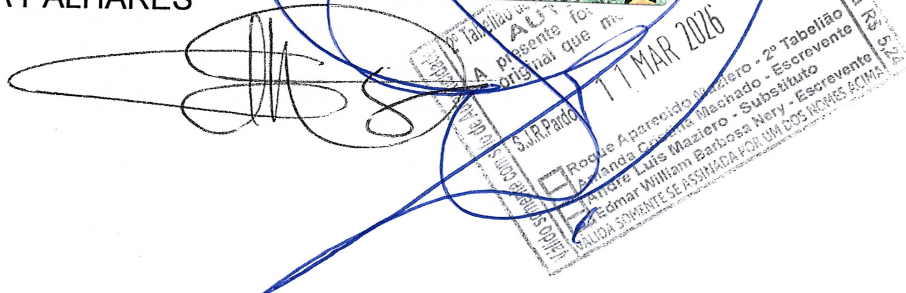
** Após aberto, mantendo a embalagem fechada sob as mesmas condições.

A data de validade e lote é impresso na etiqueta, que é colada na parte da frente do ovo.

9- EMBALAGEM

Ovo de páscoa embalado em papel chumbo prata, embrulhados em papel fantasia litrografados contendo os ingredientes, informação nutricional e dados do fabricante, amarrados com fitilho e colado uma etiqueta contendo peso e validade

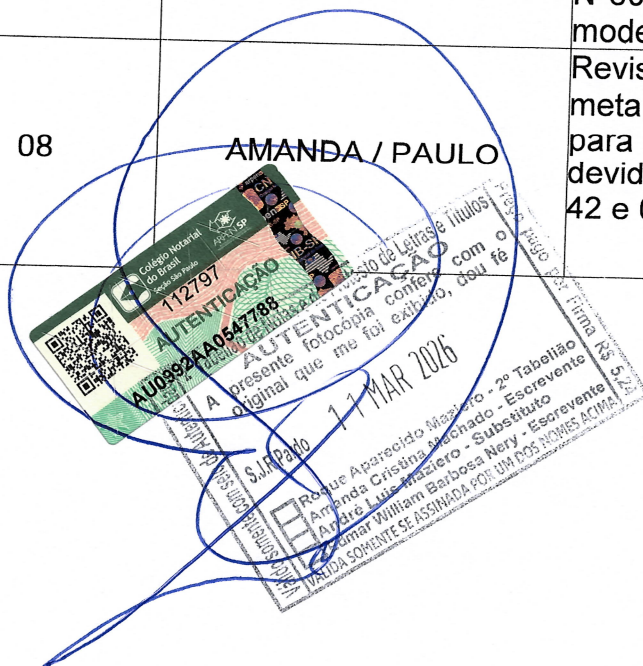
KELEN CRISTINA PEREIRA PALHARES
Qualidade Venezza
CRN-3-43795



OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE DIET			Código	FT 21
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	10
Sérgio	Paulo Eduardo	Paulo Moreira	Página	5/6

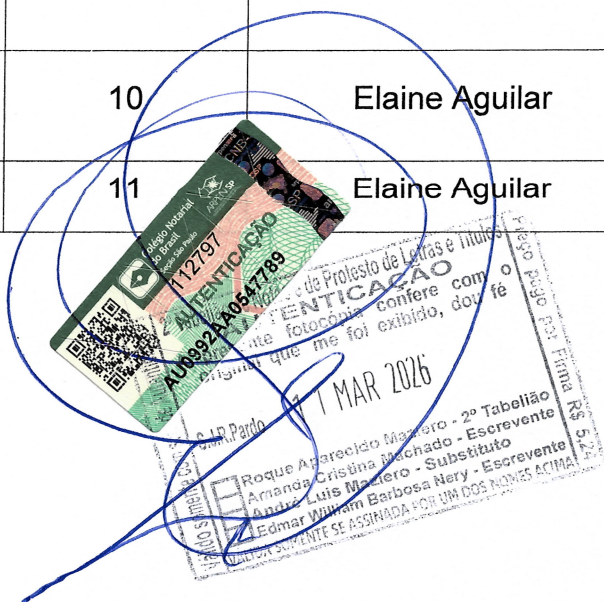
10- CONTROLE DE REVISÕES

Data	Nº da revisão	Emissor/Revisor	Natureza da revisão
03/12/18	03	Wellington	Revisão geral.
21/08/19	04	AMANDA/Paulo	Foi retirada gordura da composição do produto
20/01/20	05	AMANDA / Paulo	Foi acrescentado na lista de ingredientes massa de cacau, foi substituída lecitina de soja pela lecitina de girassol, foi retirado da lista de alergênico derivados de soja uma vez que foi substituída pela lecitina de girassol. Foi alterado o valor da porção na tabela nutricional de 30g para 25g.
03/03/20	06	AMANDA / Paulo	Acrescentado ao item 5 dizeres da RDC Nº 264 de 22 de Setembro de 2005.
22/01/21	07	Amanda / Gabriela	Revisão dos parâmetros microbiológicos devido à mudança da RDC 12 para IN Nº60, de 23/12/19 e revisão do modelo da tabela de alergênico.
13/09/21	08	AMANDA / PAULO	Revisão nos parâmetros de metais pesados e micotoxinas para IN Nº 88, de 26/03/2021 devido a revogação das RDC's 42 e 07.



OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE DIET			Código	FT 21
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	10
Sérgio	Paulo Eduardo	Paulo Moreira	Página	6/6

Data	Nº da revisão	Emissor/Revisor	Natureza da revisão
24/02/23	09	ELAINE / PAULO	Atualização dos parâmetros microbiológicos devido à IN N°161. Atualização dos parâmetros de contaminantes de metais pesados e micotoxinas de acordo com a IN nº 160. Alteração dos parâmetros Microscópicos e Macroscópicos RDC nº 623. Atualização da tabela de alergênicos de acordo com a RDC nº 727, de 01/07/2022.
18/09/23	10	Elaine Aguilar	Revisão de acordo com nova regra de rotulagem RDC 429/2020 e IN 75/2020
10/11/23	11	Elaine Aguilar	Inclusão da tabela nutricional com 25g



OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE FIBRAS E PROTEÍNA			Código	FT 27
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	06
Sérgio	Paulo Eduardo	Paulo Moreira	Página	1/5

1- DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Chocolate ao leite.

Contém aromatizante

Chocolate ao leite, no formato de ovo de páscoa, elaborado com matéria prima selecionada, proporcionando uma textura suave e que derrete na boca.

1.1-MARCA VENEZZA

1.2-PESO DO PRODUTO FABRICADO(variações)

100gr – 110gr- 120gr – 150g – 160g – 170g – 200g – 250g- 260g – 300g – 350g

2- PÚBLICO ALVO

Consumidores de produtos derivados de cacau.

3- CARACTERÍSTICAS

3.1- Organolépticas

Cor : marrom claro característico
Sabor : Característico
Odor : Característico

3.2- Físico Químicas

PARÂMETROS	MÍNIMO	MÁXIMO
Umidade (%)		1
Granulometria (microns)	-	25
Viscosidade (cPa)	2500	5000

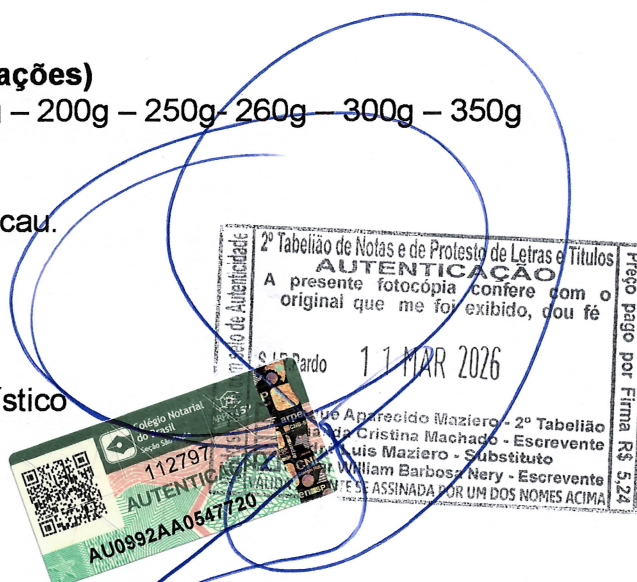
3.3 – Microbiológicas

PARÂMETROS	Limite
Enterobacteriaceae	10 UFC/g
Salmonella sp	Ausência/25g

De acordo com a IN N°161, de 01/07/2022- categoria 20.b - Chocolates, incluindo chocolates brancos, adicionados ou não de outros ingredientes secos

3.4 – Microscópicas e Macroscópicas

PARÂMETROS	MÁXIMO
Ácaros mortos	5 unidades
Fragmentos de insetos indicativos de falhas no BPF	10 em 100g



OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE			Código	FT 27
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	06
Sérgio	Paulo Eduardo	Paulo Moreira	Página	2/5

Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
-------	---

De acordo com a RDC nº 623, de 09/03/2022 – categoria: Chocolate e produtos achocolatados

3.5 – Metais Pesados (mg/kg)

TIPO	MÁXIMO
Chumbo	0,2
Arsênio	0,2
Cádmio	0,2

De acordo com a IN nº 160, de 01/07/2022 – categoria: Chocolates e produtos à base de cacau com menos de 40% de cacau

3.6 – Micotoxinas (mcg/kg)

TIPO	MÁXIMO
B1+B2+G1+G2	5
Ocratoxina A	5

De acordo com a IN nº 160, de 01/07/2022 – categoria: Produtos de cacau e chocolate

4 – ALERGÊNICOS

ALERGÊNICOS	Incorporação direta		Possibilidade de contaminação cruzada			
	O alergênico é incorporado diretamente na fórmula, sob a forma de ingrediente primário ou derivado?	Especificar a forma de presença do alergênico	O alergênico está presente na planta de processamento?	O alergênico está presente na linha de produção?		
	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO
Trigo, centeio, cevada, aveia, e suas estirpes hibridizadas		x		x		x
Crustáceos e derivados		x		x		x
Ovos e derivados		x		x		x
Peixes e derivados		x		x		x
Amendoim e derivados		x	x		x	
Soja e derivados	x		lecitina de soja	-	-	-
Leite e derivados	x		-permeado de soro de leite - leite desnatado em pó - concentrado proteico de soro de leite	-	-	-



OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE			Código	FT 27
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	06
Sérgio	Paulo Eduardo	Paulo Moreira	Página	3/5

Amêndoa		X			X		X
Avelãs		X		X		X	
Castanha-de-caju		X		X		X	
Castanha-do-Pará		X		X		X	
Macadâmias		X			X		X
Nozes		X		X		X	
Látex		X			X		X

*De acordo com a RDC nº 727, de 01/07/2022

5- COMPOSIÇÃO

Ingredientes: açúcar, liquor de cacau, manteiga de cacau, permeado de soro de leite em pó, leite desnatado em pó, polidextrose, concentrado proteico de soro de leite em pó, sal, emulsificantes lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato e aroma artificial de chocolate ao leite. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE.**

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA E DE LEITE. PODE CONTER AMENDOIM, CASTANHA DE CAJU, CASTANHA DO PARÁ, NOZES E AVELÃ.

6- INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

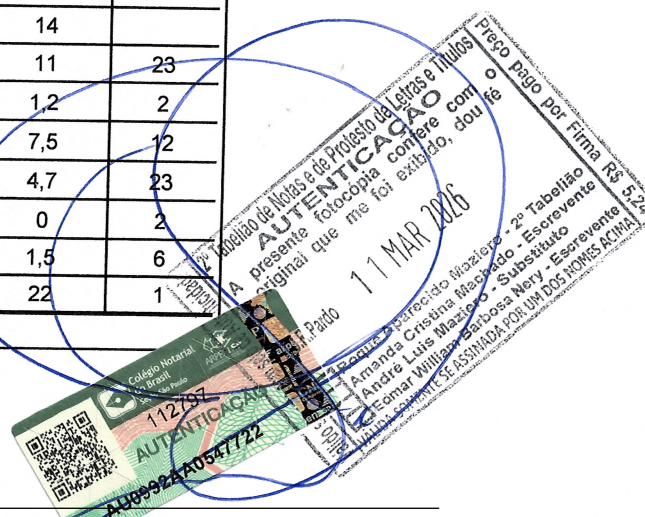
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: X			
Porção: XX g (medida caseira)			
	100 g	25 g	%VD*
Valor energético (kcal)	530	133	7
Carboidratos (g)	59	15	5
Açúcares totais (g)	57	14	
Açúcares adicionados (g)	46	11	23
Proteínas (g)	4,7	1,2	2
Gorduras totais (g)	30	7,5	12
Gorduras saturadas (g)	19	4,7	23
Gorduras trans (g)	0,1	0	2
Fibras alimentares (g)	6	1,5	6
Sódio (mg)	89	22	1

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

7- ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE



Autenticar documento em <https://processos.mogiaguacu.sp.gov.br/autenticidade> com o identificador 3400360054005400550099003A003A0032004100, Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.





OVO DE PÁSCOA CHOCOLATE AO LEITE			Código	FT 27
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	06
Sérgio	Paulo Eduardo	Paulo Moreira	Página	4/5

Manter em local fresco, seco e arejado, limpo, sem incidência direta de luz **nunca em câmara fria** ou geladeira e em local isento de pragas, ao abrigo da luz solar, sobre paletes limpos, sem sujeira e quebrados e afastado da parede e de produtos químicos. Não estocar ou transportar com produtos tóxicos ou que exalem odor. Transportar em caminhão fechado, limpo e seco.

8- SHELF LIFE

EMBALAGEM FECHADA (MESES)*	APÓS ABERTO (DIAS)**
12	07

* A partir da data de fabricação, desde que mantidas as condições de estocagem.

** Após aberto, mantendo a embalagem fechada sob as mesmas condições.

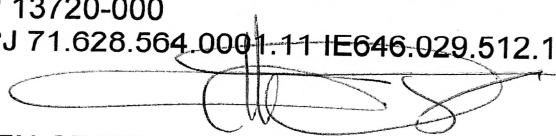
A data de validade e lote são impressos na etiqueta, que é colada na parte da frente do ovo.

9 - EMBALAGEM

Ovo de páscoa embalado em papel chumbo prata, embrulhados em papel fantasia litrografados contendo os ingredientes, informação nutricional e dados do fabricante, amarrados com fitilho e colado uma etiqueta contendo peso e validade.

10 – FABRICANTE

VENEZZA EXPRESS IND E COM DE ALIMENTOS EPP
AV DOS BRAGUETHAS 430 DIST INDUSTRIAL, SÃO JOSE DO RIO PARDO-SP
CEP 13720-000
CNPJ 71.628.564/0001-11 IE 646.029.512.114


KELEN CRISTINA PEREIRA PALHARES
Qualidade
CRN-3-43795

11 - CONTROLE DE REVISÕES

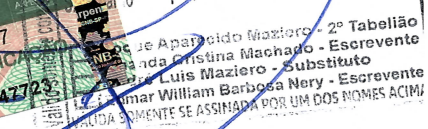
Data	Nº da revisão	Emissor/Revisor	Natureza da revisão
17/02/17	00	Wellington	Emissão.
21/08/19	01	Amanda/Paulo	Revisão geral do documento inserindo controle de revisões, parâmetros de micragem, viscosidade e micotoxinas.



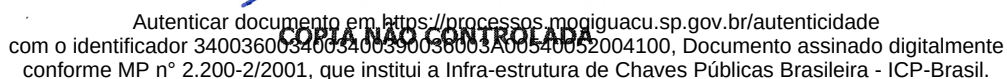
Autenticar documento em <https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade>
com o identificador 34003600347812004100, Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

CÓPIA NÃO CONTROLADA

Kelen Cristina Pereira Palhares
NUTRICIONISTA
CRN 43795





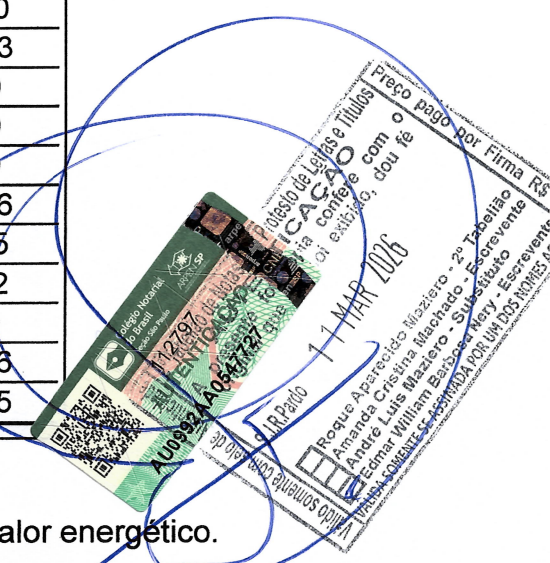


Ovo de Páscoa - Chocolate Dark 50% Cacau 0% Açúcar e 0% Lactose			Código	FT 150
Emitido por:	Verificado por:	Aprovado por:	Revisão	00
Elaine Aguilar	Paulo Eduardo	Paulo Moreira	Página	4/5

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	
	100 g
Valor energético (kcal)	451
Carboidratos (g)	50
Açúcares totais (g)	0,3
Açúcares adicionados (g)	0
Lactose (g)	0
Galactose (g)	0
Proteínas (g)	5,6
Gorduras totais (g)	35
Gorduras saturadas (g)	22
Gorduras trans (g)	0
Fibras alimentares (g)	6,6
Sódio (mg)	7,5

Sem açúcar
Sem lactose

Este não é um alimento baixo ou reduzido em valor energético.



7- ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Manter em local fresco, seco e arejado, limpo, sem incidência direta de luz e isento de pragas, sobre paletes limpos, sem sujeira e quebrados e afastado da parede. Não estocar ou transportar com produtos tóxicos ou que exalem odor. Transportar em caminhão fechado, limpo e seco.

8 - SHELF LIFE

EMBALAGEM FECHADA (MESES)*	APÓS ABERTO (DIAS)**
12	15

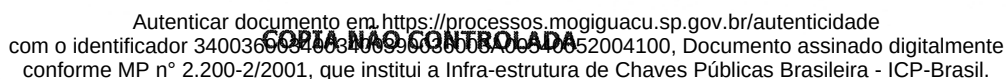
* A partir da data de fabricação, desde que mantidas as condições de estocagem.

** Após aberto, mantendo a embalagem fechada sob as mesmas condições.

9 - EMBALAGEM

Ovo de páscoa embalado em papel chumbo prata, embrulhados em papel fantasia litrografados contendo os ingredientes, informação nutricional e dados do fabricante, amarrados com fitilho e colado uma etiqueta contendo peso e validade.





	FICHA TÉCNICA	FT – 043
		Revisão: 04
	OVO DE ALFARROBA TRADICIONAL EDIÇÃO ESPECIAL	Emissão: 06/01/2026
		Página 1 de 4
Não Contém Glúten - Fonte de Fibras - Sem Adição de Açúcares Sem Lactose (Como todo ovo de alfarroba) Sem Leite - Sem Cafeína NOVA FÓRMULA		

DESCRIÇÃO CURTA:

A Alfarroba é uma excelente alternativa para as pessoas que possuem alguma intolerância aos componentes do cacau. O **OVO DE ALFARROBA TRADICIONAL EDIÇÃO ESPECIAL** não apresenta nenhum ingrediente de origem animal como leite e ovos em sua formulação. É fonte de fibras, sem adição de açúcares, sem cafeína e não contém glúten. Indicado para todas as pessoas de qualquer idade, especialmente para aqueles que buscam por uma alimentação saudável e que necessitam de dietas especiais.

DESCRIÇÃO COMPLETA:

A **CAROB HOUSE®** é a empresa que criou e desenvolveu produtos que tem como a matéria-prima a Alfarroba, conquistando as patentes das formulações.

A Alfarroba é uma excelente alternativa para as pessoas que possuem alguma intolerância aos componentes do ao cacau, como a cafeína, teobromina e a feniletilamina. A Alfarroba é reconhecida pela comunidade técnica científica sobre os efeitos na proteção cardiovascular e antioxidantes devido à presença dos polifenóis.

Além da Alfarroba in natura apresentar alto teor de fibras alimentares que contribuem para redução do colesterol e equilíbrio das funções intestinais, ela também fornece as vitaminas A, B1, B2 e D e os minerais como o ferro, cálcio, fósforo e magnésio que são micronutrientes fundamentais para a manutenção do equilíbrio orgânico.

De acordo com os resultados do artigo científico *"Glycemic response to Carob (Ceratonia siliqua L) in healthy subjects and with the in vitro hydrolysis index."*, o qual foi realizado na Universidade Federal do Paraná e publicado no periódico *Nutrición Hospitalaria Volume 31/2015*, confirmam que a massa de **ALFARROBA desenvolvida e produzida pela CarobHouse®, apresentam Baixo Índice Glicêmico e Baixa Carga Glicêmica.**

A Organização Mundial de Saúde, concluiu que os alimentos de Baixo Índice Glicêmico, diminuem o risco para o desenvolvimento do Diabetes do tipo 2, devido ao melhor controle na liberação de insulina, bem como da obesidade, pelo aumento da saciedade, além de não contribuir para consumo excessivo de alimentos na refeição posterior.

A exclusiva fórmula do **OVO DE ALFARROBA TRADICIONAL EDIÇÃO ESPECIAL** contém a Polidextrose, uma fibra prebiótica que regulariza a atividade intestinal, controla o apetite e o colesterol. O **OVO DE ALFARROBA TRADICIONAL EDIÇÃO ESPECIAL** é isento de lactose e proteínas lácteas, pois sua composição não possui leite e seus derivados (vegana). Sem adição de açúcares (sacarose) e não contém glúten.

A estrutura industrial da **CAROB HOUSE®** possui equipamentos de última geração, onde não são manipulados quaisquer ingredientes de origem animal, disponibilizando uma alternativa inteligente para quem não deseja ter em sua alimentação esses de ingredientes.



	FICHA TÉCNICA	FT – 043
		Revisão: 04
	OVO DE ALFARROBA TRADICIONAL EDIÇÃO ESPECIAL	Emissão: 06/01/2026
		Página 2 de 4
Não Contém Glúten - Fonte de Fibras - Sem Adição de Açúcares Sem Lactose (Como todo ovo de alfarroba) Sem Leite - Sem Cafeína NOVA FÓRMULA		

ATRIBUTOS E BENEFÍCIOS:

ATRIBUTOS	BENEFÍCIOS
• Formulado com Alfarroba em pó	Isento de Cafeína, Teobromina e Feniletilamina.
• Isento de Lactose e Proteínas do Leite (Caseína, Lactoglobulinas e Lactoalbumina)	Indicado para Intolerantes à Lactose e indivíduos que possuem restrição e alergia à proteína do leite.
• Não contém Glúten	Pode ser consumido por portadores da Doença Celíaca.
• Sem Adição de Açúcares (sacarose)	Indicado para Diabéticos.
• Baixo Índice Glicêmico • Baixa Carga Glicêmica	Indicado para Diabéticos.
• Com Povidextrose	Fibra prebiótica que regulariza a atividade intestinal, controla o apetite e colesterol.
• Isento de Gordura Hidrogenada	Formulado com Gordura vegetal fracionada de mesmo perfil nutricional que a Manteiga de Cacau.

INGREDIENTES: Gordura Vegetal Fracionada – CBE (Óleo de Palma, Manteiga de Karité e Emulsificante Lecitina de Soja), Farinha de Castanha de Caju, Alfarroba em Pó, Proteína de Ervilha e Povidextrose. Edulcorante Maltitol em Pó, Emulsificante Lecitina de Girassol e Aromatizantes.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE CASTANHA DE CAJU E SOJA. PODE CONTER AMÊNDOA, AVEIA SEM GLÚTEN CERTIFICADA, AVELÃ E NOZES. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		100 g	25 g	%VD*
Porções por emb Cerca de 6 Porção: 25 g (1/6 do ovo)	Valor energético (kcal)	492	123	6
	Carboidratos (g)	41	10	3
	Açúcares totais (g)	4,2	1	
	Açúcares adicionados (g)	0	0	0
	Lactose (g)	0	0	
	Galactose (g)	0	0	
	Proteínas (g)	8,5	2,1	4
	Gorduras totais (g)	38	9,6	15
	Gorduras saturadas (g)	20	5	25
	Gorduras trans (g)	0,3	0,1	5
	Fibras alimentares (g)	11	2,6	10
	Sódio (mg)	58	15	1

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



Autenticar documento em <https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade> com o identificador 3400360034003400390036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Handwritten signature

	FICHA TÉCNICA	FT – 043
		Revisão: 04
	OVO DE ALFARROBA TRADICIONAL EDIÇÃO ESPECIAL	Emissão: 06/01/2026
		Página 3 de 4
Não Contém Glúten - Fonte de Fibras - Sem Adição de Açúcares Sem Lactose (Como todo ovo de alfarroba) Sem Leite - Sem Cafeína NOVA FÓRMULA		

APRESENTAÇÃO:



**OVO DE ALFARROBA TRADICIONAL
EDIÇÃO ESPECIAL - 160g**

VALIDADE:

10 meses.

Lote e validade impressos na embalagem.

INDICAÇÃO:

Para todas as pessoas de qualquer idade, especialmente para aqueles que buscam por uma alimentação saudável e que necessitam de dietas especiais.

- Dietas com restrição de açúcares
- Diabéticos
- Intolerância à Lactose
- Alergia à Proteína do Leite
- Celíacos – Intolerância ao Glúten
- Dieta Judaica – Produtos aprovados para dieta **KOSHER**
- Veganos – 100% VEGANO

MODO DE USO:

Alimento pronto para consumo.

Indicado para ser consumido nos lanches e nos intervalos entre as refeições.



Autenticar documento em <https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade>
com o identificador 3400360034003400390036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Handwritten signature

	FICHA TÉCNICA	FT – 043
		Revisão: 04
	OVO DE ALFARROBA TRADICIONAL EDIÇÃO ESPECIAL	Emissão: 06/01/2026
		Página 4 de 4
Não Contém Glúten - Fonte de Fibras - Sem Adição de Açúcares Sem Lactose (Como todo ovo de alfarroba) Sem Leite - Sem Cafeína NOVA FÓRMULA		

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO:

Conservar em lugar fresco e seco. Proteja este produto do calor e da umidade.
Após aberto consumir em 30 dias.

REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE:

Produto com Obrigatoriedade de Comunicação de Início de Fabricação, conforme a Resolução RDC nº 843/2024 e IN nº 281/2024 - Mistura para o preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo.

CERTIFICAÇÕES E AUTORIZAÇÃO:

100% VEGANO

Aprovação Kosher - BDK

Patente Registrada

DADOS DO FABRICANTE:

CAROB HOUSE ALIMENTOS S.A.

Av: João Scucato Coradin, 4.004

Jardim Eugênia Maria

CEP: 83.430-665

Campina Grande do Sul – PR

falecom@carobhouse.com

www.carobhouse.com



CarobHouse



@carobhousealfarroba



CNPJ: 05.009.395/0001-07

Inscrição Estadual: 90255883-79

Fone: (41) 3162-9000

Campina Grande do Sul, 06 de janeiro de 2026.

HARUMI CRISTINA NOTOMI

Nutricionista – CRN 8ª – PR – 632

Responsável Técnica

ELOISA HELENA ORLANDI

Diretora Executiva

Responsável Legal



Autenticar documento em <https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade>
com o identificador 3400360034003400390036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.



Sistema Estadual de Vigilância Sanitária
Prefeitura Municipal de SÃO JOSÉ DO RIO PARDO

LICENÇA SANITÁRIA - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Nº CEVS: 354970601-561-000796-1-8

DATA DE VALIDADE: 26/09/2026

Nº PROCESSO: 487/22

Nº PROTOCOLO: 611/25

DATA DO PROTOCOLO: 26/08/2025

SUBGRUPO: COMÉRCIO VAREJISTA

AGRUPAMENTO: COMÉRCIO VAREJISTA DE ALIMENTOS

ATIVIDADE ECONÔMICA-CNAE: 5611-2/03 LANCHONETE, CASAS DE CHÁ, DE SUCOS E SIMILARES

OBJETO LICENCIADO: ESTABELECIMENTO

DETALHE:

RAZÃO SOCIAL: MARIA APARECIDA BAIZI MOREIRA

CNPJ ALBERGANTE:

NOME FANTASIA: MARIA APARECIDA BAIZI MOREIRA

CNPJ / CPF: 35.715.548/0001-00

LOGRADOURO: Rua RUI BARBOSA

NÚMERO: 235

COMPLEMENTO:

BAIRRO: CENTRO

MUNICÍPIO: SÃO JOSÉ DO RIO PARDO

CEP: 13720-000

UF: SP

PÁGINA DA WEB:

RESPONSÁVEL LEGAL: MARIA APARECIDA BAIZI MOREIRA

CPF: 07949803843

CONSELHO REGIONAL: N/A

Nº INSCR. CONSELHO PROF:

UF:

O(A) AUTORIDADE SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE SÃO JOSÉ DO RIO PARDO 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 JOSÉ DO RIO PARDO

LOCAL: MARIA APARECIDA
BAIZI

Assinado de forma digital por
MARIA APARECIDA BAIZI
MOREIRA:07949803843

CIENTES: MOREIRA:07949803843 Dados: 2025.10.16 14:54:43 -03'00'

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL LEGAL

26/09/2025

DATA DE DEFERIMENTO

AUTOR

gov.br

Documento assinado digitalmente

ROBERTA FILOMENA ANDRADE MARIN DE MELL

Data: 09/10/2025 08:08:09-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

DATA DE CIÊNCIA

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

DATA DE CIÊNCIA



Autenticar documento em <https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade>
com o identificador 3400360034003400390036003A00540052004100, Documento assinado digitalmente
conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.

Análise Pesagem Ovos de Páscoa 2026

TIPOS	PESO COM EMBALAGEM	PESO AMOSTRA SOMENTE ALUMÍNIO	PESO SEM EMBALAGEM	ODOR	COR	SABOR
OVO CHOCOLATE AO LEITE SEM GLUTEM - 120 A 150 GRAMAS - Amostra 01	129g	-	-	-	-	-
OVO CHOCOLATE AO LEITE SEM GLUTEM - 120 A 150 GRAMAS - Amostra 02	123g	122g	121g	OK	OK	OK
OVO CHOCOLATE AO LEITE DIET - 120 A 150 GRAMAS - Amostra 01	124g	-	-	-	-	-
OVO CHOCOLATE AO LEITE DIET - 120 A 150 GRAMAS - Amostra 02	135g	125g	124g	OK	OK	OK
OVO CHOCOLATE SEM GLÚTEN/LACTOSE/SACAROSE - 120 A 150 GRAMAS - Amostra 01	125g	-	-	-	-	-
OVO CHOCOLATE SEM GLÚTEN/LACTOSE/SACAROSE - 120 A 150 GRAMAS - Amostra 02	132g	124g	124g	OK	OK	OK



OVO CHOCOLATE AO LEITE SEM GLUTEM - 120 A 150 GRAMAS - Amostra 01 e Amostra 02



OVO CHOCOLATE AO LEITE DIET - 120 A 150 GRAMAS - Amostra 01 e Amostra 02



OVO CHOCOLATE SEM GLÚTEN/LACTOSE/SACAROSE - 120 A 150 GRAMAS - Amostra 01 e Amostra 02



Autenticar documento em <https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade>
com o identificador 3400360034003500300030003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme art. 4º, II da Lei 14.063/2020.

Fotos de pesagem sem a embalagem



OVO CHOCOLATE AO LEITE DIET - 120 A 150 GRAMAS



OVO CHOCOLATE AO LEITE SEM GLUTEM - 120 A 150 GRAMAS



OVO CHOCOLATE SEM GLÚTEN/LACTOSE/SACAROSE - 120 A



Análise Organolépticas e Sensorial das Amostras Ovos de Chocolate - 2026

ITEM: OVO CHOCOLATE AO LEITE SEM GLUTEM - 120 A 150 GRAMAS			
Características Organolépticas		Análise Sensorial	
Parâmetros	Especificações	Tipos	Quantidade de Participantes (06 pessoas adultas)
Cor	Marrom claro característico	Muito Bom	4 pessoas
Sabor	Característico de chocolate ao leite	Bom	2 pessoas
Odor	Característico de chocolate ao leite	Regular	0 pessoas
Aspecto	Característico ao produto	Ruim	0 pessoas

ITEM: OVO CHOCOLATE AO LEITE DIET - 120 A 150 GRAMAS			
Características Organolépticas		Análise Sensorial	
Parâmetros	Especificações	Tipos	Quantidade de Participantes (06 pessoas adultas)
Cor	Marrom característico	Muito Bom	1 pessoas
Sabor	Característico de chocolate	Bom	2 pessoas
Odor	Característico de chocolate	Regular	3 pessoas
Aspecto	Característico ao produto	Ruim	0 pessoas

ITEM: OVO CHOCOLATE SEM GLÚTEN/LACTOSE/SACAROSE - 120 A 150 GRAMAS			
Características Organolépticas		Análise Sensorial	
Parâmetros	Especificações	Tipos	Quantidade de Participantes (06 pessoas adultas)
Cor	Marrom escuro característico	Muito Bom	3 pessoas
Sabor	Característico de chocolate	Bom	3 pessoas
Odor	Característico de chocolate	Regular	0 pessoas
Aspecto	Característico ao produto	Ruim	0 pessoas



PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

O documento acima foi assinado eletronicamente e pode ser acessado no endereço <https://processos.mogiguacu.sp.gov.br/autenticidade> utilizando o identificador 3400360034003500300030003A00540052004100

Assinado eletronicamente por **MIGUEL ANTÔNIO BORGES DA SILVA JÚNIOR** em **12/03/2026 16:09**

Checksum: **7F618036B1CF7E4B906AFA435B98A9D7F99492A6022864AA20E39D304A567860**

Assinado eletronicamente por **PAULO ALEXANDRE PALIARI** em **12/03/2026 16:11**

Checksum: **1E328453FCE456F94000512ADFBF57066F203CCF9D27E7668E48DA6C1610F5A0**

