

À
Secretaria Municipal de Fazenda e Gestão Estratégica
A/C Departamento de Compras e Licitações

Cajamar, 05 de fevereiro de 2026

MEMORANDO Nº 0080/2026 – DVSAO/SME

Ref.: Pregão 91/2025 – Ovos de Páscoa (Processo n.º 3.968/2025)

A Secretaria Municipal de Educação, por meio de seu Secretário e de sua Equipe Técnica de Nutrição, que estes subscrevem, vêm respeitosamente à presença de Vossa Senhoria, após análise das **AMOSTRAS** entregues, segue manifestação, senão vejamos:

A Licitante SEF COMEX LTDA, CNPJ: 49.650.279/0001-48 apresentou amostras que não atendem os descritivos previstos no edital n.º 91/2025 bem como os parâmetros técnicos e sanitários aplicáveis, conforme descrito no Relatório Técnico Geral e na Avaliação Técnica e Sensorial, anexos a este Memorando.

Resultado da avaliação: **REPROVADA.**

Destarte, encaminhamos o resultado para o prosseguimento do feito, com as cautelas de praxe.

Certos de sua atenção, renovamos nossos protestos de elevada estima e distinta consideração.

Atenciosamente,



Prof. Dr. Régis Luiz Lima de Souza
Secretário Municipal de Educação



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJAMAR
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

Cajamar, 05 de fevereiro de 2026.

MEMORANDO nº 006-26 – SME/ Dep. Operacional-DAE.

À Secretaria Municipal de Educação.

Assunto: Encaminhamento dos relatórios de avaliação das amostras de ovos de Páscoa

Referência: Processo Administrativo nº 3968/2025

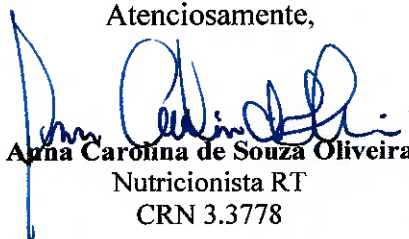
A/C Prof. Dr. Regis Luís Lima de Souza

Encaminhamos, para conhecimento e providências que se fizerem necessárias, os relatórios técnicos referentes às avaliações das amostras de ovos de Páscoa ao leite, entregues pela empresa fornecedora SEF COMEX LTDA, inscrita no CNPJ nº 49.650.279/0001-48, no âmbito do Processo Administrativo nº 3968/2025.

Os relatórios contemplam a análise técnica e documental das amostras apresentadas, considerando as exigências previstas em edital e os parâmetros técnicos e sanitários aplicáveis.

Colocamo-nos à disposição para quaisquer esclarecimentos adicionais.

Atenciosamente,



Anna Carolina de Souza Oliveira
Nutricionista RT
CRN 3.3778



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJAMAR
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

RELATÓRIO TÉCNICO GERAL

Processo Administrativo: P.A. nº 3668/2025

Empresa: SEF COMEX

CNPJ: 49.650.279/0001-48

Objeto: Análise técnica das amostras de Ovos de Páscoa apresentadas pela empresa supracitada, em atendimento às exigências previstas em edital.

1. INTRODUÇÃO

O presente Relatório Técnico tem por finalidade registrar e analisar, de forma detalhada e fundamentada, a conformidade das amostras de Ovos de Páscoa entregues pela empresa **SEF COMEX**, referentes aos itens previstos no **Processo Administrativo nº 3668/2025**, confrontando-as com as especificações técnicas estabelecidas no edital, bem como com a legislação sanitária vigente.

As análises foram realizadas a partir da documentação apresentada (rótulos, fichas técnicas e laudos bromatológicos), observando-se os critérios técnicos e normativos aplicáveis aos alimentos industrializados, conforme diretrizes da ANVISA.

2. ANÁLISE POR ITEM

Item 1 – Ovo de Páscoa ao Leite

De acordo com as exigências do edital, o produto deveria apresentar complemento vitamínico em pó, contendo no mínimo 6 vitaminas. Contudo, não foi possível identificar essa informação na ficha técnica apresentada.

Adicionalmente, o laudo bromatológico encontra-se incompleto, não sendo possível a verificação dos seguintes parâmetros básicos exigidos pela ANVISA:



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJAMAR
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

- Informações de coleta (data, local e responsável);
- Avaliação de aspectos macroscópicos;
- Análises adicionais compatíveis com o tipo de alimento;
- Metodologia analítica utilizada;
- Informações de rastreabilidade do produto.

Diante do exposto, o item não atende integralmente às exigências técnicas previstas no edital.

Item 2 – Ovo de Páscoa Isento de Leite de Vaca

A amostra entregue não corresponde ao item solicitado no edital. Enquanto o edital exige produto isento de leite de vaca, o licitante apresentou produto isento de lactose. Ressalta-se que, do ponto de vista técnico-nutricional, a ausência de lactose não exclui a presença de leite ou de proteínas lácteas.

Verificou-se ainda que, no rótulo da embalagem, consta a informação de possível presença de leite, o que contraria diretamente as especificações do edital.

Cumpram-se destacar que o descritivo do edital estabelece de forma expressa que o fabricante deve garantir a ausência de contaminação cruzada com leite de vaca, condição que não foi comprovada.

Além disso, não foram apresentados ficha técnica nem laudo bromatológico, documentos considerados essenciais e obrigatórios conforme previsto em edital.

Item 3 – Ovo de Páscoa Diet

Não foi possível identificar, tanto na ficha técnica quanto no rótulo do produto, a presença mínima de 25% de sólidos totais de cacau, conforme exigido no edital.

O laudo bromatológico apresentado encontra-se incompleto, não contemplando as seguintes informações obrigatórias:



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJAMAR
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

- Dados de coleta (data, local e responsável);
- Avaliação dos aspectos macroscópicos;
- Análises adicionais conforme o tipo de alimento;
- Metodologia utilizada;
- Informações de rastreabilidade.

Dessa forma, o item não atende aos requisitos técnicos estabelecidos.

Item 4 – Ovo de Páscoa Diet e Isento de Leite de Vaca

Não foi possível identificar, no rótulo do produto, a presença mínima de 25% de sólidos totais de cacau, conforme exigência editalícia.

Adicionalmente, a amostra não corresponde ao item solicitado, uma vez que o edital requer produto isento de leite, enquanto o licitante apresentou produto isento de lactose. Reitera-se que a ausência de lactose não garante a inexistência de leite.

No rótulo da embalagem consta, ainda, a possível presença de leite, o que infringe as exigências do edital. Ressalta-se que o edital determina que o fabricante assegure a ausência de contaminação cruzada com leite de vaca, o que não foi comprovado.

Por fim, não foram apresentados ficha técnica nem laudo bromatológico, documentos essenciais descritos no edital.

Item 5 – Ovo de Páscoa Isento de Leite de Vaca, Isento de Soja e Derivados, e Isento de Castanhas e Oleaginosas

A amostra apresentada não corresponde ao solicitado no edital, uma vez que, na rotulagem, o fabricante não garante a ausência de contaminação cruzada, tanto para leite quanto para oleaginosas.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJAMAR
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

Além disso, a empresa não apresentou laudo bromatológico, impossibilitando a avaliação técnica e sanitária do produto.

Item 6 – Ovo de Páscoa de Alfarroba, Isento de Cacau

O licitante não apresentou a carta de solidariedade, documento exigido considerando que o ovo de alfarroba é de fabricação exclusiva da empresa Carob House, inviabilizando a comprovação formal de fornecimento e autorização do fabricante.

3. CONCLUSÃO

Após análise técnica das amostras e da documentação apresentada pela empresa SEF COMEX, referente ao P.A. nº 3668/2025, conclui-se que os itens avaliados não atendem, total ou parcialmente, às exigências técnicas e documentais previstas no edital, bem como às normas sanitárias vigentes.

Diante das não conformidades identificadas, recomenda-se a reprovação das amostras apresentadas.

Michelle Menezes
Michelle Menezes
Nutricionista
CRN 37920

Apna Carolina de S. Oliveira
Apna Carolina de S. Oliveira
Nutricionista - RT
CRN3 - 37784



Avaliação Técnica e Sensorial

Licitante: SEF COMEX LTDA

CNPJ: 49.650.279/0001-48

Item avaliado: 1. Ovo de Páscoa de Chocolate ao Leite	Resultados	Observações
APARÊNCIA	<input checked="" type="checkbox"/> ÓTIMO <input type="checkbox"/> BOM <input type="checkbox"/> CARACTERÍSTICO <input type="checkbox"/> RUIM <input type="checkbox"/> PÉSSIMO	
ODOR	<input type="checkbox"/> ÓTIMO <input type="checkbox"/> BOM <input checked="" type="checkbox"/> CARACTERÍSTICO <input type="checkbox"/> RUIM <input type="checkbox"/> PÉSSIMO	
SABOR	<input type="checkbox"/> ÓTIMO <input type="checkbox"/> BOM <input type="checkbox"/> CARACTERÍSTICO <input checked="" type="checkbox"/> RUIM <input type="checkbox"/> PÉSSIMO	
CONSISTÊNCIA/TEXTURA	<input type="checkbox"/> ÓTIMO <input type="checkbox"/> BOM <input checked="" type="checkbox"/> CARACTERÍSTICO <input type="checkbox"/> RUIM <input type="checkbox"/> PÉSSIMO	


Anna Carolina de S. Oliveira
Nutricionista - RT
CRNS - 37784



Item avaliado: 2. Ovo de Páscoa isento de leite de vaca	Resultados	Observações
APARÊNCIA	<input type="checkbox"/> ÓTIMO <input type="checkbox"/> BOM <input checked="" type="checkbox"/> CARACTERÍSTICO <input type="checkbox"/> RUIM <input type="checkbox"/> PÉSSIMO	
ODOR	<input type="checkbox"/> ÓTIMO <input type="checkbox"/> BOM <input checked="" type="checkbox"/> CARACTERÍSTICO <input type="checkbox"/> RUIM <input type="checkbox"/> PÉSSIMO	
SABOR	<input type="checkbox"/> ÓTIMO <input type="checkbox"/> BOM <input type="checkbox"/> CARACTERÍSTICO <input checked="" type="checkbox"/> RUIM <input type="checkbox"/> PÉSSIMO	
CONSISTÊNCIA/TEXTURA	<input type="checkbox"/> ÓTIMO <input type="checkbox"/> BOM <input checked="" type="checkbox"/> CARACTERÍSTICO <input type="checkbox"/> RUIM <input type="checkbox"/> PÉSSIMO	

Anna Carolina de S. Oliveira
Nutricionista - RT
CRN3 - 37784

Michelle M. Moraes
Michelle Moraes
Nutricionista
CRN 37920



Item avaliado: 3. Ovo de Páscoa Diet	Resultados	Observações
APARÊNCIA	<input type="checkbox"/> ÓTIMO <input type="checkbox"/> BOM <input checked="" type="checkbox"/> CARACTERÍSTICO <input type="checkbox"/> RUIM <input type="checkbox"/> PÉSSIMO	
ODOR	<input type="checkbox"/> ÓTIMO <input type="checkbox"/> BOM <input checked="" type="checkbox"/> CARACTERÍSTICO <input type="checkbox"/> RUIM <input type="checkbox"/> PÉSSIMO	
SABOR	<input checked="" type="checkbox"/> ÓTIMO <input type="checkbox"/> BOM <input type="checkbox"/> CARACTERÍSTICO <input type="checkbox"/> RUIM <input type="checkbox"/> PÉSSIMO	
CONSISTÊNCIA/TEXTURA	<input type="checkbox"/> ÓTIMO <input type="checkbox"/> BOM <input checked="" type="checkbox"/> CARACTERÍSTICO <input type="checkbox"/> RUIM <input type="checkbox"/> PÉSSIMO	

Anna Carolina de S. Oliveira
Nutricionista - RT
CRN3 - 37784

Michelle Mendes
Nutricionista
CRN 37920



<u>Item avaliado:</u> 4. Ovo de Páscoa Diet e isento de leite de vaca	Resultados	Observações
APARÊNCIA	<input type="checkbox"/> ÓTIMO <input type="checkbox"/> BOM <input checked="" type="checkbox"/> CARACTERÍSTICO <input type="checkbox"/> RUIM <input type="checkbox"/> PÉSSIMO	
ODOR	<input type="checkbox"/> ÓTIMO <input type="checkbox"/> BOM <input checked="" type="checkbox"/> CARACTERÍSTICO <input type="checkbox"/> RUIM <input type="checkbox"/> PÉSSIMO	
SABOR	<input type="checkbox"/> ÓTIMO <input type="checkbox"/> BOM <input type="checkbox"/> CARACTERÍSTICO <input checked="" type="checkbox"/> RUIM <input type="checkbox"/> PÉSSIMO	
CONSISTÊNCIA/TEXTURA	<input type="checkbox"/> ÓTIMO <input type="checkbox"/> BOM <input checked="" type="checkbox"/> CARACTERÍSTICO <input type="checkbox"/> RUIM <input type="checkbox"/> PÉSSIMO	

Anna Carolina de S. Oliveira
Nutricionista - RT
CRN3 - 37784

Michelle Menezes
Nutricionista
CRN 37920



Item avaliado: 5. Ovo de Páscoa isento de leite de vaca, soja e derivados, castanhas e oleaginosas	Resultados	Observações
APARÊNCIA	() ÓTIMO () BOM (<input checked="" type="checkbox"/>) CARACTERÍSTICO () RUIM () PÉSSIMO	
ODOR	() ÓTIMO () BOM (<input checked="" type="checkbox"/>) CARACTERÍSTICO () RUIM () PÉSSIMO	
SABOR	() ÓTIMO () BOM () CARACTERÍSTICO (<input checked="" type="checkbox"/>) RUIM () PÉSSIMO	
CONSISTÊNCIA/TEXTURA	() ÓTIMO () BOM (<input checked="" type="checkbox"/>) CARACTERÍSTICO () RUIM () PÉSSIMO	

Anna Carolina de S. Oliveira
Nutricionista - RT
CRN3 - 37784

Michelle Mendes
Nutricionista
CRN 37920



<u>Item avaliado:</u> 6. Ovo de Páscoa de alfarroba, isento de cacau	Resultados	Observações
APARÊNCIA	<input type="checkbox"/> ÓTIMO <input type="checkbox"/> BOM <input checked="" type="checkbox"/> CARACTERÍSTICO <input type="checkbox"/> RUIM <input type="checkbox"/> PÉSSIMO	
ODOR	<input type="checkbox"/> ÓTIMO <input type="checkbox"/> BOM <input checked="" type="checkbox"/> CARACTERÍSTICO <input type="checkbox"/> RUIM <input type="checkbox"/> PÉSSIMO	
SABOR	<input type="checkbox"/> ÓTIMO <input type="checkbox"/> BOM <input checked="" type="checkbox"/> CARACTERÍSTICO <input type="checkbox"/> RUIM <input type="checkbox"/> PÉSSIMO	
CONSISTÊNCIA/TEXTURA	<input type="checkbox"/> ÓTIMO <input type="checkbox"/> BOM <input checked="" type="checkbox"/> CARACTERÍSTICO <input type="checkbox"/> RUIM <input type="checkbox"/> PÉSSIMO	

Anna Carolina de Souza Oliveira

Nutricionista RT

Michelle Menezes
Nutricionista
CRN 37920


Anna Carolina de S. Oliveira
Nutricionista - RT
CRN3 - 37784

Praça José Rodrigues do Nascimento, nº 30, Água Fria – Cajamar/SP
Tel: 4446-0060 - Página 6 de 7



	Ficha Técnica de Produto Product Data Sheet
	Ovo de Páscoa Sabor Chocolate ao Leite 250g

1. Informações do Produto

	Denominação de Venda	Marca	Validade
	Ovo de Páscoa Sabor Chocolate ao Leite	Toc Mix	18 meses

2. Apresentação

SKU	Ovo de Páscoa Sabor Chocolate ao Leite
Peso Líquido(g)	250
Altura do Ovo (cm)	22
Composição	Cobertura sabor chocolate ao Leite

3. Acessórios

Produto	Descrição
Folha/Lenço	BOPP Dourado – 70x75 cm
Fitilho	Fita em polipropileno - 25cm
Rótulo	Papel Couché
Tabela Nutricional	Papel Couché

4. Chocolate

4.1. Especificações

Denominação legal: Cobertura sabor chocolate ao leite

Esta especificação do produto é provisória, não deve ser considerada como especificação final do produto

	Ficha Técnica de Produto Product Data Sheet
	Ovo de Páscoa Sabor Chocolate ao Leite 250g

4.2. Composição Típica

açúcar; gordura vegetal; cacau em pó processado com álcali; soro de leite em pó; emulsificante: lecitina de soja; emulsificante: triestearato de sorbitana; emulsificante: poliglicerol polirricinoleato; aromatizante

4.3. Informações sobre Alergênicos

ALÉRGICOS : CONTÉM DERIVADOS DE LEITE, DERIVADOS DE SOJA. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

4.4. Limites Químicos

UMIDADE	máx 1 %		IOCCC1(1952)
TEOR DE GORDURA TOTAL	32,2 %	+/- 1,5	IOCCC14(1972)

4.5. Limites Físicos


VISCOSIDADE CASSON	1.200 - 2.500 mPa.s		IOCCC46(2000) & 10(1973)
ESCOAMENTO CASSON	1,00 - 3,00 Pa		IOCCC46(2000) & 10(1973)
MICRONAGEM	25,0 - 37,0 µm		INTERNAL METHOD

4.6. Limites Microbiológicos

CONTAGEM TOTAL EM PLACAS	máx 5.000/g		ISO4833
LEVEDURAS	máx 50/g		ISO7954
BOLORES	máx 50/g		ISO7954
ENTEROBACTÉRIAS	máx 10/g		ISO21528-2
COLIFORMES	máx 10/g		ISO4832
ESCHERICHIA COLI	não detectado/g		ISO16649-2
SALMONELLA	não detectado/375g		ISO6579-1

4.7. Prazo de Validade

18 Mês (es) após a data de fabricação dentro das condições de armazenamento recomendadas abaixo

	Ficha Técnica de Produto Product Data Sheet	
	Ovo de Páscoa Sabor Chocolate ao Leite 250g	

4.8. Dados Nutricionais para 100g

VALOR ENERGETICO	555 kcal	VITAMINA A (IU)	1
PROTEÍNAS	1,1 g	VITAMINA B1 TIAMINA	0,021 mg
PROTEÍNAS DO LEITE	0,1 g	VITAMINA B2 RIBOFLAVINA	0,041 mg
CARBOIDRATOS DISPONÍVEIS	64,6 g	VITAMINA B3/PP NIACINA	0,000 mg
AÇÚCARES TOTAIS (MONO+DISSACARÍD.)	63,4 g	VITAMINA B12 CIANOCOBALAMINA	0,024 µg
AÇÚCARES ADICIONADOS	62,6 g	VITAMINA C ÁCIDO ASCÓRBICO	0,014 mg
ISOMALTE	0,0 g	VITAMINA D CALCIFEROL	0,020 µg
LACTITOL	0 g	VITAMINA D (IU)	1
MALTITOL	0,000 g	VITAMINA E ALFA-TOCOFEROL	0,069 mg
MANITOL	0 g	VITAMINA E (IU)	0
SORBITOL	0 g	FOLATO	1,776 µg
XYLITOL	0 g	SÓDIO	5,2 mg
ERITRITOL	0 g	FÓSFORO	30,1 mg
AMIDO	0,6 g	FERRO	1,87 mg
GORDURAS TOTAIS	32,2 g	MAGNÉSIO	23,3 mg
GORDURAS SATURADAS	29,0 g	ZINCO	0,26 mg
GORDURAS MONOINSATURADAS	1,2 g	IODO	0,00 µg
GORDURAS POLI-INSATURADAS	0,5 g	CÁLCIO	10,9 mg
GORDURAS TRANS	0,2 g	CLORETO	2,36 mg
COLESTEROL	0,0 mg	POTÁSSIO	217,4 mg
ÁCIDOS ORGÂNICOS	0,04 g	MANGANÊS	0,01 mg
FIBRAS ALIMENTARES	1,2 g	FLÚOR	0,00 mg
ALCALÓIDES TOTAIS	0,04 g	SELÊNIO	0,25 µg
ÁLCOOL	0,00 g	CROMO	2,40 µg
POLIHIDROXIFENÓIS	0,05 g	MOLIBDÊNIO	2,92 µg
VITAMINA A RETINOL	0,314 µg	TEOR DE CINZA	0,54 g

4.9. Alergênicos

PRODUTOS LACTEOS (EXCL. LACTITOL)	1	AMENDOIM *	0
LACTOSE	1	ÓLEO/GORD. DE AMENDOIM TOT. REFINADO	0
LACTITOL	0	MOLUSCOS (INCL. ABALONE)	0
OVOS E PRODUTOS À BASE DE OVOS	0	LÁTEX NATURAL	0
SOJA*	1	AVELÃ*	0
ÓLEO/GORD. DE SOJA TOTALMTE REFINADOS	1	AMENDOIA *	0
CENTEIO	0	CASTANHA DO BRASIL *	0
TRIGO(XAR. GLIC/DEXT/MALTODEX)	0	CASTANHA DE CAJU *	0
TRIGO/ESPELTA EXCL. XAR. GLIC.	0	CASTANHA PORTUGUESA*	0
CEVADA (EXCL. XAROPE GLICOSE)	0	NOZ DE MACADÂMIA*	0
XAROPE DE GLICOSE DE CEVADA	0	NOZ PECÃ*	0
ESTIRPES HIBRIDIZADAS CEREAIS	0	PINHÃO (VARIEDADES PINUS)*	0



Ficha Técnica de Produto
Product Data Sheet

Ovo de Páscoa Sabor Chocolate ao Leite 250g

AVEIA	0	PISTÁCIO/PISTACHE*	0
PEIXES (INCL. LULA)	0	NOZES*	0
CRUSTÁCEOS (INCL. CAMARÃO, CARANGUEJO)	0	ÓLEO REF. CASTANHAS, EX. AMENDOIM	0

Legenda: 1 = presente 0 = ausente

*: excl. óleo/gordura totalmente refinado.

4.10. Substâncias de Interesse

CARNE BOVINA	0	TREMOÇOS	0
CARNE SUÍNA	0	GLÚTEN	0
CARNE DE FRANGO	0	TRIGO SARRACENO	0
FRUTOSE	1	CASTANHA DA FAIA*	0
MILHO	1	CASTANHA BUTTERNUT*	0
SULFITOS	0	CHINQUAPIN	0
VANILINA	1	COCO*	0
AIPO	0	CASTANHA DE GINKGO BILOBA*	0
ALCOOL	0	CASTANHA HEARTNUT*	0
ASPARTAME	0	CASTANHA DE LICHIA*	0
PRODUTOS DE GERGELIM (INCL. ÓLEO/GORD.)	0	CASTANHA PILI*	0
MOSTARDA	0	KARITÉ*	0

Legenda: 1 = presente 0 = ausente

*: excl. óleo/gordura totalmente refinado.

4.11. Informações de adequação dietética

5. ADEQUADO PARA VEGETARIANOS	1	ADEQUADO PARA VEGANOS
	0	

6. Legenda: 1 = apropriado 0 = não apropriado.

7. "Apto para veganos" é baseado apenas na lista de ingredientes. Não é considerado o possível contato cruzado durante a produção.

4.12. Estocagem

5. Estocar o produto em local limpo, seco (umidade relativa máxima 70%) e sem odores. Temperatura de armazenamento recomendada: 12 - 20 °C

4.13. Programas e Certificações

5. Bonsucro MB # CUC – ChoC – 846352 Ingredientes Bonsucro
MB: açúcar
6. Cocoa Horizons Foundation Cocoa Horizons Foundation: ingredientes de cacau. Apoia a Cocoa Horizons
7. Foundation nos países onde o programa está em operação.
8. Rainforest Alliance MB Rainforest Alliance -
cacau MB Ingredientes Rainforest Alliance MB: cacau

Toc Mix

Ficha Técnica de Produto
Product Data Sheet

Ovo de Páscoa Sabor Chocolate ao Leite 250g

5. Assinatura Responsável Técnico


gov.br

Documento assinado digitalmente
IASMIM FERNANDA BERNARDO SILVA
Data: 03/02/2024 11:00:33-0300
Verifique em <https://validar.rti.gov.br>

Iasmim Fernanda Bernardo Silva - Nutricionista - CRN 9 34241

	Ficha Técnica de Produto Product Data Sheet	
	Ovo de Páscoa Sabor Chocolate ao Leite Zero Açúcar 250g	

1. Informações do Produto

	Denominação de Venda	Marca	Validade
	Ovo de Páscoa Sabor Chocolate ao Leite Zero Açúcar	Toc Mix	12 meses

2. Apresentação

SKU	Ovo
Peso Líquido(g)	250
Altura do Ovo (cm)	22
Composição	Cobertura sabor Chocolate ao Leite Zero adição de Açúcar

3. Acessórios

Produto	Descrição
Folha/Lenço	BOPP Dourado – 70x75 cm
Fitilho	Fita em polipropileno - 25cm
Rótulo	Papel Couché
Tabela Nutricional	Papel Couché

4. Chocolate

4.1. Descrição

COBERTURA SABOR CHOCOLATE AO LEITE ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR



Ficha Técnica de Produto
Product Data Sheet

Ovo de Páscoa Sabor Chocolate ao Leite Zero Açúcar 250g

4.2. Especificações Físico-Químicas

Umidade (%)* Máximo 1,5

Viscosidade (cP) 3.000 a 4.000

Granulometria (μ) 50 a 60

4.3. Informações Sensoriais

Cor: Marrom

Aspecto: Sólido

Sabor: Característico

Odor: Característico

4.4. Informações Nutricionais porção de 100g

Quantidade por porção de 100g

Valor energético (kcal): 475

Carboidratos (g): 41

Açúcares totais (g): 18

Açúcares adicionados (g): 0

Proteínas (g): 9,1

Gorduras totais (g): 33

Gorduras saturadas (g): 31

Gorduras trans (g): 0,3

Fibras alimentares (g): 13

Sódio (mg): 240

4.5. Ingredientes

Gordura vegetal, maltitol, soro de leite em pó, leite em pó integral, polidextrose, cacau em pó natural, emulsificantes: lecitina de soja* (INS 322 i) (gene doador Agrobacterium tumefaciens, Streptomyces viridochromogenes, Bacillus thuringiensis), poliglicerol polirricinoleato (INS 476) e aromatizante idêntico ao natural. **ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E SOJA. PODE CONTER AMENDOIM. CONTÉM LACTOSE. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LECITINA DE SOJA TRANSGÊNICA*. DIABÉTICOS: CONTÉM AÇÚCARES NATURALMENTE PRESENTES NAS MATÉRIAS PRIMAS. O CONSUMO EXCESSIVO PODE CAUSAR EFEITO LAXATIVO.**



Ficha Técnica de Produto
Product Data Sheet

Ovo de Páscoa Sabor Chocolate ao Leite Zero Açúcar Vegano 250g

Estafilococos coagulase positiva: 102 UFC/g

Bolores e leveduras: 102 UFC/g

4.7. Validade

12 meses a partir da data de fabricação, atendendo as condições de armazenamento recomendada. Depois de aberto, deve-se vedar a embalagem e consumir em até 30 dias.

4.8. Armazenamento

O produto deve ser protegido de luz e mantido em ambiente livre de odores e umidade. Temperatura de estocagem recomendada 18°C a 22°C.

5. Assinatura Responsável Técnico



Documento assinado digitalmente
IASMIM FERNANDA BERNARDO SILVA
Data: 03/02/2026 11:32:38-0300
Verifique em <https://validar.itl.gov.br>

Iasmim Fernanda Bernardo Silva – Nutricionista – CRN 9 34241

TocMix Indústria e Comércio de Chocolates LTDA
Rua Coronel José Moura do Amaral, 340 – Vila São Francisco – Lavras/MG – CEP 37.200-464

LAUDO BROMATOLÓGICO Nº 2026002
LCQ – Laboratório de Controle de Qualidade
Diretoria de Operações

Produto: Ovo de Páscoa Sabor Chocolate ao Leite Zero Açúcar
Marca: Toc Mix
Peso Líquido: 250 g
Lote: 01
Validade: 18 meses

Objetivo:

Avaliar as características físico-químicas, microbiológicas e nutricionais do produto, verificando sua conformidade com a legislação sanitária brasileira vigente.

Conclusão Técnica:

Após a realização das análises pertinentes, conclui-se que o produto avaliado encontra-se em conformidade com os padrões estabelecidos pela legislação sanitária brasileira vigente, estando apto para consumo humano, desde que respeitadas as condições adequadas de armazenamento e o prazo de validade.

Responsável Técnica:

Mayara Rocha
Química – CRQ 022004736

Assinatura Digital:

Documento preparado para assinatura digital conforme padrão ICP-Brasil.



Documento assinado digitalmente

MAYARA HELENA DE OLIVEIRA

Data: 03/02/2026 13:39:29-0300

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

TocMix Indústria e Comércio de Chocolates LTDA

Rua Coronel José Moura do Amaral, 340 – Vila São Francisco – Lavras/MG – CEP 37.200-464

LAUDO BROMATOLÓGICO Nº 2026005

LCQ – Laboratório de Controle de Qualidade
Diretoria de Operações

Produto: Ovo de Páscoa Sabor Chocolate ao Leite Zero Açúcar Vegano

Marca: Toc Mix

Peso Líquido: 160 g

Lote: 01

Validade: 18 meses

Objetivo:

Avaliar as características físico-químicas, microbiológicas e nutricionais do produto, verificando sua conformidade com a legislação sanitária brasileira vigente.

Conclusão Técnica:

Após a realização das análises pertinentes, conclui-se que o produto avaliado encontra-se em conformidade com os padrões estabelecidos pela legislação sanitária brasileira vigente, estando apto para consumo humano, desde que respeitadas as condições adequadas de armazenamento e o prazo de validade.

Responsável Técnica:

Mayara Rocha

Química – CRQ 022004736

Assinatura Digital:

Documento preparado para assinatura digital conforme padrão ICP-Brasil.



Documento assinado digitalmente


MAYARA HELENA DE OLIVEIRA

Data: 03/02/2025 13:39:29-0300

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

	Ficha Técnica de Produto Product Data Sheet
	Ovo de Páscoa Sabor Chocolate ao Leite Zero Açúcar Vegano 250g

1. Informações do Produto

	Denominação de Venda	Marca	Validade
	Ovo de Páscoa Sabor Chocolate ao Leite Zero Açúcar Vegano	Toc Mix	12 meses

2. Apresentação

SKU	Ovo Sabor Chocolate ao leite Zero Açúcar Vegano
Peso Líquido(g)	250
Altura do Ovo (cm)	22
Composição	Cobertura Sabor Chocolate Meio Amargo Proteico Zero adição de Açúcar Vegano

3. Acessórios

Produto	Descrição
Folha/Lenço	BOPP Dourado – 70x75 cm
Fitiho	Fita em polipropileno - 25cm
Rótulo	Papel Couché
Tabela Nutricional	Papel Couché

4. Chocolate

4.1. Descrição

COBERTURA SABOR CHOCOLATE MEIO AMARGO PROTEICO ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR VEGANO



Ficha Técnica de Produto
Product Data Sheet

Ovo de Páscoa Sabor Chocolate ao Leite Zero Açúcar Vegano 250g

4.2. Especificações Físico-Químicas

Umidade (%)* Máximo 3,5

Viscosidade (cP) 9.000 a 10.000

Granulometria (μ) 50 a 60

4.3. Informações Sensoriais

Cor: Marrom

Aspecto: Sólido

Sabor: Característico

Odor: Característico

4.4. Informações Nutricionais porção de 100g

Quantidade por porção de 100g

Valor energético (kcal): 495

Carboidratos (g): 21

Açúcares totais (g): 2,6

Açúcares adicionados (g): 0

Proteínas (g): 29

Gorduras totais (g): 33

Gorduras saturadas (g): 29

Gorduras trans (g): 0,3

Fibras alimentares (g): 14

Sódio (mg): 26

4.5. Ingredientes

Gordura vegetal, proteína concentrada de arroz, cacau em pó natural, polidextrose, preparado a base de amido de arroz (arroz, betaglucana, óleo de girassol e sal), estabilizante: maltitol em pó (INS 965 i) emulsificante: lecitina de girassol (INS 322 i) e aromatizante idêntico ao natural.

ALÉRGICOS: PODE CONTER AMENDOIM, LEITE E SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. DIABÉTICOS: CONTÉM AÇÚCARES NATURALMENTE PRESENTES NAS MATÉRIAS PRIMAS. O CONSUMO EXCESSIVO PODE CAUSAR EFEITO LAXATIVO.

4.6. Especificações Microbiológicas

Salmonella: Ausente em 25g

Enterobacteriaceae: 10 UFC/g



Ficha Técnica de Produto
Product Data Sheet

Ovo de Páscoa Sabor Chocolate ao Leite Zero Açúcar 250g

4.6. Especificações Microbiológicas

Salmonella: Ausente em 25g

Enterobacteriaceae: 10 UFC/g

Estafilococos coagulase positiva: 10² UFC/g

Bolores e leveduras: 10² UFC/g

4.7. Validade

12 meses a partir da data de fabricação, atendendo as condições de armazenamento recomendada. Depois de aberto, deve-se vedar a embalagem e consumir em até 30 dias.

4.8. Armazenamento

O produto deve ser protegido de luz e mantido em ambiente livre de odores e umidade. Temperatura de estocagem recomendada 18°C a 22°C.

5. Assinatura Responsável Técnico



Documento assinado digitalmente

IASMIM FERNANDA BERNARDO SILVA

Data: 03/02/2026 11:35:09-0300

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

Iasmim Fernanda Bernardo Silva – Nutricionista – CRN 9 34241

TocMix Indústria e Comércio de Chocolates LTDA

Rua Coronel José Moura do Amaral, 340 – Vila São Francisco – Lavras/MG – CEP 37.200-464

LAUDO BROMATOLÓGICO Nº 2026003

LCQ – Laboratório de Controle de Qualidade
Diretoria de Operações

Produto: Ovo de Páscoa Sabor Chocolate ao Leite Zero Açúcar Vegano

Marca: Toc Mix

Peso Líquido: 250 g

Lote: 01

Validade: 18 meses

Objetivo:

Avaliar as características físico-químicas, microbiológicas e nutricionais do produto, verificando sua conformidade com a legislação sanitária brasileira vigente.

Conclusão Técnica:

Após a realização das análises pertinentes, conclui-se que o produto avaliado encontra-se em conformidade com os padrões estabelecidos pela legislação sanitária brasileira vigente, estando apto para consumo humano, desde que respeitadas as condições adequadas de armazenamento e o prazo de validade.

Responsável Técnica:

Mayara Rocha

Química – CRQ-022004736

Assinatura Digital:

Documento preparado para assinatura digital conforme padrão ICP-Brasil.



Documento assinado digitalmente


MAYARA HELENA DE OLIVEIRA

Data: 03/02/2026 13:39:29-0300

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

	Ficha Técnica de Produto Product Data Sheet
	Ovo de Páscoa Sabor Chocolate ao Leite Zero Lactose, Sem Glúten, Sem Oleaginosas 160g

1. Informações do Produto

	Denominação de Venda	Marca	Validade
	Ovo de Páscoa Sabor Chocolate ao Leite Zero Açúcar Vegano	Toc Mix	12 meses

2. Apresentação

SKU	Ovo Sabor Chocolate ao leite Zero Açúcar Vegano
Peso Líquido(g)	160
Altura do Ovo (cm)	16
Composição	Cobertura Sabor Chocolate Meio Amargo Proteico Zero adição de Açúcar Vegano

3. Acessórios

Produto	Descrição
Folha/Lenço	BOPP Dourado – 55x60 cm
Fitilho	Fita em polipropileno - 20cm
Rótulo	Papel Couché
Tabela Nutricional	Papel Couché

4. Chocolate

4.1. Descrição

COBERTURA SABOR CHOCOLATE MEIO AMARGO PROTEICO ZERO ADIÇÃO DE AÇÚCAR VEGANO



Ficha Técnica de Produto
Product Data Sheet

Ovo de Páscoa Sabor Chocolate ao Leite Zero Lactose, Sem Glúten,
Sem Oleaginosas 160g

4.2. Especificações Físico-Químicas

Umidade (%)* Máximo 3,5

Viscosidade (cP) 9.000 a 10.000

Granulometria (μ) 50 a 60

4.3. Informações Sensoriais

Cor: Marrom

Aspecto: Sólido

Sabor: Característico

Odor: Característico

4.4. Informações Nutricionais porção de 100g

Quantidade por porção de 100g

Valor energético (kcal): 495

Carboidratos (g): 21

Açúcares totais (g): 2,6

Açúcares adicionados (g): 0

Proteínas (g): 29

Gorduras totais (g): 33

Gorduras saturadas (g): 29

Gorduras trans (g): 0,3

Fibras alimentares (g): 14

Sódio (mg): 26

4.5. Ingredientes

Gordura vegetal, proteína concentrada de arroz, cacau em pó natural, polidextrose, preparado a base de amido de arroz (arroz, betaglucana, óleo de girassol e sal), estabilizante: maltitol em pó (INS 965 i) emulsificante: lecitina de girassol (INS 322 i) e aromatizante idêntico ao natural.

ALÉRGICOS: PODE CONTER AMENDOIM, LEITE E SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN. DIABÉTICOS: CONTÉM AÇÚCARES NATURALMENTE PRESENTES NAS MATÉRIAS PRIMAS. O CONSUMO EXCESSIVO PODE CAUSAR EFEITO LAXATIVO.

4.6. Especificações Microbiológicas

Salmonella: Ausente em 25g

Enterobacteriaceae: 10 UFC/g

	Ficha Técnica de Produto Product Data Sheet
	Ovo de Páscoa Sabor Chocolate ao Leite Zero Lactose, Sem Glúten, Sem Oleaginosas 160g

Estafilococos coagulase positiva: 102 UFC/g

Bolores e leveduras: 102 UFC/g

4.7. Validade

12 meses a partir da data de fabricação, atendendo as condições de armazenamento recomendada. Depois de aberto, deve-se vedar a embalagem e consumir em até 30 dias.

4.8. Armazenamento


O produto deve ser protegido de luz e mantido em ambiente livre de odores e umidade. Temperatura de estocagem recomendada 18°C a 22°C.

5. Assinatura Responsável Técnico



Documento assinado digitalmente
IASMIM FERNANDA BERNARDO SILVA
Data: 03/02/2026 11:36:58-0300
Verifique em <https://validar.br.gov.br>

Iasmim Fernanda Bernardo Silva – Nutricionista – CRN 9 34241

	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.

8007.

	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 Polidextrose	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 Polidextrose. 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*
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	2,8	10
Sódio (mg)	58	15	1

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

Porções por emb
Cerca de 6
Porção 25 g
(1/6 do ovo)



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

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.

[Handwritten signature]

	FICHA TÉCNICA	FT – 043
	OVO DE ALFARROBA TRADICIONAL EDIÇÃO ESPECIAL	Revisão: 04
		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

1. DA PROPOSTA

ITEM	QTDE	ESPECIFICAÇÕES	UN	MARCA	UNTÁRIO	TOTAL
1	18.900	Ovo de Chocolate ao Leite vitaminado, com no mínimo 250 gramas	UN	TOC MIX	28,46	537.894,00
2	230	Ovo de Chocolate isento de leite de vaca, com no mínimo 250 gramas	UN	TOC MIX	28,46	6.545,80
3	69	Ovo de Chocolate Diet, com no mínimo 250 gramas	UN	TOC MIX	28,46	1.969,74
4	5	Ovo de Chocolate Diet e isento de leite de vaca, com no mínimo 250 gramas	UN	TOC MIX	28,46	142,30
5	25	Ovo de chocolate isento de leite de vaca, soja e derivados, castanhas e oleaginosas, com no mínimo 160 gramas	UN	TOC MIX	28,46	711,50
6	19	Ovo de alfarroba, isento de cacau, com no mínimo 160 gramas	UN	CAROB HOUSE	28,46	512,28

VALOR TOTAL R\$547.775,62 (quinhentos e quarenta e sete mil setecentos e setenta e cinco reais e sessenta e dois centavos)

Prazo de Validade da Proposta: (mínimo 90 dias)

Prazo de Entrega: De acordo com o Edital.

Condições de Pagamento: Conforme Termo de Referência.

Local de Entrega: **MUNICIPIO DE CAJAMAR-SP**

Declaro que nos preços propostos encontram-se incluídos todos os tributos, encargos sociais, fretes e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto da presente licita

Lavras-MG 27 De Janeiro de 2026



Sef Comex Ltda

Mateus Carvalho Azevedo - Sócio Administrador

CPF nº 133.440.966-80



SEF COMEX

PROPOSTA COMERCIAL

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 91/2025
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 3968/2025
PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJAMAR-SP**

AO MUNICÍPIO DE CAJAMAR-SP

01 – OBJETO

Aquisição de ovos de páscoa (chocolate).

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:

Razão Social: SEFCOMEX LTDA
Nome de Fantasia: SEF COMEX
CNPJ: 49.650.279/0001-48
Inscrição Estadual: 00455247100-10
Nome dos sócios conforme contrato social: Mateus Carvalho Azevedo - CPF nº 133.440.966-80 / Sócio administrador
Endereço: Rua Coronel José Moura Do Amaral, 340, Vila São Francisco, CEP 37200-464 Lavras/MG
Contatos telefônicos: (35) 9 8703-6342
E-mail: sefcomadm@gmail.com



CARTA DE SOLIDARIEDADE – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 91/2025

CARTA DE SOLIDARIEDADE DO FABRICANTE

(Item 5.5 do Termo de Referência – Pregão Eletrônico nº 91/2025)

À

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJAMAR/SP

Pregão Eletrônico nº 91/2025

Processo Administrativo nº 3.968/2025

Objeto: Aquisição de Ovos de Páscoa – Secretaria Municipal de Educação

A empresa **TOC MIX INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE CHOCOLATES LTDA**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob nº **02.322.266/0001-86**, com sede no **Sítio Sarapieira, s/n, Rodovia BR 335, Km 83, Zona Rural, CEP 37.218-000, município de Ijaci/MG**, neste ato representada por seu(s) representante(s) legal(is), vem, por meio desta, emitir a presente:

CARTA DE SOLIDARIEDADE

Em favor da empresa **SEF COMEX LTDA**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob nº **49.650.279/0001-48**, com sede na **Rua Coronel José Moura Amaral, nº 340, Complemento A, Bairro Vila São Francisco, CEP 37.200-464, município de Lavras/MG**, participante do certame na condição de **revendedora/distribuidora**.

1. DECLARAÇÃO DE SOLIDARIEDADE

Declaramos, para todos os fins de direito, que a empresa **TOC MIX INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE CHOCOLATES LTDA**, na qualidade de **fabricante** dos produtos ofertados, assume total compromisso e solidariedade para com a empresa revendedor

**TOC MIX INDÚSTRIA E
COMÉRCIO DE CHOCOLATES LTDA.**
CNPJ: 02.322.266/0001-86 - Insc. Est.: 382.726.995.0021

● www.tocmixchocolates.com.br
● tocmix@tocmixchocolates.com.br
● Escritório: Rua Coronel José Moura do Amaral, 340 A
Vila São Francisco - CEP 37200-464 - Lavras - MG



SEF COMEX LTDA, assegurando a execução integral do contrato administrativo que vier a ser firmado com o Município de Cajamar/SP, decorrente do **Pregão Eletrônico nº 91/2025**.

2. OBJETO DO CERTAME E COMPROMISSO DE EXECUÇÃO

A presente carta é emitida especificamente para assegurar a execução do fornecimento de **ovos de Páscoa**, objeto do Pregão Eletrônico nº 91/2025, conforme tabela oficial do edital, abrangendo os seguintes itens:

1. **Ovo de Chocolate ao Leite**, mínimo 250g – **18.890 unidades**
2. **Ovo isento de leite de vaca**, mínimo 250g – **230 unidades**
3. **Ovo Diet**, mínimo 250g – **69 unidades**
4. **Ovo Diet e isento de leite de vaca**, mínimo 250g – **5 unidades**
5. **Ovo isento de leite de vaca, soja, castanhas e oleaginosas**, mínimo 160g – **25 unidades**

Total geral estimado: **19.219 ovos de Páscoa**.

3. COMPROMISSO DE FORNECIMENTO

Comprometemo-nos expressamente a:

- Garantir a fabricação e fornecimento dos ovos de Páscoa e demais itens licitados;
- Disponibilizar suporte técnico, operacional e logístico necessário;
- Assegurar o cumprimento integral das quantidades, prazos, padrões de qualidade e especificações exigidas no edital;
- Atender prontamente eventuais necessidades extraordinárias durante a vigência contratual.

4. RESPONSABILIDADE SOLIDÁRIA

A TOC MIX declara ainda que, caso a empresa revendedora/distribuidora venha a enfrentar qualquer impedimento, atraso ou dificuldade no fornecimento, esta fabricante **assumirá solidariamente** a obrigação de garantir o cumprimento do objeto contratual perante a Administração Pública, nos termos do item 5.5 do Termo de Referência.

5. DADOS CADASTRAIS DO FABRICANTE

TOC MIX INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE CHOCOLATES LTDA

**TOC MIX INDÚSTRIA E
COMÉRCIO DE CHOCOLATES LTDA.**

CNPJ: 02.322.266/0001-86 - Insc. Est.: 382.726.995.0021

- 🌐 www.tocmixchocolates.com.br
- ✉ tocmix@tocmixchocolates.com.br
- 📍 Escritório: Rua Coronel José Moura do Amaral, 340 A
Vila São Francisco - CEP 37200-464 - Lavras - MG



- **CNPJ:** 02.322.266/0001-86
- **Nome Fantasia:** TOC MIX
- **Atividade Principal:** Fabricação de produtos derivados do cacau e chocolates
- **Endereço:** Sítio Sarapieira, s/n, Rodovia BR 335, Km 83
- **Bairro/Distrito:** Zona Rural
- **Cidade/UF:** Ijaci/MG
- **CEP:** 37.218-000
- **E-mail:** tocmix@tocmixchocolates.com.br
- **Telefone:** (35) 9728-0783

Dados extraídos do comprovante de CNPJ anexado.

6. DADOS CADASTRAIS DA REVENDEDORA/DISTRIBUIDORA

SEF COMEX LTDA

- **CNPJ:** 49.650.279/0001-48
- **Nome Fantasia:** SEF COMEX
- **Porte:** EPP
- **Endereço:** Rua Coronel José Moura Amaral, nº 340, Compl. A
- **Bairro:** Vila São Francisco
- **Cidade/UF:** Lavras/MG
- **CEP:** 37.200-464
- **E-mail:** sefcomadm@gmail.com
- **Telefone:** (35) 8703-6342

Dados extraídos do comprovante de CNPJ anexado.

7. DISPOSIÇÕES FINAIS

A presente Carta de Solidariedade é emitida exclusivamente para fins de habilitação e atendimento às exigências do edital do **Pregão Eletrônico nº 91/2025 – Município de Cajamar/SP**, permanecendo válida durante todo o procedimento licitatório e, em caso de contratação, durante toda a execução contratual.

**TOC MIX INDÚSTRIA E
COMÉRCIO DE CHOCOLATES LTDA.**
CNPJ: 02.322.266/0001-86 - Insc. Est.: 382.726.995.0021

● www.tocmixchocolates.com.br
● tocmix@tocmixchocolates.com.br
● Escritório: Rua Coronel José Moura do Amaral, 340 A
Vila São Francisco - CEP 37200-464 - Lavras - MG



Ijaci/MG, 30 de janeiro de 2025.

TOC MIX INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE
CHOCOLATES LTDA:02322266000186

Assinado de forma digital por TOC MIX
INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE CHOCOLATES
LTDA:02322266000186
Dados: 2026.02.02 13:56:28 -03'00'

TOC MIX INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE CHOCOLATES LTDA

CNPJ nº 02.322.266/0001-86

Representante Legal: Flaviano Carvalho de Paula

Cargo: Presidente

CPF: 929.204.386-20

**TOC MIX INDÚSTRIA E
COMÉRCIO DE CHOCOLATES LTDA.**

CNPJ: 02.322.266/0001-86 - Insc. Est.: 382.726.995.0021

- www.tocmixchocolates.com.br
- tocmix@tocmixchocolates.com.br
- Escritório: Rua Coronel José Moura do Amaral, 340 A
Vila São Francisco - CEP 37200-464 - Lavras - MG