

ENC: ENC: Amostra - Empresa LLX Distribuidora



De

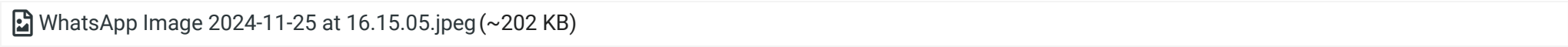
Rafaela Dantas - LLX Distribuidora <rafaela.dantas@llxdistribuidora.com.br>

Para

otavio.viana@aguai.sp.gov.br <otavio.viana@aguai.sp.gov.br>, samantha@aguai.sp.gov.br <samantha@aguai.sp.gov.br>, josiane@aguai.sp.gov.br <josiane@aguai.sp.gov.br>

Data

2024-11-25 16:51



Prezados, boa tarde!

Segue anexo comprovante de envio da amostra do produto solicitado.
Favor confirmar recebimento.

Rastreio: OU 130 892 318 BR

Att,



Rafaela Dantas

Consultora de Vendas

www.llxdistribuidora.com.br

Mobile: 55 (15) 99790-4332

Phone: 55 (11) 4552-4354

De: otavio.viana@aguai.sp.gov.br <otavio.viana@aguai.sp.gov.br>
Enviada em: terça-feira, 19 de novembro de 2024 09:55
Para: Rafaela Dantas - LLX Distribuidora <rafaela.dantas@llxdistribuidora.com.br>
Cc: COZINHA PILOTO AGUAÍ <cozinhapiloto@aguai.sp.gov.br>
Assunto: ENC: ENC: Amostra recusada - Empresa LLX Distribuidora

Bom dia, Rafaela,

Segue resposta da Cozinha Piloto acerca das dúvidas levantadas.

Considerando o tempo perdido por conta dos questionamentos, concederei mais um dia útil para que possa providenciar o produto solicitado.

Att,



Prefeitura Municipal

AGUAÍ

OTÁVIO VIANA DOS SANTOS

Coordenador

Coordenadoria de Compras e Licitações

Secretaria Municipal de Administração

(19) 3653 – 7100 – Ramal 7137

otavio.viana@aguai.sp.gov.br

Avenida Olinda Silveira Cruz Braga, 215 – Parque Interlagos

CEP 13863-230 – Aguai – SP



De: COZINHA PILOTO AGUAÍ <cozinhapiloto@aguai.sp.gov.br>
Enviado: terça-feira, 19 de novembro de 2024 09:46
Para: otavio.viana@aguai.sp.gov.br <otavio.viana@aguai.sp.gov.br>
Assunto: Re: ENC: Amostra recusada - Empresa LLX Distribuidora

Bom dia.

É certo dizer que há uma diferença entre o chocolate em pó e o achocolato em pó. O principal componente que difere o achocolatado do chocolate e do cacau em pó, é o açúcar. O índice de açúcar na composição dos achocolatados fica entre 70% a 90%. Logo, a quantidade de cacau no produto é baixa. A porcentagem restante é distribuída basicamente entre o fruto, aromatizantes, conservantes e outros aditivos. Já o chocolate em pó possui a proporção entre cacau (cerca de 25% a 50%) e açúcar mais equilibrada. Desta forma, solicitar o chocolate em pó nesta licitação é indicado para reduzir a oferta de açúcar aos alunos.

Em relação ao produto ser enriquecido pelo acréscimo de micronutrientes – vitaminas e minerais - com objetivo de fornecer uma alimentação que traga benefícios à saúde uma vez que são nutrientes necessários e essenciais para a manutenção do organismo e devem estar presentes na alimentação diariamente.

Em anexo está um exemplo do produto que foi requisitado. O mesmo apresenta a indicação da porcentagem do chocolate existente no produto, além de indicar em sua composição a presença de vitaminas e minerais.

Atenciosamente.

COZINHA PILOTO AGUAÍ
Glória Darli Rangel Anadon Martins
Gerente
Ednara Tavares de Paula
Nutricionista
(19) 3653-7230 / 3653-7150

Em 2024-11-18 16:09, otavio.viana@aguai.sp.gov.br escreveu:

Boa tarde,

Segue questionamento para averiguação.

Att,

De: Rafaela Dantas - LLX Distribuidora <rafaela.dantas@llxistribuidora.com.br>
Enviado: segunda-feira, 18 de novembro de 2024 15:50
Para: otavio.viana@aguai.sp.gov.br <otavio.viana@aguai.sp.gov.br>
Assunto: Amostra recusada - Empresa LLX Distribuidora

Otávio, boa tarde!

Conforme contato via telefone, gostaria de sanar algumas dúvidas e solicitar algumas informações.

Nossa empresa LLX Distribuidora, participou do pregão eletrônico nº 28/2024, onde apresentamos para o item 12 e 13 amostras que foram recusadas devido não constar em sua ficha técnica a porcentagem de cacau em pó.

Acreditamos ter uma divergência no termo de referência, pois o mesmo solicita **chocolate em pó instantâneo enriquecido** e em sua composição tem a informação de cacau 32% e ingrediente de um achocolatado, como açúcar, leite em pó, vitaminas, mineiras como ferro, iodo e zinco.

Após pesquisarmos constatamos que no mercado **NÃO CONSTA** produtos onde sua composição é CHOCOLATE EM PÓ com 10 vitaminas e minerais. Como o objeto do edital é destinado a merenda escolar deduzimos que se trata de achocolatado para confecção de bebida para as crianças.

Entramos em contato com o fabricante, perguntado se existia algum laudo ou algo similar que poderia comprovar a porcentagem utilizada para a confecção do produto, porém o mesmo informou que não poderia passar tal informação pois teríamos acesso a fórmula do produto para fabricação.

Caso nosso entendimento esteja errôneo, peço esclarecimento e informações de qual produto atende tal solicitação.

Att,

Rafaela Dantas

Consultora de Vendas

www.llxdistribuidora.com.br

Mobile: 55 (15) 99790-4332

Phone: 55 (11) 4552-4354

Logotipo Descrição gerada automaticamente

WhatsApp Image 2024-11-25 at 16.15.05.jpeg

~202 KB

