



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CONCEIÇÃO DOS OUROS-MG

Rua Capitão Francisco de Oliveira Costa, 10 - Centro - CEP 37.548-000
Tel.: (35) 3653-1557 - E-mail: smeducacao@conceicaodosouros.mg.gov.br



Ao sexto dia do mês março de dois mil e vinte e seis, reuniu a Secretaria Solicitante do PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 006/2026 PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 021/2026, tendo como objeto: Contratação de empresa para fornecimento de Ovos de Páscoa à Prefeitura Municipal de Conceição dos Ouros (MG), para a avaliação da amostra conforme segue:

ITENS PARA AMOSTRA	MARCA	EMPRESA	APROVADO/REPROVADO
00000061141- ovo de páscoa artesanal chocolate ao leite 200g ingredientes do chocolate ao leite: cacau: o chocolate ao leite utilizado na fabricação dos ovos deverá conter um mínimo de 30% de cacau, seguindo o padrão de qualidade de chocolates nobres. o cacau deverá ser de alta qualidade, com sabor equilibrado entre o amargo e o doce. manteiga de cacau: a manteiga de cacau deverá ser pura, garantindo a cremosidade e o brilho característicos do chocolate ao leite premium. não deverá haver adição de gorduras vegetais substitutas, para assegurar a maciez e o sabor autêntico do chocolate. leite integral em pó: o chocolate deverá ser preparado com leite integral em pó de alta qualidade, com o objetivo de proporcionar a cremosidade e suavidade típicas dos chocolates ao leite. o leite integral em pó deve ser de fontes confiáveis, que atendam às normas de qualidade e segurança alimentar estabelecidas pela anvisa, sem aditivos artificiais ou conservantes. açúcar: o chocolate ao leite será adoçado com açúcar refinado, garantindo um equilíbrio ideal entre o sabor do cacau e a doçura. o açúcar utilizado deve ser de qualidade e sem aditivos não permitidos, respeitando as normas de segurança alimentar. outros ingredientes: caso o chocolate ao leite inclua outros ingredientes adicionais (como amêndoas, nozes, frutas secas ou outros), todos os ingredientes devem ser de alta qualidade, frescos, sem conservantes artificiais e apropriadamente especificados. o fornecedor deverá garantir que esses ingredientes adicionais mantenham o padrão de excelência dos chocolates. aditivos e conservantes: o chocolate deverá ser isento de conservantes artificiais, corantes e aromatizantes sintéticos. seguindo a prática dos chocolates, o produto deve ser livre de substâncias que possam comprometer a pureza e o sabor do chocolate ao leite. a formulação do chocolate deve ser segura para o consumo de pessoas com restrições alimentares, como sendo livre de glúten (caso o fornecedor informe isso claramente). certificações e garantias: o fornecedor deverá fornecer a garantia de que todos os ingredientes utilizados estão em conformidade com as normas nacionais de segurança alimentar, como as estabelecidas pela anvisa e inmetro. caso o fornecedor utilize chocolate com certificação de qualidade adicional, como orgânico ou fair trade, essa documentação deverá ser apresentada, reforçando o compromisso com a sustentabilidade e com a qualidade do produto. informação para o consumidor: a embalagem do ovo de páscoa deverá apresentar todos os ingredientes utilizados, incluindo o chocolate ao leite, e destacar possíveis	CHOCOVILLE	MARIA CLARICE VILAS BOAS RIBEIRO E CIA LTDA cnpj: 38695557000167	Avaliação: REPROVADA A amostra não apresenta características que sugiram um produto artesanal, e o sabor não é compatível com o sabor natural do chocolate.

Camila D. S. Silva
Secretaria Municipal de Educação
Nº 2824
Portaria Nº 009 de 02/03/2026



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CONCEIÇÃO DOS OUROS-MG

Rua Capitão Francisco de Oliveira Costa, 10 - Centro - CEP 37.548-000
Tel.: (35) 3653-1557 - E-mail: seducacao@conceicaodosouros.mg.gov.br



alergênicos (como leite, amendoim, nozes, etc.), garantindo total transparência e segurança para o consumidor. a embalagem deve ser de alta qualidade e projetada para preservar o chocolate, garantindo que o produto seja entregue em perfeitas condições, com a data de validade claramente indicada.			
00000061142- ovo de páscoa diet artesanal 200g ovos de páscoa de chocolate diet sem adição de açúcar com 200g cada, de 1ª qualidade, 0g de gordura trans. o produto não deve conter conservantes artificiais, corantes ou aromatizantes sintéticos.	CHOCOVILLE	MARIA CLARICE VILAS BOAS RIBEIRO E CIA LTDA cnpj: 38695557000167	Avaliação: REPROVADA A amostra não apresenta características que sugiram um produto artesanal, e o sabor não é compatível com o sabor natural do chocolate.

Camila Daniela Campos
Secretaria Municipal de Educação

Camila Daniela Campos
Secretaria Municipal de Educação
Matrícula 2824
Portaria Nº 009 de 02/01/2025