



PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DOS OUROS

Ata de Realização do Pregão Eletrônico

Às 08:30:00 horas do dia 20 de fevereiro de 2026, reuniram-se o Operador Oficial **DANIELE PEREIRA DA SILVA** deste Órgão **Prefeitura Municipal de Conceição dos Ouros** e respectivos membros da Equipe de Apoio, designados pelo instrumento legal **Portaria: 45**, em atendimento às disposições contidas na LEI N.º 14.133/2021 para realizar os procedimentos relativos o Pregão Eletrônico nº **0006/2026**. Modo de disputa: Aberto. Objeto: Contratação de empresa para fornecimento de Ovos de Páscoa à Prefeitura Municipal de Conceição dos Ouros (MG).

O Operador abriu a sessão pública em atendimento às disposições contidas no edital. Declarando a sessão **FRACASSADA**.

Lote 1

Status: Fracassado

Descrição complementar: 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 AMÊNDOS, 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 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.

Quantidade: 1928

Estimado: 73.432,9384

Unidade de medida: UN

Tratamento Diferenciado: Participação Exclusiva de ME/EPP/Equiparada

Intervalo mínimo entre os lances: 1.0000



PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DOS OUROS

Propostas iniciais

Empresa	CNPJ	Marca/Modelo	Proposta	Tipo	Justificativa da desclassificação da proposta
DON GUERRIER LTDA	11633474000197		73.420,2400	Classificada	(20/02/2026 08:30:54)
WEBER LEME DA SILVA 08460712664	26671240000101		73.420,2400	Classificada	(20/02/2026 08:30:23)
EMILIANA INDUSTRIA DE PRODUTOS DE CHOCOLATE LTDA	34406070000166		73.400,9600	Classificada	(20/02/2026 08:31:00)
MARIA APARECIDA BAIZI MOREIRA	35715548000100		73.497,0400	Classificada	(20/02/2026 08:31:25)
MARIA CLARICE VILAS BOAS RIBEIRO E CIA LTDA	38695557000167		73.304,0000	Classificada	(20/02/2026 08:30:34)
SEFCOM-COMERCIO, SERVIÇOS E CONSTRUÇÕES LTDA	49650279000148		73.420,2400	Classificada	(20/02/2026 08:30:30)
CONFIANCA DISTRIBUIDORA LTDA	52091344000157		73.420,2400	Classificada	(20/02/2026 08:30:44)
NAURU SOLUCOES LTDA	53217537000174		73.420,2400	Classificada	(20/02/2026 08:30:49)
CONTI COMERCIO DE PRODUTOS E CIA LTDA	53814361000138		73.477,8400	Classificada	(20/02/2026 08:31:07)
Confeitaria Hamashia Ltda	55225375000141		73.304,8000	Classificada	(20/02/2026 08:31:34)
59.643.772 JEMIMA DE PAULA VIANA	59643772000194		69.580,0000	Classificada	(20/02/2026 08:31:29)
VERTICE LICITA LTDA	59993209000146		73.439,4400	Classificada	(20/02/2026 08:31:21)

Lances

Empresa	Grupo	Representante	Lance	Data/Hora	Tipo
WEBER LEME DA SILVA 08460712664	Iniciado	Dayane Santos Reis	73.420,2400		
SEFCOM-COMERCIO, SERVIÇOS E CONSTRUÇÕES LTDA	Iniciado	Gustavo ferrazani	73.420,2400		
MARIA CLARICE VILAS BOAS RIBEIRO E CIA LTDA	Iniciado	Mauro Lucio Ribeiro Junior	73.304,0000		
CONFIANCA DISTRIBUIDORA LTDA	Iniciado	Ryan Antonio Resende Palumbo	73.420,2400		



PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DOS OUROS

Lances					
Empresa	Grupo	Representante	Lance	Data/Hora	Tipo
NAURU SOLUCOES LTDA	Iniciado	DIEGO RENE MARTINEZ	73.420,2400		
DON GUERRIER LTDA	Iniciado	IVA SIA GUERREIRO	73.420,2400		
EMILIANA INDUSTRIA DE PRODUTOS DE CHOCOLATE LTDA	Iniciado	GABRIELA EMILIANA RENISZ	73.400,9600		
CONTI COMERCIO DE PRODUTOS E CIA LTDA	Iniciado	LUCAS GARCIA CONTI	73.477,8400		
VERTICE LICITA LTDA	Iniciado	ALINE DE SOUZA GODINHO	73.439,4400		
MARIA APARECIDA BAIZI MOREIRA	Iniciado	MARIAAPARECIDABAIZIMOREIRA	73.497,0400		
59.643.772 JEMIMA DE PAULA VIANA	Iniciado	Jemima de Paula Viana	69.580,0000		
Confeitaria Hamashia Ltda	Iniciado	João Paulo Pereira Dos Santos	73.304,8000		
DON GUERRIER LTDA	Iniciado	IVA SIA GUERREIRO	69.570,0000	20/02/2026 08:40:21.621600	
VERTICE LICITA LTDA	Iniciado	ALINE DE SOUZA GODINHO	69.565,0000	20/02/2026 08:40:31.925200	
59.643.772 JEMIMA DE PAULA VIANA	Iniciado	Jemima de Paula Viana	69.579,0000	20/02/2026 08:40:50.031400	
DON GUERRIER LTDA	Iniciado	IVA SIA GUERREIRO	69.564,0000	20/02/2026 08:41:36.801900	
Confeitaria Hamashia Ltda	Iniciado	João Paulo Pereira Dos Santos	69.560,0000	20/02/2026 08:41:43.814300	
WEBER LEME DA SILVA 08460712664	Iniciado	Dayane Santos Reis	69.559,0000	20/02/2026 08:42:00.185200	
DON GUERRIER LTDA	Iniciado	IVA SIA GUERREIRO	69.558,0000	20/02/2026 08:42:10.042800	
Confeitaria Hamashia Ltda	Iniciado	João Paulo Pereira Dos Santos	69.555,0000	20/02/2026 08:42:19.747300	
59.643.772 JEMIMA DE PAULA VIANA	Iniciado	Jemima de Paula Viana	69.578,0000	20/02/2026 08:42:24.462500	
DON GUERRIER LTDA	Iniciado	IVA SIA GUERREIRO	69.550,0000	20/02/2026 08:42:35.948300	
Confeitaria Hamashia Ltda	Iniciado	João Paulo Pereira Dos Santos	69.549,0000	20/02/2026 08:42:42.830100	
VERTICE LICITA LTDA	Iniciado	ALINE DE SOUZA GODINHO	69.548,0000	20/02/2026 08:42:52.838600	
Confeitaria Hamashia Ltda	Iniciado	João Paulo Pereira Dos Santos	69.545,0000	20/02/2026 08:43:01.106300	
NAURU SOLUCOES LTDA	Iniciado	DIEGO RENE MARTINEZ	69.500,0000	20/02/2026 08:43:03.552400	
Confeitaria Hamashia Ltda	Iniciado	João Paulo Pereira Dos Santos	69.490,0000	20/02/2026 08:43:10.980600	
VERTICE LICITA LTDA	Iniciado	ALINE DE SOUZA GODINHO	69.485,0000	20/02/2026 08:43:18.633100	
DON GUERRIER LTDA	Iniciado	IVA SIA GUERREIRO	69.400,0000	20/02/2026 08:43:19.016700	



PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DOS OUROS

Lances					
Empresa	Grupo	Representante	Lance	Data/Hora	Tipo
Confeitaria Hamashia Ltda	Iniciado	João Paulo Pereira Dos Santos	69.300,0000	20/02/2026 08:43:24.286400	
VERTICE LICITA LTDA	Iniciado	ALINE DE SOUZA GODINHO	69.395,0000	20/02/2026 08:43:26.959000	
WEBER LEME DA SILVA 08460712664	Iniciado	Dayane Santos Reis	69.000,0000	20/02/2026 08:43:30.168400	
VERTICE LICITA LTDA	Iniciado	ALINE DE SOUZA GODINHO	69.200,0000	20/02/2026 08:43:38.210100	
DON GUERRIER LTDA	Iniciado	IVA SIA GUERREIRO	59.900,0000	20/02/2026 08:43:47.569600	
EMILIANA INDUSTRIA DE PRODUTOS DE CHOCOLATE LTDA	Iniciado	GABRIELA EMILIANA RENISZ	68.900,0000	20/02/2026 08:43:48.832700	
NAURU SOLUCOES LTDA	Iniciado	DIEGO RENE MARTINEZ	59.800,0000	20/02/2026 08:44:26.827100	
DON GUERRIER LTDA	Iniciado	IVA SIA GUERREIRO	59.700,0000	20/02/2026 08:44:35.531800	
WEBER LEME DA SILVA 08460712664	Iniciado	Dayane Santos Reis	59.500,0000	20/02/2026 08:45:08.169100	
MARIA CLARICE VILAS BOAS RIBEIRO E CIA LTDA	Iniciado	Mauro Lucio Ribeiro Junior	59.800,0000	20/02/2026 08:45:10.720000	
DON GUERRIER LTDA	Iniciado	IVA SIA GUERREIRO	59.400,0000	20/02/2026 08:45:18.282500	
VERTICE LICITA LTDA	Iniciado	ALINE DE SOUZA GODINHO	59.799,0000	20/02/2026 08:45:43.647100	
EMILIANA INDUSTRIA DE PRODUTOS DE CHOCOLATE LTDA	Iniciado	GABRIELA EMILIANA RENISZ	59.300,0000	20/02/2026 08:45:45.078000	
NAURU SOLUCOES LTDA	Iniciado	DIEGO RENE MARTINEZ	59.300,0000	20/02/2026 08:45:47.768000	
DON GUERRIER LTDA	Iniciado	IVA SIA GUERREIRO	59.200,0000	20/02/2026 08:45:54.240800	
WEBER LEME DA SILVA 08460712664	Iniciado	Dayane Santos Reis	59.100,0000	20/02/2026 08:46:07.482600	
DON GUERRIER LTDA	Iniciado	IVA SIA GUERREIRO	59.000,0000	20/02/2026 08:46:27.331500	
SEFCOM-COMERCIO, SERVIÇOS E CONSTRUÇÕES LTDA	Iniciado	Gustavo ferrazani	58.000,0000	20/02/2026 08:46:44.374200	
59.643.772 JEMIMA DE PAULA VIANA	Iniciado	Jemima de Paula Viana	69.576,0000	20/02/2026 08:46:54.403200	
VERTICE LICITA LTDA	Iniciado	ALINE DE SOUZA GODINHO	57.950,0000	20/02/2026 08:46:57.684400	
Confeitaria Hamashia Ltda	Iniciado	João Paulo Pereira Dos Santos	57.000,0000	20/02/2026 08:47:01.587100	
WEBER LEME DA SILVA 08460712664	Iniciado	Dayane Santos Reis	56.900,0000	20/02/2026 08:47:10.132500	



PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DOS OUROS

Lances					
Empresa	Grupo	Representante	Lance	Data/Hora	Tipo
SEFCOM-COMERCIO, SERVIÇOS E CONSTRUÇÕES LTDA	Iniciado	Gustavo ferrazani	55.000,0000	20/02/2026 08:47:13.241700	
Confeitaria Hamashia Ltda	Iniciado	João Paulo Pereira Dos Santos	54.900,0000	20/02/2026 08:47:19.201900	
NAURU SOLUCOES LTDA	Iniciado	DIEGO RENE MARTINEZ	54.800,0000	20/02/2026 08:47:22.610500	
DON GUERRIER LTDA	Iniciado	IVA SIA GUERREIRO	54.000,0000	20/02/2026 08:47:26.321000	
SEFCOM-COMERCIO, SERVIÇOS E CONSTRUÇÕES LTDA	Iniciado	Gustavo ferrazani	50.000,0000	20/02/2026 08:47:31.049500	
WEBER LEME DA SILVA 08460712664	Iniciado	Dayane Santos Reis	53.900,0000	20/02/2026 08:47:33.912800	
MARIA CLARICE VILAS BOAS RIBEIRO E CIA LTDA	Iniciado	Mauro Lucio Ribeiro Junior	55.100,0000	20/02/2026 08:47:44.661500	
DON GUERRIER LTDA	Iniciado	IVA SIA GUERREIRO	49.000,0000	20/02/2026 08:47:46.197800	
SEFCOM-COMERCIO, SERVIÇOS E CONSTRUÇÕES LTDA	Iniciado	Gustavo ferrazani	48.000,0000	20/02/2026 08:47:57.520700	
DON GUERRIER LTDA	Iniciado	IVA SIA GUERREIRO	47.000,0000	20/02/2026 08:48:10.992900	
WEBER LEME DA SILVA 08460712664	Iniciado	Dayane Santos Reis	46.900,0000	20/02/2026 08:48:20.061400	
DON GUERRIER LTDA	Iniciado	IVA SIA GUERREIRO	45.000,0000	20/02/2026 08:48:30.193200	
EMILIANA INDUSTRIA DE PRODUTOS DE CHOCOLATE LTDA	Iniciado	GABRIELA EMILIANA RENISZ	46.800,0000	20/02/2026 08:48:30.695300	
SEFCOM-COMERCIO, SERVIÇOS E CONSTRUÇÕES LTDA	Iniciado	Gustavo ferrazani	45.000,0000	20/02/2026 08:48:37.202200	
NAURU SOLUCOES LTDA	Iniciado	DIEGO RENE MARTINEZ	54.000,0000	20/02/2026 08:48:49.606600	
Confeitaria Hamashia Ltda	Iniciado	João Paulo Pereira Dos Santos	39.000,0000	20/02/2026 08:48:52.679000	
DON GUERRIER LTDA	Iniciado	IVA SIA GUERREIRO	44.000,0000	20/02/2026 08:48:54.468400	
MARIA CLARICE VILAS BOAS RIBEIRO E CIA LTDA	Iniciado	Mauro Lucio Ribeiro Junior	45.100,0000	20/02/2026 08:48:58.574200	
CONFIANCA DISTRIBUIDORA LTDA	Iniciado	Ryan Antonio Resende Palumbo	55.000,0000	20/02/2026 08:48:59.767900	
DON GUERRIER LTDA	Prorrogado	IVA SIA GUERREIRO	38.000,0000	20/02/2026 08:49:06.818900	



PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DOS OUROS

Lances					
Empresa	Grupo	Representante	Lance	Data/Hora	Tipo
WEBER LEME DA SILVA 08460712664	Prorrogado	Dayane Santos Reis	37.990,0000	20/02/2026 08:49:21.605700	
SEFCOM-COMERCIO, SERVIÇOS E CONSTRUÇÕES LTDA	Prorrogado	Gustavo ferrazani	37.000,0000	20/02/2026 08:49:25.571500	
DON GUERRIER LTDA	Prorrogado	IVA SIA GUERREIRO	36.000,0000	20/02/2026 08:49:27.009500	
SEFCOM-COMERCIO, SERVIÇOS E CONSTRUÇÕES LTDA	Prorrogado	Gustavo ferrazani	35.000,0000	20/02/2026 08:49:48.193400	
DON GUERRIER LTDA	Prorrogado	IVA SIA GUERREIRO	34.000,0000	20/02/2026 08:49:56.252600	
CONTI COMERCIO DE PRODUTOS E CIA LTDA	Prorrogado	LUCAS GARCIA CONTI	32.000,0000	20/02/2026 08:49:57.787600	
Confeitaria Hamashia Ltda	Prorrogado	João Paulo Pereira Dos Santos	30.000,0000	20/02/2026 08:50:04.729600	
DON GUERRIER LTDA	Prorrogado	IVA SIA GUERREIRO	29.000,0000	20/02/2026 08:50:15.147400	
Confeitaria Hamashia Ltda	Prorrogado	João Paulo Pereira Dos Santos	25.000,0000	20/02/2026 08:50:26.391500	
WEBER LEME DA SILVA 08460712664	Prorrogado	Dayane Santos Reis	24.990,0000	20/02/2026 08:50:36.385700	
DON GUERRIER LTDA	Prorrogado	IVA SIA GUERREIRO	24.000,0000	20/02/2026 08:50:36.569300	
59.643.772 JEMIMA DE PAULA VIANA	Prorrogado	Jemima de Paula Viana	37.899,0000	20/02/2026 08:50:50.474600	
WEBER LEME DA SILVA 08460712664	Prorrogado	Dayane Santos Reis	23.990,0000	20/02/2026 08:50:54.841700	
DON GUERRIER LTDA	Prorrogado	IVA SIA GUERREIRO	23.760,0000	20/02/2026 08:51:03.750400	
Confeitaria Hamashia Ltda	Prorrogado	João Paulo Pereira Dos Santos	22.000,0000	20/02/2026 08:51:08.567400	
CONFIANCA DISTRIBUIDORA LTDA	Prorrogado	Ryan Antonio Resende Palumbo	53.000,0000	20/02/2026 08:51:32.375800	
MARIA APARECIDA BAIZI MOREIRA	Prorrogado	MARIAAPARECIDABAIZIMOREIRA	49.000,0000	20/02/2026 08:52:51.972100	

Especificação detalhada do item

P o s i ç ã o		
Licitante	Especificação detalhada	Status
1 Confeitaria Hamashia ° Ltda	- Item 1.	Desclassifica do
	- Item 2.	



PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DOS OUROS

Especificação detalhada do item

P o s i ç ã o		
Licitante	Especificação detalhada	Status
2 DON GUERRIER LTDA	- Item 1. 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 AMÊNDAS, 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 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. - Item 2. 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.	Desclassifica do



PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DOS OUROS

Especificação detalhada do item

P o s i ç ã o		
Licitante	Especificação detalhada	Status
3 WEBER LEME DA º SILVA 08460712664	- Item 1. 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 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. - Item 2. OVOS DE PÁSCOA DIET ARTESANAL SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR 200GOVOS 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.	Desclassifica do
4 CONTI COMERCIO DE º PRODUTOS E CIA LTDA	- Item 1. VENEZZA - Item 2. VENEZZA	Desclassifica do



PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DOS OUROS

Especificação detalhada do item

P
o
s
i
ç
ã

o Licitante	Especificação detalhada	Status
5 SEFCOM-COMERCIO, º SERVIÇOS E CONSTRUÇÕES LTDA	- Item 1. 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 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. - Item 2. 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 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.	Desclassifica do



PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DOS OUROS

Especificação detalhada do item

o Licitante	Especificação detalhada	Status
6 59.643.772 JEMIMA º DE PAULA VIANA	- Item 1. 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). EMBALAGEM DO OVO DE PÁScoa (INTERNA): O OVO DE PÁScoa DEVERÁ SER EMBALADO EM PAPEL POLIÉSTER METALIZADO, QUE ASSEGURA A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE DO CHOCOLATE, MANTENDO-O PROTEGIDO DA LUZ E UMIDADE, PRESERVANDO SEU SABOR E FRESCOR. O USO DE PAPEL POLI METAL TAMBÉM CONFERE UM ACABAMENTO SOFISTICADO E ATRATIVO. A EMBALAGEM INTERNA DEVERÁ INCLUIR UM LAÇO DE FITA DECORATIVA, DE COR E MATERIAL COMPATÍVEL COM A IDENTIDADE VISUAL DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CONFERINDO UM TOQUE ARTESANAL E REFINADO AO PRODUTO. O OVO DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE UM SUPORTE ADEQUADO, QUE GARANTA SUA ESTABILIDADE E PRESERVAÇÃO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, EVITANDO QUE O OVO SE QUEBRE OU DANIFIQUE. EMBALAGEM EXTERNA (CAIXA): A EMBALAGEM EXTERNA DEVERÁ SER UMA CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE, COM DIVISÓRIAS INTERNAS TIPO COLMEIA, QUE GARANTAM O ISOLAMENTO E A PROTEÇÃO DE CADA OVO DE PÁScoa DURANTE O TRANSPORTE. A ESTRUTURA DA CAIXA DEVE SER ROBUSTA O SUFICIENTE PARA EVITAR DANOS AO OVO, PRESERVANDO SUA INTEGRIDADE ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. A CAIXA DE PAPELÃO DEVERÁ SER DE ALTA RESISTÊNCIA, COM CERTIFICAÇÃO QUE ATESTE SUA QUALIDADE E DURABILIDADE. AS DIVISÓRIAS INTERNAS, NO FORMATO DE COLMEIA, DEVEM SER AJUSTÁVEIS PARA DIFERENTES TAMANHOS DE OVOS, PROPORCIONANDO UM MELHOR ENCAIXE E MINIMIZANDO O RISCO DE DANOS. IDENTIFICAÇÃO E APRESENTAÇÃO: AS EMBALAGENS, TANTO INTERNAS QUANTO EXTERNAS, DEVERÃO APRESENTAR INFORMAÇÕES CLARAS E PRECISAS SOBRE O PRODUTO, INCLUINDO A DESCRIÇÃO DO CHOCOLATE, PESO, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE E POSSÍVEIS ALERGÊNICOS. A EMBALAGEM EXTERNA DEVERÁ SER DECORADA DE FORMA ATRAENTE E CONDIZENTE COM A OCASIÃO DA PÁScoa, PODENDO INCLUIR DETALHES GRÁFICOS E CORES DE ACORDO COM A IDENTIDADE VISUAL ESTABELECIDADA. A CAIXA EXTERNA DEVERÁ SER DEVIDAMENTE FECHADA E LACRADA PARA GARANTIR QUE O PRODUTO CHEGUE AO DESTINO FINAL EM PERFEITAS CONDIÇÕES, SEM SINAIS DE VIOLAÇÃO - Item 2. OVOS DE PÁScoa DE CHOCOLATE DIET SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR COM 200G CADA, DE 1ª QUALIDADE, 0G DE GORDURA TRANS. O PRODUTO NÃO DEVE CONTER CONSERVANTES ARTIFICIAIS, CORANTES OU AROMATIZANTES SINTÉTICOS. EMBALAGEM DO OVO DE PÁScoa (INTERNA): O OVO DE PÁScoa DEVERÁ SER EMBALADO EM PAPEL POLIÉSTER METALIZADO, QUE ASSEGURA A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE DO CHOCOLATE, MANTENDO-O PROTEGIDO DA LUZ E UMIDADE, PRESERVANDO SEU SABOR E FRESCOR. O USO DE PAPEL POLI METAL TAMBÉM CONFERE UM ACABAMENTO SOFISTICADO E ATRATIVO. A EMBALAGEM INTERNA DEVERÁ INCLUIR UM LAÇO DE FITA DECORATIVA, DE COR E MATERIAL COMPATÍVEL COM A IDENTIDADE VISUAL DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CONFERINDO UM TOQUE ARTESANAL E REFINADO AO PRODUTO. O OVO DEVERÁ SER ACOMPANHADO DE UM SUPORTE ADEQUADO, QUE GARANTA SUA ESTABILIDADE E PRESERVAÇÃO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, EVITANDO QUE O OVO SE QUEBRE OU DANIFIQUE. EMBALAGEM EXTERNA (CAIXA): A EMBALAGEM EXTERNA DEVERÁ SER UMA CAIXA DE PAPELÃO RESISTENTE, COM DIVISÓRIAS INTERNAS TIPO COLMEIA, QUE GARANTAM O ISOLAMENTO E A PROTEÇÃO DE CADA OVO DE PÁScoa DURANTE O TRANSPORTE. A ESTRUTURA DA CAIXA DEVE SER ROBUSTA O SUFICIENTE PARA EVITAR DANOS AO OVO, PRESERVANDO SUA INTEGRIDADE ATÉ O MOMENTO DA ENTREGA. A CAIXA DE PAPELÃO DEVERÁ SER DE ALTA RESISTÊNCIA, COM CERTIFICAÇÃO QUE ATESTE SUA QUALIDADE E DURABILIDADE. AS DIVISÓRIAS INTERNAS, NO FORMATO DE COLMEIA, DEVEM SER AJUSTÁVEIS PARA DIFERENTES TAMANHOS DE OVOS, PROPORCIONANDO UM MELHOR ENCAIXE E MINIMIZANDO O RISCO DE DANOS. IDENTIFICAÇÃO E APRESENTAÇÃO: AS EMBALAGENS, TANTO INTERNAS QUANTO EXTERNAS, DEVERÃO APRESENTAR INFORMAÇÕES CLARAS E PRECISAS SOBRE O PRODUTO, INCLUINDO A DESCRIÇÃO DO CHOCOLATE, PESO, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE E POSSÍVEIS ALERGÊNICOS. A EMBALAGEM EXTERNA DEVERÁ SER DECORADA DE FORMA ATRAENTE E CONDIZENTE COM A OCASIÃO DA PÁScoa, PODENDO INCLUIR DETALHES GRÁFICOS E CORES DE ACORDO COM A IDENTIDADE VISUAL ESTABELECIDADA. A CAIXA EXTERNA DEVERÁ SER DEVIDAMENTE FECHADA E LACRADA PARA GARANTIR QUE O PRODUTO CHEGUE AO DESTINO FINAL EM PERFEITAS CONDIÇÕES, SEM SINAIS DE VIOLAÇÃO	Desclassifica do



PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DOS OUROS

Especificação detalhada do item

P o s i ç ã		
Licitante	Especificação detalhada	Status
7 MARIA CLARICE VILAS BOAS RIBEIRO E CIA LTDA	- Item 1. "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 ATENDEM 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 OPADRÃO 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 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." - Item 2. 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	Desclassifica do



PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DOS OUROS

Especificação detalhada do item

P o s i ç ã o		
Licitante	Especificação detalhada	Status
8 EMILIANA INDUSTRIA DE PRODUTOS DE CHOCOLATE LTDA	- Item 1. 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 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. - Item 2. 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.	Desclassifica do
9 MARIA APARECIDA BAIZI MOREIRA	- Item 1. 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). - Item 2. OVO DE PÁSCOA DIET: 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.	Desclassifica do
1 CONFIANCA DISTRIBUIDORA LTDA	- Item 1. conforme edital - Item 2. CONFORME EDITAL	Desclassifica do



PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DOS OUROS

Especificação detalhada do item

o Licitante	Especificação detalhada	Status
1 NAURU SOLUCOES 1 LTDA °	- Item 1. 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 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. - Item 2. OVOS DA PASCOA DIET SEM ADIÇÃO DE ACUCAR	Desclassifica do
1 VERTICE LICITA LTDA 2 °	- Item 1. AO LEITE - Item 2. DIET	Desclassifica do

Mensagens

Usuário	Data/Hora	Mensagem
Sistema	20/02/2026 08:38:57	O Item 1 foi ordenado para início da fase de lances. Os lances começaram e durarão 10 minutos . Boa sorte!
Sistema	20/02/2026 08:48:59	Foi prorrogada automaticamente a disputa do ITEM 1 com duração de 02 (dois) minutos a cada novo lance.
Sistema	20/02/2026 08:54:53	Após apurado o vencedor, o item 1 foi enviado para análise. Aguarde o início da próxima etapa.
Sistema	20/02/2026 08:56:38	O item 1 foi enviado para julgamento. Aguarde o início da próxima etapa.
Sistema	20/02/2026 09:35:06	Sr(a). licitante vencedor do item 1 , uma solicitação de mais informações foi enviado para você, clique no link que está sendo exibido em seu painel para responder. Prazo limite para envio: 23/02/2026 09:35
Sistema	23/02/2026 09:46:45	Licitante: Confeitaria Hamashia Ltda foi desclassificado no item 1 pelo operador. Motivo da desclassificação: Não apresentou diligencia conforme solicitado
Sistema	23/02/2026 09:46:45	O item 1 foi enviado para julgamento. Aguarde o início da próxima etapa.
Sistema	23/02/2026 09:53:13	Sr(a). licitante vencedor do item 1 , uma solicitação de mais informações foi enviado para você, clique no link que está sendo exibido em seu painel para responder. Prazo limite para envio: 24/02/2026 10:00
Sistema	23/02/2026 20:26:31	Sr(a). operador, o vencedor do item 1 respondeu sua solicitação de mais informações



PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DOS OUROS

Mensagens

Usuário	Data/Hora	Mensagem
Sistema	25/02/2026 08:50:34	Sr(a). licitante vencedor do item 1 , uma solicitação de mais informações foi enviado para você, clique no link que está sendo exibido em seu painel para responder. Prazo limite para envio: 02/03/2026 09:00
Sistema	02/03/2026 10:35:11	Licitante: DON GUERRIER LTDA foi desclassificado no item 1 pelo operador. Motivo da desclassificação: Não apresentou a amostra conforme ata de sessão em anexo ao processo
Sistema	02/03/2026 10:35:11	O item 1 foi enviado para julgamento. Aguarde o início da próxima etapa.
Sistema	02/03/2026 11:02:35	Licitante: WEBER LEME DA SILVA 08460712664 foi desclassificado no item 1 pelo operador. Motivo da desclassificação: Conforme decisão em anexo, verificou-se que a empresa WEBER LEME DA SILVA 08460712664 não possui atividade econômica compatível com a fabricação de produtos derivados de cacau e chocolates, especialmente em relação ao CNAE 10.93-7-01. Ressalta-se, ainda, que a proposta apresentada indica o fornecimento de produto de marca própria, o que pressupõe atividade fabril compatível, não evidenciada no cadastro da empresa.
Sistema	02/03/2026 11:02:35	O item 1 foi enviado para julgamento. Aguarde o início da próxima etapa.
Sistema	02/03/2026 11:08:54	Sr(a). licitante vencedor do item 1 , uma solicitação de mais informações foi enviado para você, clique no link que está sendo exibido em seu painel para responder. Prazo limite para envio: 02/03/2026 14:10
Sistema	02/03/2026 14:21:16	Licitante: CONTI COMERCIO DE PRODUTOS E CIA LTDA foi desclassificado no item 1 pelo operador. Motivo da desclassificação: Não encaminhou diligência solicitada
Sistema	02/03/2026 14:21:17	O item 1 foi enviado para julgamento. Aguarde o início da próxima etapa.
Sistema	02/03/2026 14:24:46	Sr(a). licitante vencedor do item 1 , uma solicitação de mais informações foi enviado para você, clique no link que está sendo exibido em seu painel para responder. Prazo limite para envio: 02/03/2026 16:30
Sistema	02/03/2026 16:36:25	Licitante: SEFCOM-COMERCIO, SERVIÇOS E CONSTRUÇÕES LTDA foi desclassificado no item 1 pelo operador. Motivo da desclassificação: Não encaminhou diligência solicitada
Sistema	02/03/2026 16:36:26	O item 1 foi enviado para julgamento. Aguarde o início da próxima etapa.
Sistema	03/03/2026 09:17:23	Licitante: 59.643.772 JEMIMA DE PAULA VIANA foi desclassificado no item 1 pelo operador. Motivo da desclassificação: Solicitou desclassificação
Sistema	03/03/2026 09:17:23	O item 1 foi enviado para julgamento. Aguarde o início da próxima etapa.
Sistema	03/03/2026 09:19:24	Sr(a). licitante vencedor do item 1 , uma solicitação de mais informações foi enviado para você, clique no link que está sendo exibido em seu painel para responder. Prazo limite para envio: 03/03/2026 11:20
Sistema	03/03/2026 10:59:51	Sr(a). operador, o vencedor do item 1 respondeu sua solicitação de mais informações
Sistema	03/03/2026 11:27:09	Sr(a). licitante vencedor do item 1 , uma solicitação de mais informações foi enviado para você, clique no link que está sendo exibido em seu painel para responder. Prazo limite para envio: 06/03/2026 11:30
Sistema	06/03/2026 14:06:14	Licitante: MARIA CLARICE VILAS BOAS RIBEIRO E CIA LTDA foi desclassificado no item 1 pelo operador. Motivo da desclassificação: Conforme 2º Ata de sessão de amostra em anexo.
Sistema	06/03/2026 14:06:14	O item 1 foi enviado para julgamento. Aguarde o início da próxima etapa.
Sistema	06/03/2026 14:11:49	Sr(a). licitante vencedor do item 1 , uma solicitação de mais informações foi enviado para você, clique no link que está sendo exibido em seu painel para responder. Prazo limite para envio: 06/03/2026 16:11
Sistema	09/03/2026 08:32:06	Licitante: EMILIANA INDUSTRIA DE PRODUTOS DE CHOCOLATE LTDA foi desclassificado no item 1 pelo operador. Motivo da desclassificação: Não encaminhou diligência solicitada.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DOS OUROS

Mensagens

Usuário	Data/Hora	Mensagem
Sistema	09/03/2026 08:32:06	O item 1 foi enviado para julgamento. Aguarde o início da próxima etapa.
Sistema	09/03/2026 08:34:33	Sr(a). licitante vencedor do item 1 , uma solicitação de mais informações foi enviado para você, clique no link que está sendo exibido em seu painel para responder. Prazo limite para envio: 09/03/2026 10:35
Sistema	09/03/2026 10:35:40	Licitante: MARIA APARECIDA BAIZI MOREIRA foi desclassificado no item 1 pelo operador. Motivo da desclassificação: Não encaminhou diligencia solicitada
Sistema	09/03/2026 10:35:41	O item 1 foi enviado para julgamento. Aguarde o início da próxima etapa.
Sistema	09/03/2026 10:39:22	Sr(a). licitante vencedor do item 1 , uma solicitação de mais informações foi enviado para você, clique no link que está sendo exibido em seu painel para responder. Prazo limite para envio: 09/03/2026 13:00
Sistema	09/03/2026 13:04:02	Licitante: CONFIANCA DISTRIBUIDORA LTDA foi desclassificado no item 1 pelo operador. Motivo da desclassificação: Não encaminhou diligencia solicitada.
Sistema	09/03/2026 13:04:02	O item 1 foi enviado para julgamento. Aguarde o início da próxima etapa.
Sistema	09/03/2026 13:10:12	Sr(a). licitante vencedor do item 1 , uma solicitação de mais informações foi enviado para você, clique no link que está sendo exibido em seu painel para responder. Prazo limite para envio: 09/03/2026 15:10
Sistema	09/03/2026 15:15:00	Licitante: NAURU SOLUCOES LTDA foi desclassificado no item 1 pelo operador. Motivo da desclassificação: não encaminhou diligência.
Sistema	09/03/2026 15:15:00	O item 1 foi enviado para julgamento. Aguarde o início da próxima etapa.
Sistema	09/03/2026 15:17:00	Sr(a). licitante vencedor do item 1 , uma solicitação de mais informações foi enviado para você, clique no link que está sendo exibido em seu painel para responder
Sistema	09/03/2026 15:17:54	Sr(a). licitante vencedor do item 1 , uma solicitação de mais informações foi enviado para você, clique no link que está sendo exibido em seu painel para responder. Prazo limite para envio: 09/03/2026 17:17
Sistema	10/03/2026 08:10:00	Licitante: VERTICE LICITA LTDA foi desclassificado no item 1 pelo operador. Motivo da desclassificação: não encaminhou diligencia solicitada.
Sistema	10/03/2026 08:10:00	O item 1 foi enviado para julgamento. Aguarde o início da próxima etapa.

Encerramento

Foi constatado no presente processo, o fracasso em 10 de março de 2026, pelo seguinte motivo: O certame foi declarado fracassado, tendo em vista que todas as propostas apresentadas foram desclassificadas, não restando nenhuma proposta válida.

Bate papo geral

Mensagens

Usuário	Data/Hora	Mensagem
Daniele Pereira da Silva	20/02/2026 08:30:11	Bom dia, iremos analisar as propostas
Daniele Pereira da Silva	20/02/2026 08:37:35	LEBRANDO QUE O EDITAL SOLICITA OVOS ARTESANAIS !! APÓS A DECLARAÇÃO DO VENCEDOR IREMOS ENCAMINHAR PARA A SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PARA ANÁLISE, E APÓS ISSO IREMOS SOLICITAR A AMOSTRA PARA A COMPROVAÇÃO DO MESMO.
Daniele Pereira da Silva	20/02/2026 08:37:59	Bate-papo desbloqueado
Daniele Pereira da Silva	20/02/2026 08:38:50	Iremos iniciar a fase de lances.
DIEGO RENE MARTINEZ	20/02/2026 08:52:32	Prezados. Vale destacar que os valores já estão abaixo de 50% do Edital, havendo claros indícios de inexecuibilidade



PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DOS OUROS

Mensagens

Usuário	Data/Hora	Mensagem
DIEGO RENE MARTINEZ	20/02/2026 08:53:07	Ou certamente, não será entregue o produto da qualidade que se exige no Edital e nas Resoluções da Anvisa
João Paulo Pereira Dos Santos	20/02/2026 08:54:23	Licitante, vale também resaltar que somos uma empresa idonea, donde a qualidade pode ser comprovada na amostra que o município solicitou, por gentileza não tumultue!
DIEGO RENE MARTINEZ	20/02/2026 09:07:13	Infelizmente, nesses preços não há nenhuma possibilidade do produto ser de qualidade. Sugiro solicitar a tabela nutricional detalhada, bem como a composição dos custos analítica.
João Paulo Pereira Dos Santos	20/02/2026 09:09:32	Senhor pregoeiro, peço que considere que no edital solicitou as AMOSTRAS dos produtos para verificar a qualidade, 35 cidades atendidas esse ano...por gentileza sem tumulto
Daniele Pereira da Silva	20/02/2026 09:13:45	Bate-papo bloqueado
Daniele Pereira da Silva	20/02/2026 09:14:05	O juridico está analisando, favor aguardar.
Daniele Pereira da Silva	20/02/2026 09:31:19	Bate-papo desbloqueado
MARIAAPARECIDABAIZIMOREIRA	20/02/2026 09:33:29	nao teve nem 35 licitações ainda como ganhou tudo isso kkkk
Daniele Pereira da Silva	20/02/2026 09:33:48	Bate-papo bloqueado
Daniele Pereira da Silva	20/02/2026 09:33:52	Bate-papo desbloqueado
Daniele Pereira da Silva	20/02/2026 09:33:56	Bate-papo bloqueado
Daniele Pereira da Silva	20/02/2026 09:33:57	Bate-papo desbloqueado
Daniele Pereira da Silva	20/02/2026 09:33:58	Bate-papo bloqueado
Daniele Pereira da Silva	20/02/2026 09:33:59	Bate-papo desbloqueado
Daniele Pereira da Silva	20/02/2026 09:34:00	Bate-papo bloqueado
Daniele Pereira da Silva	20/02/2026 09:34:01	Bate-papo desbloqueado
Daniele Pereira da Silva	20/02/2026 09:34:02	Bate-papo bloqueado
Daniele Pereira da Silva	20/02/2026 09:34:03	Bate-papo desbloqueado
Daniele Pereira da Silva	20/02/2026 09:34:36	Considerando que a proposta apresentada pela empresa apresenta valor significativamente inferior ao estimado pela Administração (inferior a 50%), configurando indício de inexequibilidade, nos termos do art. 59 da Lei nº 14.133/2021, SOLICITA-SE que a licitante apresente, no prazo de 24 horas (úteis): Planilha de composição de custos, Demonstrativo da formação do preço, Documentos que comprovem a viabilidade econômica da proposta (notas fiscais, contratos com fornecedores, etc.) e tabela nutricional detalhada. A não comprovação da exequibilidade poderá ensejar a desclassificação da proposta.
João Paulo Pereira Dos Santos	20/02/2026 09:36:23	Perfeito sr.pregoeiro, enviaremos todos os anexos pedido
João Paulo Pereira Dos Santos	20/02/2026 09:37:09	o prazo de 24h tb se dá ao envio de todos os documentos de habilitação, faremos uma pasta com todos os itens
Daniele Pereira da Silva	20/02/2026 10:01:28	somente o solicitado em diligencia, mas caso a empresa queira encaminhar a documentação de habilitação também pode incluir.
Daniele Pereira da Silva	23/02/2026 08:13:02	Bate-papo bloqueado
Daniele Pereira da Silva	23/02/2026 09:37:35	Bom dia, iremos retornar a sessão
Daniele Pereira da Silva	23/02/2026 09:48:47	Bate-papo desbloqueado
Daniele Pereira da Silva	23/02/2026 10:04:47	Aguardaremos o prazo para retornar a sessão.
Daniele Pereira da Silva	23/02/2026 10:04:49	Bate-papo bloqueado
Daniele Pereira da Silva	24/02/2026 10:02:56	Bom dia, iremos encaminhar as documentações para análise.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DOS OUROS

Mensagens

Usuário	Data/Hora	Mensagem
Daniele Pereira da Silva	24/02/2026 11:29:58	Iremos suspender para o horario de almoço e voltaremos às 13:30h
Daniele Pereira da Silva	24/02/2026 13:46:07	Aguardando a finalização da análise
Daniele Pereira da Silva	24/02/2026 14:09:58	Iremos suspender a sessão e voltaremos amanhã 25/02/2026 Às 08:30h.
Daniele Pereira da Silva	25/02/2026 08:31:22	Bom dia, iremos retornar a sessão.
Daniele Pereira da Silva	25/02/2026 08:46:16	A empresa apresentou as documentações conforme solicitado e iremos solicitar a amostra, conforme consta em edital.
Daniele Pereira da Silva	25/02/2026 08:52:24	Retornaremos no dia 02/03/2026 às 10:00h
Daniele Pereira da Silva	02/03/2026 10:05:00	Bom dia
Daniele Pereira da Silva	02/03/2026 10:05:12	iremos retornar a sessão
Daniele Pereira da Silva	02/03/2026 10:05:23	aguardando a Ata de sessão da Secretaria
Daniele Pereira da Silva	02/03/2026 10:35:15	Bate-papo desbloqueado
Daniele Pereira da Silva	02/03/2026 16:37:11	Iremos suspender a sessão e voltaremos amanhã 03/03/2026 às 09:00h.
Daniele Pereira da Silva	02/03/2026 16:49:00	Bate-papo bloqueado
Daniele Pereira da Silva	03/03/2026 08:34:36	Bate-papo desbloqueado
Daniele Pereira da Silva	03/03/2026 09:01:01	Bom dia, iremos retornar a sessão
Jemima de Paula Viana	03/03/2026 09:03:27	Bom dia!
Jemima de Paula Viana	03/03/2026 09:13:30	A empresa Jemima de Paula Viana, inscrita no CNPJ 59.643.772/0001-94 , vem por meio deste comunicar formalmente a desistência da proposta apresentada no processo licitatorio dos ovos de páscoa. A decisão se dá por motivos internos, após reavaliação das condições apresentadas, não sendo possível manter a proposta ofertada. Agradecemos a oportunidade de participação e permanecemos à disposição para futuros certames. Atenciosamente, Jemima de paula Viana.
Daniele Pereira da Silva	03/03/2026 11:27:44	Retornaremos no dia 06/03/2026 às 13:30h.
Daniele Pereira da Silva	06/03/2026 13:32:44	Boa tarde, estamos aguardando a Ata de sessão das amostras.
Daniele Pereira da Silva	06/03/2026 14:01:42	A 2ª Ata de sessão de amostra foi anexada no portal
Daniele Pereira da Silva	06/03/2026 16:47:36	Boa tarde , retornaremos a sessão no dia 09/03/2026 às 08:30h
Daniele Pereira da Silva	09/03/2026 08:30:46	Bom dia, iremos retornar a sessão
Sistema	10/03/2026 08:20:53	Processo fracassado. Motivo: O certame foi declarado fracassado, tendo em vista que todas as propostas apresentadas foram desclassificadas, não restando nenhuma proposta válida.

Ocorrências

Nenhuma ocorrência registrada

Operador/Equipe de apoio

Nome	Cargo	Data assinatura
DANIELE PEREIRA DA SILVA	Operador oficial	
VIVIANE HELENA ALVES DA CRUZ	Equipe de apoio	
RAFAEL HENRIQUE DA COSTA RIBEIRO	Equipe de apoio	
MAYARA MELO FRANÇA	Equipe de apoio	
TAMARA DE CASSIA SILVA	Equipe de apoio	



PREFEITURA MUNICIPAL DE CONCEIÇÃO DOS OUROS

Assinatura licitantes

Nome

Data assinatura
